

世界历史上的食物



[世界历史上的食物_下载链接1](#)

著者:[美]杰弗里·M.皮尔彻

出版者:商务印书馆

出版时间:2015-5

装帧:平装

isbn:9787100110396

本书是对世界历史上的烹饪文化和食物消费的比较和综合研究。考察了食物的全球化，

指出农作物的扩散导致了人口的增长和工业化；探讨了人类发展与食物之间不断变化的关系以及这种关系的政治、社会和环境意义。

作者介绍:

目录: 译丛序言
导言
第一章 世界最早的食物
第一部分 食材的大变化
第二章 哥伦布大交换
第三章 糖、香料与血
第四章 新式烹饪
第五章 道德经济与政治经济
第二部分 现代的味道
第六章 工业化的食物
第七章 饮食与民族建构
第八章 食物帝国
第九章 烹饪的迁徙
第三部分 全球口味
第十章 枪炮与黄油
第十一章 绿色革命
第十二章 麦当劳化及其不满
第十三章 烹饪多元主义
结语
索引
• • • • • ([收起](#))

[世界历史上的食物_下载链接1](#)

标签

历史

饮食

文化

文化史

食物史

历史学

人类学

食品

评论

还不错

上一本饮食历史偏重文化史方面，这一本偏重世界史和经济史方面，都契合了各自的书名。就是看的时候都没激起一点食欲，有点小小的失望

可以。

古代食物的部分要是再详细点就好了！

很好的思考历史的角度以及一些事实

无论从哪个方面，个人在食物的选择越来越多到人类群体对事物选择的越来越少，还是食物对民族国家形成的作用，或者欧美工业化食物成为世界标准味道，又或者饥荒与政治，食物的全球史都是皇皇巨著，本书只能算一句引言。

食物在文明史中的作用。挺有趣的啊。特别是谈到准备食物的方法会影响性别角色和社会等级。

读

对食物的作用和历史讲述很清楚。

[世界历史上的食物_下载链接1](#)

书评

[世界历史上的食物_下载链接1](#)