

世界奢侈食材史

从祭桌到冷链：珍馐如何被生产、普及与再造

面向普通读者的全球历史报告

定稿日期 2026 年 8 月 17 日

目录

目录将在打开文档时更新。

执行摘要

所谓“奢侈食材”，不是一份恒久不变的昂贵食物清单，而是一种由可得性、社会区隔和使用场景共同形成的历史地位。可可、胡椒、茶、糖、可乐果、海参、香草、鱼子酱、蓝鳍金枪鱼与和牛，分别在祭祀、宫廷、馈赠、药用、殖民贸易、餐厅、拍卖和认证制度中获得不同意义。稀有可以成为奢侈的条件，却从来不是充分条件。

本报告提出五点核心认识：

1. **世界奢侈食材史是多中心的。** 前殖民美洲、西非、红海、东亚、南亚与东南亚都拥有自己的生产知识、礼仪分类和贸易网络，不能被压缩成“欧洲发现东方珍奇”的单线故事。
2. **奢侈由整条链条生产。** 生态限制、采集和加工技术、保鲜、运输、信用、礼法、政治权力与感官判断共同决定一种食物为何珍贵。
3. **普及往往意味着成本转移。** 糖、茶和香草的供给扩大，与奴隶制、契约劳动、殖民占地及知识署名的不平等相连。消费端门槛下降，不等于生产代价消失。
4. **技术既能降低门槛，也能重建门槛。** 人工授粉、养殖与冷链扩大供给后，市场又以物种、产地、等级、品牌、许可证、追溯和媒体仪式重新制造高端层级。
5. **伦理判断必须保持证据口径。** 鲨类、鲟形目、蓝鳍金枪鱼、鲍鱼和鹅肝的争议，需要区分物种、种群、法域、生产方式和数据类型；“全面禁令”或单一纪录价都不足以概括真实市场。

导读：如何阅读这份报告

全文先解释“奢侈食材”的分析边界，再按古代、约 600—1500 年、约 1500—1800 年、约 1800—1945 年和 1945 年至今展开。时间界线只是组织材料的工具，不表示所有地区同时转型。随后以跨区域海味为专题，讨论加工、危险采集和海洋网络；最后综合殖民劳动、生态、动物福利、认证与追溯等长期机制。

文中使用 **[S001]** 形式的来源编号，对应文末完整参考文献。相邻编号范围如 **[S046-S049]** 表示逐条援引该范围内的来源。图中符号和箭头是经来源约束的分析编码，不是统计测量、价格排名或精确地图。古代地名优先沿用遗址、港口和历史区域名；括号中的现代地点只帮助定位，不把今天的国界倒投到过去。

一、概念界定：奢侈不是味道，而是一套关系

一粒胡椒、一盏茶、一枚可乐果、一盘海参或一块带有产地认证的牛肉，本身都没有跨越时空、固定不变的“奢侈属性”。本文把奢侈食材视为一种**关系性的历史地位**：某种食物不仅取得受限，而且被同时代的人放进宴饮、馈赠、祭祀、医药、款待或公开展示的场景，借此确认等级、义务和归属。这个定义

故意把“稀有”与“奢侈”分开；考古遗址中只有一粒种子，最多先说明罕见或保存偶然，不能自动说明谁吃了它、为什么吃、是否借它区分身份。[S001][S002]

“奢侈食材”本身也是本文的分析用语，不是强加给所有时代的同一原生概念。宋代官员谈北苑贡茶的风土、采制和御用等级，莫卧儿宫廷文献谈席次、服务、香气和礼物，西非社会以可乐果表达欢迎、祈祷与和解，近代市场则使用分级、品牌、地理标志和拍卖话语。它们都可能产生区隔，却不能互译成一个现代价格单位。因而本文区分两层：一层是同时代行动者留下的制度、器物 and 分类，另一层才是我们依据这些材料提出的“奢侈化”“大众化”与“再奢侈化”解释。

奢侈性的形成至少有八类相互叠加的机制：生态或物种限制；产地与制度性垄断；保鲜和运输；密集劳动与加工知识；宫廷、宗教和礼制资格；身份展示和感官陌生性；帝国、殖民与强制劳动；以及现代分级、许可、评级、品牌和媒体事件。技术通常只改变机制组合，并不简单“消灭奢侈”。人工授粉能扩大天然香草的种植范围，养殖能增加鲟鱼和鲍鱼供应，超低温能让远洋金枪鱼进入刺身市场；与此同时，物种、产地、胴体等级、合法来源和仪式性首拍又能在扩大后的品类中重新制造高端层级。[S023][S031][S039][S073][S074][S077-S079]

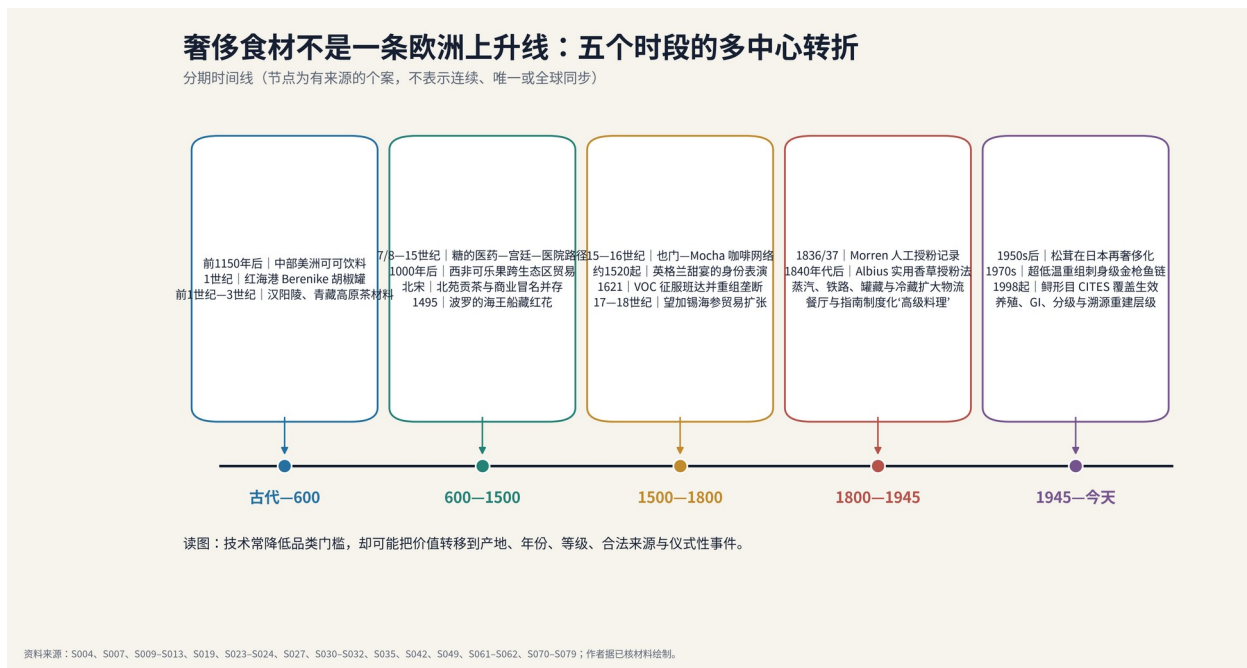


图 1 | 奢侈食材史的多中心分期时间线。 节点是有来源的个案，不表示连续、唯一或全球同步。来源：S004、S007、S009—S013、S019、S023—S024、S027、S030—S032、S035、S042、S049、S061—S062、S070—S079。

替代文本：五栏时间线从古代至当代，分别列出中部美洲可可、红海胡椒、西非可乐果、宋代贡茶、班达肉豆蔻、香草授粉、松茸、金枪鱼、鱼子酱与和牛等转折。

第一编 分期全球史

二、古代至约 600 年：远方、祭祀与权力，但不是“越远越奢侈”

古代食物的奢侈性经常在祭祀、墓葬和王权再分配中出现，但证据必须从具体语境出发。约公元前 1150 年以后，中部美洲北部低地 Puerto Escondido 的陶器残留显示已有可可来源饮料。残留物不能确定使用的是种子还是果肉，年代来自层位和相关测年，也没有证明早期使用者属于高度分层的宫廷。[S010] 到公元 600—900 年，El Pilar 一带大小不同的住宅和公共空间都有可可标志物；这足以反驳“可可在前殖民时代始终只供王室”的说法，却仍不能推出人人同量、同频率消费。[S011] 可可在某些后期礼仪和交换情境中可能具有声望，不等于它从最早出现起就是一个固定阶级标签。

红海材料展示了另一种远方价值。公元 1 世纪，Berenike 的塞拉皮斯神庙庭院储藏罐中保存约 7.5 千克黑胡椒，直接证明南亚胡椒进入红海港的储藏与流通；它不能单独代表“罗马人普遍食用”，更不能证明地中海只有一条固定香料路线。[S007] 同一研究把中尼罗河梅罗埃的进口酒、酒器和餐具置于精英再分配和政治展示之中，但“梅罗埃精英也使用印度胡椒”仍是根据网络和饮食影响提出的推测，而非当地直接遗存。这里最重要的不是把非洲写成香料的旁观者，而是看见梅罗埃政权如何控制远方物、重新解释器物与宴饮，并由搬运者、工匠和被征取者支撑这种权力。

早期茶材料同样要求克制。汉阳陵约公元前 1 世纪的样本与青藏高原西部 Gurgyam 约 2—3 世纪墓葬材料，说明茶在传统唐代叙事之前已经跨越较远距离；两个点却不能连成一条精确、连续的“茶马古道”，也不能据墓葬语境推断沿途普通居民的日常消费。[S009] 对古代行动者而言，远方物的力量常来自其被纳入祖先、神灵、外交和王权的方式；对后世研究者而言，远方只能是机制之一，不能取代消费语境。

反例：进口不等于奢侈

约 650—1200 年，水稻、绿豆等亚洲作物向西进入东非海岸、科摩罗与马达加斯加。在东非港口，一些外来作物数量较少，可能与交换和流动人口相关；在科摩罗的若干遗址，水稻数量更大，反而接近稳定食物系统。[S016][S017] 同一种“外来”作物可以在一个节点罕见，在另一个节点成为主食。若只按产地距离贴标签，便会把人口迁移、农业选择和日常食物误写成精英奢侈。

三、约 600—1500 年：陆海网络不是走廊，而是价值生产场

“丝绸之路”更应理解为随季风、政权、港口和生态条件变化的复数陆海网络，而非地图上的单线。[S012] 食材价值就在这些节点上被重新组织：生产者选择作物，采集者和加工者延长保存期，商人与宗教共同体提供信用和安全，宫廷或城市市场再赋予用途。中亚布哈拉 10—11 世纪层位中的一粒黑胡椒，说明远距调味物确实到达城市；但单粒既不能确定来源和路线，也不能估算市场规模或消费者身份。把它写作“可能的稀有调味物”，比宣称丝路贵族普遍吃胡椒更符合证据。[S008]

深入案例一：西非可乐果——礼物、普通购买与易腐物流并存

西非可乐果纠正了两种常见偏见：奢侈食材史并非只有欧亚宫廷，长途贸易也并非只搬运金银与香料。可乐树主要生长在湿润森林带，而许多稳定消费区域位于更干燥的稀树草原和萨赫勒。果实需要保持湿润，运输中反复检查、浇水、剔除坏果并重新包装；这要求路线、信任和专业劳动，而不是把一种“天然稀有物”从产地直接搬到消费者手中。[S003][S004]

Togu Missiri（今马里中尼日尔地区）约 1000—1300 年层位中的可乐果和非洲李遗存，证明易腐森林食物最迟在第二千纪初已进入组织良好的跨生态区网络。遗存来自有限探沟，不能指定唯一族群或精确路线；研究者甚至提醒，考古上可见的坏果可能源于贸易中途的筛除和焚弃，而非一场精英宴会。

[S004] 历史与民族志材料则显示，可乐果可用于拜访、谈判、和解、祈祷、占卜和礼物；富裕者以大量提供显示慷慨，但普通消费者也可能因每次所需数量小而间歇购买。[S003][S005]

因此，可乐果的奢侈性不是“贵族专享”，而是随场合和数量变化的声望消费：谁有能力持续提供、向多少人分配、在什么仪式中分配，比单枚果实是否昂贵更关键。其生产代价则落在种植、保湿、搬运、沿途信用与腐损风险上。这个案例也表明，非洲社会自己创造礼仪分类、组织远距网络并消费远方物，并非等到欧洲殖民之后才进入“全球食物史”。

深入案例二：糖——从药剂和受控配给到甜宴

糖在约 600—1500 年间的轨迹不是“东方技术突然被欧洲发现”。7/8 世纪以后，糖制药知识在伊斯兰知识圈发展并向拜占庭转移；在拜占庭材料中，糖先出现在昂贵芳香物、皇室和医药语境，11—12 世纪后进入翻译医书与医院配给。[S019] 医院获得糖不等于社会大众化：医院是有资格门槛和固定配给的制度场所，正说明知识、药性、保存和机构身份都能产生稀缺。

约 1520 年起，英格兰宫廷与贵族乡邸的“甜宴”把糖食、香料酒、糖雕、专用器物、宴饮空间和古典文化资本组合为身份表演。[S013] 这里的奢侈并不只存在于原料价格，而在于能够动员厨师、器皿、建筑和受过训练的观看者。后来糖成为许多消费者的日常热量来源，并不意味着早期药用与宴饮阶段只是“尚未发达”的前奏；它们是不同的制度下的价值形态。

宫廷奢侈是一台组织机器

宋代北苑贡茶说明贡品与市场并非两个封闭世界。官府以采摘时间、工艺、模具、命名和包装制造御用等级，同一产区的茶又进入商业市场；皇权声望推动地名溢价，也催生冒名和掺杂。[S027] 贡茶的高端地位是环境、工艺、感官判断与行政标准共同生产的，并非“名山自然会产生奢侈”。

16—18 世纪南亚的印波斯文宫廷材料则把食物嵌入厨房分工、尝膳、御医、座次、祈祷、施舍、礼物和 dastarkhwan 席面礼法。香料、玫瑰水、银箔、贵重器物和食物篮都可服务于联盟与忠诚。[S014] [S015] 这些文献能够证明精英政治理想和组织实践，却不能代表普通家庭。它们提醒我们：奢侈不是一份原料目录，而是一种调动土地、劳工、厨房、礼仪知识和分配权的能力。



图 2 | 跨区域奢侈机制矩阵。圆点表示各案例中有来源支持的核心或阶段性机制，不是统计测量。来源：S003—S007、S013—S020、S023—S024、S027—S043、S057—S079。

替代文本：九个食材案例与生态、劳动、物流、礼制、帝国、品牌规制六类机制的矩阵，强调同一食材由多种机制共同赋值。

四、约 1500—1800 年：甜味、苦味与香料帝国

1500 年以后，欧洲海权的扩张并非全球食材第一次流动，而是以武装公司、殖民占地、种植园和大西洋奴隶制重组旧网络。生产规模扩大使一些旧奢侈品逐步普及，但“低价”常来自生产代价被强行转移给远方人口和生态系统。大众化因而而不是一条无代价的进步线。

班达：垄断不是产地自然属性

丁香原生于马鲁古，班达在近世早期是肉豆蔻和肉豆蔻衣高度集中的关键产区；二者不能混成一种“香料”，也不能把“集中”夸张为所有时代的绝对唯一。[S046-S048] 1621 年，总督 Coen 下令荷兰东印度公司征服班达。研究描述了杀戮、奴役、逃亡、占地和社会破坏，Dhont 将其定性为 genocide；这一术语应归于作者的分析，不以未经核实的固定伤亡数替代。[S049]

肉豆蔻在欧洲市场的高价因此不只是远距与风土的产物，也依赖武装垄断、土地重组和被迫劳动。这个案例也是对“欧洲人发现香料”的反证：欧洲公司进入的是已经由岛屿生产者、东南亚航海者与印度洋商人维系的网络，随后以军事力量改写准入条件。

深入案例三：糖的普及——消费者获得甜味，谁失去自由？

16—19 世纪，英国等市场的糖由受限药食和精英宴饮品变成日常消费品。其物质条件不是“工业效率”四字可以概括：加勒比及大西洋世界的种植园、奴隶贸易、土地控制、精炼与海运共同支撑供应。[S020-S022] SlaveVoyages 可以呈现跨大西洋强制迁徙的规模和结构，却没有把每次航行直接标注

为“糖劳工”；因此不能把全部贩运人数归因于糖。更准确的说法是，糖的大众化依赖并推动了奴隶制种植园体系，具体份额必须按地区、庄园和时期另算。

消费端的普及与生产端的不自由并不矛盾，恰恰是同一链条的两面。都市消费者能够以更低门槛把甜味加入茶、咖啡和工业劳动者的饮食；被奴役者则承担种植和加工劳动，殖民档案又多从政府和商业视角记录他们。[S020][S022]“谁能够消费”与“谁承担代价”不是结尾附加的伦理问题，而是解释价格和普及本身所必需的历史机制。不同地区、时期和工序的死亡率与劳动强度仍需庄园账簿和人口史另行核算。

咖啡与茶：原生地、商业栽培地和消费中心必须分开

阿拉比卡咖啡的植物原生性指向埃塞俄比亚，而现有可确认饮用与商业栽培史连接 15—16 世纪也门、苏菲社群、Mocha 与红海网络。[S061][S062] 牧羊人 Kaldi 的故事缺少早期可核证据，应作为后世起源叙事，而非历史事实。把埃塞俄比亚植物史、也门栽培史和欧洲咖啡馆史压成“某人发现咖啡”，会同时抹去多个知识中心。

英国茶消费从 17 世纪中叶的昂贵进口物向更广日常消费扩张，受到公司进口、税与走私的共同影响；19 世纪 Assam 的殖民种植和输入契约劳工又重组供给。[S028][S057][S058] 这不是“中国奢侈茶被英国大众化”的单向故事：宋代中国早已有贡茶与商业茶并存，南亚也不是一块等待移植的空地。帝国把植物、土地、科学分类与劳动力重新组合，才把某些消费市场的日常化建立在另一些地区的纪律化劳动之上。

深入案例四：香草授粉——谁能实验，谁能署名，谁让技术可复制

香草人工授粉史揭示知识与权力如何共同制造供应。Charles Morren 在 1836 年进行人工授粉，1837 年有结果和发表记录；因此“Edmond Albius 是史上首位人工授粉者”并不成立。[S023] 但这也不意味着 Albius 只是执行欧洲知识。身处奴隶制留尼汪的 Albius 掌握并传播了简单、高效、适合田间条件的方法，使授粉技术能够商业应用并推动出口。1841 这一传统精确年份缺少同期出版物，已知公开描述和归名来自较晚材料；留尼汪档案机构也指出没有 Albius 本人留下的文件。[S023][S024]

更准确的历史把“发明”拆成几种不同贡献：最早可文献实验、可重复的田间动作、产业应用、知识传播和署名权。奴隶制决定谁有机会进入植物园、谁在田间积累身体知识、谁能发表、谁只能由他人代为记录。人工授粉让香草在原有授粉生态之外规模生产；天然香草又可通过手工授粉、熟化、产地和“真实性”获得高端地位。这正是供应扩大与高端区隔并行的典型。

五、约 1800—1945 年：工业物流与餐饮权威的证据断裂

这一时段理应解释蒸汽运输、罐藏、制冰、机械制冷、城市餐厅和评价指南如何改变食物的可达性与声望：旧进口物可能降低门槛，原本难以远运的生鲜也可能因保鲜而形成新市场，餐厅评价则可能把宫廷式区隔转译为商业准入。然而，上一阶段的材料主要覆盖香草授粉、殖民种植和更晚的金枪鱼超低温节点，尚不足以证明这些变化在全球何时发生、速度是否可比，或哪种技术直接造成某一食材大众化。

因此，本报告不把“19 世纪冷链革命”或“现代餐厅诞生”写成已经核实的全球共同断点，也不为松露、鹅肝、鱼子酱编制连续价格曲线。这里保留的是一个明确的年代缺口和后文可检验的问题：运输技术可能改变哪一种品质能在到达时仍被识别，商业评价制度可能改变谁有资格定义高端；二者都需要地区化技术史、市场档案与餐饮制度史才能从框架升级为事实结论。香草人工授粉是本时段已经核实的供应技术个案，[S023][S024] 而冷链如何重塑高端生鲜，则在 20 世纪后期蓝鳍金枪鱼个案中才有本报告可直接使用的技术史证据。[S073]

第二编 跨区域专题与代表性案例

六、东亚与跨洋海味：干燥、危险采集、宴席与生态边界

海味史尤其容易从消费端写成一份“中国珍馐”目录。实际商品链却从东南亚岛屿洞穴、珊瑚礁与浅海，延伸到苏拉威西商人、北澳原住民、华商信贷、香港转口与城市宴席。食材的高端地位来自采集风险、加工知识、耐储存、药食观念和公开款待的组合；生产端社会不是无名的自然资源提供者。

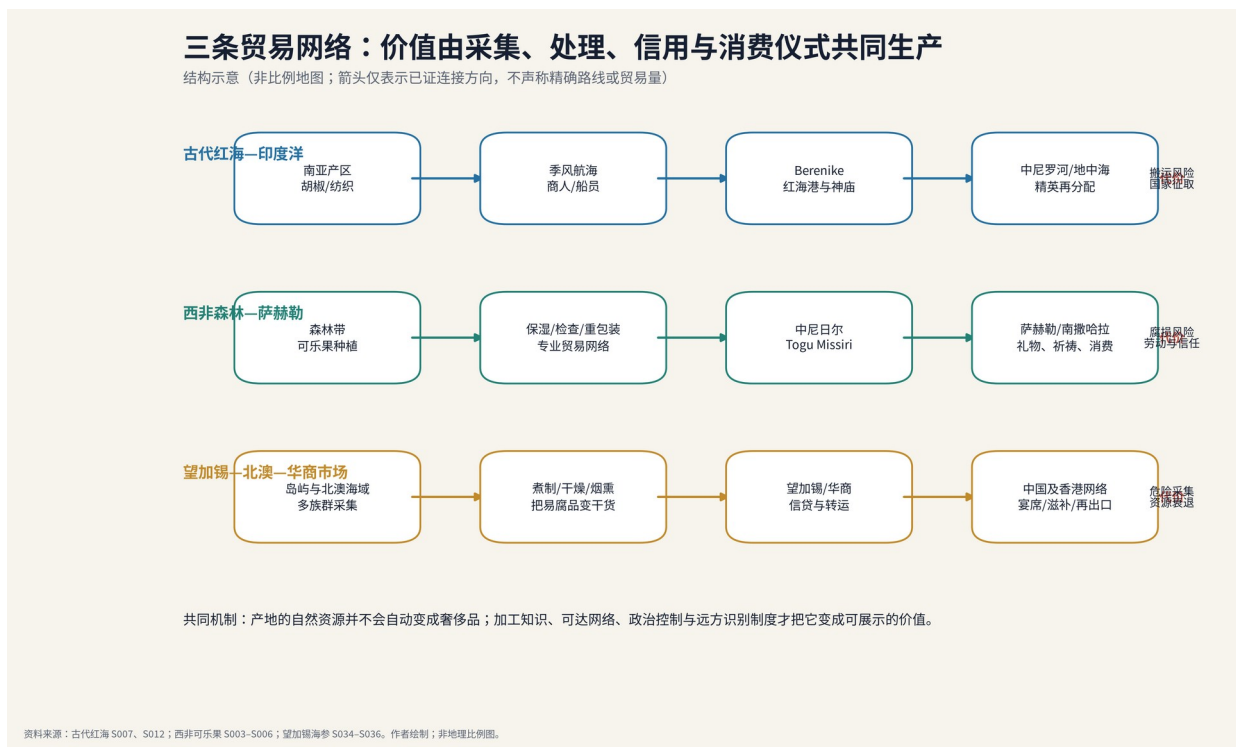


图 3 | 代表性贸易网络结构示意图。非地理比例图；箭头表示有来源支持的连接方向，不表示精确航线或贸易量。来源：S003—S007、S012、S034—S036。

替代文本：并列红海胡椒、西非可尔果、望加锡海参三条链条，从产地、加工运输、转运节点到消费礼制，并标出搬运、腐败、危险采集与资源压力。

深入案例五：海参——加工创造可贸易性，网络分配价值与风险

海参离水后易腐，煮制、去皮、洗涤、干燥或烟熏把它变成可在季风航程中保存的 *bêche-de-mer*。17 世纪以来可证的望加锡网络包含 Makassarese、Bugis、Bajau 等航海群体、华商、岛屿采集者与北澳原住民；它不是“中国商人直接到澳洲取货”的单线故事。[S035] 望加锡登记出口在 18 世纪明显增长，但登记可能漏记，地方名和物种名也不稳定，不能画成具有虚假精度的全球流量图。

在消费端，海参与滋补、宴席和款待相连；在生产端，价值来自危险航行、潜水、煮制、干燥、信用和转运。20 世纪后全球需求扩张使捕捞沿着新的物种和产区推进，许多高价值种群承受压力；治理又必须面对沿海生计、数据不足和非法捕捞，而非把所有责任归给某一个抽象“文化”。[S034—S036]

燕窝：不以郑和传说填补空白

燕窝来自东南亚金丝燕的巢，洞穴采集权、季节规则和危险劳动是价值链的一部分；沙巴 Idahan 社群的遗产洞穴和分期采集制度提供一个生产主体性的个案。[S064] 现有可读研究页较稳妥地把燕窝以显著数量进入中国置于 16 世纪后期，并提到 18 世纪初进入文人医学，但不足以确定绝对最早记录。

[S063] 流行的“郑和首次把燕窝带回中国”没有在本轮找到可核史料支持，故不作为事实。承认未知，比用民族英雄故事填平海洋贸易的多主体历史更可靠。

鱼翅：历史形成的声望，不是“数千年不变传统”

现有研究把鱼翅高端地位的形成与明清海贸、保存技术、精英书写和财富展示联系起来，而不是一条几千年不变的传统。[S034][S037] 20 世纪后期收入、市场和贸易条件改变又扩大了需求与留置动机；但全球鲨鱼捕捞量不是鱼翅贸易量，捕捞变化也受到管理、兼捕、种群变化和报告制度等多重因素影响。[S038][S044]

当代规制须按物种、国际贸易与生效日期陈述。CITES 的鲨类附录列名只覆盖列名物种，并不等于所有鲨鱼、所有鱼翅或一国内部消费的统一禁令。[S068][S069] 事实性讨论可以同时说明：某些鲨类生活史使其易受过度捕捞影响，高鳍价能改变留置激励，物种识别和可追溯性又限制执法；它无须转成消费鼓励，也不应以“某文化天生有问题”替代对全球渔业链的分析。

鲍鱼：养殖扩供之后，奢侈转移到品种、产地与规格

2014—2016 年的市场资料显示，养殖已占报告鲍鱼供应的绝大部分，总量扩张却没有消除高端分层；野生/养殖、物种、产地、大小、鲜活或加工形式仍可产生不同市场位置。[S039][S065][S066] 这是一项有用反例：生物稀缺减少不必然使奢侈消失，价值可以迁移到“野生”“大规格”“特定产区”或可追溯标签。与此同时，现代市场资料不能倒推古代宴席史，更不能把某一年度报价当作跨世纪价值。

第三编 长期机制、伦理与当代转型

七、1945 年至今：冷链、评级、品牌与规制制造“可验证的真实”

战后全球物流使食物价值越来越依赖到货时的状态和可验证身份。航空与冷链缩短时间，检测、许可、胴体分级、地理标志和追溯系统则回答“这究竟是什么”。市场购买的不再只是稀有物，也包括一套由机构担保的物种、谱系、来源、合法性和品质叙事。

松茸：从多层次食物到战后再奢侈化

松茸在日本有悠久的贵族、大名赠礼和游赏联想，但江户时期也有较广市场参与，1950—60 年代家庭材料仍把它写作普通或经济用途；“自古以来一直是最高级食材”因而不成立。[S070][S071] 战后红松林生态与国内产量变化、礼物市场和品质判断推动再奢侈化，继而把云南与北美采集者、买手、道路、检验、冷链和航空接入日本市场。[S072]

价值不是只在东京被“发现”的。采集者对森林、季节和虫损的判断，中间商的快速收购，出口检验和跨境时效共同决定一枚松茸是否进入高等级市场。采集者与中间商承担腐损、时效、检验和价格波动风险；消费端的“自然风土”叙事若抹去这些节点，便会把全球劳动重新包装成单一产地神话。[S072]

蓝鳍金枪鱼：超低温、品质判断与首拍仪式

20 世纪后期蓝鳍金枪鱼成为高价刺身材料，不是一个不变传统。1957—58 年日本远洋船队进入大西洋，1970 年代初约 -40 至 -55°C 的超低温技术使原本可能用于罐藏的远洋产品更稳定地进入日本刺身市场。[S073] 冷链没有单独创造偏好，却把脂肪、色泽、鲜度和切割用途转化为可跨洋交易的品质。

新年首拍的纪录价格则是一种事件价。官方资料明确提醒，百万美元头条远非常态，首鱼传统、营销、买方竞争和单鱼品质会共同抬价；美国离船价、东京拍卖价、餐厅零售价与全球均价也不是同一口径。[S074][S075] 因而本文不以首拍价证明“蓝鳍是世界最贵食物”。

争议同样须区分物种和管理区域。太平洋、大西洋蓝鳍并非一个统一种群，配额、卸港申报和养殖/蓄养报告制度随组织和年份变化。[S076] 消费需求、捕捞能力、冷链、配额与资源状态共同塑造价值；把一张拍卖照片当作全部市场，或把所有金枪鱼消费等同于蓝鳍压力，都会误导。

鱼子酱：从野生稀缺转向物种—来源—规制分层

野生鲟形目捕捞在 20 世纪后期大幅下降，原因包括过捕和偷捕，也包括水坝、栖息地丧失、污染与治理问题；不能只归因于高端消费。[S031] CITES 于 1997 年决定覆盖此前未列名的鲟形目，1998 年 4 月 1 日生效；少数物种在附录 I，其余多在附录 II。附录 II 是许可和可持续贸易控制，并非鱼子酱全面禁贸，统一标签制度又是后续节点。[S030]

与此同时，养殖鲟鱼扩张并在 2000 年前后超过报告野捕整鱼量；“整鱼吨数”不等于“鱼子酱吨数”。[S031] 养殖让合法供应增加，却没有抹平物种、野生/养殖、产地、加工、品牌和标签差异。市场 DNA 研究还发现误标问题，但纽约样本不能被外推为全球非法比例。[S052][S053] 野生鱼子酱的当代争议因此涉及种群、栖息地、偷捕、许可、标签和消费者识别，而不是“保护或享用”的二选一口号。

和牛：制度化真实性，而非按摩与啤酒神话

日本官方语境中的 Wagyu 涉及品种和谱系追溯；胴体等级以 A—C 表示产肉率，以 1—5 表示多项肉质指标构成的等级。因此 A5 不等于单一雪花等级、特定风味或 Kobe Beef。[S077][S078] Kobe Beef 另有兵库产区、但马牛来源和分级阈值，是地域品牌准入，不等于所有 Wagyu，也不能自动套用到海外标签。[S079]

按摩和啤酒不在本轮核对的官方 Wagyu/Kobe 准入标准中，因此不能写成普遍生产要求；官方标准的沉默也不能证明个别农场从未采用。这个案例显示，现代奢侈常把价值嵌入可审计的分类、谱系和地理标志，同时仍容纳媒体神话。消费者购买的是肉，也购买“这块肉的身份可被制度证明”的承诺。

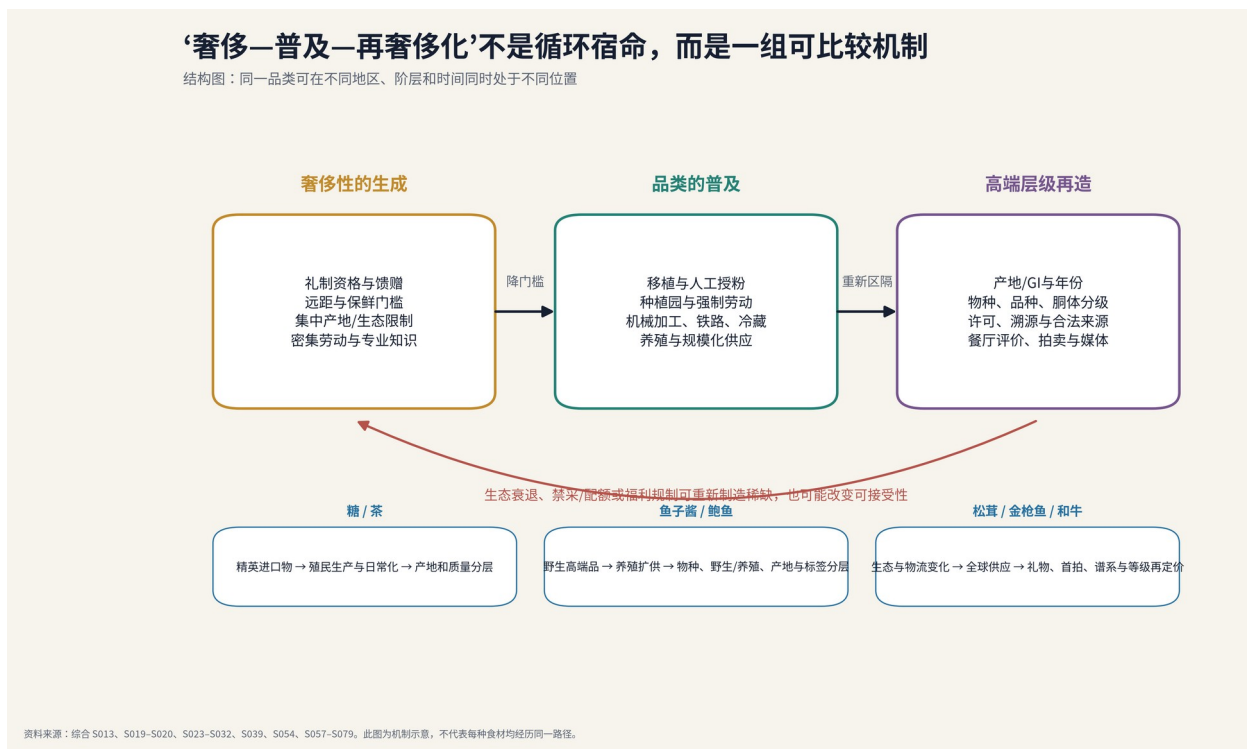


图 4 | 奢侈—普及—再奢侈化机制。这不是所有食材必经的线性周期；同一品类在不同节点可同时处于不同位置。来源：S013、S019—S020、S023—S032、S039、S054、S057—S079。

替代文本：三阶段结构从礼制、生态、物流和劳动造成的奢侈，经过移植、种植园、机械加工和养殖造成的普及，再到产地、分级、许可、评级与媒体造成的高端层级再造。

八、动物福利与生态约束：规制改变的不只是供应量

生态与福利约束会改变什么食物能够合法、可接受地进入高端市场，也会制造新的来源分层。1998 年欧盟委员会科学报告认为当时实施的强制填饲损害鸭鹅福利，并建议改进、监测和研究替代方法；报告

同时承认部分证据有限，科学意见也不等于各法域统一法律。[S033] 2017 年综述进一步讨论强制填饲期的死亡、损伤、步态、皮炎、食管和脂肪肝等福利指标，但其重点是法国鸭生产，不能代表所有地区和每个农场。[S055]

同样，“古埃及图像证明现代鹅肝起源”缺少可核连续谱系；当前较稳妥的近世文字节点是 1619 年的催肥记述。[S056] 把古代肥禽技术直接变成现代菜品的民族起源，会混淆动物饲养技术、菜名、连续生产制度和后世品牌叙事。

生态规制也不只会“禁止”。鱼子酱标签、鲨类附录、金枪鱼配额、鲍鱼进口追溯都可能把市场从无差别稀缺转成“合规来源”的层级。[S030][S067-S069][S076] 这类制度可能保护资源、排除非法产品，也可能把合规成本转嫁给小规模生产者。评价其效果必须问：数据是否到物种层级，执法是否覆盖国内市场，生产者是否有能力承担检测与许可，消费者面对的标签是否真实。

九、殖民、劳动与分配：谁能够消费，谁承担生产代价？

跨案例比较显示，消费资格与生产代价很少落在同一群人身上。

- **宫廷与宗教体系**把土地、贡赋、厨房劳动、器物 and 分配权集中起来。王室和受邀者能够以宴席确认秩序，搬运者、厨师、农民和被征取社区维持其可见性。
- **商路与港口**让远方物到达，也把腐损、海难、信贷和暴力风险分配给采集者、船员、中间商与沿途政权。可乐果与海参尤其显示，加工和信任不是附属成本，而是商品本身成为可能的条件。
- **帝国与种植园**降低消费端门槛，却可以通过奴隶制、契约劳工、土地剥夺和生态单一化压低生产端选择。糖的日常化、茶的殖民供给与香草授粉后的扩产都必须在这层关系中理解。[S020][S057][S058]
- **现代冷链与评级**把市场扩大到全球，同时把风险转给按时效和等级出售的采集者、渔民与养殖者。松茸采集者承受腐损与价格跳变，金枪鱼渔民面对配额和品质折价，鱼子酱生产者承担许可与标签成本。
- **生态与福利规制**可能限制伤害，也可能重新分配准入权。若只有大型企业能负担追溯，合法性本身会成为新的稀缺资产。

消费者群体也并非简单从“贵族”演化为“全民”。可乐果可在礼仪中由富裕者大量分配、由普通人少量购买；宋代贡茶与商业茶同时存在；工业糖成为日常品后仍有糖雕和精品甜食；养殖鲍鱼增加供应后仍保留野生与大规格层级。所谓大众化，常是**品类的最低进入门槛下降**，不是社会差异消失。

十、奢侈机制的长期变化：从资格到可验证身份

把各时期并置，可以看见奢侈机制发生了重心迁移，却没有简单替代。古代和前现代的高端食材常由祭祀资格、贡赋、宫廷配给、医药知识和远距物流赋值；近世帝国与种植园把土地、劳动力和航运纳入大规模供给，使部分旧奢侈品进入更广市场；工业与战后技术则让保鲜状态、品种、等级和来源能够跨越长距离被识别。今天的高端价值越来越像一组“可验证身份”：标签证明物种，谱系证明血统，地理标

志证明产区，许可证证明合法来源，评级与拍卖则把品质和事件叙事公开化。[S030][S052][S053]
[S067-S079]

变化之中仍有三项连续性。其一，控制分类的人通常也掌握较大的分配权：从贡茶标准、宫廷席次到胴体等级和地理标志，定义“正宗”从来不是中性的命名。其二，劳动与风险经常在成品叙事中隐身：可乐果的保湿搬运、海参的潜水干制、糖的种植加工、松茸的快速分级，都不是附带成本，而是珍贵性得以成立的条件。其三，大众化只会降低某一层级的进入门槛；同一品类仍可借野生来源、大规格、特定产区、年份、限额或仪式事件再度分层。

因此，“奢侈—普及—再奢侈化”不是每种食材都按顺序经历的周期。一个品类可以在不同地点同时是日常食物、礼物和高端商品；同一标签也可能同时承载生态保护、市场排除与身份展示。长期史的价值，正是在价格之外揭示这些并存关系。

结论：奢侈性的历史，是连接与不平等的历史

世界奢侈食材史没有一个从东方珍奇到欧洲发现、再到现代全球化的单一中心。中部美洲社会发展可可饮料与礼仪，西非社会用可乐果组织馈赠与跨生态贸易，红海和中尼罗河政权重释印度洋物品，东亚贡茶制度把环境与皇权标准结合，东南亚航海者和采集者把海参变成耐储存商品，帝国公司则以武力和种植园重写这些网络。

四个结论贯穿这条时间轴。第一，**稀有不等于奢侈**；必须有消费语境、资格或展示证据。第二，**普及不是成本消失，而常是成本转移**；糖、茶和香草的消费扩张与奴隶制、契约劳动、殖民知识权力相连。第三，**技术既能降门槛，也能创造新门槛**；冷链、养殖和人工授粉扩大供应，产地、物种、年份、等级和许可又重新区隔。第四，**争议应保持物种、法域和数据口径**；鱼翅、野生鱼子酱和蓝鳍金枪鱼都不能用一个全球捕捞数、一张首拍照片或一个“全面禁令”概括。

因此，研究一种奢侈食材最有解释力的问题不是“它有多贵”，而是：谁有权把它定义为珍贵，谁能在何种场合消费，哪些技术和制度让它到达，哪些人的劳动与生态风险没有进入菜单。当这些关系变化，奢侈也随之生成、扩散、平民化，并以新的可验证身份再次出现。

方法与局限

本报告以关系性定义组织案例：只有当有限可得与社会区隔、礼仪资格、馈赠、医药、宴席或公开展示等语境相结合时，才讨论“奢侈化”。证据优先级依次考虑同行评审研究、大学出版社专著、原始法规与国际组织材料、博物馆或档案机构资料；公众解释页与市场快照只支持其实际可见的窄主张。对“最早”“首次”“专享”“唯一”“全面禁止”和跨世纪价格比较采取从严标准：无法形成连续证据链时，宁可保留未知，也不以流行故事填补。

本报告有以下限制：

6. **区域覆盖不等于篇幅均衡。** 非洲、美洲、南亚、东亚和东南亚都进入解释链，但斯瓦希里宴饮等级、伊朗与奥斯曼宫廷、前殖民香草知识及南非鲍鱼非法链仍缺少足以展开的材料。
7. **约 1800—1945 年证据相对薄弱。** 现有材料能提出工业物流和餐厅权威的问题，却不足以建立跨区域可比的冷藏运量、消费价格或统一转型日期。
8. **劳动史材料不均衡。** 糖与大西洋奴隶制、Assam 茶契约劳动的证据较强；咖啡、可可和马达加斯加香草生产中的地方口述、性别分工和地区统计仍需专题档案研究。
9. **若干起点只能有限表述。** 燕窝可稳妥写到 16 世纪后期已有显著输入，但不能据现有材料确定绝对最早记录；鱼翅的明清史可以支持形成过程，不能给出唯一始年；古埃及肥禽图像不足以证明现代鹅肝菜品的连续起源。
10. **市场数据不可跨口径拼接。** 古代币制、现代零售、批发、离船、拍卖和不同品级之间不可直接换算，故本文不制作“世界最贵食物”排行榜。
11. **法规与资源状态会更新。** 本文法规事实截至 2026 年 8 月 17 日；CITES 附录、国家进口要求、配额和生产规则都应在具体使用时按日期、法域和物种复核。
12. **图表是解释工具，不是指数。** 机制矩阵中的实心与空心圆是定性编码，空白不代表某机制绝对不存在；贸易网络图不表达经纬度、精确航线或流量。

参考文献

- [S001] Marijke van der Veen, “When Is Food a Luxury?”, *World Archaeology* 34.3 (2003): 405–427, DOI 10.1080/0043824021000026422. [DOI/期刊页](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S002] Christine A. Hastorf, “Andean Luxury Foods: Special Food for the Ancestors, Deities and the Élite,” *Antiquity* 77.297 (2003): 545–554, DOI 10.1017/S0003598X00092607. [Cambridge Core](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S003] Paul E. Lovejoy, “Kola in the History of West Africa,” *Cahiers d’Études africaines* 20.77–78 (1980): 97–134, DOI 10.3406/cea.1980.2353. [Persée 全文页](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S004] Nikolas Gestrich et al., “Evidence of an Eleventh-Century AD *Cola nitida* Trade into the Middle Niger Region,” *African Archaeological Review* 38 (2021): 403–418, DOI 10.1007/s10437-021-09445-7. [UCL 记录](#) · [开放 PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S005] Julia Falconer, *The Major Significance of ‘Minor’ Forest Products: The Local Use and Value of Forests in the West African Humid Forest Zone*, ed. Carla R. S. Koppell, Community Forestry Note 6 (Rome: FAO, 1990; repr. 1993), ch. 3. [FAO 书目页](#) · [第3章](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S006] Julia Falconer, 同上, 第4章 “Forest Resources as a Source of Cash Income”, §4.6. [FAO 第4章](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S007] Randi Haaland, “The Meroitic Empire: Trade and Cultural Influences in an Indian Ocean Context,” *African Archaeological Review* 31 (2014): 649–673, DOI 10.1007/s10437-014-9169-0. [开放 PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S008] Basira Mir-Makhamad et al., “Food Globalization in Southern Central Asia: Archaeobotany at Bukhara between Antiquity and the Middle Ages,” *Archaeological and Anthropological Sciences* 15 (2023), art. 124, DOI 10.1007/s12520-023-01827-z. [PMC 全文](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S009] Houyuan Lu et al., “Earliest Tea as Evidence for One Branch of the Silk Road across the Tibetan Plateau,” *Scientific Reports* 6 (2016), art. 18955, DOI 10.1038/srep18955. [PMC 全文](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S010] John S. Henderson et al., “Chemical and Archaeological Evidence for the Earliest Cacao Beverages,” *PNAS* 104.48 (2007): 18937–18940, DOI 10.1073/pnas.0708815104. [PMC 全文](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S011] Anabel Ford, Ann Williams, Mattanah S. de Vries, “New Light on the Use of *Theobroma cacao* by Late Classic Maya,” *PNAS* 119.40 (2022): e2121821119, DOI 10.1073/pnas.2121821119. [PMC 全文](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S012] UNESCO, “About the Silk Roads”. [UNESCO Silk Roads](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S013] Louise Stewart, “Social Status and Classicism in the Visual and Material Culture of the Sweet Banquet in Early Modern England,” *The Historical Journal* 61.4 (2018): 913–942, DOI 10.1017/S0018246X1700053X. [Cambridge Core](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S014] Shivangini Tandon, “Gastronomy, Household and State Formation in Early Modern South Asia: Representation of Food and Feasts in Indo-Persian Sources,” *International Journal of South Asian Studies* 11 (2021): 4–17, DOI 10.11384/ijssas.1006. [J-STAGE 全文](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S015] Neha Vermani, “Spread of Bounties: Culinary Manuals and Knowledge in Mughal South Asia,” *Journal of the Royal Asiatic Society* 33.4 (2023): 1175–1192, DOI 10.1017/S1356186323000354. [White Rose 书目/摘要](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S016] Tom Fitton and Stephanie Wynne-Jones, “Understanding the Layout of Early Coastal Settlement at Unguja Ukuu, Zanzibar,” *Antiquity* 91.359 (2017): 1268–1284, DOI 10.15184/aqy.2017.141. [Cambridge Core](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S017] Alison Crowther et al., “Ancient Crops Provide First Archaeological Signature of the Westward Austronesian Expansion,” *PNAS* 113.24 (2016): 6635–6640, DOI 10.1073/pnas.1522714113. [PMC 全文](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S018] Museum of Islamic Art, Qatar Museums, “A Seat at the Table: Food and Feasting in the Islamic World—About the Galleries” (2025). [MIA 展览页](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S019] Petros Bouras-Vallianatos, “Cross-cultural Transfer of Medical Knowledge in the Medieval Mediterranean: The Introduction and Dissemination of Sugar-based Potions from the Islamic World to Byzantium,” *Speculum* 96.4 (2021): 963–1008, DOI 10.1086/715838. [PMC 作者稿全文](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S020] Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (New York: Viking, 1985). [出版社书目/内容说明](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S021] SlaveVoyages, Expanded Trans-Atlantic Slave Trade Database, December 2019 release. [下载与版本说明](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S022] The National Archives (UK), “British Transatlantic Slave Trade Records”. [研究指南](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S023] Adam P. Karremans, “A Historical Review of the Artificial Pollination of *Vanilla planifolia*: The Importance of Collaborative Research in a Changing World,” *Plants* 13.22 (2024): 3203, DOI 10.3390/plants13223203. [PMC 全文](#) (访问日期: 2026-08-17)

- [S024] Archives départementales de La Réunion & Musée historique de Villèle, “Edmond...”。[留尼汪奴隶制资料门户](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S025] Eric T. Jennings, *Vanilla: The History of an Extraordinary Bean* (New Haven: Yale University Press, 2025)。 [Yale University Press](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S026] Shelagh Laverty, “Vanilla: A Conversation with Eric T. Jennings,” Yale University Press, 26 Aug. 2025。 [Yale 访谈](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S027] Xiaolin Duan, “Tea and Place: The Evolving Discussion about Terroir in Song China,” *Journal of Chinese History* 10.2 (2026): 527–543, DOI 10.1017/jch.2026.10107。 [Cambridge Core](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S028] Shereen Lafhaj, “Steeped in History: Tea Drinking in Britain,” London Museum, 20 May 2024。 [London Museum](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S029] Ralph S. Hattox, *Coffee and Coffeehouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East* (Seattle: University of Washington Press, 1985)。 [出版社书目](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S030] CITES, CoP10 Proposal 10.65 and official sturgeon programme/press materials (1997–2003)。 [原始提案 PDF](#) · [官方时间说明](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S031] FAO, *Sturgeons (Acipenseriformes)* (主要数据 1950–2000; CITES 信息至 2003)。 [FAO 报告章节](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S032] INRAE, “Controlled Production of White Truffles Made in France: A Global First,” 16 Feb. 2021。 [INRAE](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S033] European Commission, Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare, *Welfare Aspects of the Production of Foie Gras in Ducks and Geese*, adopted 16 Dec. 1998。 [委员会档案页](#) · [报告 PDF](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S034] Michael Fabinyi, “Historical, Cultural and Social Perspectives on Luxury Seafood Consumption in China,” *Environmental Conservation* 39.1 (2012): 83–92, DOI 10.1017/S0376892911000609。 [JCU 书目/摘要](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S035] Kathleen Schwerdtner Máñez and Sebastian C. A. Ferse, “The History of Makassan Trepang Fishing and Trade,” *PLOS ONE* 5.6 (2010): e11346, DOI 10.1371/journal.pone.0011346。 [PLOS ONE 全文](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S036] Verónica Toral-Granda, Alessandro Lovatelli, Marcelo Vasconcellos, eds., *Sea Cucumbers: A Global Review of Fisheries and Trade*, FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper 516 (Rome: FAO, 2008)。 [FAO 报告](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S037] Rosemary Deller, “Shark Fin in Late Imperial China: Making and Remaking Tradition,” based on research by Ronald C. Po, LSE, 25 Nov. 2025。 [LSE](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S038] FAO, “Sharks,” International Plan of Action for Conservation and Management of Sharks (catch series based on 1950–2018 data)。 [FAO IPOA-Sharks](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S039] FAO GLOBEFISH, “World Abalone Production at High Levels, yet Prices Remain Steady,” 1 Feb. 2017。 [FAO GLOBEFISH](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S040] Kasia Boddy, Bonnie Lander Johnson, Alice Wickenden et al., “Saffron: A Cambridge Spice,” University of Cambridge Research and Collections Programme。 [Cambridge](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S041] FAO GIAHS, “Qanat-based Saffron Farming System in Gonabad, Iran,” designated 2018。 [FAO GIAHS](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S042] Mikael Larsson and Brendan Foley, “The King’s Spice Cabinet—Plant Remains from *Gribshunden*, a 15th-Century Royal Shipwreck in the Baltic Sea,” *PLOS ONE* 18.1 (2023): e0281010, DOI 10.1371/journal.pone.0281010。 [PMC 全文](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S043] European Commission, “EU Coordinated Action on Herbs and Spices (2019–2021)”。 [European Commission](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S044] José I. Castro, Christa M. Woodley, Rebecca L. Brudek, *A Preliminary Evaluation of the Status of Shark Species*, FAO Fisheries Technical Paper 380 (Rome: FAO, 1999), §1.1。 [FAO 全文](#) · [历史背景](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S046] Elizabeth J. Kingwell-Banham, Dorian Q. Fuller, Chris J. Stevens, “Spice and Rice: Pepper, Cloves and Everyday Cereal Foods at the Ancient Port of Mantai, Sri Lanka,” *Antiquity* 92.366 (2018): 1552–1570, DOI 10.15184/aqy.2018.168。 [Cambridge PDF](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S047] Q. Xue et al., “Recent Advances in Nutritional Composition, Phytochemistry, Bioactive, and Potential Applications of *Syzygium aromaticum* L.,” *Frontiers in Nutrition* 9 (2022): 1002147, DOI 10.3389/fnut.2022.1002147。 [Frontiers 全文](#)（访问日期：2026-08-17）
- [S048] Frank Dhont, “Of Nutmeg and Forts: Indonesian Pride in the Banda Islands’ Unique Natural and Cultural Landscape,” *eTropic* 21.1 (2022): 83–98, DOI 10.25120/etropic.21.1.2022.3864。 [期刊页](#)（访问日期：2026-08-17）

- [S049] Frank Dhont, “Genocide in the Spice Islands: The Dutch East India Company and the Destruction of the Banda Archipelago Civilisation in 1621,” in *The Cambridge World History of Genocide* (Cambridge UP, 2023): 186–214, DOI 10.1017/9781108765480.009. [Cambridge Core](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S052] Phaedra Doukakis et al., “Testing the Effectiveness of an International Conservation Agreement: Marketplace Forensics and CITES Caviar Trade Regulation,” *PLOS ONE* 7.7 (2012): e40907, DOI 10.1371/journal.pone.0040907. [PLOS ONE](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S053] Leonardo Congiu et al., “Identification and Tracking of Sturgeons and Paddlefish Products in Trade,” *Aquaculture* 576 (2023): 739708, DOI 10.1016/j.aquaculture.2023.739708. [ScienceDirect](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S054] Tomáš Čejka, Miroslav Trnka, Ulf Buntgen, “Sustainable Cultivation of the White Truffle (*Tuber magnatum*) Requires Ecological Understanding,” *Mycorrhiza* 33 (2023): 291–302, DOI 10.1007/s00572-023-01120-w. [Springer](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S055] I. Rochlitz and D. M. Broom, “The Welfare of Ducks During Foie Gras Production,” *Animal Welfare* 26.2 (2017): 135–149, DOI 10.7120/09627286.26.2.135. [Cambridge Core](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S056] “Welfare Aspects of Foie Gras Production,” *Animal Welfare* 8.2 (1999): 169–170, DOI 10.1017/S0962728600021540. [Cambridge Core](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S057] Bengt G. Karlsson, “The Imperial Weight of Tea: On the Politics of Plants, Plantations and Science,” *Geoforum* 127 (2022): 150–158, DOI 10.1016/j.geoforum.2021.07.017. [ScienceDirect](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S058] Jayeeta Sharma, *Empire’s Garden: Assam and the Making of India* (Duke University Press, 2011), DOI 10.1515/9781478091509. [De Gruyter/Brill](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S059] Jordan Varney, “The Thirst for Tea: An Examination of Tea Smuggling in England During the Long Eighteenth Century,” *Constellations* (2019). [PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S060] Si-Yuan Pan et al., “Tea and Tea Drinking: China’s Outstanding Contributions to Mankind,” *Chinese Medicine* 17 (2022): 27, DOI 10.1186/s13020-022-00571-1. [Springer](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S061] Keiko Ota, “Coffee as a Global Beverage before 1700,” *Journal of International Economic Studies* 32 (2018): 43–55. [Hosei PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S062] Robert Jackson, “The Coffee Commodity Chain in the World-Economy,” *Journal of World-Systems Research* 17.1 (2011): 60–95, DOI 10.5195/jwsr.2011.427. [PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S063] Meng Zhang, “Social History of Edible Birds’ Nests,” Vanderbilt University. [研究页](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S064] Malaysian National Department for Culture and Arts, Idahan edible-bird-nest harvesting cultural mapping entry. [JKKN](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S065] Fish.gov.au, *Status of Key Australian Fish Stocks Reports 2014—Blacklip Abalone*. [Fish.gov.au](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S066] “Abalone Production Continues to Grow, Coupled with Continuing Demand, Prices High and Stable,” 3 July 2017. [FAO](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S067] NOAA Fisheries, “Seafood Import Monitoring Program,” updated 30 May 2025. [NOAA](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S068] CITES, *Implementation of CITES for Trade in Sharks and Manta Rays Included in Appendix II* (2015). [CITES PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S069] CITES, *Activities in Support of Implementation of the New Listings of Sharks and Manta Rays* (2014). [CITES PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S070] National Diet Library, Japan, “Mushroom Hunting and Matsutake” (2025). [NDL](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S071] Keiko Izumi and Risa Sasaki, “How the Matsutake Mushroom Became a Luxury Food during the Postwar Period,” *Journal of the Japanese Forest Society* 103.1 (2021), DOI 10.4005/jjfs.103.1. [J-STAGE](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S072] Michael J. Hathaway, “Transnational Matsutake Governance,” in *Mapping Shangrila* (University of Washington Press). [开放章节](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S073] P. M. Miyake, N. Miyabe, H. Nakano, *Historical Trends of Tuna Catches in the World*, FAO Fisheries Technical Paper 467 (2004), ch. 2. [FAO](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S074] NOAA Fisheries, “Sustainable Management Means We Can Have Our Tuna and Eat It Too,” 2019, updated 2022. [NOAA](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S075] NOAA Fisheries, “Western Atlantic Bluefin Tuna: Seafood,” 6 July 2026. [NOAA](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S076] Japan Fisheries Agency, MAFF, “くろまぐろの部屋”。[日本水产庁](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S077] MAFF, *WAGYU—Japanese Beef*. [PDF](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S078] Japan Meat Information Service Center, “About Meat Beef Grading”。[JMI](#) (访问日期: 2026-08-17)
- [S079] MAFF, “Kobe Beef,” GI registration No. 3, 22 Dec. 2015. [日文登记](#) · [英文摘要](#) (访问日期: 2026-08-17)

— 完 —