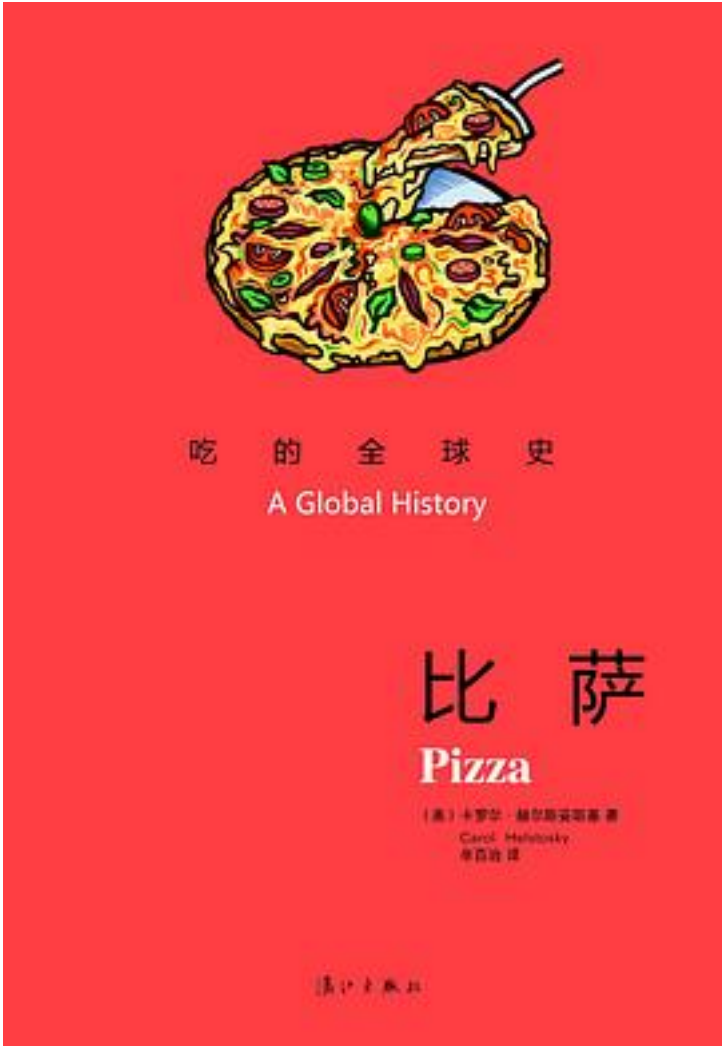


比萨：吃的全球史



[比萨：吃的全球史 下载链接1](#)

著者:卡罗尔·F.赫尔斯曼斯基

出版者:漓江出版社

出版时间:2014-8

装帧:平装

isbn:9787540771607

本书主要描述了过去两百年间比萨经历的种种演变。这种那不勒斯地区穷人吃的下等食物，在第二次世界大战后，因为观光及移民潮而扩散至意大利其他地区，最后成为意大利全国的美食。意大利人发明的比萨，后来又在意大利找到了它的第二故乡。意大利移民把比萨带到美国各大城市，美国人则靠着新科技和商业头脑，通过工业化生产和企业化经营，将比萨变成惊人的巨大生意，不但让比萨成为美国的国民美食，而且将比萨推向全球各地，成为一种全球性的食物。

编辑推荐：

我们吃的不仅是比萨，也是历史。

美国丹佛大学历史系副教授卡罗尔·赫尔斯妥斯基先生引领读者，穿行于各个历史时代，借助珍贵的历史文献，描绘出了各种各样纷繁变化、引人入胜的比萨美食。书中收集的比萨制作食谱，有滋有味，且简单易做；选配的文献图片，丰富珍贵。无论是喜欢腊肠洋葱比萨的读者，还是喜欢朴素无华的奶酪比萨的读者，都会感到心满意足，即使最挑剔的读者也不列外。

作者介绍:

卡罗尔·F.赫尔斯妥斯基（Carol F. Helstosky），丹佛大学历史系副教授，著有《地中海的食物文化》（2004）、《意大利的美食政治：大蒜和橄榄油》（2009）。

目录: 前言

1.餐盘上的历史：比萨在意大利

2.比萨在美国

3.小吃大能耐：征服世界的比萨

4.放眼未来

食谱

注释

精选书目

比萨网站与协会组织

致谢

图片出处

· · · · · (收起)

[比萨：吃的全球史_下载链接1](#)

标签

饮食

美食

文化

文化史

吃的全球史

2014

美国

历史

评论

没啥干货，又薄又水，看在是我善良的披萨饼神教的历史溯源作品的份上多给一星，以后编经的时候说不定可以参考一下。

我想任何地方小吃的全国化乃至全球化之路都类似于披萨，是在“口感、简单、正宗和质量”与“方便、价廉、丰富和创新”之间进行一种博弈与权衡。披萨、汉堡甚至面包这样的外来食品都能够以标准化的生产制作方式席卷中国，反而观之，尽然想不出任何一种中国地方小吃达到了这样的成就，何故哉？

饿

饮食文化传播史。

吃了这么多年比萨才知道正宗比萨叫玛格丽塔比萨……

隨便翻翻的小書~還是挺有意思的，最近喜歡吃榴蓮Pizza...

内有狗狗披萨的制作方法

和我们把披萨和马可波罗联系起来的故事相对，这里丝毫不提。倒是把大阪烧都叫成“披萨”，也是有意思。

文化交流。。。真的看饿了，好久没吃匹萨了。。。

非常轻松的一本书，通过宜人的深度、范围与文笔，简述了比萨在全球饮食史中的浮光掠影。对于对西方饮食史尚且陌生的人，是一本很有趣的入门书

有点想吃披萨了。 轻松读物

全书的争论点只有一个，那便是传统意大利比萨与现代比萨之间的轱辘。其实真正的核心冲突是传统和创新之间的战争。传统披萨的支持者会认为标准化，不改变才是真正的披萨，除此以外的都是馅饼。而新式披萨的支持者则会认为新颖的披萨，才是未来。这又回到了一个点，那就是是否存在客观意义上的最好。我认为并不存在，是因为大家的需求不同。但我们可以明确的知道，某些做法就是不如另一些做法，比如烤七分熟就是比烤焦要好。我们应该在创新种类的基础上，明确不同类别的好是什么。这其实就是标准化和创新的最好结合。

很有意思的一本书，在火车上就适合读这种轻松简单的书。

大晚上看吃的书，就是虐啊。哈哈哈哈哈

[比萨：吃的全球史 下载链接1](#)

书评

我们身边总有这样的人，喜欢对别人的喜好表示不屑。你说什么洗发水好，他会谦虚地评价那并不怎么好用，你说什么菜好吃，他会诚恳地建议你应该试试另一家。你说你最爱必胜客，他们一定会非常克制地来一句：那可不是正宗披萨哦。他们眼里的正宗披萨，通常是所谓那不勒斯披萨， ...

[披萨：吃的全球史_下载链接1](#)