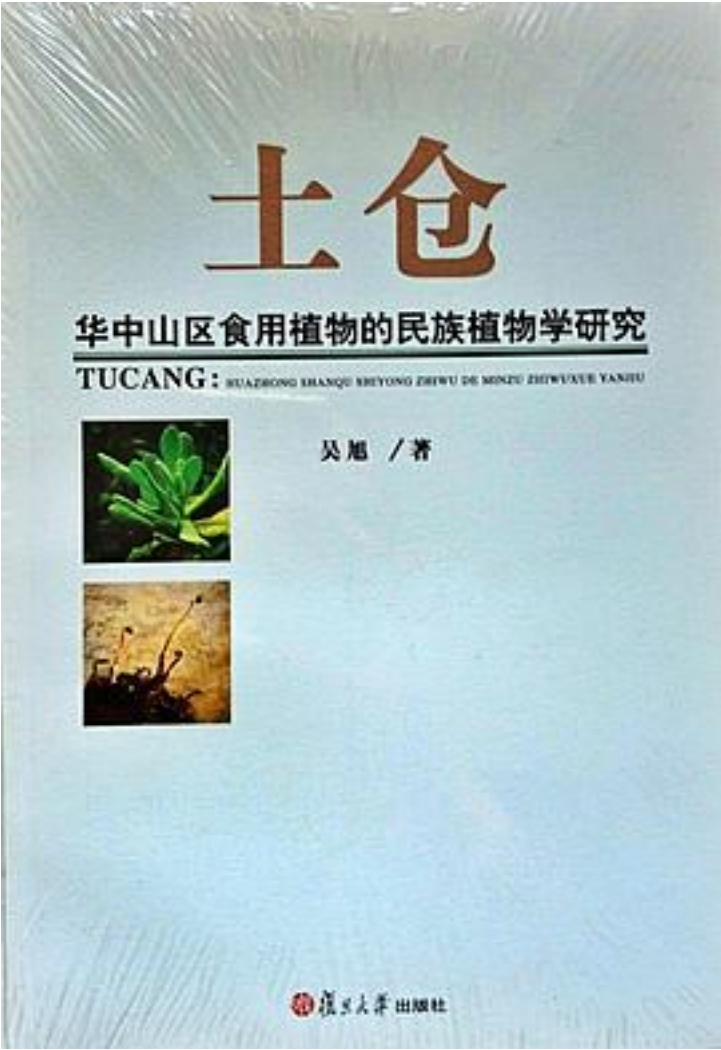


土仓



[土仓_下载链接1](#)

著者:吴旭

出版者:复旦大学出版社

出版时间:2010-9

装帧:

isbn:9787309072266

《土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究》内容简介：位于祖国腹地的鄂西山区是一片神奇的地方，古有“桃花源”之名，今有“最适宜人类居住的地方”之称。200多年以前，有人就开始惊叹“蛮乡蔬品奇”。多年以来，我对当地的食俗和食用植物的多样性，同样怀有深深的好奇心。《土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究》的初衷是想弄清楚为何当地会出现这样一个农家食物系统，为何这个食物系统能整合进去这么多不同种类的植物。后来才知道这样的出于个人好奇心的探究，完全可以和食用植物的多样性保护、当地经济的可持续发展、文化遗产保护、群体认同等一些前沿的学术话题搭上关系。1.合渣餐馆：鄂西民间食物系统的一个窗口

《土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究》的出现与我一段吃农家菜的经历有关。早在1990年初，我在鄂西恩施市街头就看见过一些餐馆打出了“包谷饭+合渣”字样的大字招牌。包谷饭是鄂西农家的一道主食，用大米和玉米粉混合蒸成；合渣是鄂西农家的一道主菜，用带渣豆浆加青菜碎末煮成。1992年我又首次听说有些人专门琢磨鄂西的农家菜并开起了特色餐馆，名曰“合渣店”，生意还相当红火。合渣餐馆的出现让当时很多人都觉得意外，因为这种餐馆里的食物是当地农村的家常饭菜，人们当时认为去餐馆花钱应该吃高档一些的菜才合情合理。

作者介绍:

吴旭，1997—2003年就读于加拿大艾伯塔大学人类学系，获人类学博士学位，该校博士后(2004—2005)，加拿大萨省大学助理教授(2006—2008)，美国应用人类学学会Fellow，2008年于华东师范大学社会学系工作。主要研究食物人类学和民族植物学，有论文发表在Food & Foodways, Modern China等刊物上。

目录: 目录

引言

第一章 食物人类学的重要议题

第二章 18世纪以来鄂西地区的生态变迁

第三章 农田植物：核心食物

第四章 农用植物：主粮和杂粮

第五章 庭园植物

第六章 山野植物：猪草

第七章 山野植物：野菜

第八章 节日食俗中的植物

第九章 吃包谷饭的人

第十章 变废为宝

参考书目

附录：鄂西人的部分野生食用植物

后记

· · · · · (收起)

[土仓 下载链接1](#)

标签

人类学

民族植物学

饮食人类学

饮食

植物

饮食文化

食物人类学

野菜

评论

篇章之间让人觉得结构不紧凑，第三至七章写得跟植物图鉴一样

看到最后才发现吴老师这书原来是在批评中国的农业政策……不过野菜“变宝为废，变废为宝”的过程和野菜既是“悲惨生活的符号、落后生活的符号”，也是“仙山圣地的符号”、“营养丰富、无工业污染、美味可口、日本餐桌上的佳肴”的不同文化含义，不禁让人想起当代中国的民间信仰话语。

根据吴老师的博士论文改的。后半段对国内现代农业政策的反思和批评等精华的内容，大概是被出版社阉了。前面的民族植物学田野部分，写得蛮有趣，遗憾的是后面说理部分说得很克制，显得单薄了点。还是应该读他的英文原著。

可以吗？

很有意思的一本书。前半部分综述基本上是吴老师上的食物人类学的课程内容，写得很详尽易懂，可当做食物人类学的入门读物；后半部分鄂西的食俗研究讲得很殷实，有很多有趣的田野内容。

[土仓 下载链接1](#)

书评

[土仓 下载链接1](#)