

《甜与权力》

图书基本信息

书名：《甜与权力》

13位ISBN编号：9787100062626

10位ISBN编号：7100062624

出版时间：2010-5

出版社：商务印书馆

作者：西敏司

页数：237

译者：朱健刚,王超

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《甜与权力》

前言

学术并非都是绷着脸讲大道理，研究也不限于泡图书馆。有这样一种学术研究，研究者对一个地方、一群人感兴趣，怀着浪漫的想象跑到那里生活，在与人亲密接触的过程中获得他们生活的故事，最后又回到自己原先的日常生活，开始有条有理地叙述那里的所见所闻——很遗憾，人类学的这种研究路径在中国还是很冷清。“屹立于世界民族之林”的现代民族国家都要培育一个号称“社会科学”（广义的社会科学包括人文学科）的专业群体。这个群体在不同的国家和不同的历史时期无论被期望扮演多少不同的角色，都有一个本分，就是把呈现“社会事实”作为职业的基础。社会科学的分工比较细密或者说比较发达的许多国家在过去近一个世纪的时间里发展出一种扎进社区里搜寻社会事实，然后用叙述体加以呈现的精致方法和文体，这就是“民族志”（ethnography）。“民族志”的基本含义是指对异民族的社会、文化现象的记述，希罗多德对埃及人家庭生活的描述，旅行者、探险家的游记，那些最早与“土著”打交道的商人和布道的传教士以及殖民时代“帝国官员”们关于土著人的报告，都被归入“民族志”这个广义的文体。这些大杂烩的内容可以被归入一个文体，主要基于两大因素：一是它们在风格上的异域情调（exotic）或新异感，二是它们表征着一个有着内在一致的精神（或民族精神）的群体（族群）。

《甜与权力》

内容概要

《甜与权力》一书便是一个绝佳范例。作为一部人类学经典作品，西敏司娓娓道来的是糖这件平常事物身后奇妙而非同寻常的历史。聚焦于工业化早期的英格兰以及美洲加勒比殖民地的甘蔗种植园，西敏司把糖的命运讲述得格外深刻而不乏趣味。书中我们看到了糖从一件奢侈品化身为工业化生产之商品的过程，在这个过程中它密切地与早期资本主义原始积累、奴隶化生产，乃至国与国之间的政治经济关系联系在了一起。与此同时，我们也看到了糖是如何经过一个自上而下的复杂文化过程，一步步地嵌入到了日常生活的肌理之中。人类学家如何从纷繁的历史材料中发潜阐幽？如何在平凡处着眼进而揭示出背后的不平凡？

《甜与权力》

作者简介

本书聚焦于工业化早期的英格兰以及美洲加勒比殖民地的甘蔗种植园，叙述了糖从一件奢侈品化身为工业化生产之商品的过程。作者将这一过程密切地与早期资本主义原始积累、奴隶化生产乃至国与国之间的政治经济关系联系在一起，将糖这一平常事物身后奇妙而非同寻常的历史格外深刻而不乏趣味地发掘出来。

《甜与权力》

书籍目录

致谢

导言

第一章 食物、社会性与糖

第二章 生产

第三章 消费

第四章 权力

第五章 饮食人生

参考书目

注释

索引

章节摘录

（或者说不只是）这些新作物，阿拉伯征服者们同时还带来了由下级行政官率领的军团（绝大多数是非阿拉伯人）、行政法规和税制、作物灌溉、生产和加工的各种技术，以及扩大生产的动力。

由于降水和温度的季节性波动影响，甘蔗作物以及种植、移栽甘蔗的技术在传播时遭遇到了障碍。正如我们所知，甘蔗作为一种热带和亚热带作物，它的生长周期可以超过12个月，需要大量的灌溉水和劳动力投入。虽然它也可以在没有灌溉的情况下生长，但是要想让它生长得更好（增加含糖量），就需要有规律地浇水，同时保证在生长期没有温度的骤然变化。早期伊斯兰教统治下的地中海地区，农作季节的周期实际上因为种植像甘蔗之类的作物而被延长了，这也使得一年中的农事轮作和劳力安排都发生了改变。甘蔗种植一直扩展到了地中海南部和北部边远地区，例如南端一直到达摩洛哥的马拉喀什（甚至到了阿伽蒂尔和达鲁丹），北端到西班牙的瓦伦西亚和西西里的帕勒莫。通过种植甘蔗，阿拉伯人检验了这些新征服土地的耕作潜力极限。一方面，在北部偏远地区，霜冻的威胁使得甘蔗的成长期缩短，往往在二月或三月种下的甘蔗不得不在第二年的一月就收割；由于生长周期短，在这种条件下甘蔗种植需要大量的劳力（从备耕地到榨汁）。当美洲的蔗糖开始大量进入欧洲时，这一点对于地中海制糖业来说就显得尤其不利。另一方面，位于南部的边远种植区缺乏足够的降雨，像在埃及，甘蔗从开始种植到最终砍伐，要经过二十八次的浇灌，这就意味着需要密集的劳动投入。甘蔗这种作物，如果种植它的最终目的是制糖而不仅仅是榨汁，那么就关系到恰当地种植、及时迅速地砍伐和碾磨以及熟练地加工等一系列过程，这决定了它始终是一种劳动密集型的作物，至少到了20世纪也依然如此。无论从技术和管理的角度，还是从劳动力的获取和使用角度来说，蔗糖的生产都是一项挑战。

《甜与权力》

精彩短评

- 1、不能轻信书友的话
- 2、人类学。我才不说我最喜欢政经学派呢。虽然我的标杆不是西敏司
- 3、真·历史人类学
- 4、使用创造意义。
- 5、糖怎么从奢侈品逐渐衍化成生活必需品，深入分析了各阶段糖在社会需求中的变化。
- 6、太啰嗦了，作者是不是以为他的读者都是记忆力只有七秒的金鱼？笔下大量无意义的重复叙述多次打断我的阅读进程，让人昏昏入睡。
- 7、翻译一般，topic有趣
- 8、之前，我被告知，甜食往往和精致的饮食行为结合在一起。是该从理论上打破这神话的时候了。
- 9、子锐问我读这书干嘛，我说看看别人怎么做研究的，结果把好好一本书读得颇无趣味。
- 10、看到十四到十六世纪，欧洲的国王到中产阶级做糖雕来显示富裕与权力还有一道道加了蔗糖的肉菜我都快吐了...糖作为药物的历史还真是完全没有想到。食物随着社会方式转变，从这些角度来看问题真是有趣。
- 11、比糖史好看
- 12、论文型~
- 13、食物文化背后的政治经济过程
- 14、可以，这很西敏司，导致我现在每次喝软饮料都开始自省，读书害人啊
- 15、炒鸡好看的一本书，如果能静下心来确实能学到很多东西。只是，英国贵族嗜糖成瘾，非常夸张。
- 16、甜与权力
- 17、等音乐节入场排队的时候都在刷书，被芝山嫌弃死了。所以人的确是可以通过摄取糖分来缓解紧张的。欧洲直到公元1000年才发现蔗糖，而英国更是有立法限制非贵族的平民摄糖。也难怪英国人嗜糖成性，点心好多甜得几乎都下不了口。记得以前问过当地同学，解释说英国在二战之后糖价大跌所致导致，应该都有
- 18、补
- 19、以小见大~
- 20、一部从糖切入的资本主义经济和社会的发展史，很多观点深刻又有趣，尤其饮食文化的内外延历程演绎精彩极了。
- 21、糖，这个“资本主义的宠儿”，是如何缩影了一种社会向另一种社会的转型。
- 22、这个视角很独特
- 23、很精彩，原来味觉的喜好也是可被文化建构的。作者前几日去世了，rip。
- 24、A good chunk of this book is a study of the evolution of the eating habits of the British. Sydney Mintz traces the evolution of sugar as a crop and food, then focuses on its place in the Empire. Mintz links sugar to Britain's growing colonial strength, but also to merchantilism.
- 25、# 如何用政治经济学分析历史 = =
- 26、本来是好奇鸦片和甜菜肴的这本书，结果其实一毛钱关系也没有（寥寥几句“温带地区的产品第一次严重削弱了热带和亚热带地区产品在市场中的地位”），主要是从不列颠等的殖民主义纵向阐述了糖如何在政治经济的作用下从奢侈品变成日常商品。现代饮食的去社会化和无时间规律化简直惊人。另，名字和Machiavelli&Guicciardini那本the Sweetness of Power很像哇。
- 27、顺延与外延；你想吃什么和你能吃到什么，权力的作用不可忽视。
- 28、人类学的经典民族志
- 29、路数挺奇怪...尤其是二四章很强的政经教科书的错觉...冲击主要还是第一章和第三章顺延和广延，对人以类分，用更生活经验的观察来解释，重构对不同的人的想象
- 人类学很棒
- 30、我只想吐槽翻译
- 31、甜到忧桑...
- 32、作为一本把糖的历史作用研究透的书，还是很不错的。这得看多少交叉材料才能写出来

《甜与权力》

- 33、物的生命史研究。通过糖的历史来反映资本主义的发展。
- 34、人类学，民族志。其实书名不甚贴切。讲的是糖（之前的甜是蜂蜜）的历史，它对社会经济与饮食结构的影响，而且讨论的也不单纯是权力问题。“英国的工人第一次喝下一杯带甜味的热茶，这是一个重要的历史事件，因为它预示着整个社会的转型，预示着经济和社会基础的重塑。”
- 35、有些絮叨，翻来覆去的说。但论述角度确实是很不错
- 36、这本挺有意思，糖可值钱了~
- 37、味蕾被开光了。
- 38、食品专业出身的我，看着人类学家对吃的解读，食物不是关键，关键在于权力
- 39、嗯 甜蜜，辛酸，苦涩
- 40、从来没有想过研究也可以这样做，糖从上层社会逐渐向下普及，与蜂蜜位置互换，再到现在的低糖饮食盛行，短短几百年，重要的是，香浓=糖+脂肪，要戒糖的我心好痛，看书的过程中吃了一小块蛋糕，甜可真美妙啊
- 41、西敏司的名著
- 42、比现代世界体系好玩好读
- 43、思路清晰，以小见大。好看！
- 44、全书把糖的发展历史讲述的较为细致，主要以英国为中心，对欧美的糖业发展以及殖民等历史做了详细介绍。不过全书可读性太差，多次昏昏欲睡的感觉~
- 45、2016.3.24 英国的工人第一次喝下一杯带甜味的热茶，这是一个重要的历史事件，因为它预示着整个社会的转型，预示着经济与社会基础的重塑！
- 46、看到第二章真的看不下去了。。。为以后自己的学业担忧
- 47、2016-29
- 48、读着有点晕，好难进入状态.....
- 49、不行啊，要加油。
- 50、有一次和几个学人类学的师兄师姐一起喝红茶讨论加不加糖的时候听他们提到了这本书。。有点感觉是布迪厄+埃利亚斯？视角很棒，不过有些东西论述的感觉不是很透彻。。 anyway，人类学真好玩【2016阅读计划进度：4.5/36】
- 51、写的略硬
- 52、讀季羨林的甘蔗史的時候讀過。
- 53、权力、意义，配上依附性积累的殖民地与宗主国，是的是的烤烩鸡那段流口水了。
- 54、西敏司开创了物的研究，其内外双重意义的解读很有借鉴意识，但是我觉得在自下而上方面稍微欠缺，2016还需再读一遍！
- 55、白左如何假人类学之名行不学无术之实：对于政治经济学及经济史之一知半解，撷取他人一鳞半爪混入错综浑噩之叙述；六十年代农民战争史研究与七十年代儒法斗争批判理应享受更加正式待遇。
- 56、读完有种无力感。世界到底是在进步还是退步，还是说随着历史的发展各有消亡与新生，最后表现出不同的特点。进步退步的思维实在太过简单了。好书，大概就是能揭示历史与现实的高度复杂性（万事万物都以某种形式相互影响着）同时颠覆了对早已习以为常之事物的认知。

1、（一）去年夏天，苗师傅在《三联生活周刊》专栏上写了一篇《饥饿间奏曲》，围绕食物与社会化这个主题，推荐了三本书，其中一本就是《甜与权力》。苗师傅在介绍这本书时，提到了一个现象，几百年前，糖在英国还是奢侈品，只有国王和贵族才能享用，而到了20世纪，糖已经成为了工人家庭的日常食物。接着苗师傅引用了该书中作者西敏司提出的一个说法：“既然糖被用来满足一种特殊的欲望，人们就需要懂得是什么使这种需求成为需求，这种需求在什么条件下增加，如何增加以及为什么增加。”换句话说，西敏司抛给我们一个疑问：糖从奢侈品日常化的过程中，发生了什么？今年看到过一句话：缺席正是治疗遗忘的最好良药，完全忘记事物的最好办法就是每天都看到它。（大概出自《论革命》，努力的翻了半个小时，也没找到这句话）翻译过来，就是过于日常的东西，容易被完全忘记，比如糖。我们每天都在与糖接触，所以容易把它当成一种本能，一种客观存在。于是，我们一边忽略糖的物质属性，一边更是彻底遗忘了糖的社会属性。而西敏司提出的疑问，成功的唤醒了我对“甜”的好奇。（二）首先苏醒的，是我经历过的，与“甜”有关的故事。小时候，母亲多次给我讲过同一个故事，听起来特别怨念。怀我那会儿，爸妈刚和爷奶分家，条件很差。有一天，母亲特别想吃红糖水泡油条，就跑去问我奶奶，结果吃了闭门羹。随后没几天，母亲在打扫房间的时候，“意外”的在奶奶床底，发现了一坛红糖。故事的前半部分，就是想吃糖的部分，母亲讲的特别诱人，都能听到口水涌上舌尖的声音。而故事的后半部分，就是床底红糖的部分，母亲点到即止，我得自行揣摩。还有一个故事，则是我自己的，听起来也没好到哪里去。上小学那几年，母亲身体一直不太好，吃的药也挺多，其中有一种叫：鱼肝油，装在一个深褐色玻璃瓶内，黏稠油腻，特别甜，一种远超砂糖的甜，而这对当时还不怎么能吃到糖的我，很有吸引力。母亲大概也是知道，我对鱼肝油怀有二心，就把它搁在了橱柜上。这点“困难”，当然阻挡不了我。每天放学回家，我都会趁厨房没人，喝上一瓶盖的鱼肝油。甜味缓慢地从唇齿向胃里蠕动，像条枯水期的小河。……这类故事，还有很多。不过，越是微小、常见之物，我们越容易掉进细节、私人、滥情的泥沼，无法将目光挪远，从而能有一个相对整体、客观的视角和印象。对了，母亲那个故事的结尾，奶奶和母亲先后患上了糖尿病，基本告别了甜味。（三）接着苏醒的，是对“糖”这个词的注意力，这点在阅读中，表现的尤其明显。比如，最近我在看《二手时间》，里面讲到了一段二战时期苏德战场上的故事。有几百名犹太人，从德国人划分的隔离区中逃了出来，在森林中四处躲藏。但苏联的农民抓住了他们，把他们交给德国人，以换得一些粮食，和几公斤的糖。同样的事情，还发生在看电影的过程中。比如，最近我看的《假如和母亲一起生活》，里面讲了二战时期发生在日本的故事。在长崎原子弹爆炸中，女主人公，一名当地助产医生，失去了自己的儿子。她的亲人来看望她的时候，带了香皂、日用品，以及一些糖。亲人还特别强调，这些糖是通过美国驻军基地附近的黑市交易得到的，而且对黑市的管制也越来越严。在这两个故事中，糖看起来都很不起眼。如果不是基于前面的缘由，我可能会轻易把它们放过。但实际上，“糖”特别重要，重要到能决定生死。所以，问题就回到了最初：“既然糖被用来满足一种特殊的欲望，人们就需要懂得是什么使这种需求成为需求，这种需求在什么条件下增加，如何增加以及为什么增加。”除了糖本身，我想知道背后“权力”的故事。于是，我就下定决心买了《甜与权力》。（四）《甜与权力》中，分别从生产、消费、权力三个不同角度，来勾勒几百年间，“甜”在英国的变迁路径。值得注意的是，这里的“甜”，指的更多的是蔗糖，蜂蜜等其余甜味，不在重点考虑之列。实际上，英国甚至整个欧洲消费的糖，大部分是在美洲生产的。从美洲的甘蔗，到英国餐桌上的砂糖间，有一个词的作用是决定性的：种植园系统。简述一下：来自英国的资本，与来自非洲的奴隶，在美洲的英国殖民地结合，通过种植园的形式，来大量、规模化的种植甘蔗，以及加工成蔗糖。而随着这个系统的不断完善、扩张，蔗糖的产量越来越大，最终拉低了英国、甚至欧洲市场上的蔗糖价格。而每一次价格的下跌，又会使蔗糖的消费递增，推动蔗糖从贵族向普通阶层的流行，最终，便宜到进入普通工人家庭的生活日常。在这套完整的流程：建立殖民地、捕获奴隶、集聚资本、保护船运以及所有实际消费，每一环在充满了经济意味的同时，也富含政治意味。在生产方面，作者提到了两个现象，需要重点的讲述一下。首先，是大量的非洲奴隶。作者提到了一个数据，在英国入侵牙买加后的100年左右时间内，当地接受了超过66万名非洲奴隶。英国人逐渐享受，并越来越痴迷、依赖的“甜蜜”，是建立在数以百万计的非洲黑奴背井离乡，以及运送中间大量死亡基础上的；是建立在美洲种植园内永远高温的厂房，耗时费力的工作流程环境内；是建立在大量黑奴被当成消耗品的基础上。这么一看，是不是印了那句话：汝之蜜糖，彼之砒霜。第二，是种植园的生产模式。在我们的教育

《甜与权力》

和普遍认知中，资本主义产生于欧洲，与美洲基本没有关联。但在书中，作者却暗示，马克思主义对资本主义的这种界定，可能是错的，种植园可能是一种更早产生的资本主义产业。而且在资本主义诞生过程中，包括经济体系瓦解、一个世界贸易体系诞生、殖民地扩张、世界范围内实验性的产业等等，美洲的种植园模式也为其提供了最大的外在助力。作者在书中，引用了巴拿吉所写的一段话：面对奴隶化种植园的复杂性格和错位感，在马克思主义早期传统中，由于缺乏今天所掌握的丰富材料，因此在试图对种植园进行最早的界定时，造成了一系列矛盾的图景。（五）在蔗糖的消费方面，作者对于种种用途的描述略微无聊。但对消费中，蔗糖呈现出来的文化含义的描述，却非常有意思。在15世纪的英国宫廷宴会上，每道菜都会以“甜食”结尾，而且会有各种刻成动物、静物和建筑的糖雕。由于当时糖高昂的价格，这些糖雕也在不断的明确国王的权威、特权和权力。而随着蔗糖价格的降低，糖雕的应用范围逐渐从宫廷，扩大到贵族，再到中产阶级，糖所代表的权力和象征意味，不断的被更广大的社会阶层所模仿。用作者的话说，蔗糖是一种虚假的“身份提升器”。甚至，“甜蜜”这个词的意向，也与当时蔗糖所代表的珍稀与权力意味密切相关。时至今日，情人节、圣诞节、生日、婚礼上，用糖来雕花写字，虽然不在带有炫耀和象征意味，但从过去的宫廷宴会，到今日的节日聚会，历史已经凝固成了风俗。除了象征意味之外，蔗糖消费的变化，还反映着资本主义的扩张，对日常生活所造成的影响。1850年以后，英国消费蔗糖的主要群体，从富人变成了穷人，日益廉价的糖，从过去用餐是的附加品，变成了热量之源。而随着饮茶在英国的流行，茶与糖的结合对于普通百姓越来越重要。加了糖的茶，让工人们咽下大量平淡无味的面包等食物，而且节省了妻子的劳动时间，并省下了做饭用的燃料开支，糖对穷人，变得越来越重要。（六）书中，作者还引述了戴维斯对于“茶与糖”的结合，所发出的一句感叹：普通百姓居然不得不把从地球上遥远的两端进口的两种物品，当做他们的日常饮食，这都是非常奇怪的事。而这种横跨地球的对“甜”的需求，建立在各种不同权力运作的基础上。一方面，种植园系统中的种植园主、银行家、奴隶主、船货主等，握有客观的权力，来支持和偏袒种植园的扩张，保留奴隶制，让更多的大众能够得到蔗糖极其副产品；另一方面，随着糖的重要性日益提升，逐渐成为商业化、工业化和财富之源，为了加强对糖的控制权，权力又推动了殖民地、黑奴历史的终结。在跨国范围内，世界市场中的食物商品里，大概没有一种像糖这样，遭遇如此多的政治。除此之外，蔗糖以下午茶等形式，渗透进英国人的工作节奏时，也同样直接的暴露了权力在其间的运作。随着农村城市化的加速，工厂体系的逐渐成型，经济上的变化，改变了劳动阶层的生活作息以及节历安排都发生了剧烈的变化。这种“隐形”的权力，为工作设定了各种条条框框，却仿佛是工厂里机器所要求的，仿佛白天得上班，仿佛吃东西就得在一定时间内完成。（七）书中最好玩的，是最后一章，主题是：饮食人生。作者从蔗糖这个侧面，来记录如今吃饭这件事，所代表着的社会意义的巨大变化。随着食物技术的发展，“就餐”这个概念消失了，连带着抹杀的还有共餐的社会意义。75%的美国家庭不再一起吃早餐，一家人一起吃饭的时间，也减少到每周三次甚至更少，而且这样一顿饭通常也不超过20分钟。吃饭正在变得愈加个人化并缺少互动性，成了“去社会性”的饮食。与此同时，大量的预加工食物的消费，意味着人们放弃大量的选择，但食品工业反倒吹嘘自己为人们增加了选择的自由。伪装在“方便”、“快捷”与“自由”的面具下，个人选择自由的萎缩，以及抗拒这种趋势所存在的可能性本身的萎缩，也在表明，我们已经在多大程度上，放弃了我们支配自己食物的权力。个人自由与社会模式制约之间的辩证关系，依旧存在着。在最后，作者说，食物只是一场更庞大、更根本之转变的一个表征。饮食被重塑，是因为社会面貌被彻底转变，即便这一切基于人类意图安排之下而产生出来的结果，但是现在似乎已经脱离了人类的控制。（八）苗师傅在《面包会有的》自序中，道出了写作该书的理由。当时他在西班牙斗牛犬餐厅吃分子料理，有四十多道菜。当吃到第三十道菜的时候，苗师傅说，自己心里隐隐泛起了一种罪恶感：我吃的太好了，我不应该吃的这么好。我想，对于糖，或者食物，或者其他带有社会性意味的“享受”和事物，我们都需要对之，保持一定程度的怀疑，以及一点点的罪恶感。这些足以让我们，不至于彻底沉醉于趋势的洪流中，保留一点点人之为人的象征意味。

2、蔗糖在1650年之前是稀有品，1650-1750是奢侈品，1750-1850是必需品。贸易从重商主义到自由市场的转变，自由意味着选择。然而当产生这一选择的环境本身不是随意挑选的，选择意味着失去自由。换句话说，人根据其所想所需在吃的方面做出选择，只有参考了人的偏好和渴望，参考了消费的整个社会背景，这样的说法才有意义。对饮食的偏好很大程度上是由社会性决定的，而非生物性。话说我小的时候对本能讨厌和喜欢的食物做过实验的。。。回想起来无法直视呐。。。国王大声疾呼，“糖，糖，嗯？——都是糖！税都跑哪里去了，Peter，嗯？税都跑哪里去了？”——哈哈哈哈

3、此书，从“糖”这“第一种资本主义产品”介入，考察资本主义生产方式和文化权力交织在一起的社会历史变迁。糖由此不再仅仅是一种食物，而是一种介质，折射出资本主义文化的形象。糖的历史有许多种写法，本书是人类学家的写法，与经济史学家穆素洁《中国：糖与社会——农民、技术与世界市场》以及中国关系史家季羨林《糖史》的写法明显不同，着眼点也各不相同，想折射、阐明和体现的东西也不同，不仅是糖，饮食也是人类学关注的一个重要领域。Jack Goody的《烹饪、菜肴与阶级：一项比较社会学的研究》意在阐明饮食对社会的意义：事实上，饮食习惯中的基本行为都受到社会文化的深层制约，映射出不同文化的深刻内在差异，食物及禁忌乃至特色菜肴，一直是人们确定其邻居和自我形象的一种方式。如果说早先人类学对食物的兴趣集中在禁忌，图腾崇拜，献祭和圣餐的问题上，那么现在则涉及食物从生产到消费、到其符号象征意义的全部过程。这个问题不仅可以很有趣，也可以很深刻。

4、终于知道英国菜为什么那么难吃了！因为英国本土资源贫乏，老百姓长期处于极度贫穷中，穷的地方，吃得都不会太讲究的。英国本土出产的只有小麦（一半面积可种，另外一半地方由于土地过于贫瘠而不行）、黑麦、大麦、豆子（他们没有发明豆腐，所以只能煮着吃，口感问题解决不了），然后就是若干牛奶、黄油、肉类、鱼（量都严重不足，导致一户人家的男主人每天只能吃一餐肉，而且是作为开胃菜来吃，其他成员每周最多吃一次肉）。所以，传统英式饮食就是面包、煮豆子、熏肉、香肠、烤布丁（咸布丁就是个饼窝窝，里面可以放酱汁），面包上抹黄油，肉类往往切成小块炖煮（因为长期没有叉子这种东西，必须用勺子），配牛奶、大麦酿的啤酒。至于广受好评的英式甜点和英式下午茶，那是近几个世纪才有的东西，伴随着殖民扩张，糖和茶叶、咖啡、巧克力（一种饮料）的引入。茶在英国的风靡，与上流社会引导的风尚有关，更与它与糖搭配度较高、喝起来相当美味有关，最重要的原因则是，一杯不需要消耗多少燃料的热茶就能使一顿冷冰冰的午餐变得热腾腾的，这对穷人来说太可贵了！（否则，他们只能用白开水来下面包，听起来非常没有美食感。）家庭主妇要让老公孩子尽可能多吃点面包下去，保证他们的热量摄入，所以甜茶是她们的老朋友。即使在糖还不够便宜的时候，一户底层老百姓家庭在糖和茶叶方面的投入已经占了伙食费的1/5左右（其中大部分是糖，因为茶叶只要一点点，就能有很好的味道）。随着糖越来越便宜，茶变得越来越甜，还出现了“果酱”这种好东西（其中50%甚至60%以上的成分是糖），它比黄油便宜，而且更受孩子喜爱，用来配面包再好不过了（在英国传统里很排斥吃新鲜水果，因为鲜果导致的腹泻每年夏天都能搞死一批孩子，经过蒸煮的果酱不存在这个问题，在商业利益推动下获得了推广，更因为美味被普通老百姓普遍接受）。此外，糖与面粉、黄油、巧克力以及其他一些什么东西混合的产品也出现了，甜布丁、小圆面包、果脯、甜饼干、蛋糕……因为英式午餐在传统上非常简单，所以下午很容易饿，上流社会发展出社交用的下午茶的同时，底层老百姓也发明了工间餐式的下午茶，用一杯热茶来配甜饼干或面包，以便有力气继续干活。茶和甜点准备起来非常不麻烦，获得了工厂的许可和推动。人们从下午四时到六时之间的任何时间都可以喝这杯茶，时间安排上也很自由，于是逐渐成为了英国的传统。综上所述，糖的引入给英国食物带来的影响就是：越来越甜，越来越甜！刚开始这没什么问题，因为老百姓普遍卡路里摄入不足，多吃一点糖也不至于怎么样（不过，在很长一段时间里，英国下层老百姓的身体都比上层要好，他们吃不了太多的糖，饮食结构里还有很多营养丰富的东西。尤其是成年男性，他们可以享受一户人家几乎全部的肉食，蛋白质摄入也不会太少。）但没过多少年，糖占英国人卡路里摄入的比例达到了惊人的1/7，这还是平均水平！糖排挤了更有营养的东西，比如啤酒（它是冷冰冰的，当然没有热茶好）、黄油（它贵，还没有果酱受欢迎）。这种排挤与英国工业化的进程是紧密相关的。家庭主妇由于要去工厂做工，所以没时间给家人煮肉汤和蔬菜汤，使英国人吃的蔬菜比原先还少。为了获得生活必需品，老百姓倾向于赚更多的钱，于是更努力地工作，但与此同时，他们也失去了更多。这可以对应“贫穷会让人失去判断力”的说法，当你非常饿，长期吃得不好，你根本不会考虑更有营养的食物，而是疯狂地追求糖类和脂肪，哪怕两者在花费上相差得不多。（据说当时英国工人工资增加的时候，他们就会不想工作，而此时各种食物的价格就会上涨，因为他们都赶紧吃大餐去了）。英国人的牙齿普遍不好，连贵族阶层都是如此。对下层老百姓来说情况更糟。因为富含蛋白质的肉类只能由成年男性（主要劳动力，赚钱的人）来享用，所以女人和孩子只能吃面包、果酱、茶以及一些便宜的小甜点（比如油布丁，一种富含油脂和糖的点心），他们的营养状况更差。（据说，对于统治阶级来说，这些不能工作、只能吃的小家伙一点都不值得投资，用这种方法让他们大量死亡是件好事，类似的方法延续了很多年，甚至美国某任政府还把甜酱放入学校午餐计划的“蔬菜”类里）。对于现代人来说，英式饮食完全称不上有营养，当然也并不怎么美味。但英国人其实吃得也没那么差，因

《甜与权力》

为随着“日不落帝国”的繁荣，越来越多国家的菜式伴随着其原材料和厨子一起到了英国。在伦敦等大城市，可以吃到法国菜、中国菜、墨西哥菜等各种菜系，而且都蛮正宗的。只是它们并没有融入英式饮食传统之中（这与中餐很不一样，辣椒这种舶来品混得风生水起，甚至占了半壁江山）。据说糖在各国菜中所向披靡，包括爱斯基摩人都爱吃糖，没有被严重影响的只有中国菜和法国菜，因为底蕴比较丰富，所以只是融入，甚至没有获得较高的地位。我老觉得，除了历史悠久之外，更重要的还有原料丰富吧？一个猜想：江苏和浙北的嗜甜传统，是否与历史上的富庶有关？因为在很长一段时间里，糖都是作为奢侈品存在，还兼有药物的作用，吃得甜可能与吃得起的关系很大。

5、当我说这本书是物质文化史的典范时，我的意思是如果你对物质文化史感兴趣的话，尤其是对日常生活中的物质文化（也就是人类学意义上的文化）感兴趣的话，这本书可以说是经典之作了。但是，如果你觉得物质文化史完全是无聊的鸡毛蒜皮，吃什么用什么擦屁股，完全是无关紧要的东西，那么这本书不适合你，还是别看了。（下面我这个人人类学外行要胡扯了，希望学人类学的朋友多多更正）一般意义上的人类学，给人的印象大抵是在某个少数民族或者原始部落里面蹲点，同吃同住几个月到几年不等，然后回来写个民族志。像费孝通这样在自己家乡农村里蹲点几个月写出《江村经济》的，也有某种现代人看异类的疏远视角。西敏司这本是研究西方发达社会从近代到当代的发展，好像是人类学领域比较早关注西方本身社会生活的，从这个意义上讲，也是人类学转型的开始吧。其实他最初研究也是在西印度群岛的甘蔗种植园里做的，只是他做着做着就发现，远在千里之外如蛮荒之地般的种植业，其实和英美这样的发达资本主义国家有着如此密切的联系，以至于不得不回来审视西方本身。整本书最精彩的地方就是“权力”一章，对蔗糖产业在全球资本主义发展的政治经济学框架内所做的分析和描述。蔗糖生产-消费链的两端，一方面是西印度群岛以非洲奴隶为劳动主体的种植园经济，另一方面是19世纪受日益严苛的资本主义工业生产方式剥削的英国劳工阶级。从蔗糖这一不起眼的商品出发，西敏司引导我们重新思考资本主义的兴起和发展：这不仅仅是英国本土的经济和工业进步的单线发展，更是全球性的资本和生产方式的改变，这个过程之所以可能，充满了对“人”（无论是黑人还是白人）无情的剥削。带来甜蜜的“糖”，让人产生无数正面联想的“糖”，不论是在生产还是在消费中，都掺杂了奴隶制生产的艰辛和危险，劳工忍饥挨饿挣扎在温饱线上的无奈。与此同时，“糖”带来的巨大财富滋养了英国的权贵，也使这种稀有的物品成为廉价的日用消费品，让更多人获益。这简直是为马克思的《资本论》做注脚啊。除此之外，这本书也就是各种关于糖的奇闻轶事汇编了。我读了这本书，就很理解为什么很多人对我的博士论文不感兴趣。这本书里的很多细节我自己都不感兴趣，因此随便翻翻就过去了。而且这本书有时候写得啰嗦，一件事情翻来覆去地说，叫人不耐烦。由于讨论“糖”这种基本现在被我们当作食物的东西，此书里关于“吃”的各种说法也非常有启发。原来全世界人民在古代都是以各种淀粉类植物为主食啊！除了吃主食，就是弄一点点荤菜做成酱汁小菜什么的，好让主食更容易下咽。脑补印度手抓饭。其实一直到我小时候家里还是过这种日子呢，这也是为什么当初过年那么高兴，因为可以吃到好多荤菜。也就是现在生活水平高了，大家才多吃菜少吃饭，我儿子甚至每顿都要有荤菜才行。而我爸小时候家里穷，养成了大碗吃饭的习惯，到现在他都是每顿一大碗米饭，菜就吃一点点。一样的卡路里，种甘蔗需要的土地面积最小，谷类其次，养牛的话是需要土地面积最大的。从正面来说，吃素，或者说多吃饭少吃菜，真是有益地球环保的。从反面来说，奥巴马也没说错，如果中国人都过上美国人现在的日子，恐怕地球真要完蛋了。还有以糖为调味料和以糖为增甜剂的区别。上海人做菜喜欢放糖，经常被北方人嘲笑。其实上海菜真正的做法，除了那些以“糖醋”命名的菜以外，都是以糖为调味料，也就是香料，就跟东北人做菜喜欢放五香粉一样，加一点就可以了，用我妈的话来说，是“吊鲜味”，完全可以代替味精的。才不是有些北方人学南方人做菜那样，一大勺糖下去，那就变成增甜剂了。原来法国人做菜的时候，也是放一点糖作为spice啊。西敏司嘲笑英国人做菜不好吃，就是因为不会把糖当调味剂用。我看了这段很高兴，以后再有人问我上海人做菜是不是要放糖，我就可以跟他们古今中外扯开去了。

6、首先，我读这本书是不是为了写论文，仅仅是觉得可能会好玩，所以，之后的所有观点都是基于好玩而来。第一章，糖与社会性。基本上整个来自人类学家的观察报告，及吐槽。微妙的有点像《天真的人类学家》，吐槽方式也类似。第二章，生产。嗯，劳动密集型，漫长的生长周期，各种奇葩的产成品。这章不太好玩，跳掉了一部分。主要介绍的是殖民地争夺、奴隶的使用……嗯，及其影响。第三章，主要是菜谱，大部分可怕……少量可以尝试……嗯……

7、我们都有过这样的经历，在心情十分低落的时候，吃一块糖，让阴沉的生活多了一丝明媚，也许是心理的作用，也许是糖本身带给我们的愉悦感。糖在我们的生活中早已习以为常，如果不是西

敏司这样一本专著，我们已很难去把这种普通日常体验和权力、资本主义这些宏大的事情联系在一起，但这反倒衬托出作者的切入视角的精准到位。

西敏司是一位有眼光的人类学家，能从糖这样的物品联系到资本主义生产方式的转变、权力在世界范围内的建构。纵使很多人会觉得《甜与权力》这本书与传统的人类学著作相差甚远，但不得不说西敏司扩大了人类学关注的外延。人类学作为一门始自西方的学科，很长一段时间致力于研究非西方社会，并把一些非西方社会的人群作为远古人类的遗留，到西敏司写作《甜与权力》时，人类学本身经历了一场大辩论，反思人类学的研究方法和真实性等关系人类学作为一个学科存在的关键性议题。西敏司最开始在西印度群岛上做自己的田野调查，但他在田野中发现西印度群岛上的蔗糖生产与英国这个宗主国紧密联系在一起，要分析西印度群岛上的蔗糖生产，就不能不去分析蔗糖在英国的生产和消费，由此西敏司把自己的研究转到英国历史上蔗糖生产、消费、意义的变迁上，也正因为这一转变，把人类学的研究从传统的非西方社会转向关注西方社会本身的发展和变迁。

《甜与权力》这本书脉络十分清晰，西敏司从“糖”入手，分析了糖在英国不同阶层中的消费以及意义的流变，更重要的是他分析了这种流变背后隐藏的资本主义生产方式的出现，宗主国与殖民地之间的关系以及在这个过程中权力的交织。

被制造出来的需求 在《甜与权力》中，我们可以清晰的看到西敏司梳理糖如何从一种贵族消费的奢侈品转为商人阶层消费的贵重物品最后转变为大众消费的日常必需品，在这个过程中糖的意义也在不断的流变。在糖从贵族消费的奢侈品到商人阶层消费的贵重物品的时候，我们可以看见的是商人阶层对贵族生活方式的一种仿效，即西敏司在书中提到的意义的“顺延”，商人阶层消费糖是为了彰显自己的社会地位，追求一种与贵族相似的生活方式；但当糖从商人消费的贵重物品慢慢转变成大众消费的日常必需品的时候，我们看到不再是对贵族生活方式的效仿，而是被赋予节省时间、补充热量等新的意义，即西敏司在文中提到的意义的“广延”，在糖成为大众消费的必需品的过程中，英国国内兼具眼光和野心的商人重塑了“糖”的意义。1650年糖作为一种奢侈品只有贵族才能够消费，普通大众既无法负担糖的高额价格，也没有渠道获得糖，此时糖还没有作为一种商品在市场流通，而仅仅作作为一种配给品在皇室使用；到1750年糖慢慢开始成为一种商品再到1850年糖成为一种普通的，就像现在我们习以为常的日常用品。糖的这种变化过程，看似顺其自然，但在其背后却涉及到宗主国、殖民地、资产阶级的兴起等因素；宗主国的商人看到国内普通大众对糖的需求，进而呼吁在国内降低蔗糖的关税，另一方面殖民地的种植园主不断扩大甘蔗的种植，这中间还涉及到奴隶的贩卖以提供给殖民地充足的劳动力，糖在这里只是一个连接所有因素的结点，或者说糖只是一个表征，除了糖这个结点也可以是茶或者是咖啡。

在糖不断渗入到普通大众的生活中，我们可以看见大众饮食方式的改变。以前由家庭妇女在家中制作三餐，有了糖以及工厂生产的预制食品，家庭妇女便从一日三餐中解放出来，家人可以喝甜茶配面包，如此便可解决一餐。家庭妇女之所以不在家庭中制作食物转而为家庭准备更加省时的食物，正是因为这是的资本主义生产要求家庭妇女也参与到生产中，为了节省出更多的时间，糖成为了她们为家人准备食物的好帮手。从这里可以看到的是工业化的生产方式越来越多的把人与生产联系在一起，甚至改变原有的家庭生活方式和家庭分工。“糖”成为一种被制造的需求，渗透到普通大众生活中，直到完全侵蚀他们的生活，让他们无法离开这种体验。回头看我们现在的生活，一如“糖”成为日常必需品，我们的生活中到处充满着被制造的需求，比如说手机，也许对我们来说最简单实用的功能就是接听和拨打电话，但现在手机可以导航可以交友可以购物，我们之所以选择这些功能齐全的手机是因为我们中的大多数选择了这样的手机，并且它成为了一种生活方式，一种被手机开发商和制造商制造出来的生活方式，而我们不断的追求着这些被制造出来的需求，为生产者和开发商制造更多的利益。甜蜜的悲哀借用萨林斯在为纪念西敏司《甜与权力》发表演讲的题目“甜蜜的悲哀”，读《甜与权力》包括读后心里都有一种挥之不去的悲哀，一种无力感充斥在心里，或者说一种在权力面前的悲哀。普通大众生活在权力阶层构筑的一张网之中，消费着权力阶层制造的需求，为权力阶层的利益作出自己微薄但却必要的贡献。这样说难免有些悲观，毕竟“糖”是对人没有害处，同时还增添了生活的滋味。但我们仔细观察西敏司分析糖在英国发生的变化，我们就不难发现普通大众在权力这张网中的无力感，甚至可能都没有觉察到权力这张网。这种甜蜜推动着整个资本主义向前迈进，这种甜蜜也制造了普通大众的悲哀。

8、对于物的研究在人类学领域一直久盛不衰，不论是马凌诺夫斯基笔下的特洛布里恩岛的库拉贸易，还是莫斯对于礼物馈赠的研究，亦或是玛丽·道格拉斯的可否食用之物的分类的洁净危险的探讨，都是在人类学领域关注人类日常并寻求人类学行为背后的同一性规律的经典之作。从最早的开始实地研究无文字的初民社会，到之后的人类学对于现代性的强调，”人类学作为一门学科的力量来自它了

《甜与权力》

解哪些完全不同于我们的人类成员的行为；同样基于类似的原则，人类学一方面允许我们记录那令人惊叹的充满多样性的人类习俗，另一方面则承认人类在种群上具有不可动摇的同一性。“（P11）西敏司的这本《甜与权力》中又从我们日常生活中司空见惯的食物——“糖”作为关注点，将其置于资本主义经济体系的历史大背景下，对蔗糖产业在全球资本主义发展的政治经济学框架内做出了精彩的分析和描述。本书共分为五章，结构较为简单。第一章，作者试图将食物和“吃”的概念的引入人类学的研究对象之列，并将这个最基本的日常行为成为研究现代生活之人类学的一个重要部分。作者重点解释“甜”这种人类的味觉以及糖、蔗糖这些能够激发甜的味觉的物质是如何成为一个特定的民族顽固地坚持地大量地习惯性地依赖性地摄入物质的。第二章中作者开始考察西方世界对于糖的消费越来越多之时，糖的生产情况，这种消费是伴随着西方的“发展”进程逐步增长的。同时也是某种意义上的世界资本主义生产力勃发和意志涌现的缩影。随后，作者就开始讲注意力转移到了向英国供给糖和朗姆酒的殖民地上——殖民地的种植园的生产体系，以及那些使得产品得以生产出来的主要的劳动榨取形式。第三章，作者开始讨论糖的消费。首先，作者的目的是展示生产和消费是如何紧密联系在一起，以至于在一定程度上它们彼此相互决定；其次，作者根据人们的行为和思考来对消费加以解释：渗透到社会行为中的糖，通过被赋予新的用途并承载了新的意义，从一种稀奇和奢侈的东西转变为一种平常的必需品。例如今天我们所使用的手机。生产和消费的关系甚至类似于使用和意义之间的关系。而这种关系不是物品天然蕴含的，这种意义本身则是在人们在社会关系的实践中逐步形成的。第四章，作者试图说明物品形成这种意义的过程中的历史轨迹，并对当时特定的环境、事态发展以及历史发展中的动因进行彻底的分析。这一章同时也是本书最为精彩的点睛一章，在命名为“权利”的这一章中，蔗糖生产-消费链的两端，一方面是西印度群岛以非洲奴隶为劳动主体的种植园经济，另一方面是19世纪受日益严苛的资本主义工业生产方式剥削的英国劳工阶级。从蔗糖这一不起眼的商品出发，西敏司引导我们重新思考资本主义的兴起和发展：这不仅仅是英国本土的经济和工业进步的单线发展，更是全球性的资本和生产方式的改变，这个过程之所以可能，充满了对“人”（无论是黑人还是白人）无情的剥削。带来甜蜜的“糖”，让人产生无数正面联想的“糖”，不论是在生产还是在消费中，都掺杂了奴隶制生产的艰辛和危险，劳工忍饥挨饿挣扎在温饱线上的无奈。与此同时，“糖”带来的巨大财富滋养了英国的权贵，也使这种稀有的物品成为廉价的日用消费品，让更多人获益。最后，在第五章，具有总结性的，作者开始针对糖本身以及对糖的这项研究在现代社会中的去向提出了自己的看法。作为一种研究现代生活的人类学的取向，研究事物和饮食的人类学史绝对不可忽视的一个方面。因此，此书也是物质文化史研究的典范之作，同时也对饮食研究有着不可被忽视的重要启发作用。“需求”的力量在许多语言中，“酸甜苦辣”都不仅仅是一种味觉，还经常和某些特定的情绪、感觉联系在一起，而其中“甜”一般都是最能给人以快感和愉悦的。动物普遍对甘甜有着最强烈的爱好，而植物也靠着有糖份的果实来诱惑动物去帮助扩散其种子，迄今为止还未发现有哪种文化的人类群体拒斥甜味的。虽然喜爱的程度有深浅，但人们普遍对糖有需求，正是这种需求，不但衍生出了一套复杂的生产方式，促成了一个绵延至今的国际体系格局，还反过来深远地改变了人们的社会生活和文化。人类学家萨林斯有一句名言：如果西方人原来的主食是狗肉的话，那么他们的粮食生产及耕牛生产将会与现在不同，其国际贸易也将会改变。这个说法予人许多启迪。说实话，如果人类不是那么喜欢甜味的话，近代的资本主义生产方式和世界体系恐怕也会大不一样。根据西敏司在牙买加的甘蔗园里的考察发现，他第一次看到一种粗糙的较少提炼的糖，这种糖最早可以追溯到较早的世纪，而且在最初是由那些保持着“传统”的穷人所消费的。而后来“一种穷人既因为久已习惯也因为他们别无选择而只能吃的食物可能在夫人那里大受赞美，”早期的小规模生产随着工业时代的到来而逐步变迁，随后在欧洲民族中一度被大受追捧直至后来变成生活必需品的一部分，用人类普世的对甜味的偏好来解释，确实有点过于简单。特别是在全球化背景下，欧洲的政治力量、军事力量和经济动力开始改变世界之时。在这个问题上，西敏司的《甜与权力》比任何其他著作更早、更有力地给出了证明。泛泛地谈论近代以来的资本主义体系，几乎难免流于空疏，而“糖”却是一个以小见大的极好切入点。糖可说是第一种世界性商品，它的生产与消费“标志着向一个世界市场的诞生迈进了重大一步”。与之紧密相关的种植园生产体系则与纺织工业一起，奠定了此后资本主义生产方式的基本范型。更重要的是，糖极大地影响了消费这些产品的欧洲社会，开始形成这样一种我们现已熟悉的情境：人们根据自己所购买和消费的商品来进行日常自我的确认。作为满足“需求”的一种产品，糖似乎还是被用来满足一种特殊的欲望，满足欲望，继而又重新唤醒这种欲望之时，不禁思考是这中需求成为需求的动力究竟是什么。正如《上瘾五百年》中对烟、酒、咖啡和鸦片历史的考察，瘾品不仅是刺激以及唤

醒人类欲望的物质，同时也是刺激贸易的产品，受惠的不仅仅是底层民众的欲望需求，同时也是贵族或者统治阶级的可靠收入来源以及权利巩固利器。西敏司在本书中所言，世界其他地方的人对糖的消费，基本从重复了西欧的历程：最初很少人知道蔗糖这一事物，随后是只有上层人士能享用的奢侈品，最后渐渐地进入每个人的日常饮食，成为必需品。这一点在英国最早成为现实，据说18世纪初“王国之内只要有能力的家庭，没有不吃糖的，而一旦吃不上，便会怨声载道，频频喊冤。”糖1650年是稀有品、1750年还算奢侈品，到1850年已成生活必需品。英国人当时最喜欢的两种日常饮食商品：糖和茶，都产自海外，甚至是帝国的殖民地，这些也将英国与相关的整个体系紧密绑结在一起。就这样，糖成为“第一个充斥着资本主义劳动生产力和消费之间相互关系的消费品”。在糖还是奢侈品的时代，消费糖是一种身份的象征，而越来越多的处于较低阶层的人也希望通过相同的消费来提升自己。这就是西敏司的洞见：“通过激发他人的消费，我们影响了他人的自我界定”，伴随着对糖的消费，“最早传递出一种复杂的观念，即一个人可通过不同的消费而变得与众不同”。——这其实是很好理解的一件事，在15年前，手机还是一种高端商品，使用大哥大俨然都是颇有地位的成功人士，手机广告也大谈“尊贵”。人们不但在消费手机，也在消费这种社会声望带来的“感觉”。但随着手机的快速普及，如今拥有一部手机通常已不再能说明什么问题了。《资本论》的脚注西敏司和沃尔夫曾与哥伦比亚大学期间是同学，从其二人在欧洲中心主义的历史背景下对农民和生产问题的关注的相似性可见一斑。西敏司关注农产品，并对加勒比海地区在被欧洲征服以来的当地的“发展”问题极为关注。同时沿着生产的线索，追溯这些产品在何时、何地变成一种消费品，追根溯源，关注的问题不是这些产品在欧洲市场的销售状况，而是那些为了满足欧洲和北美洲的人们而生产这些产品的农民。而沃尔夫的《欧洲与没有历史的人民》更是上升了一个层次，在关注生产这些产品的农民的同时，对生产的高度总结和概括，成为沃尔夫理论的优胜力量。从人类学的历史上看，西敏司写书的时间是人类学发展的迷茫阶段，理论上，架构主义似乎已经走到了尽头；历史上这个时期是反殖民的高潮，人类学家也在反思学科本身的发展：人类学及其理论的发展和殖民主义是密不可分的，早期人类学几乎只有关于原住民的研究，他们所写的理论很大程度上也带有种族以及文化上的偏见。所以西敏司和沃尔夫写这两本书很大程度上是对本学科的反思，已经为学科指明道路，即“历史人类学转向”

(Historical Turn)。在两本书的前言里两位作者也都有表明这些想法。而这个转向也不能不说有福柯的影子。同时不得不提的还有陶西格与他的《南美洲的魔鬼与商品拜物教》，陶西格在这本书中试图描述哥伦比亚和玻利维亚农民，他们不得不面对他们正日益卷入的资本主义生产和交换关系，但他们对这种生产关系和这种关系的意义却产生了在西方人看来显得十分怪异的观念。这三位作者都是当代马克思主义人类学的代表，西敏司与沃尔夫的书可以看做对于《资本论》第一册第二十四章“所谓的原始积累”的历史阐释，而陶西格则发展了马克思关于拜物教(第一章第四部分)的阐释。不过拜物教在马克思之后又有了很大的发展，尤其是法兰克福学派的文化研究与实践理论(Practice Theory)的出现，把马克思主义拓展到了关于消费(Consumption)的研究。这三人的不同关注点曾经引发一场辩论，这场辩论可以看做成马克思主义两大阵营的辩论。西敏司和沃尔夫代表了以生产(Production)为主线的研究，陶西格是以消费为主线的研究。更宽泛来看，前者是自上而下的马克思，后者是自下而上的马克思。陶西格关于这两本书的批评是两位作者的线性历史观，将历史简单的概括成资本家一方造成的，而其他方面，比如说英国工人，殖民地劳工与奴隶，只能被动的接受剥削。历史在这两本书里被赋予了不可逆的因果关系，比如说当糖的大规模的引入英国的时候，英国的工业革命与圈地运动已经将劳动力推向工厂。工厂生活受到严格管制，而糖恰好成为了快速供给能量的食物，所以广泛的被工人们接受，于是糖的需求量加大。而需求增大反过来又使殖民地变本加厉的剥削种植园劳工。这种历史的叙述基本令人感到绝望。我读这两本书时也有相似感想，发现这两位作者的历史观与我国初中历史书对于“西方资本主义国家”的描述极为相似。这种历史观可能过于简单。需要更多的思考。

9、这本书是一部人类学方面非常有名的著作，是高丙中主编、商务印书馆出版的系列人类学图书之一，主要从糖的角度，讲述了蔗糖的历史、应用的演变，考察了糖与奴隶制、海上霸权、国际贸易、消费习惯与社会文化、资本主义兴起等等的千丝万缕的关系。全书分为5章，分别从食物、社会性和糖、生产、消费、权力、饮食人生等角度对观点进行了阐述和分析。糖的生产(种植园)如何给数百万的奴隶造成了悲惨的命运；改变了西欧海上霸权；影响了英国经济与国际贸易。对糖的消费从药用、香料、凝固剂、食用等角度也进行了详尽的叙述。个人感觉，本书结构并不是像章节题目很清晰，有前后混淆之嫌，不知道跟翻译水平有没有关系。本书并非一般的人类学著作，书中非常少田野作业

《甜与权力》

记录，而大部分都是论述。作者是一位知名的人类学家，在耶鲁大学、约翰霍普金斯大学任教多年，本书近乎专业著作，行文较为晦涩，另外加上编辑或两人翻译的原因，并不是很容易读。当然，作者对尤其是近代糖的发展和消费背后的巨大商业和政治力量的深刻洞察以及各种对问题的深入思考，都值得我们学习。加拿大读书会微信号：careaders

10、人类学家萨林斯有一句名言：如果西方人原来的主食是狗肉的话，那么他们的粮食生产及耕牛生产将会与现在不同，其国际贸易也将会改变。这个说法予人许多启迪。说实话，如果人类不是那么喜欢甜味的话，近代的资本主义生产方式和世界体系恐怕也会大不一样。在许多语言中，“酸甜苦辣”都不仅仅是一种味觉，还经常和某些特定的情绪、感觉联系在一起，而其中“甜”一般都是最能给人以快感和愉悦的。动物普遍对甘甜有着最强烈的爱好，而植物也靠着有糖份的果实来诱惑动物去帮助扩散其种子，迄今为止还未发现有哪种文化的人类群体拒斥甜味的。虽然喜爱的程度有深浅，但人们普遍对糖有需求，正是这种需求，不但衍生出了一套复杂的生产方式，促成了一个绵延至今的国际体系格局，还反过来深远地改变了人们的社会生活和文化。在这个问题上，西敏司的《甜与权力》比任何其他著作更早、更有力地给出了证明。泛泛地谈论近代以来的资本主义体系，几乎难免流于空疏，而“糖”却是一个以小见大的极好切入点。糖可说是第一种世界性商品，它的生产与消费“标志着向一个世界市场的诞生迈进了重大一步”。与之紧密相关的种植园生产体系则与纺织工业一起，奠定了此后资本主义生产方式的基本范型。更重要的是，糖极大地影响了消费这些产品的欧洲社会，开始形成这样一种我们现已熟悉的情境：人们根据自己所购买和消费的商品来进行日常自我的确认。确实，不管现在看来糖是多么平平无奇，在15-18世纪的三四百年间，它却是大西洋世界发展的动力之源。欧洲人是直到11世纪末十字军东征时，才第一次知道蔗糖，当时他们将甘蔗这种从未见过的奇怪庄稼称为“味道甜美的芦苇”。但甘蔗的生长需要热带环境，因此，只有在地理大发现之后，才能设法满足欧洲市场对糖的需求。葡萄牙人在非洲海岸外的圣多美岛发展出大规模种植园，这最终被证明是大西洋历史的里程碑——欧洲人第一次在那么遥远的地方生产供欧洲市场消费的商品，而且黑人奴隶劳动与制糖业的关系在此得以牢固确立。更大规模的种植园和制糖工业，随后在加勒比海和南美洲发展起来，这也是历史不幸的讽刺：为了满足甜味这样美好愉悦的味觉，无数人沦为奴隶，被看不见的市场之手推入无情的生产体系之中。这确实是一种欧洲的发明：种植园的奴隶虽然从事的是农业，但实际上却在以工业的方式进行生产——田野就是工厂车间，他们挣微薄的工资，不自由地重复劳动，而所有的日用品则无一例外几乎都是别人生产的。劳动力、资本、市场在此紧密结合，而背后则是已经确立的欧洲口味标准和权力对世界的宰制，同时塑造了母国与殖民地之间的不平等关系，并伴随着庞大的生产机制和分配机制。像香料、茶一样，糖这种世界性商品不仅是一个生产和贸易的问题，实际上也影响着欧洲列强的兴衰。英国人在17世纪就已意识到，一旦某个国家夺得蔗糖生产的主动权，那么随之而来的就是对航运、财政收入，进而是整体国力的影响。正因此，英国坚决打击葡萄牙的蔗糖生产，控制自己殖民地的制糖工业，并禁止使用他国船只来运输这些商品，这些重商主义措施无异于一场经济战争。它不仅确保了供应和贸易产生的利润，确保了英国制造品的海外市场，还支持了英国海运和海军的发展。在那些年里，糖对各国而言事关重大，李春辉《拉丁美洲史稿》中说：“蔗糖在18世纪经济中所占据的地位，就如钢铁在19世纪，石油在20世纪所占据的地位一样。”之所以如此重要，原因之一在于：糖在当时还远非一种普通商品。事实上，16世纪在欧洲任何地方，糖都是一种舶来的奢侈品。在很长时间内，食用糖乃是一种身份地位的象征。直到19世纪末，糖的数量和供应才丰富到进入欧美平民生活之中。但日本人到战后初期，仍普遍认为“根据糖的食用量就能了解一个国家的生活水平和文化水平”（《砂糖的历史》）。中国西南一些少数民族直到解放后才开始吃到白糖，景颇族和傣族都称这种新事物为“甜盐”；1970年代的西藏，当地群众眼中的共产主义社会，就是“糌粑随便吃，酥油管够，还有白糖！”一如西敏司在本书中所言，世界其他地方的人对糖的消费，基本从重复了西欧的历程：最初很少人知道蔗糖这一事物，随后是只有上层人士能享用的奢侈品，最后渐渐地进入每个人的日常饮食，成为必需品。这一点在英国最早成为现实，据说18世纪初“王国之内只要有能力的家庭，没有不吃糖的，而一旦吃不上，便会怨声载道，频频喊冤。”糖1650年是稀有品、1750年还算奢侈品，到1850年已成生活必需品。英国人当时最喜欢的两种日常饮食商品：糖和茶，都产自海外，甚至是帝国的殖民地，这些也将英国与相关的整个体系紧密绑结在一起。就这样，糖成为“第一个充斥着资本主义劳动生产力和消费之间相互关系的消费品”（西敏司语）。在糖还是奢侈品的时代，消费糖是一种身份的象征，而越来越多的处于较低阶层的人也希望通过相同的消费来提升自我。这就是西敏司的洞见：“通过激发他人的消费，我们影响了他人的自我界定”，伴随着对糖

《甜与权力》

的消费，“最早传递出一种复杂的观念，即一个人可通过不同的消费而变得与众不同”。——这其实是很好理解的一件事，在15年前，手机还是一种高端商品，使用大哥大俨然都是颇有地位的成功人士，手机广告也大谈“尊贵”。人们不但在消费手机，也在消费这种社会声望带来的“感觉”。但随着手机的快速普及，如今拥有一部手机通常已不再能说明什么问题了。但事情并未到此为止：西敏司进一步指出，预先加工好的食品实际上意味着人们放弃了大量选择，虽然食品工业经常吹嘘自己为人们增加了选择的自由。该如何理解这个悖论呢？这么说吧，这就像麦当劳每隔一段时间就会宣布推出一款新食物，说人们有了更多选择，但实际上，人们只能在它菜单上的有限几种食物中进行选择。在“方便”、“快捷”与“自由”的掩饰之下，食物像流水线上的工业品一样，将无限丰富的可能性简化为几种规格，人们只能在这个范围内进行挑选，实际上在很大程度上放弃了支配自己食物的权力。而这也只是一个更庞大而根本转变的一个表征，因为“饮食被整个重塑，这时因为社会生产的面貌被彻底改换，以及时间、工作和闲暇的性质也与之一起发生了改变。”因此，虽然本书谈的是“糖”，但糖其实并非关键，关键是“权力”。只是糖作为“资本主义的宠儿”，能够浓缩和折射出社会转型的历程，可以清晰地显示出那些肉眼无法看见的无形力量和权力关系。正如季羨林《中华蔗糖史》关键也不在糖，而是为了显现出中印文化交流史，穆素洁《中国：糖与社会》也一样：谈的是糖，但只是希望通过糖这个阿基米德支点，讨论全球框架下中国经济、农业技术是如何与国际商品流通交织在一起的，并进而反思和批判全球交换为何不能启动中国的社会转型。西敏司本人其实也意识到了自己在《甜与权力》中的模式是基于西欧（主要是英国）经验之上的，而东亚（尤其中日）的制糖工业同样具有重大意义，因此他才在序言中说，穆素洁对东亚制糖工业的研究，将更好地丰富、深化有关认识，“我确信在不久的将来可以看到东方与西方在智识上前所未有的统一，而随着这一统一将出现一种真正意义上的世界历史”。对于这个令人期待的未来，中国学者能做出什么贡献呢？校译：p.136-137：一位曾在英国宫廷见过伊丽莎白王后的16世纪德国旅行家写道：“……女王陛下……”：按英文Queen有“王后”和“女王”两义，此处前后不一，当作“女王”p.140：最便宜的中国波比茶（bobeia）：按当系“武夷茶（bohea）”，bohea在18世纪英国已成为中国茶的代称。h作斜体字时近似于b，此处bobeia拼错盖因此。

11、逛超市时，我发现一个规律。每当我只买蔬菜、水果、米面这些出自大自然馈赠的食物，最后结算的费用总是很有限的。而只要购物车里加上诸如牛奶制品、巧克力、咖啡、饼干糕点、果脯一类的零食，价格曲线就陡然上升。包括奶制品在内，所有这些食物有一个共同的特点，里面含有糖。“以复合碳水化合物为核心主食，同时佐以调剂味道的外围辅食，这是人类饮食的一个基本特征。”（《糖与权力》P20）奥德雷·理查兹（Audrey Richards），人类学领域中食物和进食方面最杰出的研究者之一写道：“摄取营养作为一种生物过程，比之性活动更为根本。在有机个体的生命过程中，它是一种更为基本、周而复始得更快的需求；相较于其他生理机能，从更为广泛的人类社会的角度来说，它更能决定社会群体的特性，以及其所采取的活动方式。”（P15）“关于糖的研究在历史上（即使以欧洲史来看）可以追溯到很远。但是它仍有许多方面不那么清楚，甚至迷雾重重。作为一度不为欧洲民族所知的糖究竟是如何和为什么会在他们中间如此盛行、如此重要，这个问题至今仍未弄清楚。用这么一件东西（从甘蔗中榨取出的糖），满足广泛的、也许可以说是人类普世的对甜味的偏好，这其实是在欧洲的政治力量、军事力量和经济动力开始改变世界时，依照欧洲的口味标准而被确立的。”

（P10）观察目前国内城市的大街小巷，哪里咖啡馆、糕点铺、甜品店、奶酪房、冰激凌店多了，预示着哪里的经济更加繁荣，GDP更好。至少在北京粗略地看，除了一些重点区域外，这些店铺东部城区比西部城区多，北部多于南部。而这些现象的背后，都源于上面欧洲标准。“在美国，研究婴儿的学者们认为人类对甜味有一种内在的喜好，这种喜好出现在‘人类发育的初期，而且相对地独立于外在经验。’……材料显示，在世界不同地区，富含蔗糖的食物是如何参与塑造了非西方民族早期文化的传播适应经历；而在这些食物的传播适应过程中，则很少或几乎没有出现什么抗拒。大概值得一提的是，糖以及含糖食物的传播通常是伴随着刺激品，尤其是刺激性饮品。在新食用者习得新食物方面，背后可能真有某种说不清的东西在起作用；迄今为止，没有资料显示任何没有食糖传统的人类群体抗拒糖、甜炼乳、甜味饮料、蜜饯、糕点、糖果，或是其他甜味食物被引入其文化之中。”（P26）中国古代的达官贵人经常得一种消渴病，多由于摄入过多的肥甘造成的，就是油脂、肉食和糖摄入太多，造成肌体运转能力下降，旋而得病早亡。这个消渴病就是今天的糖尿病。工业文明带来人们尽享口腹之余的同时，所谓富贵病如高血压、糖尿病、心血管疾病的发病率也居高不下。估计国内此类病的发病比率与各地GDP一定成正相关的关系。“什么是‘好的食物’，就如同什么是好多天气、好的

《甜与权力》

配偶、或什么是完满的人生一样，是由社会性决定的，而非生物性。‘好的食物’，列维-斯特劳斯多年以前就已指出，在‘吃起来好’之前首先必须‘想到它好’。”（P20）这也是在京城请客前要煞费苦心寻找适合的餐馆的原因，因为你请人吃的不是菜，而是地段、环境、装修和档次，吃的是坐在那里给客人带来油然而生的那种高人一等的感觉。“在任何情况下，饮食的变迁都会牵扯到人们在自身形象方面、在形成反差的新旧生活品质的观念方面以及在日常生活组织方面异常深远的改变。”

（P25）读西敏司（Sidney W. Mintz）《甜与权力》的同时，还在读穆素洁（Sucheta Mazumdar）《中国：糖与社会——农民、技术和世界市场》，两本同时看，对糖的历史变迁以及其中各国政治经济的嬗变有了更全面的认识。

章节试读

1、《甜与权力》的笔记-第106页

从13世纪到18世纪，随着蔗糖变得越来越普通而蜂蜜反倒越来越昂贵，蔗糖在药用方面也愈加普及。——糖和蜂蜜互换位置并不只限于医药方面，未来它们在食物和防腐剂的功用方面也发生了同样的对调。

2、《甜与权力》的笔记-第36页

我们大多数人所秉承的欧洲中心主义历史观使得我们总是对非西方世界所取得的技术成就显得有些漫不经心，一个最明显的例子就是我们总是把它们（金字塔、长城、太阳神庙、印加马丘比丘城等）解释为巨大劳动力投入的结果。无论承认与否，我们对它们由衷的称赞也更多是基于审美而非技术层面——技术上我们仍然认为并不怎么出色。虽然往往不会说，但西方人内心真正惊异的是，非西方人的审美能力居然没有受到他们技术条件的限制。

3、《甜与权力》的笔记-第10页

用这么一件东西（从甘蔗中榨取出的糖），满足广泛的、也许可以说是人类普世的对甜味的偏好，这其实是在欧洲的政治力量、军事力量和经济动力开始改变世界时，依照欧洲的口味标准而被确立的。

4、《甜与权力》的笔记-第82页

包括肉、奶制品、蔬菜和水果在内，所有其他食物都是谷物食品的补充，而它们之所以成为淀粉类日常主食的附属，是由于食材的普遍匮乏。“谷物是穷人日常食物的核心。”

5、《甜与权力》的笔记-第37页

甘蔗作为一种热带和亚热带作物，它的生长周期可以超过12个月，需要大量的灌溉水和劳动力投入。要想让它生长得更好（增加含糖量），就需要有规律地浇水，同时保证在生长期没有温度的骤然变化。

6、《甜与权力》的笔记-第73页

直接的奴隶制.....是我们现代工业的基础，没有奴隶制，就没有棉花；没有棉花，就没有现代工业。奴隶制使殖民地具有了价值，殖民地造就了世界贸易，而世界贸易则是大机器工业的必备条件。

7、《甜与权力》的笔记-第90页

8、《甜与权力》的笔记-第41页

当蔗糖在地中海的生产开始衰落时，欧洲对蔗糖的认识和欲望却在与日俱增，制糖业的重心在转移到大西洋诸岛的同时，欧洲人对蔗糖的需求也在不断地扩大。

9、《甜与权力》的笔记-第27页

《甜与权力》

西敏司真的够胆，开篇就把蔗糖的故事一股脑说出来：在公元1000年时，还很少有欧洲人知道蔗糖的存在，不过在这之后他们开始逐渐了解蔗糖；到1650年时，英格兰的贵族和富商们变得嗜糖成癖，而蔗糖则频频现身于他们的药品、文学想象以及社会等级的炫耀过程中。最迟到1800年，在每一个英格兰人的日常饮食中，蔗糖已经成为了一种必需品——虽然仍是价格不菲的稀缺品；到1900年时，蔗糖在英国人的日常饮食里提供了近1/5的热量。

但是估计有点头脑的人都不会这么简单地认为这本书就是说这么点事情。

10、《甜与权力》的笔记-第85页

11、《甜与权力》的笔记-第78页

由于糖——或者说是因对糖的需求而兴起的庞大市场——百万非洲奴隶到达了新大陆。……是糖把印度东部的人送往纳塔尔和奥伦治自由邦，是糖把他们带往毛里求斯和斐济。糖陆陆续续地把一批批不同族群的人们带到了夏威夷，而且至今还在让人们在加勒比来回迁徙。

12、《甜与权力》的笔记-第59页

那些司掌榨汁机的人，尤其在他们疲倦或处于半睡眠状态时，很有可能手指会被磨盘碾到。这时，为了不被进一步卷进机器，通常备有一把斧头来迅速砍断手臂，这无疑解释了为什么会有那么多残废的看更人。(Mathieson 1926:63.)

13、《甜与权力》的笔记-第14页

所以我会不经意地阅读社会学和人类学？

14、《甜与权力》的笔记-第53页

第一个贸易三角是不列颠、非洲和美洲。

第二个贸易三角：从新英格兰（北美）把朗姆甜酒运到非洲，同事把奴隶贩到美洲，而每周的热带商品晕倒宗主国。

当时的世界就是在这两个三角的作用下发展起来的。

15、《甜与权力》的笔记-第22页

从对作为主食的淀粉类食物的要求来看，习惯吃米饭和习惯吃面食的人确实有很大差异。

16、《甜与权力》的笔记-第16页

“那些坐在一起大快朵颐的人们，就社会作用而言她们团结在了一起，而那些没有在一起共同进食的人们则彼此相互隔阂。”(Robertson Smith 1889:269)——仅仅是通过对食物的分享，就可以创造一种人与人的纽带。

17、《甜与权力》的笔记-第56页

……给首都贷款者……

capital在这里应该是资金的意思吧。

18、《甜与权力》的笔记-第17页

蔗糖的简史蔗糖是糖的一种，主要从甘蔗中榨取得到。在公元1000年时，还很少有欧洲人知道蔗糖的存在；不过在这之后他们开始逐渐了解蔗糖；到1650年时，英格兰的贵族和富翁们变得嗜糖成癖，而蔗糖则频频现身于他们的药品、文学想象以及社会等级的炫耀过程中；最迟到1800年，在每一个英格兰人的日常饮食中，蔗糖已经成为了一种必需品——虽然仍是价格不菲的稀缺品；到1900年时，蔗糖在英国人的日常饮食里提供了近1/5的热量。

19、《甜与权力》的笔记-第100页

糖变得越来越丰富而廉价，它逐渐失去了作为一种权力象征物的特质，而越来越变成一种利润之源。

20、《甜与权力》的笔记-第75页

19世纪初时，整个民族已经开始习惯于糖了——即是数量有限，而他们总是在渴望更多的消费。

21、《甜与权力》的笔记-第86页

作为香料，蔗糖至少从十字军东征以来就在西欧受到权贵的宠爱。……但我们今天的习惯不是把蔗糖当作一种香料。……在蔗糖的使用与含义方面，在蔗糖与香料的关系方面，以及蔗糖在整个西方食物体系中的地位，从1100年以来发生了一些重大的转变。

22、《甜与权力》的笔记-第53页

两个“贸易三角”

- 1：工业制品运往非洲，非洲奴隶贩到美洲，美洲热带商品销往宗主国及领国。
- 2：朗姆甜酒运往非洲，非洲奴隶贩到美洲，美洲蜜糖运回新英格兰制作甜酒。

23、《甜与权力》的笔记-第11页

人类学一方面允许我们记录那令人惊叹的充满多样性的人类习俗，另一方面则承认人类在种群上具有不可动摇的同一性。

24、《甜与权力》的笔记-第79页

世界糖产量：

- 1800年，245000吨，几乎由欧洲人消费；
- 1830年，572000吨，甜菜糖开始进入世界市场之前；
- 1860年，1373000吨，甜菜糖的生产迅速增长；
- 1890年，>6000000吨。

25、《甜与权力》的笔记-第96页

在精致的甜食与社会地位的确立之间有着清楚的关联。到16世纪，商人们也变得和国王一样，成了蔗糖的消费者和炫耀者。

26、《甜与权力》的笔记-第47页

1672年巴巴多斯殖民地的建立是不列颠蔗糖的历史转折点。

27、《甜与权力》的笔记-第33页

甘蔗可以通过无性的方式进行繁殖，只需从其茎杆上砍下的一块中罕有一个芽苞，这个芽苞被种植到土地中之后，只要有充足的阳光和水分，它就可以连续六周以每天一英寸的速度生长。当甘蔗成熟以后，最适宜的榨汁时节是在它成长了9-18个月后的干燥季节。从甘蔗的断茎中生长起来而没有经过再植的“截根苗”，通常大致每12个月要砍一次。而用来育种的甘蔗成长期则相对要长一些。但无论是哪种甘蔗，只要它长成就一定要砍，这是为了不让甘蔗中的汁液和汁液里的糖分散失。而为了避免腐烂、干枯、变质和发酵，甘蔗一旦砍下就必须立即榨汁。

28、《甜与权力》的笔记-第59页

甘蔗栽种与甘蔗经过机械或化学的转化而生成蔗糖之间的关系，是通过砍伐和榨取、蒸煮和结晶、榨汁间和甘蔗地之间的协调一致才建立起来的。由此种植园作为遗产继承时通常并不分割；上层需要悉心规划劳动安排，对待下层则施以铁的纪律。（工业化了的企业模式）

29、《甜与权力》的笔记-第93页

早期的蔗糖不能提纯到现代的白砂糖那种纯度，因为当时的提纯技术有限，蔗糖都不是那么白，而越白的糖也就越贵。

30、《甜与权力》的笔记-第104页

蔗糖因为不会成瘾，所以在茶、咖啡、巧克力因为“成瘾性饮料”而受到宗教的抨击时，能够新免于难。而且还被成为药物。

宗教还真不是铁板一块。

31、《甜与权力》的笔记-第9页

（糖）它的历史至少同欧洲向外开拓新世界的历史一样悠久，可以说他是历史的缩影。我希望能够说明糖所呈现的那个更为广阔的世界，并揭示出它在不同的民族、社会和现实之中变动不居的悠长历史。

32、《甜与权力》的笔记-第24页

最近的两到三个世纪，复合碳水化合物失去了在饮食中的核心地位，取而代之的主要是肉类食品，各式各样的脂肪，以及糖。此类晚近出现的饮食模式，其典型的特征是巨大的热量摄取。

33、《甜与权力》的笔记-第20页

以复合碳水化合物为核心主食，同时佐以调剂味道的外围辅食，这是人类饮食的一个基本特征。

34、《甜与权力》的笔记-第58页

《甜与权力》

要生产蔗糖至少需要一到两个榨汁磨坊，一个提纯和凝缩蔗汁的蒸煮间，一个用来使粗糖脱水并使糖条干燥的烘烤间，一个制作甜酒的蒸馏间，同时还有一个装船前存放粗糖的储存间——所有这些意味着成千英镑的投资。

35、《甜与权力》的笔记-第3页

当一个人试图将消费与生产联系起来，将殖民地与宗主国联系起来，那么就会倾向于突出“中心”（hub）或者“边缘”（outerrim）中的某一个，同时忽视另外一个。

36、《甜与权力》的笔记-第92页

16世纪之后不久，蔗糖的价格、供应量和习惯用途都发生了迅速而根本的改变。随着蔗糖越来越多，它作为香料的用途逐渐消失。蔗糖在节日食物中的调味品角色并不是某种用法上的翻新，“节日往往保留了日常生活中所失去的东西。”

37、《甜与权力》的笔记-第8页

当生产的地点和使用的地点在时间和空间上被分离的时候，当制造者和使用者在生产过程和使用过程中都相知甚少的时候，这种神秘感会进一步加深。

种在地里的甘蔗和倒在我杯中的白糖，两者同时出现在视野里自然会产生一种神奇感。但在我看来，这种神奇感也应该在另一种场景里发生：一面是融化的金属或者更恰切地说是原初的铁矿石，另一方面是一副完美无缺的精致的手铐或脚镣。神奇不单只是一种表面上看来的技术转换，它也体现在彼此互不认识的人们却发生时空关联（这不只是因为政治和经济，也是因为由产品而维持的一种特定的联系）。

38、《甜与权力》的笔记-第2页

人类学把民族志发展到“科学”的水平，把这种文体经过人类学专门训练的学人所从事的规范的田野作业捆绑在一起，成为其知识论和可靠资料的基础，因为一切都基于“我”在现场目睹（I witness），“我”对事实的叙述都基于对社会或文化的整体考虑。

39、《甜与权力》的笔记-第91页

《两本15世纪厨师手册》书有这样的名字？？

i doubt it, 商务印书馆诶。

40、《甜与权力》的笔记-第30页

人类的构造中有着部分内在的对甜味的偏好，这一点似乎不容置疑。但这却不能解释千差万别的食物体系、程度高低的食物偏好以及相互异趣的味道区分方式。

41、《甜与权力》的笔记-第71页

在英格兰和欧洲大量新的需求被激发出来，该需求是由骤然产生的低价所引发的，当时这些英国种植园生产的商货促成了同类商品价格的滑落，进而把英国中产阶级和穷人们印象了各种新奇的消费习惯。这样的需求一经成为现实，便很难再因为之后价格的涨落而受到动摇。

42、《甜与权力》的笔记-第76页

取消奴隶制之后的结果是，一段时间世界蔗糖市场出现更加激烈的竞争。蔗糖工业……要么是走向停滞，要么是以高昂的成本继续扩张。

43、《甜与权力》的笔记-第53页

贸易三角的重要特征在于，在它们的运转中“人的交易”至为关键。在三角贸易中，不仅是蔗糖、甜酒和糖蜜没有直接用来交易欧洲生产的商品，两个横跨大洋的贸易三角里唯一的“错误的商品”——但对整个贸易体系至关重要——就是人。奴隶之所以是一种“错误的商品”，因为根本上不是物品的人类被看做了物品；而在三角贸易中，成千上万的人被当做商品来对待。为了获得奴隶，欧洲的产品被运往非洲；而通过奴隶们的劳动，财富在美洲被创造了出来。大部分奴隶们所创造的财富都流向了英国，他们制造出的产品在英国本土被消费掉，而不列颠人的产品——布料、工具、刑具——则让奴隶们去消费，在创造财富的过程中奴隶们自己最终也被消费掉。

44、《甜与权力》的笔记-第99页

(1760s) 蔗糖已经变得越来越便宜、越来越充裕，而它所代表的阶级身份也已经降格到社会中层。

45、《甜与权力》的笔记-第27页

人们所吃的东西既向自己也向别人说明了他们的身份和内涵。饮食模式与所属社会的一致性，揭示了特定的文化形式是如何得以维系的，这种维系依靠的是人们承载这些文化形式的持续不断的社会活动，以及人们具体化和实现这些形式的行为。

46、《甜与权力》的笔记-第11页

人类学一方面允许我们记录那令人惊叹的充满多样性的人类习俗，另一方面则承认人类在种群上具有不可动摇的同一性。

47、《甜与权力》的笔记-第27页

来自甘蔗的糖只是一种晚近出现的产品，在人类历史上的第一个千年（公元后），或者说也是蔗糖诞生后的第一个千年里，它缓慢地被传播着；然后只是在过去的500年里，它才广为流传开来。

48、《甜与权力》的笔记-第101页

就蔗糖来说，它从一种国王们的奢侈品被转变成一种平民的高档享受，这种享受可以花钱购买，但已经不具有原先的身份象征，用途也发生了变化。由此看来，蔗糖与其他一些事物一样，是一种虚假的“身份提升器”。当然，一旦发展到这一步，权势阶层也就开始不再消费它了。

49、《甜与权力》的笔记-第39页

十字军东征并不仅仅只是帮助西欧的人们认识蔗糖，之后不久，十字军就在耶路撒冷王国这片他们征服的土地上开始着手管理当地的蔗糖生产。

50、《甜与权力》的笔记-第58页

大家一直在探讨作为资本主义发展的辅助手段的种植园制度到底算不算资本主义生产关系。

《甜与权力》

《甜与权力》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com