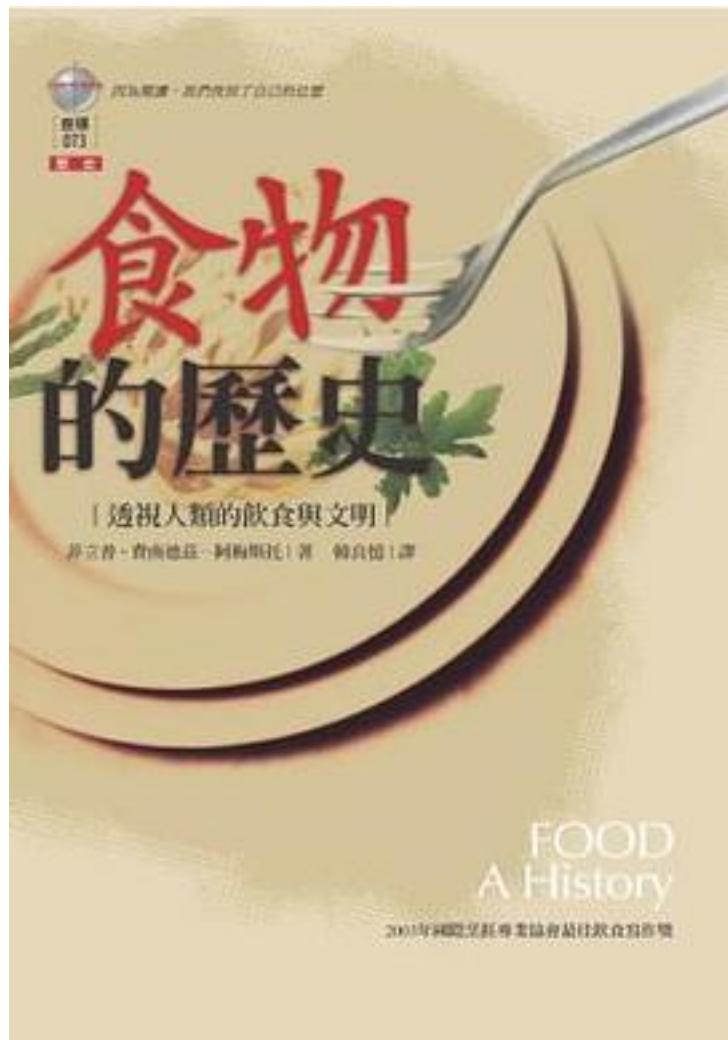


# 食物的歷史



[食物的歷史 下载链接1](#)

著者:菲立普·費南德茲-阿梅斯托

出版者:左岸文化

出版时间:2012-9-5

装帧:平装

isbn:9789866723759

我吃，故我在

我們在餐桌上認識整個世界

盤中物透露了人類過去和現在的祕密

食物的故事不僅和烹飪有關，也與文化有關。作者追蹤回溯當前的食物趨勢從何而來，也探究人們的口味和焦慮。故事的核心為食物史上的八大革命，揭示了以前隱而未見的關連：

\*開羅街頭小吃的源頭為什麼在印度？

\*素食主義者和食人族有多麼相像？

\*吃微波餐的家庭和史前的原始人有哪些共通點？

\*小麥如何成為征服全球胃口的主食？

\*蝸牛怎麼會是人類早期演化的焦點？

食物是文化的指標，食物的歷史就是人類的文明史。最重要的是，食物是普天下皆感興趣、無法抗拒的話題，因此《食物的歷史》始終是一本理直氣壯講述人類樂趣的書。

費南德茲—阿梅斯托宛如行家吃龍蝦，津津有味地剝殼，剝開了食物歷史上的神話。

——《舊金山紀事報》

費南德茲—阿梅斯托替嚴肅的飲食寫作添加了人性與刺激，是傳奇美食作家布伊亞—薩瓦蘭之後的第一人。

——《紐約時報書評》

一本充滿知識的歷史書，但絕不枯燥：作者的看法雖強烈，但讀來極為興然有味。

——倫敦《金融時報》

具有高度的刺激與娛樂性……一本令人驚嘆的博學之書，許多趣味的內容讓人大開眼界。

——《紐約時報》

作者介紹：

菲立普. 費南德茲—阿梅斯托 (Felipe Fernandez-Armesto, 1950-)

現任聖母大學歷史系雷諾茲講座教授，倫敦大學瑪麗女王學院教授研究員。出版過《食物的歷史》《文明的力量》《我們人類》《大探險家》《一四九二》《改變世界的觀念》等暢銷歷史著作，並已被翻譯成二十五種語文。獲獎無數，包括英國頒給對航海史與殖民史有傑出貢獻的國家海事博物館「凱爾德獎章」與「約翰卡特布朗獎章」；西班牙頒給地理寫作與美食寫作的國家獎章；《食物的歷史》獲2003年國際烹飪專業協會最佳飲食寫作獎；《大探險家》則是獲2007年世界史研究會年度最佳圖書獎。定期為西班牙第二大報日報《世界報》以及英國《泰晤士報高等教育周報》撰寫專欄。目前定居在倫敦。

## 譯者簡介

### 韓良憶

台灣大學外文系畢，曾任報社編譯與記者多年，目前旅居荷蘭，專事翻譯與寫作。著作有《我在法國西南，有間小屋》、《羅西尼的音樂廚房》、《流浪的味蕾》、《青春食堂》與《鬱金香廚房》等，譯作有《如何煮狼》、《牡蠣之書》、《把紐約名廚帶回家》、《安東尼·波登之廚房機密檔案》等。

## 目錄: 本書目錄

### 【目次】

#### 自序

#### 第一章 烹飪的發明——第一次革命

你一旦把檸檬汁擠在牡蠣上，便開始改造牡蠣，使牠的質地口感和味道產生變化。把食物醃很久，就和加熱或煙燻一樣，也會轉化食物。攪拌牛奶以製作奶油簡直像煉金術，液體變成固體，乳白變成金黃。凡此種種轉化食物的方法既然都這麼令人瞠目稱奇，生火煮食這件事為何會顯得卓越出眾呢？

#### 第二章 吃的意義——食物是儀式和魔法

放眼天下，不論何方，飲食都是文化的轉化行為，有時更是具有魔力的轉化行為。它可使病弱者變得健康，可以改變人格，將看似世俗的行為變為神聖。崇尚健康食品的人，還有為了美容、提高智力、增加性慾或追尋性靈而吃東西的當代時尚人士，和食人族都是同類。他們都是為了某些食物的超越性功能，而吃這些東西。

#### 第三章 畜牧革命——從「收集」食物到「生產」食物

軟體動物可能是人類最早蓄養的動物，這麼重要的事卻從來沒有人討論過。我們可以合理推論，在利用海洋生物為食物的歷史過程中，畜牧可能早於獵食；捕魚雖也是一種獵食行為，但捕魚需要高超的創意技術，並且必須配合使用不熟悉的工具。相反的，養殖軟體動物僅需用到雙手就夠了。

#### 第四章 可食的大地——栽種食用植物

在普遍靠採集食物為生的時代，人們的飲食比早期農夫來得好，大體上比較健康，較少得慢性病，蛀牙也沒那麼多。於是我們不得不問：人為何放棄一週只工作二十個鐘頭的生活和打獵的樂趣，只為在烈日下揮汗操勞？為何要更辛苦工作來換取營養較差、收穫又不牢靠的食物？

#### 第五章 食物與階級——社會不平等與高級飲食的興起

會蹦出跳舞女郎的派對蛋糕、驚奇雞、驚奇炸彈，人們對種種驚奇食物的愛好，都是把烹飪當成戲劇表演的例證。驚奇有如難題，經過偽裝的食物是知識份子遊戲的原料。在教育乃精英特權的社會，這使得驚奇食物成為上流階級的飲食。古時的京都便有項習俗，宴席上的來賓往往競相猜測他們吃下去的是什麼東西。

#### 第六章 消失的飲食界線——食物與文化長程交流的故事

有一些力量可以滲透文化障礙，促成食物的國際化，其中之一是戰爭。軍人們「既已到過巴黎」，就很難再使他們甘於家鄉的粗茶淡飯。要不是歸國的軍人把他們熟悉的咖哩帶回英國、把印尼菜帶回荷蘭和鄉親分享，那麼愛吃咖哩和印尼菜的，可能就僅限於移民和以前在殖民地從事行政管理的精英階級。

#### 第七章 挑戰演化——食物和生態交流的故事

義大利菜因番茄而顯得色彩濃烈，我們很難想像義大利菜在番茄到來之前是什麼模樣。有道菜名為「三色」，是由切片的番茄、莫扎雷拉乳酪和酪梨分別代表義大利國旗的紅白綠顏色。莫扎雷拉乳酪的原料為原生種水牛乳，可是酪梨和番茄都是義大利從美洲移植來的果實。

#### 第八章 餵養巨人——飲食工業化的故事

在把烹飪當成文明基礎的人看來，微波爐是最後的仇敵。微波爐解放了同居在一個屋簷下的人，使他們不必彼此等待用餐時間。圍桌聚餐交流的儀式就這樣輕易瓦解。大夥圍在營火、鍋子和餐桌旁產生的夥伴情誼，幫助人類同心協力、共同生活至少十五萬年，如今這份情誼卻可能毀於一旦。

• • • • • (收起)

[食物的歷史](#) [下载链接1](#)

## 标签

美食

饮食文化

食物

歷史

人类学

食物史

文化史

历史

## 评论

可以参照《水果猎人》看，趣味微观史为何多出自西人？宋儒的格物明心见性寻孔颜乐处吾与点也大概是孕育不出这种细致的求知和对百工常识的敬意的吧？

---

關於2010前後

---

饮食史即是历史。推动这个世界发展的不是金钱而是食物。这是一本干货非常多的书，市面上估计没有像这样能讲食物讲的那么有意思的书了。

有很多观点到现在看依然很新鲜有趣

## [食物的歷史 下载链接1](#)

### 书评

有段时间，我迷上读逯耀东先生的文章，尤其是天南地北的写吃。那该是从多年前开始读夏元瑜文章时埋下的种子，每每在老盖仙谈北京的吃的的文章里，感受到一种莫名的童趣。那明明是与自己的生活经验毫不相关的，也找不到任何渊源，多少能结合在一起的是童年时父亲带了在屏东胜利路...

但凡写《xx的历史》，总是不厌其烦从头到尾写这个东西怎么来的，怎么发展的，最后怎么结局的，平铺直叙，只让人觉得难道我不会到百度上去找吗？！但这是一本完全新鲜的书，即使你查得到那些巨细靡遗而且概括了全球变迁的历史，你也查不到作者的观点。这是一本有...

如果我看了这个封面，我一定会认为是很浮夸的那一类书，不会去看的。幸好我下的是电子书，没有封面。挺不错的，但就是有的地方翻译得很古怪，有些地方也缺乏解释。我明白翻译的作品很难准确表达原文的意思，但是照直翻过来，而没有解释的话，根本不知道想表达什么意思。本来想...

食物支撑着我们的成长。

食物塑造着我们的身体、伴随我们成长。出生以来的第一口母乳，上学路上冒着白色热气的包子，下班回家的一桌好菜。开心时候的棒棒糖，伤心时候的巧克力，我们每个人都有自己的食物记忆。

我们也在慢慢地改变着身边的食物。为了迎合现在人的生活节奏， ...

[食物的歷史](#) [下载链接1](#)