環境與人群的關係：

以技藝（Technology）及食物作為仲介

一、技藝

1. 人對環境的掌握：民族科學
   1. 民族氣候（象）：
   2. 民族生態：
   3. 民族動、植物：
   4. 從民族生態到科學性知識：
2. 活物的管理：人、動物、植物
   1. 自然生態的金字塔
   2. 耕作生態金字塔的維護與創造
   3. 畜牧技術：
   4. 生產的改變
3. 梯田及建造技術：
   1. 梯田：增加土地、保持水分、土壤不易流失…
   2. 建造：材料
   3. 氣候技術：
4. 普遍實用法則：
   1. 堅固
   2. 材料變化
   3. 工具與機械
   4. 傳統文明的大區域技術基礎
5. 技藝系統變遷
   1. 物質的進步
   2. 機械的角色
   3. 運輸的技術
   4. 工具的世界：從多樣到單一
6. 社會技藝及群體的關係
   1. 土地權的群體關係
   2. 土地權的雙重本質：宗教與象徵

二、食物

1. 食物生理學與口味的基礎
2. 食品的保存：

A.乾燥

B.燻

C.鹽巴

D.醃（發酵）

E.糖

F.蒸餾

G.糖漬、醋漬、油漬 H.巴斯德滅菌法（高溫）

I.冰凍法

1. 準備與加工的技術
2. 穀粒的加工
3. 蔬菜、肉、魚的準備
4. 溫度的轉變
5. 調味
6. 技術的份量（影響）：糕餅店的例子
7. 烹飪：烹飪方法
8. 口傳的角色
9. 大眾烹飪與貴族烹飪
10. 烹飪是一種系統
11. 烹飪的傳統形式
12. 餐桌禮儀
13. 民族靈魂與美食：新舊基督教的主張
14. 技術變遷：食物工業化和新烹飪

文化地理200812/17張峻嘉