

<<食物的歷史>>

图书基本信息

书名：<<食物的歷史>>

13位ISBN编号：9789866723759

10位ISBN编号：9866723755

出版时间：2012-9-5

出版时间：左岸文化

作者：菲立普·費南德茲 阿梅斯托

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>

<<食物的歷史>>

內容概要

我吃，故我在

我們在餐桌上認識整個世界

盤中物透露了人類過去和現在的祕密

食物的故事不僅和烹飪有關，也與文化有關。

作者追蹤回溯當前的食物趨勢從何而來，也探究人們的口味和焦慮。

故事的核心為食物史上的八大革命，揭示了以前隱而未見的關連：

* 開羅街頭小吃的源頭為什麼在印度？

* 素食主義者和食人族有多麼相像？

* 吃微波餐的家庭和史前的原始人有哪些共通點？

* 小麥如何成為征服全球胃口的主食？

* 蝸牛怎麼會是人類早期演化的焦點？

食物是文化的指標，食物的歷史就是人類的文明史。

最重要的是，食物是普天下皆感興趣、無法抗拒的話題，因此《食物的歷史》始終是一本理直氣壯講述人類樂趣的書。

費南德茲 阿梅斯托宛如行家吃龍蝦，津津有味地剝殼，剝開了食物歷史上的神話。

——《舊金山紀事報》

費南德茲 阿梅斯托替嚴肅的飲食寫作添加了人性與刺激，是傳奇美食作家布伊亞 薩瓦蘭之後的第一人。

——《紐約時報書評》

一本充滿知識的歷史書，但絕不枯燥：作者的看法雖強烈，但讀來極為興然有味。

——倫敦《金融時報》

具有高度的刺激與娛樂性……一本令人驚嘆的博學之書，許多趣味的內容讓人大開眼界。

——《紐約時報》

<<食物的歷史>>

作者簡介

菲立普·費南德茲—阿梅斯托 (Felipe Fernandez-Armesto, 1950-)

現任聖母大學歷史系雷諾茲講座教授，倫敦大學瑪麗女王學院教授研究員。

出版過《食物的歷史》《文明的力量》《我們人類》《大探險家》《一四九二》《改變世界的觀念》等暢銷歷史著作，並已被翻譯成二十五種語文。

獲獎無數，包括英國頒給對航海史與殖民史有傑出貢獻的國家海事博物館「凱爾德獎章」與「約翰卡特布朗獎章」；西班牙頒給地理寫作與美食寫作的國家獎章；《食物的歷史》獲2003年國際烹飪專業協會最佳飲食寫作獎；《大探險家》則是獲2007年世界史研究會年度最佳圖書獎。

定期為西班牙第二大報日報《世界報》以及英國《泰晤士報高等教育週報》撰寫專欄。

目前定居在倫敦。

譯者簡介

韓良憶

台灣大學外文系畢，曾任報社編譯與記者多年，目前旅居荷蘭，專事翻譯與寫作。

著作有《我在法國西南，有間小屋》、《羅西尼的音樂廚房》、《流浪的味蕾》、《青春食堂》與《鬱金香廚房》等，譯作有《如何煮狼》、《牡蠣之書》、《把紐約名廚帶回家》、《安東尼·波登之廚房機密檔案》等。

<<食物的歷史>>

書籍目錄

本書目錄

【目次】

自序

第一章 烹飪的發明 第一次革命

你一旦把檸檬汁擠在牡蠣上，便開始改造牡蠣，使牠的質地口感和味道產生變化。

把食物醃很久，就和加熱或煙燻一樣，也會轉化食物。

攪拌牛奶以製作奶油簡直像煉金術，液體變成固體，乳白變成金黃。

凡此種種轉化食物的方法既然都這麼令人瞠目稱奇，生火煮食這件事為何會顯得卓越出眾呢？

第二章 吃的意義 食物是儀式和魔法

放眼天下，不論何方，飲食都是文化的轉化行為，有時更是具有魔力的轉化行為。

它可使病弱者變得健康，可以改變人格，將看似世俗的行為變為神聖。

崇尚健康食品的人，還有為了美容、提高智力、增加性慾或追尋性靈而吃東西的當代時尚人士，和食人族都是同類。

他們都是為了某些食物的超越性功能，而吃這些東西。

第三章 畜牧革命 從「收集」食物到「生產」食物

軟體動物可能是人類最早蓄養的動物，這麼重要的事卻從來沒有人討論過。

我們可以合理推論，在利用海洋生物為食物的歷史過程中，畜牧可能早於獵食；捕魚雖也是一種獵食行為，但捕魚需要高超的創意技術，並且必須配合使用不熟悉的工具。

相反的，養殖軟體動物僅需用到雙手就夠了。

第四章 可食的大地 栽種食用植物

在普遍靠採集食物為生的時代，人們的飲食比早期農夫來得好，大體上比較健康，較少得慢性病，蛀牙也沒那麼多。

於是我們不得不問：人為何放棄一週只工作二十個鐘頭的生活和打獵的樂趣，只為在烈日下揮汗操勞？

為何要更辛苦工作來換取營養較差、收穫又不牢靠的食物？

第五章 食物與階級 社會不平等與高級飲食的興起

會蹦出跳舞女郎的派對蛋糕、驚奇雞、驚奇炸彈，人們對種種驚奇食物的愛好，都是把烹飪當成戲劇表演的例證。

驚奇有如難題，經過偽裝的食物是知識份子遊戲的原料。

在教育乃精英特權的社會，這使得驚奇食物成為上流階級的飲食。

古時的京都便有項習俗，宴席上的來賓往往競相猜測他們吃下去的是什麼東西。

第六章 消失的飲食界線 食物與文化長程交流的故事

有一些力量可以滲透文化障礙，促成食物的國際化，其中之一是戰爭。

軍人們「既已到過巴黎」，就很難再使他們甘於家鄉的粗茶淡飯。

要不是歸國的軍人把他們熟悉的咖哩帶回英國、把印尼菜帶回荷蘭和鄉親分享，那麼愛吃咖哩和印尼菜的，可能就僅限於移民和以前在殖民地從事行政管理的精英階級。

第七章 挑戰演化 食物和生態交流的故事

義大利菜因番茄而顯得色彩濃烈，我們很難想像義大利菜在番茄到來之前是什麼模樣。

有道菜名為「三色」，是由切片的番茄、莫扎雷拉乳酪和酪梨分別代表義大利國旗的紅白綠顏色。

<<食物的歷史>>

莫扎雷拉乳酪的原料為原生種水牛乳，可是酪梨和番茄都是義大利從美洲移植來的果實。

第八章 餵養巨人 飲食工業化的故事

在把烹飪當成文明基礎的人看來，微波爐是最後的仇敵。

微波爐解放了同居在一個屋簷下的人，使他們不必彼此等待用餐時間。

圍桌聚餐交流的儀式就這樣輕易瓦解。

大夥圍在營火、鍋子和餐桌旁產生的夥伴情誼，幫助人類同心協力、共同生活至少十五萬年，如今這份情誼卻可能毀於一旦。

<<食物的歷史>>

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>