

<<今夜不打烊>>

图书基本信息

书名：<<今夜不打烊>>

13位ISBN编号：9787533455583

10位ISBN编号：7533455584

出版时间：2011-12

出版时间：陈茜、初振宇、林仁川 福建教育出版社 (2011-12出版)

作者：陈茜，初振宇 著

页数：95

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>

<<今夜不打烊>>

前言

教科书里说，商业是以货币为媒介进行交换、实现商品流通的经济活动。

商业有广义与狭义之分，广义的商业是指所有以营利为目的的事业；而狭义的商业是指专门从事商品交换活动的营利性事业，主要包括批发业、零售业、物流业和住宿餐饮业。

在本书中，笔者依据的是狭义的商业定义。

重点描述了台湾零售业的起伏变迁，选取了大家比较熟悉的百货公司、超市、便利商店、量贩店、购物中心等，以及近来发展迅速的网购平台。

即台湾社会生活中常见的商业模式。

在结构安排上，本书首先从时间的维度，以发展的眼光演绎了数百年来台湾商业从无到有的发展历程。

由于商业涵盖面太广，笔者只能依据所掌握的每个时期的资料进行筛选，尽量展现给读者以台湾商业发展的整体概貌。

接着，本文的第二部分介绍台湾著名的商业中心，既有老一辈儿时的回忆，也有现代人的休闲胜地；有奢侈繁华的高档购物中心，也有平民、低调的城南旧事。

目的是想在读者的脑海里构筑清晰的节点。

接下来介绍的是台湾著名的商业企业，这些企业有哪些典型的特征，或者面临哪些问题，以及它们背后叱咤风云的商业人物，如孙芸芸、徐旭东等。

再接着，针对近年来新兴的网络商业做一个大致的介绍。

最后引出两岸商业交流与合作，作为本文的结束语。

笔者希望，这本书能像一个放大镜，以小见大，用点点滴滴、生动活泼的文字向读者描绘台湾商业的斑斓色彩和千姿百态。

<<今夜不打烊>>

内容概要

《今夜不打烊：台湾商业谁主沉浮？》讲述的是台湾商业的萌芽、孵化、起飞、转折、繁荣与变革等历史发展阶段，并逐一介绍了西门町、忠孝东路、迪化街、台湾夜市以及梦时代大立精品等主要的特色商业中心，以及孙芸芸、徐旭东、吴清友、王又曾、吴东兴等著名商业人士。回顾历史的同时，观瞻台湾商业未来发展趋势与两岸贸易、商业交流空间。

<<今夜不打烊>>

作者简介

林仁川，1941年10月生，福建龙岩人。
中国民主促进会会员，1966年8月参加工作。
研究生学历，教授、博士生导师。
1959年9月在复旦大学历史系学习。
1964年9月在复旦大学历史系攻读研究生。
1968年9月在驻龙海县石美陆军6647部队农场锻炼。
1970年3月在漳州市委宣传部理论组、办公室工作。
1978年12月任厦门大学历史系讲师，副教授。
1992年6月任厦门大学台湾研究所教授。
1996年11月当选民进厦门市委主任委员。
1997年3月当选民进福建省委副主任委员。
1997年12月当选厦门市政协副主席。
1998年1月起任厦门大学台湾问题研究中心主任、教授、博士生导师。
厦门大学台湾研究中心是与国台办共建的国家级重点研究基地。

<<今夜不打烊>>

书籍目录

前言一 回眸历史中的台湾商业 1.小荷才露——台湾商业萌芽 2.亦步亦趋——台湾商业孵化 3.清明上河——台湾商业起飞 4.柳暗花明——台湾商业转折 5.御街灯火——台湾商业繁荣 6.风起云涌——台湾商业变革 7.三十而立——海峡两岸贸易二 走遍台湾著名的商业中心 1.西门町——台北的“原宿” 2.忠孝东路——台北的“第五大道” 3.信义商圈——台北的“曼哈顿” 4.迪化街——台北的“大栅栏” 5.台湾夜市——冰火两重天 6.梦时代与大立精品——高雄之美 7.特色街区——城南旧事三 历数台湾著名的商业人士 1.美丽神话——孙芸芸和她的微风广场 2.竹篮打水——徐旭东和他的SOGO百货 3.今夜不打烊——吴清友和他的诚品书店 4.泰极否来——前台湾商业总会理事长王又曾 5.多才多艺——吴东兴与他的新光三越四 观瞻台湾商业的新趋势 1.读懂女人心——PayEasy 2.当梦想“照进”现实——露天拍卖 3.实至名归——Yahoo! 奇摩五 笑看两岸商业交流参考文献与图片来源

<<今夜不打烊>>

章节摘录

5.冰火两重天——台湾夜市 台湾夜市可以称得上是台湾的“平民商业中心”。与上述几个商业中心不同，它不是集中在某个繁华路段，而是分散在台湾的各个县市，不同县市的夜市都有自己的特点。

20世纪60年代开始，台湾农村人口陆续向城市迁移。

那时挑担或推独轮车卖小吃是他们普遍的谋生方式。

传唱一时的闽南方言歌曲《烧肉粽》就传神地表达了这个群体的辛苦。

当时夜市的摊商有本省人、外地人及退伍军人。

本省人卖油饭、肉羹汤、蚵仔煎，所谓的外省人卖水饺、臭豆腐等。

因为同样是讨生活，大家虽彼此语言不通、交谈有障碍，但相互之间相处融洽。

除了小吃摊，夜市里还有捞金鱼、套圈圈等小游戏，补雨伞、补丝袜以及走江湖卖膏药的人也不一而足。

1970年代，夜市随着台湾经济的起飞也日益繁华。

虽然被台湾当局定性为违法的地下经济，但夜市却扮演着促使滞销货流通的重要角色。

在石油危机时期，外销退货的廉价成衣等物品流到夜市，成为劳工阶层的购买目标。

各地夜市不但为南北小贩创造了许多就业机会，甚至有人因此圆了发财梦。

例如台北有名的豪华餐厅“台南担仔面”，以及连锁的“胡须张”卤肉饭都是从小吃摊起家的。

几十年来，夜市在岛内一直被视为制造脏乱、占用道路、妨碍交通的“都市之瘤”。

很长一段时间，台湾当局将一些夜市集体搬入半封闭式的场所进行集中管理，但这种做法导致了不止夜市走向没落。

台湾当局从当年的极力取缔到如今的卖力推广，想必是当年很多惶惶于警察追赶的摊贩们所没有想到的。

为了提升观光产业，台湾“观光局”推出岛内“十大夜市”评选活动。

一时间，“战况空前”，不但各县市长亲自扫街拜票。

网友们更是积极上网投票。

台湾舆论认为，哪家夜市最终胜出并不重要，关键是好吃好玩的夜市文化已经成了台湾特色的一部分。

在经过一番激烈的角逐之后，高雄六合夜市在“十大夜市”的评选中成为“最环保”、“最友善”、“最有魅力”、“最好逛”和“最美味”的五冠王。

紧随其后受到好评的是台北士林夜市和宜兰罗东夜市。

据了解，有70%的观光客到台湾后都会去夜市，对于各县市的经济大有帮助。

台湾夜市到底有什么特别之处能如此让人流连忘返呢？

拿评选最受欢迎的六合夜市来说，它最大的特色就是老招牌多，其中一家名为“鳝鱼炒面”的小摊已经开了52年之久。

老板娘杨寿从17岁开始就在那里讨生活，如今已经在摊子后站了大半辈子。

她回忆说，有一年蒋经国突然独自来到摊子前要了一碗鳝鱼炒面，然后边吃边问生意好不好、油盐贵不贵、做生意有什么困难等等，他走后马上来了几个警察问东问西。

至今，老板娘还对这段奇遇津津乐道。

六合夜市的前身为大港埔夜市，原本为高雄市区大港埔空地上的小吃摊聚集地，兴起于1940年代末期至1950年代初期，是当时高雄最具代表性的夜市。

高雄市政府从1987年起规定，每天傍晚六时至清晨二时，六合夜市区域为行人徒步区，从此，六合夜市开始迈入国际知名的观光夜市。

六合夜市全长380米，共设有170个摊位，大多以小吃、娱乐游戏为主，其它诸如衣服摊、杂货摊等并不多见。

最特殊的景观是招牌林立的牛排店，大大小小十多家，主要卖点是平价、家庭式的牛排套餐。

此外，山货、特产、冷饮、冰品及海产店等也是应有尽有，种类之多令人目不暇接，其中盐蒸虾、木

<<今夜不打烊>>

瓜牛奶、筒仔米糕、臭豆腐、乌鱼子、海鲜粥、过鱼汤、十全药炖排骨、担仔面、土鳧鱼羹等等算是高雄市的招牌小吃。

另外，“棺材板”是台湾的经典小吃，出自台南，传统的做法是将洗净切好的猪肝片、鲜姜片、洋葱、菜椒，拌同多种多样的配料如腊肠片、年糕片等，一起爆炒，然后装入炸好的吐司盒中，再盖上炸好的吐司片。

由于吐司的外形和色泽酷似台湾南部的松木棺材，所以人们把这道美食称为棺材板。

据说，棺材板以前叫“鸭肝饭”，也叫官材板，含有升官发财的意思。

郑老牌木瓜牛奶摊也是相当的知名，不论是国民党的马英九、连战，还是民进党的陈水扁、陈菊，都是他们的顾客。

此外，李嘉欣、胡瓜、张宇等大批艺人也曾光顾这家木瓜牛奶店。

不能不尝尝！

随着时代潮流的冲击，六合夜市也转型成“世界地球村”了，让众多外国观光客充满无限回忆。

夜市里有许多拥有异国风味的摊位，诸如土耳其人卖的土耳其冰淇淋、墨西哥人卖的墨西哥脆饼，还有日本人、印度尼西亚人也来此地摆摊卖饰品等等，都十分特别。

近年来，高雄市政府更积极地在具国际知名度的六合夜市举办了“传统市集YOUNG起来”、“六合美食嘉年华”系列活动，扩大商圈的商机。

六合夜市与周围景点已经逐渐连结成一个旅游圈，例如城市光廊、文化中心、玫瑰圣母院、爱河、高雄市立历史博物馆、仁爱公园、高雄港、西子湾风景区、旗津风景区等等。

六合夜市是个相当干净的夜市。

这地方白天是车水马龙的大马路，但一到晚上，摊商就会陆续进驻，接着封闭马路开始营业，到第二天天色破晓前，开始扫洗街道，让一切回归原状，再加上拥有全台湾第一条夜市污水排泄系统，六合夜市就更是清洁万分，毫无异味了。

2009年，虽然因播放“疆独”影片等不愉快事件让大陆游客对高雄市心存芥蒂，但当地的六合夜市仍成功地俘获了大陆游客的胃。

据悉，六合夜市的客源中，大陆游客高达七成。

大陆游客们最中意的夜市美食，包括海产粥、木瓜牛奶、烧烤，一百六十多个小吃摊一路吃过去，不亦乐乎。

看到大陆游客如此捧场，台湾夜市的摊贩们还跨海抢商机，如今北京“台湾街”的“宝岛夜市”生意正火。

士林夜市的“豪大大鸡排”也要在上海开店了。

台湾人对于台湾夜市的说法是：南有六合，北有士林。

那么，士林夜市的盛况又如何呢？

让我们一起去逛逛吧。

士林夜市是台北颇具规模且相当知名的夜市之一，它位于文林路、大东路、大南路和小北街一带，有超过五百家店面和摊贩，南北小吃、流行服饰、杂货，加上如织的人潮，溢散着热闹滚滚的气息。

士林夜市分为两个部分：一部分是位于慈诚宫对面的士林市场夜市，铁皮覆顶。

囊括了大江南北综合小吃，从牛排、铁板烧到蚵仔煎、广东粥、生炒花枝，琳琅满目，每到夜晚，逛夜市的人潮总将狭窄的通道挤得水泄不通；另一部分是以阳明戏院为中心，主要由几条小巷构成，穿梭其间，格外有一种市井滋味。

各式店铺及地摊摩肩接踵，小吃摊、服饰店、精品店、鞋店、唱片行、运动用品店等，比比皆是，只要市面上流行的，在此都找得到。

每当夜幕渐渐笼罩，华灯一一亮起，士林夜市即步入繁华。

士林夜市最初以小吃与摊商而兴起的。

迄今仍以此为主。

然而由于士林夜市的规模与商机极大，周边地主纷纷开设店面赶趁商机。

此时一方面是摊商和店家之间由于经济规模而达成的用地默契，一方面则是摊商与警方之间取缔与不取缔的执法默契，形成一种有趣的共荣现象。

<<今夜不打烊>>

在摊贩并未完全合法化的城市里，士林夜市与其它大型固定夜市共同维系着这一特殊的文化现象。也成为台北人夜生活的好去处。

说到美食，有百年历史的台北士林夜市最具代表性的小吃便是蚵仔煎，相传是300年前郑成功的军队发明的。

有一则有趣的故事：民间传闻，1661年荷兰军队占领台南，郑成功从鹿耳门率兵攻入，意欲收复失土。

郑军势如破竹大败荷军，荷军一怒之下，把米粮全都藏匿起来。

郑军在缺粮情况下，急中生智，索性就地取材将台湾特产蚵仔（海蛎）、番薯粉加水混合而煎成饼吃，想不到竟流传后世，成了风靡全省的小吃。

不过，大陆出版的书籍，却有将蚵仔煎列为福建小吃的记录。

士林夜市两家最早卖蚵仔煎的小店中，有一家叫“阿婆之家”，76岁的老板陈德庆描述，50年前他负责调味，老婆做蚵仔煎，一做就是几十年，如今老婆也已变成了阿婆。

多年来，“阿婆之家”坚持选用嘉义东石港的新鲜蚵仔，然后用猪油将其煎到微焦，口感外酥里嫩。

此外，士林夜市永远跟着潮流走，牛排、甩饼、铜锣烧、起司土豆等等，花样迭出；餐桌上，日文、英文与简体中文的菜单贴心地照顾着各方游客。

士林夜市的所在地原是靠近基隆河的渡口，从士林的农产品到鳧胙、大稻埕的货物都在这里交易，1909年设立士林市场后一直发展至今。

过去的交易主要集中于妈祖庙慈诚宫的庙前广场，然而市场摊贩逐渐侵占庙宇用地，于是慈诚宫筑起围墙保留仅存的狭窄庙地，围墙只能任由摊贩使用。

之后因规模扩大，夜市又将文林路、大东路、大南路及安平路等数个街区囊括进来，成为特大型夜市。

但由于通风、卫生、环境、公共安全等问题，台北市政府于2002年10月14日将原士林市场拆除，仅保留日据时期的砖造市场建筑。

原士林市场摊贩移至临时性的地方营业，地点位于文林路与基河路交叉口、台北捷运剑潭站对面。

不久，在那附近盖起了新的封闭式的士林市场，而临时市场则计划作为兴建台北市第二座大型艺术展演场馆——台北艺术中心之用。

目前，士林夜市邻近捷运士林站、剑潭站，交通非常方便，再加上周围的学校林立，如铭传大学、东吴大学等，每天黄昏五六点钟，大量下课下班的人潮涌而入，为这商圈带来了大量的商机及热闹的气氛。

士林夜市的店铺一排排整齐排列，有如大型的熟食中心，顺着人口走，更可发现过道比以前宽阔，也比以前好通行，而且还增添了公厕，让民众在享受美食的同时不必担心“后续问题”。

P42-48

<<今夜不打烊>>

编辑推荐

陈茜、初振宇编著的《今夜不打烊——台湾商业谁主沉浮》以发展的眼光演绎了数百年来台湾商业从无到有的发展历程。

第二部分介绍台湾著名的商业中心，既有老一辈儿时的回忆，也有现代人的休闲胜地；有奢侈繁华的高档购物中心，也有平民、低调的城南旧事。

接下来介绍的是台湾著名的商业企业，这些企业有哪些典型的特征，或者面临哪些问题，以及它们背后叱咤风云的商业人物，如孙芸芸、徐旭东等。

再接着，针对近年来新兴的网络商业做一个大致的介绍。

最后引出两岸商业交流与合作，作为本文的结束语。

这本书像一个放大镜，以小见大，用点点滴滴、生动活泼的文字向读者描绘台湾商业的斑斓色彩和千姿百态。

<<今夜不打烊>>

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>