

<<金陵琐志九种/南京稀见文献丛刊>>

图书基本信息

书名：<<金陵琐志九种/南京稀见文献丛刊>>

13位ISBN编号：9787807183303

10位ISBN编号：7807183306

出版时间：2008

出版时间：南京出版社

作者：陈作霖,陈诒绂

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

南京是我国著名的七大古都之一，又是国务院首批公布的24座历史文化名城之一。

有将近2500年的建城史，1700年的建都史，号称“六朝古都”、“十朝故都”。

南京的地方文献是中华历史文化资源的一个重要组成部分，是研究我国政治、经济、军事、文化和民俗的重要资料。

按照南京市委、市政府以科学发展观统领全局的要求，配合经济发展与城市建设，深度挖掘历史文化资源，做好历史文献整理出版工作，不仅有利于传承、弘扬南京历史文化，提升南京品位，扩大南京知名度，也有利于当前的物质文明、精神文明、政治文明和社会文明建设。

长期以来，南京地方文献还没有系统地整理出版过，大量的南京珍贵文献散落在全国各地的图书馆和民间。

许多珍贵的南京文献被束之高阁，无人问津，有的随着岁月的流逝而湮没无闻。

广大读者想要查找阅读这些散见的地方文献，费时费力，十分不便。

为开发和利用好这一祖先留给我们的文化瑰宝，充分发挥其资治、存史、教化、育人功能，南京出版社联合南京市鼓楼区地方志编纂委员会组成丛书编委会，组织了一批相关专家和人员。

<<金陵琐志九种/南京稀见文献丛刊>>

内容概要

《金陵琐志九种》由《运渎桥道小志》、《凤麓小志》、《东城志略》、《金陵物产风土志》、《南朝佛寺志》、《炳烛里谈》、《钟南淮北区域志》、《石城山志》、《金陵园墅志》组成，内容涉及山川、里巷、街衢、桥梁、寺庙、祠宇、园林的变迁，手工业的发展状况以及风土人情的变化，是研究南京历史和地名的重要乡邦文献。

书籍目录

运渎桥道小志凤麓小志东城志略金陵物产风土志南朝佛寺志炳烛里谈钟南淮北区域志石城山志金陵园  
墅志本境动物物品考

章节摘录

猪肉，中国人贵贱之通食也。

金陵南乡人善豢之，躯小而肥，俗呼驼猪。

岁暮始宰，以祀神、供宾客、给年用，非市中所常有。

其皮厚肉粗，间杂以臭恶者，皆贩自江北之猪，必稍稍饲之然后杀，始无此病。

业此者谓之屠户。

日出时，踞厚木之大砧块分之，悬诸钩以俟买者，谓之案子。

食时则彻去。

取豚蹄、舌、尾、肠、肚入于釜熬，陈久之汁浸之，烹之列于案，谓之熟切。

晚餐者资之。

或有取肉数片置诸小缶，入水满之，不用盐，纳于爨火中与饭同熟，谓之罐肉。

南门桥饭铺中所具，以供往来行旅者也。

羊有二种：绵羊大尾而肥；山羊骍角而擅，以连皮、剥皮分之。

唯冬月始入市，他时则否。

屠牛向有厉禁，回民每于下浮桥、七家湾等处窃卖之。

皮则乘日未出时，在笕桥南交易，皮市街得名以此，今日评事，讹矣。

私宰之律，近虽因外国人馈牢而弛然，居人食此者，卒鲜。

鸭非金陵所产也，率于邵伯、高邮间取之。

么皂、稚鸞千百成群，渡江而南，阑池塘以畜之，约以十旬肥美可食。

杀而去其毛，生鬻诸市，谓之水晶鸭；举叉火炙，皮红不焦，谓之烧鸭；涂酱于肤，煮使味透，谓之酱鸭；而皆不及盐水鸭之为无上品也。

淡而旨，肥而不浓，至冬则盐渍日久，呼为板鸭。

远方人喜购之，以为馈献。

市肆诸鸭除水晶鸭外，皆截其翼、足，探其肫、肝，零售之名为四件。

唯鸡亦然。

桶子鸡者，冬日之珍肴也，味与初春盐水鸭同。

其腹中所有殖而沽之，日杂碎。

<<金陵琐志九种/南京稀见文献丛刊>>

编辑推荐

《金陵琐志九种(套装全2册)》是清末民初南京著名地方文史专家陈作霖、陈诒绂父子共同撰写的有关南京历史文化的重要乡邦文献。

《金陵琐志九种(套装全2册)》为“南京稀见文献丛刊”系列之一，全方位、多视角地展示南京文化的深层内涵和丰富魅力；读者对象是广大知识分子、各级党政干部以及具有中等以上文化程度的人；兼顾学术研究、知识普及于一体。

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>