

《中国食物》

图书基本信息

书名：《中国食物》

13位ISBN编号：9787214031730

10位ISBN编号：7214031736

出版时间：2003-11

出版社：江苏人民出版社

作者：（美）尤金·N·安德森

页数：292

译者：马嫻 刘东

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

《中国食物》

内容概要

这是一部有关中国食物的内容广泛且引人入胜的历史学和人种学著作。作者从上古史入手，展示了食物如何从一开始就在中国的官府政策、宗教仪式和身体营卫诸方面占据着中心位置，然后顺着时间线索把笔触一直伸向当代中国，丰富、迷人而又发人深思地描述了中国饮食文化的地区多样性。

我们已注意到中国经历了土地所有制的三次根本性转变。第一次出现在村社土地原始公有制被古典封建制取代之时，也就是向统治者的亲属和支持者授爵封地。这可能出现于商朝，而到周朝则确定无疑。第二次为土地私有制和自由民农耕的兴起，这是周朝晚期发展起来并在汉朝正式确立的(随之出现的是国家全面控制的幻想及国家社会主义的尝试)。第三次是在魏朝统治下彻底重新分配土地的社会主义，隋唐更加普遍。第四次转变是安禄山叛乱对这一制度的破坏，导致由政治实权人物占有庞大领地，这种状况延续到宋朝。第五次也是现代以前的最后一次转变，渐次出现在以后的朝代(明清)：大领地的重要性减弱，而小农再次兴起。就寺院拥有的土地而言，唐朝土地所有权及其对发展的影响可与中世纪欧洲的土地所有权及其影响相比。佛寺和道观获得大量的农业土地，但当国家感到现金短缺时就会没收之。唐朝的主食仍旧为粟；稻则在迅速扩张的南方流行。根据租税数字，我算出粮食产量为每英亩，300—1,600磅左右(该数字是崔瑞德的，但用现行的亩重新算过；崔瑞德，1963年)。这些数字类似于汉朝丰年时的产量和加世纪初歉年时的产量。有一种税规定每户纳粮2石(当时每石约合140磅)，所以土地较多的人家比土地较少的人家境况要好。别的租税涉及布帛等，通常比法定的普通税额收得更多。盐业专卖也重新出现了(一如在汉朝和其他早期朝代)，政府通过使这一日用必需品更难获取而压榨人民。腌渍仍是保存蔬菜之类物品的基本方式，所以需要大量的盐。晚唐的很多反叛者都因贩私盐而长了见识。近东农作物——其中有菠菜、甜菜、莴苣、扁桃和无花果——在唐朝为中国人所知(罗佛，1919年；谢弗，1963年)。南方的农作物传播得更加广泛，但其中大部分以前在嵇含时代便已知晓。印度赤砂糖(棕榈糖)及棕榈汁、海枣、大薯蓣(Dioscoreacdata)、小豆蔻、高良姜和很多新品种的稻、芋、诃子、柑桔、山扁豆、香蕉、橄榄、荔枝以及类似的水果，都属于来自南方的重要农作物；荔枝和别的亚热带水果盖在冰下由信使送到宫廷；它们被认为是绝佳的美味(谢弗，1967年)。唐朝时期，中国食物和农业的最重要变化是采用了南方的双季稻。双季稻显然已由居住在较南地区的当地人实行了好几个世纪(如果没有1,000年的话)，并在唐朝及唐以后广泛传播，此时已被大批定居在新的安全地带上的汉族农人付诸实践。东南部自秦朝以来就时断时续地成为中国的领土，但只是在唐朝才较为稳定；因此广东人称自己为“唐人”，而不是像其他说汉语者那样自称为“汉人”。在较远的南方，土著居民们基于稻子和块茎作物的地方性饮食也被汉人采用。“薯蓣和芋头”变成了土著住民粗糙、笨拙饭食的标准比喻(谢弗，1969年)。相形之下，稻米正像现在这样日益广受钟爱。在北方，小麦继续有所进展。农作物的轮种使小麦和粟均被栽培并继续传播；磨粉的新技术把小麦制成了最便于使用并且普遍可以得到的形式——面粉(谢弗，1977年)。小麦以如今众所周知的形式被食用：汤团、油条和面条。现代“烧饼”(“roast cakes”，面上撒有芝麻并贴在炉壁上烘熟的小面包)的前身已在流行，并显然被认为是新食物。烧饼实则是通称为“馕”的波斯及中亚的标准面包的小型变体，因此是由那里衍生而来；它们在唐代中国是舶来品，由中亚人在大城市里烘制(谢弗，1963年、1977年)。各种各样的小麦面饼已在中世纪的唐朝遗址中发掘出来(《中国画报》，1976年，第36—39页)。从我们拥有的许多出自唐朝的著述中，尤其是从840年代访问中国的日本僧人圆仁的极其完整的日记中，我们获悉粟在北方为日常生活的必需品；小麦则在某种意义上被认为是奢侈品(赖绍华，1955年)。圆仁记述道，各种各样的面点是专门拿来招待他及其随行人员的特殊膳食，或者是盛大宴会上的珍奇食物，用来代替非佛教徒在这种场合本该食用的肉。豆腐以及面筋做成的肉仿制品尚未为人知晓。佛教导致了大规模的素食主义以及用来代替肉的各种小麦制品的开发，从而使“西方蛮人”想起了他们本国的食物；牛肉越来越不被当做一种食物了。中国人继续吃牛肉，却带着某种羞耻感，而且很多较年长的中国人至今仍把杀牛视为不正当之举；非佛教徒跟佛教徒一样，说牛为人类劳作太辛苦，不能用这种无情的方式来对待它。受佛教影响较大的日本人，后来则完全停止吃牛肉，并且只是随着大规模的西化才又把它当成食物。不过，奶油、酸奶酪、马奶酒(发酵的马奶)、干酪、凝乳和黄油倒是很流行。由于皇族本身就有部分突厥语族的背景，这些食物也就势必要取得一席之地。这似乎是奶制品消费在中国所达到的顶峰。别的中亚食物，如葡萄酒与其他小麦制品之类也非常流行。茶也许早在唐以前就在中国出现，但它的普及却要归于唐朝兴起的一股狂热。陆羽的《茶经》(1974年，原书写于8世纪)为提高品茶水平开了风气之先；至今仍被广泛阅读。茶发源于缅甸—印度边境地区的某处，极可能是由佛教僧人传入中国，虽说我们并无这方面的证据。与稻子或白菜相比，它是很晚才被添入中国食谱。我们现在把茶看成中国的国粹，但它在唐朝却是一种新的舶来饮料，此乃该时代西来影响重要性的一大例证。暂且撇开李贺在一首诗中提到的鬻鬻这类零星杂物不谈(J

《中国食物》

· 弗罗德沙姆，1967年，第201页)，我们发现普通百姓始终在吃同样的东西。鱼很丰富，而且大型的远洋捕鱼活动也有记载。人们非常热衷于吃生鱼；它确实是主要的美食之一，还有几位诗人，把薄鱼片形容为在熟练的切菜刀下如雪花飞舞。最新鲜的鱼的最薄切片被看做上品。淡水鱼总是可以得到，因为首都和大多数主要城市都位于靠近河流的内陆。某些品种比其他品种更受喜爱；海洋生物则使文人学士略感奇异。切成薄片的肉有可能烹制得和当今西北一样(通常与葱、韭或别的葱属植物一起炒)，乃是富庶或奢华的表征。鸡(以及别的珍奇家禽)只在特殊场合才被食用，诗歌里有这样的比喻。它们被用来与质朴的乡村生活进行对比，如高适的一首诗所云： 耕地桑拓间， 地肥菜常熟， 为问葵藿资， 何如庙堂肉? (玛丽·陈，1978年，第91页。) 跟其他时代一样，唐朝也周期性地发生饥荒。战争与内乱的副作用因反复无常的税收制度而加剧。瘟疫显然更为常见，这是因为中国与印度和近东紧密接壤，而那里经常流行传染病(崔瑞德，1979年)。这类瘟疫因饥荒而加剧，并又导致了更大的饥荒，因为全劳力一个接一个地死去。没有迹象表明瘟疫曾像在欧洲那样抬高厂劳动力价格；更有可能的是，它们导致了像在中东那样的效果，即在那里杀死了富裕的城市居民，因而对劳动力需求的削减甚至比对供给的削减还要大，并就此导致了更低的工资和经济的衰退(多尔斯，1977年)。 中国第一本著名的烹调书和第一本营养学教科书(两者现在均已失传)都出现于唐朝。草本植物志和农书在由陶弘景和贾思勰确立的样式上渐渐发展起来，在朝廷的提倡下，医学和农学取得了进步(昂舒尔德，1985年)。蒸馏法出现于唐朝末年；可能是在中国发明出来的(李约瑟，1956年，1976—1980年)。 唐朝是中国的黄金时代，其无与伦比的诗作和生活艺术被永志不忘。然而，在中国食物体系的进化中，唐朝并不显得特别重要。

精彩短评

- 1、以外国的视角，将中国食物的历史一一道来，很有意思
- 2、随便翻翻
- 3、视角很好，其余的瑕不掩瑜
- 4、附录的序，写的真好，不过不是作者，张光直的~至于本书作者，有点野趣，但还嫩了点。译者马嫫同学一直单身，只度过了59岁，2012年病逝。
- 5、文化与生态造就中国食物。
- 6、其实早就读过了。可是当时并不了解其学术脉络。以后要重读英文版。翻译太烂了。
- 7、食物很诱人，但这本著作却让人没有阅读的胃口。刘东先生，您主编这套丛书，为学界做了很大贡献，可您的翻译水平实在是让人难以恭维。
- 8、网罗了不少资料。
- 9、尝试读第二遍。对不起我实在读不下去。。。
- 10、考察中国食物的生态人类学入门，观点是饮食的文化选择因素大于生态环境因素。翻译太差，有些食物译名莫名其妙。
- 11、用学术的眼光来看食物实在很有意思，而且作者在书中提出了很多合理的分析，比如为什么要食用粳米北方为什么多种植高粱之类。
- 12、社会学、民俗学、人类学的都可以看看，通过外国学者的眼光看待中国，看待中国的食物or农业体系，会有不一样的收获。
- 13、可作常识读物一读。虽然名为“中国食物”，但事实上前半部写的是历史上土地如何养活人口的关键问题（土地分配、赋税、土地生产力），后半部分主要讨论饮食的医疗以及社交功能。关于各类食物是何时以及如何走上中国餐桌的部分很有趣。
- 14、要吃，要多吃，但是要吃得健康怎么办
- 15、宏大题目下的琐碎叙事，也许不是每个人都喜欢。
- 16、书的内容OK 翻译简直惨不忍睹！粽子都不译出，智商感人。
- 17、中国食物，阅读中
- 18、好好研究下农业内卷化
- 19、本书旁征博引，考据甚烦，罗列叙述备为详尽，基本囊括了中国古代至今的食物谱系。但是很多名物并不严谨，多为泛泛之谈，需要考据之处做得远不到位。失于疏旷粗率。可以打78分。
- 20、和小F这样的吃货在一起讨论这些真是再开心不过的事了~~~~~
- 21、中国食物的人类学研究，很有意思，讨论的问题可以总结为：是什么促成了我们当下的饮食文化？横向四方面展开：食物本身的功能（生存）、药用、美学、社会价值，影响因素大致是食物自然分布、烹调法、意识形态、人口迁移。方法论上来说，读的第一本严格意义上的人类学专著，大概了解了如何在搁置预设立场的前提下从田野调查中分析因果关系——因为预设一般都是错的。是好书，就是翻译太烂，排版也让人不舒服。
- 22、严谨的冷幽默
- 23、还可以一看，不算很出色，但是也行。
- 24、站在历史研究的角度来说，歪果这群学者简直将中国抽丝剥茧了。但对于他们来说关于中国可研究的话题实在太多了，目前的这些研究成果（163册）只不过是冰山一角吧。
- 25、内容夯实，用美国人的眼光介绍了中国的食物，好
- 26、这本书真的是非常的优秀，作者真可谓是“中国通”，对中国的饮食文化极其了解，而且非常注重事实和细节，让我这个地道的国人自叹弗如，非常值得收藏和品赏。
- 27、内卷化：中华帝国的晚期；食物的传统药用价值【类似的研究还有张珣与芮马丁的阴阳疾病观】（本书的附录中提到一批相关的研究成果）
- 28、可以当综述来看，前几章历史部分是亮点，各时期的农业发展情况与相关的社会生活状态总结的比较全面，【某终于查到了炒出现的大致时间】.....但翻译太生硬，总让人觉得哪里不对【。
- 29、卧槽这翻译水平不敢直视啊！“中国禅宗的开创者菩提德玛”菩提德玛.....菩提德玛.....菩提德玛.....
- 30、翻译太糟糕。

《中国食物》

- 31、对中国食物的研究很不是太深入。但仍不失为一本好书。可以看看
- 32、深刻剖析了中国食物，来龙去脉都很认真的剖析啦，很好，援引的也很好
- 33、这是一本人类学的著作，内容比较枯燥
- 34、书后面附录的两篇文章很精彩
- 35、如此的食物研究打开眼界，很有启示。
- 36、字很小，看起来非常的费劲

本来想买来看一个外国人，对中国的吃文化的评论的

没想到买回来一看与自己的背道而驰了。

前面的部份研究的是中国的粮食分布

我晕~

可能作为一本理论书籍还是可以的吧。

37、让一个纯种老外花几年时间用英语写关于中国食物的一本书，再辗转中国人之手翻译过来，折腾死了，跑题一下，像林语堂那样精通中西文化的神人真是太少了。书里面硬伤不少，并且让一个地道中国人看了难免会有文化隔阂之感，明明很简单很普通的一种食物和做法被描写得很玄乎，然后就不知道这种到底是哪种中国食物了。

38、从此书来看确实如此

39、有些事，对我们来说是习惯，但从别人的眼睛看来却大有意思在里面。

40、没有想象中的好，很多部分还需充實~

41、中国封建几千年就是传统的农业社会，从吃这个视角进入中国农业发展和人类学研究实在是太赞了。全书刷新了我多方面的历史观和看法。比如在全球通史和历史研究中多次看到气候改变人类历史，那时没有很深的认识，但和农业生产和自己的历史连接在一起的时候，感觉就强烈多了。比如安史之乱的气候剧变，明朝的气候的回暖与人口增加。也对很多今天习以为常的事物有了全新的认识，水稻需要多少的降水量，一亩水稻能提供多少人的口粮多少卡路里，乃至菜系啥时候形成，地方菜馆什么时候出现等等，都有了很多全新的认识。这类书就是我一直以来的最爱，把常识从何而来有了详尽的诠释。最后说下全书，理论严谨论据充分，各种素材都是有引用来源（如古代史张光直李济，明史牟复礼清史费正清等等）。总之，很赞！！

42、与其说是一本书，倒不如说更像是一篇大论文

43、内容充实，好书~

44、在日常生活中发现历史

45、不忍卒读，牛肉丸可是客家食物，现在被潮州标签了。。。孟夫子都爱吃肉！我爱吃肉！

46、吃货。。。没出息的。。。话说，我还没吃过正宗的西北牛肉面。。。。。

47、Fascinating. 有很多不落俗套的insight. 翻译有纰漏但可懂且可谅解。“赵杨步伟”“sushi”确实译错了，但看到译书的年代，我觉得可以理解。编辑工作则不可原谅。改天写长点的笔记。作者在博客上写过很有意思的补遗，若有精力一起介绍。

48、翻译略渣

49、关于食物的历史和人类学著作，想来必是枯燥无味，读下去却满纸生香。

一页页细嚼，无数次被惊到：这个满头银发的外国老头怎么什么都知道.....从《红楼梦》里的饮饌考据，到中国文化里无数关于吃的隐喻，及至近年来中餐烹饪选料加工口味的变化，甚至中国人为什么用“龟蛋”来骂人.....

许多次的会心一笑和喷饭不止，确是美好的阅读体验。

50、只是一本外国人研究中国食物的书，读起来分外的有趣。其中有关各种食物的介绍用的都是学术名词，有时候为了知道他说的到底是什么还要google，这一定程度上影响了阅读，不过倒是长了一点知识，算是补偿了。书中对各种中国食物的描写，有着外国风格的详细，还对中文食物的外文翻译做出了解释。因作者看问题的角度是与我们很不一样的，就显得书里有些观点很特别，有些还蛮搞笑的（特别是括号里的）。总体来说这本书其实是面对外国读者的，对于中国读者来说会有点别扭。推荐给特别爱好的读者。

51、国外学者中国研究的系列著作

52、中国人的舌尖史。一个BUG：估计老外把梅子的梅和梅花的梅混为一谈了。

53、实际这些书在网络上已经有电子版，但是总觉得在电脑上看不舒服，有些纸张癖。还不错。

《中国食物》

- 54、小中见大 海外汉学总是让人耳目一新
- 55、另一种视角看中国人和中国人所创造的文化，不错！研究方法值得国人学习。
- 56、送到的时候封面有点褶皱和破损，字有点密，看起来就觉得有点不舒服不过还不错，内容是我感兴趣的
- 57、一般吧 可能是作者的田野研究局限在香港了 对中国其他区域食物的概述有些错误
- 58、食物研究比较可观！
- 59、书很好，有着细微背后的宏大。摘抄全书最后一句“带着最深厚的敬意，我想起了汉文帝和汉景帝、陶弘景和李时珍，想起了随时光流逝而被忘却了的十亿农民。感谢他们，我们今天还活着，而且有望看到我们的子孙生存下去。”但翻译太差，川端康成翻译成川原安生，达摩翻译成德玛，错误屡见。
- 60、快速阅读，翻译不行。从自然环境、农业历史说起，提到食物来源、分类、烹调方法、民俗，框架细致。将中国食物烹调法和中国“中庸”观念联系到一起，有点意思。
- 61、文笔流利，观点后面都有考古民俗研究及田野材料支撑，“食补”、“凉热体液”论述精彩，还牙尖粤菜不举、西北菜像英餐，文末在70s的H埠渔村田野之记录捕捉到吉光片羽日常，前尘令人神往
- 62、外国人真眼
- 63、书是好书，研究方式很用心。但谬误不少，误读不少，减一星。翻译太差，减一星。因为我要拿它写论文，再减一星。囧！
- 64、挺好玩的，长知识
- 65、从另一个角度了解，还是挺有意思的。
- 66、很有意思的研究
- 67、很有趣的专门史
- 68、研究饮食，不错的选择！
- 69、这是一部有关中国食物的内容广泛且引人入胜的历史学和人类学著作。作者从上古史入手，展示了食物如何从一开始就在中国的官府政策、宗教仪式和身体营卫诸方面占据着中心位置，然后顺着时间线索把笔触一直伸向当代中国，丰富、迷人而又发人深省地描述了中国饮食文化的地区多样性。
- 70、外国人看中国食物，起初是被这个看点吸引的，买着看看玩。其实说的不仅仅是食物，两种文化的冲击，对作者有，对读者来说也是很大的。更何况，书中提到的不仅仅只有2种文化的冲击。只喜欢看小说的朋友就不要买这本书了，故事性不强，但是很实在，就像书的序言部分一样，没有任何的矫揉造作，一味的感谢给予过帮助的人。真性情，才有真文章。
- 71、作者明晚要来开讲座，于是随手翻了翻，还蛮有意思的，现在果然是吃货的天下啊！
- 72、序言就已经把论文的论点和论据勾画出来了，
- 73、到达一个文化的核心的最佳途径之一就是它的胃。
- 74、好不容易下载了你就让我看这个？
- 75、中英夹杂真是感人，线条太粗，以及突然从整个中国变成香港食物研究有些太随意了吧。
- 76、外国人论文性质的东西，但是没想到食物问题居然能研究到这种程度，但想来也对，民以食为天嘛。观点很独特值得一看。
- 77、对送货速度、书的质量，尤其这次的价格非常满意，希望以后多一些这样的活动。
- 78、刘东明显既没参加翻译，也没参加审校，挂名而已，已经不是怀疑英文水平了，是要怀疑中文日常运用能力了，不是说了翻译著作不算学术成果嘛，何必挂名，徒增自黑。。。
- 79、中国食物
- 80、政治学推荐
- 81、把一个宏大的食物历史囊括进来，讨论很充分，那个最后的教训，好像是在说，食物绝不仅仅只是食物，它就像政治、经济、历史一样与我们这个社会千丝万缕，它可以是私人的空间，但更是一种公共的舞台。食物黏合了这个巨大人口之下的无数裂变，中国没有像一个癌症似的蔓延开去，传染全世界，而只是像红血球一般——由骨髓制造，文化的内核——带着氧气和养份走遍全球。而说不定哪天它又会回流。
- 82、中国人的食物文化独步无双，汉学家写得很详细，但还是有雾里看花之感，翻译也有些生硬。

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