

# 什麼都能吃



[什麼都能吃\\_下载链接1](#)

著者:[美] 馬文．哈里斯

出版者:書林出版有限公司

出版时间:2010-12-17

装帧:Paperback

isbn:9789574453870

從吃牛、吃狗到吃人

從文化、營養到生態

展開縱貫古今、橫跨全球的飲食知性之旅

讓你對吃的想法從此改觀

談吃不是美食家的專利

且看人類學家如何為你解開食物的文化之謎

人類幾乎無所不吃，覓食、獵食及生產食物的手段，也是獨步全球。可是人是如何辨別吃這個好？吃那個不好？是因為宗教？是因為口味？還是因為價格？看似單純的「吃」與「不吃」，在人類學家好奇的探索下，為我們揭露了令人驚嘆的謎底，給你種種意想不到的答案。

本書特色

1. 本書譯者為大陸著名人類學家葉舒憲，譯者序說明本書重要性及作者的突破觀點。
2. 食味文學作家、《食味人生---聽見料理的心聲》作者、「吃死不負責廚房」知名部落格主汪治惠專文推薦。
3. 《廚房裡的人類學家》作者、專業廚師莊祖宜推薦。

作者介绍:

马文·哈里斯是当代著名的人类学家，先后出版了二十多种专著，其中《文化唯物主义》和《文化的起源》等，在20世纪80年代均有了中译本。他的著述风格十分鲜明，观点独到，视野开阔，高深而又平易，雄辩而又详实。

马文·哈里斯的研究思路代表着学术发展的一种前沿方向，即从自然科学与人文科学的结合部上去探索，动用各种可能的学科资源去求解人与文化之谜。《好吃：食物与文化之谜》正是这种方法的极好例证。

目录: 1 適於思索還是適於食用？

飲食文化的多樣性

主流意見的盲點

營養與生態的觀點

結語

2 肉食渴望

波蘭人無肉不歡？

肉在人類飲食文化中的地位

各種社會文化中的肉食偏好

靈長類動物的肉食行為

營養學上的證據

動植物食品的營養論戰：熱量與蛋白質問題

維生素與礦物質問題

纖維的營養價值

脂肪與膽固醇問題

肥肉的重要性及其在歷史中的意義

飲食文化、社會變遷與肉食的污名化

結語

3 聖牛之謎

牛滿為「患」的印度

宗教崇拜與政治象徵

為什麼是牛？

社會與經濟的外在限制

佛教的興起  
印度教的勝利：牛隻神聖化  
更好的農耕體制與宗教教義  
「無用」之牛的經濟價值與處理方式  
「無用」之牛的社會價值

動物收容所

環境變遷才是問題所在

結語

4 討厭的豬

只因為豬以糞便為食？

反芻與偶蹄：《聖經》中「適於食用」之準則

為什麼是反芻動物，而不是豬？

中東地區的養豬史

對「偶蹄」準則的檢討

神學、營養、生態與以色列人的飲食

中東各地的豬肉禁忌並非偶然

結語

5 吃馬肉的習慣

獵捕與馴化的時代

農業文明與戰爭的需要

宗教亦不免戰爭考量

歐洲社會底層的食馬行為

十八世紀法國「馬肉革命」及發展

美國的情形

美國人真的不吃馬肉？

結語

6 神聖的美國牛肉

美國早期的肉食來源

豬肉曾是美國人的最愛？

南北差異

牛肉的崛起與消長

生產與消費方式的改變

速食業者與聯邦法規的推波助瀾

牛肉生產商的政治勢力

「牛肉在哪」：雞肉革命推翻了專家口中的「鐵律」？

結語

7 嗜乳者與厭乳者

鮮乳神話

乳糖不耐症的發現

生理能力的喪失

鈣質的吸收

人的膚色與動物的乳汁

挑戰與回應

中國人不喝鮮乳另有原因？

結語

8 小東西

黑猩猩的啟示

文明世界的食蟲行為

營養與衛生問題

覓食活動的邏輯

視若無睹的理由

一枝獨秀的條件

生態環境：大型脊椎動物 vs. 集群昆蟲

結語

9 狗、貓、野狗及其他寵物  
寵物、牲畜與食物  
狗在不同文化中的角色  
玻里尼西亞三大族群的人狗關係  
北美洲原住民的人狗關係  
澳洲野狗的「無用」迷思  
寵物用途演化史  
當今寵物的兩大功能  
結語  
10 吃人  
喪葬層面的食人行為  
戰爭層面的食人行為  
戰爭性食人行為的本益評估  
部落、國家與戰爭性食人行為  
大洋洲各族的實例  
唯一的「食人帝國」  
阿茲提克帝國為何吃人？  
結語  
11 吃得更好  
印度婦女的食物禁忌與營業狀況  
馬來人漁村的情形  
乾眼症的營養問題  
結語  
• • • • • ([收起](#))

[什麼都能吃 下载链接1](#)

## 标签

人类学

饮食人类学

马文·哈里斯

饮食

食物

美食

社会学、人类学

書林出版

## 评论

還不錯，就是簡單的道理一定要用很多歷史政治還有人類學的證據來說就對了。大陸簡體版的書名是《好吃：食物与文化之谜》。最近對小說沒有興趣而對人類學、社會學相關的文體比較感興趣。

-----  
如果和《食物的历史》比较，毋庸置疑推荐这本。很喜欢从一个关键的连接点出发，逐渐描绘出一整幅文化社会图景这种写作方式，而不是平述直叙，到最后干涩浅白什么都感受不到。

-----  
内容称赞，翻译却烂

-----  
人類學的通俗讀物，依然是開眼界的作品。

-----  
[什麼都能吃 下载链接1](#)

## 书评

国泰里的那间商务印书馆旗舰店好象前两年才大张旗鼓地开出来，结果金融危机一来，竟然维持不下去了，六月初发出布告来，要关门洗货。我在抢购中觅得此书。此书之原作即为Marvin Harris的Good to Eat，在关于食品的人类学著作中影响极大，其中之观点曾以零售的方式从很多渠道...

-----

-----  
本书主要涉及的是人类的动物性蛋白质饮食习惯。对吃牛肉、吃猪肉、吃马肉、吃人肉、吃猫、吃狗、吃虫子，还有为什么不吃肉等问题都有很有趣的展开。  
至于小麦、土豆、辣椒、豆腐等，作者敬谢不敏啦。所以素食者可以绕开走了。^\_^

- 
- 1、人们爱吃的食物比回避的食物更具性价比，营养、生态等方面成本收益平衡。
  - 2、食谱差异主要源于生态限制。
  - 3、动物性食物在人类种属的营养生理学上扮演着特殊作用。人类是沿着食肉动物的漫长过程进化出来的。动物性食物的实用性与稀缺性。
  - 4、节约蛋白质饮食，如果不在吃肉的...

-----  
本人想买书，这本书已经寻觅很久了哎，还没有找到呢。。。有谁知道哪里有卖的吗？我不要复印的，只要书！

-----  
在《好吃：食物与文化之谜》中，马文哈里斯(Marvin Harris)尝试解释诸如印度教崇拜牛、穆斯林讨厌猪这些广泛存在的饮食习惯/禁忌。这些话题以往常被当做无须解释的文化现象，而哈里斯从文化所处的地理、生态环境等处入手，以自然选择的观点，提出了许多极富洞见的看法，廓清了...

-----  
做到论述题的时候，不管题目是啥内容，上手先写上“物质决定意识，物质基础决定上层建筑”的口号再说，这样论述题至少能拿两分基本分，就仿佛这句口号是放之四海而皆准的真理似的。  
在看这本书的时候，我的记忆就仿佛回到了高中那时候。不管在讨论什么地方的饮食，不管是吃什么...

-----  
[什麼都能吃\\_下载链接1](#)