

《吃一場有趣的宋朝飯局》

图书基本信息

书名：《吃一場有趣的宋朝飯局》

13位ISBN编号：9789571361372

出版时间：2014-12-5

作者：李開周

页数：256

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《吃一場有趣的宋朝飯局》

內容概要

杭州西湖東坡肉，蘇東坡愛吃肉，還嗜食生魚片。

「醉翁之意不在酒」歐陽脩愛喝酒，也喜歡鮮美螃蟹，退休後逐蟹而居。

「粗茶淡飯吃剩餅」王安石雖不講究美食，卻獨衷羊頭籤，這是什麼怪東西？

穿越時空回宋朝，那是最好吃的朝代

從宋朝開始，杯、盤、碗、筷等餐具才逐漸齊備，煎、炒、烹、炸等烹飪手法才初步完善。

川菜菜系到了宋朝才一枝獨秀，五顏六色的仿葷素食到宋朝才遍地開花，餐桌飯局的各種規矩也是到了宋朝才基本定型。

中國自古採「分餐制」，像日本料理般每人一份，後來演變成「共餐制」。

古代用餐時和西方人一樣，離不開刀叉，後來才改用筷子。

漢朝人吃飯時席地跪坐，到了宋朝才能好好坐在椅子上進食。

大開眼界的宋人飲食

鮑魚之肆的鮑魚不是鮑魚？

廣東菜竟然嚇死人？

古代也有食安問題，病死馬肉佯稱鹿肉？

今日拍賣市場上天價的宋瓷，居然是窮人用的器具？

敬酒時，為何大家共用一個酒杯？

宋朝沒冰箱，怎麼有冰品可吃？

宋朝已有川菜，但當時沒辣椒怎麼辦？

作者身為資深饕客，獨家考證史料、典故，化身主人翁帶著讀者穿越回到宋朝，從飲食習慣、食品種類和飯局座次等細節比較古今異同，細說為什麼當朝「最好吃」！除了介紹歷史文化、飲食特色，更帶領你體會當時的生活情趣。

《吃一場有趣的宋朝飯局》

作者簡介

李開周

1980年生，河南開封人，青年學者，《南方都市報》專欄作家，曾在《新京報》、《中國經營報》、《世界新聞報》、《羊城晚報》、《中國烹飪》和《萬科周刊》等媒體開設專欄

著有《祖宗的生活》、《千年樓市：穿越時空去古代置業》、《食在宋朝：舌尖上的大宋風華》、《歷史課本聞不到的銅臭味》等。

致力於宋朝飲食研究，翻閱宋代筆記和史書，在浩如煙海的文獻中攫取資訊。《吃一場有趣的宋朝飯局》以全景式版塊還原宋朝飲食生活的真實樣貌，可以瞭解宋朝人吃什麼主食、有什麼菜式、喝什麼酒、怎樣開飯館，既是一本飲食文化的斷代史，又是一本市井生活的地方誌。

《吃一場有趣的宋朝飯局》

書籍目錄

目錄

開場白：饕客應該去宋朝

第一章 穿越須知

每天只吃兩頓飯

宋朝不流行午餐

不早的早餐

宋朝Tapas

武大郎不賣燒餅

那些在宋朝吃不到的美食

西瓜東下

麻辣宋朝

宋朝人的飯量

飯後如何刷牙

第二章 赴宴必讀

潘金蓮的座位

東家和西賓

一杯酒換兩道菜，法式西餐STYLE

主食可以下酒

內褲和飯局

從分餐到共餐

不參加鄉飲，不許你參加科舉

太學生請客

吃飯成為政治學習

公款吃喝，務必到場

中央機關小食堂

第三章 去宋朝吃麵食

麵食如何傳到南方

饅頭不是饅頭，包子不是包子

能吃的備胎

去王安石家吃胡餅

冬餛飩，年饅頭

蝌蚪粉

夾包饅

槐花和麥飯

第四章 肉食與海鮮

望羊興歎

軟羊

黃蓉的刀工

君子改庖廚

肥肉才好吃

水晶膾

假貨假肉

生吃的習慣

吃不吃狗肉

從肝膾到肝籤

粵菜嚇煞人

白煮和本味

《吃一場有趣的宋朝飯局》

蟹的吃法

方生勿折

鮑魚之肆

第五章 飲食器具

宋朝人不愛瓷器

玻璃碗

勺子和筷子

宋高宗的公筷

御茶床

插山和食屏

仰塵和蓋碗

酒杯二三事

宋朝茶道入門

茶上寫詩

大宋熱水瓶

第六章 象形食品

條子來了

象形食品

網油卷，羊頭籤

夾子和音樂

滴酥鮑螺

歡喜團

仿葷之素

插食

第七章 飲料加美酒

大宋冷飲店

渴水和熟水

迎客茶，滾蛋湯

蘇東坡的雞尾酒

玉冰燒，羊羔酒

雪花酒

藍尾酒

蘸甲

宋朝人的酒量

一斤宋酒多少錢

第八章 宋朝酒令入門

觥籌交錯

九射格

划拳和五行

投壺的規矩

酒席上的管弦

邊吃邊跳

燕射

第九章 大內飲食探秘

皇帝一天吃幾餐

大宋皇帝吃西餐

御廚看人下菜碟

鴛鴦五珍膾，死前還想吃一口

致語和口號

《吃一場有趣的宋朝飯局》

皇家宴席不過如此
皇家的筷子
挑菜宴
貴妃醉酒
第十章 如何在宋朝開飯店
正店和腳店
官庫和拍戶
加盟和自立門戶
飯店裝修指南
侍從比廚師重要
看菜吊胃口
撲賣
買撲
共生關係
四司六局
去茶樓喝醬湯
附錄 宋朝飲食簡明詞典

《吃一場有趣的宋朝飯局》

精彩短评

- 1、蠻有趣~(感覺後半內容可再濃縮整理一下)
 - 2、無論何時何地，吃貨始終如一。
 - 3、这本更喜欢前半部分
 - 4、进行穿越前的最后准备！另惊闻苏东坡的小妾朝云死于被广东菜惊吓。
 - 5、很好玩的书，不是那种考究的口气，文化一定要是活的文化才好玩嘛，只看博物馆的东西确实挺没意思的。
 - 6、内容的编排上稍微有点乱，当科普书来读还是挺有趣的。
 - 7、引经据典，从细处剖析宋朝的饮食文化风俗，很多概念性的东西，但还是有趣涨知识的。如果遇到不敢兴趣的章节，也有可能致困。以上
 - 8、有点意思
 - 9、非常可爱的一本书，延续李开周一贯的风格，虽然是台版但是价格并不贵.....
 - 10、很喜欢作者的文风，有趣的学历史！
 - 11、幸亏在诚品的时候买下啦~
 - 12、书非借不能读也，然而竖版看的我要死了
 - 13、作者跟我一般大，汗颜
- 宋朝吃的跟现在日本吃的大同小异
豚肉 味增汤 分餐 碗盖.....
- 14、太有趣了，按图索骥，打算买几瓶玉冰烧
 - 15、该更雅些。
 - 16、冷知識閒書一本
 - 17、3.5和「唐朝穿越指南」风格类似的一本书。单从饮食来看作者已经讲得很全面了虽然还存在一些小问题也无伤大雅。（看完之后才发现这本书明明是大陆先出版的啊为什么我还要买繁体版QAQ）
 - 18、作者和出版社都不太严谨,一会儿说宋朝有苹果,一会儿又说宋朝还没有苹果,前面说蛇就是茅鱈,后面又说蚯蚓是茅鱈,再刷了几次都没有更正过来
 - 19、和女盆魚逛誠品時的意外收穫。對宋朝本沒什麼興趣，但是這個封面確實可愛（連書都是看臉的？！），翻了幾頁，作者在序裡說起自己親身實踐「分茶」的緣由，覺得他是個有文化又有心的吃貨，語言也是平易近人的風趣，就決定買來看。這書還真是包羅萬象，從吃什麼喝什麼怎麼吃怎麼喝，從平民到皇家，從桌上禮節到餐飲業管治，雜是有點雜，不過就像作者所說，看完拿出去作談資也是好的，是一本活潑可愛的科普書。而且能感覺到作者真的是很愛吃很愛研究吃文化，吃的東西不好寫，但是他能調動起五感來表現美食，真的有時候看著就餓了。宋朝對吃很講究，邊吃還要邊換酒、看歌舞、玩遊戲，還有像看食這種儀式性的東西表現食物的美好，現在早沒了，也是可惜。
 - 20、無聊的搞笑語氣看得我滿臉尷尬。而且好幾處讓人覺得作者像是缺乏生活常識。比唐穿差。
 - 21、报刊连载结集的吧，重复许多，琐碎不成体系，饭桌上吹水一般。正儿八经看饮食史靠谱。
 - 22、貌似是春节期间诚品的热卖书~~于是就少了一本回来作者挺能侃 都读完了繁体字果然眼晕
 - 23、不适合睡前看（会饿）
 - 24、纯消遣文
 - 25、太有情趣了！可以跟唐朝穿越指南對比看兩朝不同習俗。半夜看此書就是自虐...

《吃一場有趣的宋朝飯局》

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：www.tushu111.com