《烹饪、菜肴与阶级》

图书基本信息

书名：《烹饪、菜肴与阶级》

13位ISBN编号：9787308079020

10位ISBN编号：7308079023

出版时间：2010-10

出版社：浙江大学出版社

作者：[英] 杰克·古迪,Jack Goody

页数：344

译者：王荣欣,沈南山

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

《烹饪、菜肴与阶级》

前言

多数前言皆是附言，本文亦无不同。在读我所写的文字时，我提请读者注意三点，这最好在开头而非结尾提出。首先，我分别用术语“等级制的”和“圣职的”来描述那些有发达的、分层的亚文化的国家和无此种文化的国家（我认为这就是存在于多数欧亚国家和非洲国家之间的大致差异）。其次，我以三种不同的方式使用“菜肴”这个词语：1. 普遍意义上的厨房产物；2. 更具体意义上的在文化上有高级和低级区分的菜肴（如本书书名）；3. 专门意义上的那些非常精致的烹饪形式（它们仅存在于某些社会中，譬如中国、中东和文艺复兴以后的法国）。第三种定义更为笼统一些，它产生于我对澳大利亚和东南亚所进行的某次访问。再次，我注意到非洲与亚洲的烹饪和烹饪书之间有明显的差异，同样的情况也存在于新几内亚和印度尼西亚，譬如安妮·马克·格雷戈（Anne Mac Gregor）的《巴布亚新几内亚烹饪书》（Papua New-Guinea Cook book）（米尔顿，昆士兰，1972）和罗斯玛丽·布里森登（Rose mary Brissenden）的《东南亚食物》（South East Asian Food）（伦敦，1969）。与澳大利亚的原住民一样，新几内亚的居住者采用了欧洲较早的工业菜肴所特有的食物——腌牛肉、番茄酱沙丁鱼罐头（或日本鲐）、浓甜茶和面包。在印度尼西亚，早期的精致菜肴仍可被视作一个大致的整体，尽管在内陆“部落”的烹饪、以水稻集约种植为基础的王国的烹饪与港口的商人社群的烹饪（正如在西非一样）这三者之间存在重大的区别。在巴厘岛，人们在庙会上精心准备并装点传统食物的目的，是要吸引神及其随从下凡并加入到祭祀中来。稍后，会众们取回他们的供品并带回家，在字面上他们将其称为“从神那里要回的东西”。　　由于对历史的研究包括了让食谱与操作指南复活（食谱教你如何烘烤自己的硬烧饼，操作指南教你如何建造自己的厕所），因而到澳大利亚的那次访问不可避免地引发了我对发生于边陲地区、内地、牧场以及澳大利亚西部的那种“去进化”（de-evolution）的兴趣。但这个主题，正如许多其他类似的话题一样，需要留待以后讨论。　　我很清楚，尽管我为书面来源给出了注释，但我并没有告知读者书中的口述来源。由于我著书一半是为了将其用作就职讲稿，所以我应先向剑桥的同事致谢：首先对以前的同事表示感谢，特别是奥德丽·理查兹、迈耶·福蒂斯和埃德蒙·利奇；然后对现在的同事表示感谢，尤其是提供了参考资料和意见的吉尔伯特·刘易斯和史蒂芬·休-琼斯。玛塔·蒙迪、阿沙·萨拉巴伊、戴维·麦克马伦和约翰·艾利夫等人纠正了我的许多错误。库姆·甘达和苏里德·萨拉巴伊让田野调查成为令人愉悦和兴奋的体验。凯茜·罗思、安妮·罗布森、简·穆恩、圣约翰学院图书馆的诺曼·巴克、哈登图书馆（Haddon Library）和行为科学高级研究中心的图书管理员等，为本书提供了帮助。埃丝特·古迪参与了田野调查，并提供了一些想法；她还阅读了本书的一个早期版本，同时提出了许多有价值的见解。我还要特别感谢帕特里克·威廉姆斯和杰弗里·霍桑，他们坚持认为我需要做的工作比我预想的还要多，这是正确的。　　杰克·古迪　　1981年11月于剑桥

《烹饪、菜肴与阶级》

内容概要

《烹饪、菜肴与阶级》

作者简介

书籍目录

《烹饪、菜肴与阶级》

章节摘录

开始动笔时，我将本书当作一份就职讲稿，至少是如此设想的。这就是说，尽管我并没有打算作这样的演讲，但我脑子里确实有着一群听众。他们不仅想了解一种陌生文化的详细情况（我已在该文化背景下工作过多年），还希望知道近期的研究工咋（包括我本人的）的普遍趋势，以及相关的讨论在社会人类学和社会科学这两个更广泛的领域内是如何开展的。我所选择的课题早就引起了各类学者的广泛关注，并已由多种方法加以研究。这个课题是关于食物的，主要是熟食，但也包括生食。这个课题与欧亚大陆和非洲的家庭经济之间的各色差异有关（我曾尝试从家庭体系与生产方式的关系方面来考查），与口述文化和书写文化之间的差异也有关（这是依据交流方式所作的划分）。我已尝试尽可能直接地说明这种差异，或许过于简单化了。今天人文学科和社会科学中的很多著作是令人费解的，这种撰文方式经常掩盖了科学问题，而不是阐明了它们。文笔晦涩并不能显出玄妙。　　本书背后的问题可以用几句话来说明。为什么传统的非洲文化大抵缺少有分化的菜肴，即便在有分层的政治结构的大国亦是如此？出现高级菜肴和低级菜肴的分化的条件是什么？这些问题绝非无关宏旨，亦非纯粹出于历史兴趣所作的考查。其答案关涉今日非洲与欧亚社会的差异，关涉用于改变或保存这些差异的策略。　　本书所采用的形式可以视为我和其他人的人类学体验的一种表达。本书开始时讨论了适用于解决该课题的一般方法，这些方法在我们所关注的领域中占主导地位，并且决定了我的研究方向。这里我主张社会理论的“情境化”（the contexualisation of social thepr），并且这需要和研究方法以及研究目的更加紧密地结合在一起；同时其他方法的潜在价值也必须从它们对分析现有问题所起的作用方面进行评价。然后，我考查了自己曾经生活和工作过的两个非洲国家的烹饪，因为我对它们文化的理解为经验研究（empirical questioning）提供了出发点。因不满于“非洲菜肴”这个正式名称，我意识到有必要：第一，在食物的生产、制作和消费的整体过程的大背景下分析烹饪；第二，在比较视野下进行分析。在运用比较方式考查非洲菜肴时，“情境化”尤其重要，因为它提出了等级制、地域与时间的变动问题。除了比较分析外，以上这些因素对理解烹饪方式对相关人员的意义时也是必要的。因为从某一个层面上来说，对烹饪方式的描绘包括了将其“置于”与他物的关联中，正如英国人在提到“母亲的烹饪”、“约克郡食谱”和“英国菜肴”所做的那样；因为行动者的活动情境并不局限于某种特定文化的内部关系网之中，即使这种文化可以被视为是相对没有分化的。群体越小，边界问题就越大，人们就越无法忽视周边地区的菜肴。不管怎样，即便在非洲，配料的进出口也已进行了数个世纪，特别是数量少、价格高的物品，譬如盐、香料和各类药品。在过去的100年间，非洲的食品已影响了工业化国家的消费方式，也受其消费方式的影响。加纳可可粉出口至欧洲、美洲和前苏联；反之，法国方糖、葡萄牙沙丁鱼、意大利番茄酱和美洲玉米，几乎成了加纳城里人的“主食”，而南斯拉夫拖拉机、保加利亚酒、中国自行车和波兰蜜饯是近期进口消费品清单上的重要内容。　　在更广泛的情境下考查了加纳北部地区的消费之后，我转向将其与一些主要的欧亚国家进行比较和对比，并且把研究范围缩小至消费阶段的一个方面，即菜肴（cuisine）本身。我这样做是为了揭示分层制度的本质，它与生产过程的联系，以及交流方式在一道菜肴的形成和固定过程中所起的作用这三者之间的关系。主要的对比在这样两个社会系统之间进行：一个是文化分化极小的社会系统（甚至是一个圣职的国家）；另一个是由分层的财产、种姓或阶级组成的社会体系，这是一个生活方式差异如此重大以至于足以产生亚文化的等级社会。　　我在下面两章勾勒了食品工业生产的发展历程，这种生产现在影响了作为原材料的生产者和成品的接受者的第三世界国家。在发达国家，工业过程及其相关的传播方式，譬如通俗报纸、广播，特别是电视，几乎消除了许多用于界定食品消费领域的外部边界，并且抹掉了阶级和地区之间的某些内部差异。外国产品的大规模进口使今日的大众也能享受昔日富人的奢华。这些产品是较贫穷国家的个人的劳动果实，因为有了它们，工业化国家的居民生活标准的内部差异得以缩小（至少在最初阶段如此），而代价则是地区之间、国家之间以及第三世界内部消费差距的扩大。目前，这种差距也开始在加纳北方出现。当地的富人正在向国际标准看齐，而大部分人则过着完全不同的生活。他们当然要比前殖民时期更富裕些，但比起境况较好的同胞则差远了。尽管饮食的社会环境已大有不同，但这类差异迄今尚未明显地影响日常饮食。

《烹饪、菜肴与阶级》

精彩短评

1、：
TS971/4633
2、学术论文啊
3、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
4、还好吧，离我想象的有点差距，不过可以作为基础读本看看
5、这书太专业了……
6、还没读，是别人推荐，相信不错
7、百科全书一般，译者真是苦逼，肯定是下了功夫但也没法避免问题，最明显的大概是把所有的corns都翻译成了“ 玉米 ”吧……汉代和中世纪欧洲怎么吃得到玉蜀黍……
8、排版略奇怪，但翻译还行。
9、颇值一读。
10、翻过
11、翻译！你其实用的是谷歌翻译么！
12、无聊
13、这书的翻译。。太有问题了。。。
14、终于读完了，主线不清晰……不适合零基础的阅读者……翻译有些不足……
15、三星全部给原书…翻译君再见…
16、材料很丰富，但似乎有时竟遮盖了主线。
17、少傅大人说，我们上课可以多讨论些乱七八糟的东西。。。。。。。。。
18、美食与社会学研究相结合的书，从历史角度，通过看不同地区人们的饮食，了解社会发展又一侧面
19、文化史研究之名著，富有启发性。
20、内容不新鲜 但真好玩
21、世界体系
22、这个翻译实在是让人喷血
23、收到的书表面不够洁净，纸张也一般。至于书本内容，读起来不是很流畅，因为作者引用了大量资料，这些资料让人看得云山雾罩的，基本上忘了本书的主题是什么。其实，有时完全可以忽略哪些材料。
24、看看绪论就差不多了
25、从语法上有点难懂，不过故事和启发性还是挺好的。翻翻吧。
26、可以概括，老祖宗中国人是最会吃的。
27、与美国学者的独特、深入与敏锐相比，这本书显示出明显的英国人的性格特点及其学术风格：正经、刻板，或曰严肃而沉闷。所以，看这本书需要定力，要克服瞌睡。哈哈。
28、饱受争议的人类学家。观点独特。
29、学术论文好难读，连我这种严肃文字专家都搞不定…
30、行间距大到可以塞下淋B
31、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
32、翻译差。为什么非洲极少出现才要的分化？人类的膳食结构与进餐习俗究竟有何意味？我们吃下去的是包裹着特定文化意蕴的美食，而且食物文化远非旅游杂志上的精致图片，它还包括了阶级、自然、空间、性等各种主题……只不过随着海外生产、大规模运输、冷藏技术的普遍化，某种具有传染性的食物文化正在扫荡全球，我们的烹调三角会趋同吗，还是会保持更多的民族地域区隔？无论如何，走向标准化的工业食物，总是没有老灶头烧出来的饭菜好吃啊。
33、我非常喜欢，角度独特，新颖。
34、综述太多，适合学术，不适合消遣
35、不知所云啊，形散神也散，这可能是本书一大败笔
36、还没读~看起来不错

37、以食品为线索，来介绍社会的变革，很不错！！
38、前三章毫无意义。
39、社会的文化就是美食
40、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。”
41、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。
42、真是枯燥的一塌糊涂… 太严肃，不建议读，没什么收获…
43、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。
44、吃货学习之路之人类学！！！！！
45、人类学与社会学的偏注……

《烹饪、菜肴与阶级》

精彩书评

《烹饪、菜肴与阶级》

章节试读

1、《烹饪、菜肴与阶级》的笔记-第218页

（工业食品）在数量、质量和品种上已极大改善了西方城市劳动者们的饮食（而且通常也改善了菜肴），它对其他地方也产生了重大影响，最初是对生产过程，一些地方变得适合大规模地供应那些原料，更为晚近的影响是对消费本身，因为工业菜肴和工业化农业的产物现在是第三世界食物供应的关键要素。

2、《烹饪、菜肴与阶级》的笔记-第264页

工业食物的趋势一直是让社会文化系统内和系统间的差异得到缩减。

3、《烹饪、菜肴与阶级》的笔记-第144页

这个词（spices）本身源自拉丁文“品质”（species），意思是相比于普通贸易物品、具有特征或特殊价值的商品。

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