

饕客



[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？是嫾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！

## 作者介紹:

### 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。

目錄: 推薦序 饗客——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 饗客、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 饗客政治：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

. 饗客記憶。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 饗客的延續、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 下載链接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](#)