

Food: A History 食物的歷史

最會說故事的歷史學家，寫出八段改變文明的飲食故事。

他說，我們有充足的理由把食物當成世上最重要的課題，

在大多數時候，對大多數人來說，食物是最攸關緊要的事情。

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。

【作者簡介】

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

為知名歷史學者，有十多本著作已翻譯成22種語言。1983年起在牛

津大學現代史系擔任教職，曾任荷蘭高等研究院院士、明尼蘇達大學

聯合太平洋客座教授。有關海洋與殖民史的著作，為他贏得不少榮譽。

《紐約時報》將他評為歷史學大師以及傳奇美食作家。

【譯者簡介】

韓良憶，台大外文系畢業，目前旅居荷蘭，右手翻譯，左手寫旅遊與飲食。近期譯作包括《第四隻手》、《心靈寫作》、《如何煮狼》、《牡蠣之書》等。已在台灣出版的著作有《青春食堂》、《鬱金香廚房》、《廚房裡的音樂會》、《我在法國西南，有間小屋》和《我的托斯卡尼度假屋》等8本。

【內容介紹】

下列四項題材一定會引起公眾的興趣：犯罪、愛情、金錢和食物。其中只有最後這一項是根本且普遍的事物。即使在秩序最混亂的社會，犯罪也只是少數人關心的話題；我們可以想像一個沒有金錢的經濟體，和沒有愛情的繁殖行為，卻無法想像沒有了食物要怎麼活下去。

然而食物的歷史卻相對遭到冷落，至今仍受到大多數學術機構的忽視。有關這方面最傑出的研究，多半是業餘愛好者和古文物研究者的成績。

本書無意取代其他的食物史著作，而只是想提供讀者另一項有用的選擇；採取全球視野，把食物史當成世界史的一個主題，平等處理有關食物的生態、文化和烹飪各方面的概念。

全書分為8個章節，作者稱之為八大革命，所謂的革命並非依照時間次序先後展開，而是互有交集、錯綜複雜。這些革命都是在特定時刻展開，它們起步蹣跚、過程漫長，而且影響久遠。有些革命源頭已在浩瀚的史前時代佚失；有些在不同的時代、不同的地方展開；有些則在很久以前便已開始，如今仍在進行。八大革命分述如下：

1. 烹飪的發明—從此以後，人類變得有別於自然界其他生物，而社會變革的歷史也從此展開。
2. 吃的意義—食物的生產、分配、準備和消費促成了儀式和魔法，吃變得儀式化、非理性或超乎理性之上。
3. 畜牧革命—從「收集」食物到「生產」食物。
4. 可食的大地—栽種食用植物的農業革命。
5. 食物與階級—不平等與高級飲食的興起，將食物當成區分社會的指標。
6. 消失的飲食界線—長程的食物貿易與文化交流的故事。
7. 挑戰演化—食物和生態交流的故事，探討近500年來的生態革命，以及食物在其中所扮演的角色。
8. 餵養巨人—飲食工業化的故事。



【購書資訊】

書名：**食物的歷史**
透視人類的飲食與文明

出版：左岸文化事業有限公司

出版日期：2005年12月

裝幀：25開/平裝/368頁

定價：350元

Tel: 02-22181417 ext152/楊位祥

Fax: 02-22181142

Mobil: 0935-133121/楊位祥

231台北縣新店市中正路506號4樓