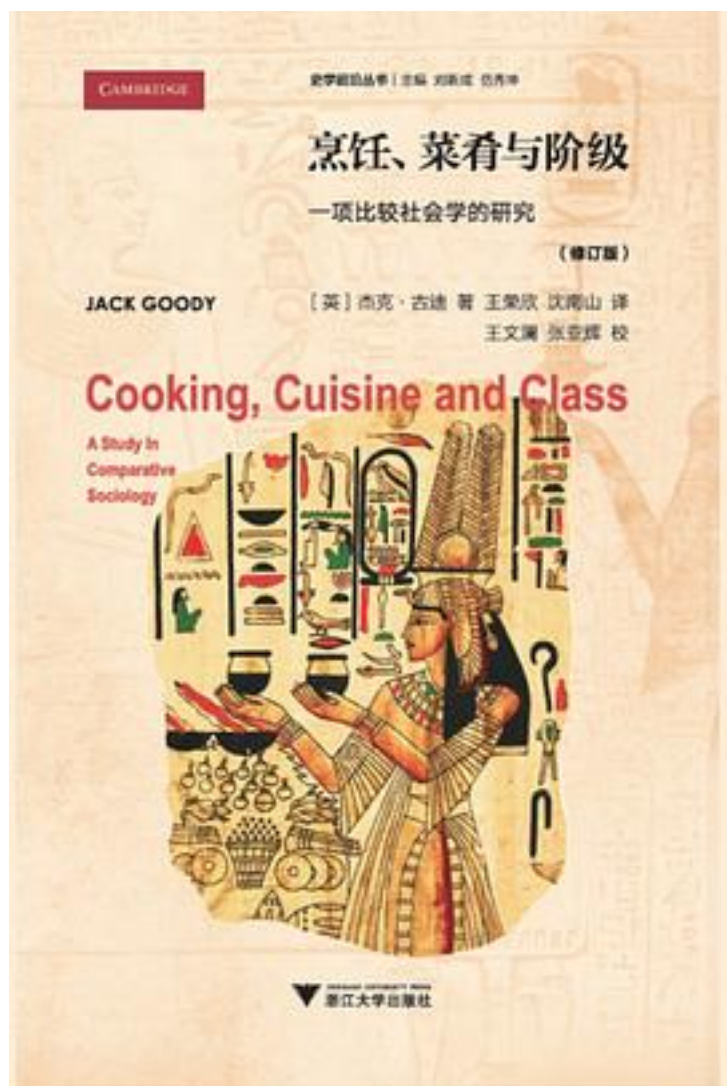


# 烹饪、菜肴与阶级



[烹饪、菜肴与阶级\\_下载链接1](#)

著者:[英] 杰克·古迪

出版者:浙江大学出版社

出版时间:2010-10

装帧:平装

isbn:9787308079020

这是一本研究烹饪、菜肴与社会阶级之间关系的社会人类学著作。英国著名社会人类学家杰克·古迪教授参考了前人的人类学成果，将西非的烹饪作为自己的观察对象，提出了“为什么非洲不像世界其它地区一样，出现有分化的高级菜肴”的问题。他首先描述了西非的烹饪，接着考察了历史上主要欧亚社会（古埃及、罗马帝国、中古的中国到早期的现代欧洲）的烹饪行为；他把这些社会所出现的食物制作、食物消费方面的差异，与它们的社会经济结构的差异联系在一起，揭示了食物背后不同的社会经济结构性质。作者在研究中尤其注重比较历史的维度和阶级社会内部的文化差异。对所有关注文化史和社会理论的社会学家和历史学家来说，本书所呈现的论证将是饶有趣味的。

作者介绍:

杰克·古迪（Jack Goody），英国社会人类学家、历史学家，剑桥大学社会人类学系荣誉教授，圣约翰学院成员，因其对人类学的贡献被英国女王封为爵士。1976年入选英国社会科学院，1980年当选美国艺术与科学院外籍荣誉成员，2004年当选美国国家科学院院士。半个多世纪以来，杰克·古迪在人类学、历史学、社会学和文化研究等多个领域里笔耕不辍，这也让他的著作成为当今最广为阅读、最具争议的学术专著。他的著作有《死亡、财产与祖先》、《野蛮心智的驯服》、《烹饪、菜肴与阶级》、《欧洲家庭与婚姻的发展》、《东方世界、古代世界与原始世界》、《花之文化》、《西方中的东方》、《饮食与爱情》和《偷窃历史》等。

目录: 中文版序言（杰克·古迪作于2010年7月）

前言

第一章 意图与评论

第二章 发展情况

第三章 加纳北方洛达基人和贡贾人的生产与消费

第四章 高级和低级：亚洲和欧洲的烹调文化

第五章 工业食物：朝向一种世界菜肴的发展

第六章 世界体系的影响

第七章 烹饪与家庭经济

附录 术语、烹调操作和认知

参考文献

索引

· · · · · (收起)

[烹饪、菜肴与阶级 下载链接1](#)

标签

社会学

人类学

美食

饮食

文化

文化研究

历史

英国

评论

行间距大到可以塞下淋B

-----  
晦涩难懂的学术理论 本以为不会太难读的 写加纳北部那章我头大如斗啊

-----  
是不是任何东西只要纳入人类学研究的范畴都会变得“妙趣横生”起来：“独自用膳相当于公开排泄。厕所（分隔了隐蔽之处）是一个人的，餐厅是很多人的。”

-----  
内容不新鲜 但真好玩

-----  
颇值一读。

-----  
一位身份多重，经历过种种政治和社会漩涡的学者对饮食的阶级的研究。

-----

看得出译者是下了功夫，但第一个格拉克曼就有点气短。本来想说读着很怪，后来一看初版是81年，也就释然了。其实书名可以改叫：作为象征体系的烹饪

-----  
: TS971/4633

-----  
吃货学习之路之人类学！！！！

-----  
这书太专业了……………

-----  
学术论文啊

-----  
人类学虽与历史学的研究方法不同，但常常能拓宽认识事物的角度。将每一个人与物都放在人类社会群体中去考察，注重发展的过程，便会有另一个世界。

-----  
真是枯燥的一塌糊涂… 太严肃，不建议读，没什么收获…

-----  
排版略奇怪，但翻译还行。

-----  
比较好的的是在第一章作者就明确了在接下来的人类学-历史学-社会学考察中尽量避免采取所谓的功能主义（涂尔干etc.）or结构主义（列维施特劳斯etc.）范式，整本书还算清晰可读。But，其实也非常学术，窝佬，非常惭愧，人类学-社会学苦手，并不能看懂作者时常对同行的提及与评论，and在第三章对加纳的人类学考察……………

-----  
世界体系

-----  
人类学与社会学的偏注……

-----  
少傅大人说，我们上课可以多讨论些乱七八糟的东西。。。。。。。。

-----  
无聊

-----  
这书的翻译。。太有问题了。。。

-----  
[烹饪、菜肴与阶级 下载链接1](#)

## 书评

德国思想家黑格尔有一句拗口的格言：“通常众所周知的事情正因为是众所周知而不为人所知。”他的意思是：许多事正因人们太过习以为常，以至于反倒从未深究过。就像圣奥古斯丁说的，时间这玩意儿，你不问我还清楚这是什么；你要真问起来，我反倒不知道该如何解释它了。饮食也正...

-----  
除夕夜，年夜饭，这顿年度大餐，到了最后的高潮，照例有海参、鲍鱼、鱼翅，忘记有没有燕窝了。邻桌的亲友特意一样样提醒刚上幼儿园的女儿，这不是普通海参，是极品刺参；这不是牛肉粉丝，是上汤鱼翅；这不是干贝淡菜，是几头鲍。尽管认真听讲，但我最后还是没有记住到底是...

-----  
要深切理解饮食、烹饪、菜肴对社会的意义，必须首先使它陌生化——这样才能使我们充分意识到：事情原来没有这么简单。吃什么、怎么吃、在哪里吃、什么时间吃、与谁一起吃、为什么觉得某些菜是美味、谁主持烹饪、使用什么餐具、遵循什么就餐礼仪…凡此等等，乍一看都是饮食习...

-----  
-----  
-----  
家庭食品、工业食品、定制食品 民以食为天，雷公不打吃饭人。  
人只要活着就离不开吃，自然离不开食品。从食品的发展趋势来看，依次经历家庭食品、工业食品、定制食品阶段。  
家庭食品，生产者是家庭成员，消费者也是家庭成员，或者尊贵的客人。主要产品是一桌热气腾腾的饭菜。 ...

-----  
“东酸西辣，南甜北咸”。吃，不仅仅是吃。吃，界定了我们的群体身份。  
一个群体的饮食行为必然有其精神内涵。茹毛饮血通常被认为是野蛮人的行径；坐在西餐厅里，听着舒缓的音乐，文质彬彬地切开一块带血丝的牛排，却被看作是绅士风度。  
食物品种、产量多寡、获取方法、烹调程序...

-----  
[烹饪、菜肴与阶级\\_下载链接1](#)