

《人類學》，陳剛、招子明編。《西方人文社科研究前沿報告叢書》，北京：中國人民大學出版社。

## 飲食人類學

張展鴻

香港中文大學人類學系教授

### 作者簡介：

張展鴻（日本大阪大學博士）早年在日本留學和接受文化人類學的訓練而現職為香港中文大學人類學系教授。他的研究地區包括日本、香港和南中國；研究課題有影視人類學，旅遊人類學，文化遺產，飲食和文化認同；編輯的書籍有：在華南的軌跡上（香港中文大學亞太研究所，1998），旅遊，人類學與中國社會（White Lotus，2001），中國飲食的全球化（Routledge Curzon 和夏威夷大學出版社，2002），和亞洲飲食文化：資源、傳統和烹調（Routledge，forthcoming）。

---

要寫一篇有關飲食人類學（Anthropology of Food）在過去半個世紀的發展及其對認識世界各地人類社會文化的貢獻絕對不是容易的事。但可幸的是有 Ellen Messer (1984); Sidney W. Mintz 及 Christine M. Du Bois (2002); Lynne Phillips (2006) 和 Jon D. Holtzman (2006) 等在人類學年鑑（Annual Review of Anthropology）發表過的文章作引路，使我可就他們對那超過五百部書籍和論文的回顧作為基礎，就此為漢語的讀者們作出一個較全面的介紹。他們的文章分別以餐食（Diets）、食物和進食（Food and eating），全球一體化（Globalization）和記憶

(Memory)等主題, 精簡地回顧了飲食人類學在不同時期的發展及其意義和其對理解社會文化的重要性, 探討了世界各地的飲食文化與不同地區的互動關係。飲食文化的發展過程橫跨了數百年的時間和遍及世界各地的規模開拓了我們的視野, 為全球一體化的問題重新定位。有鑑於此, 對於飲食人類學的回顧, 本文只會介紹其中一些較有代表性的理論以及二次世界大戰之後的情況。此外, 作者會以香港社會的飲食文化為案, 提供其在理解華南地區飲食文化的改變及其社會意義, 希望藉此能激發起有志於人類學研究的年青一代對飲食人類學和中華地區飲食文化的變遷的興趣和討論。

## 飲食人類學

人類的的生活從出生到死亡都離不開飲食, 其影響更遍及大小不同的社會組織包括家庭、教會、學校、工作場所以及醫院、酒店和飯店等。亦可能是它的普及性, 飲食習慣及其相關活動在人類學研究上都或多或少擔當了幫助了解他文化的角色, 無論是早期的民族分類, 傳播主義, 結構功能分析, 象徵符號的了解或是性別身份的區分。例如, Stanley Tambiah (1969)在泰國北部的研究利用動物的可食性和居住空間的理解的關係, 指出食物禁忌反映了人類對環境的認知方法。

就算是古典文獻，我們也很容易找到一些和飲食有關的部份加以討論。例如基督教舊約聖經 (Old Testament) 裏有關亞當吃下一口禁果被逐出伊甸園和申命記 (Deuteronomy) 中把食物分類成潔淨和不潔淨的部份都反映出飲食所包括的象徵意義比它的實際意義更為複雜；或是中國儒家思想中對飲食和禮教之間訂立的道德標準，亦從其實用價值提升至社會道德以至個人品格及德行的層次上。而英語中經常提到的“我們就等同我們所吃的 (We are what we eat)”也正好反映出食物如同我們的身份符號，能突出個人的階級背景及其生活環境，使人一目了然(Gabaccia 1998)。另外，除了人類學之外，社會學和文化研究等學科亦對飲食和社會文化提出很多重要的探討，其中涉及旅遊發展、營養衛生以至社會階級和文化身份的範疇等（都是近年的熱門研究課題）(Bourdieu 1984; Finkelstein 1988; Fieldhouse 1996; Beardsworth and Keil 1997; Cohen and Avieli 2004; Anderson 2005)。

早於半個世紀之前，文化人類學家已經把食物看成傳達觀點和概念的一種重要仲介，其意義可以在宗教活動，階級差異和神話分析中得到認同。就飲食人類學在理論上的發展過程，我們可以歸納為三大主題；其中包括對：(1) 社交的指標，如贈禮、酒席及宴會的了解 (Arnott 1975; Appadurai 1986; Harris and Ross 1987)；(2) 社會地位及

身份象徵的探討 (Goody 1982; Mintz 1985, 1996)；以及(3) 建構民族及文化身份認同的解讀 (Ohnuki-Tierney 1993; Sutton 2001; Wilk 2006)等。

人類學家也特別關注到某些飲食習慣的興起如何反映社會大眾對物質生活的要求和品味的改變 (Counihan and Van Esterik 1997)；其中，有關亞洲社會的飲食文化的變遷更是近年的熱門研究課題 (Tobin 1992; Watson 1997; Cwiertka and Walraven 2000; Wu and Tan 2001; Wu and Cheung 2002; Watson and Caldwell 2005; Cheung and Tan 2007)；近年的研究更突出了亞洲社會內化的本土飲食習慣的傳承及本地化的外來飲食，重申說明了亞洲社會的飲食在生產、製造及營銷等各方都反映了全球一體化和本地化之間的共容而且複雜的關係 (Appadurai 1988; Allison 1991; Ohnuki-Tierney 1993; Goodman and Watts 1997; Cwiertka 1999; Barndt 2002; Bestor 2004)。當社會日趨穩定，經濟起飛，人們生活較過往富裕，他們追求的不但是生活上的必需品而是能夠帶來其它方面滿足的物質。不同的物質文化代表不同的象徵符號，也正好反映社會上不同身份階層和族群認同上的價值取向。在人口較少的部落社區中，人類學家觀察到互酬的款客宴會同時肩負着結黨連盟的政治任務；在基督教的聖餐分享中，我們不難看到信仰身份上的確認和自己/他人(Self/Other)的區分；另外，中國民間

信仰儀式中食物在分配給神/鬼/祖先的過程上，人類學提醒了我們對現實社會和超自然之間的微妙關係。除了在文明演化的大洪流中觀察飲食文化的演變和料理菜餚的發展，人類學研究對於日常生活的實踐和社會變遷的敏感反應，尤其對一些我們經常接觸到的家常小菜或閒時食的零食小點就往往能提出獨到的見解，例如兒童零食、街頭小食、以至“無名”家庭菜的傳承等 (Jing 2000; Duruz 2001)。

人類學經歷過多個理論發展階段後，近幾十年推論出多套有關飲食在心理反射、禮儀象徵、社會功能、生理需要、經濟活動及政治身份方面之重要性等見解。以 Ellen Messer (1984) 的回顧文章作分水嶺，我們不難看到在那之前的研究一般就可吃及不可吃食物的區分中，人類學研究都不單強調食物作為物質和生理需求的特性，而且通過食物這一象徵去解讀人性深層結構，亦是能識別身體意念與空間領域如何配合。Claude Lévi-Strauss (1969) 提出的烹飪三角型 (Culinary triangle) 便說明了食物在天然資源和文化商品之間的複雜關係，亦因應不同的社會需要對食物的烹調方法，更突顯了人類思想模式的普遍性。特別是在了解文化/自然；自己/他人；日常/非日常；生/熟等二元相對關係的重要性和文化現象需要作符號和結構性分析的理論基礎。Mary Douglas (1966) 亦在此同時以食物和身體的互動關係，提出

了用食物作為解讀身體的概念和文化象徵的重要性；更為我們提供了食物在分類上產生的獨特象徵意義。Marshall Sahlins (1976) 對吃牛肉在美國社會包含着的階級身份的象徵意義使我們把食物在人類生活的普遍性放到地區文化的特定社會環境中來考慮。另一方面，Marvin Harris (1986) 從文化物質主義的文化生態學的大前提出發，試圖採用科學的方法解釋食物在不同社會政治經濟環境的變化，而這些變化更是人類文化和自然演化的互動關係所產生的結果。這些理論的出現，不單只能落實在飲食方面的討論而是文化人類學發展自六十年代的重要里程碑。

八十年代初期，我想是飲食人類學可以稱得上獨當一面的時期，因為出現了理論上的突破。主要是 Jack Goody (1982) 和 Sidney Mintz (1985) 的著作給研究飲食文化打下重要的基礎。Jack Goody (1982) 提出的“高級菜餚 (Haute/high cuisine)”正反映出國家菜的形成本單是食材和烹調方法的改變，更重要的是政治經濟的影響和國際關係上起了的變化；以法國為例，地方的原材料、帝國主義下的香料貿易和鄰國的宮廷宴會的款客方式都拼合了代表法國飲食文化的法國菜。如此類推，Jack Goody (1982)的高級菜餚一說和其後的印度菜 (Appadurai 1988)、日本菜 (Cwiestka 1999)、美國菜 (Gabaccia 1998)等對國家文

化的討論也不無關係 (Foster 1991)。Sidney Mintz (1985)對蔗糖的探討更突破了人類學家一貫對實地田野考察的概念；蔗糖的普及道出從十七世紀開始的“全球”生產制度、消費、社會階級以至身份認同的問題；更為人類學對物質文化的研究打開新的一頁，特別是在研究單一食材在生產和流通上的演變，為全球一體化和跨國貿易的研究帶來大量豐碩的成果。Lynne Phillips (2006)在回顧食物與全球化的研究發展上，一方面肯定了 Sidney Mintz (1985)以蔗糖為軸的歷史文化研究開創的先河，更為此類飲食文化的探討作三方面的分述；就食物作為商品的流動性，跨國公司和大企業在背後的推動(也就是品牌的推廣和消費文化中的原動力)，和國際間對食物安全的控制。

### 從地方傳統的食物生產到全球化現象

無疑食物生產的模式在歐洲船隊發現「新世界」後起了巨大的變化。若我們拿現今食物生產方式與其在殖民主義、帝國主義和資本主義的時代比較一下，或許會得到一些啟示。我們現在日常使用的食材其實很多都是外來進口，而非本地生產的。亦即是說，按其來源及流動，我們清楚得知有多少不同種類食物是通過帝國主義、殖民主義、跨界網絡及全球貿易而流散的；當然，這些都涉及國際政治、權力關係、文化交流、國內和國外之間的貿易網絡及經濟發展等因素。我們家常

食用的蔬菜，例如西紅柿、土豆本都是安地斯山脈地區特有的，但後者經過二千多年的本土栽種後，由西班牙人於十六世紀殖民統治美洲後而被引進至歐洲。很多類似的蔬菜也這樣傳入亞洲，及後變成當地主要食用材料。其他例子如源於印度已有三千年歷史的黃瓜；南印西岸一個地區 Malabar 特產的黑胡椒；由 Moors 氏於一千三百多年前從印度帶進西班牙的紫茄。玉米史前本是生長於墨西哥的，但現時美國西南部及中南美洲也種植了很多不同口味及顏色的玉米。這些例子都證實了食物可穿州過省，越洋過海地在世界各地自由流通。

需要注要的是這些都不單提示我們資源怎樣流動，而且更是食物概念、人類煮食文化的不斷改變。Sidney Mintz (1985)集中研究蔗糖在不同地方和社會階級的意義，結論得出蔗糖在現代文化歷史中扮演的重要角色。另外，其他有關茶、香煙、咖啡、西紅柿、法國豆、鱸魚、鹽、可保存食物、可樂飲品等的詳細研究也確認了飲食研究對了解現代歷史發揮了重要的角色 (Pendergrast 1993; Roseberry, Gudmundson and Kutschbach 1995; Kurlansky 1999, 2002; Shephard 2000; Barndt 2002; Gately 2003; Macfarlane and Marfarlane 2003; Freidburg 2004)。因此，研究飲食習慣可幫助我們認識過去幾個世紀以來社會口味及文化價值的轉變。隨著人與物在地球上的流動性不斷增多，食物及飲食習慣的互通是必然的，所以國際貿易、人口遷移、



新工業科技及運輸交通等無論在本地及國際層面上都對傳統的食物概念、供應及需求帶來衝擊。在傳統文化和地方生產模式的互動關係，近年的研究更加在社會變遷的基礎上注意到傳統漁業的企業化 (Brandstädter 2004)，海岸資源的控制和社會發展 (Ruddle 1987; Akamine 2005)，以及因養殖業的轉變而帶來的社會分化等問題 (Jamieson 2002)。雖然這些研究對養殖業變遷引發的社會價值和文化意義提出新的觀察角度，但畢竟這方面的研究和探討還少，而每天出現的變化和課題卻多。正如今天我們面對的環境污染、食物安全、公共衛生政策等問題也和食物生產的變化不無關係。例如現在因為大規模發展水產養殖業而帶來的生態危機，這仍有待專家學者作深入的研究和探討。

在全球一體化的衝擊下，後現代消費主義帶來的新食物生產趨勢之中，源自意大利的慢嚙運動 (Slow Food movement)可算是具代表性的一項，以「慢」的口號來提醒我們在現代化過程中以為是理所當然的過剩和過「快」的生產消費模式。它主張我們應著重食物是怎樣被製造，取精緻及傳統的生產過程而捨雖然較便宜及方便的現代化大量生產 (Petrini 2003)。因此，食物生產並不直線地由傳統演變到現代模式、或由小規模作業到大量製造。有關慢嚙運動的影響，Alison Leitch

(2003)指出一種特別的意大利食物 *lardo*(它是一種醃製了的豬肥肉；以往是大理石礦工為增加熱量的食物)怎樣由原來在當地使用，現被改造成用作其他用途。人類學家著眼生產模式的轉變及其內外的誘因，希望從而了解到生產模式的轉變過程中怎樣改變了人們的社會價值觀、應怎樣訂定了政策、以至怎樣建立了身份及怎樣影響了人們的生活。正如在今天的香港，因為食物安全的問題使部份開始反省到我們對生活應有的訴求和了解自己處身的環境之重要性。另一方面，連鎖快餐店的研究也給我們看清了現代社會生活的改變，除了在不同國度的本土化過程之外，更有為我們展示出大規模生產和廣告投資對大家飲食習慣所帶來的影響 (Watson 1997; Ritzer 1998; Schlosser 2001; Wilk ed. 2006)。以下的個案，就作者以人類學的探討方法對香港飲食文化作出一個簡單的論述。

### 研究案例--香港

讓我們來探討一下香港這個大都會裏食物的多樣性及飲食口味的改變如何能反映香港人日常生活上的文化建構及身份認同的問題。從五十年代香港社會因應移民人口的增加而出現了多種不同的文化變遷，而飲食正是一例。從珠江三角洲以外的外省人增加以至北京菜、上海菜等的普及到七十年代後期出現的游水海鮮、進補野味和加入西

餐材料和服務的新派粵菜，我們可以肯定香港的飲食文化作為了解社會變遷的重要性。在過去的二、三十年內，香港不單在新派粵菜上得到一定程度上的革新和變化，而且也開始廣泛接觸到來自美國的快餐，精緻的法國菜，熱情的意大利食品，日本的壽司，韓國的燒烤，香辣的泰國菜，受中法影響的越南菜和帶有不同地方特色的中國各大菜系，而這都不但豐富了港人對各地飲食文化的認識，更反映出香港社會在國際金融貿易發展上的里程碑。自六十年代開始，香港輕工業的迅速發展及社會政治上的相對穩定帶來了往後社會經濟上的轉變；香港人的生活水準隨之得到大大的改善，物資上的追求也相對地提高，除了外來文化的輸入還有部份的港人有能力到外國旅遊從而加深和其它文化的接觸，但對外國飲食文化仍然在起步階段。但從八十年代到今天，香港人的飲食習慣也隨著社會政治環境出現了明顯的改變；不單對世界各地的食物增加興趣而且還在九七回歸前後興起一陣懷舊食物的熱潮，而農村食物和過去的街頭小食更成了電視和文字媒體爭相報導的對象。從另一角度來看，香港的飲食文化正如香港人的身份一樣包含著本地化和全球化現象的相互影響的部分；在日常生活層面上不單承繼了華南地區的傳統文化也深深受到西方現代社會的工業化，消費主義和流行文化等多方面的影響。

有鑑於此，在 1995 年，我們幾位香港中文大學人類學系的同僚著手收集資料和進行田野考察，希望從香港人的飲食習慣和口味的改變窺探其身份認同的問題。當時香港回歸在即，很多香港人在去留問題上不斷思索移民他鄉的代價和留居原地的適應問題。對我們來說，究竟這些個人選擇和社會政治環境是否會通過飲食文化出現的改變而呈現出來呢？我們不難從歷史的理解中得到一定程度的肯定回應。從過去十年的發展看來，我系在飲食人類學的研究成果不但加深了解香港的飲食文化，包括：婦女妊娠和坐月期的食物禁忌 (Martin 2001)，飲茶的文化意義 (Tam 2001)，茶餐廳的發展 (Wu 2001)和客家菜館的興衰 (Cheung 2001)等；更對東亞社會的變遷 (Kim 2001；Tsui 2001)和消費主義帶動的新口味作出探討 (Aoki 2001; Chua and Ananda 2001)。再者，對於食物在全球一體化的問題，我們試圖突出食物生產在跨族群和跨國貿易的複雜性 (Dai 2002；Wu 2002; Yusoff 2002)而對全球化的歷程作出新的論證 (Wu and Cheung 2002)。以現階段的發展來說，我們關注到亞洲飲食文化背後有關資源、傳統和烹飪技術的傳承 (Cheung and Tan 2007)。

近年，地方菜和家庭菜在消費文化的影響下，出現變身成潮流懷舊菜的趨勢而使我們察覺到這可能是全球一體化進程中的本土文化

反擊。換句話說，亦就是有地方特色的民間生活被受重視，更藉以抗衡以歐美為主的經濟全球化為主流而產生的一種地方運動。從慢嚙運動以至意大利其它地區的變化，澳洲的移民懷舊菜，希臘的地方食物及其引起的集體回憶，和香港的圍村盆菜等都證明傳統菜復出的文化意義(Duruz 2001; Sutton 2001; Cheung 2005)。傳統地方文化在現代社會漸漸受冷落和遺忘之餘，奇怪的是在過去兩三年間，香港人開始接受過年吃盆菜——一種新界農村的食物。各大酒家飯店和外賣店舖(其中包括香港的幾家大型快餐連鎖店)更把這新的習俗看成必爭之地，每到歲晚，都大力宣傳和接受訂購。這種在新界的本地圍村被當地人稱作“食盆”的傳統飲食習慣，實際上，過去只在鄉間舉行的紅事(結婚、添丁)白事(祭祖、打醮)時常用的宴會方式，究竟為何變成了今天香港飲食業界爭相追捧的對象呢？

“食盆”的習俗雖然在本地圍村已經沿用了一段頗長的歲月，對於它的起源卻是眾說紛紜。一般在民間流傳的有清乾隆皇帝下江南說和宋帝南逃說，雖然這都無法得到證實，但從人類學的角度來看，我們不難理解到這種地方小傳統在歷史文化的建構上如何和國家朝野的中央大傳統扯上關係。另一方面，從“食盆”在地方社會的脈絡關係，我們更進一步明白到它和華南地區的祖先崇拜傳統有莫大的關

係。華南地區有別於中國其他地區，因為其宗族的構成和宋代以後的人口遷移有深遠的歷史淵源，而祖先祭祠和宗祠的設立，也成了地方行政推動不可或缺的部分。隨這個方向作一推想，也就明白到食盆在宗族內的氏族認同所擔當的意義。James Watson (1987) 指出，“食盆”在氏族社會扮演長期強化族內平等主義的功能。

至於香港人開始認識，並給它一個新名稱“盆菜”，就應該是由於在上世紀九十年代初本地“一日遊”的興起所致。本地一日遊的興起，一方面是由大眾傳媒觸發起的懷舊心理；另一方面，是因香港的一九九七年回歸中國，普通大眾對未來政治環境的不明朗而產生心理上的不安，以至對地方歷史和文化進行反思的結果。這種名副其實的文化搜索之旅不但使本土的文物古蹟得到大大的推廣，在年飯安排的大前提下，亦使大部分香港人從未聽過的“食盆”名聲大噪起來。就是這樣，盆菜在過去的十多年間，不單從新界鄉村走到城市，更加成了過年過節的新貴，中秋盆菜、過年團年和千人盆菜宴，也成了香港人生活的一部分。值得一提的是，今天在香港看到的“過年盆菜”，其實只有在城市才能找到，新界圍村是沒有這習慣的。因為，“食盆”是新界農村內舉行紅事白事時沿用的飲食方式，團年和開年之類的家庭團聚的時刻根本用不上“食盆”。而華南地區的新年傳統是年初一

需要齋戒，當然也就有點格格不入。所以現在我們看到的“港式盆菜”也就是在特定的政治文化環境下建構出來的社會新口味和新“傳統”。除了盆菜，我以私房菜為例子，提出遊客喜歡追求新奇的文化體驗而對較神秘和有“地下”色彩的本地文化尤感興趣，官方和政策決定者應藉私房菜的潛力，在推動旅行工業之餘，亦以民間的地方文化保存為重任，使豐富的大眾文化生活得以推廣和受到應有的尊重(Cheung 2005)。

在全球一體化的影響下，懷舊主義、傳統文化的復興、後現代主義的出現和地方文化的抬頭使地方菜和家庭菜商業化，這在香港社會帶起新一輪的角力。近年，筆者更發現到飲食已不單是物質消費，而且更成了娛樂資訊。正如無數的有關飲食的電視節目劇集、食物製作比賽、明星烹調示範等都反映著香港飲食文化的新方向。

### 在食物安全上的社會文化探討

除了對全球一體化和記憶方面的探討，飲食人類學的另一發展將會落實在食物安全和生產模式的問題上。尤其自 1978 年中國實施對外開放政策始，大陸在食物生產方面已變得舉足輕重，所指的不單在食物衛生及安全方面的改善，更是其生產之食物可出口到世界各地。同時，Watson 及 Caldwell (2005) 指出食物安全主要關注的問題不再是

我們是否有足夠食物，而是食物是否合乎安全標準，供應是否可持續及能否維持質量水平。2005 年底，香港受到國內供港的食物安全問題困擾。一連串中國國內工廠生產的假醬油、工業漂白米及劣質奶粉事件，都反映了國內食物生產造假的道德問題已到了嚴重的地步。其他例子如胡亂使用化學品，包括食製品中發現致癌物蘇丹紅一號色素、用來殺魚類(特別是鰻魚)細菌的致癌物綠孔雀石事件（綠孔雀石 [Malachite green] -- 是一種染料，亦是一種殺菌劑，雖可延長魚的生存時間，但用於食用魚中對人類會造成中毒和致癌副作用，在多個國家已禁用於食用的水產養殖。）、出口到日本的活鰻中發現的農藥硫丹等。所以大量生產引發的問題由因標準化生產而失去多元性，轉移至因過剩生產而缺乏品質控制。而禽流感通過候鳥傳播給家禽、及第二型豬鏈球菌由動物傳人都為肉類農業界打響了警號。這些例子揭示了一個國家的糧食安全並非只是國家內政。它可超越疆界，影響食物出口從而影響貿易利益及國家經濟收入。不要忘記瘋牛症的產生都是因為要增加及加快牛肉生產之故。可是看來我們並未因此而受到教訓，為求有效率及保證產量而使用轉基因種子，製造了更多生態不平衡問題。而這種問題的出處和對我們生活的影響，我想正是食物人類學需要正視和探討的課題。



英文資料:

Akamine, Jun

- 2005 'International Intervention is not the Only Way to Save Depleting Resources,' *Journal of Chinese Dietary Culture*, 1 (2): 1-30.

Allison, Anne

- 1991 'Japanese Mothers and *Obentos*: The Lunch-Box as Ideological State Apparatus,' *Anthropological Quarterly*, 64: 195-208.

Aoki, Tamotsu

- 2001 'The Domestication of Chinese Foodways in Contemporary Japan: Ramen and Peking Duck,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 219-233.

Anderson, Eugene

- 1988 *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.
- 2005 *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press.

Andrae, Guinea, and Born Beckman

- 1985 *The Wheat Trap: Bread and Underdevelopment in Nigeria*. London: Zed Books.

Appadurai, Arjun

- 1988 'How to Make a National Cuisine: Cookbooks in contemporary India,' *Comparative Study of Society and History*, 30 (1): 3-24.

Appadurai, Arjun, ed.

1986 *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.

Arnott, Margaret L., ed.

1975 *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*. The Hague: Mouton.

Barndt, Deborah

2002 *Tangled Routes: Woman, Work, and Globalization on the Tomato Trail*. Boulder, CO: Westview Press.

Bestor, Theodore C.

2004 *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*, Berkeley: The University of California Press.

Beardsworth, Alan, and Teresa Keil

1997 *Sociology on the Menu*. London: Routledge.

Bourdieu, Pierre

1984 *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste* (translated by Richard Nice). London: Routledge & K. Paul.

Brandtstädter, Susanne

2004 'Money Plucked from the Sky: Shrimp Farming, Entrepreneurship and the Circulation of Know-How in a Fujian Village,' *Taiwan Journal of Anthropology*, 2 (1): 41-67.

Counihan, Carole, and Penny Van Esterik, eds.

1997 *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.

Cheung, Sidney C. H.

2001 'Hakka Restaurants: A study of the consumption of food in post-war Hong Kong society,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 81-95.

2005 'Consuming "Low" Cuisine after Hong Kong's Handover: Village banquets and private kitchens,' *Asian Studies Review*, 29 (3): 259-273.

Cheung, Sidney C. H., and Tan Chee Beng, eds.

2007 *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*. London and New York: Routledge.

Chua, Beng Huat, and Rajah Ananda

2001 'Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 161-197.

Cohen, Erik, and Nir Avieli

2004 'Food in Tourism: Attraction and Impediment,' *Annals of Tourism Research*, 31 (4): 755-778.

Cwiertka, Katarzyna

1999 'The Making of Modern Culinary Tradition in Japan,' unpublished Ph.D. dissertation, Leiden University.

Cwiertka, Katarzyna, and Boudewijn Walraven, eds.

2000 *Asian Food: The Global and the Local*. Richmond, Surrey: Curzon.

Dai, Yifeng

2002 'Food Culture and Overseas Trade: The Trempang Trade between China and Southeast Asia during the Qing Dynasty,' in David Wu and Sidney Cheung (eds.) *The Globalization of Chinese Food*, Surrey: RoutledgeCurzon, pp. 21-42.

Douglas, Mary

1966 *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo.*  
London and New York: ARK.

Duruz, Jean

2001 'Home Cooking, Nostalgia, and the Purchase of Tradition,' *Traditional Dwellings and Settlements Review*, 12 (2): 21-32.

Foster, Robert J.

1991 'Making National Cultures in the Global Ecumene,' *Annual Review of Anthropology*, 20: 235-260.

Fieldhouse, Paul

1996 *Food and Nutrition: Customs and Culture.* London: Chapman and Hall.

Finkelstein, Joanne

1988 *Dining Out: A Sociology of Modern Manners.* Oxford: Polity Press.

Freidburg, Susanne

2004 *French Beans and Food Scares: Culture and Commerce in an Anxious Age.*  
Oxford: Oxford University Press.

Gabaccia, Donna R.

1998 *We are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans.*  
Cambridge: Harvard University Press.

Gately, Iain

2003 *Tobacco: A Cultural History of How an Exotic Plant Seduced Civilization.*  
New York: Grove Press.

Goodman, David, and Michael Watts, eds.

1997 *Globalizing Food, Agrarian Questions and Global Restructuring.* New York: Routledge.

Goody, Jack

1982 *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Harris, Marvin

1986 *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. London: Allen and Unwin.

Harris, Marvin, and Eric B. Ross, ed.

1987 *Food and Evolution: Towards a Theory of Human Food Habits*. Philadelphia: Temple University Press.

Holtzman, Jon D.

2006 'Food and Memory,' *Annual Review of Anthropology*, 35: 361-378.

Jamieson, Mark

2002 'Ownership of Sea-Shrimp Production and Perceptions of Economic Opportunity in a Nicaraguan Miskitu Village,' *Ethnology*, 41 (3): 281-298.

Jing, Jun, ed.

2000 *Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change*. Stanford: Stanford University Press

Kim, Kwang-ok

2001 'Contested Terrain of Imagination: Chinese Food in Korea,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 201-217.

Kurlansky, Mark

1999 *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World*. London: Vintage.

2002 *Salt: A World History*. New York: Penguin Books.

Leitch, Alison

2003 'Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian food and European identity,' *Ethnos*, 68 (4): 427-462.

Lévi-Strauss, Claude

1969 *The Raw and the Cooked* (translated by John and Doreen Weightman), New York: Harper and Row.

Macfarlane, Alan, and Iris Macfarlane,

2003 *Green Gold: The Empire of Tea*. London: Ebury Press.

Martin, Diana

2001 'Food Restrictions in Pregnancy among Hong Kong Mothers,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 97-122.

Messer, Ellen

1984 'Anthropological Perspectives on Diet,' *Annual Review of Anthropology*, 13: 205-249.

Mintz, Sidney W.

1985 *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin.

1996 *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon.

Mintz, Sidney W., and Christine M. Du Bois

2002 'The Anthropology of Food and Eating,' *Annual Review of Anthropology*, 30: 99-119.

Nabhan, Gary

2002 *Coming Home to Eat: The Pleasures and Politics of Local Foods*. New York: W.W. Norton & Company.

Nestle, Marion

2002 *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*.  
Berkeley: University of California Press.

Ohnuki-Tierney, Emiko

1993 *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. Princeton: Princeton  
University Press.

Pendergrast, Mark

1993 *For God, Country and Coka-Cola: The Unauthorized History of the Great  
American Soft Drink and the Company That Make It*. New York: Charles  
Scriber's Sons Published.

Petrini, Carlo

2003 *Slow Food: The Case for Taste* (translated by William McCuaig). New  
York: Columbia University Press.

Phillips, Lynne

2006 'Food and Globalization,' *Annual Review of Anthropology*, 35: 37-57.

Ritzer, George

1998 *The McDonaldization Thesis*. London: Sage Publications.

Roseberry, William, Lowell Gudmundson, and Mario Samper Kutschbach, eds.

1995 *Coffee, Society, and Power in Latin America*. Baltimore: Johns Hopkins  
University Press.

Ruddle, Kenneth

1987 *Administration and Conflict Management in Japanese Coastal Fisheries*.  
FAO Fisheries Technical Paper No. 273.

Sahlins, Marshall D.

1976 *Culture and Practical Reason*. Chicago: University of Chicago Press.

Schlosser, Eric

2001 *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*. Boston: Houghton Mifflin.

Shephard, Sue

2000 *Pickled, Potted and Canned: The Story of Food Preserving*. London: Headline Book Publishing.

Simoons, Frederick

1991 *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*. Boca Raton: CRC Press.

Sutton, David E.

2001 *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford and New York: Berg.

Tam, Maria Siumi

2001 'Lost, and Found?: Reconstructing Hong Kong Identity in the Idiosyncrasy and Syncretism of *Yumcha*,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 49-69.

Tambiah, Stanley J.

1969 'Animals are Good to Think and Good to Prohibit,' *Ethnology*, 8(4): 423-59.

Tobin, Joseph J. ed.

1992 *Re-made in Japan: Everyday Life and Consumer Taste in a Changing Society*. New Haven: Yale University Press.

Tsui, Elaine Yi-lan



2001 'Breakfasting in Taipei: Changes in Chinese Food Consumption,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 237-255.

Watson, James L.

1987 'From the Common Pot: Feasting with Equals in Chinese Society.'  
*Anthropos*, 82: 389-401.

Watson, James L. ed.

1997 *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. Stanford: Stanford University Press.

Watson, James L., and Melissa L. Caldwell, eds.

2005 *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*. Malden: Blackwell.

Wilk, Richard R.

2006 *Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. Oxford and New York: Berg.

Wilk, Richard R. ed.

2006 *Fast Food/ Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*. Lanham, MD: Altamira Press.

Wu, David Y. H., and Sidney C. H. Cheung, eds.

2002 *The Globalization of Chinese Food*. Surrey: RoutledgeCurzon.

Wu, David Y. H., and Tan Chee Beng, eds.

2001 *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hong Kong: The Chinese University Press.

Wu, David Y. H.

2001 'Chinese Café in Hong Kong,' in David Wu and Tan Chee Beng (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, Hong Kong: The Chinese University Press, pp. 71-80.

2002 'Improvising Chinese Cuisine Overseas,' in David Wu and Sidney Cheung (eds.) *The Globalization of Chinese Food*. Surrey: RoutledgeCurzon, pp. 56-66.

Yusoff, Mohamed Ismail

2002 'Sacred Food from the Ancestors: Edible Bird Nest Harvesting among the Idahan,' in David Wu and Sidney Cheung (eds.) *The Globalization of Chinese Food*, Surrey: RoutledgeCurzon, pp. 43-55.