

<<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

出版时间：浙江大学出版社

作者：[英] 杰克·古迪,Jack Goody

页数：333

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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;烹饪、菜肴与阶级&gt;&gt;

## 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（或日本鲑）、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求职讲稿，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

煮饭、上菜和用膳是一切人类社会共有的行为。

杰克·古迪参考了前人的人类学研究成果，将西非的烹饪作为自己的观察对象，提出了“为什么非洲不像世界其他地区一样，出现有分化的高级菜肴”的问题。

他首先描述了西非的烹饪，接着考察了历史上主要欧亚社会的烹饪行为，从古埃及、罗马帝国、中古的中国到早期的现代欧洲。

他把这些社会所出现的食物制作和食物消费方面的差异，与它们的社会经济结构的差异联系在了一起。

本书以考察世界范围内工业食物的崛起及其对第三世界社会的影响作结，表明这些社会在抵御食物和其他方面的文化统治的能力，均与它们原有的社会经济结构的性质有关。

对所有关注文化史和社会理论的社会学家和历史学家来说，本书所呈现的论证将是饶有趣味的。

## <<烹饪、菜肴与阶级>>

### 作者简介

杰克·古迪(Jack Goddy), 英国社会人类学家、历史学家, 剑桥大学社会人类学系荣誉教授。

圣约翰学院成员, 因其对人类学的贡献被英国女王封为爵士。

1976年入选英国社会科学院, 1980年当选美国艺术与科学院外籍荣誉成员, 2004年当选美国国家科学院院士。

半个多世纪以来, 杰克·古迪在人类学、历史学、社会学和文化研究等多领域里笔耕不辍, 他的著作是当今最广为阅读。

最具争议的学术专著。

其代表作有《死亡、财产与祖先静》、《野蛮心智的驯服》、《烹饪、菜肴与阶级》、《欧洲家庭与婚姻的发展》、《东方世界、古代世界与原始世界》、《花之文化》、《两方中的东方》、《饮食与爱情》和《偷窃历史》等。

## <<烹饪、菜肴与阶级>>

### 书籍目录

第一章 意图与评论第二章 发展情况第三章 加纳北方洛达基人和贡贾人的生产与消费第四章 高级和低级：亚洲和欧洲的烹调文化第五章 工业食物：朝向一种世界菜肴的发展第六章 世界体系的影响第七章 烹饪与家庭经济附录 术语、操作和认知参考文献索引

## &lt;&lt;烹饪、菜肴与阶级&gt;&gt;

## 章节摘录

开始动笔时，我将本书当作一份求职讲稿，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作（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 contextualisation of social theory），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。

## <<烹饪、菜肴与阶级>>

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>>

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>