

回味千年



資深專業考古人，文化美食研究者。

漢代時期，外域物產大量引進，一些不合傳統的飲食方式和不合潮流的烹飪技法隨之進入，中國人的飲食生活發生了重大變化。漢靈帝劉宏，更是這場飲食變革浪潮的帶頭者。...

天子愛胡食

3N3N

學他的模樣，穿胡人服裝，用胡式器具，吃胡人飯食，一時間蔚為風氣。靈帝還喜歡親自駕御四匹白驢拉的大車，到皇家花園西園兜風，以為一大快事。...

受到歡迎，主要是滋味超過了當時傳統的蒸餅，尤其是那些未經發酵的蒸餅，更沒法與胡餅胡飯相提並論。胡食中的肉食，滋味之美，首推「羌煮貊炙」。...



烤肉與香餅 漢代畫像石摹本（山東出土）

天子喜愛「胡食」，影響了一代食風，古代中國人的飲食生活，就在不止一次這樣的胡食浪潮中變換出新花樣，將來飲食文化融入到自己的傳統之中。

天下覓食

作家，已出版《旅食天下》等20餘種。現潛心神農架原始森林經營古清生生態茶園，神農架林區古清生生態文化有限公司董事長。



大連海蠣子

古清生

去大連的時候，有個心願便是吃大連的海蠣子。以前看大連作家鄧剛寫海，創海蠣子，感覺是無限美的事物。我那時就沒有見過真正的海，夏天到河、港裏摸魚和抓螃蟹，已經算夠野的了。...



京城味道



專欄作家，文化學者，著有《京味兒》、《看罷西遊不成精》等書。

世界美味的傳說。當然，這只是中國人自己編的故事。事實上早在公元前3世紀，羅馬的歷史書中就提到「薄麵餅上放奶酪和蜂蜜，並用香葉加味」的烙餅方法。...

中式田園匹薩

京城文人

「咱」的一聲摔在餅鏟中央，趕緊可著餅鏟用手掌勻溜溜地拍平整，按實實，攤成一張大大的圓餅，越薄越好，吃起才酥脆、醇香。...

T8 雅致生活

責任編輯 林濤 宋君 美術編輯 謝都

二〇一三年三月二十五日 星期一

食材故事



愛吃的社會學青年，聊吃聊玩聊生活。

習慣了香港隨處可及的美味食肆，我對美國廣袤的土地以及乏善可陳的食物選擇有些水土不服。還在得州的時候，我便早已領教過驅車上高速二十分鐘只為一樽可樂的西部大冒險。...

巴吞魯日覓食記

周愛瑪

所以我在一州之隔的路易斯安那州，我就坦然接受了同樣的待遇。但每次出門覓食，仍數為觀止引為奇遇。之所以說「奇遇」，是因為美國人民對快餐的熱情實在讓我有些措手不及。

我住的巴吞魯日，雖然是路易斯安那州的政治中心，但格局更像大農村，食物的選擇更加捉襟見肘，日常所見總是那些動不動就全國連鎖的快餐餐館。美國人民究竟有多熱愛快餐店？就連中餐都能和麥當勞一樣全國連鎖。Panda Express 是美國最大的中式快餐連鎖店，模式和麥當勞沒什麼兩樣，食物口味極具標準化。...

至於說到全民食物漢堡，覆蓋率簡直讓人無力吐槽。如果將兩片麵餅夾著餡都可以算成廣義的漢堡的話，那麼全美排名前十位的快餐品牌有七家都在兜售漢堡。...

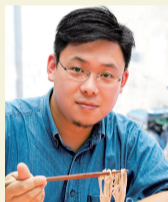
當然對美食沒有憧憬是自欺欺人的，我一開始還希冀於入鄉隨俗津津有味地在各種漢堡店、咖啡館中流連，在絞碎的肉餅中努力分辨不同品牌誇大的特質，在薯條還是薯格的選擇中儘量表現科學配搭的嚴謹性。...

滬上鼎食

三位上海作者，分享江南美食。

冬筍與早竹筍

老波頭



上海小克勒，寫點小文章，喜歡吃吃喝喝、玩玩樂樂的生活。

《舌尖上的中國》拍得口碑甚佳，但是那集講到寧波人的油燻筍，有點問題。關鍵是筍不對，片中的筍矮矮胖胖，分明是冬筍，江浙人動手炮製這道菜，非用竹筍不可。...

香椿芽拌豆腐

食家飯



寫食的人，希望能用一支筆，寫盡食物的榮光。

北京是北方地方，冬天，北地苦寒，蔬菜品種少得可憐。小時候在阿媽家曾看到阿媽用一個個奶奶瓶裝滿切成塊的番茄上籠蒸熟，趁熱擦緊蓋子，土法做成真空瓶裝番茄，要吃整整一個冬天。...

松子馬蘭頭

梅璽蘭主



小上海眼中的「老上海」，老上海眼中的「小上海」；美食作家吳方言研究者。

編輯出了題目，要我寫春天的蔬菜，著實難倒了我。好吧，薺菜，上海人最歡喜吃薺菜了，然而薺菜不是春天的專利，否則就沒有薺菜冬筍這道名菜了。...