第一图书网, tushu007.com

<<吃的后现代>>

图书基本信息

书名：<<吃的后现代>>

13位ISBN编号：9787563357550

10位ISBN编号：7563357556

出版时间：2005.11

出版时间：广西师范大学出版社

作者：廖炳惠

页数：146

字数：100000

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

第一图书网, tushu007.com

<<吃的后现代>>

前言

《吃的后现代》能以简体字在内地问世，我得感谢台湾二鱼出版社与广西师范大学出版社的朋友，尤其焦桐、巫维珍与龚风光。

近几年，我常因开会赴上海、南京、北京等地，重新发现一些传统美食的本尊及其新面貌，令人既感动又惊喜。

记得小时候，我的国文老师及一位表姨丈都是远离家乡，当初是“十万青年十万兵”里的成员，他们做得一手好菜，和我家中闽、客菜肴大异其趣。

等我上高中、大学，校门口附近的巷子里，川味牛肉面、山西刀削面，或山东水饺馆，往往是同学们聚餐的场所；后来，泰国沙嗲、越南河粉、印度咖喱、日本料理、法国和意

第一图书网, tushu007.com

<<吃的后现代>>

内容概要

“吃”逐渐成在生活中成为一种品位与身份的象征，小到一块钱的臭豆腐，昂贵至数万元的红酒，交会在我们的餐桌，其所创造的精致与活力，让人昂奋，香料、怀旧食物与少数族裔的议题竟能从一锅一碗中勃发生命力，具备后现代的新鲜景观。

作者学贯中西、旁征博引，将饮食现象放到后现代的语境中，进行了颇有趣味的解读，从饮食文学观的转变到后现代餐饮哲学，从食谱、香料、厨艺的旅游到族群及多元食谱，怀旧料理和饮食的情色化，梳理出后现代语境中饮食的文化流变……

第一图书网, tushu007.com

<<吃的后现代>>

作者简介

廖炳惠，台湾云林人，美国加州大学比较文学博士，现任台湾清华大学外语系教授。

研究领域包括离散文学、视觉与音乐文化、后殖民理论、比较文学等。

著有《关键词200》、《另类现代》、《回顾现代》等。

第一图书网, tushu007.com

<<吃的后现代>>

书籍目录

简体中文版序自序第一篇　前现代、早期现代、现代到后现代的饮食文学观之转变　前现代　早期现代　现代时期　后现代时期第二篇　后现代餐饮哲学　后现代建筑美学与都市文化　后现代、后工业与全球化　后现代饮食文化与全球化　前现代、现代与后现代第三篇　食谱、香料、厨艺的旅游　移民与食谱旅游　香料战争　漂泊离散经验　台湾移民与饮食文化景观第四篇　族群及多元食谱　少数族裔与多元饮食文化　少数族裔文学和电影　讲故事的权利　少数族裔饮食文化与主流饮食文化第五篇　恋旧、怀古料理　对当下的怀旧　文学和电影中的怀旧料理　台湾怀旧餐厅和料理　流行文化中的怀旧第六篇　饮食的情色化　电影中的饮食与情欲　身体、情欲与饮食　饮食、气味与种族主义　食品广告中的情欲意象结语　台湾的后现代饮食与政治参考书目

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第一篇前现代、早期现代、现代到后现代的饮食文学观之转变前现代以法国前总统密特朗的顾问阿塔利（Jacques Attali）有关音乐的政治经济学《噪音》（Noise:The Political Economy of Music）一书中所提出的文化史分野而言，第一阶段可称为“牺牲尚飨期”（sacrificial）。
前现代时期以祭祀为主要的活动，饮食基本上是与天地诸神共享，利用饮食与天地万物形成精神、灵魂上的交换，以得到福报和保障。
因此，在这样的时代，食物具有仪式性的性格，经常是用来祭祀祖先以及部落图腾。
在许多道统与天地互为呼应的秩序下，饮食通常与政治、宗教秩序形成“隐喻”（metaphor—cal）的关系：调和鼎鼐。
在前现代的饮食文化中，正如老子《道德经》所言“治大国如烹小鲜”，当政者往往以主厨（chef）的身份来作为一个领导者，俨然在烹调国家的各种成分，使之彼此和谐，而又能以政治秩序达成其政治理念，也就是“政体与治体”，政治与身体的消化系统全盘地融合。
在前现代的仪式性格中，宗教经常和社会禁忌、文化信念，以及高低、内外、上下等生物界的抽象意义有关。
如在伊斯兰教信仰中，猪被视为不洁之物；在西方文化中，牛肉代表较高层次的食物；在印度教中，牛是神圣的灵物，禁止食用；在犹太教中，水和半发酵的面包被当作清洗身体、纯净心灵的重要象征物质，借由领取圣餐的仪式来达到净化作用。
诚如人类学家沙林斯（Marshall Sahilins）所言：在我们的食用习惯中存在着一种文化理性逻辑；在我们针对马、狗、猪、牛等动物的可食性作绝对的区分当中，存在着某些有意义的关联，但重点并不仅止于食用上的乐趣：美国社会与它自己或全世界环境的生产关系是经由对可食性/不可食性的评定来加以组织的；这种评定本身是以“性质”为标准的，绝对无法从生物上、生态上或经济上的利益上来加以合理化。
因此，前现代的食物谱系往往具有宗教与环境意涵，与自然、天地间的象征秩序形成隐喻或托寓（allegorical）的关系，也就是透过食物的享用仪式，去达成交换或确认作用，获得君王、天神的庇护，强化本身之地位、利益、权势，乃至巩固社群因食物生产方式所引发的疆界、认同及价值体系（如传统生活方式）。
掌有厨艺和政治艺术的领导者，便是安排宾客及食物出场秩序的重要主宰，他以身为天子的方式，在上天和人文世界之间作为桥梁，经由牺牲和仪式的方式，取得人间的统治及和谐。
在前现代的文化以及台湾目前仍保留的“拜拜文化”中，食物具有象征的特殊意涵，用来和鬼神互通，以达到象征性的交换，求得社会秩序的结构稳定或再度分配。
在这个阶段，食物并不是以色香味作为主要的衡量标准，而是被置放到特殊的符号位置上，和政体与身体形成一种抽象而又对称的关系。
于此架构下，食物往往与干净或不干净有关，也就是道格拉斯（Mary Douglas）于《纯洁与危险》（Purity and Danger）一书中所描写的纯净与不纯净，社群借由巩固内部的小单位（gria），来和外面的世界形成隔绝作用。
食用或不食用某些特定食物（如其他人类），宗教仪式上的食物使用方式，是否将食物作最干净的处理，祭祀的前后顺序以及祭典所使用的食物内容等，这些都用来区分社群内外，野蛮与文明，精神、宗教的正宗与异端，社会阶级等级的高下，或是社会空间干净与否。
每一餐的食物内容及其进食程序，与社会价值形成符号结构之对应。
在前现代时期，食物在文化及政治上形成区分作用，产生区隔与自我巩固，在政治统治权（sovereignty）与供奉食物的政治秩序之间达到一种对应关系。
在前现代的“尚飨”仪式里，天坛、宗庙或圣地往往是饮食供奉的场所。
早期现代大约在7世纪到17世纪之间，东西方人类进入早期现代之后，厨房及进食的公私特定空间（如餐厅、客栈）开始出现。
各种具备地方特色、地域性的食物风格逐渐形成，产生“再现”（represent）地区色彩文化的性格，逐渐形成“国家烹饪”（national cuisine）的机制。

第一图书网, tushu007.com

这个时期已经形成较大规模的商业化及都市化机制，建立了资本主义、市场经济、市民社会的雏形。
到了16世纪，年鉴学派历史学家布罗代尔（FemandBraudel）在地中海及其他现代文明史著作中，已就气候、物产、交通、认同、日常生活方式，达成社会、经济之新世界观等问题，提出讨论。
在发展中的理性秩序或归属于一个领导者的不同地区中，每个人都能够掌握特殊的地方色彩（L0cal color），拥有各地区的特殊菜肴，但是同时又能产生民族国家的观念，与其他不同的文明逐渐发展出更具理性及系统性的分野。
比如中国菜、法国菜和意大利菜等各种民族文化的区分；地中海地区以葡萄酒和羊肉烹调而成的特殊风味，与北欧、非洲其他地区饮食习惯的不同；希腊偏爱烧烤与法国注重烘焙的差别等。
就连中国南方人与北方人在饮食文化也有明显的差异，诚如逯耀东先生所说，在中国的烹饪美食传统当中，做法有煎、煮、熬、炸、炒、蒸、烧、卤、挂炉、清炖等，地域分川、湘、扬、淮、京、沪等，大致上可分为华北、华中、西南、华南等不同区域。
各区域所发展出的地域性食物，再现了当地所拥有的特殊食物及动植物资源，也常和当地的气候有关。
例如南亚就有许多添加咖喱、辣椒的食物。
在再现地方色彩的文化诗学下，美食往往作为非常重要的地方人文景观，以此凸显地区文化及其个别性（individuality）的重要媒介。
因此，我们会说，“吃什么就像什么”（you are what you eat），食物与品位、文化、社会的形成，有相当大的关联。
我们不妨以琼森（Ben Jonson）的诗《致遍所食》（To Penshurst）当作这个时期的代表。
鲜果满枝，花卉绽放，空气清新，时辰初开。
樱桃早熟，芳梅晚成，无花果、葡萄和梓，各依时至；红杏绒桃，悬挂墙角，孩童伸手可及。
城墙由乡间石块筑成，无人牺牲，无人抱怨；周遭无人盼望城墙倒下；臣民全进城来，农夫和小丑，无人空手，来向领主及夫人致敬，虽无穿戴礼服。
或带阉鸡，或携乡村蛋糕，或持坚果，或拿苹果；有人带来拿手乳酪，也有人差遣豆蔻年华，引进女儿结识郎君，竹篮盛装梅梨与少女图像。
各阶层的市民把他们最好的食物拿到公共空间一同分享，但又不失其阶级等级、土地与生产之特殊性的欢宴（ban-quet）。
在这首诗里，除了歌颂家族历史、领导阶层的内在德行及其绵亘不断的业绩之外，更重要的是赞扬来自自然与人文阶层的食物，能够以最有效率的方式和最为和谐的秩序送达，铺陈出不同阶级等级之间互相协调的欢宴。
在宾主尽欢的方式下，每个人各得其所，十分理性。
然而在政治秩序上，又强调地区、阶级、文化属性的和谐关系。
这是启蒙文化所逐渐引导出来的理性思维、个人主义、公共空间以及市民生活这几个观念的相互结合。
我们也可从古代中国的宋朝时期有关饮食、消费的文献，看出早期现代的痕迹。
如在《东京梦华录》卷二《东角楼街巷》：以东街北日潘楼酒店，其下每日自五更市合，买卖衣物、书画、珍玩、犀玉。
至平明，羊头、肚肺、赤白腰子、奶房、肚肱、鹑兔、鸠鸽、野味、螃蟹、蛤蜊之类讫，方有诸手作人上市买卖零碎作料。
饭后饮食上市，如酥蜜食、枣锢、澄砂团子、香糖果子、蜜煎雕花之类。
向晚，卖河娄、头面、冠梳、领抹、珍玩、动使之类。
东去则徐家瓠羹店。
街南桑家瓦子，近北则中瓦，次里瓦。
其中大小勾栏五十余座。
内中瓦子莲花棚、牡丹棚；里瓦子夜叉棚、象棚最大，可容数千人。
自丁先现、王团子、张七圣辈，后来可有人于此作场。
瓦中多有货药、卖卦、喝故衣、探搏、饮食、剃剪、纸画、令曲之类。

第一图书网, tushu007.com

终日居此，不觉抵暮。
或《酒楼》：大抵诸酒肆瓦市，不以风雨寒暑，白昼通夜，骈阗如此。
州东宋门外仁和店、姜店，州西宜城楼、药张四店、班楼，金梁桥下刘楼，曹门蛮王家、乳酪张家，州北八仙楼，戴楼门张八家园宅正店，郑门河王家、李七家正店，景灵宫东墙长庆楼。
在京正店七十二户，此外不能遍数，其余皆谓之“脚店”。
卖贵细下酒、迎接中贵饮食，则第一白厨，州西安州巷张秀，以次保康门李庆家，东鸡儿巷郭厨，郑皇后宅后宋厨，曹门砖筒李家，寺东骰子李家、黄胖家。
九桥门街市酒店，彩楼相对，绣旆相招，掩翳天日。
政和后来，景灵宫东墙下长庆楼尤盛。
乃至卷四《食店》：大凡食店，大者谓之“分茶”，则有头羹、石髓羹、白肉胡饼、软羊大小骨角、炙犒腰子、石肚羹、入炉羊罨、生软羊面、桐皮面、姜泼刀、回刀、冷淘、棋子、寄炉面饭之类。
吃全茶，饶蓥头羹。
更有川饭店，则有插肉面、大燠面、大小抹肉、淘煎燠肉、杂煎事件、生熟烧饭。
更有南食店：鱼兜子、桐皮熟脍面、煎鱼饭。
又有瓠羹店，门前以枋木及花样砚结缚如山棚，上挂成边猪羊，相间三二十边。
近里门窗户，皆朱绿装饰，谓之“驵门”。
每店各有厅院东西廊，称呼坐次。
客坐，则一人执箸纸，遍问坐客。
都人侈纵，百端呼索，或热或冷，或温或整，或绝冷、精浇、膘浇之类，人人索唤不同。
行菜得之，近局次立，从头唱念，报与局内。
当局者谓之“铛头”，又曰“着案”。
讫，须臾，行菜者左手杈三碗、右臂自手至肩驮叠约二十碗，散下尽合各人呼索，不容差错。
一有差错，坐客白之主人，必加叱骂，或罚工价，甚者逐之。
吾辈入店，则用一等琉璃浅棱碗，谓之“碧碗”，亦谓之“造羹”，菜蔬精细，谓之“造齑”，每碗十文。
面与肉相停，谓之“合羹”；又有“单羹”，乃半个也。
旧只用匙，今皆用箸矣。
更有插肉、拔刀、炒羊、细物料、棋子、馄饨店。
及有素分茶，如寺院斋食也。
又有菜面、蝴蝶齑肮腿，及卖随饭、荷包、白饭、旋切细料僧鉰儿、瓜齑、萝卜之类。
更有《肉行》：坊巷桥市，皆有肉案，列三五人操刀，生熟肉从便索唤，阔切、片批、细抹、顿刀之类。
至晚即有燠爆熟食上市。
凡买物不上数钱得者是数。
还有《饼店》：凡饼店有油饼店，有胡饼店。
若油饼店，即卖蒸饼、糖饼，装合、引盘之类。
胡饼店即卖门油、菊花、宽焦、侧厚、油碢、髓饼、新样满麻。
每案用三五人捍剂卓花入炉。
自五更卓案之声远近相闻。
唯武成王庙前海州张家、皇建院前郑家最盛，每家有五十余炉。
当时在公共空间逐渐形成的小型客栈（inn）里，各种阶层的人们都能在这种比较专业的烹饪餐饮场所，享受每一特殊地区所发展出的地方美食。
这种小型客栈是饭厅与客栈的结合，不仅推出具有地方特色的美食，还能再现地方及个人的创意，成为早期现代美食非常重要的风格。
现代时期在现代时期（17世纪末到20世纪中叶），特别是处于高峰的现代主义文学作品当中，饮食往往有关标准化的“复制”（reproducible），强调中产阶级塑造出的文明过程，教导人们如何使用刀叉、熟悉餐桌礼仪，以及过度遵循中产阶级典范的规则，也就是埃利亚斯（Norbert Elias）及福柯

第一图书网, tushu007.com

（Michel Fou—cault）所谓“ 文明化 ”或“ 规范化 ”的训诫。
现代主义文学经常以餐厅或家庭厨房内类似餐厅的复制方式为主要题材，描述日常生活中的饮食文化不断遭受中产阶级规范的限制，使得个人无法拥有创意或出新的可能。
如乔伊斯（James Joyce）在《死者》（The Dead）中描写食物与人内心世界的疏离（alienation），虽是节庆欢宴，食物琳琅满目，但却凸显出缺乏沟通的人际关系。
一只棕色大肥鹅躺在桌子的一头，而另一头，在一层撒满了荷兰芹碎叶的绉纸上放了一大块火腿，已剥去外皮，遍撒面包屑，一张干净的纸饰围起胫骨，这旁边又是一大片加料的牛腿肉。
在这些美食上一溜儿排上小菜：两小叠堆成塔的果冻，一红一黄；一浅盘凉乳胶加红果酱，一只连梗绿叶大盘，上面放了成束的紫葡萄及去皮杏仁，一只同式盘上放着堆成实心长方形的士每那无花果，一盘上面撒碎肉豆蔻的软糕，一小碗满满的巧克力及用金银纸包起的糖果，还有一只玻璃瓶，里面立着一些长长的芹菜梗子。
在桌子中央站着的，是两支胖肚子老式水晶玻璃瓶，一盛白葡萄酒，一盛红葡萄酒，像两名卫兵守着一只果盘，上头有叠成金字塔的蜜柑与美国苹果。
在那阖起的方形钢琴上面，搁着一海盘等人来分的布丁，在这后面是三组瓶子，分别为黑啤酒、啤酒与矿泉水，按它们穿的制服排列，前两排黑瓶，有棕色及红色的卷标，第三排是白色小队，佩交叉式绿绶带。
迦伯列大大方方地落坐于这张桌子的一端，看了看切割刀的刀沿，就一叉子稳稳插入鹅身。
他现在觉得挺自在了，因为他是切鹅专家，而且最乐意于坐在一张佳肴罗列的膳桌头上。
吃饭聚餐只是形式，虽生犹死（1iving dead），丰盛的酒宴只为了强调节庆欢宴的仪式、社会机制，并凸显主人公一贯的角色（切鹅肉）。
因此，小说最后以重新玩味生命单调、苦闷、贫瘠的方式，衬以窗外的雪不断落下，描绘出主人公内心的沉重。
或者，如福楼拜（Gustave Flaubert）的《包法利夫人》（Madame Bovary），在地下一楼密闭而又缺乏阳光、空气与景观的小餐房里，天天吃同样的水煮牛排。
在晚餐的规律束缚中，机械性的动作日复一日，使得埃玛（Emma）无法忍受她的先生夏尔（Charles Bovary）啃食牛肉的声音。
吃饭时，往往令她感到格外难受，似乎再也撑不下去了。
楼下那间小厅堂里，炉火冒着烟，门也总是发出轧轧的声音，墙面渗着水，地板也发潮。
人生中最令人苦恼的，似乎全盛到面前的餐盘里了。
肉汤热腾腾地冒着水汽，她看着看着，内心深处不禁感到一阵无奈。
夏尔吃一顿饭总要吃上好一阵子，她便坐在一旁，慢慢地嚼着核桃。
有时，手肘支着下巴，拿起餐刀顺着漆布上的线条好玩地画着。
她再也没什么兴致管这个家了。
在四旬斋期间，她的婆婆来道斯特小住几天，看她变了个样，都觉得不可思议。
透过这种贫乏、重复且令人厌倦的生活细节，现代主义文学表现出食物在日常生活中，对于人的身体、心灵构成无法负荷的沉重，并且以这样的方式来强调食物和中产阶级品位的复制效果。
浪漫主义可说是对这种机械性的反动，强调有机，认为人能透过精神的食粮，让身体进一步达到华滋华茨（William Wordsworth）所说的“ 第二度的和谐 ”。
然而，现代主义认为浪漫主义的有机想像已不可能。
特别是经历两次世界大战之后，工具理性以及中产阶级所谓进步和利益算计的逻辑，经常让人食不甘味。
在现代主义的文化诗学里，饮食往往变成一种形相（shape）及色彩，也就是以视觉为主导（primacy of perception）的水平式铺陈，与食用者形成线性（linear）关系，互相强化这种空间上的压抑性逻辑。

第一图书网, tushu007.com

<<吃的后现代>>

编辑推荐

《吃的后现代:一位台湾学者的餐饮哲学》作者廖炳惠，著有《关键词200》、《另类现代》、《回顾现代》等。
“后现代”这个词常被认为是充满霓虹灯、五光十色玻璃体的拉斯维加斯式建筑，或如逯耀东先生所指称的“某当奴”（麦当劳）与“啃大鸡”（肯德基）文化，两种食物“来势光光，超越了五四时期德、赛先生的东来”，让传统的饮食文化被夹着生腥的牛肉饼、外加洋葱和酸黄瓜的两片面包所倾倒、粉碎。
——廖炳惠

第一图书网, tushu007.com

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