

《饮食人类学》

图书基本信息

《饮食人类学》

内容概要

第二次世界大战期间，美国年轻战士说，他们是“为了保卫喝可口可乐的权利而战”。本书作者也认为，纵观历史长河，在众多改变人类饮食习惯的方法当中，战争最具效力。这本书将告诉你，饮食不仅是关乎人类生死存亡的大事，也是人类文化史中的重要一环。饮食不仅仅与政治、经济、战争有着密切的联系，甚至对人类思想形态的形成造成了重大影响。在作者风趣的论述中，你将重新认识人类饮食的发展历程。

《饮食人类学》

作者简介

[美] 西敏司 (Sidney W. Mintz)，约翰·霍普金斯大学人类学教授，曾获颁多项人类学教育和研究奖项，开启了将资本主义经济作为一种文化来研究的治学先河。他的另外一本著作《甜与权力》非常有名。

林为正，毕业于台湾中山大学外文研究所，现为台湾暨南大学外文系教授。曾师从著名诗人余光中先生，译笔雅洁、细致、优美、准确。本书是他的翻译代表作之一。

书籍目录

Part 1 导论

饮食的矛盾情绪

食物的特殊意义

饮食的选择：吃，不只是吃

Part 2 食物与各种权力及影响力的关系

糖、茶与英国劳工阶级

“内在”意义与“外在”意义的影响

个案：可口可乐的故事

结论

Part 3 美味即自由

食物的起源

食物的生产

食物的处理

食物的流通

加勒比海菜的出现

结论

Part 4 蔗糖如何打败蜂蜜：甜味里的心理变化与经济变天

现代美国人对蜂蜜和糖的态度

历史背景

蜂蜜与糖用作辛香料与饮料基本原料

蜂蜜与糖作为药品与调味料

两种产品的差异

Part 5 糖的道德考验

吃糖是一种罪行

糖与自我

Part 6 颜色、味道、纯度：从杏仁蛋白糖霜谈起

Part 7 菜肴：美味、口味、食不知味

菜肴的定义

不同群体的标志

Part 8 饮食美国

历史：民族大熔炉，饮食大拼盘

饮食习惯：外食、零食、对脂肪和糖的偏好

时间至上

美国饮食的未来

《饮食人类学》

精彩短评

- 1、切入角度不错，翻译水平欠佳
- 2、论文大纲么这是
- 3、究竟在讲什么逻辑??
仅一两有趣的史事，其他真真是“漫话”。
- 4、虽然内容还是希望深入一点但是。。西敏司真的好可爱嗷嗷！
- 5、序言和最后两篇比较有意思，整体上是本轻松但是稍微有点混乱的文集；话说tasting food tasting freedom干嘛译成饮食人类学这么三俗啊...
- 6、翻译扣一星，问题说得不深入扣一星，这是我最喜欢的议题，还是比较喜欢甜与权力！
- 7、相互有些关联的小文章集，看到第二章的时候后悔当时写毕论时为啥没有多读读西敏司，内外在意义的补充注释甚是明白。罢了，斯人已去（然而我只记得我系老师办公室里他的大大大头照）
- 8、就不能有一个版本，把书名直译成《品味食物，品味自由》嘛？
- 9、为什么要搞个台湾人来翻译呢！而且他也不是搞人类学的！还我朱建刚老师好么！什么意大利脆薄饼啊我猜根本就是披萨而已！
- 10、知道了一些零散的小知识。不过真的好难看啊！马着等迫在眉睫的时候再说吧
- 11、翻译奇怪。每章都半拉半，觉得就要聊到点儿，可是立马刹住了。
- 12、浅了些。纯洁的含义可以再深远的吧。
- 13、粗略读了一遍，更多是对于现象的阐述而论证不够。前言部分很棒。道德与消费那段想起当今砸日系车的事件，也有某种关联性。宣扬糖的罪恶性有助黑奴制度的废除了吗？还是纯粹自以为高尚的愚蠢呢？作者没有论证。“过度补偿”部分也可以再深入，可惜了
- 14、饮食人类学是人类学的一个角度，但是根据蔡柳青博士的观点，饮食人类学又可分为六个研究内容。这本书仅仅探讨了政治、权力等与食物之间的相互影响，并不符这本书的名字。而看本书的英文原文为Tasting Food,Tasting Freedom，就更加符合书的内容了。食物与权力的影响被翻译的乱七八糟，这是我特别想吐槽的。
- 15、整体而言后半不如前半，尤其最后一章，写作缘起竟是为了澄清自己在某次大学讲座中的“失言”——不存在“美国菜”这种菜肴，而受到学生质疑。絮絮叨叨讲了许多，有点偏执。
- 16、还可以再细一些
- 17、相对不那么难读（大概？）的人类学著作。视野宏大，论述精彩。并跟风吐槽一下翻译.....
- 18、有趣的小册子，尤其在《甜与权力》之后读。但名字略嫌标题党，且翻译很差。。
- 19、序言写的很棒，作为SWEETNESS AND POWER的辅助读物很不错。做一本食物的书
- 20、结构性走神
- 21、不喜欢的翻译，感觉像介绍，每部分的论述都期待展开，还是去看甜与权力吧
- 22、坏消息是（又）在卓越在上买到盗版书，好消息是因为不爽索性一口气看完了
- 23、乍一翻感觉它写了很多东西，实际读了又觉得根本没写什么，多读两句就忍不住走神儿，没错，它就是这么不好看
- 24、明明是很有趣的题材，但是没有好好展开，写的挺无聊的。另外，这本书的不少词语的译法不是大陆惯用的译法，这是编辑的失职了。
- 25、西敏司是个好同学
- 26、总觉得作者很多观点匆匆掠过没展开。加勒比海菜和可口可乐的推广过程很涨姿势，不过要看糖的部分估计还要去《甜与权力》。
- 27、一本读着读着就跑神的书
- 28、翻译的句子结构，让读起来费劲。不过，一些观点还是挺有趣，比如：“...摄食行为...能让人感受到选择的权利，感受到自我，进而感受到自由。”
- 29、较粗略的一本书，不过瘾。其中有一些史实蛮有趣，比如加勒比海菜与奴隶制的关系。
- 30、翻译水平一般，有很多故作亲切的长句反复读不通顺。但是作者切入的角度仍然有趣。
- 31、啊咧 名不副实，以及相关内容都是浅尝辄止，没有太多有趣的展开。
- 32、3.5星。前半部分胜于后半部分。为可口可乐而战，食物与阶层的分析，这两个论点比较有意思，可惜还是不够深入。

《饮食人类学》

- 33、比较有趣的观点是加勒比海菜的出现与奴隶为主人制作菜食过程中尝到的“自由”滋味的关联。整本书每一章都可以讲得非常深入，却偏偏均是浅尝辄止的观点组织。
- 34、吸引我的，大约只有那段糖吧。
- 35、好读，抹泪
- 36、名字翻译得太奇怪了。。。自带卖不出去属性。。其实算论文集，但是西敏司的东西当随笔看也很不错，有大量冷知识，而且字里行间都暴露出一个吃货的自我修养。可惜可能很多人看这个书名会以为是教材.....
- 37、新星出版社2006年的《吃》，换了名字。

章节试读

1、《饮食人类学》的笔记-第1页

家父是个厨子。多年前我姐姐纠正了我的说法，坚持要称其为“餐厅老板”。不过我知道他就是个厨子。他以厨艺为生，有一段曲折离奇的历程——大半颠沛流离的苦命人，都有类似的这么一段过去。

.....

.....

.....

我对食物所抱有的态度及敬意，全来自家父。这本书完全是为他而写。他留给我的最美好的记忆，都深植在厨房之中。但我也要声明，他人在厨房时，心思并不太放在我身上。他要是看到我在做肋排皇冠的话，一定会说：“博士学位都拿得到，怎么连个肋排皇冠都弄不好？”我可以想象得到，他此刻正在天上俯瞰着我，跟朋友说：“瞧，那就是我儿子，他的事业是‘写’食物！”

（天呐~太有趣了好吗！在公交车上看得人又哭又笑的！）

（然而书名为啥要翻译成“饮食人类学”或者“吃”？！Tasting Food, Tasting Freedom, 严重同意鹏老师说的：“就不能有一个版本，把书名直译成《品味食物，品味自由》嘛？”）

2、《饮食人类学》的笔记-第7页

每个文化都有这样的现象，只是各有些许的差异。

P7

大家认为一个人有没有能力控制、管理、训练身体 [并非所有社会都会这样煞有其事用这些动词]，正反映出这个人有没有自制力。于是张口就食，都成了意志力的测试。既然饮食蒙上道德色彩，也难怪半数美国人——其中包括九成的美国女性——任何时候都在说自己正在节食。

若将之视为女性特有的现象，厌食症（饿了不肯进食）与嗜食症（过度弥补因饥饿而激起的欲望）其实不过是白雪公主故事里皇后自恋魔镜的反面而已（一种用来规诫自己的手段）。

（都是过度补偿，“认为”自己有某种缺陷，引起的过度补偿行为或“矫枉过正”，厌食症认为自己的缺陷是体形——而体形正是社会文化让人们在意的方面，嗜食症认为自己缺陷就是食欲，怎么也吃不饱，个人认为更原始一些）

（过度补偿的定义：一个真正的或幻想的躯体或者心理的缺陷，可通过过度代偿而得到超乎寻常的纠正。通过努力而更有一个系统的认知，1907年，阿德勒的《器官的自卑感与它的生理补偿》）

（禁欲者与过度满足欲望者，其实不过是反面而已，都属于“过度弥补行为”）

P8 其中对于饮食行为或性行为的欲求、本质、行为、饱足感，都以一模一样的字眼描述——尽管这些刻意与诗意的惊世之言周围布满严重的禁忌。

爱情需要别人参与的程度与食物不甚相同

P10 食物与权利及其影响力所产生的关联

谁生谁死，如今往往要看遥远国度里的陌生人的行为模式为何才能决定。

P11 地主阶级与国家当局，是制造悲剧的两只黑手。平民的食物近乎单一化与当局无视民间疾苦，是爱尔兰殖民史的两个方面。马铃薯只不过是烂掉了.....一旦所有人民都仅靠单一作物维生，大难即将临头。

《饮食人类学》

1845-1849年爱尔兰的马铃薯饥荒事件。

P14 道德观不可能因为太过个人化，以至于除了个人自己建造的关联之外，就与社会脱节，缺乏其他的联系？

P17 大众集体消费进口食品史的首例：18世纪英国劳工阶级的消费习惯，享用茶，糖、烟草。（追求身份认可）

P19 外在：让糖变得容易取得的环境重大变迁

内在：日常家庭生活与工作里，消费者如何让糖成为他们日常例行事务。

个人、家庭、社会群体忙着把新近习得的行为融入每日或每周的生活里，把不熟悉的部分变熟悉，并赋予物质世界新的意义，以最卑微的方式运用并创造其重要性。

P20 只有人类拥有这样的能力，在如此切身、直接、平凡的层面上，赋予生活这么丰富的意义，有些人则超乎寻常地容易受这能力驱动。（是不是所拥有的越少，创造和想象的空间也就越大？我觉得是在一定“度”的情况下因人而异。）

“外在”的意义是指社会组织与族群造成的改变所带来的影响，其影响范围与影响力绝非地方团体与个人所能及。

P23 北美人接受寿司速度之快，在1941年时是做梦也想不到的事（why?）

食物的快速迭代，而有些却长存，因此我们分析时可分为，基本项目和次要项目

二战的可口可乐故事，承载了乡愁

P65 每吃一磅糖（这是从非洲运来的奴隶血汗的结晶）等于吸两盎司的人血……

P69 保罗洛津（Paul Rozin）觉得有三条理由，可以解释为什么现代的食糖族会认为糖的摄取在道德上有问题或者有罪孽。

1. 糖与有罪的物质有关 如咖啡
2. 抱持禁欲主义，视所有感官乐趣在本质上都对道德有害
3. 糖与痴肥症之间可能有关，而洛津本人视痴肥为罪孽。

P72 而正是追求健康与美貌的需求，同时强化了两个诉求，一个是经由自制以达到强烈自我导向的改善，另一个则是能跻身于心目中的阶级，这群人都有同样的精英消费兴趣。

P74 这种“群体”不是由家人、运动伙伴或校友组成，而是由有史以来最高明的行销人才在杂志里、电视上所创造出来的抽象概念。这类想象的群体，正好符合弗里德曼的想法，“一个未必有社会既成基础的个别主体。”

奢侈品 日常必需品，就是它们开始现代化的时刻。从茶、烟草、糖，到服装、瓷器。

P76 纯洁：我们指的是天然、未经改变、不曾处理过的东西——那些来自自然媒介、未受污染的产物；或是别的情况，一样舒适却截然不同：无病媒、纯净无杂质、卫生、化学成分可测量、没有细菌或微生物、保证不会致病的东西？

大自然之所以自然，就是因为它充满各种化学杂质。不过科学定义下的纯洁，却是毫无化学杂质，因此不自然。如此在文字上翻来覆去地论证，正好体现我们思考方式里显而易见又无法解决的概念多元并立现象。

3、《饮食人类学》的笔记-《饮食人类学》笔记

导论：

书中内容：讨论食物、饥饿以及如何满足。同时讨论转变，现代生活与食物的关系。

之前人类学家：食物与饮食习性（多为节庆与祭祀，即凡人与其崇拜的神祇在食物上的关系）、食物禁忌与规矩（宗教性质）、食物在表现阶级上扮演的角色、食人肉习俗、令人作呕的食物等。

饮食与性别关系（女性采集、烹饪），包括研究者（多男性）。

饮食矛盾情绪

饮食矛盾情绪：不同族群感受和选择、对待食物的态度（文化差异，比如什么行为算是饮食行为、对人类具有什么意义、怎么算才是吃得得体喝得恰当）。

极端的表现：饮食相关的病症（厌食症与嗜食症），女人比男人更常见。

人类如何为基本的生理活动加上社会意义（如“追求仪式”：年轻大学生在赴男生的晚餐约会前，会

《饮食人类学》

做什么准备，以及约会里做出哪些与食物相关的行为。研究结果包括，出门前偷吃东西；喝油减轻或预防酒醉；消除恶心、胀气、口臭的偏方）。

食物的特殊意义

进食总是有约定俗成的意义。食物本身、取得渠道、烹调方法、产量多寡、可获得的情况——以上这些条件及许多其他条件，一起构成了食物的意义。（早期人类学家的食物观）

摄取食物与性行为（差异与相仿）：用食物语言作为性语言，小说家、导演、诗人、作词家都经常利用食物与性行为间紧密的关联。

饮食的选择：吃，不只是吃

不同社会如何解决吃的问题（食物准备、分配、食用的研究）。

现代人类学家涉及国际课题：各大洲食物生产力的差异、新食品流传，特别是食物供给与人口增长的问题。（饥荒、食物分布的政治影响力、动乱与食物的充裕匮乏）。探讨食物与各种权力及其影响力的关联，成为基本讨论项目之一。

比如，爱尔兰马铃薯饥荒事件（1845年—1849年），马铃薯从新大陆引入欧洲，成为爱尔兰人主要营养来源，平民食物近乎单一化，当物种罹患疾病，当局处理失当，必然造成百姓饿死或移民。

又比如，糖在欧洲人饮食中的影响，从奢侈品到日用必需品。有两个角度：第一、谁生产糖、谁必夺取土地、谁筹备必要的设备与人力（奴役劳工问题）、谁负责产品的运送与销售；第二、糖在稀有、昂贵时候，食用代表了某种权力（如今鱼子酱、鲜鲍鱼、红酒等），其后产量增加、价格下跌，能够食用的阶层越来越多，不必靠吃什么来彰显，取而代之的是提升国家商业能力、殖民统治权、课税的能力，以及国家所掌管、保护、营利的贸易所获得的利益。

“有所选择的摄食”，食物过分担负象征意义，主要为了某个目的而吃。

第二章 食物与各种权力及影响力的关系

改变食物偏好？改变之后如何运用自己的方法调适，如何创造新的进食情境并赋予其自己所营造出来的新意义。

《甜味与权力》：主张大量享用茶、糖、烟草及其东西，是典型的18世纪英国劳工阶级的消费习惯，并且很可能是大众集体消费进口食品史的首例。（新食品有何特殊吸引力？有研究指出，“追求身份地位”，并不全面），作者指出英国人食用糖的多种因素：（1）茶及其他新兴饮料，如咖啡、可可，都含效力强大的兴奋物质，需要加糖；（2）英国劳工营养不良问题；（3）人类天性普遍喜好甜味；（4）效仿上流社会；（5）“新奇”本身具有影响力；（6）烟草与具有兴奋作用的饮料，有助于缓解劳累的工业生活等。

研究方法：分开讨论两个议题：（1）让糖变得容易取得的环境变迁；（2）在日常家庭生活与工作中，消费者如何让糖成为日常例行事务。（“内在”意义、“外在”意义学理上的分析）。

个案：可口可乐的故事。改变饮食习惯，战争的力量。战时，平民与军人都被纳入管辖范围，粮食资源跟其他资源一律由政府统一分配，大量人口集合起来统一行动，由于需要一起学习如何杀人，就必须一起吃饭。第二次世界大战，超过一千五百万名美国人应征入伍，还有好几百万后方支援，服役人员都在大餐厅用餐，吃伙房做的菜，而决定伙房做什么菜的掌权者，非部队里的人，不曾亲身体验行伍间的疾苦。服役人员可以享受到一些福利，其中一项是每周二十一顿饭都有肉吃，周五甚至还多一道菜供选择，大部分的士兵以前从来不曾吃这么多肉。士兵还吃得到大量咖啡与各类甜点；每个餐桌上都有糖罐，每天有两顿饭最后一定上甜点（事实上，阿兵哥每月排队领饭时，还 unlimited 供应香烟）。

可口可乐不在配给范围。第二次世界大战时，马歇尔是南方人，珍珠港事件后不久，马歇尔通知所有将领向政府要求增设可口可乐生产工厂，以便供应前线，享受到跟食物与武器一样的经济地位（崛起重要原因是美军职业军官多为南方人）。海外服役的军人寄回国内的家书里，常有人写到，自己是为了保卫喝可口可乐的权利而战。

第三章 美味即自由

食物的起源、生产、处理、流通。

加勒比海菜的出现

第四章 蔗糖如何打败蜂蜜：甜味里的心理变化与经济变天

现代美国人对蜂蜜和糖的态度：（固体、液体；纯白、金黄；提炼、自然；百搭、别具一格口味），蜂蜜比糖更传统、更地道（蛀牙与营养等健康问题上差异不大），蜂蜜更具营养更有益健康。

历史背景：甜味佐料的竞争。蜂蜜作为甜味佐料比糖早，拥有大量的象征、神话与心理上的意义。（在蔗糖仍是稀有、昂贵东西时，甜味在欧洲烹饪里的地位如何？蔗糖在未普及以前，蜂蜜通常用在什么地方？——蜂蜜在菜肴里不是用来增加甜味而是香味）。

蜂蜜与糖作为药品与调味料（差异）。

第五章 糖的道德考验

糖的食用蒙上道德批判的色彩（为什么会形成道德议题？为什么会持续至今？）：食物种类的选择或者吃与不吃的选择等。

食物是道德修为工具（宗教上，仅吃面包与水一天忏悔断食），虽然饮食是维持生命所必需，但是食物的选用与刻意断食，都是许多文化用来表达某些强烈感情的方式。食物偏好表达深沉的情感。孩提时代饮食行为，通常与一个人如何学到个人的怪癖、手的灵活运用、合作与分享、自制与互惠等有关。

吃糖是一种罪行。18世纪90年代初，英国主张废除奴隶贩卖的人们无法成功，在国会里推行的特别议案宣告失败，诉诸新策略，废除派利用手册和海报向民众宣导一件事：使用来自西印度群岛的产品，就等于犯下了杀人罪行（漫画作品）。证明，吃糖的人就是奴隶制的罪魁祸首。

部分反对茶与。糖的评论，批评了劳工收入的花费、喝茶占用的时间以及茶的效用。另外，甜食与奢侈和过量的联想也扯上道德议题（甜食摄取、奢侈与女人等）。宗教教派创立新的禁忌，包括糖。个人的道德因素拒斥糖（抱持禁欲主义、糖与痴肥症的可能关联，痴肥被视为罪孽）。

现代化进程：消费——欲望。（并非身份地位决定消费，而是消费决定了身份地位）

《饮食人类学》

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