

<<中国食物>>

图书基本信息

书名：<<中国食物>>

13位ISBN编号：9787214031730

10位ISBN编号：7214031736

出版时间：2003-11

出版时间：江苏人民出版社

作者：（美）尤金·N·安德森

页数：292

译者：马嫻 刘东

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>

<<中国食物>>

内容概要

这是一部有关中国食物的内容广泛且引人入胜的历史学和人种学著作。

作者从上古史入手，展示了食物如何从一开始就在中国的官府政策、宗教仪式和身体营卫诸方面占据着中心位置，然后顺着时间线索把笔触一直伸向当代中国，丰富、迷人而又发人深思地描述了中国饮食文化的地区多样性。

<<中国食物>>

作者简介

尤·N·安德林 (E.N.Anderson) , 1967年于伯克利加州大学获博士学位, 现任美国河滨加州大学人类学教授。

主要研究生态人类学, 特别是有关食物之生产与消费的生态学, 以及人类究竟如何利用、分类和认识他们的资源。

其代表作品有《心中的生态学: 情感、信仰与环境》(1996)、《

<<中国食物>>

书籍目录

序鸣谢年表第一章 自然环境第二章 史前史与历史的发端第三章 至关重要的一千年：周朝到汉朝第四章 来自西方的食物：中世纪的中国第五章 食物体系的确立：宋朝以及诸征服王朝第六章 内卷化：中华帝国的晚期第七章 传统农业的顶峰第八章 今日中国食品第九章 一些基本烹调法第十章 区域和地方第十一章 食物的传统药用价值第十二章 食物在社会中附录：隔壁邻居家的主餐注释书目附篇一 中国文化中的饮食——人类学与历史学的透视 附篇二 中国思想与中国文化中的食物

<<中国食物>>

章节摘录

我们已注意到中国经历了土地所有制的三次根本性转变。
第一次出现在村社土地原始公有制被古典封建制取代之时，也就是向统治者的亲属和支持者授爵封地。

这可能出现于商朝，而到周朝则确定无疑。

第二次为土地私有制和自由民农耕的兴起，这是周朝晚期发展起来并在汉朝正式确立的(随之出现的是国家全面控制的幻想及国家社会主义的尝试)。

第三次是在魏朝统治下彻底重新分配土地的社会主义，隋唐更加普遍。

第四次转变是安禄山叛乱对这一制度的破坏，导致由政治实权人物占有庞大领地，这种状况延续到宋朝。

第五次也是现代以前的最后一次转变，渐次出现在以后的朝代(明清)：大领地的重要性减弱，而小农再次兴起。

就寺院拥有的土地而言，唐朝土地所有权及其对发展的影响可与中世纪欧洲的土地所有权及其影响相比。

佛寺和道观获得大量的农业土地，但当国家感到现金短缺时就会没收之。

唐朝的主食仍旧为粟；稻则在迅速扩张的南方流行。

根据租税数字，我算出粮食产量为每英亩1,300—1,600磅左右(该数字是崔瑞德的，但用现行的亩重新算过；崔瑞德，1963年)。

这些数字类似于汉朝丰年时的产量和加世纪初歉年时的产量。

有一种税规定每户纳粮2石(当时每石约合140磅)，所以土地较多的人家比土地较少的人家境况要好。

别的租税涉及布帛等，通常比法定的普通税额收得更多。

盐业专卖也重新出现了(一如在汉朝和其他早期朝代)，政府通过使这一日用必需品更难获取而压榨人民。

腌渍仍是保存蔬菜之类物品的基本方式，所以需要大量的盐。

晚唐的很多反叛者都因贩私盐而长了见识。

近东农作物——其中有菠菜、甜菜、莴苣、扁桃和无花果——在唐朝为中国人所知(罗佛，1919年；谢弗，1963年)。

南方的农作物传播得更加广泛，但其中大部分以前在嵇含时代便已知晓。

印度赤砂糖(棕榈糖)及棕榈汁、海枣、大薯蓣(Dioscoreacdata)、小豆蔻、高良姜和很多新品种的稻、芋、诃子、柑桔、山扁豆、香蕉、橄榄、荔枝以及类似的水果，都属于来自南方的重要农作物；荔枝和别的亚热带水果盖在冰下由信使送到宫廷；它们被认为是绝佳的美味(谢弗，1967年)。

唐朝时期，中国食物和农业的最重要变化是采用了南方的双季稻。

双季稻显然已由居住在较南地区的当地人实行了好几个世纪(如果没有1,000年的话)，并在唐朝及唐以后广泛传播，此时已被大批定居在新的安全地带上的汉族农人付诸实践。

东南部自秦朝以来就时断时续地成为中国的领土，但只是在唐朝才较为稳定；因此广东人称自己为“唐人”，而不是像其他说汉语者那样自称为“汉人”。

在较远的南方，土著居民们基于稻子和块茎作物的地方性饮食也被汉人采用。

“薯蓣和芋头”变成了土著住民粗糙、笨拙饭食的标准比喻(谢弗，1969年)。

相形之下，稻米正像现在这样日益广受钟爱。

在北方，小麦继续有所进展。

农作物的轮种使小麦和粟均被栽培并继续传播；磨粉的新技术把小麦制成了最便于使用并且普遍可以得到的形式——面粉(谢弗，1977年)。

小麦以如今众所周知的形式被食用：汤团、油条和面条。

现代“烧饼”(“roast cakes”，面上撒有芝麻并贴在炉壁上烘熟的小面包)的前身已在流行，并显然被认为是新食物。

烧饼实则是通称为“馕”的波斯及中亚的标准面包的小型变体，因此是由那里衍生而来；它们在唐代

<<中国食物>>

中国是舶来品，由中亚人在大城市里烘制(谢弗，1963年、1977年)。

各种各样的小麦面饼已在中世纪的唐朝遗址中发掘出来(《中国画报》，1976年，第36—39页)。

从我们拥有的许多出自唐朝的著述中，尤其是从840年代访问中国的日本僧人圆仁的极其完整的日记中，我们获悉粟在北方为日常生活的必需品；小麦则在某种意义上被认为是奢侈品(赖绍华，1955年)。

圆仁记述道，各种各样的面点是专门拿来招待他及其随行人员的特殊膳食，或者是盛大宴会上的珍奇食物，用来代替非佛教徒在这种场合本该食用的肉。

豆腐以及面筋做成的肉仿制品尚未为人知晓。

佛教导致了大规模的素食主义以及用来代替肉的各种小麦制品的开发，从而使“西方蛮人”想起了他们本国的食物；牛肉越来越不被当做一种食物了。

中国人继续吃牛肉，却带着某种羞耻感，而且很多较年长的中国人至今仍把杀牛视为不正当之举；非佛教徒跟佛教徒一样，说牛为人类劳作太辛苦，不能用这种无情的方式来对待它。

受佛教影响较大的日本人，后来则完全停止吃牛肉，并且只是随着大规模的西化才又把它当成食物。

不过，奶油、酸奶酪、马奶酒(发酵的马奶)、干酪、凝乳和黄油倒是很流行。

由于皇族本身就有部分突厥语族的背景，这些食物也就势必要取得一席之地。

这似乎是奶制品消费在中国所达到的顶峰。

别的中亚食物，如葡萄酒与其他小麦制品之类也非常流行。

茶也许早在唐以前就在中国出现，但它的普及却要归于唐朝兴起的一股狂热。

陆羽的《茶经》(1974年，原书写于8世纪)为提高品茶水平开了风气之先；至今仍被广泛阅读。

茶发源于缅甸—印度边境地区的某处，极可能是由佛教僧人传入中国，虽说我们并无这方面的证据。

与稻子或白菜相比，它是很晚才被添入中国食谱。

我们现在把茶看成中国的国粹，但它在唐朝却是一种新的舶来饮料，此乃该时代西来影响重要性的一大例证。

暂且撇开李贺在一首诗中提到的糍糍这类零星杂物不谈(J·弗罗德沙姆，1967年，第201页)，我们发现普通百姓始终在吃同样的东西。

鱼很丰富，而且大型的远洋捕鱼活动也有记载。

人们非常热衷于吃生鱼；它确实是主要的美食之一，还有几位诗人，把薄鱼片形容为在熟练的切菜刀下如雪花飞舞。

最新鲜的鱼的最薄切片被看做上品。

淡水鱼总是可以得到，因为首都和大多数主要城市都位于靠近河流的内陆。

某些品种比其他品种更受喜爱；海洋生物则人体上使文人学士略感奇异。

切成薄片的肉有可能烹制得和当今西北一样(通常与葱、韭或别的葱属植物一起炒)，乃是富庶或奢华的象征。

鸡(以及别的珍奇家禽)只在特殊场合才被食用，诗歌里有这样的比喻。

它们被用来与质朴的乡村生活进行对比，如高适的一首诗所云：
耕地桑拓间，地肥菜常熟，
为问葵藿资，何如庙堂肉？(玛丽·陈，1978年，第91页。

) 跟其他时代一样，唐朝也周期性地发生饥荒。

战争与内乱的副作用因反复无常的税收制度而加剧。

瘟疫显然更为常见，这是因为中国与印度和近东紧密接壤，而那里经常流行传染病(崔瑞德，1979年)。

这类瘟疫因饥荒而加剧，并又导致了更大的饥荒，因为全劳力一个接一个地死去。

没有迹象表明瘟疫曾像在欧洲那样抬高劳动力价格；更有可能的是，它们导致了像在中东那样的效果，即在那里杀死了富裕的城市居民，因而对劳动力需求的削减甚至比对供给的削减还要大，并就此导致了更低的工资和经济的衰退(多尔斯，1977年)。

中国第一本著名的烹调书和第一本营养学教科书(两者现在均已失传)都出现于唐朝。

草本植物志和农书在由陶弘景和贾思勰确立的样式上渐渐发展起来，在朝廷的提倡下，医学和农学取得了进步(昂舒尔德，1985年)。

<<中国食物>>

蒸馏法出现于唐朝末年；可能是在中国发明出来的(李约瑟, 1956年, 1976—1980年)。

唐朝是中国的黄金时代, 其无与伦比的诗作和生活艺术被永志不忘。

然而, 在中国食物体系的进化中, 唐朝并不显得特别重要。

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>