

专题文明史译丛

Themes in World History



# 世界历史上的食物

[美] 杰弗里·M. 皮尔彻 (Jeffrey M. Pilcher) 著

张旭鹏 译



商务印书馆  
The Commercial Press

专题文明史译丛

Themes in World History

丛书主编：苏智良 陈恒



# 世界历史上的食物

〔美〕杰弗里·M. 皮尔彻 (Jeffrey M. Pilcher) 著

张旭鹏 译



商务印书馆  
The Commercial Press

图书在版编目 ( CIP ) 数据

世界历史上的食物 / (美) 皮尔彻著; 张旭鹏译.

—北京: 商务印书馆, 2015

(专题文明史译丛)

ISBN 978-7-100-11039-6

I . ①世… II . ①皮… ②张… III . ①食物—历史—  
研究—世界 IV . ① TS2-091

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 013939 号

所有权利保留。

未经许可, 不得以任何方式使用。

(专题文明史译丛)

世界历史上的食物

(美) 杰弗里·M. 皮尔彻 (Jeffrey M. Pilcher) 著

张旭鹏 译

---

商务印书馆出版  
(北京王府井大街36号 邮政编码100710)  
商务印书馆发行  
山东临沂新华印刷物流集团  
有限责任公司印刷  
ISBN 978-7-100-11039-6

---

2015年5月第1版 开本 640×960 1/16  
2015年5月第1次印刷 印张 11

定价: 26.00 元

*Food in World History*

**Jeffrey M. Pilcher**

© 2006, Jeffrey M. Pilcher

All rights Reserved. Authorized translation from the English language edition published by Routledge, a member of the Taylor & Francis Group. No part of this book may be reprinted or reproduced or utilized in any form or by any electronic, mechanical or other means, now known hereafter invented, including photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, without permission in writing from the publishers.

本书中文简体翻译版授权商务印书馆独家翻译、出版,并在中国大陆地区销售。未经出版者书面许可,不得以任何方式复制或发行本书的任何部分。

Copies of this book sold without a Taylor & Francis sticker on the cover are unauthorized and illegal.

本书封面贴有 Taylor & Francis 公司防伪标签,无标签者不得销售。

上海市内涵建设文科师范一流学科项目

上海高校一流学科（B类）建设计划上海师范大学世界史规划项目

教育部人文社科重点研究基地都市文化研究中心规划项目

## 译丛序言

人类文明史既有宏大叙事，也充满了生动细节；既见证着民族国家的兴盛与衰败，也反映了英雄个人的梦想和血泪。事实上，真正决定文明发展的基本要素，是那些恒常存在的日常生活方式、社会习俗和文化心理等，它波澜不惊却暗流涌动，彼此关联而又催生变化，并裹挟一切外部因素，使之转变成自身发展和变化的动力。因此，那些关乎全球文明发展和彼此共生性因素，无一不成为研究的对象，无一不成为大众阅读的焦点。生态、交往、和平、安全、人口、疾病、食品、能源、犯罪等问题，凡此种种，既是不同信仰、不同制度和不同文化的文明发展需要直面的，又是它们之间彼此交流、进行合作乃至相互促进的基础。在这种文明史的叙述中，阶段性的政治内容相对淡化，长时段文明形态发展的基础——文化和社会生活得以凸显。文明史的目的是介绍、传播人类文明、文化知识与价值观念，更重要的是读者可以通过文明史的阅读明了人类尊严获得的历史，从而塑造自己的生活理念。

在全球化的当下，中国在世界上的地位不断提高，与世界各国往来日益密切，这一方面需要我们阅读文明史以更真实、更全面、更深入地了解域外历史文化、价值观念；另一方面，文明史也可以培育人们更加开阔的思维、更加完善的人格。多读文明史，不仅能让人们认识到文明的多样性、复杂性，使人们能以兼容并包的思维看待世界和人生，而且可以从历史发展的多变中汲取有益的智慧，训练理性思考的能力。

在文化多元交融的全球化时代，了解、掌握人类文明知识和理念

是当代国人应该补上的一课。因此,学术研究不能仅仅局限于象牙塔,虽然这很重要,但更重要的是要让这些知识形态转变为普通民众也能接受的大众文化。况且,普及大众文化,才能不断出现更多的人才参与研究工作,文化也才能不断推陈出新,才能不断出现更丰富的精英文化。这是一个相互依存,循环发展的过程,缺一不可。

主编过“中国历史小丛书”、“外国历史小丛书”的历史学家吴晗先生曾说,“小册子并不比大部头好写”,可见从写作角度来看,浅显易懂的著述并不比那些高头讲章好写。大众阅读是要用较少的时间又能快速获得相关知识,因此叙述不但简明,更要生动,要有历史细节,有重大事件和重要人物的故事点,可见这样的书并不好处理。

第一,大众作品的通俗读物虽然结构简单,但要真正做到“大事不能漏,小事不能错”,达到“悦”读的境界,并不容易。没有受过专业训练,没有宏观视野,没有承上启下的问题意识是难以做到合理选择题材,善于取舍材料,有的放矢的。

第二,真正受大众欢迎的作品必定是能反映当下社会现实的作品,能在读者心目中引起共鸣。纵观古今中外,凡是历史上畅销的、能流传下来的作品,哪部不是切合时代的需求的?从希罗多德的《历史》、司马迁的《史记》,到汤因比的《历史研究》、柯林伍德的《历史的观念》,哪部不是适应时代潮流产生的?再看看目前市面上流行的易中天、钱文忠、于丹的作品,虽然批评的声音不绝于耳,至少让很多民众在一定程度上认知了历史与文化。

第三,历史学家笔下的作品是要从史料中发现故事,而非小说家、历史小说家笔下的故事。这就需要作者有很好的职业训练,不但对史料了如指掌,而且要善于从新的角度去编排、去解释、去阐发。当然历史学家在写作过程中也要发挥想象,但这种想象是以材料为基础,而非小说家的以生活为基础的梦想。美国学者海登·怀特认为历史编纂是诗化性质的,历史学与自然科学是根本不同的,因此就其基本特征而

言,史学不是科学而是艺术创作,所以叙事对史学来说是必不可少的。问题在于我们在公众“悦”读方面如何叙事。

第四,相对来说,“悦”读作品讲究的是艺术性、启蒙性、可读性,而非学术著作侧重的学术性、知识性、思想性。历史学家讲究的是“句句有出处,字字有来历”,因此学术性与可读性之间的矛盾是永远存在的,避免不了的,讲究可读性难免让学术含量下降,侧重学术性难免会失去趣味性。但这种矛盾并不是不可调和的,只要用心,不断探索,是能做到深入浅出的。大家写小书的时代真的逝去了吗?前辈著名学者如王力、朱光潜、竺可桢等,都撰写了很多脍炙人口的小书,这是那个时代的要求与需要。

第五,“悦”读作品选题不能墨守成规,要能反映学术界的研究方向、趋势与趣味。20世纪史学最突出的成就是新史学的发达。在新文化史家看来,“文化”并不是一种被动的因素,文化既不是社会或经济的产物,也不是脱离社会诸因素独立发展的,文化与社会、经济、政治等因素之间的关系是互动的;个人是历史的主体,而非客体,他们至少在日常生活或长时段里影响历史的发展;研究历史的角度发生了变化,新文化史家不追求“大历史”(自上而下看历史)的抱负,而是注重“小历史”(自下而上看历史)的意义,即历史研究从社会角度的文化史学转向文化角度的社会史学。牛津大学出版社与劳特利奇出版社在这方面做得比较好,出版过不少好书。如前者出版的“牛津通识”系列,就是比较典型的大家小书,无论是选题还是作者的遴选都堪称一流;后者的选题意识尤为突出,出版了诸如《世界历史上的食物》、《世界历史上的疾病》、《世界历史上的移民》、《世界历史上的消费》、《世界历史上的全球化》等让人叫好的作品,诚如该丛书主编所说:“本丛书专注于在世界历史背景下考察一系列人类历程和制度,其目的就是严肃认真(即便很简单)地讨论一些重要议题,以作为教科书和文献集的补充。相比教科书,这类书籍可使学生更深入地探索到人类历史的某一特殊



层面,并在此过程中使他们对历史学家的分析方式及其对一些问题的讨论有更全面的认识。每一议题都是按时间顺序被论述的,这就使关于变化和延续性的讨论成为可能。每个议题也都是在一系列不同的社会和地区范围内被评估的;这也使相关的异同比较成为可能”。可见文明史因其能唤起大众的“悦”读兴趣而在世界各地有着广泛的市场。

不过当下公众“悦”读中存在冷热不均的现象。中国历史热,世界历史冷。从火爆的“百家讲坛”,到各类“戏说”历史的电视剧,无论是贺岁大片,还是各种图书排行,雄踞榜首的基本是中国历史题材作品。有关域外历史题材的很少,一方面说明我们对域外理解得不够多,另一方面说明我们潜意识里存在中国中心主义,什么都以中国为中心。

高手在民间,公众“悦”读作品也不例外。当下流行的畅销作品的作者基本属于所谓民间写手、草根写手,这些作者难免从“戏说”的角度出发,传播一些非历史的知识文化,值得我们警惕。学者应积极担当,做大家小书的事,这是必需,更是责任。

投资大师罗杰斯给女儿的十二条箴言,其中第六条就是“学习历史”。可见阅读历史获得的不仅仅是知识文化、经验教训,更重要的是让民众明白:人类历史实际上是一部人类尊严获得史。一书一世界,书中自有每位读者的世界。

本丛书为上海市地方本科院校“十二五”内涵建设文科师范一流学科项目,是上海高校一流学科(B类)建设计划上海师范大学世界史规划项目的成果,教育部人文社科重点研究基地都市文化研究中心规划项目。

编者

2013年1月

# 目 录

译丛序言 / 001
导 言 / 001
第一章 世界最早的食物 / 008
<b>第一部分 食材的大变化 / 019</b>
第二章 哥伦布大交换 / 023
第三章 糖、香料与血 / 032
第四章 新式烹饪 / 041
第五章 道德经济与政治经济 / 051
<b>第二部分 现代的味道 / 061</b>
第六章 工业化的食物 / 065
第七章 饮食与民族建构 / 075
第八章 食物帝国 / 085
第九章 烹饪的迁徙 / 095
<b>第三部分 全球口味 / 103</b>
第十章 枪炮与黄油 / 108
第十一章 绿色革命 / 118
第十二章 麦当劳化及其不满 / 128
第十三章 烹饪多元主义 / 135
结 语 / 141
索 引 / 145

# 导言

每个人都需要相同的基本营养物——蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质——但为了满足这些生理需求，人类社会却采取了极为不同的方法。农耕民族维持健康的素食结构中有高达 80% 的淀粉类谷物，北极地区的因纽特猎人几乎一度完全靠鲸肉为生，这可能是高碳水化合物饮食和低碳水化合物饮食的两个极端。无论这两种传统的饮食习惯在日常基础上看起来多么单调，它们却共同显示了世界历史进程中形成的文化适应的范围。过去三百年中，现代工业社会的崛起增加了个人选择，却减少了人类食物供给的整体多样性，就如同新奇的食物和个性化的就餐习惯破坏了在餐桌上形成的群体感一样。

虽然环境、技术和生理机能的物质性制约为人类的饮食设置了界限，但即便是传统社会，在开发可利用资源上也技巧十足。热带高原上的人显然不能捕杀鲸鱼或在北极冰原上收割谷物，但农民们所拥有的大量关于各种小气候的实用知识，使得他们在任何特定田地上都能获得最大收成。尽管一个社会的技术基础能够弥补这些局限，但食物的物质特性，特别是易腐烂性，同样决定着食物的可利用性。利用冷藏确保食物不致腐烂，或许最能反映现代人在烹饪想象力上的失败。而传统的香肠、果酱、腌菜、奶酪等食物的配制方法，就展现了各种早期文明在保存肉类、水果、蔬菜和牛奶上的技术成就。在上千年的时间里，即使是人类的生理机能，也因为克服物质短缺的需要而适应了环境。北欧人和亚洲草原的游牧民族只从阳光中是不能获得充足的维生素 D 的，他们逐渐形成了对乳糖的终身耐受

性,这与大多数人不同,后者只需在童年期消化牛奶,吸收其中所含的维生素D。

2 研究饮食文化必须既要考虑各种食材的物质特性,又要考虑与这些食物相关的种种信念和实践。印度人和墨西哥人主要吃素,他们广泛使用各种豆类来代替动物蛋白,并用大量的辣椒和香料调味。将这两个国家进行比较,会有一定的启发意义。烤麦饼(naan)与墨西哥玉米饼(corn tortillas)十分相似。但在这些惊人的相似之外,却是它们之间更为深刻的结构性差异。辣椒被墨西哥厨师视作墨西哥巧克力辣酱(mole)中不可或缺的底料,不像在印度咖喱饭中,辣椒只是诸多调料中的一种。南亚的一顿饭会同时上数道菜,这与拉美的依次上菜也不相同。而对于食物的社会意义分歧更大。墨西哥上层人物通过垄断有限的肉类供应而显得与众不同,印度人却通过弃绝肉食来保持种姓的纯洁。从历史的角度来看,耆那教信徒的非暴力与阿兹特克祭司在仪式中使用人牲的对照也被放大了。

同餐共饮,共同分享食物和饮料,构筑起群体认同的纽带。一家人围坐在炉灶边的日常用餐,提升了亲密而持久的社会联系。各种隐喻也将食物与性别联系起来,进一步巩固了家庭生活的基础。在现代,随着同桌就餐频率的下降,诸如感恩节和圣诞节会餐这样的象征性场合,承载的情感分量就更大。同样,正式的宴会有益于将一种家庭亲密性因素传输到政治关系之中,巩固统治者与臣民之间的关系。不仅如此,相同的饮食习惯有助于界定族裔认同,希伯来人对犹太教规定的各种食物限制的遵守即是如此。基督教的圣餐也说明了同餐共饮的宗教意义——将人与神联系在一起。

关注历史变迁,对理解食物如何帮助塑造人类社会是必不可少的。包括爱尔兰土豆和中国茶在内的饮食认同的最基本联系,都是历史形成的人为产物,让人吃惊的是,它们通常也是近期的产物。茶直到唐朝(618—907年)才开始在中国普及,而在哥伦布航行之前,没有爱尔兰人吃过原产于南美的土豆。从农业和畜牧业的兴起到哥伦布大交换(Columbian Exchange)和工业化,食物生产的转变有着深远的社会影响。新作物、牲畜和技术连续不断的引入带来了人口增长,改变了经济和社会阶级。食物

加工方法的改变对两性关系同样产生了深刻的影响。

世界史的各种研究方法尤其适用于考察这些根本的趋势。诚然，在蒸汽动力出现之前，只有社会上层才能消费域外佳肴或进口香料。大多数人吃的大多数食物，都生长在附近的田地和果园里，或者从人们所熟悉的森林与河流中获得。然而，即便是这些“当地的”动植物，最初也很可能是在地球的另一端驯化或培育的。数千年以来，食物的交换一直是一种不同文明间相互联系的重要形式。因此，世界史学者关注着新食材和烹饪方法融入现存烹饪体系的进程，也关注着饮食和健康观念的跨文化交流。

3

比较研究是世界史的另一重点，它在分析食物生产和饮食习惯的发展，尤其是在审视向现代性转变方面具有同样的重要性。西方人常常认为，他们自己的文化在技术和经济进步上，是唯一精于此道的。但看一下非西方人对诸如法国高级烹饪术或麦当劳汉堡包的反应，便能为这种例外主义的叙述提供有益的修正。

然而，在选择分析比较的恰当案例时必须谨慎。在像本书这样的一本综合性著作中，最成熟的比较都选自知名学者的著作，他们的著作在每章末尾都会提到。不过，由于食物和社会的历史是一个全新的研究领域，本书必然会斗胆提出一些假设，用以支撑大多选自可利用的二手著作中的例子。就将烹饪置于其更为广阔的社会和历史背景这一基本目标而言，本书对比较方法的运用持一种兼容并蓄的态度，但并不希望它显得杂乱无章。本书的每一章都试图考察世界上至少三到四个得到仔细研究且幅员辽阔的地区。全球学术资源的不均衡使得本书具有欧洲中心主义的特点，而非一本期望中的世界史理想之作。读者也可以想象其他替代性的个案研究，它们可能会得出完全不同的结论。如果幸运的话，本书所提出的问题，以及所建议的西方与非西方社会之间的并列讨论，将会促进世界史中这一具有活力的分支学科在未来的研究。

在塑造人类饮食习惯方面，五大历史主题显得至关重要。第一个主题是到目前仍在进行的食物扩散。少数几种谷物，尤其是稻米、玉米和小麦，在当前的全球农业中占有重要地位。一些普通的刺激性食物，包括咖啡、茶、巧克力、糖和香料，同样生长在世界各地的热带种植园里。口味的

偏好也变得全球性了，在美洲培育出来的辣椒，现在正为从东欧到非洲和东南亚的菜肴增添着辣味。这种扩散的机制一直都颇为复杂。尽管商人已经在穿越大陆和海洋运输着陌生的作物，但移民——无论是被迫的还是自愿的——所带来的有关耕种和烹饪技术的文化知识，在食物的传播上同等重要。帝王和走私者也出现在作物扩散的历史中，他们努力形成或打破对宝贵农作物的垄断。普通食客通过他们肠胃的舒适或恶心反应，同样决定着食物的历史。对这种农作物扩散的后果进行评价，同样会问题重重。高产谷物的胜利，明显提高了整个农业的生产力，但其代价却是生物多样性的极大削减。把未来押宝在少数几种“神奇的种子”之上（有可能被证明是不可持续的），现代农业综合经营将会面临丧失人类本来就不稳定的食品安全的风险。

4 贯穿世界历史的第二个重要主题是农业与畜牧业之间的紧张关系。农民和牧民通常生活在不同的环境之中，前者更喜欢水源充足的土地，后者则控制着更为干旱的地区，但二者之间的边界地带一直是持续争夺的所在。罗马帝国与中华帝国的崛起，将农业文明推向顶峰，帝国的衰落却让游牧的日耳曼部落及蒙古部落得以将耕地开拓为牧场。饮食的差异反映了他们极为不同的生活方式；与其定居性更强的邻居相比，游牧民族的肉食嗜好象征着他们的“野蛮”特性。不过，合作也是很常见的，用动物产品交换谷物和烧酒，成为于双方都有利的贸易。在现代早期，绝对主义的农业国家再次在整个欧亚腹地占据上风，但美洲和大洋洲广袤新牧场的开辟，却标志着平衡向新的工业化的畜牧主义倾斜。当代世界的文化冲突依然显著，比如，发展中国家的现代化方案试图将牧民转变为农民，但这一过程既给人民带来了伤害，又破坏了土壤。

食物和其他财富资源的分配也导致阶级差别在历史上出现。在农业社会，由于人们摇摆于生死边缘，仅仅有足够的东西可吃，就可以是社会地位高的标志。骨骼遗迹表明，由于古代埃及和墨西哥贵族享用了更好的饮食，特别是摄取了更多的蛋白质，他们的个头通常都要比百姓高出很多。对珍稀香料和其他异域食物的消费，让上层精英显得更加特殊。在现代世界，随着食物供应变得愈发安全，富人规定着建立在精细而不是数量之上

的新的和更加细化的限制食物的方式。在注重节食的当代世界,肥胖是与社会地位低下联系在一起。

饮食习惯同样塑造了其他形式的社会认同。任何特定社会里的性别角色,在很大程度上都源于准备食物时的劳动分工以及家庭内部消费品的分配。家长制社会倾向于把日常的喂养工作分派给女人。当男人下厨时,他们通常准备的是高档的菜肴、大块的烤肉、复杂的菜品,或者是敬献给神的供品。男人通常也需要更大份额的食物,并把那些不怎么重要的食物留给妇女和儿童。然而,不管妇女在社会内部的工作如何受到贬低,她们每日做饭的平凡工作还是传递着家庭内部的权力形式。一个文化群体共享的习惯性食物也有助于建立构成族裔认同的各种私人关系。相反,对不熟悉的食物通常表现出肉体上的排斥,能够以一种特别本能的方式将外来人排斥出去,因此便有了诸如“青蛙佬”(frog)、“豆佬”(beaner)和“食狗佬”(dog eater)这样的蔑称。<sup>①</sup>

第五个也是最后一个主题,就是国家在决定食物的生产和分配方面的作用。考古学家推测,剩余食物的累积有助于古代国家的崛起,因为地方首领可以利用农业财富来征召追随者,并扩展其政治势力。相应的,政府通过确保其臣民获得充足的食物,从而获得合法性。市场分担着供给的任务,这导致了政治当局与经济利益之间的紧张关系。随着现代性的到来,市场在阻止生存危机方面比政府运作更为有效的信念应运而生,但这一主张在历史上却有着复杂的结局。不管怎样,在过去的两个世纪里,国家权力并没有显著削弱。实际上,统治阶级已经发现了通过食物来行使权力的新手段,比如,有意识地鼓励民族菜肴,将之作为一种赢得民众对新成立的国家效忠的方式。

本书通过探讨这五大主题,追踪了食物在全球向现代性转型过程中的影响。第一章通过描述前现代时期欧亚大陆中心地带的烹饪体系为全书作好了铺垫。对古典时期中国和罗马这两个农业帝国的比较,集中在自然资源、烹饪体系、以生产和消费为中心的社会关系、对国家作

<sup>①</sup> “青蛙佬”是对法国人的蔑称,“豆佬”是对墨西哥人的蔑称,“食狗佬”是对亚洲人的蔑称。——译者注

为食品安全保护者的态度等方面。在后古典时代(约 500—1500 年),伊斯兰厨师融合了地中海菜肴和亚洲菜肴,形成了一种新的综合,它不仅将农作物和烹饪技术结合在一起,也将农耕文化和畜牧文化联系起来。

第一部分考察了现代早期(约 1500—1800 年)烹饪现代性的起源。第二章和第三章认为,全球食物生产的重组源自欧洲的扩张。哥伦布大交换将高产的农作物从新世界引入旧世界,也将家畜和各种病原体从旧世界带到新世界,对两个半球的人口都形成了巨大的冲击。这一过程不仅在性质上不对称,而且在速度和范围方面也不均衡,它为历史学家在研究跨文化交流上提供了许多启发性案例。尽管谷物和牲畜的转移意义重大,但美洲蔗糖种植园的扩张对现代饮食的影响更大。在几个世纪的时间里,糖超过香料,成为远程农业贸易的主要重心,并在后来完全成为人类饮食的基础,对主要的谷物形成了挑战。第四章通过英法两个欧洲社会与经历了许多相似变迁的日本这个非西方社会之间的比较,力图寻求一个更为整体的看待烹饪的视角。第五章同样采用了比较方法的视野,探讨了国家在缓解 18 世纪人口增长和农业革新所导致的社会压力上所发挥的作用。

19 世纪,社会和饮食变化的步伐加快了。第二部分以第六章对供应体系工业化的考察开篇。新技术将生产与消费彻底分离,它改变了品尝食物的方式,甚至改变了对健康的定义,从而极大增加了食品的供给。第七章探讨了民族主义的兴起,它以同样剧烈的方式改变了欧洲和美洲的政治。宫廷御宴的贵族特权与人民主权的观念极不相符,新的精英阶层鼓励民族菜肴的发展,将之作为一种使公民能够在日常生活中理解抽象的政治学说的手段。相比之下,工业化和民族主义并没有给亚洲人和非洲人提供更多的自由和繁荣,反而是各种新形式的帝国主义压迫。然而,尽管欧洲列强力图转变殖民地农业以自利,第八章却表明,它们的属民保持了相当的文化自主权,甚至对宗主国的饮食习惯产生了影响。第九章的重点是无产阶级移民,他们试图借助将自己的传统文化带到工业化国家中,来连接这些特权与从属的世界。这样一来,移民无产者不仅改变了他们故国的烹饪风格,也改变了接纳他们的国家的烹饪风格。



第三部分的主题是 20 世纪烹饪工业化和全球化的持续扩展。工业和民族主义的双重力量通过前所未有的全球性战争而达到顶峰，西方新近才赢得的食品安全因此遭到破坏。第十章和第十一章对新的食品政治进行了考察，前者集中在西欧，后者聚焦于发展中国家。和平的恢复带来了繁荣的复归，但持续发展的工业合理化不顾人们在食品安全上愈发增加的焦虑，这是贯穿第三部分的另外一个主题。随着食品工业向世界上其他新地区的扩散，这些矛盾同样扩大了。现代农业提高了前殖民地的总产量，但与此同时也加剧了本已冲突四起的社会不平等。而且，一些人开始担心少数跨国公司会消灭地方文化，以乏味而又健康的“快餐食品”取代传统的饮食习惯。然而，正如最后一章所显示的，西方的文化霸权也面临着越来越多的挑战。因此，在公元后第三个千年开始之际，全球食物供应体系和饮食习惯的前景依然不明朗。

从这一叙述中得出的一个结论就是全球化的历史实质。“全球化”这个词本身看上去既不明确又来势汹汹，但如果用它来指文化和贸易联系的加剧，那显然它至少已经以烹饪的形式进行了数个世纪之久。尽管诸如快餐和混合菜肴（*fusion cuisine*）等当代新颖之物可能是前所未有的，但它们同样代表了历史趋势的延续性。因此，考察文化交流和革新的早期形式，有助于评价当今全球化的各种主张。理解历史上人们对新食物的接受，是对因工业标准化而导致多样性丧失作出回应的关键。不仅如此，从以往关于帝国征服或全球移民的经验中，也可以看到公共政策和个人主动性的作用。

历史尽管是连续的，但认识到历史的变迁也同等重要。现代农业确实带来了空前的丰裕，它至少使西方的公民很难想象在备受饥谨折磨的社会中食物有着什么样的意义。随着民族性菜肴对地方特色菜肴的吸纳，随着以牺牲家庭完整为代价的个人选择的增多，围绕食品而形成的各种社会关系也同样在变化。建立在大规模生产制造出来的共同消费偏好基础上的群体，比如喝百事可乐的一代，能否为传统的社会纽带提供那种情感上的满足，似乎仍然难以预料。