

<<雜食者的兩難>>

图书基本信息

书名：<<雜食者的兩難>>

13位ISBN编号：9789866179273

10位ISBN编号：9866179273

出版时间：2012-1-31

出版时间：大家出版社

作者：Michael Pollan

页数：412

译者：鄧子衿

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：<http://www.tushu007.com>

<<雜食者的兩難>>

內容概要

「詹姆斯·比爾德獎」2007年飲食寫作類得獎著作！

《紐約時報》2006年度十大好書！

《洛杉磯時報》2006年度好書榜、《出版人週刊》2006年百大好書！

《華盛頓郵報》、《西雅圖時報》、《芝加哥論壇報》等眾多媒體好評推薦！

2008年開卷十大好書、誠品選書、網路與書知識類首選！

劃時代食物類著作，飲食意識覺醒之書，奠定作者在美國飲食界權威地位！

飲食，是人類與自然界最深刻的關係！

吃，還是不吃？

這是21世紀雜食性動物的兩難。

肉食動物吃肉，草食性動物吃草，而人類作為雜食性動物，到底要吃什麼？

要選擇有機蘋果還是傳統蘋果？

該購買野生魚還是養殖魚？

我要吃低卡布丁或代糖餅乾嗎？

封殺澱粉類食物的減肥法是對的嗎？

你可知低脂食品可能更不健康？

飲食，是人類與自然界最深刻的關係。

人類透過飲食，將自然轉化為文化，將自然界的物質轉化成我們的身體與心智，也讓自身與萬物共享一切關連。

數百萬年來，人類已把對食物的嘗試，融合成一套套飲食禁忌、儀式和食譜，讓我們避開有害的食物，攝取有益的食物，免去雜食者進食上的難題。

然而，20世紀後半，在工業化食品和不成熟營養學的推波助瀾下，人類創造了新的食物鏈。餐桌上的食物與它的源頭越離越遠，而人類則萎縮在工業化食物鏈的末端，喪失與自然之間的原始記憶，更無從判斷哪些食物該吃，重新面對雜食者的難題。

麥可·波倫為了「完整了解一頓餐食的因果關係」，以記者的追獵精神，沿著現代人主要三條食物鏈：工業化食品、有機食物和野生食物，從產地一路追蹤到餐桌。

他深入農場、研發室、養殖場、加工場到賣場，親身觀察與訪談，如偵探般揭開現代食品的面貌。

這是深度的調查報導，是趣味的科普作品，更是優美的自然文學。

它是一本關於飲食樂趣的書，越了解飲食，才能越享受飲食。

<<雜食者的兩難>>

工業化食品

是景觀單調的農場，玉米由「食物」變身為「原物料」，便宜玉米滾滾流動，只帶來了單一的味覺，和整座食品的脂肪共和國。

消費者與食物源頭之間的聯繫，被食品加工業者硬生生打斷。

有機產品

當工業化流程進駐有機食品，牛羊豬雞依舊畜養在狹小密閉空間，蔬果的加工和運送同樣帶來大量碳足跡。

有機標籤只是行銷工具，它未必更安全、更環保，或更正義。

重返擁有生物多樣性的小型農家，那裡才是「有機」的真正實踐。

野生食物

在親自種植、採集、狩獵的過程中，重新體悟人類與土地、陽光、水源的依存關係，重新探索人類與其他物種如何在這古老的食物鏈中共同演化、生滅。

<<雜食者的兩難>>

作者簡介

麥可·波倫，美國首屈一指的飲食作家、食物類研究權威，也是無數人的飲食導師。他下定決心追蹤一頭牛，看看能從牠身上追到什麼東西？

事實上，他追蹤的不止是一頭牛，還有牠背後的牧草、農場，以及食物供應體系。他親身走訪農場、工廠和賣場，以田野調查研究從產地到餐桌的流程，也對飲食文化背後糾結的政商和軍事關係進行歷史探究。這些調查結果揭露了工業化農作物可笑的命運，揭露了工業飼育場中動物的悲鳴，也揭露了現代人類工業飲食最矛盾且自我毀滅的真相。

然而他也是個自然的愛好者，他在農場、牧場、獵場的體驗，亦化做優美而幽默的文字，為工業化食物鏈下的人類，指出一條古樸、美好，且真實可行的出路。

他是《紐約時報》、《洛杉磯時報》、《出版人週刊》年度好書、食物類大獎「詹姆斯·比爾德獎」的作者，獲選美國為《新聞週刊》「10年來10大思想領袖」，更名列2010年《時代雜誌》全球百大影響人物。每推出一本著作都是年度出版大事。

代表作《雜食者的兩難》（2006）榮獲《紐約時報》與《華盛頓郵報》年度十大好書，至今仍是飲食寫作的至高典範。最新著作《飲食規則》更引發熱烈迴響，同時名列《紐約時報》暢銷書排行榜榜首、亞馬遜網站不分類總排行第一。

譯者簡介：

鄧子衿，中興大學生命科學系，目前專職科學編輯。幼年曾隨外祖母種菜宰雞，長大後假日喜歡逛傳統市場，希望以後有機會嘗試打獵。

<<雜食者的兩難>>

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:<http://www.tushu007.com>