

CAMBRIDGE

史学前沿丛书 | 主编 刘新成 岳秀坤

烹饪、菜肴与阶级

一项比较社会学的研究

(修订版)

JACK GOODY

[英] 杰克·古迪 著 王荣欣 沈南山 译

王文澜 张亚辉 校

Cooking, Cuisine and Class

A Study In
Comparative
Sociology



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

烹饪、菜肴与阶级

一项比较社会学的研究 (修订版)

[英] 杰克·古迪 著 王荣欣 沈南山 译

王文澜 张亚辉 校

Cooking, Cuisine and Class

A Study In Comparative Sociology



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪、菜肴与阶级 / (英) 杰克·古迪著; 王荣欣, 沈南山译. —修订本. —杭州: 浙江大学出版社, 2017.12

书名原文: Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology

ISBN 978-7-308-17550-0

I. ①烹… II. ①杰… ②王… ③沈… III. ①烹饪—方法—关系—社会经济形态—研究②菜谱—关系—社会经济形态—研究 IV. ①TS972.11②TS972.12③F014.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 257470 号

烹饪、菜肴与阶级

[英] 杰克·古迪 著 王荣欣、沈南山 译 张亚辉、王文澜 校

责任编辑 王志毅

文字编辑 史磊

营销编辑 杨硕

装帧设计 周伟伟

出版发行 浙江大学出版社

(杭州天目山路148号 邮政编码310007)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

排 版 北京大观世纪文化传媒有限责任公司

印 刷 北京中科印刷有限公司

开 本 635mm×965mm 1/16

印 张 21

字 数 244千

版 次 2017年12月第1版 2017年12月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-17550-0

定 价 56.00元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行中心联系方式: (0571) 88925591; <http://zjdxcb.tmall.com>

本丛书由首都师范大学文化研究院资助出版

丛书编委会

主 编 刘新成 岳秀坤

编 委

刘新成 刘文明 夏继果 梁占军 施 诚

岳秀坤 金寿福 徐晓旭 孟钟捷 杜宪兵



启真馆 出品

中译本序言

我提笔撰述欧亚大陆的食物，旨在与非洲的食物进行对比，后者并没有经历过青铜时代的城市革命。同时，这种对比揭示了欧洲和亚洲在食物方面的相对统一性以及这样一个事实：精致的菜肴在欧亚大陆的东西两侧均有发展。我认为，时下对食物的探讨既没有认识到欧亚国家与城市文明、犁耕农业以及“阶级”维度三者在发展上的基本相似性，也没有认识到欧亚国家与非洲政制的区别，后者没有经历过城市文明和犁耕农业的洗礼。不论是列维-斯特劳斯、马尔萨斯，还是马克思和韦伯，在这场欧洲范围内的文化争鸣中，他们大多忽视了这种与欧洲和亚洲的相似性；甚至那些为远东地区勾画出几乎完全不同的发展轨迹的人也同样如此，这种不同的发展轨迹是指因集中治理水患而形成的官僚主义倾向。

我自己在探讨书写时也犯了同样的错误，我过分强调了字母文字较之意音文字的优越性，而无视后者在使用同种文字系统表示多种不同语言方面所具有的优势。烹饪方面也是如此，许多人无视中国人的成就，而赞成只有西方人才发明了真正的菜肴。资本主义的出现则是另一例证。资本主义并没有仅仅局限于西方，文艺复兴亦然，许多书写文化都发生过这样的浴火重生。尽管19世纪的欧洲在经济和文化方面都毫无疑问地占有优势，而且意大利的文艺复兴运动还掀起了一场知识革命；不过，从比较的角度而言，这场复兴运动并不是一个独一无二的事件，它可以追溯到社会变革过程中的一个更加世俗的年代，而这个过程也并不仅仅局限于西方。当前的发展完全体现了这一切，东方正在上演一场特色浓郁、形

式独特的经济变革，而东方的文化成就压根儿就不比西方的成就逊色。

杰克·古迪

2010年7月

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 v ii
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品；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（它们仅存在于极少的社会中，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（Arme Mac Gregor）的《巴布亚新几内亚烹饪书》（*Papua New Guinea Cookbook*）（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（或日本鲭鱼）、浓甜茶和面包。在印度尼西亚，早期的精致菜肴仍保存完好，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区的烹饪（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恢复类似如何烧烤自己的硬烧饼的食谱以及如何建造自己的厕所之类的操作指南，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材料来源。由于我著书一半是为了将其用作就职讲稿，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，特别是奥德利·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

给我的母亲

像许多真正的苏格兰人那样，为了给孩子们带去更多的益处，ix
母亲对烹饪之外的许多事显示出了兴趣。她从姐姐伊迪丝·兰金那里
学会了一些烹饪方法。兰金的食谱是护理过程的一个成果，清晰地
记录了大英帝国对英国口味（British tastes）的影响。它以黑浅鳕
土豆洋葱汤开始，然后是平底锅可康、皮彻卡利重奶油酥饼、咖喱
冷肉、美国甜甜圈、帝国饼干、英式炖物、威尔士芝士蛋糕、奶油
鱼蛋饭、俄罗斯鱼饼……

给我的女儿

乔安娜和简深受大英帝国的历史和国际化的现状的影响，她们
对食物的各种关注既专业又崇高。

Contents

目 录

- 第一章 意图与评论 /1
- 第二章 发展情况 /13
- 第三章 加纳北方洛达基人和贡贾人的
生产与消费 /54
- 第四章 高级和低级：亚洲和欧洲的
烹调文化 /131
- 第五章 工业食物：朝向一种世界
菜肴的发展 /213
- 第六章 世界体系的影响 /241
- 第七章 烹饪与家庭经济 /261
- 附 录 术语、操作和认知 /297
-
- 参考文献 /304
- 索 引 /316

图表目录

图形

图 2.1 烹调三角 /28

图 2.2 烹调三角之内的食谱三角 /30

附图 1 烹调操作的四面体 /301

表格

表 6.1 饮品的发展 /254

表 6.2 生活方式的分化 /254

地图

图 3.1 加纳的乡村、城镇与民族 /58

第一章

意图与评论

开始动笔时，我将本书当作一份就职讲稿，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，但我脑海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乃至社会科学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（我曾尝试从家庭制度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条件是什么？这些问题绝非无价值的，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经验的一种表达。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，并且形塑了我的研究方向。这里我主张社会理论的“情境化”（the contextualisation of social theory），这需要和研究方法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社会的烹饪，我对它们文化的理解为经验研究（empirical questioning）

2 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”时所做的那样；因为行动者的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，非洲的食品与工业化国家的消费方式相互影响。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日常饮食的“主要食品”，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过程的一个方面，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，以及在一道菜肴的形成和定型过程中交流方式所起的作用这三者之间的关系。我主要比较了这样两个社会系统：一个是文化分化极小的社会系统（甚至是一个圣职的国家）；另一个是包含一个基于财产、种姓或阶级的等级体系的社会体系，其中的生活方式差异如此重大以至于亚文化也足以产生。

我在下面两章勾勒了食品工业生产的发展历程，这种生产现在强有力地影响了作为原材料生产者和成品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，几乎消除了诸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，这种差距甚至开始在加纳北方出现。当地的富人也开始向国际标准看齐，而大部分人则过着完全不同的生活。他们确实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。

在讨论前殖民时期（我指过去欧洲扩张的500年）关于菜肴之间差异的一般问题之前，我审视了当代的这些问题。这一过程是重要的。因为无论有意无意，我并没有将人类学视为只与尚未使用文

字的社会或前工业社会有关。对我而言，这是社会文化系统的比较研究，在这个系统内，诺丁汉和努尔地区是同等重要的。在从事观察性研究时，即使将领域局限在“他者文化”（other cultures）之内，我们也已不再是仅仅探讨前工业社会。人类的社群不同于猴群；在当今世界，所有国家都受到世界体系的影响，这即是说，受到工业经济的影响，受到殖民帝国和继之而起的独立或半独立国家的政治发展的影响。如果我们要观察或体验“更简单的社会”，不论乐意与否，我们都必须研究第三世界。如果一位进行田野调查的学者想透彻地理解他的资料，哪怕他置身于最偏远的地区或最奇异的民族之中，他也必须获得一些关于当地的社会关系（local relationships）是如何与更广泛的网络连接起来的知识。

另一方面，前工业社会毕竟不同于我们目前倾向于观察的更广阔世界的非工业社会（尽管这种区别从来不是绝对的），所以，为了理解前工业社会，寻求不同种类的证据（evidence）变得越来越有必要。你不能回到过去从事田野调查；“口述史”需要与文献的、考古的和语言学的研究相互对照。虽然说，就像马克·布洛赫所坚持的，社会史学者总是要把到实地考察当作自己工作的一部分，甚至研究远古历史的学者也应该如此；但是，埋首于田野工作与重建较早期社会体系的直接相关性已经大大减少了，无论研究对象的是印加人、阿散蒂人，还是拉其普特人。

我并没有把这些多种形式的研究（传统或现代的、过去或现在的、文献或观察的）视为非此即彼的选择（radical alternatives）。毕竟，它们只是研究领域或研究方法，而不是理解的方式。我也没有把它们视作仅仅附属于某些学科的。社会人类学致力于结合使用“深入的方法”（intensive approach）和“广泛的方法”（extensive

approach)。广泛，是因为要理解某一特定社会，需要总体上对该类社会的社会结构有所了解。除此之外，由非自己所处的社会所得的深入社会学经验也对我们有直接的益处；甚至对过去结构（如果不是已消亡的，则是正在消亡的）的研究也应该是比较性和分析性的，应该包括对“他者文化”的研究。但无论在这里或是在非洲，当代的情境也是我们研究的合适课题，我们既需要使用广泛的方法，也需要使用深入的方法。这样的研究再一次应置于空间和时间的比较框架下，而社会人类学应该是最有资格从事这项工作的社会科学之一。

如果说本书的形式是回顾许多人类学者的生活经验（从本科生的一般性研究，到研究生从事田野调查的特殊事例，再到后续所进行的更广泛的综合），那么这种研究反映了我对社会人类学作为比较社会学的一个分支的理解。我对这一主题所赋予的重要性，不仅体现在本次“演讲”中，也在更早的牛津的第一篇论文《洛比人的社会学》中有所表现。为了以另一种方式说明这一点，我把社会学和社会人类学都视为比较社会学名下的科目。关于这一点无论在何处我都鲜少得到同事的赞同。他们中的美国人通常自认为是在研究“文化”而非“社会”，我认为这种勉强的选择要么是“论辩式的”，要么是不相关的，但显然都不是实质性的。^①英国同事总以为他们的研究领域是“他者文化”或“他者社会”（other societies），特别是“简单的”、“部落的”、“农村的”文化或社会。法国人把多数盎格鲁-撒克逊人的工作都看作是过度“经验主义者”的，并且不够“理

^① 我用“论辩的”来指称通过无所不包的口号、在特定学术背景之下，来尝试重新确定研究的方向。