



[饕客_下载链接1](#)

著者:喬西.強斯頓(Josée Johnston)

出版者:群學出版有限公司

出版时间:2018-1

装帧:平装

isbn:9789869470841

談起饕客，你會想到什麼？是嫺熟米其林餐廳的上流社會人士，還是熱衷於挖掘特色小店的部落客？其實，饕客就是把食物視為自我認同的核心，而不只是維生所需的人。在

饕客眼中，食物除了是熱量的來源，還像是文化作品，不斷受到眾人的鑑賞與評價。而個別飲食愛好者的口味抉擇，則不只流露出各人的舌尖偏好，也展現出不同飲食美學背後的族群、性別或階級品味。

正如台灣食安危機引發的消費者抵制運動所示，食物可以很政治，而饕客文化同樣反映出當代「倫理消費」的趨勢。吃在地、食當令，及各路永續農法的生態友善論述、對抗大型食品業者的手作食品，還有對異族料理的理解包容，種種價值觀的興起，都左右著饕客關於食物好壞的辨別。讓你我成為餐桌上的公民，從步入饕客的世界、瞭解食物背後的社會意涵做起！

作者介绍:

作者簡介

喬西．強斯頓（Josée Johnston）
多倫多大學社會學副教授。她的主要關注領域是飲食社會學，那是一面探究消費文化、政治、性別與環境等相關問題的透鏡。她與凱特．卡恩斯（Kate Cairns）合作，即將出版的一本書是《食物與陰柔氣質》（Food and Femininity）。

塞恩．包曼（Shyon Baumann）
多倫多大學社會學副教授。他的研究問題包括了文化評估、正當性和分類。除了美食研究，他還針對好萊塢電影、電視廣告，以及倫理消費等領域，探討了前述問題。

譯者簡介

曾亞雯 世新大學社會發展研究所碩士，譯有《食物》。

王志弘 台灣大學建築與城鄉研究所教授。

目录: 推薦序 饕客——飲食知識與消費倫理的拓荒者／郭忠豪

第二版序言

第二版叢書前言

謝誌

緒論 進入饕客的美味世界

法國菜的沒落：烹飪去神聖化的歷史觀點

當代美食地景：饕客與不平等

美食地景的關鍵特徵：口味與趨勢

．在地、有機、永續． 族裔食物、異國風味． 美食、特製食物、手藝食材

各章概覽

第一章 饕客、雜食者與論述

飲食與品味研究概論

論述、民主與區辨

．飲食書寫． 飲食電視節目與名廚

何謂「饕客」？

饕客訪談

第二章 吃道地

拆解道地

道地飲食的向度

．地理特殊性． 簡單． 個人關聯． 歷史與傳統． 族裔關聯

道地的文化政治

第三章 料理的他者：追尋奇異風味

料理殖民主義？

料理寰宇主義？
奇異風味的操作化
． 奇異風味即距離． 驚奇的食物：打破常規的飲食
第四章 饕客政治：這是一場美食革命！
政治飲食：歷史觀點
饕客政治的競爭性意識形態
饕客政治的論述
． 「新鮮、在地、當計。人人都這麼做。」
． 「有機食品：有益健康、友善環境，而且依然美味」
． 動物福利：「你愛環境跟愛吃肉一樣多嗎？」． 某些主題的缺席
饕客說話了：平衡愉悅與政治
結語
第五章 階級及其缺席
美食書寫的框架：不平等的模糊化
保持無階級性的三種框架
． 貧窮的浪漫化． 不平等的平等． 特權的尋常無奇
饕客是雜食者：拒絕勢利與協商地位
有關階級與地位的結語：極小化，但仍然事關重大
第六章 在乎食物：在饕客廚房裡做性別
性別化饕客概論
性別、食物與認同
在饕客文化中做性別
愉悅
照護工作
． 饕客記憶． 維護健康． 為他人下廚
知識與專業技能
結語：饕客如何做性別
結論 饕客的延續、變遷與道德曖昧性
附錄一 訪談題目
附錄二 受訪者基本資料
附錄三 方法與結果
註釋
參考文獻
索引
． ． ． ． ． ． (收起)

[饕客_下载链接1](#)

标签

饮食

飲食

地域化

区隔

@台版

王志弘

文化研究

文化

评论

非常有啟發性。如像論文某些詞匯翻譯後不易懂但如若你喜歡食物，更應該喜歡食物背後的連帶關係。這是一個豬也可以吃好西的時代。喜歡吃，和喜歡食物是兩回事。沒衝突，但如若連自我貼上的標籤也未搞清楚的話只會令人失笑。

[饕客_下载链接1](#)

书评

[饕客_下载链接1](#)