第一图书网, tushu007.com

<<文明的口味>>

图书基本信息

书名：<<文明的口味>>

13位ISBN编号：9787540563387

10位ISBN编号：7540563389

出版时间：2013-1

出版时间：新世纪出版社

作者：菲利普·费尔南多-阿梅斯托

译者：韩良忆

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

第一图书网, tushu007.com

前言

英国报业巨子诺斯克里夫爵士（Lord Northcliffe）曾对他手下的记者说，下列四项题材一定会引起公众的兴趣：犯罪、爱情、金钱和食物。
其中只有最后这一项是根本且普遍的事物。
即使在秩序最混乱的社会，犯罪也只是少数人关心的话题；我们可以想象一个没有金钱的经济体和没有爱情的繁殖行为，却无法想象没有了食物要怎么活下去。
我们有充足的理由把食物当成世上最重要的课题，在大多数时候，对大多数人来说，食物是最攸关紧要的事情。
　然而食物的历史却相对遭到冷落，至今仍受到大多数学术机构的忽视。
有关这方面最杰出的研究，多半是业余爱好者和古文物研究者的成绩。
对于如何着手研究也是众说纷纭，莫衷一是。
有些人认为，应该致力研究营养和营养不良、维生和疾病；有些人则不怎么害怕被讥为浅薄之辈，认为基本上应该要研究烹饪之道。
经济史学家认为食物是可以生产和交易的商品，当食物到达要被人送入嘴里的阶段，这些学者就失去兴趣。
对社会史学家而言，饮食是显示区别和阶级关系不断演变的指标。
文化史学家则对食物如何滋养社会和个体越来越有兴趣——食物是如何满足认同、界定团体。
在政治史学界，食物是从属关系的要素，食物的分配和管理是权力的核心。
人数虽少但义无反顾、声势日壮的环境史学家，则认为食物是连接生存锁链的环节，是人类拼命想要主宰的生态体系的实质成分。
我们与自然环境最亲密的接触，发生在我们把它吃下去的时候。
食物是欢乐和危险的主题。
　近年来，或可说是自法国史的年鉴学派在第二次世界大战前开始教导史学家正视食物以来，各式各样的研究方法如风起云涌，这使得相关的学术论述呈倍数增长，也使人更难综合各家之研究。
今天，如果有人想撰写食物史纲要，可以找到令人赞赏却难以处理的数据。
很多历史期刊师法年鉴学派，时常刊登相关文章，专业期刊《闲话烹饪》（Petits-propos culinaires）也已发行逾20年，由戴维森（Alan Davidson）和泽尔丁（Theodore Zeldin）创办的“牛津食物史研讨会”为感兴趣的学生提供了中心焦点，并持续出_皈会报。
出色的通史书籍也纷纷上市，包括蕾依·塔娜希尔（Reay Tannahill）初版于1973年、迄今仍广受好评的《历史上的食物》（Food in History），玛格隆妮·图桑-沙玛（Maguelonne toussaint—Samat）初版于1987年的《食物的自然史和伦理学》（Histoire naturelle et morale de la nowTiture），以及1996年法兰德（J.L.Flandre）与蒙塔那利（M.Montanari）编撰的文集《营养的历史》（Histoire de l'alimentation）。
　然而，由于新的数据源源不绝出现，我们越来越难以通过定期修订，对近世数十年以来最杰出作品做差强人意的更新。
塔娜希尔的著作虽名为“历史上的食物”，实则仍严守“我们如何达到今日的地步”这个传统，并不很关心众多读者特别感兴趣的话题，那就是，食物史和一般历史之间的关系。
图桑一沙玛的著作结集了一系列不同食物历史的论文，堪称知识宝库，整体却失之散漫、缺乏条理。
法兰德和蒙塔那利的文集，是当时最具学术气息也最专业的雄心之作，却只讨论到西方文明和古代的食物史。
如同大多数由不同作者共同撰文的套书，这套书虽然趣味盎然，却欠缺连贯性。
《剑桥世界食物史》在本书即将完成的2000年末问市；戴维森所编撰的《牛津食物指南》则在前书问世的大约一年之前出版，这本书参考价值很高，极适合浏览，但是它涉及的范围太广大，使它成了“特例”（sui generlis）；研究重点也并未放在食物的文化上，而侧重讨论食物作为营养来源这个功能。
　本书无意取代其他的食物史著作，而是想提供给读者另一项有用的选择。
本书旨在采取真正全球的视野；把食物史当成世界史的一个主题，和人类彼此之间以及人类与自然之

第一图书网, tushu007.com

间的一切互动密不可分；平等处理有关食物的生态、文化和烹饪各方面的概念；兼容并蓄，既有概观式的论述，也在某些例子上做巨细无遗的探讨；在各个阶段追踪过去的食物和我们今日进食方式之间的关联；并期能精简地完成上述种种目标。
　我所采取的方法是将全书区分为八个章节，我称之为八大“革命”。
在我看来，将这八章联合起来就可呈现食物史的全貌。
传统方法是依产品种类或时代地点划分章节，但我采取的方法应可做到更简明扼要。
我所谓的“革命”，并不代表过眼云烟的时代插曲。
相反地，尽管我认为我们可以放心大胆地说这些革命都是在特定时刻展开，它们却都起步蹒跚、过程漫长，而且影响久远。
有些革命的源头已在浩瀚的史前时代烟云中佚失；有些在不同的时代、不同的地方展开；有些则在很久以前便已开始，如今仍在进行。
虽然我已尽量按照广泛的编年结构提出我的论述，但是读者应会发觉我所说的革命并非依照时间次序先后展开，而是互有交集、错综复杂。
在某种特殊意义上来说，所有的革命都是食物史的一部分，对世界史其他层面都有明显的影响。
为了强调这些延续性，我尽量在时间和地点的转换上，做到清楚流畅。
　第一项革命是烹饪的发明，我认为从此以后，人类变得有别于自然界其他生物，而社会变革的历史也从此展开。
紧接着，我讨论到食物不仅能维持生命这项发现，食物的生产、分配、准备和消费促成了仪式并产生了魔法，吃变得仪式化、非理性或超乎理性之上。
我的第三项革命是“畜牧养殖革命”——可食的动物被驯化，经挑选后加以养殖。
在此，我的论述局限于以植物为基础的农业革命发生以前的时代，而把农业革命放在第四章，这么做一来比较方便，二来可以让读者注意到我的一项主张，亦即至少有一种动物养殖业——蜗牛养殖——比一般所承认的早了许多。
第五项革命是将食物当成区分社会的指标，在此章，我从可能源起于旧石器时代的争夺食物形同角逐特权的现象，谈到现代优雅又资产阶级的饮食，设法从中梳理出一条连续不断的路线。
第六项革命是长期的食物贸易，以及食物在文化交流中所扮演的角色。
第七项是近五百年来的生态革命，亦即如今一般所称的“哥伦布交换”，以及食物在其中的位置。
最后，我将讨论到19和20世纪“发展中”世界的工业化过程，食物对它有何贡献，而工业化又如何影响了食物。
　本书主要写作于2000年学校放假期间，大部分篇章算是我在为前一本著作《文明的力量：人与自然的创意》（Civilizations）搜集资料时的副产品，《文明的力量：人与自然的创意》探讨的是文明和环境之间的关系，2000年在英国出版，美国版则在2001年上市。
荷兰人文社会科学高等研究院院士以及明尼苏达州太平洋客座教授这两项职务，帮助我理清了一些想法，解决了一些问题。
我深深感谢这两个机构提供给我美妙有趣又有价值的工作环境。
　菲利普·费尔南多-阿梅斯托　于伦敦大学玛丽女王学院　2001年1月1日

第一图书网, tushu007.com

<<文明的口味>>

内容概要

《文明的口味:人类食物的历史》内容简介：餐桌前的愉悦属于每一个时代每一个朝代，属于每一个国家每一天；它和我们生活中的其他愉悦携手前进，甚至比它们更为持久。
当我们失去其他的愉悦时，它却仍伴随在我们身边，令我们感到欣慰。

通过《文明的口味:人类食物的历史》，我们在餐桌上认识了整个世界。
盘中物透露出人类过去和现在的秘密：我们的角色、关系和社会地位。
从茹毛饮血到饕餮盛宴，人类进步的历史同时也是食物进化的历史。
绅士也好，野人也罢，究其根源，吃莫不是人类对上万年来受制于自然的反抗和恐惧，而这种反抗又触发了古老的问题：吃什么？
怎么吃？
人类上万年文明的进程对这两个问题的答案做了最好的脚注。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

第一图书网, tushu007.com

<<文明的口味>>

书籍目录

第一章烹调的发明：第一次革命 火带来了改变 最初的食品科技 反烹饪浪潮 第二章吃的意义：食物是仪式和魔法 食人习俗的逻辑 神圣与不敬的食物 食疗魔术 营养学魔法 富裕的营养学 第三章畜牧革命：从“收集”食物到“生产”食物 蜗牛先锋 养殖，还是不养殖？
畜牧的本能 海上狩猎 第四章可食的大地：栽种食用植物 人类为什么要务农？
伟大的禾本植物 小麦——世界的征服者 有决定权的超级块茎、根茎植物 第五章食物与阶级：不平等与高级饮食的兴起 挥霍无度的成就 美食的兴起 宫廷菜的资产阶级化 跨越阶级的转移 没有宫廷菜的宫廷？
第六章消失的饮食界限：食物与文化远程交流的故事 跨文化饮食的障碍 打破障碍：帝国效应 贸易是侍者：盐和香料的故事 第七章挑战进化：食物和生态交流的故事 邦迪号之旅 全球的口味 平原上的革命 香蕉的轨迹 玉米的迁徙 马铃薯与红薯 甜的用处 太平洋边境 第八章喂养巨人：饮食工业化的故事 19世纪的工业化环境 生产、加工与供应的现代革命 丰饶和饥荒 新石器革命的最后阶段 食品保存的科学 大怪兽 便利食品：“吃”的工业化 注释

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 最初的食品科技 从火的驯化到用火来烹调，不论在实际层面或观念上，都得发挥创意十足的想象力，才能跨越这重大的一步。
在有些气候环境中，火很快就能生起来；在有些地方，只要手边有燧石和易燃物品，生火倒也不是难事。
然而在远古时代，大多数社会并没有理想的生火环境，因此火是神圣的，必须收藏妥当、保持不灭。
甚至在现代社会，我们有时也会保持圣火不灭，比如要纪念逝去的尊亲长辈时，或彰显“奥林匹克理想”时。
而过去在大多数地方，保持火种不灭并随身携带，往往比需要时再起火简单得多、也可靠得多。
有些民族甚至失去了或从来就不懂得生火的技术，他们也可能以为火太神圣了，自己根本没有能力学会生火。
这正可以说明塔斯马尼亚岛、安达曼群岛和新几内亚若干部落的一项习俗，这些部落的人一旦碰到火种熄灭，并不会设法自行生火，反而会出外去向邻居求火。
在罗马天主教和东正教的复活节光明仪式中，守夜弥撒是在黑暗中展开，基督教传统在此保存了一项古远的记忆：当时的社会要是失去火种而不得不设法重新生火，可是件很严重的事。
就算是火俯拾可得，要把火应用在烹调上也并非易事。
有些食物不管用火直接烧烤也好，吊挂起来用烟熏也好，还是埋在余烬中焖烤也好，都很好吃。
如果火本来就另有其他用处，比如当作篝火、用来取暖或吓阻野兽、恶魔等，而一直保持不灭，用上述方法来烹调倒也方便。
这种烹调能够制出非常精美的菜肴，然而倘若没有固体燃料，这却是件不可能的事，即使在拥有最好设备的现代高科技厨房里也并不方便。
古希腊美食家、诗人阿奇斯特拉特斯（ArchestratusofGela）建议在鲣鱼上头撒点马郁兰香料，然后用无花果叶包裹起来，埋进余烬中焖烤，直到叶子焦黑且冒烟。
烧烤好像并不复杂，却可以有多种变化，食物可以先涂上酱料、腌了以后，再用火烤，也可边烤边淋上精选的酒料或酱汁。
倘若这就是最初的烹调法，它至今仍是极美味的一种，肯定也是极普遍的一种。
有项经久不衰的传统把在后院烤肉或舒服坐在火边烤食物的现代人，与西方文学中相当知名的一场盛宴联结在一起，那就是《奥德赛》中的御夫内斯特为了向雅典娜致敬而举办的宴会。
利斧朝小母牛的颈腱劈下，它登时倒地不起。
此时，妇女扬声欢呼……深红的鲜血涌出，生命离开了小母牛的躯体。
他们利落地分解牛只，按平常的办法割除腿骨，用肥脂包裹骨头，然后将生肉置放其上。
尊贵的国王将肉放在柴火上烤，一边在火上淋浇红葡萄酒；青年们则手持五齿叉，聚拢火边。
牛腿表皮烤焦了，他们尝了尝里头的肉，然后将其他的部位分割成小块，叉起了肉，举到火上，把肉烤熟。
我们或可猜测上述的方法正是最原始的烹调技术，不过此法却显然大有缺点。
能用此法烹调的食物并不多，必须细火慢炖的食物就无法应用此法。
同时，牛只得生宰活杀，让人虚耗掉太多的力气，另外还得消耗大量的燃料。
而且，其中显然还暗示了此法十分野蛮，因为这些肉只做了最基本的屠宰处理就送到火上烧烤。
1910年有位意大利人到南美大草原时，骇然见到高楚人（gaucho）以“全然原始”的方法烤肉，他们是连皮带肉一起烤，“以便保存鲜血淋漓的肉汁”，然后坐在树干上，用剃刀割肉，就这么吃将起来。
热石烤锅的发明替早期的厨师找到解决办法，他们用火烧热石头，再把食物放在热石头上，把食物烤熟。
此法尤其适合原本就有外壳或皮的东西，比如带壳的螺或贝，或有些外皮较硬或韧的果实或野生谷物，这么一来，食物经加热后，原汁并不会流失。
另外，也可以像用余烬焖熟食物那样，先用叶子把食物包裹起来。

第一图书网, tushu007.com

想利用这种方法来烹调时，可以把两块热石头叠起来，中间夹着食物，不过这并不代表石烧法和余烬焖烤法效果相同，因为石头是压在食物上头，它的重量会造成影响，如果想避免这种情形而预留些空隙，又会形成气穴，全面加热的效果就会减低。
有几项由来已久的办法可以解决问题，就是改用合适的草叶、草根土或兽皮来当作上层的绝缘体。
稍有冒险精神的旅行者今日仍不难见到这种烹调方式，饮食作家唐·梅尼尔（HugoDunn—Meynell）数年前在库克群岛吃到用叶片包裹、置于浮石上烤熟的木薯、面包果、芋头、章鱼、红薯、乳猪、鹦哥鱼和用番石榴汁腌过的鸡肉。
当地人在地上挖坑，坑里堆放椰子壳当燃料，再把浮石置于火上，有些家族的坑炉已用了一个半世纪之久。
他们用两根香蕉树枝摩擦生火，点燃椰子壳。
至少直到近世，当代文明中最近似热石烹调的做法，就是海滨烤蛤餐会。
19世纪末和20世纪，新英格兰的拓荒先民常举行向印第安人学来的烤蛤餐会，这项餐会可是小区民众共同参与的盛事。
罗杰斯和汉默斯坦合作的百老汇歌舞剧《天上人间》，就曾把这项全民餐会的情景搬上舞台。
在剧中，“那场野餐会办得可真好”，大伙“可真开心”。
这出歌舞剧捕捉到那股坦荡而纯真的浪漫精神，而人们今日缅怀传统的海滨烤蛤餐会，记得的也是这股精神。
美国画家温斯洛·霍姆（WinslowHomer）有幅画作也描绘烤蛤餐会情景，画中的食烤蛤者全神贯注地进行烤蛤这件大事，他们得从沙里挖出蛤蜊，以漂流木和海藻为燃料烤热石头。
由于蛤蜊一受热就会开壳，因此上层的绝缘体千万不能有渗透性，否则蛤蜊天然的汁液会整个蒸发掉，蛤肉就会变得很难吃。
热石烹调史上有一项重大的改良措施，就是烹调坑洞的出现。
这项革新之举实在精巧，却不需要多少工具，只要有一个可以挖洞的器具即可。
干燥的坑洞里只要堆放热石头，即成烤炉；把洞挖深一点，低至地下水位以下，用同法加热后，便可拿来烫煮或煨煮食物。
这代表了一项至为重要的革新，重要性超过至今烹调史上所有后续的技术革新：它使人能够用水煮食，开创了一项新的烹调法。
在那以前，只有一种烹调法堪与之比拟，就是用兽胃或兽皮盛水当锅子，吊在火堆上。
1952年在爱尔兰科克郡的贝利华尼（Ballyvourney）发现的实例虽较晚，却很有代表性。
公元前1000多年，有人在泥炭湿地上开凿一个凹槽，槽边铺了木材，那里的地下水位够高，因此水并不会外渗。
凹槽附近有座用干土堆成的烤炉，土堆中央铲了一个洞，洞壁铺了石头。
单是在爱尔兰便有至少4000个类似的遗址，就地进行试验的结果显示，只要定时更换新的热石，并用草根土当盖子，仅需数小时即可煮熟一大块肉，效果很不错。
运用此法，仅需半个小时即可将70加仑（美制1加仑相当于3.785升，后文同）左右的水煮沸。
如果土质是黏土，人们通常会把内壁的土烧成像陶器一样，这么一来内壁便不会漏水，可以将水倒入坑里，而不会有水渗进去。
另一项做法是用黏土涂抹坑洞内壁，而后加热使黏土变硬。

第一图书网, tushu007.com

媒体关注与评论

具有高度的刺激与娱乐性……一本令人惊叹的博学之书，许多趣味的内容让人大开眼界。
——《纽约时报》The Financial Times一本充满知识的历史书，但绝不枯燥：作者的看法虽然犀利，但读起来极为兴然有趣。
——《金融时报》The Financial Times费尔南多-阿梅斯托宛如行家吃龙虾，津津有味地剥壳，剥开了食物史上的神话。
——《旧金山纪事报》San Franciso Chronicle这是一部引人入胜又发人深省的著作。
该书不仅包含大量的信息和理论且不乏幽默故事和奇闻轶事。
——《泰晤士报文学增刊》Times Literary Supplement任何享受食物的，并且谈论食物的，最重要的是在饮食的同时谈论食物的人都将需要此书。
——《旁观者》The Spectator

第一图书网, tushu007.com

<<文明的口味>>

编辑推荐

《文明的口味:人类食物的历史》编辑推荐：素食主义者和食人族有多么相像？
吃微波餐的家庭和史前的原始人有哪些共通点？
小麦如何成为征服全球胃口的主食？
食物是文化的标尺，食物的历史就是人类的文明史。
食物是普天下皆感兴趣、无法抗拒的话题。
《文明的口味:人类食物的历史》是一本理直气壮讲述人类乐趣的书，带给你无限回味。
我吃，故我在。
我们在餐桌上认识整个世界。
盘中物透露了人类过去和现在的秘密。
食物的故事不仅和烹饪有关，也与文化有关。
作者追踪回溯当前的食物从而何来，也探究了人们的口味和焦虑。
故事的核心为食物历史上的八大革命，揭示了以前隐而未见的关联。

第一图书网, tushu007.com

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