

# 好吃

食物与文化之谜

美·马文·哈里斯 著

叶舒宪

户晓辉 译

食物与文化之谜

山东画报出版社





# 好吃

「美」马文·哈里斯 著  
叶舒宪 户晓辉 译

# 食物与文化之谜

山东画报出版社



## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

好吃: 食物与文化之谜 / (美) 哈里斯著; 叶舒宪, 户晓辉译. 济南: 山东画报出版社, 2001.7  
ISBN 7-80603-556-7

I . 好... II . ①哈... ②叶... ③户... III . 饮食 - 风俗习惯 - 研究 - 世界 IV . K891.25

中国版本图书馆CIP数据核字 (2001) 第026912号

英语原版作者: 1985 MARVIN HARRIS,

© 1998 WAVELAND PRESS INC.

© 2001 山东画报出版社翻译出版。版权所有。

版权代理: 广西万达版权代理公司

书 名 好吃: 食物与文化之谜

著 者 [美] 马文·哈里斯

译 者 叶舒宪 户晓辉

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 编务室 (0531)2060055-5420

市场部 (0531)2906847(传真)

网 址 <http://www.sd-pictorial.com.cn>

<http://www.sdhbs.com.cn>

电子信箱 [webmaster@www.sd-pictorial.com.cn](mailto:webmaster@www.sd-pictorial.com.cn)

印 刷 山东新华印刷厂德州厂

厂 址 德州市新华路155号 邮编 253006

版 次 2001年7月第1版

印 次 2001年7月第1次印刷

规 格 32开(880 × 1230毫米)

9.5印张 65幅图 194千字

印 数 1-7000

I S B N 7-80603-556-7/Z · 146

定 价 16.60元

如有印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

2002/08



# 饮食人类学：求解人与文化之谜的新途径

## (译本序)

马文·哈里斯是中国读者已经熟悉的当代著名的人类学家，他的《文化唯物主义》、《文化的起源》等著作在80年代就有了中译本。他的著述风格十分鲜明，观点独到，视野开阔，高深而又平易，雄辩而又详实，给我留下了很深的印象。

1999年8月我来到美国耶鲁大学，除了短期任教外，大部分时间是去图书馆。当我在图书馆电脑上把马文·哈里斯的著作目录调出来时，看到的有20多种，那种惊喜之感有如阿里巴巴走进藏宝的山洞。当即借来《好吃：食物与文化之谜》浏览，一下子就被吸引住了。我未曾料到这位以理论建构为特长的学者也会专门尝试饮食人类学的个案研究，而且涉猎到人类学以外的广阔知识领域。我们中国人自古以来最爱说的一句话就是“民以食为天”。但是人们吃什么，不吃什么，为什么吃又为什么不吃，这些看起来非常平常的问题，却很少有人去做深入的探讨。“口味无争辩”，好像这里面并没有多少道理可讲。然而，正是在这些有关吃的不起眼的问题中，原来也蕴涵着异常深奥的文化之谜。

马文·哈里斯从肉食主义与素食主义的争执入手，把人类社会中由吃所引发的种种奇特现象和习俗作为解析的对象，把读者带



人饮食人类学的知识视野,告诉我们吃的文化差异和民族个性,在特定社会中应该吃什么,怎样吃,如何看待各个文化特有的饮食禁忌,如犹太教和伊斯兰教的不吃猪肉、印度教的不吃牛肉、美国人的不吃山羊肉、马肉和狗肉,以及个别文化的饮食癖好,如有的社会喜欢吃蛆虫和蚱蜢,法国人和比利时人喜欢吃马肉,大约有42个不同社会中的人们喜欢吃老鼠肉,而新几内亚的弗瑞人(Fore)要吃死去亲人的尸体,等等。这些饮食习俗的背后有多少遗传学的因素,多少消化生理学的因素,多少营养学的因素,又有多少文化学的因素,这些因素又是如何相互作用的,甚至为什么在20世纪出现了拒绝食用肥肉的反传统风潮,为什么在70、80年代以来会有自北美波及全球的食用深海鱼油的风气,以及最近以来会有愈演愈烈的追求野味而排斥人工饲养动物肉的风习,诸如此类大家都感兴趣的问题,在本书中均可以找到学理上的答案。

饮食人类学对人的归类概括很简单:“人是一种杂食动物。”这也是马文·哈里斯这部书中反复强调的一个基点。人兼具了草食动物的广泛适应性和韧性以及肉食动物的凶狠与强大。这里面蕴涵着许多人之所以为人的道理。也许有人会争辩说,猪和蟑螂也是杂食动物,它们和人的差别几乎不亚于草食动物与肉食动物的差别。也有人会质疑说,作为杂食动物的人能够像肉食动物那样吃其他动物的肉,却不能像牛羊一样吃草。看了本书,你就会了解到,人不能像牛羊一样以草为食,是因为人的胃无法消化过多的纤维;人和猪、蟑螂不同,他的杂食范围要宽广得多,特别是他的觅食与猎食手段(能够上天、入地、下海)和食物生产手段,都是世间独一无二的。不了解人类在吃喝方面的先天生理基础和后天习得技能,就无法全面理解人的特性与文化进化的奥秘。

按照启蒙主义哲学的观点,人是惟一的理性动物,他的思想和行为是以理性为指导的。理性原则应当是人类社会至高无上的原

则，在理性之光的照耀下，没有不可理解的问题。然而，理性已经告诉人们，肉食是重要的营养来源，为什么各个社会中又充斥着这样那样的肉食禁条呢？

其实，与其笼统地把人看成理性动物，不如说人是一种独特的观念动物，人能够在某种思想观念的支配之下做出惊世的举动，有些甚至让绝大多数人感到无法理解。那么，这些能够支配人——宇宙间具有最高智慧的生物——的行为的观念，究竟是如何产生的，又是如何通过文化传承而世代相沿的，为什么它们可以让个人和整个社会做出非理性的行为呢？文化人类学家在解答上述问题方面做出了许多努力，解答的核心便是文化的作用机制。马文·哈里斯在这方面有超越文化决定论的更为周全的看法。例如，用启蒙主义的理性观来看，犹太教《旧约》借上帝之口规定不可吃猪肉，这完全是非理性的。现代医学在1859年发现了旋毛虫病与烹煮不够的猪肉之间的临床关联，神学家们利用这一发现为《旧约》的食物禁忌辩护，认为宗教禁忌有科学的基础，因而是理性的，好像上帝是为了保护人类的健康才不让人们吃猪肉。马文·哈里斯把这个争议的难题还原到犹太教及其猪肉禁忌所由产生的自然环境，论证出中东地区的气候和生态不适合家猪饲养而有利于反刍动物（牛、羊）的饲养，古代以色列人迫于成本与收益比的生存压力和人口增长压力，不得不放弃他们原有的养猪生产。从这个角度判断，上帝的禁规既不是非理性的，也不是出于医学科学的理性考虑，而是无形中代表着出于自然选择需要的一种更高的生态理性。同样道理，印度人把牛奉为母神，禁止杀牛和吃牛肉，绝不是他们的肠胃不能消化牛肉。就连佛教“不杀生”的教义也是由人口激增与环境资源枯竭的矛盾为发生背景的。

据我的理解，马文·哈里斯的研究思路代表着文化人类学发展的一种前沿的方向，即从自然科学与人文社会科学的结合部上去

探索，动用各种可能的学科资源去求解人与文化之谜的新途径。《好吃：食物与文化之谜》正是这种探索方法的极好例证。书中引用的生理学、病理学、精神医学、药学、营养学、农学、畜牧学、生物化学、分子生物学、遗传学等诸多前沿领域的文献和新成果，并不少于人类学和考古学。从理论上讲，自然科学与社会科学的沟通与结合是人人都会认可的好想法，但是具体到实际研究中，这种结合究竟如何实现，怎样具体操作，却是让多数研究者感到为难和困惑的。我们在马文·哈里斯这里可以得到非常有益的启迪。在他的视野中，文化的和社会的问题从来不是孤立的，总是同更加广阔的经济、生态、地理和人种、人口等大背景联系在一起的。这样，他尝试解答“文化之谜”即文化疑难问题的方法，必然兼顾到文化的、社会的方面和生物的、生态的方面，给人提出较为深层的、意想不到的答案。

比如，对于西方人喝牛奶与东方人不大喝牛奶的现象，人们通常只是从生活方式和文化习俗的角度加以解释，但是却无法理解为什么会产生这样的习俗。马文·哈里斯认为，文化习俗并不是饮食偏好与禁忌的万能答案，真正的答案要到生态史与文化史的结合部中去寻找。现代医学生理学表明，一个人是否能够食用奶和奶制品，是有其生理条件的，那就是看他体内的“乳糖酶”是否充足。缺乏乳糖酶会导致不能消化奶中所含乳糖的结果，所以只有乳糖酶充足的人才喜爱喝牛奶，吃奶油、黄油和其他奶类食物。那么，东西方饮食风格的一个基本差别，是否就可以从这一个生物生理的原因上得到说明呢？问题绝不会如此简单。马文·哈里斯在本书第七章“嗜乳者与厌乳者”中对这个文化之谜进行了引人入胜的层层发掘，发现乳糖酶充足与否并不是单纯的生物遗传现象，而是有生态地理和历史文化原因的。世界上的“嗜奶者”民族主要生活在欧亚大陆的北部，美洲、澳洲和非洲的原住民基本

上都没有奶食传统。进一步分析又可以看出，欧亚大陆最北面的人口最喜好奶食，南面的人口不好奶食，而中间地带的人口介于二者之间，是相对少量的奶食者。人类从奶食中获取的最重要营养物质是钙，北欧人最需要大量的钙以弥补太阳光照不足，防止软骨病的发生。奶食给了他们高大的骨骼，浅肤色与金发色，但是浅肤色容易患皮肤癌；南方的热带人有充足的日照，可以不用奶食而通过植物食物获取所需的钙，他们是深肤色和深发色。欧洲石器时代的祖先们面临患骨病的危险，自然选择和文化选择的双重作用使他们选择了扩大奶食的生存策略。经过数千年的传承，阿尔卑斯山以北的欧洲人便成为世界上仅有的乳糖酶充足的基因的传播带。这是文化因素反作用于生物遗传因素的有趣特例。通过这样的全景分析，不光是东方人与西方人的食俗差别，就连北欧人与南欧人在体格和外貌上的差异，都可以通过奶食这个文化之谜的解答得到某种理解的线索。

诚然，人类学知识与其它学科知识的大跨度重新整合也会冒一定的学术风险，尤其是在涉及较多的自己不熟悉的领域时。可以想见，马文·哈里斯的一些大胆假设难免会招致来自各个领域的学者的批评。不过，他还是一如既往地用论辩的方式为自己的跨学科探索开路。在1999年出版的《后现代时代的文化理论》一书中，我们看到他用微观进化的观点来诠释前苏联的解体的原因，用智商（IQ）理论来探讨种族主义和政治学问题<sup>①</sup>，其争议性更是显而易见的。

马文·哈里斯的著作不仅常常有让人吃惊的“大胆假设”的一面，也不乏“小心求证”的一面。比如本书第十章对吃人问题的讨论，就是具体问题具体求证的范例。“同类相食”的现象在生物界

---

<sup>①</sup>参看M. Harris, *Theories of Culture in Post-modern Time*, Altamira Press, 1999, chapter 14 and 6.



中时有发生，在人类中是否也是如此呢？自从有人类学这门学科以来，关于吃人习俗的争论就没有停息过。一位叫阿伦斯的人类学家在20世纪70年代出版一本书《人吃人的神话》，他综合分析了古往今来有关食人的各种资料，认为那都是虚构的叙述，并不存在现实的人吃人行为。马文·哈里斯提出，应当首先明确，作为人类学问题的吃人现象指的是“在其它食物并不缺乏的情况下社会所认可的食用人肉的现象”，而不应包括在紧急情况下发生的人吃人行为。随后，他又进一步区分了获得人肉的两种不同方式：用暴力去捕捉、杀害被吃者与和平地获得被吃者的尸身。前者被称为战争性的食人，后者被称为仪式性的食人。按照这样的分类原则重新处理有关吃人的种种记载和报告，本来难以说清的问题就理出了头绪。经过马文·哈里斯的详细论证，我们可以不再怀疑人类社会发生的“同类相食”现象的真实性，而且还能够理解为什么在某种情况下会出现某一类型的吃人行为。

鉴于上述特点，我很愿意把马文·哈里斯这部书翻译介绍给中国——以饮食文化的博大精深而享誉全球的国度——的读者，并邀请户晓辉博士共同完成译事。山东画报出版社对此选题表示极大兴趣，并立即购得本书的中文版权。在此，谨向促成此书翻译出版的康正果先生和刘瑞琳女士表示诚挚的谢意。学友桑吉扎西提供了部分图片，在此也向他致谢。

本书翻译分工情况如下：叶舒宪译第一、二、三、四、七章和第十章前半部分，户晓辉译第五、六、八、九、十一章和第十章后半部分。

由于原作者知识渊博，涉及的学科专业甚广，译事之甘苦是可想而知的。失当之处，敬请专家通人给予指正。

叶舒宪

2000年10月28日于北京西坝河

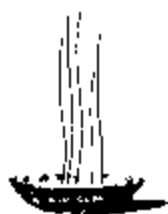
# 好吃

食物与文化之谜

## 目录

---

- 1 饮食人类学：求解人与文化之谜的新途径（译本序）
  
- 1 第一章 好想还是好吃
- 9 第二章 肉食渴望
- 43 第三章 圣牛之谜
- 67 第四章 讨厌的猪
- 93 第五章 吃马肉的习惯
- 117 第六章 美国圣牛肉
- 141 第七章 嗜乳者与厌乳者
- 169 第八章 小东西
- 193 第九章 狗、猫、野狗及其他宠物
- 223 第十章 吃人
- 263 第十一章 吃得更好
  
- 278 附：参考文献



## 第一章 好想还是好吃

从科学意义上讲，人类是一种杂食动物，他既吃动物性食物又以植物为食。就像其他杂食动物如猪、鼠和蟑螂一样，我们可以把非常多样的物质吃进肚里，用来满足我们身体的营养需要。从难闻的乳腺分泌物到岩石上的微菌（或者奶油，蘑菇，还有盐，如果你喜欢用委婉的说法的话），我们全都能吃并且消化掉。同其他杂食动物的典型一样，在理论上我们并非什么东西都吃。实际上，如果考虑一下世界上潜在的可食性物质的范围，那么大多数人类群体的饮食清单看起来都很狭窄。

我们放弃不少东西，因为它们从生理上就不适合我们人类种族的食欲。例如，人类的肠子并不能消化大量的纤维素。所以所有的人类群体都不吃草、树叶和木头（除了长在棕榈和竹子心部的木髓和笋芽）。其他的生理性限制可以说明为什么我们把汽油放进汽车里而不是放进我们的胃里，为什么我们把排泄物扔进阴沟中而不放在盘子里。当然也有许多物质从生理上讲是完全可以食



唐代《宴饮图》壁画

用的，却被人类放弃了。这种情形看起来十分清楚：世界上某些地方的某些人群奉为美味的食物在另一些人群中被拒绝甚至遭到痛恨。遗传变异只能解释这种饮食差异中的一小部分。即使在我们后文将要讨论的牛奶的例子中，遗传变异本身只能部分说明为什么有些群体爱喝，而另一些群体却不喝。

当印度人拒绝吃牛肉，犹太人和穆斯林人痛恨猪肉，还有美国人想都不敢想要吃狗肉时，人们从这些现象中可以意识到，在消化生理学的背后会有什么因素在发生作用，使人确认什么是好吃的。这种因素便是特定人群的美食传统，是他们的饮食文化。如果你在美国出生和长大，你就会接受某些美国人的饮食习惯。你学会品尝牛肉和猪肉，但不是山羊和马肉，更不是蚱蜢或蛆虫。你肯定也不爱吃老鼠肉。然而，马肉对于法国人和比利时人却很有吸引力；大多数地中海沿岸居民喜欢吃山羊肉；蛆虫和蚱蜢在更多的社会中被当做美食；由美国军需局所做的一项调查表明有42个不同社会中的人们吃鼠肉。<sup>①</sup>

<sup>①</sup>阿布拉姆斯 (H. Leon Abrams):《动物蛋白与动物脂肪偏好的跨文化审视》，为温纳-格林基金会第94次研讨会提交的论文，1983年10月，美国佛罗里达州。——原注



古罗马人面对他们广阔的大帝国中五花八门的饮食传统，会耸耸他们的肩膀然后回到家里去吃他们心爱的腐鱼酱。他们还说：“口味是不用争辩的。”作为一名人类学者，我也赞同食物口味方面的文化相对主义原则：不应当讥笑或责难饮食习惯，就因为它们是不同的。但是，那样依然留下了许多值得讨论和深思的问题。人类的饮食方式为什么有如此大的差异？人类学者能否解释为什么在某一种文化中发现对食物的偏爱和禁忌，而不是在另外的文化中？

我想我们能够做到。也许不是每一种饮食癖好都能解释清楚，也不是能解释到巨细无遗的地步。但是一般而言，人类为什么要做他们所做的事还是可以找到充足理由的。食物当然也不例外。我不应该掩盖这样的事实，即上述观点目前并不流行。通行的看法是：饮食习惯是历史的偶然，它传达着或表现着从任意的价值观或不可解释的宗教信仰中引出的信息。用一位法国人类学家的话说：“当我们观察与人类饮食习惯相关的象征和文化表现时，只能接受如下的事实，其中大部分都很难讲出什么道理来，其固有的



神圣礼仪中的“食”（巴比伦印章图案母子神）

持久性完全是任意的原因造成的。”<sup>①</sup>可以说，食物在能够进入饥饿的胃肠以前必须把营养给予集体的心灵。在某种程度上，对食物的偏好与厌恶可以解释，对它们的解释“不应该到食物项目的性质之中去寻求”，而是到“人们的基本的思维模式”中去寻求。<sup>②</sup>如果用更加粗俗的话来表达，就可以说：“食物与营养关系不大。我们吃我们所吃的东西，并非因为它方便或因为这对我们有好处，或因为这很实际，或因为它味道好。”

对我来说，我并不希望否认食物传达着某些信息，并具有象征的意蕴。但是不妨问一下：首要的是什么呢？是信息和意蕴呢，还是爱好与嫌恶呢？引申一下由列维-斯特劳斯所提出的一句著名格言，我们可以说某些食物是“好想的”，另外一些是“不好想的”。不过我以为它们是不是好想取决于它们是不是好吃。食物在滋养集体的心灵之前必须先滋养集体的胃。

让我用更为系统的方式来表达这一观点。为人所爱吃的食物（好吃）是那些比被人们回避的食物（不好吃）具有更明显的物美价廉优势的食物。即使是杂食动物，也不会去吃他所能消化的一切东西。有些食物简直不值得人们去生产和供应；还有的食物可以用成本低而营养高的替代品取而代之；有的食物只有在放弃更有利的选择之后才能吃到。营养的代价和收益成为平衡的基础——人们所喜好的食物一般总是要比不喜欢的食物含有更多的热量、蛋白质、维生素或矿物质。有些食物营养价值很高，但是人们不吃，因为生产它们需要花费太多的时间和劳力，或者因为对土地、动物和植物的生命有不利的影 响，以及对环境的其他方面有不利影响。

<sup>①</sup>费什勒 (Claude Fishler):《食物偏好、营养智慧与社会文化差别》，收入瓦尔彻 (D. Walcher) 编《食物、营养和进化》一书，马森出版社，1981年，第59-67页。——原注

<sup>②</sup>索勒 (J. Saer):《圣经中的食物符号学》，见《历史上的饮食》一书，巴尔的摩：企鹅丛书版，1979年。——原注



新疆喀什地区的维吾尔族饮食



维吾尔族灶具

我想说明的是，世界上的食谱的主要差异可以归结为生态的限制以及在不同地区所存在的机会。比如说，可以预知的是，大部分肉类的食谱都出现在这样的环境条件下：人口密度相对较低，土地不需要或不适宜耕种农作物。与此相对，大部分素食的食谱总是同高密度的人口、食物生产技术不足以供应动物肉食等情况相联系。在印度，我们会看到，肉食生产从生态上看是不实际的，这超过了对肉类食物的营养价值的需要。于是，肉成了回避的对象——不好吃，因而也不好想。

我们需要记住的一个要点是，营养的和生态的代价与收益并不像财政的收支那样总是不变的。在美国这样的市场经济中，好吃可以意味着好卖，根本不用考虑营养上的后果如何。推销婴儿食品配方以取代母乳便是这方面的一个经典例子，表明商业利润的考虑怎样压倒了营养和生态的考虑。在第三世界中，用奶瓶喂奶对婴孩不利，因为奶粉配方常常与不洁净的水搅在一起。还有，母乳应该是首选的原因是它含有使婴孩抵御许多常见病的养分。母亲用奶瓶替代乳房多少会得到一些好处，因为那样的话她们可以把孩子交给别人照看，自己去工厂里找一份工作。不过，母亲减少了她的哺乳期也会减少她们怀孕的间隔期。真正获得最大利益的当然只是生产商。为了推销他们的产品，他们在广告中声称婴儿奶粉配方比母乳对孩子更加有益，从而误导母亲们相信这些不实的宣传。幸运的是，这种推销活动近来由于受到国际保护的干预而没有继续蔓延下去。

以上例子表明，坏的食物如同许多坏事一样，常常给某些人带来好处。对食物的偏好与厌恶，总是发生在实际的收支平衡的理想状况之外，但是我不是在说理想的收支平衡状态是社会中的所有成员所平等分享的。在国王们、资本家们和独裁者们出现以前很久的年代，牺牲妇女和儿童的利益使男人和成年人受益的偏倾状



态就很常见。还有在阶级和种姓存在的社会中，一个集团的获益可能就是另一个集团的损失。在这样的情况下，占优势的集团维持其高标准营养而不用与社会其他成员分享的能力，也就是他们通过政治权力的运作而控制其属下并使他们臣服的能力。

这样一些情况意味着，计算食物的偏好与厌恶背后的实际代价与收益并不是一件容易的事。每一种单个的食物之谜都应视为食物生产的整体系统之一部分，必须在长远效果和短期效果之间做出区别，还有就是一定不能忘记，食物既是多数人维持生命的营养之源，也是少数人获取财富和权力的源头。

确实有一些对食物的偏好与回避令人困惑难解，几乎人人都相信那是不可思议的、非理性的、无用的，或是有害的。这就给那种以为饮食习惯是任意的观点提供了支持。我在本书中的策略就是攻击这些偏见和成见的堡垒，采用最令人困惑的实例，来说



一脚踩粮食，一脚踩猪身——云南泸沽湖边纳西人成羊礼仪。

明可以从营养的、生态的和收支效益的角度来解释这些食物之谜。也许有人怀疑我只选择了那些已经向我暴露出致命之处的“任意性”堡垒作为攻击对象。我要说这是不真实的。当我开始考虑每一个实例的时候，和所有人一样感到困惑，也没有意识到从哪里去找解决的方案。实际上，我选择了那些使我最感兴趣的事例，因为它们看上去同我的基本前提相矛盾。

我在此先要承认我所接触的只是人类谜一般的饮食习惯中的一小部分。由于更多的谜之数量尚未可知，而且是完全开放式的，我不能仅凭几个例子的样本就证明人们对所吃的东西都有实际的理由。成功地解释几个令人困惑的谜并不能保证其余的大量谜团也都顺利解决。当然这会使那些怀疑论者更加怀疑他们自己的不可思议的、非理性的、无用的和有害的饮食习惯活动。如果任何人在困惑的一开始就转过身去，那就不可能有对任何困难问题的解答了。那样一来，世界上的任何事物都将呈现为任意性的了，不是吗？还是让我们从第一个谜开始着手吧。



## 第二章 肉食渴望

波兰人开始他们每天的“逐肉”大战的景象：身穿破旧雨衣的市民排着长队，一只手撑着伞，另一只手中拿着塑料袋和手提包。他们在灰暗的早晨推挤着向前。那些排在前面的人不情愿地为孕妇和抱孩人的妇女让出位置。那些排在队后的人喃喃地抱怨着，说着天南地北的玩笑话打发时光。一个头戴编织帽的妇女解释说：“价格不会再涨上去了，因为这里什么货也没有了。”

肉食供应问题一度曾危及到波兰全国的社会主义制度的安全。人们最关心的是，肉铺门前的队是不是又变长了，肉架上是不是又空空如也了。1981年，波兰政府宣布削减肉食供应量的20%。随后又不得不宣布戒严令以恢复社会秩序。《经济学家》(The Economist)杂志的特派记者报道说：“家庭主妇们的耐心被摧毁了”，“人们已经习惯于数小时的排队，手里抓着空荡荡的购物袋，

等待着送肉的人，他们有时根本就不来。在库特诺<sup>①</sup>、洛兹<sup>②</sup>、华沙和其它主要城市，数千名市民走上街头，高呼口号，挥舞旗帜，参加了反饥饿示威游行。”<sup>③</sup>人群呼喊“给我们肉吃”的口号。（这些饥饿的群众为什么不要求面包和大米呢？）

在波兰，人们因为一种食物的短缺而感到绝望，这种食物对许多营养学家来说是奢侈品，还有些营养学家则不断地责难它有害于你的健康。

为什么波兰人和其他东欧人要在挂着火腿和香肠的货架前逗留呢？是他们营养不足吗？他们的食物中缺少热量和蛋白质吗？根据世界卫生组织和粮农组织的推荐，一个176磅（80公斤）重的成年男子每天需要60克的蛋白质。在1980年代，波兰人每天摄人的蛋白质不是60克而是100克以上。事实上，他们仅从动物性食物中就得到61克的蛋白质，这些动物性食物包括肉、鱼、禽类和奶制品，不用计算从植物食品摄取的蛋白质数量就已经超过了被推荐的正常的每日摄入量。至于热量，他们每天要消费到3千卡路里以上。相比之下，美国人在1980年对动物蛋白的消费是每人每天65克，比波兰人只多4克，热量的消费大致相等。我承认在每卡路里的平均数背后掩盖着某些痛苦的细节。在波兰，肉类和其它动物性食物的供应是不稳定的。肉铺子一到货就卖光，有的人买了许多，有的人买到的很少。这些问题要部分地归因于恐慌性的抢购之结果。他们帮助我形成如下观点：波兰人并不缺乏营养，他们可以少吃一些肉而依然保持足够的营养，然而他们把其生命的相当一部分用于追求更多的肉和其它动物性食物。为什么呢？

人们可以设想波兰政府会努力用伙食定量的办法来满足人民。

---

①库特诺（Kutno），波兰城市。——译注

②洛兹（Lodz），波兰城市。——译注

③《经济学家》1981年8月1-7日，第42-43页。——原注



然而政府方面没有去争论国家的饮食结构已经恰到好处，更多的肉食是不必要的。相反，政府用许诺更多地供应来应付每一次危机。不惜牺牲其经济发展的其它部分，波兰在1970至1975年间以40%的增长率来提高肉类和鱼类的产量。至1980年，波兰肉食的月消费量高达2.5亿美元，约占全国食品消费的一半。

对肉食需求的这种角逐关并不只是波兰政府一家。例如，在并没有食物风波的苏联，政府花了大量的外汇进口4千万吨粮食——黄豆、玉米和麦子，目的仅仅是为了喂养家畜。据1981年的统计，苏联人民消费的粮食总共1亿2千6百万吨，而他们的牲畜却消耗了1亿8千6百万吨粮食。在西方人眼中，巨大的粮食进口量证明苏联的农业系统完全失败。在苏联人看来，他们的政府为了给每个人的盘子里多放一点肉而尽了最大的努力。苏联粮食生产如只用于喂养其人口，那就不算很坏。实际上每年都有多余的粮食供人消费。苏联的农业系统面临的问题是不足以满足饲养牲畜的需求。用热量的术语来说，他们用了附加的9个卡路里去生产供人消费的1个卡路里，他们的肉食是数倍的粮食转换而来的。从蛋白质的角度看，他们是在用4克谷物中的蛋白质去生产出1克的肉类蛋白质。<sup>①</sup>对于美国来说，为了维持其现有的肉食消费习惯，美国的农场中生产的80%的粮食都得拿去喂养牲口。纵然有如此惊人的数字，苏联人还是发誓要赶上美国人。从尼基塔·库斯科夫(Nikita Khrushchev)的“我们要埋葬你”的讲话开始，苏联尽全力增加粮食作物生产量，并以大量从国外进口谷物作为补充，要在肉食和牛奶的生产上赶上美国。然而，虽然他们后来在牛奶产量上接近了目标——部分地由于美国国内牛奶消费量的下降——但在肉食生产上却远远落后。事实上，他们尚且需要追赶波兰人。

---

<sup>①</sup>皮门特尔(David Pimentel)等：《食物蛋白生产中的能源与土地限制》，《科学》(Science)，1975年，第190期，第754-761页。——原注

波兰人仅仅是沉溺于一种任意的文化口味吗？难道他们的肉食渴望只是他们放弃波兰牌的国家社会主义的一种象征？不论是政府官员还是他们的反对者都认识到肉食是一种象征，它有能力激发革命思想。但是对波兰人民来说，把他们的肉食渴求看成是纯粹的饥饿象征形式则有失公正。有很好的理由可以说明为什么波兰人和其他的东欧人应该关注减少他们的肉食定量的问题。

我的观点是，动物性食物和植物性食物在人类饮食方式中所扮演的基本生理功能是完全不同的。对于人的健全营养需要而言，尽管近年来发现过量食用动物脂肪和胆固醇会导致疾病，但动物性食物还是比植物性食物更为重要。我的意思并不是说动物性食物好吃，我们可以完全放弃植物性食物。其实两种食物都吃才对人类更好。我的意思是，植物性食物可以维系人的生命，而动物性食物的享用可以使人在生存必需之外和之上追求健康和幸福。在农业社会中，动物性食物从营养上说是特别好吃的，但同时也是不容易生



澜沧江边的藏族人，家里养着牛、猪等。

产的。动物性食物从这种实用性和稀缺性的结合之中获得了其象征力量。我不认为这种发生在波兰，也发生在全世界各地的文化现象是任意的、无常的；人们敬重和渴望动物性食物甚于植物性食物，不惜浪费他们的能量和财富去生产肉食。

不，我没有忘记世界上有数亿人是不吃肉的素食主义者，他们只吃植物性食品。但是素食者 (vegetarian) 这个词有误导之嫌疑。有相当数量的人不吃肉、鱼、禽和其他肉类，只有极少数的信徒、和尚、神秘主义者才真正杜绝一切源于动物的食品——鸡蛋、牛奶、奶油以及其它各种奶制品。真正的素食者从技术意义上可称为草食者。就像“长寿者”领袖乔治·奥撒瓦 (George Ohsawa) 的追随者们，他们要仅仅依靠黑米、酱油和药茶来维持生存。这些人毕竟人数稀少。

草食者们不再像斋戒的圣徒们驳斥用食物代替饥饿的偏好那样，去驳斥普遍存在的对动物性食物的偏好。从草食主义的零散的事件中可以得出的教训是，这样的一类行为不仅不会流行，而且也不能持续长久，就好像偶尔出现的有些人故意把自己饿死的现象那样。

世界上主要的宗教并没有促使其信徒们去实践素食主义，也并不完全禁止普通民众食用禽蛋和动物肉。印度的饮食习俗就此而言并未在世界上形成流行的范式。在印度，人们喜欢尽其所有地享用牛奶、黄油、奶油和酸奶。水牛的牛酪油 (ghee) 和澄清的黄油在传统的印度菜谱中是首选的烹调用油。至于动物的肉，某些婆罗门教的祭司层是全然拒绝食用的。但是大部分婆罗门教徒吃鸡蛋、家禽和鱼，更不用说大量地喝奶和享用奶类制品了。从比率上看，婆罗门教徒只构成印度人口的一小部分，所有的其他种姓阶层都吃非常多样的食物产品：蛋、禽、羊肉、鱼、猪肉、山羊肉，甚至是牛肉。不过其数量实在很小，印度人每人每天消费的

动物肉食的总量还不到1克，这是因为所有种类动物性食品都极度地供应不足，相对于庞大的人口数来说，无异于杯水车薪。农业专家纳拉雅南·奈尔（Narayanan Nair）说，对于多数印度人来说，山羊、绵羊和家禽是“美食，他们若能得到的话会更多地享用”。<sup>①</sup>

佛教是另一种伟大的世界性宗教，其饮食偏好常被西方人误解为素食主义。同样，只有相对数量较少的极端忠诚于佛祖的祭司自愿地放弃一切动物性食品。佛教徒不能宰杀或观看宰杀动物，但只要动物的生命不是由他们终结的，动物肉还是可以吃的。佛陀本人从没有放弃吃肉，在西藏、斯里兰卡、缅甸和泰国，佛教的僧侣既吃肉也喝奶。至于一般的佛教徒，他们倾向于尽量多地享用鱼和肉，尤其是那些生态条件适合于饲养奶牛的地方。缅甸、泰国和柬埔寨的佛教徒特别喜欢吃鱼，他们吃鲜鱼、干鱼、咸鱼和腌鱼。泰国佛徒除了鱼以外，还吃猪肉、水牛肉、牛肉、鸡、鸭、蚕、蜗牛、虾和蟹。在雨季中，他们每周可以吃到不少青蛙。柬埔寨的佛教徒吃鱼、蟹、青蛙、贻贝，还有几种受到高度尊重的多毛蜘蛛。佛教的宗教原则是灵活的。如同在基督教中所见到的那样，实践活动往往缺乏高高在上的理想或是胜过理想。成吉思汗和他的信奉佛教的蒙古部落便可为证。他不仅靠着马刀而生存和战死，而且也是羊肉和马肉的极端爱好者（对此后文有更多评述）。当佛教徒们上了年纪时，他们非常烦恼的是要遵守不宰杀动物的禁规，但是他们时常可以请别人去做这件肮脏的工作。在泰国和缅甸，要想保持真正的美德，一个人就永远不能打碎一只鸡蛋。商店主人们因为要供应鸡蛋而时常冒犯这一禁规，他们难免会“偶然地”碰碎鸡蛋。有钱的佛教徒让他们的仆人去打碎鸡蛋。这些主人可以

<sup>①</sup>奈尔（N. Nair）：《动物蛋白消费与印度的圣牛情结》，提交温纳-格林基金会第94次研讨会的论文，1983年10月23-30日，美国佛罗里达州。——原注

逃避谴责，因为他自己并未破杀生之戒；他们的仆人也可以躲过责难，因为他们是奉主人之命而去做的。

要解释在婆罗门教徒、佛教徒和其他影响较小的宗教的信徒中对肉食的禁忌，会使我走得太远，比如说耆那教徒和“第七日耶稣再生说信奉者”（Seventh-Day Adventists）。此时我需要说的只是如下观点：世界人口中自愿放弃所有种类肉食的人不到1%，而这1%中只有不到1/10是地地道道的素食者。在欠发达国家，禁绝食肉的欲望与其说是自愿的，不如说是被迫的。个人的收入高低对于食素食肉的变化比率影响重大。以日本为例，日本的情况可以视为未来亚洲之先兆：在1961至1971年间，日本人



食用动物蛋白的数量升高了37%，而植物蛋白的消费却下降了3%。从全世界的范围看，为饲养家畜而消费的粮食比人所消费的粮食增长快得多，几乎达到两倍。在多数社会中，不论是发达的还是不发达的，国民收入愈高，餐桌

对于游牧者来说，动物是“活着的”储藏室。这些乌干达游牧者定期为动物放血，并且用动物的血和奶制成营养食品。

上的肉类食品也就愈多。对这一关系的某项经典性研究显示，在50多个国家中的高收入阶层从动物性食品中摄取脂肪、蛋白质和热量要比低收入阶层多得多。与收入成比的是，从动物脂肪中获取的热量取代从植物油和碳水化合物中获取的热量；来自动物蛋白的热量取代来自植物蛋白的热量。<sup>①</sup>例如在牙买加，人口中占25%的最贫困阶层主要靠面粉来摄取所需的蛋白质，由鸡和牛肉所供给的蛋白质只占10%和13%。而占人口25%的富人阶层则主要靠鸡肉和牛肉来摄取蛋白质，面粉类蛋白质仅占7%。类似的关系遍及世界各地。<sup>②</sup>马达加斯加的精英阶层比社会底层的穷人所消费的动物蛋白要多12倍。即使在美国，上层人所食用的肉比下层人要多出25%。在印度，情况极为悬殊，最高收入阶层比最低收入阶层所消费的动物蛋白要多足足7倍！

许多不同种类的文化，从狩猎-采集部落到工业化国家，都显示出类似的肉食偏好。住在世界上极远地区的人类学家常常报告这样一些实例，古朴社会中的肉食渴望可与今日促进肉食消费的盛况相比。南美洲原住民中这种现象尤为普遍，也许由于他们缺少任何家养动物所提供的肉食产品。简尼特·塞斯堪 (Janet Siskind)报道了秘鲁东部的丛林村落沙拉那华人 (Sharanahua)的日常生活，他们被肉食匮乏所困扰。妇女们总是怂恿男人去打猎，以便带回更多的肉类食物。如果有两三天没有肉吃，女人们便聚集在一起，用颜色涂在串珠和脸上，使村中的一个又一个男人感到难堪：她们拉扯男人的衣服或裤带，向他唱一首歌：“我们把你送至森林，你要带回来肉。”男人装作没有听见，但是次日一早便去打猎。他们知道如果村里没有肉吃，女人们便不会同他们睡觉。塞斯堪评论说：“沙拉那华人整天都在谈论着肉食，男人、女人和

①培瑞西 (J·Perisse)等：《收入对饮食结构的影响》，《营养学通报》第7期，1969年。——原注

②巴尔 (Terry Barr)：《世界食品状况与全球粮食展望》，《科学》，1981年，第214期，第1087-1095页。——原注

儿童花费惊人的时间去讨论这个永久的话题，计划着如何去访问拥有肉的家庭。”<sup>①</sup>曾经和南美丛林民族住在一起过的其他人类学家也报告了与此极为相似的态度及行为。比如朱勒斯·亨利(Jules Henry)对南美卡因干人(Kaingang)的评述：“肉是主食，其它的一切都只是装饰。”罗伯特·卡内罗(Robert Carneiro)对阿美华卡人(Amahuaca)的评价：“如果缺了肉，那么阿美华卡人的饭食就不能算是完整的。”阿兰·洪堡(Allan Holmberg)对西诺挪人(Siriono)的评价：“肉是西诺挪人最想吃的东西。”大卫·梅百瑞-李维斯(David Maybury-Lewis)对沙凡提人(Shavante)的评说：“在沙凡提人的估价和谈话之中，肉远远地超过了其它食物。”

来自其它国家的有关部落和村社人民的报告也勾勒出十分类似的图景。美国人类学家理查德·李(Richard Lee)在其研究非洲卡拉哈里沙漠的昆人(The!Kung)的报告中说：男人和女人都把肉食看得具有比植物性食品高更多的价值。“当村中的肉食紧缺的时候，所有人都表现出对肉的渴求，即使植物性食品十分充足。”<sup>②</sup>澳大利亚和南太平洋岛屿的原住民也体现出类似的肉食偏好。在新几内亚岛民中，植物类食品有红薯、芋头、山药、西谷椰子粉等等，但人们花费很多时间去饲养猪，他们把猪肉看得高于一切其他食物，举行盛大的猪宴，在宴席间人人狼吞虎咽，直到呕吐为止。

由于需要，饮食中的肉食部分通常较少，而且要与谷物和块茎植物一起吃。但是即便只有几盎司的肉食出现，都会使人感觉良好。狩猎采集民族和以种植为生的村民总是要抱怨他们的肉食饥饿(meat-hungry)，从他们的语言中可以找到专门表示这种与一般饥饿不同的感受的语词。亚马逊河畔的坎内拉人(Canela)语言中，ii

<sup>①</sup>塞斯基：《早晨打猎》，纽约：牛津大学出版社，1973年，第84-85页。——原注

<sup>②</sup>理查德·李：《昆人：一个草食社会中的男人、女人和工作》，纽约：剑桥大学出版社，1979年，第451页。——原注

mo plam意思是“我饿”，而iiyate意指“我想吃肉而饿”。<sup>①</sup>马来西亚的从林民族塞迈人(Semai)，并不认为一顿饭中没有米或其他淀粉类食物是不能令人满意的，但一个人若近来没有吃到动物肉食的话，就会说：“我有好几天没吃了。”雅挪玛牟人(Yanomamo)也有表达肉食渴望的特殊方式，他们用可以吃到的肉食的数量来调节他们所食用的香蕉的数量。<sup>②</sup>他们喜欢一口肉·一口香蕉地交替食用，后者的供应很少出现短缺。这一食俗与营养学的一种思想不谋而合，那就是“节约蛋白质”的饮食。如果不在吃肉的同时伴以热量丰富的碳水化合物食品，肉食中的蛋白质就会被当做热量而吸收掉，也就不能完成其他的生理效用了。

实际上，人类学家所研究的每一个部落或村落社会都用肉食来加强社会纽带，以使同乡和亲族关系得到巩固，由此而表现出对动物之肉的特殊敬重。动物产品要比植物食品更经常地用于生产者与消费者之间的互惠式分享。吃肉在我所提到的所有社群中都是实质性的社会性时刻。比如说雅挪玛牟猎人，他们相信如果他们不分享捕获物就会丧失他们的打猎技能。个人和家庭都很少分食他们的香蕉和其他作物。但是他们一旦食用猎物时，就要把它切成许多块，分发给村子里的每一个重要成员，而分到肉的人还要做到进一步的分配，以便让妇女和孩子都能利益均沾。罗纳·马绍尔(Lorna Marshall)描述了昆人的肉食分配情形：一位猎人先把肉分给他的助手和主要亲属，然后分到远亲和亲家，直到营地中每个人都得到一些肉，哪怕仅仅是一口。昆人无法想象一个家庭吃肉而别的家庭没有肉吃。他们说：“那是狮子的吃法，不是人。”马绍尔写道：“通过分享肉食，饥饿的恐惧得以缓解，和某

<sup>①</sup>格斯：《亚马逊流域的蛋白获取与文化发展》，《美国人类学家》，1975年，第77期，第532页。——原注

<sup>②</sup>古德(K·Good)：《亚马逊地区生态中的限制因素》，1982年，美国人类学会年会论文，华盛顿。——原注





人分享肉食者日后得到肉也要反过来与之同享。人们被一种相互恩惠的网络联结为一体。”<sup>①</sup>虽然昆人也分享其他食物，但是没有其他任何时刻能像肉食从一个家庭传送到另一个家庭时那样引人注目和使人兴奋了。

率先占有肉食还有另一面的意义。肉食渴望既可以是一种促进合谐的力量，也可以是一种引起分裂的力量。在部落和村落社会中，特别是那些不拥有重要家畜作为肉食以及蛋和奶的来源的社会，狩猎若没有成功就可能引起争执，在群体中产生裂痕，乃至同相邻的部落和居民爆发战争。由肉类食物分配而导致的争端若从营养学的角度去看是不必要的，因为无需出现真正的肉食或动物或植物蛋白的“缺少”，就可以引发争端。如同在波兰人中，像雅挪玛牟人这样的社群一般来讲营养状况良好，大约每人每天摄入的动物蛋白在75克左右，很少出现因蛋白质不足而导致的疾病。但是，如果一个村落的人口变多时，其猎人就会捕光周围的猎物。随之而来的是更多无肉的日子，关于肉食渴望的抱怨日益增多，有些男人发现越来越难以实现他们之间以肉为礼物的相互恩惠了。昔日那“相互恩惠之网络”现在变成了相互猜疑之网。用于分享的肉块越切越小，有些村民无法分到什么肉了。怨恨积累，猎人们彼此间产生分裂。随着社群肉食供给的减少和紧张关系加剧，像雅挪玛牟人这样的社群就分裂为敌对的部分，四散各地去到猎物充足的远方建立新的村落。或者他们发动对邻村的战争以便夺取更多的狩猎领地。近来的研究表明，亚马逊河流域土著居民和其他热带雨林住民中的问题是，动物资源的供给能力远远低于当地居民的福利需要。<sup>②</sup>

<sup>①</sup>马绍尔：《分享、谈论与给予：昆人中的社会张力之缓解》，见理查德·李编《卡拉哈里的狩猎采集人：昆人及其邻人研究》，哈佛大学出版社，1976年，第57页。——原注

<sup>②</sup>哈里斯（M·Harris）：《动物捕获与雅挪玛牟人的战争》，《人类学研究杂志》，1984年，第40期，第183-201页。——原注

在较为发达的社会中，动物肉食的占有也制约着饮食方式。世界范围的流行现象——领袖和英雄们用主持宴会的方式来庆祝胜利，将大量肉食给予追随者和客人，恐怕不是偶然巧合。像《旧约·利未记》或印度《梨俱吠陀》中所描述的将圣礼的主要焦点集中在仪式性地屠宰和食用家畜上的这一类祭典，同样不是偶然的。构成基督教、印度教、犹太教和伊斯兰教基础性教义的牺牲的观念，其起源正是史前时代的部落和村落中分享肉食的习俗。拥有



猴是印度人圣化的动物之一，这是史诗中的神猴哈奴曼形象。 叶舒宪摄

了家养的羊群和牛群的人们将肉、血和奶与祖先、神灵们分享，这正像原始猎人们彼此分享每天的猎物，创制出一个相互恩惠的网络，以防止嫉妒和争斗，使群体生存既符合世界的潜在法则又享用大地的造物。通过宰杀动物作为牺牲，用动物之肉来养狗，古代的人们表达出他们自己对肉食和其他动物性食品的渴望。或者换一种稍微不同的视点，动物之肉是如此好吃，以致人类只有在准备确认神灵愿意同享的情况下才会吃吧。

所有这些文化的趋同和重复都支持我的如下观点：动物性食物在我们人类种属的营养生理学上扮演着特殊作用。还有一点，我

们似乎是沿着食肉动物的漫长发展历程而进化出来的。不太久以前，人类学家们还坚信猴子和猩猩都是严格的素食动物。现在，经过近距离的更加细微的观察，发现野生的大部分灵长类动物都和我们一样是杂食的。当这些动物吃肉时确实让人大吃一惊，不过这样一来它们倒是更像人类了。

猴子身体较小，它们捕食的大多是昆虫类，而不是大动物。但是它们在捕食昆虫方面所花的时间比任何人以前所想象的要多得多。这就使一个长期困扰着人们的问题得到了澄清：猿猴在野生状态下是靠什么维生的。由于它们生活在森林的遮盖之下，许多猿猴种类都将树叶和果子的被嚼碎的部分不断从树上撒下来。经过将被它们吃掉的部分与被它们抛弃的部分加以对照，人们发现它们吃东西不是马马虎虎的，而是相当讲究的。猴子在采摘它们想要的果实之前，会做许许多多的嗅、触、试探性地轻咬和吐出等活动。但是它们不是在寻找伊甸园中的完美、成熟的果子，而是在寻找其中有虫子的果子。事实上，某些亚马逊河畔的猴子种类对昆虫幼虫比对果子更感兴趣。它们打开一颗长了谷象虫（weevil）的无花果，把谷象虫吃掉，再扔掉无花果。有的猴是连虫带果一起吃下去，吐出那些没有被虫损害的部分。还有的猴子干脆不理睬那些看上去没有生虫迹象的果子。就在猴子寻找带虫的果实这一场景中，其实在预演着人类的饮食方式——为了“节省蛋白质”的效果而将含有高热量的碳水化合物和肉食组合起来。在人们一口肉一口香蕉交替吞食的同时，猴子通过寻觅有虫的香蕉而达到同样的效果。

现在我们还知道有几种猴子不仅吃昆虫，而且还主动猎食小动物。狒狒便是特别敏捷的猎手。罗伯特·哈定（Robert Harding）<sup>①</sup>

---

<sup>①</sup>哈定：《狒狒的食肉与狩猎》，见特尔（R. H. Tuttle）编《灵长类的社会生态学与心理学》，墨顿出版公司，1975年，第245-257页。——原注

经过一年的观察，在肯尼亚看到狒狒杀死和吃下47个小的脊椎动物，其中包括小瞪羚和羚羊。狒狒一般把大部分时间用于在荒野中吃植物性食物。但是由于处在许多非自愿的素食主义的人类群体环境中，为什么狒狒只吃少量肉食的原因就不难解释了，那不是选择的问题，而是必要的问题，因为它们在寻找和捕捉合适的猎物时有困难。威廉·汉米尔顿 (William Hamilton)指出，无论何时存在选择的机会，他所观察到的纳米比亚和博茨瓦纳的狒狒都总是首先选肉食吃；树根、草籽、果子和花是其次的选择，再次是多叶植物和草。当昆虫大量出现的季节来临，汉米尔顿发现狒狒把72%的时间花费在吃昆虫上。<sup>①</sup>

有关非人的灵长类动物吃肉食的最使人惊讶的发现是猩猩，动物王国之中与我们最接近的亲族，竟然也是高效率的捕猎能手（昔日流行的理论“人类是惟一的杀手”已不攻自破）。吉扎·泰勒齐 (Geza Teleki)花费十年时光在坦桑尼亚的贡比国家公园进行观察，发现猩猩用1/10的时间去猎食小的哺乳动物——多数为幼小的狒狒、其他种类的猴子和南非野猪。<sup>②</sup>另一位研究者伦汉姆 (R·W·Wranham)也是在贡比国家公园观察到猩猩们捕捉并吃掉了colobus猴、南非野猪、非洲羚羊、红尾猴、兰猴和狒狒。<sup>③</sup>它们捕食上述各类动物的频率是依次下降的。泰勒齐测算说，成年猩猩吃非昆虫类肉食的频率是每两周一次。猩猩猎手常常彼此协同合作，多至九只猩猩，多数为雄性，反复站立以便协调它们的行动，有时要花上一小时或更多的时间去包围它们的猎物，并能有

---

①汉米尔顿：《杂食的灵长类动物及其共同当代人类过量肉食之关联》，提交温纳—格林基金会第94次研讨会的论文，1983年10月23—30日，美国佛罗里达州。——原注

②泰勒齐：《贡比国家公园猩猩的杂食习惯》，见《杂食的灵长类》一书，纽约：哥化比亚大学出版社，1981年，第303—343页。——原注

③伦汉姆：《贡比国家公园猩猩的进食行为》，见《灵长类生态学》，纽约：学术出版社，1977年，第503—538页。——原注

效地防止猎物逃脱。在捕获猎物之后，猩猩们通常用几个小时将猎物撕碎后享用。许多猩猩都能有机会分享美味。有的用手掌向上的方式向为首的雄猩猩“乞讨”一两口肉，有的从别的猩猩那里偷抓来吃，并且窜来窜去地拣拾掉下来的碎肉。这些行为在它们吃植物性食物时很少发生。采用这样或那样的方式，15个猩猩个体——多为雄性——分食单个一只被猎动物。

肉食所引发的特殊行为出现在如此多的人类社群之中，也同样发生在我们灵长类的近亲之中，我不知道这如何可能是随意的或巧合的现象。不过我不认为人类会像狮子、老鹰或其他食肉目本能地吃肉那样，完全是由遗传程序所驱动去追寻和吞吃此类食物。在不同文化的饮食习俗中，植物与动物的比率是极为多变的，这就充分说明我们本能地知道动物性食品是我们必须要吃的东西。一个可能的解释是：我们人类种属的生理和消化机制注定了我们去优先选择动物性食品。我们和我们灵长类均特别关注来自动物的食品，因为这样的食品具有特殊的性质使其尤为富于营养性。

肉食究竟有什么营养呢？首先，从每一单位的熟食看，它们比大多数植物性食品含有更多的蛋白质。与源于植物的食物相比较，熟的肉、禽或鱼所含蛋白质的百分比要高。而且除了个别例外，源于动物的食物所含蛋白质的质量也要比植物性食物中的好。

蛋白质的营养价值在于，人体用它来促进和调节软组织的生长。肌肉、器官、细胞、荷尔蒙和酶都由不同种类的蛋白质构成，这些蛋白质是由氨基酸特别组合而成的长的复合链所产生。煮熟的肉、鱼、禽、奶含有占15%—40%重量的蛋白质。相比之下，谷类食物在制熟以后所含的蛋白质约在2.5%至10%之间。煮熟的豆类食物——蚕豆、花生、扁豆和豌豆所含的比例也大致相同（它们所含蛋白质的净重百分比虽然较高，但是在未制熟的情况下不能被人消化）。含浆的食用根作物如土豆、山药、树薯，还有水果和

各种绿叶蔬菜，它们所含的蛋白质的重量很少能高于3%。坚果、花生和黄豆是植物性食物中仅有的在蛋白质含量方面可与肉、鱼、禽、奶相比的。但是除了黄豆以外，植物性食物中所含蛋白质的质量——包括坚果和豆类食物，却要大大低于肉类食物中所含的蛋白质。这一点需要加以说明。

如我所说，蛋白质是由氨基酸构成的。总共需要大约22种氨基酸去建构身体中全部的数千种不同的蛋白质。通过食用其它营养物如浆汁、糖、植物脂肪和水所获得的分子，人体自身能够综合这些氨基酸中的12种。但是仍有另外10种氨基酸不能被综合。这10种氨基酸被称为“基本的”氨基酸。我们只能靠食用一种能够综合这些氨基酸的植物或动物，或者是已为我们吃下这些氨基酸的植物或动物，由此来获得此类基本的氨基酸。当我们吃一种含有蛋白质的食物时，该蛋白质便分解成构成它们的氨基酸，这些氨基酸随后遍布全身去形成一种“堆层”(pool)，由于为各种器官和软组织中的细胞所需要而被吸收。当我们停止食用含有基本氨基酸的食物时，组合进蛋白质中的氨基酸就需要维护、修复和继续生长，直到短缺的基本氨基酸完全耗光为止。一旦这种单一的“有限的”基本氨基酸耗尽了，那么，氨基酸组合进蛋白质的过程也就停止。不管在堆层中仍然存有多少其它的每一种基本氨基酸(如果氨基酸不用于组合蛋白质，它们就会很快转化成能量，或者被消耗掉或者以脂肪的形式储存下来)。

许多植物性食物和动物性食物一样都含有所有这10种基本氨基酸。但是问题在于，它们一个接着一个出现的比率限制了它们被转化成蛋白质。植物性食物中的基本氨基酸的比率同它们在人类身体中发生的比率是非常不同的。因此，它们对于蛋白质的组合来说，就比动物性食物更加快捷地变得无用了，因为植物中有限的基本氨基酸正是人体最需要的。比如，人类需要的基本氨基

酸中的蛋氨酸是羧丁氨酸的2倍，而蚕豆中含有的羟丁氨酸是蛋氨酸的4倍。

严格地说，人类的肉中含有可以被食用的最高质量的蛋白质。为了防止吃人的影射，营养学家们通常把鸡蛋的蛋白质构成作为他们的参照标准。考虑到它们进入人类肠道后的可吸收性，大多数动物蛋白的品质可以说要比含有最好蛋白成份的植物食物——如豆类、麦子和玉米（黄豆仍是一个引人注目的例外）——高出大约25%至50%。

正如任何一个精通营养之道的人所知道的，有一些策略可以提高基于植物性食物的饮食中的蛋白质品质。如果人们把谷类食物和豆类食物一起吃，那么就会大大促进基本氨基酸的平衡。例如，由于相对缺乏基本氨基酸中的离氨酸（lysine），小麦面粉中蛋白质利用的效率受到限制，大约只是鸡蛋的42%。蚕豆也具有同样低的蛋白质效率，因为受到蛋氨酸不足的局限。如果把小麦和蚕豆一起吃，将会把它们利用率提高到90%。但是，这种幸运的结果会不会改变植物和动物作为蛋白质来源的相对营养价值呢？不会的。不论从数量上还是从质量上看，动物性食物都是比植物性食物更好的蛋白质来源。

也许我还需要说清楚，关于热量对蛋白质的争议作为世界性饥饿与营养不良的解决办法，会怎样地影响到我的论点。某些营养学家认为，西方的科学家试图提高蛋白质的消费，作为对抗第三世界中营养不良状况的一种手段，这种做法是愚蠢的。他们认为减轻营养不良的更为切实的方法将是增加粮食供给量，哪怕是食根作物也好，再有就是增加豆类食物。这是一种安全的、不使用任何动物产品的、日常获得蛋白质的有效方法。在这种看法中，世界的食物问题并不在于植物性食物是氨基酸的一种低等的来源，而在于饮食之中热量不足妨碍了植物中的氨基酸成为“节约的”，





澜沧江藏族婚礼食品

使它没有用作热量却用作了蛋白质。提高饮食之中的热量成份，蛋白质营养不良的问题就会随之消失。这是他们的说法。这些科学家并没有看到什么“蛋白质危机”和填平一种虚拟的“蛋白质鸿沟”的迫切需要，他们看到的是一种“蛋白质神话”，甚至是一场“蛋白质闹剧”。

在20世纪70年代，这种观点导致了被推荐的蛋白质日摄入量的下降。但是，在1981年由联合国世界卫生组织和粮农组织召开的营养会议上，这种日摄入量又急剧地从每天每公斤体重0.57克蛋白质提高到0.75克，这比1973年的标准增加了30%。赞成多摄入蛋白质的营养学家们长久以来一直在争辩说，1973年的标准太低了，因为该标准是建立在对一个完全发育成熟的、健康的、正常的成人而言是安全的系数之上的，并没有考虑到当事人既非成年，又不健康或正常的情况下会发生的情况。比如说，那些试图从某种传染病中恢复的人，在旧的蛋白质摄入标准之下就不安全。

如麻省理工学院食物科学与营养系的奈文·斯奎绍 (Nevin Scrimshaw) 所解释的那样, 传染病会导致对氨基酸需求量的增加。迫于压力, 身体从肌肉和其它软组织中动员起所有它能够吸收的氨基酸, 把它们转化为葡萄糖, 以充当额外的热能。但是与此同时, 身体也需要建立起抗原体的生产, 它能提供免疫的保护。“传染的多种效应的直接结果, 就是对超出正常蛋白质需求量的额外需求, 以便在下次严重发作加重身体虚弱程度之前实现快速的补充。”<sup>①</sup> 年轻人特别能够从超出正常的安全标准以外的额外需求中获益。在感染上麻疹或白喉这样的童年疾病之后, 假若能够从饮食中得到足够的蛋白质的话, 儿童能够经历比平常高出 5 倍的生长发育。

妇女在怀孕期或哺乳期也能够吸收比成年人的正常摄入水平高得多的营养。(为什么她们看上去似乎吃得少了, 而不是多了, 这仍是个难题, 我们在下面还要探讨。) 任何人体内有肠道的或血液的寄生虫, 或是有伤口、烧伤等, 也会出现同样的情况。如果人处在上述任何一种危险境况中, 已经从植物性食物中吸取了大部分蛋白质的话, 他就不会再从多余数量的植物性食物中获益了。他的饮食已经是如此的充足, 以至于要获取额外的来自谷物或谷物与豆类的混合物的蛋白质, 他就得不停地进食, 不断填充他那早已吃饱的肚子。肉、鱼、禽和奶制品使下述可能性得以实现: 不用强迫人们去吃他们不愿吃的过量的饭食就能获取额外的“不期而然的”蛋白质, 尤其是当人们从充满压力的创伤或感染中恢复体力之际。这正是“人不能仅靠面包而存活”的原因之一。小麦中含有所有的基本氨基酸, 但是一个体重 176 磅 (80 公斤) 的人如果缺乏其中的一种氨基酸, 需要得到足够的量, 那么他每天就得吞下 3.3 磅 (1.5 公斤) 全麦面制的面包。为了达到同样安全水平

<sup>①</sup> 斯奎绍:《人类饮食的蛋白质—能量关系的实际含义之辨识》,《营养学评论》,1977年,第35期,第321-337页。——原注

的蛋白质，他只需吃 0.75 磅（340 克）的肉就够了。

尽管如此，高质量和高集中度的蛋白质只是说明为什么人类发现动物性食物如此诱人的一个营养的原因，而且不一定是最重要的原因。肉、鱼、禽和奶制品也是维生素的一种集中的来源，如维生素 A 和所有维生素复合 B，还有维生素 E。而且它们还是维生素 B<sub>12</sub> 的惟一来源。人们缺少了维生素 B<sub>12</sub> 就会导致恶性贫血、神经错乱和精神病的行为。<sup>①</sup>如果严守素食主义的人通常没有患上维生素 B<sub>12</sub> 缺乏症，那只是因为他们饮食中的植物食物伴有残余的虫子或者是某种可消化钴的细菌。这就可以解释为什么当印度的素食主义者移居到英国之后，患上恶性贫血的机率便增加了。在英国，杀虫剂的使用和对水果与蔬菜的彻底清洗无异于阻断了他们的维生素 B<sub>12</sub> 的供应。

素食主义者还有患软骨病的危险，那是由维生素 D 缺乏引起的一种骨质损伤的疾病。在正常情况下，我们可以通过日光照射对我们皮肤的作用而获得足够的维生素 D。但是在纬度较高的地区，冬季漫长，而且有许多雾罩的、阴云遮蔽的日子，从饮食中得到维生素 D 通常尤为关键。在这种情况下，动物食物，特别是蛋、鱼和肝，就是最好的来源。

动物性食物中甚至含有足够的维生素 C，可以满足日常的摄人需求。爱斯基摩人便是靠吃足量的动物肉和骨髓而维持着他们健康的体魄。他们的饮食是全肉食，他们那里根本看不到坏血症或其它的维生素 C 缺乏症的踪迹。（近来，通过与外界人的接触，爱斯基摩人的健康状况和他们的饮食状况都有所退化，这是他们学会吃甜食和浆状食物的后果。）

动物性食物还是基本的矿物质的集中来源。在血液之中传送氧所必需的铁，便是由动物性食物产生的，除了奶之外，在量的丰

<sup>①</sup>道尔芬 (D·Dolphin) 编《B<sub>12</sub>》2 卷本，纽约：约翰·威利公司，1982 年。——原注

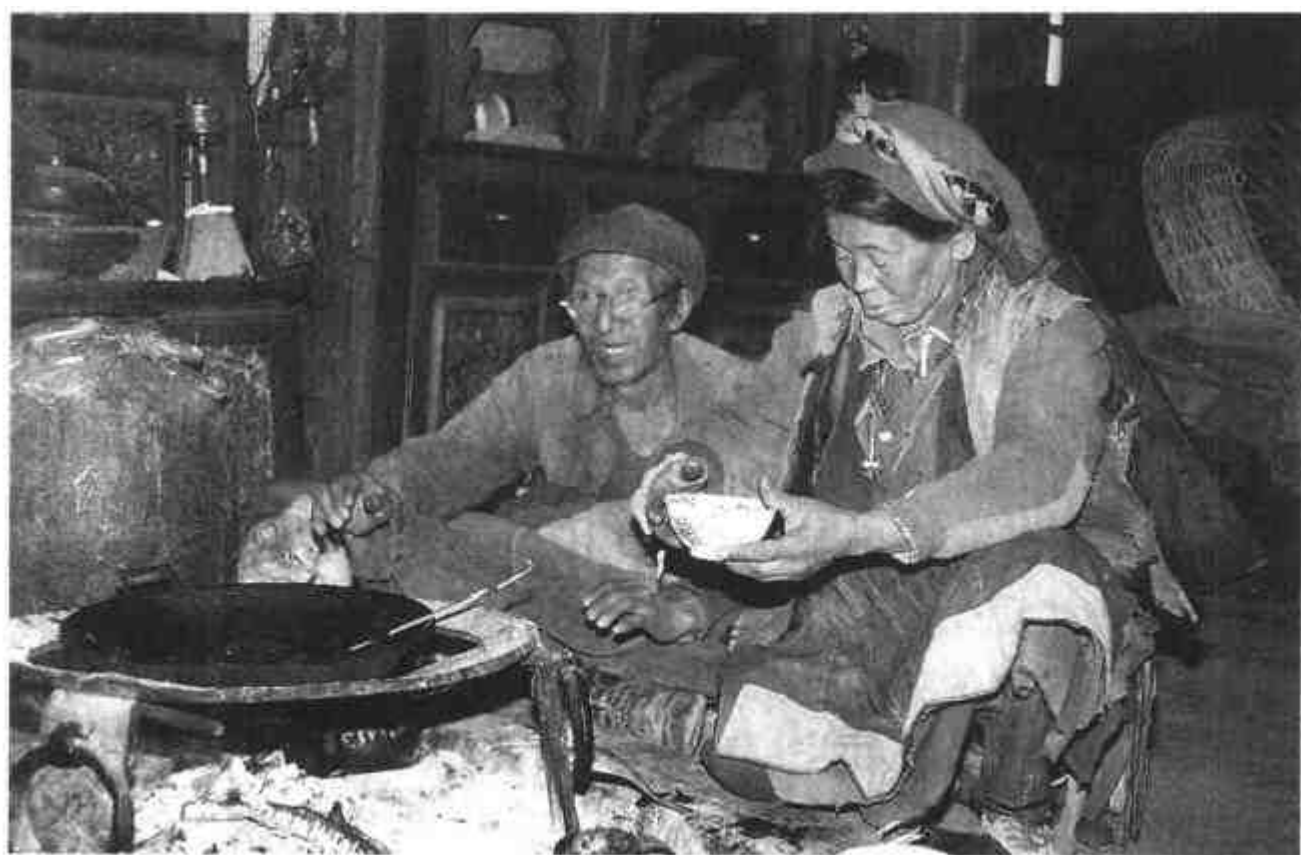
富性上比菠菜和其它有叶的植物性食物都要强得多，其存储形式也更加易于利用。牛奶和奶制品是促进骨骼生长所必需的钙的最佳来源。动物食物还是对男性生殖有关键作用的锌的上佳来源，还有铜、碘和几乎所有身体所需的各种微量元素。

说吃动物性食物特别有益，并不等于说我们可以全然放弃植物性食物，也不等于说我们可以 unlimited 地吃所有种类动物性食物而不至于伤害自己。动物性食物总体之中明显缺乏的一种东西是纤维，矛盾的是，它并不是一种营养物。纤维给大肠增加容量空间和添加粗糙原料，刺激它的蠕动，并且不经过消化便被排泄掉。缺乏纤维的饮食与结肠癌相关的事实必须被加以认真的考虑。有一种理论认为，没有纤维，被消化物的传送时间便被延迟，于是致癌物质便在肠道内积存下来。另一种理论则强调，谷物纤维中的一种成份——植物酸，束缚着潜在的致癌物并促使它们被排泄掉。

我们今日富足的工业社会中，纤维不足已经成为一个严重的问题；可是在整个历史上和史前时期，问题不是纤维太少而是纤维太多。在20世纪到来以前，纤维总是最容易得到的和最便宜的食物要素，而动物性食物之中缺乏纤维素也是整个动物性食物的一个积极方面，而非消极方面。人人都习惯于吃完全磨碎的谷物食品从而得到比需要更多的纤维。这样，来自蔬菜和水果的多余纤维就不仅仅是没用的，而且带来某些危险。纤维没有什么营养价值，甚至也不能提供热量，其功用仅仅是充饥。

实际上，人类生理的一个最独特的特征便是，我们的消化道只能对付少量的纤维。对动物来说，为了从高纤维的食物之中获取基本的营养物和热量，一只动物需要有一个又长又大的肠子，或是拥有特殊的发酵“桶”，如同牛和羊所具有的瘤胃。（关于这些发酵“桶”的较详细讨论，见下章。）为了依靠富于纤维素的植物而生存，一只动物必须花费白天的大多数时间去吃。某些大的类

人猿便显示出适应去吃高纤维的、营养不集中的、有叶的木质植物的那种动物的许多特点。大猩猩不停地吃，消化缓慢，在其巨大的结肠（“大肠”）中通过发酵来处理纤维素。实验显示，一只大猩猩或黑猩猩从吃进某物到首次排泄出该物的持续时间大约是35个小时。人类与大猩猩、黑猩猩相似的是，拥有过长的小肠，但是我们的结肠却格外地小。虽然在人类的结肠中也有某些营养物被吸收的活动，但是结肠的主要功能（除了排泄）是再吸收体液。人类肠道内的传送时间是相当快的。一个人在吃饭时吞下小的塑料标签，只需要约25个小时就可以夹在他的粪便中被排出。这个证据所显示的是：我们的肠子不特别适应高纤维的食物；我们看起来更加适应的是那种“高质量的、体积上较集中并能快速消化的食物”。<sup>①</sup>动物性食物恰恰可以满足上述要求。



澜沧江藏族炊饮

①弥尔顿 (K·Milton);《灵长类食物选择中处理食物功用》,提交温纳·格林基金会第94次研讨会论文,1983年10月23-30日,美国佛罗里达州。——原注

关于饮食中缺乏纤维的警示报告大大先于它与癌症的可能关联的发现。这要归功于下面的发现：包在小麦、米和其它谷物上的纤维外皮是维生素B<sub>1</sub>的主要来源。由于人们偏爱经过精磨的谷物和面粉，其外壳被去掉了，维生素B<sub>1</sub>缺乏症成为整个东方世界中广为流行的病症，人称脚气病（beriberi）。今天偏爱精磨的面粉作为工业之杰作称为白面包的一个例子，常常被引用为一种食物偏好的典型案例，它不仅是任意的，而且也是有害的。但是，当这种偏爱的产生被放在恰当的历史背景之中，即放在前工业化的食物生产体制中时，就会出现一种非常不同的景象。近来的研究表明，那些买不起精磨面粉的人易患贫血症，病因是植物酸对铁和锌的束缚。似乎通过掷钱币才可以确定哪一种情况更坏——是脚气病呢，还是这些贫血症。

不论在哪种情况下，只要在饮食中稍微加上一些动物性食物，就可以完全补偿由过多的磨制而损失的维生素B<sub>1</sub>，还有由过少的磨制而损失的锌和铁。如果一群人的饮食中含有相当数量的肉、鱼或家禽，那就根本用不着害怕享用由大规模精面生产技术所造出的产品了。这些产品不仅仅包括广遭批评的工业化的大白面包条，而且也包括整个欧洲的点和饼干的贮藏，在早先年代这些食物的消费乃是贵族的特权。

虽然缺乏纤维并不能从实质上贬低动物性食物中的营养成份，但是其它一些物质的存在——尤其是脂肪和胆固醇——似乎会使它们吃起来不像我的观点所说的那么有益了。比如，有许多证据把过量食用胆固醇和饱和的动物脂肪同冠状动脉心脏病联系在一起。饮食中的胆固醇只出现在动物性食物之中，特别是鸡蛋。我们得到我们的胆固醇是通过肝脏的综合作用和从我们的饮食中吸收。一般而言，那些大量食用胆固醇和动物脂肪的社会中，由心脏病而导致的死亡率也较高。还有，如若干项研究所表明，降低胆固

醇的水平也就降低了患冠状动脉心脏病的危险。在“油脂研究临床冠状动脉病初级预防试验”——这类研究中设计得最好的一个个案之中，中年男子被分成两组。一组中使用降胆固醇的药物降醇灵(cholestyramine)，另一组中使用宽心丸(placebo)。七年之后，没有真正服药的那一组发生心脏病这样的“冠状动脉事件”的机率要比另一组高出19%。<sup>①</sup>

尽管有这种证据，在食用高动物脂肪和胆固醇、食物之中的胆固醇和脂肪与冠状动脉心脏病之间的因果关系的实质仍然是含糊不清的。存在着许多没有解释的事实。比如，在上述预防试验中，降醇灵治疗的有效性在不同的临床参与者那里是不同的。在12个涉及这场试验的诊所中有5个，服用宽心丸的那一组在冠状动脉病发病数上与用药的一组是一样的。在其中的一个诊所，用宽心丸的一组实际上比用药的一组还要好。更有甚者，两组中由各种原因导致的死亡率（包括冠状动脉病）也是相同的。

患有心脏病的人中50%到60%胆固醇的数值并没有提升。还有不少社群食用极高含量的动物脂肪和胆固醇食物，而心血管疾病的发病率却比预期的要低，如爱斯基摩人和拉普人<sup>②</sup>。还有，虽然饮食和抗胆固醇药物可以降低人体中病理上的高胆固醇水平，但是还没有一项研究显示，光是饮食就会在健康人身上导致病理上的高胆固醇水平。

在那个预防试验中，所有被选出的用于研究的男人在一开始就患有高胆固醇。这就显示了一个问题，同解说糖尿病患者的高血糖水平时遇到的问题相似：饮食可以降低血糖水平，但光凭饮食并不会引发糖尿病。

---

① 《油脂研究临床冠状动脉病初级预防试验结果》，《美国医学学会杂志》，1984年，第251期，第351-374页。——原注

② 拉普人(Lapps)，又称萨阿米人(Saamiens)，欧洲北部的民族，主要居住在斯堪的那维亚半岛，以渔猎为主要生活方式。——译注

所有这些都表明，在食用大量胆固醇和动物脂肪的社会中，冠状动脉心脏病的高发病率也许有比胆固醇和动物脂肪更多的因素在起作用。其它已知的有患心脏病危险的饮食包括食用过多热量，过多的盐和过多的酒。（过多的钙在这场有害于心脏的竞赛中位列最末。）<sup>①</sup>

除了吃的东西以外，还有许多其它因素使人们有患心脏病的危险：高血压，吸烟，空气污染，缺少锻炼，长期被压抑的愤怒，这只是顺便提到的几个方面。没有人知道，在拥有现代生活方式的人们当中，与胆固醇和动物脂肪相关的危险在其它的饮食与非饮食因素同胆固醇与动物脂肪相互作用之下所产生的综合效应中占有多大的比例。

我们对动物脂肪与癌症之间关联的理解程度依然是支离破碎的。食物脂肪——不是胆固醇——是乳腺癌和结肠癌中的危险因素。但是没有人知道问题究竟在于过多的所有种类的脂肪，还是仅仅限于过多的饱和的动物脂肪。饱和脂肪是更加密实、更硬的脂肪，它比非饱和脂肪有更高的融化点。甚至还有某些证据表明，最低饱和度的脂肪——多元非饱和的植物脂肪，被认为能更好地预防心血管疾病，但在预防癌症方面却效果更差。自第二次世界大战以来，结肠癌的发病率增加好多倍，正是在这一时期中，人造奶油（margarine）及其它多元非饱和植物脂肪和油料在美国的饮食中实际上取代了黄油和猪油。<sup>②</sup>

尽管这方面的证据是矛盾的和片断的，对于富足的工业化社会来说，应该做的合理的事——或者如参议院选举委员会关于营养与人类需求所说的，应做的“审慎之事”便是减少食用胆固醇和

---

① 麦克卡伦（D·McCarron）：《高血压与钙》，《科学》，1984年，第226期，第386—389页。——原注

② 国立研究委员会：《饮食、营养与癌症》，华盛顿，1982年，第11—13页。——原注



动物脂肪。但是我们还必须坚持在下面两种情形之间做出区别：是审慎地减少动物性食物中某些可能有害的成份呢，还是不审慎地放弃所有的动物性食物？

在急于消除富足的工业社会中营养过剩的有害效果之际，我们一定不能忽略下述事实，即没有人知道如果我们从儿童开始大幅度地减少全体人口的饮食胆固醇，将会出现什么样的后果。还有，减少脂肪摄入量会有潜在的危险。脂肪对于健康的饮食来说毕竟是必要的，因为无须过多的理由，它对于吸收、传送和贮存维生素 A、D、E 和 K——“可溶脂肪”维生素——都是需要的。这些维生素分别强化着视力、骨力、生殖力和血液凝结。比如说，严格限制脂肪成份的饮食会妨碍身体吸收维生素 A 的前身，导致一种叫做干眼病的失明现象。<sup>①</sup>对于该病我还要在下文中详述。

动物性食物作为食物脂肪的一个来源越来越不流行了，这种现象也必须还原到历史背景中去审视。正如动物性食物原先是人们更愿意吃的，因为它们含有很少的纤维，所以直到现在之前，如



彝族过年杀猪时，要割为十几条分享亲族。 钟大坤摄

<sup>①</sup>里德 (P·Reed):《营养：一门应用科学》，旧金山：西方出版社，1980年，第294页。——原注

果它们含有大量的脂肪，就更受人欢迎。几乎遍及世界的很多肉食渴望，实际上是一种对肥肉的渴望。其理由在于，瘦肉需要由含有高热量的物质来增补，以便防止肉中的氨基酸被转化成热量，而不是转化成构建身体的蛋白质。虽然为热量而热量的碳水化合物在节约蛋白质方面比脂肪的效率高13%，每克脂肪却能比碳水化合物（诸如糖或淀粉）提供100%的更多的热量。这意味着，要取得特定的节约蛋白质的效果，所需要的脂肪的重量要比所需的碳水化合物少得多。换言之，有了肥肉吃，就不用一口水果（或树薯）一口肉地混吃了。

早在发明出用谷物、鱼粉、生长素和抗生素来喂养牛、猪和鸡的技术方法之前，多数的动物肉所面临的问题是它们太瘦了，无法取得节约蛋白质的效果。现代的高脂肪的动物体具有30%或更多的脂肪。与此相对，一项对非洲15种不同种类的野生食草动物的观测表明，其肉体的平均含脂肪量只有3.9%。这就可以解释在那些依靠打猎来获取所需蛋白质的人们中间经常可以见到的一种行为，它表面上看完全是不合理的和任意的，实际上却是合理的：在他们的“饥饿季节”的巅峰期，所有的营养来源都稀少了，狩猎采集者们常常拒绝食用他们所猎杀动物的某些部位的肉，甚至拒吃整个动物。澳大利亚的皮特简达拉人(Pitjandjara)就有这样的例子。有人看到他们走近一只被杀的袋鼠，查看它的尾巴——身体脂肪的信号，然后又走开了，留下那动物任其腐烂，只因为那信号是否定的。考古学家也曾长期为美洲大平原的古代野牛屠宰地而感到困惑。在那里，被杀的野牛只有少数部分被取下，大概是被吃了，而尸身的其它部分却留下不切、不吃，恰好就留在该动物被击倒的地方。

对于这些看上去是不合理和任意的行为的解释是，猎人们若是过分依赖瘦肉的话，那么他们就要冒饿死的危险。在爱斯基摩

人中生活过多年的维加默尔·斯台范松 (Vilhjalmur Stefansson) 学会了如何通过只吃生肉而保持身体强健。他告诫人们说，只有肉是肥的，这样的饮食才会奏效。他留下对某种奇特现象的生动描绘，这种现象在爱斯基摩人、美洲印第安人和许多早期的远西地区<sup>①</sup>探险者那里被当成吃过多瘦兔子的一种征兆，他们称之为“兔子饥饿”：

如果你从一种脂肪量正常的饮食突然转换到完全由兔子肉构成的饮食，那么在前几天里你会吃得越来越多。大约一周之后，你的饭量会是开始时的三四倍。这时你就显示出饥饿和蛋白质中毒的症状。你无数次地吃，一吃完就会感到饿。你会因为胃里充满了食物而感到不舒服，并且开始感到一种强烈的骚动，无法安静下来和睡眠。从一周到十天之际会开始腹泻，而且不能够止泻，除非你得到脂肪。几周之后就会导致死亡。<sup>②</sup>

我还要顺便提到的是，严肃的节食者会从这种描述中认识到医学博士艾纹·马克斯韦尔·斯蒂尔曼 (Irwin Maxwell Stillman) 的那种赚钱的有效的但也是高度危险的饮食方案，它使人尽可能多地吃瘦肉、禽和鱼，其它什么也不吃。(邻近瘦兔肉市场的第一个饮食俱乐部会赚更多的钱。)

在野生动物身上，不仅脂肪较少，而且其肉质构成也不同。野生猎物肉每克所含多元非饱和脂肪要比家养动物的多5倍以上。对于将我们当前的肉食恐慌放置在合适的观察角度上同等重要的是，野生动物躯体中含有一种多元非饱和脂肪<sup>③</sup>，它目前正在作为一种

①远西 (Far West)，美国洛矶山至太平洋海岸地区。——译注

②斯台范松：《北极手册》，纽约：麦克米兰公司，1944年，第234页。——原注

③其学名为 eicosapent-aenoic acid。——译注

抗动脉硬化的因素而受到研究。家养的牛肉中除了微不足道的量以外，基本上不含有这种脂肪。

尽管与食用过多的胆固醇和动物脂肪联系在一起的、新出现的健康威胁日益引人注目，但是，要从在美国和其它富有国家已经达到的水平上降低人们吃肉、鱼、禽和奶制品的量，还没有严格的营养学上的理由。为什么没有呢？因为多吃动物性食物与多吃胆固醇和非饱和脂肪并不是一回事，正如我们在“兔子饥饿”现象中所看到的那样。

许多政府委员会都建议把饱和性动物脂肪减少到摄人能量的10%，这样一来，人们每天所吃的胆固醇就不会多于300毫克。做到这一点并不难，人们用不着减少现有的食用动物性食物的量，只需选择一下那些胆固醇和饱和性脂肪含量低的肉、鱼和奶制品就可以了。比如说选择瘦的牛肉和猪肉，更多的鱼和禽，更多的脱脂牛奶和脱脂奶制品。（对于鸡蛋来说也有选择的余地，因为胆固醇在蛋黄里，不在蛋白里。）下面便是相关的数据：含有胆固醇每盎司低于30毫克，含有热量每盎司低于60卡路里的瘦肉、鱼和禽类。据此，人们可以每天吃到283克（10盎司）的瘦肉、鱼或禽类，而不至于超出所建议的脂肪和胆固醇的百分比。这样的吃法加在一起，一年是228磅，大致相当于美国人目前消费肉、禽和鱼的量。

在我们决定要不分青红皂白地责怪食用过多的动物肉而导致癌症和心脏病之前，最好还是先看一下，我们的狩猎采集祖先在植物和动物的驯化开始以前的数十万年时间里在做什么。将来自考古学、古生物学和当代狩猎采集民族研究的证据综合起来考虑，我们可以做出一种估计：我们旧石器时代的祖先要吃多少动物肉。

亚特兰大的艾莫瑞大学(Emory University)的两位专家，博伊德·伊顿(S·Boyd Eaton)和梅尔文·康纳(Melvin Konner)



油画《坐席》 林森作

当然，如果人们想到化学添加剂、防腐剂和多元非饱和脂肪，那么我们现今所吃的肉显然不是我们祖先吃的肉。（然而又要提到的是，祖先们也不会吃到我们用化学肥料催生的谷物。）

在我们决定要责怪含有太多动物性食物的饮食导致癌症和心脏病之前，我们最好也仔细看一下这个事实：这些疾病是长期的退化过程的结果。为什么心脏病和癌症已经成为美国和其它富有社会中的第一位和第二位生命杀手呢？基本的原因是人们活得更长了。这并不是说心脏病与癌症是由老年引起的，或在某种意义上是不可避免的。不过，所有的危险因素——饮食的和非饮食的——的效果花费了很长的时间才呈现出来。

一般来说，在这些疾病打破身体的防御之前，一个人要活很长时间，什么东西使我们有可能活得足够长，以便等到这些疾病发生呢？在减少心脏病和癌症的代价的当代潮流中，我们中的某些人会忘记，动物性食物消费的增加和谷类食物消费的减少同增加了的寿命紧密联系在一起。在1909年至1976年间，美国人的平均寿命增加了40%。在同一时期中，人均消费肉、鱼、禽的数量增加了35%（奶制品消费则下降了52个百分点）。<sup>①</sup>这种经历并不是美国所独有的。所有那些其市民具有最高的平均寿命的国家都经历了类似的饮食变革。

事物之间单纯的相互关联并不是因果关系的证据。但是了解到动物性食物以集中的形式包含基本的蛋白质、矿物质和维生素之后，却下结论说，延长了的寿命完全归因于其它的因素，这难道不是轻率的做法吗？由于多吃动物性食物的有益效果已经取得了，不论它们含有的脂肪和胆固醇的假定的有害效果如何，我们都应当去掉这些令人不快的东西，从而进一步改进动物性食物总体的营养价值。当然这也是正在发生着的情况。自1980年以来美国的

<sup>①</sup>国立研究委员会：《饮食、营养与癌症》，华盛顿，1982年。——原注

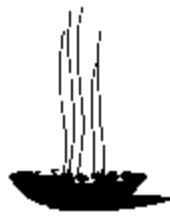
瘦肉、鱼和家禽的消费迅速上升，便是这方面的明证。

在第三世界国家中，营养不足才是主要的危险，而不是营养过剩。从营养学的观点看，肉、鱼、禽和奶制品比植物性食品拥有更加明显的营养价值，即便不减少它们的脂肪和胆固醇水准也是如此。持续的世界性的对更多的肉、鱼、家禽和奶的渴求就这样代表着一种完全理性的偏好，它起源于人类的生理与可选择的多种食物的营养构成之间的相互作用。任何一个国家把少吃动物性食物（与少吃动物脂肪和胆固醇不同）作为健康的标准，都将是不利的。

回到波兰的例子，没有人能够责备一个民族没有冲上去拥抱这样的一种命运。或许某些人应当告诉波兰人，吃瘦肉，多吃鱼和家禽，少吃鸡蛋，多吃脱脂牛奶，少吃黄油和猪油，那样会更好些。但是，倒霉的是那些自封的救主告诉人们回家去多吃面包和豆子，并且打算以此满足波兰人对肉食的渴望。







## 第三章 圣牛之谜

既然动物肉如此富有营养，人们会设想所有社会都要将每一种可以得到的动物肉收藏到储藏库里。然而，看来事实却恰恰与此相反。全世界的人们都非常需要的蛋白质、热量、维生素和矿物质，以如此集中的形式保存在肉食之中，但是人们偏偏会拒绝食用某些动物的肉。倘若肉食真的营养丰富，为什么有这么多的动物不能吃呢？就拿印度来说吧，所有不合理的饮食习俗中最著名的一种便是，禁止宰杀牛和食用牛肉。

印度的联邦体制之中有一部分叫做“国家政策的指导性原则”，它为法律提出指导方针，由各邦的立法者们去尊奉。条文第48款要求禁止“屠杀母牛和牛犊，以及其它产奶的和驮物的动物”。在印度各邦中有两个邦——喀拉拉邦和西孟加拉邦，通过了某种形式的“牛保护”法案，其中“牛”（Cow）一词意指牛这一种类中的公牛和母牛，这是印度当地土产的家畜。但是，印度的圣职人员和许多保护牛的社区继续掀起一场全面禁止屠宰家畜的运

动。在1966年，12万5千名裸体的牛保护主义者发起骚乱，威胁说要关闭新德里的印度议会。1978年，一位印度领导人阿查拉雅·巴维（Acharaya Bhave）以绝食为威胁，要求喀拉拉邦和西孟加拉邦为禁止屠宰法案立法，从而引发一场民族危机。

印度拥有全世界最多数量的家畜，大约1亿8千万头牛（加上5千万头水牛）。这样一种境况理所当然地要归因于一个事实：没有人要杀牛或吃牛肉。印度还有另一个美名，即拥有世界上最多的生病的、绝产的、无奶的、衰老的和残弱的牛。根据估算，家畜总数中有1/4到1/2都是“没有用处的”，它们游走在这个国家的田野上，高速公路上，城市的街道上。如此情境，如果属实的话，人们又会理所当然地归因于屠宰禁令和牛肉禁忌。

印度还拥有7亿人口。<sup>①</sup>显然人们无法否认，如此众多的人口必然对蛋白质和热量有更多的需求。而禁止屠宰和食用家畜看来“同经济的利益形成尖锐矛盾”。<sup>②</sup>难道“圣牛”（sacred cow）这一词组没有流行到日常口语之中，成为意指坚守习俗和传统的惯用词吗？习俗和传统是无需用理性去证明的。

从一个层面去解释，保护牛，回避牛肉，还有饲养大量无用的家畜，都可以简单地归结为一种宗教的狂热（religious zeal）。印度教是印度的主导性宗教，牛崇拜与牛保护正是印度教的核心教义。很少有西方人能够意识到，比如说，莫罕达·甘地（Mohandas Gandhi）<sup>③</sup>的神圣威望和大众拥戴的一个原因便在于，他是印度教的牛保护教义的虔诚信奉者。用甘地自己的话说：“印度教的核心事实是牛保护……牛保护是印度教给世界的礼物……印度教将同保护牛的印度人永存于世。”<sup>④</sup>

①这是作者在20世纪80年代的看法。——译注

②李维斯（W.A.Lewis）：《经济增长理论》，霍姆伍德，1955年。——原注

③甘地（1869-1948），现代印度民族独立领袖，以倡导非暴力主义而著称于世。——译注

④甘地：《如何侍奉母牛》，阿赫马德巴德：那瓦万出版社，1954年，第3-4页。——原注



一位印度崇拜者拜倒在神圣的瘤牛之前。

印度人崇奉他们的母牛（和公牛）为神灵，在家中饲养牛，给它们起名字，同它们说话，用花环和绶带装饰它们，让它们拥有在繁忙的大马路上信步游走的权利。当它们生病、衰老或不适宜在家饲养时，就送到动物饲养院去。复仇神湿婆<sup>①</sup>骑在圣牛难迪（Nandi）背上巡游天庭。难迪的像常常出现在每一座湿婆神庙的入口处。黑天<sup>②</sup>，慈悲和儿童之神，也许是今日印度最流行的偶像。黑天在印度教的神圣文献中描述自己是一个牧童，牛群的守护者，牛即是他的财富。印度人相信从母牛（或公牛）身体中出来的一切都是神圣的。婆罗门祭司制做的一种神圣“蜜浆”便是由牛奶、凝乳、黄油、牛尿和牛粪为原料的，他们用这种蜜浆洒在或涂在

①湿婆（Shiva，又作Siva），婆罗门教和印度教三大主神之一，又是毁灭之神、苦行之神、舞蹈之神。五头二眼四手，骑白牛。佛教文献中称他为大自在天。——译注

②黑天（Krishna），印度教崇拜的大神，毗湿奴的第八个化身。——译注

偶像上和信徒身上。他们点燃神庙中的灯盏，其中燃用的是特制奶油，由牛油提炼而成。他们还用新鲜牛奶进行每天例行的神像沐浴。（与之相对的是，水牛的奶、黄油、凝乳、尿和粪均不具有仪式的价值。）

在庆祝黑天神作为牛的守护者的节庆仪式上，祭司用牛粪制成神的模型，将牛奶倒在神像的肚脐上，然后在庙中的地面上围绕着神像爬行。在某些必要的场合需要移动神像时，黑天不容许人们用手打碎他。必须首先让一只牛犊去践踏他，因为黑天不会介意他所心爱的动物去踩踏他。在另外的节庆仪式上，人们跪在由过往的牛群扬起的尘土之中，并且用刚排出的牛粪涂抹自己的额头。家庭主妇用干牛粪和牛粪灰来打扫，使他们家里的地面和炉灶得到仪式性的清洁。村庄里的医生甚至还收集牛蹄印下的尘土，并把这些土用于治疗方面。仅仅是观看牛也能给许多印度人带来快感。祭司们说，关照一只母牛本身就是一种崇拜的形式；没有一户人家会否认从饲养一头牛中获取的精神愉悦。

保护母牛和崇拜母牛还象征着对人类母性的保护和崇敬。我有一件收藏品是彩色的印度挂历，上面画着用珠宝装饰的母牛，具有肿胀的乳房和一张美丽的人形圣母的面孔。印度的母牛崇拜者说：“母牛是我们的母亲。她赐予我们牛奶和黄油。她的公牛犊为我们耕种田地，赐予我们粮食。”<sup>①</sup>当人们批评饲养那些已丧失产奶和生育力的老母牛之习俗时，印度人会回答说：“当你母亲老了时你愿意把她送到屠夫那里去吗？”

母牛的神圣性与印度神学中的轮回转生教义相联系。印度教将所有生物描绘为轮回之旅中运行的灵魂，它们从一个阶段到另一个阶段不停地沉沉浮浮，直至达到涅槃境界。从一个恶鬼轮回到

<sup>①</sup>巴特拉 (S.M.Batra):《印度的母牛和母牛屠宰》，社会研究院论文，海牙，1981年，第8-9页。——原注

一只母牛要经历86次转生的过程。再多一次转生的话，灵魂便可托生为人形。不过，灵魂也常常走回头路。一个杀了母牛的人的灵魂将要回到轮回全程的最低一级，重新开始轮回之旅。神灵活在母牛之中，印度的神学家们把一只母牛身体内的男神和女神的数量确认为3亿3千万。“服侍母牛和向母牛祈祷，将使未来的21代人通往涅槃。”<sup>①</sup>为了帮助一个所爱之人的灵魂走向拯救之旅，亲人们捐献钱财用于饲养印度神庙中的牛群。他们相信死者必须穿越一条火焰河，而他们的捐助给予死者抓住一只母牛尾的权利，以使他顺利地游过火焰河。同样的道理，正统的印度教徒在临终之前会要求得到一只牛尾巴。

母牛不只是宗教的象征，也是政治的象征。许多世纪以来，印度教徒和穆斯林人始终陷入一种相互冲突的模型之中，即穆斯林人作为杀牛食肉者，印度教徒作为强迫所有的人接受他们的饮食习俗的专制者。在第二次世界大战之后，导致了印度独立的市民反抗运动的一个关键因素，便出于如下事实：从英国来的统治者是一批比穆斯林人更加奢侈的杀牛者和吃牛肉者。在新成立的各邦的最初日子里，占主导地位的国大党占用那幅母牛与牛犊的图画作为国家的标志，立即在不识字的选民中间给本党竞选人提供了便利，因为那些选民只需在图上画叉便可完成他们的选择。反对党对此迅速地做出回应，他们散布流言说，把叉画在国大党的标志图上就是为多屠杀一只母牛和牛犊投了选票。

如大家所看到的，所有这些都是宗教问题。假使美国人相信难迪是湿婆神的坐骑，黑天神是牧牛童子，从恶鬼到母牛的转生有86次之多，每一个母牛含有3亿3千万男神和女神，那么他们就不会去发问：“哪里有牛肉？”然而，出于印度教信仰的拒食牛肉

<sup>①</sup>马利克(S.L.Malik):《西蒙斯有关圣牛争论的问题评论》,《当代人类学》,1979年,第22期,第484页。——原注

现象仍然是一个谜，而不是所有问题的答案。为什么保护牛是“印度教的核心事实”呢？大多数主要宗教都把牛视为好吃的东西，为什么印度教不同呢？

在强化和维系牛肉和屠宰禁忌方面，宗教和政治显然均发挥了作用。但是，不论是宗教还是政治都无法解释为什么杀牛和食用牛肉获得了象征的首选性。为什么是牛，而不是猪、马或骆驼呢？我并不怀疑神圣母牛的象征性力量。我所怀疑的是，在一种特殊的动物种类和一种特殊的肉类中的象征力量之认定，是出于任意的、随机的精神选择，而不是出于一种确定的实际限制。宗教对印度人的饮食习俗产生了影响，但是，印度的饮食习俗给予印度宗教的影响更大。我对这一说法的证明就在印度教自身的历史之中。

该历史的核心事实是：牛保护并不总是印度教的核心事实。印度教的最早的神圣文本——《梨俱吠陀》——称颂吠陀的神明与习俗，一个养牛和耕作的人种，从公元前1800年至公元前800年间统治北部印度。吠陀的社会与宗教已经区分出现代印度教的四个主要种姓，包括婆罗门祭司阶层，萨蒂利即武士首领阶层，吠舍即商人阶层和首陀罗即贱民阶层。《吠陀》中既不禁食牛肉也不保护母牛。实际上，在《吠陀》的时代，婆罗门种姓的宗教职责并没有偏重在牛保护方面，反而偏重在宰杀牛方面。如我在前一章中所述，崇奉《吠陀》经的人是早期欧洲和西南亚洲的武士游牧人中的一支，在他们中间仪式性宰杀动物和奢侈的肉食大宴是相辅相成的。在重大典礼的场合，吠陀人中的武士和祭司同凯尔特人(Celts)和以色列人一样，向他们的追随者们发放畜肉，作为对忠诚的物质奖赏，也作为财富和权力的象征。整个村落和地区的人都参加到这类盛大的食肉宴中。

虽然吠陀人只允许作为一种宗教仪式的、由婆罗门祭司主持

完成的动物屠宰，这一限制并没有限定于人类消费的可食之肉的数量。神灵们方便地吃掉动物的精华部分，而余下的动物肉体则责无旁贷地由崇拜者们分享。由于没有一种文化曾在仪式方面表现出困惑，对仪式场合食肉的限制也许对于禁止动物屠宰的比率没有太大的影响。战争的胜利、结婚、丧礼、招待从外邦来访的客人等各种场合都会有动物牺牲和慷慨大方的吃肉行为。婆罗门祭司们对于适合特殊的仪式场合的牛肉之尺寸、形状和颜色的职业性关注，与我们在《圣经·利未记》中看到的详细规定十分相近，后者是古代以色列人牺牲宴会的类似记载。在印度的神圣经文中特别提到的动物有：双角下垂并且前额上有白毛的公牛、去掉角的公牛、白色的公牛、五岁的无瘤小矮牛、粗腿的母牛、绝育的母牛、新近流产的母牛、三岁的无瘤小矮母牛、黑色母牛、双色母牛、红色母牛。<sup>①</sup>所有这些记录充分表明吠陀人用牛做牺牲要比其它动物更为常见，而牛肉则是公元前一千年代里北部印度最常吃的动物肉。

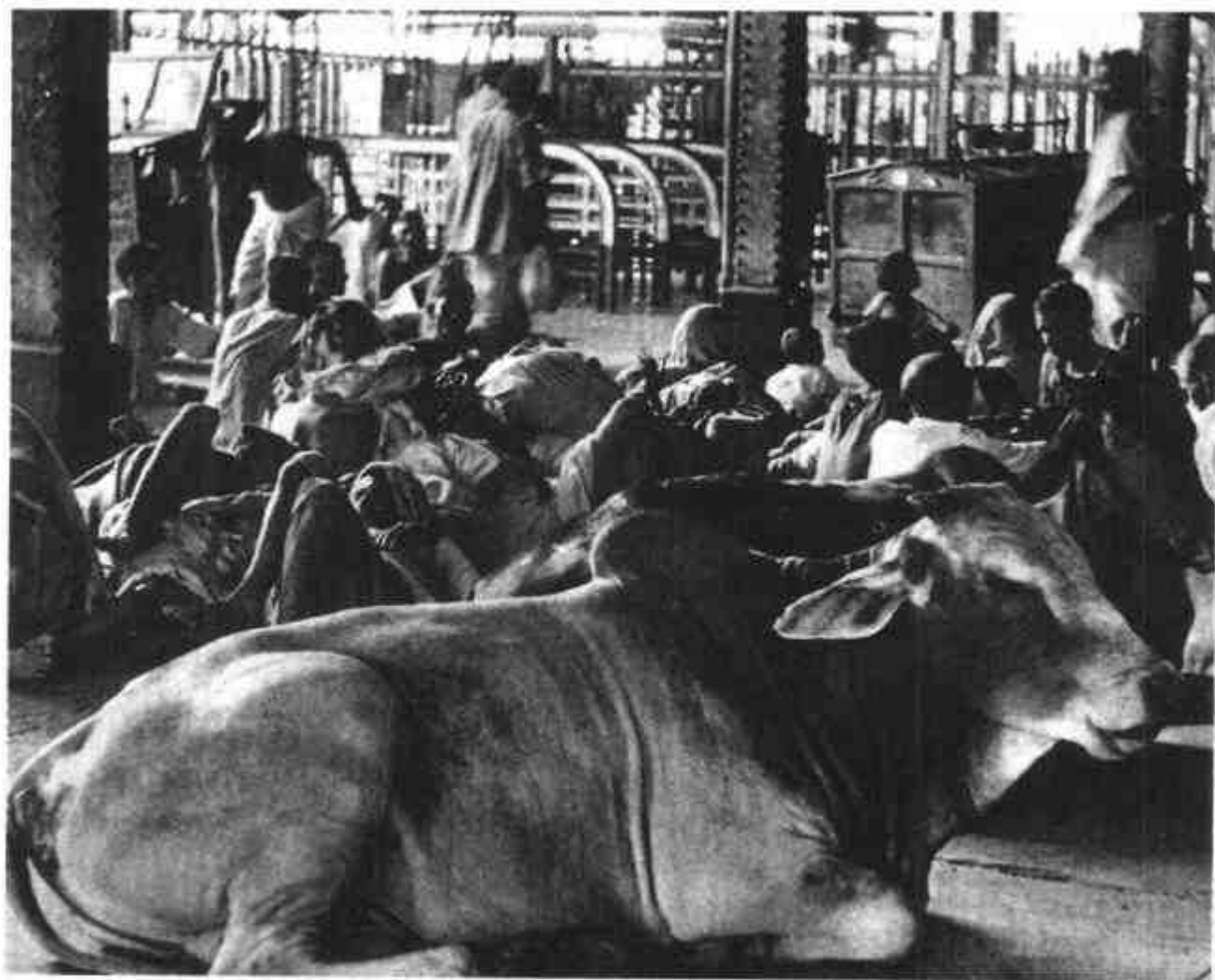
当吠陀人的首领无法继续维持大量的饲养牛作为财富的储存时，慷慨地杀牛和普遍吃牛肉的时期便告终结了。人口在增长，森林在减少，大批的土地用于耕种，过去那种半游牧式的生活方式让位于强化的农耕产食与喝牛奶。简单的能量关系可以承当这一转变的后果：越来越多的人可以靠有限的肉食，较多地喝奶和食用小麦、小米、扁豆、豌豆以及其它植物性食品维生。如我在上一章中提到的，如果谷物给动物吃，动物肉再给人吃，那么对于人的消费来说，大约9/10的热量和4/5的蛋白质就浪费掉了。喝牛奶可以在很大程度上减少这种浪费。现代的奶牛将饲料转化为热量的效率是现代肉牛将饲料转化为可食之肉的5倍之多，而现代奶

---

<sup>①</sup>米特拉 (Rajendra Mitra):《印度—雅利安人》，第1卷，加尔各答：新人公司，1881年，第34-35页。——原注

牛将饲料转化为可食的蛋白质则比现代肉牛的效率高6倍。<sup>①</sup>这些数字包括乳牛生命终结之时其尸体可食部分中的热量和蛋白质。不过，如我稍后要讲到的，吃牛肉的禁忌也许从来就没有防止母牛以肉的形式向人做出极限的贡献。只要人口的密度保持在低水平上，牛群便可以在未开垦的土地上放牧，而每单位牛肉的产量也可以维持在较高水平。随着人口密度的增加，牛群开始与人争食了，它们的肉也变得代价过高，无法像吠陀首领在公开的食牛肉牺牲礼仪上那样按照传统方式让大家分享了。

逐渐地，牛与人的比率下降了，随之下降的还有吃牛肉的数



在印度的火车站候车室里，牛安静地躺在地上。

<sup>①</sup>邦迪 (A. Bondi):《营养与动物生产》，《CRC 农业生产手册》，瑞切葛 (M. Recheigl) 编，伯卡·拉顿：CRC 出版社，1982 年，第 195—212 页。——原注



量，尤其是在低等种姓之中。但是在这一过程中还存在着“第22条军规”<sup>①</sup>：牛群不能简单地被排除掉，给更多的人口让位。农民们需要耕牛去犁地，在北部印度广大地区的硬土层上耕种，耕牛是不可缺少的。事实上，正是牛拉犁的使用开辟了恒河两岸的平原，才导致了人口增长的整个循环过程，改变了当地人的肉食习惯，尤其是吃牛肉的习惯。很自然，社会的各个阶层不会同时都放弃吃牛肉的习惯。拥有特权的婆罗门和萨蒂利种姓仍然宰杀牛并享用牛肉，同时却不可能邀请一般大众来分享他们的美味了。

在大约公元前600年，农民的生活标准趋于下降。战争、干旱和饥荒带来了极大的苦难。古旧的吠陀神灵似乎走向衰落，新的宗教领袖发现普通民众对动物牺牲的敌意在增长，这种祭仪作为一种象征或作为种姓制度的不平等之物质表现，正在激起人们的仇恨。

出于这种社会的和经济的压力，佛教应运而生，这是世界上第一个不杀生的宗教。乔答摩，即后来被称为佛陀的人，生活在公元前563年至前483年。他的主要教导反映了普通民众的苦难，并且直接反对当时的印度教信仰和实践。比如说在佛教的“八正道”——相当于犹太教的“十诫”——之中，佛陀谴责夺取动物和人的生命的行径，禁止动物牺牲，还谴责屠夫。作为获得拯救的手段，他还把仪式和祈祷替换为冥想、甘于贫穷和行善。佛陀并没有单独选出吃牛肉作为特别的罪恶，不过既然牛是仪式上屠宰的主要对象，那么他对动物牺牲的谴责也就意味着吃牛肉者位于最坏的罪人当中。

我本人确信，佛教的兴起与民众的苦难有关，也同环境资源的

---

<sup>①</sup>第22条军规（Catch-22），是美国黑色幽默小说家海勒（Joseph Heller, 1923—）的小说名称，现已流行为英语惯用语，意思是指，你要避开一件事，就不得不接受另一件更糟的事。——译注

枯竭有关。因为同一时期在印度还兴起了几种类似的不杀生的宗教，它们也同样反对动物牺牲。耆那教（Jainism）以不杀昆虫而著称，一直存留至今，在印度有无数的庙宇和200万信徒。耆那教徒以英勇的气概去避免杀死和食用任何形式的动物生命。他们的祭司走上一条街道或大路时，要先拿扫帚把小昆虫或蜘蛛扫开，以免不小心踩到它们。他们还要戴上薄纱面罩，遮住鼻子和嘴，避免偶然将蚊子和蝇子吸进去，让它们免遭伤害。今日的耆那教徒开设有许多动物收容院，他们在那里照看着走失的和受伤的猫、狗、鼠、鸟和牛羊。最引人注目的耆那教收容院是那些为昆虫而设的房舍。在古吉拉特邦的首府艾哈迈德阿巴德（Ahmadabad），志愿的耆那教徒从全城各地带来整整一房子小心翼翼地保存的泥土和垃圾，其中包含着需要保护的昆虫。他们把泥土和垃圾放在一起，给里边加上一些粮食。当房间装满了时，他们便将房子封闭起来。过上十年或十五年，房间里的生命被认为已经自然死亡了，他们再打开房间，把里边的东西铲干净，把剩余物当做肥料卖掉。<sup>①</sup>

佛教针对用牛做牺牲而提出的绝对不吃牛肉的禁规必定在广大贫苦农民中产生强烈的共鸣。当普通民众处于饥饿状态并且急需用牛耕作田地之时，婆罗门们却继续宰杀牛，通过吃牛肉而养肥自己。我不能精确地说婆罗门和萨蒂利种姓如何为他们的礼仪奢华的大宴获取牛，但是既然农民们不能也不愿意给神庙捐助多余的家畜，那就必须采取赋税、充公或者其它的强制性手段迫使农民这样做。某些早期的婆罗门文献中透露出某种“让他们吃饼”一类的傲慢态度的痕迹。针对有关神赐予牛宇宙性力量，因此不得食用牛肉的观点，一位婆罗门圣徒回答说：“那也许是可能的，

<sup>①</sup>罗德里克（D. Lodrick）：《神圣母牛，神圣地方》，伯克利：加利福尼亚大学出版社，1981年。  
——原注

但是假如牛肉是鲜嫩的，我还是要吃。”印度最早的恒河帝国之领袖意识到不杀生的宗教深得民心，便让其发展，甚至鼓励它的传布。

在公元前257年时，佛教受到特别的优待。阿育王（Asoka），孔雀王朝的创建者旃陀罗笈多的孙子，第一位统治全印度的君王<sup>①</sup>，成为乔答摩的信徒。虽然阿育王没有阻止宰杀牛群和食用牛肉，但是他确实企图阻止用动物做牺牲的行为。（如我提到的，佛教徒在不亲手杀死动物的前提之下是可以吃动物肉的。）

在9个世纪的漫长过程中，佛教与印度教为了掌握印度人民的胃口和心灵而争斗不息，最后还是印度教获胜了。不过，婆罗门信徒们推翻了《梨俱吠陀》中对动物牺牲的迷狂般信奉，转而采纳了不杀生的原则——即今天为人所知的 ahimsa，他们自己也从牛群的杀害者转变成了保护者。他们认为，神灵们是不吃肉的，《梨俱吠陀》之中的那些描述牺牲献祭的文字只不过是隐喻的和象征性的动作而已。于是乎，牛奶取代肉，成为印度教仪式上的主要食物，也成为婆罗门种姓成员们摄取动物蛋白的主要来源。婆罗门信徒比佛教徒更能取得优势的原因是，他们善于驾驭崇拜牛的民众倾向，把黑天神和其它神等同为家畜。佛教徒从来没有类似的把牛加以神圣化的做法，也不崇拜黑天或相关的神。他们效法乔答摩的榜样，要通过冥想而不是祈祷去寻求解脱。佛教的民众基础开始衰败，到了公元8世纪的末期，乔答摩的宗教便从它所产生的这片土地上全然消失了。

我在上面提到的对佛教与印度教之间斗争的解释，是由19世纪后期伟大的梵文学者密特拉（Rajandra Mitra）首先提出的。下面是他在1872年所写的话：

<sup>①</sup>阿育王在位期间约为公元前273—231年，他以仁爱慈善治国，是虔诚的佛教徒。——译注

当婆罗门信徒们不得不同强调并且成功地废止了所有牺牲的佛教相竞争时，他们发现尊重动物生命的教义异常强大也异常流行，根本无法战胜它。于是他们就渐渐地、不知不觉地采纳了这种教义，让它看上去好像是他们原有教义的一部分似的。

我要给密特拉的精彩见解提供补充的是：通过转变为牛的保护者和禁食牛肉，婆罗门信徒们就能够像选择一种更流行的宗教教义那样，选择一种更富于生产力的农耕体制了。印度成为强壮有力的、肩背上有大瘤的瘤牛<sup>①</sup>的产地，看来不是偶然的。这种牛因为其能够在炎热、干旱和其它不利条件下充当拉犁动物的特别能力，以及消耗饲料很少的特点而闻名于世。与流行的看法相反，在反屠宰和吃牛肉禁忌的双重保护之下，这种家畜在印度农村的大量存在，既不意味着浪费，也不意味着愚蠢。由于这些牛很少在人工种植的草场上放牧，也不会为人类生产粮食的田地中放牧，所以，它们几乎不可能在资源方面与人形成竞争。很久以前，人口的密度就已经过大，不至于出现牛吃人食的奢侈局面。相反，这些家畜在需要它们工作之前一直处在半饥饿的状态。在犁地的间歇期，它们吃植物的主茎、谷壳、树叶和家庭饭后的垃圾。在耕作期间，它们能吃到由人无法吃的棉花籽儿、黄豆和椰子的残渣压制成的油饼。它们抗病力很强，耐力极佳，一直工作到倒地而死为止，这种情况要到它们勤恳卖力服务12年或更多年以后才会发生。农夫们评价他们的耕牛不仅仅看它们的拉力，而且也看中它们的粪肥以及由此提供的燃料。时至今日，牛粪依然是印度的主要肥料来源。况且，由于缺乏木头、煤和燃料油，数以百万计的印度家庭主妇们全靠干牛粪来烧火做饭。从这一用途上看，正

<sup>①</sup>瘤牛（Zebu），亚洲及非洲东部所产之牛种，喉际下垂，肩有瘤，故名。又称犛牛。——译注

是牛粪产生出了清洁的、可靠的、没有气味的火焰，它不需要怎么照料就能很适合地以温火慢煮方式做成各种素菜。

那么在今天，如果仍旧用耕牛去拉犁而不用拖拉机的话，是不是太没有效率了呢？并不是这样。几乎人们为了确认拖拉机与耕牛之效率比所做过的每一项研究都认为，在印度大多数地区的条件之下，用家畜从事粮食生产每单位的花费—收益比要更高一些。一辆35匹马力的拖拉机所能耕作的地几乎要比一对耕牛快10倍。然而，购买一辆拖拉机的原始投入却比饲养耕牛的投入多20倍不止。除非所买的拖拉机一年中工作900小时以上，否则开拖拉机的每小时成本就超过了一对耕牛的每小时工作成本。这就意味着，只有在非常大的农场上，拖拉机才会比耕牛的效率更高。而大多数的印度农场都很小，只有当地拖拉机的供应量扩大到可以租借使用时，小农场使用拖拉机才会合算。不过，这样的机器供应量也会很容易降低使用动物拉力的成本。<sup>①</sup>尽管自1968年以来印度拖拉机的数量明显增加，使用动物拉力的数量却并没有减少，即使在拖拉机已经成为最普遍工具的那些地区，也是如此。造成这种现象的理由是，如果没有备用的动物劳力，就不宜冒险去开拖拉机，因为修理服务和配件都很难靠得住。还有这样一些事件，表明在经历了初始热情之后，许多拖拉机拥有者在出售他们的机器，用新饲养的耕牛来替代它们。

为了拥有耕牛，人们必须拥有母牛。按照传统的制度，母牛的首要功能是生育出易得的、强壮的公牛。奶和粪是有价值的副产品，它们有助于偿付饲养母牛的花费。甚至比公牛还要有优势的是，母牛充当了村庄里的清道夫的角色，它们吃掉麦秆、谷壳、垃圾、树叶、路边杂草以及人类不能消化的其它东西。<sup>②</sup>

①科萨比 (D. Kosambi): 《印度历史研究导论》，孟买，1975年版，第136页。——原注

②查克拉瓦蒂 (A. K. Chakravati): 《印度发展养牛问题与规划》，见《地理杂志》，1985年，第10卷1期，第36页。——原注

关于吃牛肉和屠宰牛的禁条是否严重地和武断地减少了可为人类食用的动物性食物的数量呢？我怀疑这一点。作为前工业时代的农耕系统的一个部分，肩负着供养高密度人口营养健康的重任，印度教对屠宰牛群食用牛肉的禁规是难能可贵的，而不是什么缺陷。这一农耕系统所面临的一个主要问题始终是要宰杀动物的那样一种倾向，其目的在于为了抗拒死亡延续生命而获得更多的能量与营养，满足人们对肉食的渴望。针对吃牛肉的宗教禁规为解决这一困扰人的难题做出了贡献。这不光表现在防止仪式性的宰杀本身，而且打消了人们在持续干旱或旱灾时节暂时产生的杀食绝产的和病弱的家畜之念头。若不是保存了他们那些暂时无用的母牛或公牛的性命，农夫们就不能在条件改进的情况下继续农耕生产的循环过程。在某种程度上，对牛肉的禁忌强化了他们尽可能持久保存自己的家畜的能力，它从远期效果上加强了而不是削弱了农耕生产的体系，而且在享用基本的营养资源方面减少了建立在种姓制上的不平等。

虽然建立在屠宰和消费牛肉基础之上的牺牲献祭是属于过去的事情，但是现代印度人和外国企业家们都希望插手于印度的“剩余”之牛，将它们运到海外去屠宰和销售，特别是送往那些富有石油却短缺肉类的中东国家。在某种程度上，印度教对牛肉的回避有助于防止形成大规模的国内或国际的印度牛肉市场，它也继续保护着拥有小片土地的农民免于破产和失去土地。

倘若不加限制地发展大规模的牛肉市场，那就将不可避免地使印度家畜的价格推向与国际牛肉市场价格接轨的方向。牛类的饲养和供应将会倾向于提高牛肉产量，而小农们却会发现去喂养、租用或购买用于耕地的家畜越来越困难了。少数的商贩和富有的农民将会从中获益；而剩下的大多数农业人口则将陷于生活与消费水平下降的厄运之中。其原因是，为了追求利润，有限的可耕

地被转用于饲养家畜，而不是用于维系不断增长的人口之生存。

与计划屠宰印度“剩余的”和“无用的”家畜相关的另一个问题是，在西方社会的农学家们眼中是多余的和无用的动物，在这些动物的拥有者印度人看来并不是多余的和无用的。除了禁止屠宰的教规，印度的农民们尽量排除那些他们认为没用的动物。这一点可以从他们根据需求和情况而调整公牛与母牛的比率上看得十分明确。根据一个农场的平均规模、降雨的模式、庄稼的生长情况、接近有牛奶销售市场的城镇的情况，等等，不同地区在拥有畜群的性别比率上有明显差异。

比如在印度北部，那里的主要农作物是小麦，农场的土地规模较大，农民们饲养牛的核心动机便是耕地，所以公牛的数量几乎达到母牛的2倍。然而在印度南部的某些地方，大米是主要的农作物，半英亩大小的“邮戳式”农场没有很大空间去饲养耕地用的动物。那里的农民饲养的母牛是公牛的3倍之多。由于以上两个地区中牛群的总数量有很大差别，所以我们没有理由说这种牛群性别比率的相互倒置情况是因为在北方饲养公牛和在南方饲养母牛而造成的。地区之间的贸易并没有达到所需要的那种规模。由喀拉拉邦的特里凡得琅<sup>①</sup>的一个发展研究中心主持的研究项目表明，在不同地区中小公牛和小母牛的生命之比率有惊人的差别，这主要取决于当地的农民想要饲养更多的母牛还是更多的公牛。<sup>②</sup>当我询问农民这一差别的原因时，他们坚持认为他们村庄中没有人会故意缩短他们心爱的小牛的生命。不过他们也承认他们给予对当地更有用的性别以更多的关照，允许他们最需要的那个性别在母牛的乳头上逗留更多的时间。

<sup>①</sup>特里凡得琅 (Trivandrum) 是印度西南部喀拉拉邦首府。——译注

<sup>②</sup>维得业纳珊 (N. Vaidyanathan): 《牛的性别和种类比率在印度》，《当代人类学》，1982年，第23期，第365-373页。——原注

现在看来，饥荒似乎是放弃不需要的动物的一种低效率的方式。但是，小牛缓缓地死亡对于它的主人来说是一种确定的回报。由于印度的大部分牛群都不是用奶喂养大的，所以印度的母牛是不会放松下来并且产奶的，除非被它们的小牛犊的出现所刺激。在一种半饥饿的状态下，农夫依然饲养着不需要的小牛，他所做的其实是以最低的花费去争取它的母亲产出大量的牛奶。

在现代印度，信奉印度教的农夫们求助于另外一种方法使自己摆脱那些不需要的动物。他们把动物卖给穆斯林商贩，后者把动物带离村庄后再卖到别的地方去。这些动物中的多数最后都以被合法地宰杀而告终，或者由另外的穆斯林人去处理，他们的宗教并不禁止他们做这一类的事情，或者落入那些垄断屠宰职业从中牟取厚利的人手中。

穆斯林人、基督教徒和低等种姓的印度人购买数量可观的牛肉，有时是以牛肉的名义，有时则以不大情愿的羊肉的名义。后者是一种万能的标签，它有助于维持穆斯林与他们的印度教顾客及邻人之间的相安无事状态，但是，即使在公元8世纪穆斯林人到来之前，当地人中有一部分吃牛肉者肯定是存在的。由笈多王朝皇帝斯干达笈多于公元465年签发的一道诏书，把杀死一只母牛的罪行等同于杀害一位婆罗门祭司的罪行。这就意味着当时有人敢于无视禁食牛肉的禁规和不准向婆罗门复仇的禁规。也许这是佛教密教教派的信徒和斯干达笈多诏书中所针对的那种印度教教徒。密教教派表现出同印度宗教和哲学的禁欲的主流形成持久对立的倾向，它反对苦行，也反对沉思冥想。它通过吃肉、喝酒、吸毒、舞蹈和仪式性的性交等奇异手段，追求与宇宙合一的方式。

对于吃牛肉的密教教徒、穆斯林、基督徒和其它非印度教徒，我们必须加上那些以腐肉形式吃牛肉的低等种姓中的成员。由于照顾不周，也由于自然原因，每年都有数以百万计的印度牛死去。



于是，牛的尸身就成为那些以腐肉为食的贱民们的财产。他们被高等种姓的人召唤而来，剥去牛皮，取下可食用的部分。煮熟的肉可以消除大部分危险。当然，他们从每只牛身上得到的牛肉数量仅仅是从一头肥壮健康的阉牛身上可得到数量的一小部分。可惜这些低等种姓的贱民是没有钱去买肥壮健康的牛肉吃的。即使是一点点肉食也有助于他们改进自己那贫乏的饭食。

接下来的问题是，究竟有多少“无用的”和“剩余的”动物可供选择，以便满足吃牛肉和吃腐肉之需求呢？有一位经济学家统计的结果是，维持印度的7250万公牛生存相应需要饲养良好的母牛数只是2400万，而不是现在实际上拥有的5400万。<sup>①</sup>这就使他得出推论，作为屠宰与吃牛肉禁忌的巨大后果，足足有3千万头母牛是多余的，可以被宰掉或者运往海外，这样对大家都是有利的。这个观点的缺陷在于，大多数生育力差的母牛——那些从不正常地生育也不能多产奶的母牛——都是由最贫穷的农民们所拥有的。这些母牛的产犊率和产奶量虽然低得可怜，却仍然代表着农民人口中经济上最虚弱的那部分人的收支比例，以及他们谋生的资本。为什么是最贫穷的农民拥有着大多数无生育力的母牛呢？因为他们的土地很少，不得不依靠从村庄的垃圾、路边杂草、水葫芦，还有树叶子中获得的二等饲料喂养他们的牲口。有大量的饥饿之牛为了生存而充当清道夫，这个事实的存在才产生出一种印象：无用的、迷途的牛群到处游荡，阻塞交通。在城市中的粮站乞食或者偷食吃。但是，几乎所有这些迷途的牛都有主人，他们知道并且怂勇了他们的牲口为所欲为。虽然这些“迷途者”有时也会侵入庄稼地里并且毁坏他人的庄稼，但是如果能够从一个贫穷的牲口主人的眼光来看的话，由此造成的损失必须同清道工作的更具有

---

<sup>①</sup>黑斯顿 (A. Heston): 《印度圣母牛的一个考察》，《当代人类学》，1971年，第12期，第191—210页。——原注



卡塔·于育克 (Catal Huyuk) 新石器时代 (公元前6000年) 岩画中硕大的公牛形象，暗示出牛不仅是人们的肉食来源，也是一种圣物。

社会责任的益处方面联系起来估价。

尽管多数的母牛处在半饥饿状态，它们仍然表现出它们的印度瘤牛血统特有的吃苦耐劳性，许多“不生育的”母牛或迟或早又开始产犊和产奶。即使一头母牛每二四年内只产一只牛犊；每天只产两三公升的奶，那么牛犊加上奶，再加上牛粪的总体价值所产生的收益也几乎能占到贫穷人家庭收入的1/3或者更多。一旦母牛生下一只公的小牛，他们花费一些成本将它养大的话，便能够接替耕牛的工作，或者第一次拥有自己的耕牛，这都会增加母牛的贡献。当然，如果从现代畜牧业的观点来看，喂养少量健康的母牛，并放弃那些营养不良的病弱品种，从效益上会更加可观一些。但是还有另外一种看法：抛弃多余的和无用的母牛也就等于抛弃多余的和无用的农民。如果能够拥有哪怕是一只母牛，无论它多么瘦弱，都可以给予贫困农夫们在他们土地上的一个额外的立脚点，或许还能使它们免于陷入高利贷者的魔爪，或是被迫沦落到那些失去土地的流浪家庭之中，后者无处可去，只好到加尔各达的大街上去另谋生路。

然而，那些著名的年代悠久的家畜牧容院又是怎样的情况

呢？它们不是可以证明在印度保养着数量庞大的多余和无用的牲口吗？这样做不需要什么理由，也并非宗教同情心的结果。大约3千个印度机构用于收养动物，它们的存在表现出对动物保护的高度关注。它们一共收容了58万头牛。某些收容院确实是由宗教机构开设的，或者是慈善团体，它们养护这些牲口是要贴钱的。另外一些收容院实质上是为了牛奶生意的利润而开设的，它们收养很小数量的无用之牛，只是作为表示虔诚的筹码，或是作为“宠物”（下面章节里会更多地谈到“宠物”）。是耆那教而非印度教开设着大多数的收容院，这些收容院里有真正无用的动物，它们全靠慈善的捐助来维持其帐面上的收支平衡。虔诚并不是为此做出捐献的惟一动机。耆那教的动物收容院收养那些流落街头的和从人们的农庄里跑出来的牲口。从这方面的作用看，它们与西方的动物收容院即ASPCA相近似。后者也是靠慈善捐助来维持其帐面平衡的。在这两方面的情况中，除非有人要求领养一只牲口，否则其寿命是不会太长的。印度的收容院用致死性注射来替代饿死，但是它们也和ASPCA一样，保持着终止收容的必要性，以便推卸每年一度收养动物的责任。

德来克·罗德里克（Deryck Lodrick）是处理这方面事物的主要官员。他估计，在耆那教和印度教的收容院里大约有1/3或者17.4万头牲口是无用的。<sup>①</sup>我怀疑这其中的大部分是属于耆那教的，但是还是让我们接受这个组合的总数。对于印度的1亿8千万头牛来说，它只占不到0.1%的比例。即使我们接受那个靠不住的看法，即那些开设动物收容院的人在饲养和照看无用的与有用的动物方面是同样地尽心尽力，这些慈善机构从全国视野上看也不会显得很突出。动物收容院是由价值、思想和仪式所构成的整

---

<sup>①</sup>罗德里克：《神圣母牛，神圣地方》，伯克利：加利福尼亚大学出版社，1981年，第199页。  
——原注

个体系的一个部分，这个体系的历史性功绩在于防止上层种姓的人食用浪费的牛肉。它还合理地调节着由少数虔诚的保护母牛的狂热人士所带来的花费。没有一个体系是完美的。即便是全美国也没有很好地解决如何消除“浪费的”礼仪，诸如支持公共广播节目或赞助小同盟者棒球队。

在我看来（我的许多在印度的同事也同意），印度教关于不杀牛不吃牛肉的禁忌的“不合理”性质，是西方人想象的虚构产物，因为他们早就习惯了为了吃肉喝奶而养牛，他们也会使用拖拉机去耕地。相形之下，印度人对牛肉的厌弃才使这个国家巨大的人口吃到的动物性食物更多一些，而不是更少。<sup>①</sup>

让我在此暂停一下，以免我刚才所说的意思被曲解，变成那种我所强烈反对的观点，即认为传统的体系是完美无缺的，不能加以改进的，这一体系在今天如同在过去一样行之有效。这里存在着某种恶性循环的运作，它会使这样的结论显得十分荒谬。社会人口的增长、土地面积的减少、过分放牧、土地的冲蚀以及沙漠化等等，都使饲养牛群的花费相对高于其它生产的花费。这又会促使人们去从事较小规模的和较低廉的牛群饲养，从而使较贫困的家庭所能拥有的拉力动物的质量逐渐下降。用地理学家查克拉瓦提（A.K.Chakravarti）的话说：

由于人口增长给土地所带来的压力增大，对于牛群的饲养要减少，其整体营养水平要下降。牛群质量的降低也伴随着牛奶产量的滑坡和耕作效率的减低。……这样一来，只有靠增加牛的数量来补偿其工作效率的下降……而牛的数量增加又反过来造成喂养和饲料欠缺的加剧。

<sup>①</sup>杜伯格（F.Dolberg）：《印度的家畜策略》，丹麦政治科学研究院，阿尔胡斯，1982年。——原注



法国土鲁斯的公牛之战

由此可见，不论从拖拉劳力方面看还是从牛奶生产方面看，现行的养牛方式需要有很大的改进。作为促进牲口拖拉劳力和产奶量的详细计划之一部分，如果比现在可能做到的程度更加自由地屠宰牛，那将会是有益处的。（那样就会帮助人们放弃满街游荡的牲口和寺庙里那些莫可名状的牛群。）但是，不管怎么想象，都不能把传统的养牛体系的效率下降归罪于印度人对牛肉的厌弃。可以归罪于人口的增长、殖民统治、种姓制或者土地私有，但是不要归罪于只喝牛奶不吃牛肉的养牛之道！在印度的食物状况不佳的条件下，没有什么证据可以表明废除杀牛禁规本身能够给印度的饮食节制带来较大范围的改进。

在过去的20年当中，印度在提高谷物产量和牛奶生产方面确实已经取得了相当的进展。至今，从粮食到动物性食物的生产的转化，多少可以和那些吃牛肉的国家所发生的情况相比，如墨西

哥和巴西，在那里，处于社会下层的人民中有1/3到1/2现在都可以比以前更好地吃上牛肉了。<sup>①</sup>虽然禁止杀牛会最终限制进一步改进可耕畜力和牛奶生产的程度，但是最为紧迫的问题仍然是如何在减少人吃的粮食供应的前提下为这些牲口提供足够的精饲料和粗饲料。因此，阻止从粮食生产到肉食生产的转化，其收益就可能超过由禁止杀牛给旨在通过改进饲养而提高畜力与牛奶生产的计划所带来的损失。

现在让我们回到莫罕达·甘地。由于甘地对牛的全部同情心和神秘的献身精神，他充分懂得热爱牛对他的追随者们的实际意义。像他们一样，他从来不会忽略最基本的东西。他说：“母牛为什么被选为圣化的对象，我心里十分清楚。母牛在印度是最好的伴侣。她是富足的赐予者。她不仅给我们牛奶，她还使整个农业成为可能。”甘地的这种理解为我们回答主要的遗留问题提供了极好的参考：为什么是牛而不是其它动物成为印度教最完美的象征物（the quintessential symbol）？

答案是，没有任何其它动物（或实体）能够为人类生存提供如此多的重要服务。没有其它的生物能够像印度的瘤牛种这样具有多种能力、耐久力和效率。如果要想同印度的动物母亲（牛）展开竞争的话，那么这种家畜的品种起码要有足够的硕大和有力，以便能够拉犁。这样一个基本标准马上就把山羊、绵羊、猪全都排除掉了，更不用说狗和猫了。剩下来的还有骆驼、驴子、马和水牛。为什么不把骆驼神圣化呢？确实有许多农民用骆驼拉犁，比如在印度西北部的干旱地区。但是特选的印度理想的拉犁动物需要一种在潮湿气候下也能适应的物种。而骆驼却没有这种能力，它们在印度大部分地方由季风带来的降雨期中变得愚钝不堪，一个

<sup>①</sup>德·瓦特（DeWalt, B）：《墨西哥的第二次绿色革命》、《墨西哥研究》，1985年，第1期，第29-60页。——原注

骆驼陷入泥中的情景会使人感到悲哀，假如它想努力从泥中挣脱出来，那就很容易弄断腿的。<sup>①</sup>

那么驴子和马呢？它们也拉犁，其原因将在以后的章中加以说明。它们需要吃比牛多得多的草和麦秸，而且它们也缺乏牛的那种能够靠像树叶和树皮之类的应急口粮而生存的本领。最后，我们还剩下水牛这种家畜，它是当代印度牛奶的主要来源。水牛的奶比黄牛的奶更含乳酪，而且在泥泞之中雄性水牛能比瘤牛更好地劳作。但是水牛却没有瘤牛那种耐久力和恢复能力。在喂养和照看方面也要比瘤牛花费更多。况且，它们抵抗干旱的能力也要差得多。在北部印度的正常旱季里，若不是每天把皮肤浸上水，它们几乎难以存活。公水牛虽有其善于适应泥泞的特长，在开垦典型的印度农庄的硬表皮、日晒干的和尘土飞扬的土地时远远不如瘤牛。最后，用水牛来产奶，这是同城市市场的形成、专门化的乳制品生产相关的现代发明。很显然，这种有局限的动物也无法赢得印度大众的崇奉，成为永远的生命之母。

我只想对甘地有关母牛圣化的解释稍加一点补充：母牛不仅产奶，而且是印度的土地与气候之下最便宜也最有效的拉犁动物的母亲。作为对印度教反对新出现的吃牛肉食俗——在能源上浪费、对社会亦有瓦解作用的饮食风尚——而提供的保护之回报，母牛使这块土地富有人类的生命。

---

<sup>①</sup>高西厄—皮特斯 (Gao Their-Pilters) 等：《骆驼：其对人的进化》，芝加哥大学出版社，1981年，第110页。——原注







## 第四章 讨厌的猪

禁食猪肉，一开始看上去就比禁食牛肉更加不合理。在所有的家养哺乳动物中，猪在把植物转化为肉的效率和快速方面拥有最大的潜力。在其一生中，猪能够将它的饲料中35%的能量转化为肉。相比之下，羊只能转化13%，面牛则仅仅有6.5%。一头小猪每吃3-5磅的食就能长1磅肉。而一只小牛要想长1磅肉就得吃10磅饲料。一只母牛需要9个月时间才能生下一只小牛，而在现代条件下，这只小牛还要有4个月体重才能达到400磅，而母猪呢，受精之后只要到4个月就能产下8只或更多的小猪。每只小猪再过6个月便可达到400磅。显然，猪的全部精华就是为了人类的营养和美食而产肉。那么，为什么古代以色列人的上帝还要禁止他的人民吃猪肉，甚至不能去碰活猪或者死猪呢？

《圣经·旧约·利未记》说：

这些兽的肉，你们不可吃；死的，你们不可摸，都与你们

不洁净。……这些都能使你们不洁净。<sup>①</sup>

《旧约》似乎是一个充斥着一大堆肉食禁忌的宝库，而《古兰经》却不同，实质上没有什么吃肉禁忌的记录。为什么安拉只反对猪这种动物呢？

他向你们禁止这些东西：猪的腐肉、血和鲜肉。<sup>②</sup>

对于许多严守教规的犹太人来说，《旧约》有关猪“不洁净”的定性就已经使那种禁忌的原因解释清楚了。一位现代犹太教神学权威说：“任何人只要看见过猪的污秽习性就不会再发问为什么禁止它了。”对猪的惧怕与厌恶的基础就在于猪的污秽性本身，这一点至少可以上溯至犹太教法师摩西·梅莫尼德斯（Moses Sa-imonides）的时代，他在12世纪的埃及伊斯兰教皇帝撒拉丁（Mamladin）朝廷内任医生。梅莫尼德斯同他的主人一样非常厌恶猪和吃猪肉的人，尤其是基督教的猪和食猪者。他说：“律法为什么禁绝猪肉的主要原因可以在猪的境况之中找到：它的习性和它吃的食物都非常肮脏，令人厌恶。”如果律法允许埃及人和犹太人养猪，那么开罗的大街和房屋就会变得像欧洲的那样肮脏了。因为“一只猪的嘴就像大粪本身一样脏”。梅莫尼德斯只能说出事情的一个方面。他从来没有见过清洁的猪。猪喜欢吃粪便并不是它本性上的缺陷，而是它的主人畜养方面的缺陷造成的。猪最喜欢吃的东西是根、坚果和谷物。只有在没有别的更好的食物可吃的情况下它们才吃粪便。事实上，让它们饿到一定程度，它们甚至会相互为食。这是它们与其它杂食动物共有的特征，尤其是它们自己的主

① 《旧约·利未记》第11章1-24节。——原注

② 《古兰经》第2章168条。——原注

人——人。在肮脏的泥水中打滚，这也不是猪的自然天性。它们滚在泥中为的是给自己降温；它们更喜欢凉爽的、干净的水坑，而不是被尿和屎污染的水坑。

把猪斥责为最脏的动物，犹太人却对其它吃食粪便的家养动物表现出相当宽容的态度，而且不用加以解释。比如鸡和山羊，如果给它们动机和机会，它们也会吃粪便。而狗则是很容易养成吃人粪便习性的另一种家养动物。在中东地区，这一点特别清楚。由于禁止养猪，吃屎的狗便充当了由猪留下的清道夫的角色。耶和華禁止人们吃狗的肉，但是狗却并不像猪那样是可憎恶的，不能碰的，甚至是不能看的。

梅莫尼德斯不能全然把禁食猪肉的原因归结到猪吃屎的嗜好上去。《利未记》书中也禁止了许多其它动物的肉，比如猫和骆驼，它们都不喜欢吃粪便。除了猪之外，难道安拉说过所有其它动物都可以吃吗？梅莫尼德斯的主人除了猪肉之外能吃所有种类的肉，这个事实使这样一种做法变成不明智的，如果不是危险的话，那就是把《圣经》有关洁净的观念，仅仅等同为不沾染粪便。于是，梅莫尼德斯没有采用强词夺理的态度，而是提出了有关《圣经》中所厌恶对象的一套合适的宫廷医生的理论。那些被禁止的项目之所以不能吃，不只是由于其中之一的猪因吃粪而肮脏，而是它们全都不利于你的身体。他说：“我认为，律法所禁止的食物是有害健康的。”但是被禁的食物以何种方式有害健康呢？这位犹太教大神学家专门提出了猪肉的情况：“它含有的水份太多，还有过多的多余物质。”至于其它的被禁食物，其“有害的特征”过于明显，无需进一步讨论。<sup>①</sup>

梅莫尼德斯的不吃猪肉的公众健康理论要等过了700年之后才获得一种类似于科学的证明。在1859年，人们首次发现了旋毛虫

<sup>①</sup>梅莫尼德斯：《解惑指导》，伦敦：帕德斯出版公司，1876年，第370-371页。——原注

病<sup>①</sup>与烹煮不够的猪肉之间的临床关联。从那时起，这就成为对一些宗教的猪肉禁忌的最流行的解释，正如梅莫尼德斯所说，猪肉是有害健康的。神学家们急于把医学科学的新发现同《圣经》相互对照，开始对《圣经》中其它的食物禁忌提出一整套补充性的有关公众健康的解释：野生动物和负重的动物被禁止吃，因为它们的肉太坚韧，不好消化；贝类不能吃是由于它们充当了伤寒症的带菌者。血不宜吃，因为血液是病菌最好的温床。

就猪肉而言，这种理性化的解说产生出相互矛盾的结果。改革



希腊人用猪肉做牺牲。

派的犹太教徒开始提出，由于他们现在懂得了食物禁忌的科学与医学的基础，猪肉禁忌也就不必要了。他们所应做的只是注意把肉完全烹煮透而已。可以预见的是，这就给正统的犹太教徒带来一种反应，他们感到震惊的是，上帝的律法圣书被贬低为某种“次要的医学文本”。他们坚持认为在《利未记》中上帝的动机永远也得不到完全的理解，无论如何也要把饮食节制的律法当做服从神圣意志的符号来严格遵守。

<sup>①</sup>旋毛虫病 (Trichinosis)，因旋毛虫寄生于肠与肌肉组织中所患的发热、呕吐、下痢、肌肉疼痛之疾病。——译注

后来，用旋毛虫病解释猪肉禁忌的理论不再流行，原因是19世纪做出的医学发现不可能在数千年以前就为人所知。不过，这还不是该理论困扰我的主因。人们不会为了把某种食物列入不能吃的行列中而拥有对这种食物的致病效果的科学理解。假如吃猪肉的结果对人们的健康非常有害的话，那么以色列人根本不必要知道旋毛虫病然后再去禁止吃它。一个人是否为了知道某些蘑菇有毒就必须去理解有毒物质的分子化学呢？对于我本人有关猪禁忌的解释来说，至关重要的一点是，旋毛虫病理论完全是另一码事。我的观点是，惟独把猪肉视为人类疾病的来源是绝对错误的。所有的家畜对人的健康都有潜在的伤害性。比如说，没有煮熟的牛肉便是绦虫的多产之源，它能在人类的肠道中长到16-20英寸长，引发严重的贫血症，并降低人体抵抗其它病菌的能力。牛、山羊和绵羊都会传播一种叫做布鲁氏杆菌病<sup>①</sup>的细菌性疾病，其发病症状包括发烧、疼痛、难受和乏力。由牛、山羊和绵羊所传播的最危险的疾病是炭疽热（anthrax）。这是在鲁易斯·帕斯陶（Louis Pasteur）于1881年发明炭疽热疫苗以前，在欧洲和亚洲的畜与人之间都很流行的疾病。与旋毛虫病不同的是，旋毛虫病在多数受感染的人那里并不产生症状，也很少产生致命的后果；而炭疽病则发病迅速，先是诱发脓肿，然后导致死亡。

如果猪肉禁忌是神启的健康法令，那么它便是有记载的最早的一例医学上的不当疗法。预防旋毛虫病的方法不是禁吃猪肉，而是禁吃没有煮熟的猪肉。只要有一个不吃未熟猪肉的简单告诫就足够了：“你们不要吃没煮熟的猪肉。”再想一想，对牛、绵羊和山羊也应提出同样的告诫。不过，针对耶和华的医疗不当的指控也不会奏效。

《旧约》中包含着对可食之肉与禁食之肉区分的相当详细的列

<sup>①</sup>布鲁氏杆菌病（Brucellosis），一种波动性热病，由英国医生 Bruce 发现，故得名。——译注

表。该列表对于肮脏的习性和有害健康的肉都只字未提。相反，它关注的是可以吃的动物的某些解剖学的和生理学的特征。下面是《利未记》第11章1节所说：

在地上一切走兽中可吃的，乃是这些：凡偶蹄、反刍的走兽，你们都可以吃。

任何一种尝试解说为何猪不能吃的努力都必须从这句话着手，而不是从粪便或有害健康着手，圣书中根本没有提到此类原因。《利未记》接着很明确地说，猪仅仅满足了这个双重条件的一半，“它是偶蹄的”。但是它无法满足另一半条件：“它不反刍。”

“可以吃”学派的拥护者们非常强调反刍与偶蹄的重要性，将其视为理解耶和華厌恶猪的关键。但是，他们不把这双重条件当成以色列人使用家畜的方法之产物。相反，他们把以色列人使用家畜的方法当成是这个条件的产物。比如，按照人类学家玛丽·道格拉斯 (Mary Douglas) 的观点，反刍与偶蹄的公式使偶蹄却不反刍的猪成为某种“反常”之物。而“反常”的事物便是脏的。<sup>①</sup> 她认为肮脏的实质就是“反常”。猪，不只是反常，它简直无法归类。这样的东西既是肮脏的，又是危险的。因此，猪被人们所厌恶，猪不能吃。然而，这种论点的力量不是处在其自身的循环中吗？从分类学上看到猪的反常性，也就只是看到《利未记》将能吃的动物如此分类，按照该分类方式猪便不能吃了。这种论点回避了一个问题：为什么会有这样的分类方法。

让我先来说明为什么上帝要吃的动物是反刍动物的原因。在古代以色列人所饲养的动物中，有三种是反刍的：牛、绵羊、山羊。这三种动物在古代中东地区是最重要的食物生产种类，这倒

<sup>①</sup>道格拉斯：《洁净与危险》，纽约：普雷折出版社，1966年。——原注

不是因为古人偶然地、任意地想出反刍动物是能吃的（和能产奶的），而是因为牛、绵羊和山羊是反刍动物，即那种以含有高度纤维素的植物为食便能茁壮生长的草食动物。在所有的家养动物之中，那些反刍类的动物拥有对像草和麦秸这样的纤维状物质的最有效的消化系统。它们的胃具有四个胃袋，就好像四个大的发酵“桶”一样，细菌在里面分解和软化这些纤维物质。在吃食的时候，反刍动物咀嚼得很少，食物直接进入瘤胃（rumen）即第一个胃袋，在那里很快地发酵。经过相当的时间，瘤胃中的被消化物又流回口中，成为一种柔软的小丸——反刍物，经过彻底地咀嚼之后又被送往其它的发酵“桶”去经历进一步的发酵。

反刍动物消化纤维素的超常能力对于中东地区的人类与家畜间的关系是至关重要的。通过饲养能够反刍的动物，以色列人和他们的邻人便能够获取肉和奶，而不用把人类专有的粮食拿出来与家畜们分享。牛、绵羊和山羊所喜欢吃的东西有草、麦秸、干草（hay）、收割后的残株、灌木和树叶等，这些食物的高纤维含量不适合人吃，即使经过狠煮也不行。

如此看来，反刍动物不会与人类争食，反而会通过提供粪肥和拉犁的牵引劳力而促进人类的农业生产。它们还是毛质纤维的来源，为人类提供服装原料，它们的皮可用于做鞋和马具。

我在本章开始讨论这个难题时说过，猪是哺乳动物中把植物变为动物肉的最有效的转化者，但是我忘记说是什么样的植物食物。当人们用麦子、玉米、土豆、黄豆或其它低纤维含量的食物饲养时，猪将表演出这种转化的奇迹，但是用草、树叶或其它高纤维含量的饲料喂养，猪的体重便会下降。

猪是杂食动物，但它们不是反刍动物。实际上，除了猿与猴类外，在消化器官和营养需求方面，猪比其它任何哺乳动物都更接近人类。这就是为什么在医学研究的某些方面更加需要猪的原

因，如动脉粥样硬化、热量—蛋白质营养不足、营养的吸收、新陈代谢等。猪在消化草和其它高纤维植物方面的弱点还不是禁食猪肉的全部理由。猪还有着不能适应中东地区气候与生态的另外一重负担。与那些曾经生活在炎热、半干燥的、阳光充沛的草原上的牛、绵羊、山羊的祖先不同，猪的祖先居住在水源充沛的、阴凉的森林谷地和河岸地区。猪的身体调温系统最不适应的是炎热、日晒的地方，那正是亚伯拉罕<sup>①</sup>的子孙们的家乡。热带养育的牛、绵羊和山羊可以在长时期无水的条件下生存，它们可以通过出汗把身体的多余热量排放出来，还可以用浅色的、短毛的外罩遮挡太阳光线。虽然一个出汗的人被说成是“汗流如猪”(Sweat Like a pig)，但是这种说法却缺乏解剖学上的根据。猪不能出汗——它们没有功能性的汗腺。(人类实际上是所有动物中最能出汗的。)而且猪的稀疏的毛外罩几乎无法抵挡阳光的照射。那么猪究竟如何保持身体凉爽呢？它大口大口地喘气，但是更多地靠全身躺在湿处以便从外界获取潮气。

由此对猪之所以喜欢在泥中打滚的原因就找到了合理的解释。通过滚动，猪一方面靠它的皮肤挥发体内的热量，另一方面也靠凉爽的地面来降温。实验表明，泥的降温效果要优于水。两肋浸在泥中的猪比两肋浸水的猪表现出的挥发散热功能要高2倍多。这里又可找到猪的某些肮脏习惯的合理解释。当温度升高到摄氏30度以上(华氏86度)，一只被赶出洁静水洼地的猪会变得绝望，并开始滚在自己的粪和尿中以躲避热浪。我还要顺便一提的是，一只猪的体格越大，那么它在高温度下的忍耐力也就越差。

因此，在中东地区饲养猪就曾经是、而且现在仍然是要比饲养反刍动物付出高得多的代价。因为必须给猪提供人工建造的遮荫物体，额外的用于它滚爬的水，而且还要在它的饲料中加上谷物

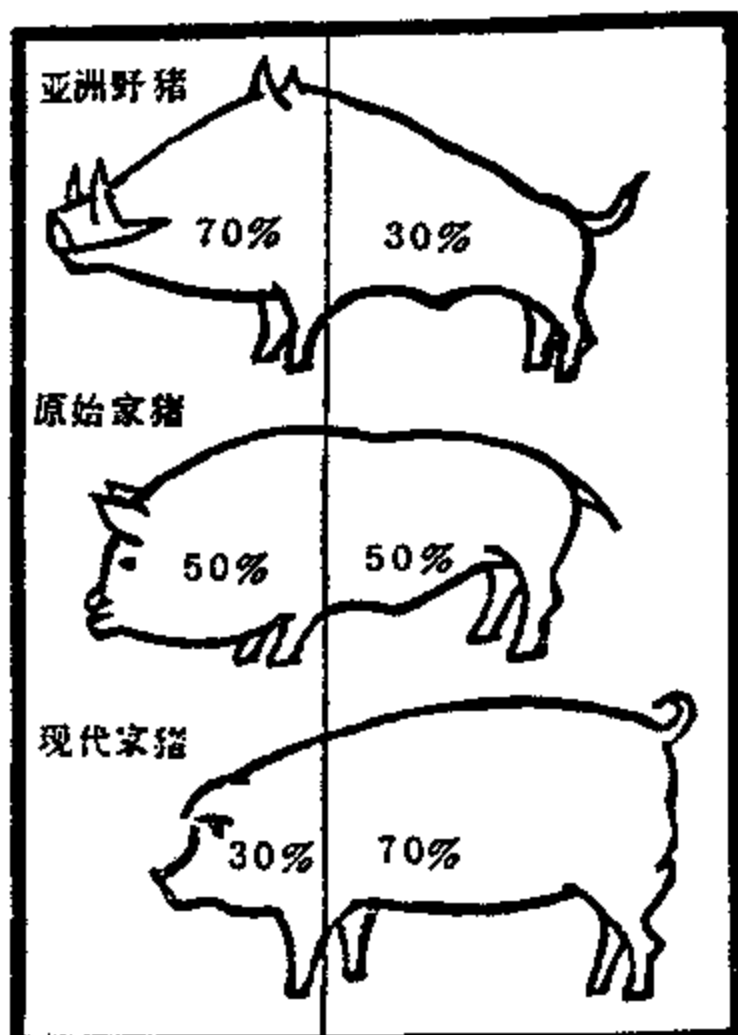
<sup>①</sup>亚伯拉罕(Abraham)是《旧约》中以色列人的先祖。——译注



和其它植物性食物，这些本来是人自己吃的。

由于养猪的这些特别需要抵消了收益，所以从经济的角度来看，养猪所能得到的收益就比养反刍动物要差了。猪又不能拉犁，猪毛不适合用于纺织和服装，猪又不适宜产奶（原因我在下面章节中加以解释）。在大型的家养动物中最独特的一点，肉是猪最重要的产品（豚鼠与兔子是较小的产肉者；而家禽则既产蛋又产肉）。

像以色列人这样一种草原游牧民族，在其寻找适宜耕种的土地的早先年代，养



野猪与家猪的形态比较（选自宋兆麟等《中国原始社会史》，文物出版社，1983年版）

猪是不可能的。没有哪一个在干旱地带游牧的人群是养猪的，原因很简单，很难保护猪群不受炎热、日晒的威胁，在从一个营地向另一个营地的远距离迁移中又缺少水的供应。即使他们非常想吃猪肉，古代以色列人在他们民族形成的初期也不可能吃到足够数量的猪肉。这个历史的经验毫无疑问促进了传统的对猪肉厌恶感的形成，把它视为某种未知的和异己的食物。但是问题在于，为什么以色列人转为定居的农民之后很久，这种传统依然被写定为上帝的律法，从而得到保留和强化呢？我所认为的答案是这样的：这种从游牧文化中产生的传统并非仅靠惯性和天生的习俗而得以保存和延续，主要的原因是养猪对于进入农业生产的以色列人仍



驯化了野性的家猪

然是得不偿失的。

有批评者对下述理论提出质疑：古代以色列的猪肉禁忌实质上是一种成本与收益的选择。质疑的证据在于，古代中东的许多地方，包括以色列人的福地在内，都曾经成功地养过猪。这个事实无须争论。中东的许多地方确实早在1万年前就开始饲养猪，与养绵羊和山羊大约同步，比养牛甚至还要早。考古学家们挖掘的某些最古老的新石器时代村庄——约旦的哲瑞科（Jericho）、伊拉克的贾莫（Jarmo）、希腊的阿吉萨—马古拉（Argissa—Magulla）——均有猪骨遗存，显示出从野猪到家猪过渡期的某些特征。某些前青铜时代的中东村庄（公元前4000年至前2000年）遗址中有大量堆积的猪骨，还有考古学家解释为祭坛和崇拜中心的遗迹同时存在，这就表明当时有仪式性的屠宰猪和猪宴的情况。我们知道在基督教时代的开始，《圣经》的土地上仍有养猪者。《新约》（路

加)告诉我们,在加利利湖附近的加德瑞内斯(Gadarenes)农村,耶稣从一个名叫群(Legion)的人身上驱出恶鬼,转移到一群饲养在山上的猪身上。那猪从山上冲下湖里淹死,而群却治好了病。<sup>①</sup>即使当今的以色列人在北部加利利的某些地方还坚持饲养数以千计的猪,但是,从一开始,养猪的数量就少于牛、绵羊或山羊。更为重要的是,随着时代的进展,整个这一地区的养猪业衰落了。

在北美和利凡特地区有丰富工作经验的人类学家卡尔顿·库恩(Carlton Coon),是第一位提出有说服力的解释的学者:为什么会发生养猪业的普遍衰落?库恩把中东地区养猪业的衰落归因于森林减少与人口增加。在新石器时代早期,猪可以栖息在橡树和山毛榉的森林里,这些地方有充足的荫凉和水洼泥淖,还有橡树籽、山毛榉坚果、块菌和其它的林地产品。伴随着人口密度的加大,农庄领地的扩展,橡树和山毛榉森林被毁掉,以便为种植谷物提供空间,尤其是为了种橄榄树,这样就消除了适于猪的生态小环境。<sup>②</sup>

为了更新库恩的生态学解说,我要补充的一点是,由于森林被毁,边际的农耕地和放牧地也遭到损坏,其一般的连续效应是,从林地到耕地,再到放牧地,乃至沙漠。每一阶段的演进都会更加有利于饲养反刍动物,而更加不利于养猪。联合国粮农组织的前任主席罗伯特·奥尔·怀特(Robert Orr Whyte)曾做出如下估算:从公元前5000年到最近,在安那托利亚<sup>③</sup>地区,森林的面积从占总土地的70%降到了13%。只有里海沿岸的1/4森林在历经人口增长和农业强化的影响之后依然保存下来;里海沿岸山脉保留下来的潮湿地带森林约为1/2;扎格罗斯山的橡树林和杜松林仅

①事见《新约·马可福音》第5章,《路加福音》第8章等。——译注

②库恩:《旅行队》,纽约:亨利·赫尔特公司,1951年。——原注

③安那托利亚(Anatolia),地区名,大体相当于土耳其的亚洲部分,多为山地环绕的高原。——译注

存活下来 1/5 至 1/6；而在厄尔布尔士山脉和霍拉桑<sup>①</sup>一带的杜松林则只剩下了 1/20。

假如我关于养猪的现实条件通过生态序列效应而遭破坏的看法是对的，那么，人们在理解中东地区猪的地位格外低的现象时也就无须再诉诸玛丽·道格拉斯<sup>②</sup>的“分类的反常”理论了。养猪给畜牧业带来的危险是非常确实的，这也就有力地解释了其较低的地位。人们养猪只是为了一个目的，也就是吃肉。由于生态条件变得不适宜养猪，也没有其它功效可以挽回养猪业的衰败。猪这种动物不仅变成了没有用的东西，甚至比没有用还要不如，成了有害的，一种不能触摸甚至不能看的祸根，一种最下等的动物。这一转变同牛在印度的情况形成了强烈的反差。出于一系列相似的生态耗竭过程，如森林毁坏、土壤冲蚀和沙漠化，牛也成为不好吃的东西。但是，在另一方面，尤其是牵引力和产奶的特征，使牛成为最有用的动物。看牛或触摸牛即可获得赐福，牛成为动物神。

从这个角度看，尽管在某些残存的山地森林或沼泽湿地，以色列人还有可能以低成本养猪，或者在荫凉和水源缺乏的地方以高成本养猪，但是，这个事实与禁猪的生态基础并不矛盾。如果养猪的可能性一点儿都不存在，那么就不会有理由去禁止养猪了。有如印度的母牛保护历史所显示的那样，当宗教帮助人们做出与事先存在的有用的实践相吻合的决定时，宗教就会强化自身。但是这些决定并不是完全不证自明的，因而也不能排除怀疑和诱惑。从佛教的八正道或者犹太教的十诫来判断，上帝并不总是浪费时间去禁止不可能的事情或者谴责不可想象的事情。

《旧约·利未记》全面禁止食用陆地上脊椎动物中不反刍的动

①厄尔布尔士山脉和霍拉桑，皆为西亚地名，在今伊朗境内。——译注

②玛丽·道格拉斯 (Mary Douglas)，英国当代著名人类学家。——译注

物。比如，除了猪以外，它还禁食马、猫科动物、犬科动物、啮齿类动物和爬虫，它们都不会反刍。但是《利未记》中包含着一种令人困扰的纠葛。它禁止人们食用三种陆地生的脊椎动物，并特别认定它们是反刍的：骆驼、兔子，还有第三种动物其希伯来语名称叫沙番 (Shaphan)。至于这三种反刍动物为什么不能吃，则是因为它们不分蹄（即不是偶蹄）。

但那反刍或分蹄之中不可吃的，乃是骆驼，因为反刍不分蹄，就与你们不洁净。沙番，因为反刍不分蹄，就与你们不洁净。兔子，因为反刍不分蹄，就与你们不洁净。<sup>①</sup>

虽然严格说来，骆驼不是反刍类动物，因为它们的消化纤维素的胃袋在解剖特征上不同于反刍类动物的，但是它们确实也发酵、反胃、倒嚼，和牛、绵羊、山羊十分相似。然而，把兔子归类为一种反刍动物，这就立即给利未人祭司们的动物学专长蒙上了一层阴影。兔子能够消化草，但只能通过吃它们自己的排泄物，这就是以非反刍的方式解决了如何将未消化的纤维素送入肠道重新处理的问题 [指称这一活动的技术名词叫“以粪为食” (coprophagy)]。

现在让我们来确认“沙番”的真实身份。以下所列的各种圣经版本显示，沙番要么是獾，要么是小猪 (cherogrillus)，或是家兔。

将沙番译为“獾”的《圣经》版本有：

《圣经》，伯克利：加州大学出版社。

《圣经》，芝加哥：芝加哥大学出版社，1931年。

① 《利未记》第11章第4-6节。——原注

《新舍菲尔德图书馆圣经》(詹姆斯王标准版), 纽约: 牛津大学出版社, 1967年。

《圣经》, 伦敦: 天主教真理会, 1966年。

《圣经》(修订标准版), 纽约: 托马斯·尼尔森父子公司, 1952年。

《美国标准圣经》(注释版), 拉·哈布拉: 科林斯世界, 1973年。

《新世界圣经译本》, 布鲁克林, 纽约: 宾西法尼亚圣经学会, 1961年。

将沙番译为“家兔”的《圣经》版本有:

《摩西五经: 摩西的五部书》, 威廉·泰恩代尔编, 卡彭代尔: 南伊利诺斯大学出版社, 1967年。

《注释本圣经》12卷本, 纽约: 阿宾顿出版社, 1953年。

《圣经: 詹姆斯王版》(修订标准版), 纳什维尔: 托马斯·尼尔森父子公司, 1971年。

《标准版圣经》, 纽约: 哈泼出版社。

《修订版圣经》, 纽约: 美国圣经学会, 1873年。

《现代圣经读本》, 理查·德莫尔顿编, 纽约: 麦克米兰公司, 1935年。

将沙番译为“小猪”的《圣经》版本有:

《圣经》(译自拉丁语《圣经》), 波士顿: 约翰·墨菲公司, 1914年。

《圣经》(由约翰·维克利菲等人译自拉丁语《圣经》), 列

夫·约西亚·弗绍尔等编，牛津：牛津大学出版社，1850年。

这里的三个词都指代一种类似的小动物，它胆小、有蹄、体格大小有如松鼠，栖息在悬崖石壁之间或山顶的鹅卵石间，属于食草类动物。它还有两个通俗的别名：“达塞”（dassie）和“达蒙”（damon）。它很可能属于下述近亲的物种之一：岩狸（*Hyrax capensia*），峽黄（*Hyrax syriacus*），<sup>①</sup>或者蹄兔（*Procavia capensis*）。不论它是什么，它都不会有瘤胃，也不会反刍。

这样一来就剩下了骆驼，这是以色列人不能吃的惟一一种分蹄反刍的动物。不是反刍类的所有陆生脊椎动物都是禁食之肉。被禁食的动物中只有一种陆生脊椎动物是反刍类的，那就是骆驼。让我来试一试解说这种例外，以及有关兔子和沙番的难解之谜。

我的出发点是，《利未记》中的食物法是原先就有的传统的食物偏见与禁忌的汇编。（《利未记》一书直至公元前450年才写定，这在以色列历史上已相当晚。）我推测《利未记》作者承担着一项任务，发现可食用的陆生脊椎动物所共有的某种简单特征。假如



在洗澡的单峰骆驼亚丁。阿拉伯半岛的每个地区都有自己的骆驼品种，而且被认为是世界上最好的品种。

①二者皆为“蹄兔”之一种。——译注

这些作者们拥有更好的动物学知识，那么他们就会只用反刍这一个判断标准，再加上一个附加条件“除了骆驼”。因为，正如我刚才说的，除了骆驼，所有在《利未记》中被禁食的陆地生动物，不管是含蓄地还是直率地禁止，如马、猫科、犬科、啮齿类、兔类、爬虫类，等等，都是不反刍的动物。但是，限于他们不可靠的动物学知识，编者不能肯定骆驼是反刍动物中惟一令人厌恶的一种。所以，他们又加上了偶蹄这个标准，这乃是骆驼所没有而其它反刍类动物所拥有的特征（骆驼的每只足有两个大足趾，故无偶蹄）。

然而，为什么骆驼不是一个受人喜爱的物种呢？为什么要禁食骆驼的肉呢？我认为把骆驼同其它的反刍类动物分开，反映着它对沙漠地区的高度专门化的适应。骆驼具有惊人的储存水的能力、耐热力和远距离负重的能力，它们的长眼毛和能够紧闭的鼻孔足以使它们在沙暴中得到保护。这样，骆驼就是中东地区沙漠游牧人的最重要的财富。驼峰聚集着脂肪而不是水。其作用有如能源储存库。由于驼峰把脂肪集中起来，其它部位的皮肤只需要薄薄一层脂肪，这就有利于身体的散热。

不过，以色列人作为村落的农人很少用到骆驼。除非在沙漠条件下，绵羊、山羊和牛是把纤维变成肉和奶的更有效的转化者。还有一点，骆驼的生育非常缓慢。在6岁之前，母骆驼不会怀孕，公骆驼也不交配。导致繁殖缓慢的另一因素在于，公骆驼每年仅有一次发情期（在此期间它们发散出一种侵犯性的气味），而母骆驼怀孕期则要12个月。不论是骆驼的肉还是骆驼的奶都不曾构成古代以色列人食物来源的重要部分。像亚伯拉罕和约瑟这样少数以色列人拥有骆驼，那只是用它们作为穿越沙漠的交通工具而已。

我的这个解释还可以从穆斯林人接受骆驼肉的事实得到旁证。在《古兰经》里，猪肉受到特别的禁止而骆驼肉却受到特别的允



许。穆罕默德在沙漠地区的整个生活方式，以及游牧的贝都因人追随者们都建立在骆驼的基础上。骆驼是他们的主要交通工具和主要动物性食物的来源，后者主要以骆驼奶的形式体现出来。骆驼肉并不是日常的食物，贝都因人常常在他们的沙漠旅途中的正常食物供应耗竭之际被迫宰杀他们的牲畜，以之充当应急的口粮。一种禁食骆驼肉的伊斯兰教就不会成为伟大的世界宗教了。它也



肯尼亚的驼队

就不可能征服阿拉伯地区，并且发起对拜占廷帝国和波斯帝国的攻击，更不可能跨越撒哈拉大沙漠进入萨赫勒<sup>①</sup>和西部非洲了。

如果利未人祭司尝试将饮食规划理性化并且编纂成文，其大部分内容在以前存在的流行信仰和实践中已有基础，那么他们需要一种分类原则，以便把现存的好恶模式同系统化的认识及神学的体系联系起来。原先存在的禁食骆驼肉的禁规使他们不可能用反刍这个惟一的分类原则去确认陆生的脊椎动物是可吃的。他们

<sup>①</sup>萨赫勒 (Sahel), 阿拉伯语意为“沙漠之边”，指非洲苏丹草原北部地区。——译注

需要另外一种标准以便将骆驼排除在外。正因为这样才有了“偶蹄”一说。骆驼具有与牛、绵羊、山羊截然不同的足。它有的是偶足趾，而不是偶蹄。于是，利未人祭司们在“反刍”之上添加了“分蹄”，以便使骆驼成为不可食的动物。对兔子和沙番的错误分类表明，编纂者们并不太了解这些动物。《利未记》的作者们关于兔足的认识是对的，兔子具有脚爪，蹄兔有微小的蹄，前腿有3个蹄，后腿有5个。但是他们错误地认为兔子反刍，这也许因为兔子和沙番的嘴总是不停地动。

一旦把足作为区分可食之肉与不可食之肉的标准，那么就不能仅仅根据猪不能反刍的性质就禁止吃它。虽然猪不能反刍是它的决定性缺陷，但是还要兼顾反刍与否和足的解剖学特征两个方面。

这就是我的理论解说：为什么对陆生脊椎动物的禁忌公式要扩展到不反刍的单一标准之外。这是一种难以证实的理论，因为没有人知道谁是《利未记》的作者，更不会知道他们脑子里想到的是什么。不过，不管可食的公式是否像我所描述的那样产生出来，下述事实总是存在的，那种已扩展到兔子和沙番（还有猪和骆驼）的禁食公式之应用，并未在任何饮食规则中造成对营养的或生态的收支平衡的不利影响。兔子和沙番是野生种类，如果人们不去集中精力饲养更加多产的反刍类动物，而去捕猎兔子和沙番，那简直就是浪费时间。

回顾一下婆罗门保护母牛者的例子，我不怀疑掌握文字的祭司们对民间流行的饮食习俗加以编纂、建构和再加工的能力。但是，我怀疑这样“自上而下”的编纂是否会普遍造成营养方面或生态方面的不良后果，或是不顾这种后果而放心大胆地制定出来。比所有的动物学错误和分类幻想的流行更加重要的是，《利未记》正确地认定经典性的家养反刍动物为古代以色列人的奶和肉的最有

效的来源。在某种程度上，那些抽象的神学原则导致了一个庞大的被禁食的物种的清单，其结果如果在营养学的和生态学的视野中无益的话，那就微不足道了。

比如，在鸟类之中，《利未记》禁止人们吃的肉有许多种：鹰、秃鹰、鸮、鸵鸟、鸢、猎鹰、乌鸦、夜鹰、海鸥、雕、鸬鹚、朱鹭、鹤、兀鹰、塘鹅、鹳、戴胜、蝙蝠（当然并不是鸟类）。我怀疑但还是无法证明，这个清单最初是祭司们为了扩大一个较小规模的被禁飞禽的名单而添加的结果。这些“鸟类”之中的一些名目，特别是像塘鹅、鸬鹚等海鸟，在内陆是很难见到的。再者，这个清单似乎是建立在一种分类原则之上的，而这种分类法又被过分扩张



中非飞翔的圣鸟涉禽，如今在尼罗河盆地已难觅其踪。

开来：绝大多数被列入的动物是食肉类的，或者可说是“食肉鸟”。

或许，这个清单是从这种分类原则中产生出来的，首先把它应用于普通的当地“鸟类”，然后再扩展到域外的海鸟，为的是向人们确证编纂者们对自然界和超自然界都拥有特殊的知识。但是不管怎么说，这个清单都是无害的。除非他们处在饿死的边缘又没有其它东西可吃，以色列人被告诫说不要浪费时间去捉鹰、鸮、海鸥之类的鸟，假如他们真的喜欢吃这样一些除了皮、羽毛和近乎无法消化的沙囊（鸟类的第二胃）之外没有多少肉的生物。类似的情况还表现在对居住在内陆的以色列人禁止食用这样一些令人生厌的食物方面，如蛤蚌和牡蛎。

假如约拿的事迹可以作为以色列人走到海洋上时所发生的情况，那么他们显然又被告诫不要用捕杀鲸鱼的办法去满足他们的肉食渴望。

还是让我再回到猪吧。假如以色列人只是他们自己禁止食用猪肉，那么，我在选择猪肉禁忌的多种可能解释时会感到为难。而中东地区几个不同的文化中都出现了猪的禁忌的情况，这就有力地支持这样的观点：以色列人的禁规是对某种重复出现的现实条件的回应，而不是关涉一种洁净与不洁净动物的宗教观念的一整套信仰。至少有另外三种重要的中东文明同以色列人一样为猪所困扰，他们是菲尼基人、埃及人和巴比伦人。与这个事实相伴随，下面的一种观念就被破除了：以色列人的禁猪“把他们自己同邻近民族区分开来”，尤其是与他们不友好的邻族。（当然，在犹太人分散到吃猪肉的基督教国家之后，他们的猪禁规成为他们族性的“标记”。对他们来说，并没有足够的理由让他们放弃古代的蔑视猪肉的态度。由于没有自己的土地，他们在欧洲的生活方式的基础是手工业和商业，而不是农业。因此，他们拒食猪肉也不至于带来什么生态的和经济上的麻烦，与此同时，他们还有许多其它

的动物性食品可吃。)

在以上几个文明的例子中，在较早的年代里猪肉都是可以不加限制地食用的。比如在埃及，墓穴壁画和雕刻显示出，在新王朝时期（公元前1567—前1085年），猪越来越成为非难的对象和宗教的禁忌。到了晚期王朝的末年（公元前1088—前332年）时，希腊历史学家希罗多德访问埃及并报道说：“猪在他们中间被看成是不洁净的动物，如果有人路过时偶然碰触到一只猪的话，那么他立即会跑到河边，不脱衣服就跳下去洗浴。”在罗马统治时期的巴勒斯坦，耶稣把加大拉人（Gadarene）的猪驱赶到加利利湖中，<sup>①</sup>而与此同时某些埃及人则继续饲养猪。希罗多德把这些养猪人描述为一种实行内婚制的最下层阶级，他们被禁止踏入任何一所神庙的门。

对埃及的猪禁忌的一种解释是：它反映了北部信奉塞特（Seth）神的食猪肉者被南方信奉奥西里斯（Osiris）神的不食猪肉者征服的情况：埃及南部的食物偏好压倒了北方的<sup>②</sup>。这一解释的麻烦在于，假使这种征服果真发生过，它发生的时间应该是王朝时期的开端，这就不能解释为什么猪禁忌在王朝时代后期愈演愈烈的事实。

我个人对埃及猪禁忌的解释是：它反映着一种基本的生存冲突，即在（没有树林的）尼罗河谷地区人口密度的增加和猪所需求的植物性食物之间的冲突，这些植物性食物也是人要吃的。古王国时期的一个文本清楚地表明，在艰难的时期人类与猪之间的生存竞争是怎样的：

---

① 事见《新约·马太福音》第8章第23—34节。——译注

② 达贝（W·Darby）等：《食物：奥西里斯的礼物》第1卷，纽约：学术出版社，1977年。——原注

……食物被人们从猪的大嘴中夺出来，人们是如此饥饿，用不着像以往那样说：

“这些食物更适合你，不适合我。”

那么从猪嘴中夺出的食物究竟是什么呢？中王国时期第二王朝留下的另一文本，在夸耀国王的权力遍及大地的同时，透露出那是适合于人吃的粮食：

他们的土地中最好的东西是为我们种的，我们的公牛在尼罗河三角洲，麦子被送给我们的猪。<sup>①</sup>

还有罗马历史学家普林尼也曾提到用枣作为食物给埃及的猪催肥。养猪所需要的那种优待条件在埃及肯定曾在无法提供猪肉的贫穷农夫与职业养猪人之间激起强烈的对抗情绪，后者专门迎合富人和有权势的贵族之口味，从事猪的饲养。

在美索不达米亚，如同在埃及那样，猪在经历了一个长时期的流行之后才开始名誉扫地。考古学家已经发现，在底格里斯河和幼发拉底河下游沿岸的早期遗址中便有家猪的陶制模型。在特尔·阿斯玛尔（Tell Asmar）一地（公元前2800—前2700）出土的兽骨之中大约有30%是猪骨。在乌尔（Ur）城邦的前王朝时期，人们就吃猪肉。在苏美尔最早的王朝中，有专职的养猪人和专门杀猪的屠夫。当苏美尔人灌溉的土地被盐分所浸蚀，大麦——一种耐盐的但相对产量低的作物不得不让位于小麦时，猪便开始失宠了。苏美尔帝国的衰败与这些农业方面的问题有关，在公元前2000年之后，权力的中心转移向巴比伦。在巴比伦王汉谟拉比统治时期（约公元前1900年），猪仍然被饲养着，而在此之后它们

<sup>①</sup>西蒙斯（F·Simoons）：《不食此肉》，威斯康辛大学出版社，1961年，第18页。——原注

就实质上从美索不达米亚的考古和历史记录中消失了。

猪禁忌在历史上最重要的复现是在伊斯兰教中。需要重申的是：猪肉是安拉明确禁止的惟一的肉食。穆罕默德的贝都因追随者们遵守在干旱地区游牧人中随处可见的厌恶猪的习俗。随着伊斯兰教向西传播的轨迹，从阿拉伯半岛到大西洋，它在北非人民之间占有最大的优势，对他们来说，饲养猪在其农业生活中只占有很小的部分，或者根本不养猪；《古兰经》的猪肉禁规并不意味着一种重要的饮食的和经济上的损失。在东方，伊斯兰教在那些半干旱生态的地区占有最大优势，即从地中海到伊朗一带，阿富汗、巴基斯坦到印度一带。对大多数早期的转变信仰者来说，成为一名穆斯林并不需要任何饮食上的或生活方式上的重大改变，因为从摩洛哥到印度的广大地区，人们在《古兰经》写成之前很久就主要依靠牛、绵羊和山羊作为他们肉类产品的来源。

每当伊斯兰教势力进入到养猪作为传统农业体系的主要依靠的地区，它就不能赢得人口中的主要部分了。像美拉尼西亚、印度尼西亚、菲律宾和非洲的撒哈拉以南这样一些地区，其中某些部分在生态上非常适宜养猪，这也就构成了伊斯兰教传播的外围边界。

在中国，世界上生产猪的一个中心地带，伊斯兰教所发展的势力主要局限在干旱的和半干旱的西部省区。换一种说法，伊斯兰教迄今的发展有一个地理上的界限，它同这样一种生态的过渡地带相吻合，即界于适合养猪的森林地区和不适合养猪的多日照、干热地区之间。在后一个地区饲养家猪是一种冒风险而且得不偿失的举动。

在我争论说生态因素决定着有关洁净食物与不洁净食物的宗教界定时，我还认为其效果并非按照单一方向呈现出来。由宗教规定的饮食方式作为传统习惯的标志、作为衡量虔诚的尺度而得

以确立下来，它也能对其所由产生的生态和经济条件发生反作用力。在伊斯兰教的猪肉禁规之例中，在宗教信仰与动物饲养的实际迫切需要之间的反馈作用，导致了在南部欧洲的地中海沿岸某些地区基督教徒与穆斯林之间一种未经宣战的生态之战。在拒绝养猪方面，穆斯林农民们自动地低估保存适宜养猪的林地的的重要性。他们的秘密武器是山羊，一种很厉害的林木吞食者，它能爬上树去吃树叶和嫩枝。只要放开他们的山羊，伊斯兰教徒在某种程度上就成功地传布着适合自己的生存条件。它扩大了不适宜养猪的生态区域，也就去掉了接受先知话语的一个主要障碍。地中海区域的伊斯兰教地区中森林的减小尤其引人注目。

比如在阿尔巴尼亚，该国被划分成养猪的基督教区与禁猪的穆斯林区，当你从穆斯林区走向基督教区时，便会看到林地的数量立刻增多了。<sup>①</sup>

要得出下述结论是不对的：伊斯兰教的禁猪导致了由山羊实施的森林毁损。总而言之，对牛、绵羊和山羊的偏好和对猪的厌弃，在中东地区要先于伊斯兰的诞生而早早存在。这种偏好发生的基础是反刍动物作为奶、肉和拉力的供应者，也作为在炎热、干旱气候下的其它服务和产品的供应者，在成本/收益比方面优于其它家畜的特长。它表现出一种“正确”到无懈可击的程度的生态的和经济的决策，集中了数千年的集体智慧和实践经验于一身。

不过正如我已经指出的关于圣牛的情况那样，没有一种体系是完美无缺的。如同在印度，人口增加与政治冒险的组合导致了农业的退化，在伊斯兰教地区也经历了过度人口膨胀与政治冒险所带来的危机。如果对人口方面和政治方面压力的反应是饲养比羊更多的猪的话，那么其对生活水准的不良影响就会更加严重，它的发生将是在一个人口密度水平低得多的地区。

<sup>①</sup>西蒙斯：《不食此肉》，威斯康辛大学出版社，1961年。——原注



以上所有这些都并不是说一种改宗的宗教，仅仅出于服从神圣命令的需要，就有能力让人们改变他们的饮食方式。祭司们、和尚们和圣徒们确实经常出于虔诚而不是实际需要就拒绝好吃的和有营养的食品。但是我还需面对另一种流行的宗教，其食物禁规使它对普通人民维持充分营养变得更加困难。正相反的是，在解答神圣母牛和讨厌的猪之谜的过程中，我已经表明，四种主要宗教——印度教、佛教、犹太教和伊斯兰教的最重要的食物好恶，恰恰处在有利于其信仰者们的营养和生态利益的平衡状态。

那么基督教又怎么样呢？只有一种动物在主流基督教那里曾是明确禁止食用的。那种动物便是下面一个谜的对象。







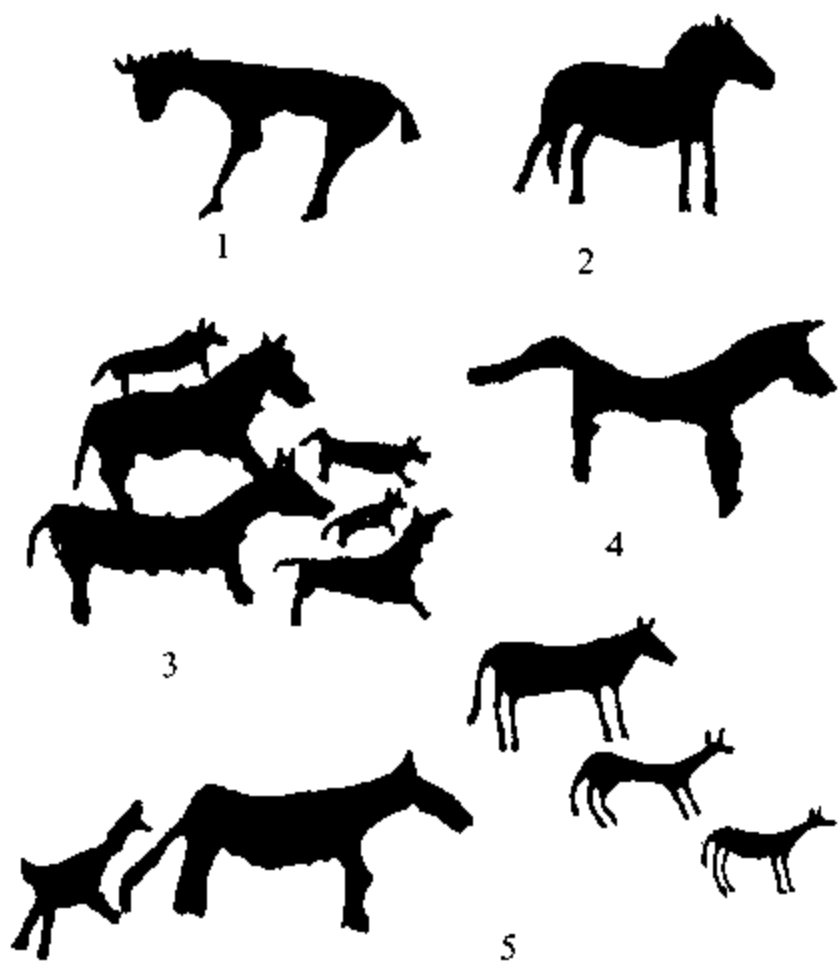
## 第五章 吃马肉的习惯

美国人为什么不吃马肉？马肉比牛肉红润，而美国人原本是喜欢红肉的。马肉比牛肉甜淡，不过，它是不是使那些喜欢在牛腰肉和T形骨嫩肉片上涂抹甜味番茄酱或牛排酱的人感到不快了呢？因为从质地上说，马肉自有其独特的优点。人们从没有出于马肉质量的考虑来喂养马，但是，无论小公马还是老马，它们的肉都很嫩。只有因为用力过度而损伤肌肉的那类马的肉才会难以咀嚼。马肉精瘦，没有五花肉。在节食意识很强的时代，还有什么能比少了很多热量和胆固醇的嫩生肉更使人心动的呢？

当我们环顾周围其他一些文化时，马肉之谜更加使人困惑。欧洲大陆的绝大多数民族都吃马肉。法国人、比利时人、荷兰人、德国人、意大利人、波兰人和俄罗斯人都认为马肉好吃，他们在一年的时光里要消费大量的马肉。在法国，大约每三个人里就有一个吃马肉，平均每人每年消费4磅（1.8公斤），这个数字高于美国人均消费的小牛肉、羊羔肉和羊肉。尽管自第二次世界大战以来马

肉的销量一直在下滑，但是，法国仍然有大约3千个肉店专卖马肉。很多欧洲人相信，马肉不仅比别的肉好吃，而且也比其他肉卫生。在日本，吃马肉的人正在增多。日本人饮食中的鸡素烧菜和碎肉产品，其流行的配料是马肉占肉蛋白的3%。在超市和东京的上等饭馆中，最好的马后腿排可以卖到最贵的上好牛肉的价钱。顺便说一句，日本人喜欢生吃马肉，这种味觉上的偏好显然取决于马肉的鲜嫩可口。

吃马肉的行为经历了一个忽上忽下的历程。回望石器时代，旧世界的狩猎者以野马肉大饱口福。率先驯养了马匹的那些亚洲游牧民族继续品尝着马肉，就像前基督时代的北欧民族一样。对马肉的禁忌最初是和古代中东帝国的兴起而一同产生的。罗马人也拒绝吃马肉，而且在中世纪早期，当教皇下令所有基督徒禁食马肉时，马似乎快要变成欧洲的神牛

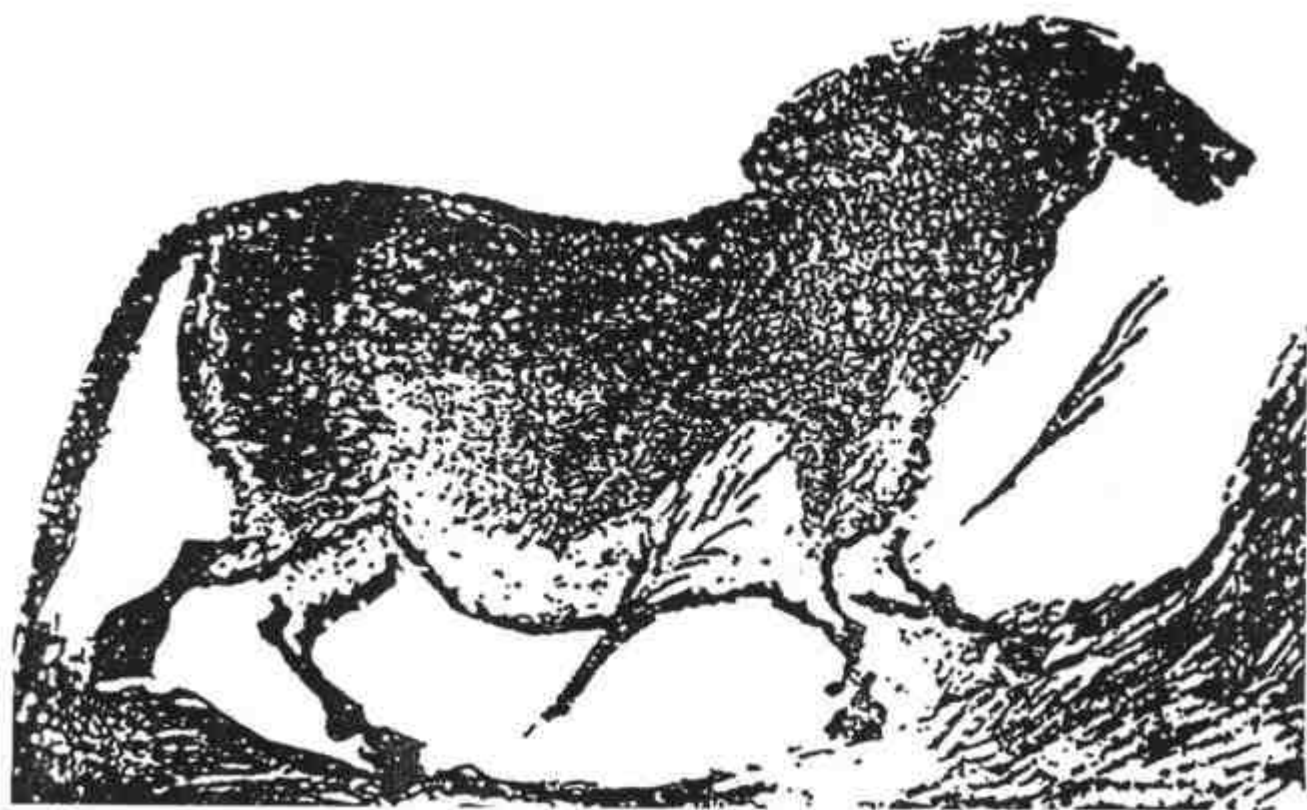


- 1 奇台县北塔山阿艾提沟野马岩画
- 2 近代准噶尔盆地东部野马岩画
- 3 阿勒泰市夹西哈拉海骏马岩画
- 4 阿勒泰市克木齐乡玉衣塔斯骏马岩画
- 5 裕民县巴尔达库尔骏马岩画

新疆岩画中的骏马形象

了。大概到了法国大革命时，马肉才重新得到欧洲人的青睐。在19世纪晚期，欧洲人——除了英国人以外——又一次大量消费马肉。在第一次世界大战之前，巴黎人每年吃1万3千吨马肉。不过，如上所述，自第二次世界大战以来，相反的趋势再次出现。法国和比利时一度司空见惯的马肉餐馆如今逐渐消失了。欧洲为什么会出现这种奇怪的忽冷忽热的情况呢？为什么马肉在英国和美国从来就不受欢迎呢？

还是让我们回到石器时代。在法国勃艮第地区的索吕特雷普伊（Solutre-Pouilly）附近的一个悬崖底部，埋着大量的马骨化石，占地面积达2.5英亩，有3英尺深。旧石器时代的猎人不断将野马群赶下悬崖，然后下山割掉他们想要的部分，而将尸体的其余部分丢在原地（正像大平原上的野牛狩猎者一样），由此形成了这个著名的马群墓地。这些猎人住过的洞穴中也有很多马骨，均已破碎甚或断裂，是他们多次吸食骨髓然后舔舔手指扬长而去所遗



法国拉斯科洞窟岩画中的“中国马”

留下来的纪念品。石器时代的人们每人每年吃马肉的数量后，而且他们在自己洞穴的墙壁上绘制的动物图像也以马居多（其次是野牛，再次是鹿和驯鹿）。这是否意味着他们肉多于其他动物的肉呢？或者这是不是仅仅意味着他们无充足的马肉呢？我无以知晓，不过有一点可以肯定：只有对活马推崇备至的人才能创造出这些在欧洲洞穴艺术画廊的顶端游弋奔跑的绝美生灵。我提及这一点是为了纠正现代的一种观念，他们认为马不能同时既好看又好吃。

猎马的伟大时代很快就过去了——至少在地质学的意义上是如此。气候变暖，森林取代了草地，西欧不再能够牧养大量的马群。但是，在亚洲，从乌克兰伸向蒙古的无树的大草原仍然覆盖着稀疏的牧草，足以养活残余的野马群落。人类正是在这块广袤的半干旱草地上第一次驯服了马并且使之成为家养动物的一员。（我不知道马最早被驯化的地点和时间。但是，我知道重要的一点：）马的驯化远远晚于其他动物的驯化。大约在公元前4000年至公元前3000年之间，生活在亚洲大草原边缘上的某个民族或者某几个民族，在已经掌握了牛和羊的习性的基础上，培养出第一批家养马的品种。人类学家们已经在设法复现马在这些最早的马背文化中的作用。我们研究过诸如雅库特人、吉尔吉斯人和卡尔梅克人这样的中亚游牧民族，他们直到最近还保持着祖先的很多生活方式。这些游牧者的整个生存都依赖于马匹，这不仅是因为他们把马作为食物，而且还因为马使他们在大草原为他们提供的稀疏的自然牧场上放牧牛羊成为可能。在那个风多树少的环境中，他们惟一的生存之路就是使牛羊散布在方圆数百里的地方，让它们不停地寻找水草。在靠近欧洲的西部，雨量充沛，牧草比较丰美，马背游牧民养的牛比羊多。而在靠近蒙古的东部，半沙漠的环境比较普遍，那里的牧民养的羊比牛多。在这两种情况下，马的贡献



这些在蒙古高原上吃草的马是一种名叫日瓦尔斯基的野马之后代，它们是亚洲仅存的几个品种之一。

都在于它的流动性，它使其主人能够照料广泛散布的畜群，它可以迅速移动以抵御来自那些专好偷窃别人牲畜的敌对邻邦的威胁。

马是亚洲游牧民族最重要的生产工具和最值得珍视的财产。他们在满足自己的需要或者是他们的其他牲畜的需要之前，总是先给马提供水草。在夏季的几个里，当母羊和母牛由于缺乏营养而停止产奶时，这些游牧者会集中喂养他们的马，尤其是母马。他们将马奶发酵后制成一种叫乳酒的醉人饮料饮用。他们以善待自己的坐骑而著称；他们在爱情歌曲中歌唱他们的坐骑，他们从不粗暴地鞭挞任何一只坐骑。不过，这并不妨碍他们杀掉肥硕的母马为英雄们和“大人物”举行盛宴，也不妨碍他们用滚烫的马头和马肉香肠款待婚礼上的嘉宾。在这一方面，中亚的这些游牧者和我们在上一章讨论的阿拉伯腹地的贝都因牧驼者很相像。在漫长的行程中，马肉是一种不可或缺的应急性食品。从后来蒙古

新疆哈萨克族出嫁仪式中的“姑娘追”，在马背上完成了社交和情感交流等社会活动。



从军队的行为来看，自由地吃马肉成为他们的一种军事需要。在行军途中，他们喝马血，直到马倒在地上，他们又将马肉吃个精光。关于这一点，稍后还会详述。

当亚洲和中东人口稠密的农业文明开始从相邻的游牧者那里引进了马匹并且根据自己的需要来驯养这些马匹之后，大概才首次出现了对马肉的禁忌。中东的早期帝王们迫于人口密度和反刍动物群的高压，很难喂养大量的马匹。马靠牧草上膘，在这方面它们比猪的生存竞争小，但是，马需要的草却比牛、绵羊或山羊多。正像古以色列人认识到的那样，马不反刍。马用一截增粗的肥肠来消化纤维物质，这截粗肠就是一般所说的盲肠，位于大肠和小肠之间。由于不会反刍，而且其发酵桶在小肠的终端而不是起始处，所以，马消化牧草的有效率只有牛羊的 $2/3$ 。换言之，在天然牧场上喂养时，马需要比牛羊多33%的牧草来维持它们的体重。不过，实际的缺点更多。马是好动的动物，新陈代谢的频率较高，它们比牛消耗热能快，因此每磅体重也就需要更多的食物。极而言之，马的驯养意味着先要驯养能够产奶和肉的更有效的食草反刍动物。这就是马很晚才被驯养的原因。没有人会为肉或奶去驯养它，主要为了这类目的也太浪费牧草。惟因如此，现存的中亚游牧者尽管酷爱乳酒却没有想到用母马来提高奶的产量——吉尔





秦始皇陵陶马出土现场

吉斯人如果偶有闪失让母马产奶，那也是一项只能让有经验的男性来操办的很危险的活动。

农业文明试图让马来做什么呢？在学会了驯马和用马套车的技术之后不久，他们就知道了马的一种用途，这种用途直到中世

纪一直是养马者的主要目的。亚洲周边地带成长起来的所有古代农业文明都试图让马成为战争的引擎。从中国到埃及的早期青铜时代的战士正是坐着马拉战车卷入了战争，他们弯弓射箭，在马背上上下自如地展开肉搏战。马作为骑兵的坐骑大概始于公元前900年，恰好与亚述人、西叙亚人和米堤亚人的帝国兴起的时间一致。后来，随着马鞍和马镫的发明，士兵们必须学会跨骑在他们的坐骑上挥枪弄剑。三千年来的帝国兴衰全在马背上——人们喂养马是为了它在战争白热化时所表现的迅猛、耐力和稳当，而不是为了它的肉或奶。为了防止匈奴骑兵的袭击，中国从公元前300年开始修建长城。罗马人征服英国也始于公元前54年由凯撒的罗马骑兵所发动的一次突然袭击。

《约伯记》里的一段精彩的文字可以说明马在很多古代文化中何以更值得用来作战而不是用作食物：

马的大力，是你所赐的吗？  
它颈项上按捺的鬃，是你给它披上的吗？  
是你叫它跳跃像蝗虫吗？  
它喷气之威使人惊惶。  
它在谷中刨地，自喜其力；  
它出去迎接佩带兵器的人。  
它嗤笑可怕的事，并不惊惶；  
也不因刀剑退回。  
箭袋和发亮的枪，并短枪，  
在它身上铮铮有声。  
它发猛烈的怒气将地吞下，  
一听角声就不耐站立。  
每每发声，它说，啊哈；

它从远处闻着战气，  
又听见军长大发雷霆和兵丁呐喊。

这段话再次强调了一种因代价过高而无法将之作为食物之源来豢养却能为人提供有价值的服务的动物，和那种因代价过高而无法将之作为食物之源来豢养却不能为人提供有价值的服务的动物之间的差别。事实上，马不是反刍动物（也不是分蹄动物），因而也不好吃，但是，对于古代以色列人和古代一切民族来说，马既好看又好摸。

古罗马人和古以色列人一样不喜欢吃马肉。罗马人的名菜中没有马肉（否则就要说明这是异国风味）。有意思的是，用马的小亲戚而且在战争上也可有可无的驴做成的肉菜在宴席上颇受青睐，尽管一头驴比一个奴隶还值钱。在戒食马肉的过程中，罗马人的确认识到马是他们的无价之宝，而且最后发生的一系列事件证明这一点是千真万确的。人们曾经提出很多理论来解释罗马帝国崩溃的潜在原因。但是，我们可以绝对肯定地说，无论引起罗马的政治和社会灾难的原因是什么，正是马打败了它的军队。南欧的人口和反刍动物数都很稠密，又缺乏天然牧场，因而不适合大量驯养用来作战的马匹。而且，土生土长的罗马人造就了最优秀的步兵，但是，作为骑兵，他们却处于不利的地位。为了防止马背野蛮民族从多瑙河的另一边袭击帝国，罗马雇佣了它自己的野蛮人骑手——西叙亚人、萨尔马特人和匈奴人——这些人在学会走路之前就已经学会坐在马背上，他们和马一起长大，以最快的速度弯弓射箭。他们吃马肉，喝马奶，一旦出现紧急情况，他们能够割断马脖子上的血管，饮马血自救。古罗马历史学家才林<sup>①</sup>在谈到匈奴人时写道：“匈奴人步步为营——他们无须用脚走路；他们吃

<sup>①</sup>才林 (Marcellinus, Saint, 公元? — 304)，公元 296—304 年间任罗马教皇。——译注

喝睡醒以及议事全在**马背上**。”<sup>①</sup>在多瑙河的那一边，常常还有一些新的部落，他们比活跃在边境上的那些民族拥有更多的马匹。正是这些“野蛮人”最终使罗马人俯首称臣；哥特人和西哥特人于公元378年在阿德里安堡<sup>②</sup>打败了罗马军团，并且于公元410年抢劫了罗马城；汪达尔人于公元429年一路上横扫罗马人统治的高卢和西班牙，直达北非。更晚些时候从中国到匈牙利平原征服整个欧亚大陆的蒙古骑兵也是这样。成吉思汗的士兵每天前进一百英里并非难事。我前面已经说过，在强行军中，他们以饮马血为生。每个战士和18匹马的马群一起行进，并且在10天的间隔内轮流割开每一匹马的血管，那些掉队的马就被士兵吃掉。

有“基督教的堡垒”之誉的欧洲实际上从南部、北部和西部受到骑马游牧民族部落的威胁。在中世纪早期，罗马灭亡之后，穆斯林士兵想通过圣战来传播他们的信仰的想法构成了最大的威胁。在穆罕默德于公元632年去世之后的将近70年，伊斯兰教徒在阿尔塔里克（Al-Tarik）将军的领导下已经到达后来称为Jabal-al-Tarik或者（念快一些）Gibraltar（意即塔里克之山）的山岩上，随时准备入侵西班牙。在这70年里，他们已经把自己的版图从美索不达米亚扩展到大西洋。尽管骆驼使他们最初征服阿拉伯半岛成为可能，但是，马在后来却成为他们主要的作战武器。穆罕默德的战士们用骆驼运输给养，除非遇到沙漠深处的敌手，他们一般不用骆驼来打仗。他们非同寻常的征服速度几乎完全归功于他们所骑的一种矮小、迅猛而又强壮的马，这种马“无论公母，都具有无可争议的耐久力和胆量，这至今仍是阿拉伯马种的特点”。阿拉伯人有一句谚语说，一个人给马儿喂的每一粒燕麦都会作为

<sup>①</sup>维克多·和恩：《栽培植物和驯养动物从亚洲向欧洲的迁移》，阿姆斯特丹，1976年，第60页。  
——原注

<sup>②</sup>Adrianople. 现名埃迪尔内。——译注

来世的善德而载入天堂。尽管《古兰经》没有做出明确的禁止，但是，他们只在万不得已的紧急情况下才吃马肉。

穆斯林军队于711年穿过直布罗陀海峡，占领了整个西班牙，并且于720年翻过比利牛斯山进入法国，最北进入了卢瓦河谷。公元732年，他们在图尔附近与查理·马泰尔<sup>①</sup>领导的一支法兰克人军队展开交战，这是历史上最重要的战争之一。关于这些基督徒如何打败伊斯兰教徒，有两种都比较可信的说法。一种说法是马泰尔集结了一支骑着高头大马、装备有重型盔甲的骑兵部队，那些骑着小马、轻装上阵的阿拉伯人对他们奈何不得。<sup>②</sup>另一种说法是阿拉伯人的骑兵无法进入骁勇善战的法兰克人步兵所组成的严密方阵。即使这些步兵真的在图尔胜了骑兵，他们也只能是以伤亡惨重的代价来取胜的。而且，马泰尔本人和他的贵族裹在盔甲里得以在战争中幸存下来——还骑着他们的高头大马。每个人都会认为，自此之后，欧洲战争计划从依赖于征募大量的步兵向“数量上少得多但装备精良的贵族奴隶骑兵团”<sup>③</sup>转移了。如果说马泰尔未能以骑兵赢得胜利，那仅仅是因为那时还没有足够数量的披甲贵族和高头大马。欧洲后来的一切主要战役都是由马背上披甲戴盔的骑兵来决定胜算的，人们养马就是为了使它能够负载盔甲的重量。

与此同时，欧洲北部还有很多异教民族，如波兰人和冰岛人，他们继续实行动物崇拜的古代习俗，他们杀马而且吃肉。由于他们的生存受到伊斯兰教骑兵的威胁，教父只能对人们吃马肉的嗜好抱悲观的态度。公元732年，罗马教皇格利高里三世<sup>④</sup>在给他在

①查理·马泰尔(Charles Martel, 689-741), 即查理曼的祖父, 是一位卓越的法兰克人领袖, 其姓氏Martel有铁锤之意, 故有“铁锤查理”之称。——译注

②爱德华·克瑞西:《世界十五个决定性战役》, 纽约, 1969年, 第85-89页。——原注

③沃特·马尔科夫:《世界史上的战争》, 纽约, 1979年, 第136页。——原注

④Pope Gregory III, ?-741, 叙利亚籍罗马教皇, 于731-741年间在位。——译注

日耳曼人中的传教士卜尼法斯 (Boniface) 的一封信里下令禁食马肉。教皇在信中的语气显然表明，他为任何人都能吃马肉的想法而感到震惊：

其中，你还提到一些人 (日耳曼人) 吃野马，甚至吃家马。无论如何，你都不应该让这种事情在教徒中间发生。宁可采取一切手段对他们加以适当的惩罚，基督保佑你，你能够制止这件事情。因为这种行为很龌龊，让人恶心。

公元 732 年恰好也是图尔之战的年份，这是一种巧合吗？我不相信。保护马就是保护信仰。

罗马教皇的马肉禁忌与教会关于什么东西好吃的现成规定条款是背道而驰的。对特殊食物的禁忌与基督教普遍推行的改宗实践也是相互抵触的。从圣保罗的时代开始，教会就反对在潜在的皈依之路上设置障碍的一切食物禁忌。在《使徒行传》第 5 章第 29 段中，神只要求基督徒“禁戒那祭偶像之肉，并且和勒死的牲畜”。<sup>①</sup> 马是一个例外 (除了斋戒日和对人肉的未成文禁忌之外)。

格利高里三世的禁令下达之后，欧洲各地很少再为了吃马肉而杀马，除非马瘸了、病了或者老而无用了，或者在饥荒和受到围困时期需要马肉作应急食品。马仍然是十分奢侈的一种动物，当北欧的人口密度开始接近南欧的程度，而且森林、荒地和剩下的天然牧场开始消失时，情况更是如此。随着时光的流逝，马不得不用粮食来喂养了——南欧用大麦，北欧用燕麦——因此马开始直接与人争食了。公元 1086 年，英国的三个县的封建财产统计数显

<sup>①</sup> 《圣经》中译本《使徒行传》第 5 章第 29 段没有此文。第 15 章第 20 段作：“只要写信，吩咐他们禁戒偶像的污秽和奸淫，并勒死的牲畜和血”；第 15 章第 29 段作：“就是禁戒偶像的动物和血，并勒死的牲畜和奸淫”；第 21 章第 25 段作：“叫他们谨忌那祭偶像之物和血，并勒死的牲畜，与奸淫”。——译注

示出，每户农庄只有0.2匹马，相比之下却有0.8头牛，0.9只羊，3头猪和11只绵羊。<sup>①</sup>

在中世纪时代，拥有马是成为一位骑士或领主的关键。“Chivalry”（骑马制度，骑士气概）来自cheval，这个法语词的意思就是马，其词源关系很说明问题。它表明人们对全副武装的骑兵——骑士——的褒奖，领主给他足够的土地和劳力，让他料理马匹和盔甲，骑士提供军事服务以作为回报。由此看来，封建主义本质上是一种提供重骑兵的军事契约。它体现了“骑兵比步兵优越，以及用城堡取代步兵是骑兵作战的基础。”<sup>②</sup>但是并非所有的马都这样一想想唐吉珂德的那匹不中用的马吧。要驮动一名骑士外加120磅重的盔甲和配备刀剑，需要一匹大马。至迟到16世纪，一匹好战马比一名奴隶还值钱。历史学家费尔南·布罗代尔<sup>③</sup>指出，即使有人像佛罗伦萨的柯西莫·美第奇<sup>④</sup>那样富有，如果他试图维持一支由两千名骑兵组成的卫队，那么他也会破产。正是由于缺少马匹，西班牙才没能巩固对葡萄牙的统治；整个路易十四统治时期，法国人每年不得不进口2—3万匹马以满足战时军队之需。未经国王本人恩准，就不可能从安达卢西亚或者那不勒斯买到纯种马。<sup>⑤</sup>在某种意义上，马被看做一种稀有而危险的物种了。

所有这些并不意味着欧洲的贫困阶层完全禁绝食用马肉。这种情况大概和印度盛行的对待牛肉的方式不无相似。上等种姓奉牛

①范·巴斯和B.H. 史利第尔：《西欧土地史：500—1850年》，伦敦，1963年，第68页。——原注

②J.M. 布里列顿：《战争中的马匹》，纽约，1976年，第71页；乔治·杜比：《欧洲经济的早期增长》，康奈尔大学出版社，1974年，第167页。——原注

③费尔南·布罗代尔（Fernand Paul Braudel, 1902—1985），法国著名年鉴派历史学家。——译注

④柯西莫·美第奇（Cosimo de Medici 1389—1464），佛罗伦萨银行家、政治家，美第奇家族重要成员。——译注

⑤费尔南·布罗代尔：《资本主义与物质生活：1400—1800年》，纽约，1973年，第252—255页。——原注

为神并且认为吃牛肉类似于同类相食，但是，数百万老而无用之牛却被从事皮革生产的食腐的种姓吃个精光。欧洲的贫穷农业阶层肯定也热衷于偷偷地杀食那些无用的马匹。可能他们还吃一些自然死亡的马。研究马肉消费史的权威们承认，尽管格利高里三世的信以及大量的皇家或市政条令都试图禁绝吃马肉的行为，但是，这一行为在欧洲从未彻底终止过。11世纪的瑞士修道士吃“野马”——可能是从主人那里逃出来并且生活在人迹罕至的峡谷中的那些动物。1520年，丹麦有一种马肉宴。西班牙海军吃“红鹿”，这是小公马肉的委婉说法，它们可能因为有某些缺陷或者病痛而被杀。穷人可能一旦得到就吃马肉，尤其是很多马肉都被认为是鹿肉、野猪肉或者作为香肠肉而吃下。

如果我们考虑到贫苦农民们在必要时可以偷偷吃一些马肉的能力，那么中世纪禁止人们为吃马肉而杀马的种种法律，在今天看来似乎并没有带来严重的灾难，也没有使马资源的误用达到令人瞠目的程度。在中世纪时代，特别是在14世纪的大灾荒将人口削减了一半之后，普通人的肉食量很大。实际上，布罗代尔认为中世纪后期的欧洲是世界的食肉中心。<sup>①</sup>当人们有如此之多的猪肉、羊肉、山羊肉、家禽和牛肉，更不用说还有鱼肉时，谁还需要马肉呢？几乎每一家都有食用猪，人们让它半撒野似地在森林地面上捡食橡子，并且把猪肉腌制或熏烤后留待冬天享用。如果说马肉比其他肉便宜，那仅仅是因为人们悄悄地得之于被偷的、有病的或死马之肉。正规市场上的马肉，他们可是从来都买不起。只要马的数量一直不大，马肉就没法和其他肉相抗衡，原因很简单，人们很难挑出足够数量的无用之马以满足人的饮食之需（专为吃肉而养马的情况，不在我们的考虑之列）。

<sup>①</sup>费尔南·布罗代尔：《资本主义与物资生活：1400—1800年》，纽约，1973年，第133页。——原注



但是，马并非注定要永久地保持它作为一种稀有而危险的物种的地位。在中世纪，战马的时代已经开始让位给耕马的时代了。整个北欧的富裕农场主们都在琢磨着怎样利用体高有力的马来耕地，而这种马本来是负载着披盔戴甲的骑士冲锋陷阵的。用另一项伟大的发明——马轭套上新的、重型铁轮犁，尤其是在北部的湿地上，像德赖斯代尔、比利时和英国中部各州的马种拉得比牛轻松得多。<sup>①</sup>

为了养活日益增多的马匹，农场主们不得不提高燕麦的产量。为此就得把农场划分成三大块：一块是休闲地，一块是秋天播种、专种小麦的地，还有一块是春天播种、专种燕麦的地。通过用马拉犁，每年对土地施肥和轮作，农场主们发现：他们能够养活自己的马匹，也提高了谷物的产量，增加了人的食品存货。这是中世纪的一场绿色革命。但是，一切并非尽如人意。正像当代农业革命使很多农民富起来，但是使更多的农民变得更穷一样。马力和将地一分为三的体制所带来的不仅是农业生产力的迅速增长，还有人口的同样迅速的增加。为了扩大经济规模，大农场主就吃掉小农场主。由于马在大范围内提供了更大的效率，农业劳作需要的劳力日益减少。这就使得大批人口向城镇流动，贫富阶层的收入差距进一步拉大。现有的森林被清理之后，用来种植更多的燕麦，这反过来使一般家庭餐桌上的肉食受到限制。家养肉猪消失了，饥荒和营养不良与日俱增，很多人不止一次地发现，技术进步给他们带来的是一种主要由裸麦、燕麦和大麦构成的真正的素食，他们以面包和粥的形式将这些素食吃下。

在这种不幸和肉食饥荒的过程中，马的数量仍然在继续增长。布罗代尔估计，法国大革命前夕，欧洲有1400万匹马，仅法国就

---

<sup>①</sup>范·巴斯和B.H. 史利策尔：《西欧土地史：500—1850年》，伦敦，1963年，第289—291页。  
——原注

有178.1万匹。<sup>①</sup>——一系列的皇家公告——1735年，1739年，1762年，1780年——同时强化了对马肉的禁忌，并且警告说，吃马肉的人会患病；我相信，有迹象表明渴望肉食的人们正加紧寻找禁食之肉。禁食马肉很快就成为敌对阶层关注的问题之一，并由此导致了法国的革命剧变。贵族、军队里的将军以及富裕的农场主可能都会担心，一旦允许发展合法的马肉市场，人们将为了吃马肉而养马，燕麦的价格将上扬，更多的马匹将被偷运到屠宰场，快速处理掉，贵族出身的男女明显优越于贱民的伟大象征将受到玷污。在巴黎的恐怖时期(1793-1794)，人民之敌的头颅进了筐子里；他们的马则进了家庭主妇的饭锅。

法国科学家和知识分子现在率先提倡自由而公开地使用马肉。其中最著名的倡导者之一是拿破仑军队的外科主任拉雷<sup>②</sup>，他是野战医院的创建者。一般士兵和市民肯定早已知道，只要马没有病并且趁马肉新鲜时食用，那么马肉就可以有益于人的身体健康。拉雷显然不知道这一点。他吃惊地发现，1807年的埃劳之战以后，吃过大量刚死的马肉的伤员不但痊愈了，而且实际上也结实了许多，他们对坏血病有了免疫力。此后，法国军队指挥官公开让其士兵吃战场上被杀的马肉，在被围困时以及长时间的撤退(如1812年从莫斯科撤退)时杀马以缓解饥荒，成为一项标准的后勤策略。

拿破仑战败以后，保守派法国政治家试图恢复对马肉的禁忌。但是，19世纪著名的学者和科学家组成一个长长的阵线，向法国贵族以及很多资产阶级成员(可能还包括一些为保护牛肉、羊肉和猪肉免受廉价竞争者干扰的人，但是，我对此没有确切证据)对马肉和马肉吃食者施加的偏见和喋喋不休的憎言展开宣战。像土

<sup>①</sup>费尔南·布罗代尔：《资本主义与物质生活：1400-1800年》，纽约，1973年，第257页。——原注

<sup>②</sup>拉雷(Baron Dominique Jean Larrey)，生卒年不详，法国军队中著名的外科医生，曾和珀西(Pierre Percy)一起制定了迅速治疗伤兵的办法。——译注

豆人E·安东尼·帕芒蒂埃(Antoine Parmentier)、法国军队的主治兽医爱弥尔·德克鲁瓦(Emile Decroix)和博物学家伊西多尔·若弗鲁瓦·圣伊莱尔(Isidore Geoffroy Saint-Hilaire)就主张否



原始农业 (1950年, 摩洛哥瓦利蒂亚)

定吃马肉的权利是旧制度的一种迷信残余, 是对法国工人阶级利益的一种威胁。为进一步深化改革, 巴黎的赞成马肉派在19世纪60年代举办了一系列豪华的马肉宴会, 其中一次在大饭店, 另一次在赛马总会。这就为1871年日耳曼人包围巴黎作了很好的训练。在不得已的情况下, 巴黎人将能够到手的每一匹马都吞食一空——有6万到7万匹之多。(他们还吃动物园里的一切动物。) 到那个世纪末, 马肉爱好者已经成功地将马肉工业合法化, 并且成功地建立起政府检查服务机构, 向消费者保证马肉是安全的。巴黎的市议会甚至免除了马肉的销售税, 而其他肉则概莫能免, 为了完成这种转变, 法国医生还突然发现, 马肉比牛肉更健康, 并且把它作为治疗结核病的一剂良方。

很多欧洲人仍然认为马肉好吃, 但是, 马肉的消费量如今比那个世纪上半叶少了很多。这种下降的原因是不难找到的。创建合法的马肉市场的动力是存在着大批的剩余马匹, 这些马的马肉在很恶劣的(如果不是危险的)条件下被秘密交易着。19世纪晚期, 法国大约有300万匹马。马的数量在1910年达到最高值, 第

一次世界大战之后缓慢回落，然后从1950年的200万匹跌至1983年的25万匹左右，大概还没有马鞭发明之前法国曾拥有的马匹数量多。导致这一衰落过程的原因在于向机械运力的转变，农场里拖拉机取代了耕畜，军队里机械车辆替代了马匹。当法国可供挑选的马的数量减少之后，只能从国外进口冷冻马肉以满足人们的需求。价格上涨，需求减少。到20世纪30年代后期，马后腿肉比牛后腿还贵，无产阶级已经买不起马肉。然而，马肉仍然继续被认为是穷人的食品。法国的一流食客从来不会把马肉放入他们的食谱之中。第二次世界大战之后，生活水平的提高，使法国人能够比以往享用更多的牛肉、家禽肉和猪肉。人们继续对马肉的安全性说三道四，马肉的价格每磅已经上涨到3—4美元，而其他一些声誉很高的肉却以低于马肉的价格出售，看来，马肉肯定要继续受大众的冷落了。

让我来总结一下欧洲对马肉的兴趣何以遵循着一种奇怪的忽上忽下的模式。当马成为战争需要的一种稀有而危险的物种，而其他肉食资源还比较丰富时，教会和国家禁食马肉；当马的数量多起来而其他肉食资源变得紧缺时，马肉禁忌就松弛下来，马肉消费量就开始增加；但是，现在马再一次变得稀少，而其他肉食资源却更为丰富，马肉消费正在走下坡路。

这种反应式也同样适用于英国，而且其结果也很有意思。英国作为最早的而且城市化程度最高的工业革命中心，早在18世纪期间就不再能够实现食物生产的自给自足。英国人解决食物供给问题的办法是，用他们的海军和军队创建世界历史上最庞大的海外帝国，然后用强加的贸易条款使他们自己能够以低于生产输出额的价格进口食品。这种无法自给自足的悖论式结局是使得英国平民从来没有像他们在欧洲大陆上的同伴们那样缺乏牛肉、猪肉和羊肉。结果，在18世纪和19世纪，随着英国人统治权范围的不

断扩大，他们得以控制了更多更远的牧场和草场，从而能够在这些地方牧养为他们提供廉价肉食的牲畜。首先起到这种作用的地方是苏格兰，它的大面积森林被砍掉，并且被改造成牧场，以便给英国提供牛肉和羊肉（还有羊毛）。正是在此基础上，苏格兰高地于18世纪早期被划归英国的势力范围，此后就“落得一个游牧的和经济上落后的角色”。<sup>①</sup>

爱尔兰的命运也是如此。当英国地主控制了爱尔兰人的乡村时，爱尔兰的农场雇工不得不离开最好的耕地，以给牛和猪让路。这些牲畜不是让当地人享用，而是为曼彻斯特、伯明翰、利物浦这样的蒸蒸日上的工业中心里的英国无产阶级提供廉价的腌制牛肉和猪肉。<sup>②</sup>即使在1846年爱尔兰土豆大饥荒的高峰时期，爱尔兰还向英国出口了50万只猪。直到今天，爱尔兰仍然是世界上主要的牛肉出口地区之一。到了19世纪末，英国银行控制了阿根廷的牛肉工业，并且使阿根廷的草食牛肉成为英国人餐桌上的一道主菜。<sup>③</sup>在19世纪的英国，贩卖马肉的动机不是很强烈，而进口反刍动物肉的相对丰盛也缓解了把马肉当做其多项用途中的一个副产品来使用的压力。

回到反应式的另一边，关于马的相对丰富程度，我无法提供任何确切的统计数字。不过有一点是清楚的：即大英帝国的扩张在很大程度上取决于它的骑兵的优势，包括其精心周到的喂养、训养，训练有素的坐骑和杰出的编队。禁食马肉就意味着沉浸在对这些兵力的贵族式炫耀之中，并且把其极富挑战性的刀刃磨得锃亮。这对每个人来说都没有多大损失，因为这些骑兵的报恩方式就在于使英国人有可能胜过除了吃牛肉、羊肉和猪肉的美国人之外的

①埃里克·罗斯：《苏格兰的猪肉之谜》，载《生物科学》第33期，第102页。——原注

②丁·奥多诺万：《爱尔兰家畜经济史》，都柏林，1940年，第183页。——原注

③埃里克·罗斯：《饮食模式与生产力：牛肉在美国饮食中占优势的经济史和生态史》，载《超越文化神话：文化唯物主义论文集》，纽约，1980年，第189页。——原注

其他任何人。

现在让我们来看一看美国人的马肉之谜。和别的地方一样，美国养马也不是为了吃肉挤奶，因为和牛与猪相比，马天生就产出少。从殖民时代开始，马开始多起来了，不过其他肉食资源则更多。因此，和欧洲的情况不同的是，美国从来没有发展出大规模需要挑选和交易那些多余的和超龄的马匹的消费者。由于对马肉缺乏一种蓄积已久的强烈需求，美国的马肉商人从来没能通过现成的牛肉、猪肉行业、爱马者以及他们在国会和州议会里的同盟来扫除发展道路上的障碍。当欧洲人废除对销售马肉的法律限制之时，美国人却刚刚通过禁售马肉的条例。而且，在欧洲不设立马肉检查机构时，美国人却在为牛肉和猪肉而不是马肉设立检查机构。整个19世纪，市政食品检查官都忽视了马肉。直到1920年，国会才授权美国农业部检查并担保美国境内的马肉。但是，逆潮流而动的情况总是会有的。和欧洲一样，谁也无法阻止马肉的秘密交易，这种交易能够满足那些不太富裕或者对马肉深信不疑的人们的消费需求。在联邦纯正食品与药物立法通过之前，美国人不知不觉地以火腿、碎肉甚至牛排的形式消费了大量的马肉。1917年的《饲养人报》(Breeder's Gazette)中的一篇文章在奉劝杀马者对付战时居高不下的牛肉价格时这样说道：

事实上，美国人无时不在吃着这样一种食品，其主要成份是马肉、骡子肉、驴肉或小驴肉的混合。<sup>①</sup>

政府对马肉商贩的推迟检查，更加强化了人们对马肉的疑虑，一般老百姓更是顾虑重重。本世纪最初10年里，专爱揭露丑闻的新闻记者因为曝光了一些肮脏的肉食加工事件而引起了令人作呕的

<sup>①</sup> G.E. 温特沃斯：《我们应该吃马肉吗？》，载《饲养人报》，1917年，72:911。——原注

反应。例如，他们指控加工商用那种从肮脏的、到处是痰迹的地上回收起来的霉肉，或者用老鼠和毒死过老鼠的面包制成火腿肠。“被选中的动物常常会丢进一个沸腾的大缸里，什么都剩不下，直到除了骨头之外的一切全变成纯粹的上等猪油。”<sup>①</sup>马肉交易的秘密性质使得对马肉的滥用会比上面这种情况更严重，而且，在其他肉食生产商不得不净化自己的生产行为时，对马肉的滥用仍然不会到此为止。老一代美国人在碰到那种看上去很老、不是很新鲜或者颜色有些怪的“牛肉”片时，总是会问：“这是什么，是马肉吗？”

如今美国仍然有800万匹马——比其他任何国家都多。其中绝大多数用作娱乐，用来比赛，用来“表演”或者用来选种；很多马还是“宠物”。美国从来没有在为了杀马而养马的基础上发展出肉食加工工业的原因，也就不难理解了——因为人们早已假定马的肠胃远不如牛或猪有效率。但是，为什么人们如此不习惯于把马肉看成是为了其他目的而养马的一个副产品呢？

首先，美国实际上有货真价实的马肉加工工业，只不过它的产品在国外消费。美国是世界上第一大马肉出口国，具有良好的流通条件，据悉它每年向外国消费者卖出1亿磅以上的新鲜马肉、冷冻马肉和冷藏马肉。因此，我们的问题实际上变成：为什么这种肉没有在美国被吃掉？近来试图在美国销售马肉的经验表明，一旦有机会以低于其他肉的价格买到马肉，很多美国人还是能够接受马肉的，但是，他们却很少得到这种机会，因为牛肉和猪肉行业的有组织对抗，还有爱马者努力保护马的高贵形象而采取的进攻策略，这些人扮演的角色类似于拥有马匹的欧洲贵族。在这方面，把马当做“宠物”的那些人的情感趣味与普通消费者是大异其趣的。也许说一般的美国人现在都对吃马肉很反感，和那种

<sup>①</sup>瑞恰德·胡克：《美国的饮食》，纽约，1981年，第300页。——原注

法国大革命之前的所有法国人都反对吃马肉之类的说法一样，都是不准确的。

第二次世界大战之后的很多年里，马肉便宜得成为狗食的主要配料之一，这真是对爱马者反对人吃马肉这种观点的绝妙讽刺。如果一个宠物吃了另一个宠物，显然没人会反对，但是，马的保护者们没有认识到，相当多的美国贫困阶层发现狗食是便宜货，他们买了狗食供自己享用。如今，马肉太贵，不再用作宠物的食物，宠物食品厂不得不用碎料肉以及牛、狗、鸡和鱼的杂碎做配料。具有悖论意味的是，人类对马肉的昂贵需求的增加反而改善了多余之马的待遇，因为马贩子更愿意照料的是在屠宰场值 500 美元的一匹马，而不是只值 25 美元的那一匹。

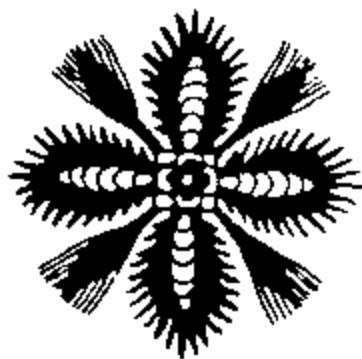
在美国东北部完成的消费调查显示，80% 的大学生愿意品尝马肉产品的样品，而且在这个 80% 中，有 50% 以上的人对他们所品尝的东西感到还可以，或者比较喜欢。事实上，一旦牛肉价格有些离谱而廉价的 U.S.D.A. 即检疫马肉上市时，美国人就会集体倒戈。例如，1973 年阿拉伯的石油冲击波使牛肉价格居高不下时，就出现了这种情况，愤怒的美国家庭主妇们在全国范围内拒绝购买牛肉。一时间上佳的马排可以用大约同等牛排的一半价格买到。消费者们聚集在康涅狄格州、新泽西州和夏威夷州的马肉店里，使货架上的马肉供不应求。没过多久，抗议者们就出现在马背上，他们极力反对屠杀那些被主人“宠爱而且被刷洗一新的”动物。宾夕法尼亚州参议员保罗·S·施韦克(Paul S. Schweiker)很快就试图在参议会上提出一项法案，禁止销售人吃的马肉。这些抗议后来证明是多余的，因为马肉价格很快就攀升得高于牛肉的价格，从而取消了购买马肉的原初动因。即使牺牲那些试图用马来比赛或娱乐的主人们的利益来养马，大宗的马肉交易也不可能使上等的马肉排比上等牛排还便宜。



20世纪80年代早期，一种试图建立廉价的片状成形的马肉产品市场的努力也遭遇了同样的命运。在认识到试图让美国人以高于同类牛肉的价格选择购买马肉纯属徒劳之举之后，康涅狄格州的哈特福德M和R食品公司(the M and R Packing Company of Hartford)打算上市用马的前身肉加工制成的“肉排”和“马肉三明治”。在国际市场上，马前腿肉只能以火腿肠或碎肉的形式才卖得动，而且其价格比同类牛前腿肉产品要低很多。在新英格兰的很多商店里做了试销之后，M和R公司终于在1982年成功地将骑士牌U.S.D.A.——检疫“马肉排”和“马肉小馅饼”打入新英格兰的三个海军日用物资供销站——大型超市对海军人员实行折价销售——这三个站分别坐落在缅因州的新不伦瑞克，康涅狄格州的新伦敦和罗得岛的纽波特。与此同时，M和R公司还在波士顿、哈特福德、纽黑文和纽约市的闹市街角设立产品流动推销车，专卖特制“马肉馅汉堡包”和“超级马肉排三明治”。这些日用物资供销站的生意很红火，低价的马肉食品比同类牛肉食品好卖，因而利润较大。在列克星敦大道第53街，消费者围了12层来品尝“贝尔蒙特牛排”(Belmont Steaks，纽约人形象地给它取了这样一个名字)。但是，M和R公司的试验是短命的。来自那些自我标榜的爱马者以及美国马匹评议会、动物保护协会以及美国马匹保护协会的怨言开始传入为牛肉而游说议员者们的耳朵。蒙大拿的议员约翰·梅尔歇尔(John Melcher)和得克萨斯的议员劳埃德·本特森(Lloyd Bentsen)立刻告诉海军部长小约翰·F·莱曼(John F·Lehman, Jr.)说，他们对海军颇感失望。如果海军给人们造成让自己的士兵吃马肉的印象，那么他们还怎么征募那些自愿兵呢？特别是由于牛的价格低于其生产成本，而且由于经济滑坡和一般人对胆固醇的侧目而视，牛肉消费正在下降。此后不久，所有这三个日用物资供销站都不再售马肉。

我在开头说过，饮食喜恶之谜应该联系食物生产的整个体系来解答——这些体系有长期效应和短期效应，不一定适合每一个人的口味，其中“好卖”所起的作用与“好吃”一样重要。这一条件适合用来解释美国不喜欢马肉的原因。我还不能十分有把握地认识一个事实，即美国人对各种肉食的喜恶已经分出等级，而且马绝不是其肉被人瞧不起的惟一家养动物。因此，我们继续要做的就是为美国消费者主要肉食的整个分级做出某种解释。

所以，我们下面就要解答牛肉何以摘取王冠之谜。





## 第六章 美国圣牛肉

美国人每人每年大约消费150磅“生肉”。其中的60%是牛肉和小牛肉，39%是猪肉，1%是羊羔肉和羊肉，山羊肉的消费数量小得无法计算。在三天之内，39%的美国人至少吃一次牛肉，31%的美国人至少吃一次猪肉，而羊肉或山羊肉，他们根本不可能吃。在一周之内，91%的美国家庭都要买牛肉，有80%买猪肉，4%买小羊肉，实际上，没有谁家会买山羊肉。<sup>①</sup>为什么牛肉在美国是“王”呢？为什么猪肉名列第二？为什么羊羔肉和羊肉很少有人垂青？为什么山羊肉几乎和马肉一样不受人欢迎？

有人说，对牛肉的偏爱是和英语一起从英国移植过来的——只要你不考虑英国人的惯例是牛肉和羊肉几乎吃得一样多这一事实，而且多数美国人并没有英国血统，那么，这种解释还挺不错。另一种应该被我们弃置一旁的观念是，对牛肉的偏爱是所有欧洲

---

<sup>①</sup>安东尼·盖洛：《饮食消费模式：集合与频率》，载《国家饮食评论》（1983年春季版），第5页。  
——原注

人共同分享的一份古代遗产，可以追溯到以牛充当交换中介的时代，因而它象征着财富和权力。或者如一位“好想的”学者试图让我们相信的那样，吃牛肉是“食物性欲代码的一部分，必须追溯到印欧文化将牛……与生殖力的认同上”。<sup>①</sup>即使牛肉比它的竞争对手性感，但是，作为一种消费品，它在印欧文化各民族家族中的地位也是极富变化的，其中包括信仰印度教的印度，如我们所见，那里是禁止而不是喜欢牛肉的。对这种解释的另一项沉重打击在于，在殖民时代或者在19世纪，美国人还不是主要的吃食牛肉者。事实上，如我们即将看到的那样，仅仅到了20世纪50年代，美国的牛肉消费真正第一次超过猪肉消费。我们必须迎接的挑战不仅是美国人为什么认为牛肉好吃，而且在于为什么会存在牛肉、猪肉、小羊肉、羊肉和山羊肉这样一个偏爱的顺序，这一顺序从殖民时代至今已经发生了很大的变化。

1623年，普利茅斯殖民地拥有6只山羊，50头猪和很多母鸡。



澳大利亚成群的美丽努羊

<sup>①</sup> M. 萨林斯：《文化与实践理性》，芝加哥大学出版社，1976年，第171页。——原注

最初的母牛产奶，而不产肉，而且直到第二年才运来。在绝大多数最早的殖民团体中，猪、山羊和绵羊都是更重要的肉食来源。威廉·伍德（William Wood）于1633年写到马萨诸塞湾殖民地时问道，“那里为4000个灵魂准备了1500头牛、4000只山羊和数不清的猪，他们能穷到哪里去呢？”<sup>①</sup>在1634年的詹姆斯敦，猪肉和小山羊肉是“富家”享用的惟一的“生肉”。<sup>②</sup>

山羊是最先从殖民地餐桌上被撵下来的“生肉”。一旦有足够的奶牛为殖民地提供牛奶，山羊就隐退到烹调的阴间去了。因为这些殖民者主要把山羊当做一种奶源，山羊肉只是一个副产品。在与牛竞争时，作为奶肉之源的山羊只有在拥有小型饲养场而又缺乏牧场的地方才能显出优势。但是，殖民时期的美国所拥有的条件刚好相反。由于有大量耕地和牧场，美国农场主显然更乐意养一头牛而不是四到五只山羊来获取同样数量的奶。一旦奶牛开始多起来，山羊就真正消失了。直到今天，大多数美国人还从未尝过山羊肉。实际上，我们可以查遍一大堆诸如《烹饪的乐趣》和《詹姆斯·比尔德食谱》之类的美国烹饪书籍，找不到一个关于山羊肉的配方。吃山羊肉的极少数美国人一般都是低收入的南方人，尤其是黑人，有农村佃农或奴隶出身的身世，其父母从来没有足够的上地来养一头母牛。山羊在重返土地的回头浪子一代中也受到青睐，因为他们的小型饲养场更适合养一两头小动物，而不是一头又大又费钱的母牛。而且不足为奇的是，西班牙裔美国人生活在西南部的干旱的灌木丛地带，他们的前辈是喜欢山羊肉的小型农场主和牧主。山羊肉与贫穷的、受剥削的民族及文化上的少数人之间的联想败坏了山羊的味觉形象，我认为，这也有助于解释山羊为什么和马肉或狗肉一样引起普通美国人的主动排斥。

① J. 汤普森：《美国国家畜豢养史》（1607—1860），华盛顿，1942年，第20页。——原注

② 瑞恰德·胡克：《美国的饮食》，纽约，1981年，第18页。——原注

绵羊如何呢？绵羊——特别是小绵羊——的味觉声望可是比山羊高出一大截，但是又远远低于牛和猪。与其他国家消费的羊肉和羊羔肉的总量相比，美国人均消费的羊肉和羊羔肉——绝大多数是羊羔肉——是极少的。绵羊变得不好吃也不好想的原因，和导致山羊衰落的原因大体相似。如果小羊和羊肉是副产品的话，绵羊只能是肉食的一个大规模的有效生产源。因此，小羊肉和羊肉在传统的英国食谱中占据了突出的地位；它们是为了羊毛而养羊所带来的副产品。英国人吃的羊是从为英国的羊毛工业提供羊毛的羊群中挑选出来的。大地主急于养更多的绵羊来供他们剪毛，他们毁坏英格兰北部和苏格兰的森林，迫使农民停止耕作，扩大牧群。集约化的放牧阻止了树木的再生长，农民们因为没有粮食而忍饥挨饿。绵羊因而在英国人的菜肴中占据了中心位置，它获得的声誉也在于成为一种在象征意义上的既吃树又吃人的动物（不像山羊，它可是真啃树的）。

绵羊在苏格兰的统治所带来的一个奇怪的结果是出现了吃猪肉的禁忌。失去了树木的苏格兰和英格兰普通老百姓不再养猪，他们转而反对猪肉，近乎以《旧约》的方式来嫌弃这种动物本身了。在18世纪初，猪在苏格兰和爱尔兰竟变得如此臭名昭著，以至于仅仅看上它一眼就会给人带来坏运气。当代苏格兰人发现这一点不足为信，因为猪肉再次攀升为他们挺喜欢的食物。当土豆被引入之后，猪又一次获得大众的认可。当猪获得一种新的生态地位，能够用鼻子掘出土豆地里的剩余物时，它就再次变得好想了。不过，猪禁忌的残余在美国缅因海岸（the Maine Coast）仍然有所表现，生活在那里的苏格兰——爱尔兰裔早期移民的后代们仍然说，看见猪就会给海员们带来恶运。

美国人对羊肉和羊羔肉的厌恶同样和英国的羊毛工业有关。英国的商业政策规定，同苏格兰一样，美国殖民地只能生产羊毛，

但不能生产供出口的羊毛制品。因此，养绵羊不如养猪和牛那样有利可图，正如我在前面章节中所指出的那样，英国人急于进口大量的猪肉和牛肉。渐渐地，除了新英格兰以外的多数美国人对羊羔肉尤其是羊肉的口味都变得陌生了。新英格兰的独立带来了羊毛织品生产的高潮和牧羊数量的增加，其中心在佛蒙特。南方人缺少毛纺工业，喜欢穿纯棉衣物，他们比北方人更加彻底地失去了品味羊羔肉和羊肉的能力。实际上，很多南方人至今仍然不能区别绵羊肉和山羊肉，并且认为这两种肉都一样使人不快。

就在美国内战之前，羊肉和羊羔肉大约占纽约宰杀的新鲜肉总量的10%。但是，当整个新英格兰的奶制品制造业取代了牧羊业时，绵羊生产中心进一步西移，运输的代价使羊羔肉和羊肉日益失去竞争力。最后，随着20世纪的到来和合成纤维织物的发展，羊毛市场萎缩了很多。牧羊业开始局限于最遥远的西部牧场，尽管20世纪时兴吃肉，但是羊羔肉和羊肉的消费量仍在继续减少。

美国养羊吃羊的兴趣逐渐消失（以及对马肉的永久拒绝）的另一方面原因在于，现成可口的猪肉、牛肉和小牛肉取代了山羊肉、羊肉和羊羔肉。在殖民时期盛行的生态条件和人口统计的条件下，殖民者们发现猪和牛是比山羊或绵羊更有效率的肉食之源，惟因如此，猪和牛至今仍是美国最受欢迎的肉食的主要竞争者（我将在后面讨论鸡肉）。

美国茂密的森林为养猪提供了特别有利的自然环境。殖民者所要做的只是摆脱印第安人和狼的困扰，然后，能吃苦的“木猪”（Wood pigs）会自己找橡子、栲子和榛子吃。在殖民地北部，春、夏、秋三季时猪用鼻子自己找食吃，冬天则被圈养在猪圈里。在弗吉尼亚南部，除了需要用谷物把母猪引到猪圈一块儿产崽这一段不长的时间之外，农场主们一年四季都让猪放任自流。不久以前，很多农场主发现，在宰杀之前的一个月左右的时间里给猪持

续喂养玉米，猪肉就比较敦实，猪的体重也会迅速增加。到了1700年，用玉米给猪“送终”已经成为一种既成的商业实践。

猪与玉米的婚礼是在天上举行的。猪把玉米转化为肉的效率是牛的5倍。因此，人们可以在大部分时间里把猪放在自由的“牧场”——森林大地的馈赠，然后喂以剩余的玉米以增加其体重，并将之投放市场，用同样的方法养猪比养牛的效率要高很多。尽管有些殖民者也让他们的牛在森林里自由漫步，但是，作为肉食之源来说，反刍动物在这种条件下是没法和猪相比的。由于缺乏天然牧场，牛更适合用作奶、黄油、乳酪和牵引力之源，东部沿海地区生产的很多牛肉和小牛肉来自挑选和宰杀老牛。

随着农场边界从阿利根尼山脉向中西部地区迁移，猪、牛和玉米的生产中心也随之一起移动。这里的土壤和气候很适合玉米生长。俄亥俄河谷的农场主们收获的玉米很容易出超，由于路况基本条件的限制，他们得花费比较大的代价以四轮货车来运输这些玉米。卖掉剩余玉米的最好办法是，用剩余玉米喂养猪和牛，然后赶着它们翻过山梁，来到东部海滨城市。（实际上，销售玉米的最佳方式是将之转化为波旁酒，<sup>①</sup>然后装瓶上船。但是，联邦政府从造酒厂的利润中征税，并且认为造“私酒”是非法的。）在牛羊商人噼啪作响的喧闹鞭声——南方最早的“鞭炮”——中，丰收的玉米自行来到市场，猪的那种使古代以色列人感到厌恶的特点——它们喜食玉米——恰恰是美国农场主眼里猪的可爱之处。运河和铁路很快就为人们穿越崇山峻岭提供了更好的手段，从而结束了五彩缤纷、鞭声四起的牛羊商人时代，极大地拓展了玉米养猪、牛的市场潜力。

由于有了更好的交通手段，玉米地带<sup>②</sup>农场主不再需要木猪，

<sup>①</sup>bourbon，用玉米和裸麦酿造的一种威士忌酒。——译注

<sup>②</sup>Com Belt，指用于栽培玉米的土地多于其他植物栽种面积的地区。——译注



而是转向更大、更肥的新品种猪。养这些“油猪”不需要追加牛和马吃的那种饲料而获利良多。它们几乎可以只用玉米喂养，然后送去宰杀，被制成大批的罐头运往辛辛那提，以至于这个城市变成了著名的“猪肉城”。活玉米现在变成了桶装猪或“压缩玉米”。猪肉独占鳌头。在南北战争之前，除了小麦以外，美国人吃的猪肉比其他食物都多。<sup>①</sup>在人类历史上，从来没有这么多的玉米被人类收割下来只是为了将它转化为动物的血肉。

在发展玉米地带的过程中，农场主们还养肉牛和猪。牛吃大草原上的青草和干草，直到它们成熟，它们靠玉米长膘，而且慢慢悠悠地翻过群山来到东部城市。来自俄亥俄河谷的猪和牛常常被赶在一起。牛吃沿途所卖的玉米；猪则紧随其后，以牛粪为食，因为其中有很多没有消化的残余的玉米。

哪一种肉更受人欢迎，是牛肉还是猪肉？在殖民时代后期和19世纪早期，说起腌肉或桶装肉，猪肉在美国的绝大多数地区还是比牛肉更受欢迎。我这样说的主要证据在于，尽管实际上猪肉的生产量远远大于牛肉，但是，腌制猪肉的价格总是高于腌制牛肉的价格。东北部照样如此，那儿可是最偏爱牛肉的地区（我将在下面解释其原因）。例如，在1792年时的费城，一桶猪肉值11.17美元，而一桶牛肉仅值8美元。这一差异一直持续到内战爆发时期。由于普通美国人都是吃腌制肉长大的，而且腌制猪肉贵于腌制牛肉，因此，我们很难说牛肉就是受人喜爱的动物肉。亨利·亚当斯<sup>②</sup>注意到，人们一天三顿吃玉米——和吃腌制猪肉一样。一位外国旅游者说，在欧洲要食物就是要面包；但是在美国，要食物就是要腌制猪肉。在库珀<sup>③</sup>的小说《缪继者》(The Chainbearer)

① R. W. 托那和E. 温特沃斯：《猪：从洞穴到玉米带》，俄克拉亥马大学出版社，1950年，第181页。——原注

② 亨利·亚当斯 (Henry Adams, 1838-1918)，美国历史学家、作家。——译注

③ 库珀 (James Fenimore Cooper, 1789-1851)，美国小说家。——译注

中，纯朴的家庭主妇说道：“给我用全国最好的猪肉养大的孩子吧。蕃薯是上等美味，面包也不错；不过，猪肉可是生命的拐杖<sup>①</sup>。”<sup>②</sup>

应该承认，明显的地区差异是存在的。在南部和中西部地区，对猪肉的热情非常之大，以至于无论是新鲜牛肉还是保鲜牛肉都只能位居第二。从18世纪开始，“南方人就以他们的猪肉为自豪”。弗吉尼亚人认为他们的火腿是世界上最上等的美味，殖民地主如果不吃火腿和其他部位的猪肉，就没法做生意。在有钱人常去的威廉斯堡，有一种习惯是“把冷火腿盘放在桌上；弗吉尼亚小姐的早餐少了它几乎就不行”。在殖民地北卡罗来纳，“除了猪肉，还是猪肉”。19世纪早期，在田纳西这样的地方，肉就意味着猪肉，它们的意思相同。肯塔基是“猪肉和威士忌之乡”，从哥伦布来到佐治亚的一位医生，吃惊于人们吃“腌肥肉和猪肉，只有腌肥肉和猪肉，而且是从早晨、中午到晚上，任何阶层、年龄和条件的人莫不如此”，他建议把美利坚合众国叫做“吃猪肉大同盟”或“猪肉共和国”。<sup>③</sup>1819年，有一位造访伊利诺伊的旅行家曾经写道，在夏季猪肉短缺时，“人们宁可连续一个月只吃玉米面包，而不吃一盎斯的羊肉、小牛肉、兔子肉、鹅肉或鸭子肉”。<sup>④</sup>而在1842年时的密歇根，猪肉“比甜味剂或威士忌更受人珍爱，人们拥有得再多也没个够”，猪如此让人赞不绝口，以至于“和伊希思的神牛一样成为人们崇仰的对象”。<sup>⑤</sup>

纽约人和新英格兰人显然从来没有对猪肉培养出类似的热情。从纽约人这一方面来说，当新鲜肉上市时，北方人更喜欢牛肉，而不是新鲜猪肉或保鲜猪肉。在纽约城，1854—1860年间平均每年

①原文为the staff of life，在古语或修辞用法中，意指面包。——译注

②W. 鲁特和R. 德·鲁契蒙：《吃在美国》，纽约，1976年，第125页。——原注

③④瑞恰德·胡克：《美国的饮食》，纽约，1981年，第57页，第112~113页。——原注

⑤保罗·盖茨：《农场主时代：美国农业经济史》第3卷，纽约，1960年，第216页。——原注

以批发价售出新鲜牛肉 13200 万磅，相比之下，猪肉只有 5300 万磅。然而，用于庆祝 7 月 4 日这一国家最重要的公众节日时所用的都是新鲜猪肉，而不是牛肉。19 世纪 40 年代有一位来过纽约的人曾经这样描绘猪肉共和国如何庆祝自己的独立时的情景：

百老汇有 3 英里长，街两边排满了摊点，每一个摊点都有一只烤猪……作为引人注目的中心。6 英里长的烤猪！而且仅仅是在纽约城一个地方；联邦的每一个其他城镇、小村落和乡村到处都是烤猪。<sup>①</sup>

北方人对猪肉相对缺乏兴趣的一个显著因素在于，南北战争前夕，北方养的猪开始变得比绵羊更为稀少。例如，佛蒙特的一些农场在 1860 年，平均有 25 只绵羊，但只有 1.5 头猪。以每个人为单位计算，南方和中西部地区每人大约养 2 头猪，而北方每人养猪还不足 1/10 头。猪越来越稀少的原因在于，森林都被砍伐掉，以给北方佬的造船业和制造业提供原材料。玉米种得少的原因是，玉米地都被转化为牧场，以饲养成群的奶牛。无论如何，正是多种原因的综合使得北方人无法培养出对猪肉的偏爱，他们不仅仅只是表现出他们的英国祖先对牛肉的偏好。毕竟，居住在美国南方和北方的英国人一样多，在殖民地弗吉尼亚吃猪肉的英国人绝不少于殖民地纽约吃牛肉的英国人。

作为一种民族现象，美国人对牛肉的偏爱并非源于海外的英国，而是来自美国大平原上的密西西比。这里的自然条件最终还是非常适合养牛，而不适合养猪。匈牙利猪什么都吃，只要有苜蓿之类的草吃就能长肉。但是，没人会让猪在得克萨斯和堪萨斯的平原上自由游荡。青草对牛的作用就像森林橡子对猪的作用一

<sup>①</sup> W. 鲁特和 R. 德·鲁契蒙：《吃在美国》，纽约，1976 年，第 112 页。——原注

样。为了确保平原上牛的安全而必须做的事情，和两个世纪之前为保证森林里猪的安全所做的事情一样：即必须征服印第安人和狼。野牛提出了第三个难题：它们是未经驯化的动物，无法被赶入市场，它们几乎没有长效的商业价值。除了印第安人以外，没有人会喜欢它们胜过喜欢牛。饲养员、农场主和美国军队很快就认识到，摆脱印第安人的最好办法就是先摆脱野牛。与教科书上所说的相反，美国野牛的灭绝不是由于粗心大意和不负责任的过度捕杀。这直接来源于经营铁路、军队和牛的大农场主们有意策划的一种纵容策略，并以此作为征服印第安人而且使它们停留在自己的保留地里的一种手段。菲利普·谢里登<sup>①</sup>将军直接以欢呼的口气向得克萨斯立法机关说：“让（猎人们）杀吧，剥皮吧，贩卖吧，一直到野牛销声匿迹，因为这是带来永久和平并且推动文明进步的必由之路。”像野牛比尔（Buffalo Bill）之类的猎手直接在现场射杀或宰杀野牛，然后剥皮，把最好的部分装上马车，运往铁路工地和边区城市，从而有助于平原上牛群的安全。

随着野牛消失，牛群取代了野牛的位置，它们在无边无际的绿草地上大饱口福，它们繁殖的速度比人们宰杀它们的速度还快。这些牲畜的肉很廉价，军队给大农场主出钱为印第安人保留地提供牛肉，以防止印第安人闹饥荒。只有牛仔和经过长途跋涉的牛才能进入平民市场，这些牛走过的有些路从得克萨斯通往一些城市，就相当于从芝加哥到新奥尔良那么远。但是，铁路很快就结束了西部马拉松式的牛力牵引形式，正像后者曾经结束了东部的远距离猪拉车一样。甚至在铁路穿过道奇城、阿比林和堪萨斯城的牛走小道之前，牛肉企业家就开始修建牲畜栏了，满栏的牛群都在等待着第一趟火车的到来。这些牛在芝加哥被宰杀和装罐，南北战争以后，芝加哥已经取代辛辛那提而成为世界或东部城市的

<sup>①</sup>菲利普·谢里登（Philip Sheridan, 1831-1888），美国南北战争中的联邦军将领。——译注

肉食供应商。在东部城市，牛只在当地宰杀并且作为新鲜肉出售。在拥挤的车厢里晃荡两三天之后，这些牛摇摇晃晃地走下来，或伤或病，引起公众呼吁更仁慈的运输方式。牛肉企业家们看待这一问题的角度有所不同。任何人只要知道怎样把西部小公牛垛成块儿，然后用船从芝加哥运出来，不仅可以深得动物保护者的满意，而且可以节约运输这些动物——兽皮、骨头、杂碎——的费用的30%到40%，这些动物在纽约或波士顿进行工业加工的获利与在芝加哥加工相当。把肉直接放在冰上造成了“冰伤”。1882年，斯威夫特<sup>①</sup>首创运行于芝加哥与纽约之间的真正的冷藏车，它把冰放在特殊的隔间里，冷空气在挂于手推车上的牛肉四周循环。牛肉大王和食品加工厂主——阿穆尔、斯威夫特、卡达希、莫里斯——买断了铁路，垄断了谷物市场，成为当代阿拉伯石油酋长似的富翁。

但是，为19世纪丰富的牛肉产量提供保证的广阔草地后来证明也和印第安人与野牛一样不堪一击。在大平原上水草肥美的地方的过度放牧以及农场主们的土地开垦，已经把大牧牛场驱赶到靠近西部的



平原印第安人猎获野牛的场景

<sup>①</sup>斯威夫特 (Gustavus Swift, 1839-1903), 美国肉品冷藏车的创始人。1902年, 他与阿穆尔加工厂和莫里斯加工厂合并, 成立了美国全国肉联公司。——译注

干旱地区，这里离铁路和中西部的牲畜都比较远。人们需要在最后阶段给大牧场上的牛群喂更多的玉米以使它们达到上市的体重；人均消费牛肉量从世纪之交的峰值67.1磅下降到1940年的54.9磅。牧场产牛肉的勃兴极大地缩小了猪肉与牛肉消费之间的差距，但是，这种光景持续的时间还不足以消除二者的间隙。1900年，人均吃猪肉的数量仍然有4.8磅的优势，随着20世纪的不断向前推进，这种差异不断增大，直到第二次世界大战前夕，美国人每人吃猪肉再次比牛肉多18.6磅。看来，只要牛肉和猪肉生产继续仰赖从谷物向肉的转化，那么，猪那副举世无双的内脏似乎一定会大获全胜了。

然而，比赛并没有结束：牛肉胜过猪肉也不过是数年光景。20世纪50年代，美国人吃牛肉和猪肉的数量已经旗鼓相当；20世纪60年代，他们吃的牛肉比猪肉多10磅；20世纪70年代，这种优势已经增加到25磅。最后，在空前的吃肉高峰年1977年，美国人吃的牛肉几乎是猪肉的2倍：每人97.7磅牛肉比53.7磅猪肉，每人每年相差44磅。

牛肉最终是怎样成了肉食之王的呢？是通过牛肉生产和市场体制中一系列变化的组合，这些变化极为理想地适应了第二次世界大战之后美国出现的生活方式。随着20世纪的向前推进，牧场在美国牛肉生产中的作用日益减少。喂养“幼畜”（将被送往肥育地的小公牛）的时间和用于给牲畜催肥的时间越来越短。有了改良品种、种植草场和科学管理，幼畜现在能够在4个月内长到400磅。然后，农场主用船送它们去肥育地，在那里，人们诱使它们吃一种混合料，它是用含有丰富蛋白质的黄豆、鱼粉、含有丰富热量的玉米、高粱以及维生素、荷尔蒙制剂、抗生素这些原料，在最佳温度下烤制而成，然后用混合搅拌机型的货车日夜递送。牛整天吃个不停，眩目的灯光把夜晚变成了白昼，它们又整夜吃个不停。不管吃多少，它们的食槽总是被添得满满的，在4个多月的时间里，它们又另外增加了400磅，为宰杀做好了准备。

正如牛肉生产方式的变化很重要一样，牛肉消费方式的变化也同样重要。首先到来的是郊区房屋所有权的增长和户外生存空间用于烹饪和娱乐。对于从中心城市逃出来的郊区难民来说，用木炭烧烤象征着被压抑已久的娱乐和味觉渴望得到了满足。除了它的新奇性以外——它是住公寓的人们必须弃绝的一种制作食物的方式，后院木炭烧烤架提供了省去餐厅和平底锅的便利，迅速做好的饭菜常常由丈夫们一手操办，他们扮演的是伟大的宴乐赐予者和肉食提供者的角色，就像古代的酋长。这些重新布置后院的人在烤架上排满了牛肉。他们用烟熏火燎的办法来处理猪肉，因为这些猪肉已经制成腊肠，本身有40%以上的碎牛肉。炭烤牛排最受人欢迎，它们使一切都更加令人赏心悦目，这无疑是因为它们曾经贵得让人难以承受。但是，数量惊人的炭烤汉堡包表明，它不仅有一些为势利眼垂青的特质，更有对牛肉烤架的狂热。例如，后院烹饪的技术条件很难用得上碎猪肉。猪肉小馅饼在露天烤架上根本没法制作，把它们放在平底锅上煎制，也许能够打消逃避厨房里的苦差使的念头。

更重要的也许在于，由于有旋毛虫病的危险，猪肉比牛肉的烹制时间要长一些。似乎令人难以置信的是，美国农业部不检查猪肉的旋毛虫病。检查猪肉中的旋毛虫的惟一办法，是放在显微镜下观察，这是一套费时耗钱又不完全奏效的程序。结果，大约有4%的美国人肌肉里都有旋毛虫的寄生卵，他们误以为旋毛虫病的发作只是轻度流行感冒的症状。为了替代检疫，美国农业部、军医总监办公室和美国医学协会在20世纪30年代组织了密集的教育课程，以教会美国人制作猪肉，直到肉色从粉红完全变成灰色。这些忠告里不包括烤猪排，因为它在完完全全变灰的同时也彻彻底底变硬变干。全烤猪排在技术上提供了一种可能的解决办法，因为它们被抹上了猪油，即使经过完全烘烤仍然鲜嫩多汁，不过，与

汉堡包和牛排相比，它们提供的纯肉成分更少了，吃起来比较怪，又不能放在甜面包上，与作为一种方便食品的汉堡包相比，它们又略逊一筹。

向郊区的移动很快就带来了另一些社会变化，这些变化又使美国的吃牛肉之风更加盛行起来：妇女成为劳动大军、双亲工作家庭的形成、女权主义潮流的兴起、妇女对锅碗瓢盆的反感与日俱增。这些变化为户外吃牛肉的狂欢活动提供了舞台，也为快餐汉堡包的兴起提供了舞台，后者是美国对世界饮食最具特色的贡献。对于战后两人都有薪水来源的新型家庭来说，快餐汉堡包餐馆提供了在外面进食的机会，摆脱厨房里的苦差使的机会——甚至也没有房屋所有权和后院烤肉架，其花销也就相当于一般的家庭自己烹饪预算的一餐饭钱，特别是当你出钱雇人做饭时，更是如此，越来越多的妇女想以这种给人做饭的工作挣薪水。

美国人很久以前就开始在户外吃牛肉馅饼了。有些历史学家把汉堡包的起始时间定在1892年，当时有一名不知名的饭店老板在俄亥俄县交易会上用完了猪肉香肠，就用碎牛肉取而代之。还有一些人认为，最早的汉堡包出现在1904年的圣路易交易会上。<sup>①</sup>关于这个令人啼笑皆非的、根本与牛肉无关的名称的渊源，倒是争议不多。“汉堡包”(Hamburger)无疑来自从汉堡定票进入美国的德国移民，由碎牛肉和洋葱混合而成，或者再配上一盘碎牛肉，这在汉堡城很流行。无论其确切的起源是什么，在20世纪上半叶的绝大多数时间里，餐馆汉堡包都是交易会、娱乐公园和海滨度假胜地的一种新奇之物。1921年，堪萨斯城建立的白色城堡汉堡包连锁店，暗示出它们作为批量生产的餐馆饮食的潜力。这条连锁慢慢扩展，几乎用了十年的时间到达纽约。但是，白色城堡不是一个快餐店，也不是快餐店成熟的形态。它是中心城市的一个

<sup>①</sup>瑞恰德·胡克：《美国的饮食》，纽约，1981年，第329页。——原注



廉价小餐馆，主要为当地穿流不息的人群提供饮食。它的汉堡包做着的时候，顾客们正坐在柜台前面，悠闲自在地喝着咖啡，使新的人流无法靠近柜台。最初真正的快餐系列是汽车时代的副产品。它们面向的是汽车化家庭，这些家庭喜欢在汽车上镀铬的、有窗户和高顶的起居室里而不是围着厨房的餐桌进餐。由雷·克罗克 (Ray Kroc) 首创于 1955 年的麦当劳快餐店，直到 1966 年才给坐着的顾客增加了凳子和饭桌。<sup>①</sup>自此以后，成功的方程式就包括：给汽车卖饭的外卖窗口，足够的停车场，排队区和就餐区分开，上菜快，标准的份额分配以及整洁的“家庭氛围”。如今，大多数分店都由持有特许证的人拥有和经营。为了回报这个店名和国内广告，它们从母公司买进了大部分食品、装备和现货，而且必须遵守统一的制作、服务和经营标准。麦当劳店里的汉堡包是由中心批发店以冷冻肉馅的形式分发而来的。雇员将其放入油锅里煎，然后将其夹在甜面包中，配以佐料成一小片乳酪，装入塑料容器里，还必须以保证手头有现货的速率，以便使每一个顾客购买时及时无误地享受服务。从理论上说，在汉堡包总店，汉堡包做好后的 10 分钟之内必须端给顾客。

在 20 世纪 80 年代早期，美国人每人吃碎牛肉 50 磅，大部分是以汉堡包的形式。每一秒钟，单是快餐店就向 200 名顾客卖出一两个馅饼配一个小圆面包这样的套餐，每年的数量达 67 亿人次，价值 100 亿美元。每天光是在麦当劳就餐的美国人就有 1400 万。

在我看来，快餐店的兴起是一个事件，其社会意义至少相当于人类登上月球。我记得爱德华·贝拉米 (Edward Bellamy) 在其颇具影响力的乌托邦小说《回顾》(Looking Backward) 中曾经预言，社会主义的最伟大的成就之一将是结束资本主义的进

---

<sup>①</sup>斯坦利·莱克辛堡：《路边帝国：连锁店何以在美国大行其道》，纽约，1985 年，第 216 页。  
——原注

食方式。贝拉米的主人公于1887年入睡，梦见自己到2000年才醒来。在他碰到的很多新鲜事中，给他印象最深的莫过于美国人不再单独买饭、做饭或吃饭。相反，他们吃的饭都是根据报纸上的菜单订制的，附近的厨房将饭做好后，供他们在高雅的俱乐部里享用。麦当劳店、温迪店或汉堡包总店几乎没有提供贝拉米想象的那种名菜和豪华沙龙，但是，它们比以往的任何东西都更能满足有钱去户外就餐的梦想。在资本主义怀抱中孕育成长起来的麦当劳店、温迪店和汉堡包总店，如果不是集中的、高效的、公共的，那它们就什么也不是——这里的饮食价格便宜，有营养，立时即得，数量不限；不需要等别人或者洗刷碗碟，因为它们用完就扔；顾客们自己把食物端上饭桌，吃完后又将一切收拾停当。（当然，这仍然有一些不如人意之处，如赶速度的压力以及收入低，但是，不管怎样，谁会对乌托邦信以为真呢？）

牛肉消费和快餐业一起起飞了，把猪肉留在了发射场上。直到20世纪80年代，猪肉才开始出现在快餐食谱中，而且只是特别早餐中的一种配料。（麦当劳店推出McRib，一种渗着烤肉酱的猪肉三明治，并且在3500家餐店试销，但是，产销量很快就下滑了，因为顾客抱怨它太脏，口感也不好。）

为猪肉加入快餐店繁荣找到出路这一问题的明显解决办法是卖一种混合着猪肉和牛肉的汉堡包。毕竟，猪牛肉混合香肠就是一种猪牛肉混合产品，而且长期以来一直是猪肉产业的主打产品之一。但是，没有任何快餐公司尝试经营这样一种产品。和猪牛肉混合香肠不同，美国销售的所有汉堡包只有牛肉，别无其他。其中的缘由很简单，尽管大多数美国人并不知道这一点。从法律上说，并不存在不是全牛肉的汉堡包这样的汉堡包。美国农业部的法令规定，汉堡包是一种只包含牛肉或牛油而不包括其他肉或油的碎肉馅饼。如果一个碎肉馅饼包含了一丁点儿猪肉或猪油，它

也能被称为“馅饼”，“夹馅包”或“香肠卷”，但是不能被称为“汉堡包”。换言之，按照政府法令，牛肉产业对美国最流行的方便食品拥有专利权或商标权。法规的有效条例（联邦法规条例，1946年，319.15,B部分）说：

汉堡包。“汉堡包”应该包括新鲜的或冷冻的碎牛肉，可以附加或者不附加牛油或调味品，不能超过30%的脂肪，不能有添加水、磷酸盐、粘合剂或增量剂。牛头肉（剔骨牛头肉）只能在制作与本节(a)段规定的条件相符的汉堡包时使用。

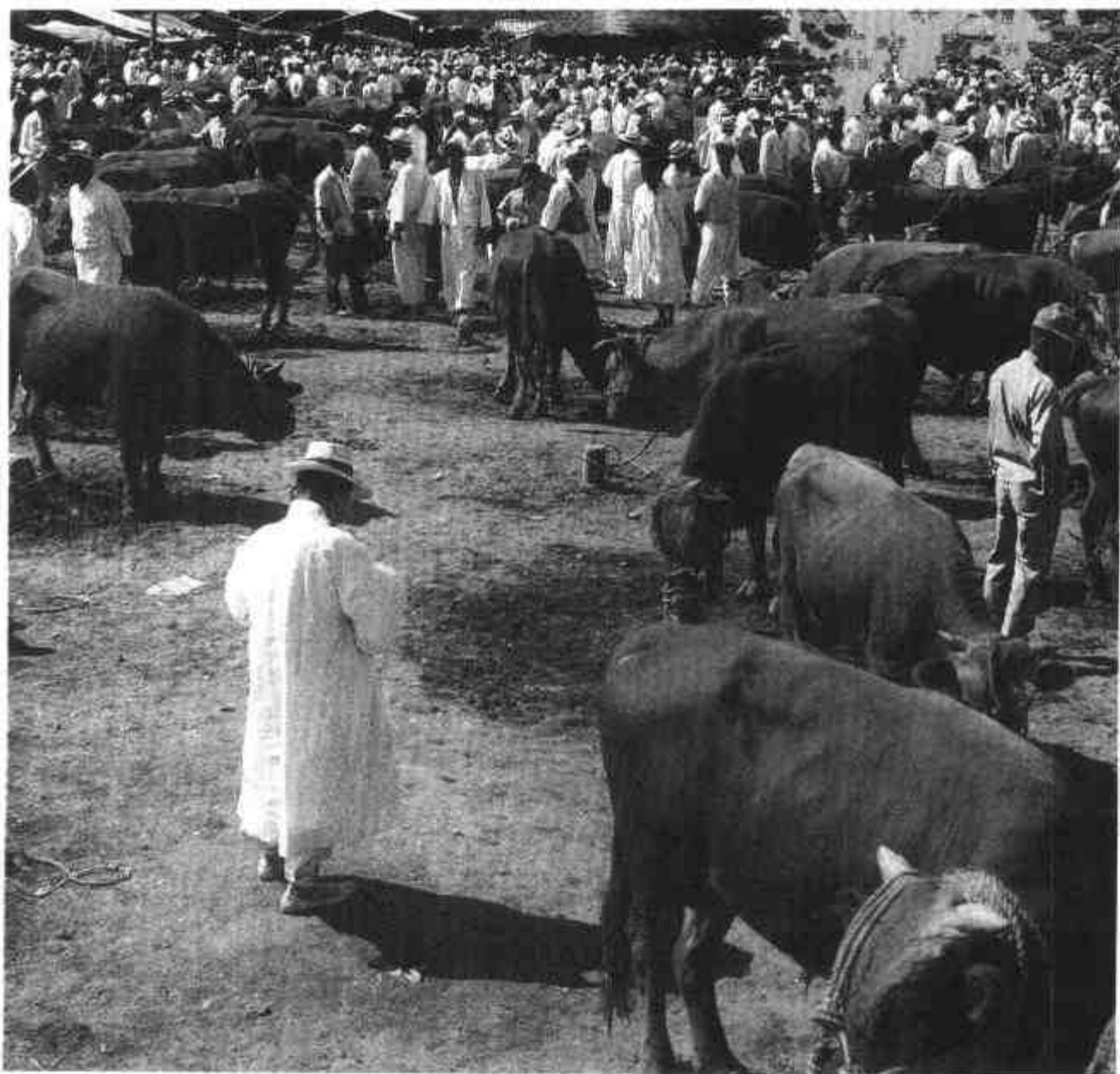
碎猪肉可以吃，碎牛肉可以吃，然而，二者混在一起并且称之为汉堡包，就是让人厌恶的。这让人听起来好像《利未记》<sup>①</sup>的再世。然而，正像在最初的猪肉禁忌中一样，在一个层面上似乎令人畏惧的东西，在另一个层面上则有一个坚实的实践内核。一个主要的规定是，一方面汉堡包必须是一种全牛肉产品，可是它们又可以包含多达30%的附加牛油，这与碎牛肉不同，后者的油的成份仅仅由磨碎前油的多少来决定。换言之，汉堡包可以用来自完全不同的动物的牛肉和牛油混合在一起来制作。我在有关碎牛肉的条例中的有效词句下面加了着重号：

剥牛肉，碎牛肉。“剥牛肉”或“碎牛肉”应该包含剥碎的新鲜牛肉或冷冻牛肉，有或者没有调料，没有附加的牛油，不能超过30%的脂肪，不能有添加水、磷酸盐、粘合剂或增量剂。（着重点为笔者所加）

所有这些秘密的界定和神秘兮兮的憎恶加在一起无非是表明，

<sup>①</sup>《利未记》是《旧约》第三卷，大部分内容叙述以色列人崇拜仪式的有关条例。——译注

联邦对作为两种成份——一种牛肉、一种牛油——的混合物的汉堡包的确认，两者缺了哪一个都不能作为食品上市。现在和往常一样，最便宜的牛肉来自尚未育肥的牧养瘦公牛。但是，如果你把这种肉碾碎并且用它做汉堡包，肉馅在做的过程中就会散掉。换言之，用牧养牛肉做汉堡包，需要油，这是常用的食物粘合剂。任何动物油或植物油都行，不过，由于你想做的是汉堡包，不是馅饼或香肠卷，所以，你必须用牛油。问题的焦点是现在转向肥育地，还有每天24小时并且持续4-5个月一直吃玉米、黄豆、鱼粉



韩国咸平牛市景象之一，这些被绳索拴缚的牛很快将成为人们下酒菜中的一道美味。



韩国咸平牛市景象之二。夏季的咸平牛市凌晨5点开始交易，到早晨8点便散市。耕牛的交易日渐萧条，肉牛的交易已成主流。

饲料、维生素、荷尔蒙制剂和抗生素的牛身上了。它们的腹部有一个瘤胃，在宰杀之后，必须把这个瘤胃切掉。肥育的油和牧养瘦牛肉在工业研磨机里实现了结合，从这里，它们才被转化为全国汉堡包肉的资源。假如汉堡包用猪肉和牛油或者牛肉和猪油制作，或者不允许汉堡包用一头牛身上的油和另一头牛身上的肉制作，那么，整个牛肉产业将在一夜之间垮掉。快餐公司需要肥育场多消耗一些油以便做出廉价的汉堡包，而肥育场需要汉堡包来降低肥育肉的成本。这种关系是共生的。当你吃一个牛排时，你正在使其他人吃汉堡包成为可能；或者，如果你乐意，当你在麦当劳吃汉堡包时，也就等于你正在给另一个在里兹大饭店享用牛排的人付钱。

尽管对农业部做了一些调查，但是，我仍然没有弄清楚联邦法如何商议汉堡包定义的前后经过。汉堡包对猪肉和猪油的排斥认定了联邦政府未能采取有效的安全措施来防止旋毛虫病，也暗

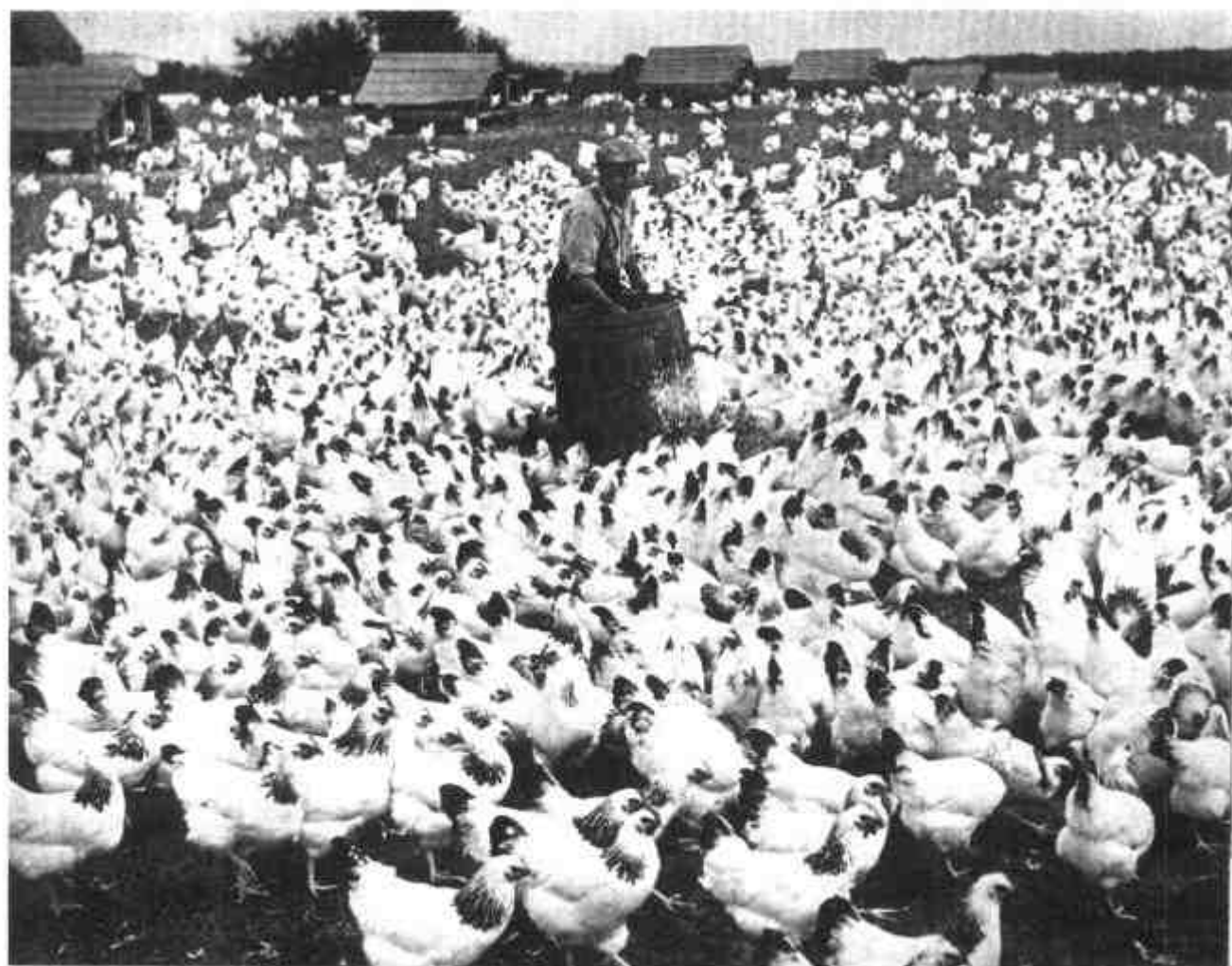
示出牛肉生产商比猪肉生产商对政界的影响更大。如果真是这样，那也是19世纪后期以来这两种产业结构所保持的根本差异的一个自然结果。牛肉生产长期由少数大农场和肥育地公司把持着，而猪肉生产则由很多中小型农场来经营。当这两者的特点更为明显时，牛肉产业可能就更有能力影响农业部的法规制定。

这就遗留下来一个棘手的问题。最廉价的汉堡包瘦肉源在澳大利亚和新西兰这样的人口少、牧场多的国家。如果让快餐连锁店自由选择，它们将从国外购买所需要的大多数瘦牛肉。为了防止这种情况的发生，联邦政府对牛肉进口量规定了限额。即使有这些限额，美国人消费的碎牛肉总量的将近20%仍然来自国外。没有人知道这些外国牛肉究竟是如何进入消费者的肠胃的。一旦它结清了关税，没有任何代理机构会记录它去向何处或者农产品加工商和它有什么干系。有些快餐连锁店强调说，它们的汉堡包不仅是100%的牛肉，而且是100%的美国牛肉。另一些快餐连锁店则保持沉默，这为美国的肉食方法增添了更多的神秘色彩。

总之，近年来牛肉通过全牛肉快餐汉堡包的直接和间接影响而胜过了猪肉。快餐连锁店通过把尚未育肥的牧养牛肉和牛肉肥育场的剩余脂肪的结合，战胜了猪将谷物转化为肉的自然优势。因此，美国农业部将猪肉汉堡包弃之为异类，与《利未记》里的禁规就不仅是比喻意义上的相似了。在调解猪——一流的食谷动物——和牛——一流的食草动物——之间的古老纷争时，美国农业部遵循了古代的先例。它通过给汉堡包赋予一种纯牛肉的性质，又为肉食选择设置了一种精神障碍，并且使牛肉比猪肉显得更神圣。

美国改变肉食口味的故事并没有随着牛肉对猪肉的胜利而结束。这两种生肉都正在受到新兴的快餐、冷冻和新鲜鸡肉的威胁。美国人现在每年吃54磅鸡肉。不利的医学发现和不断上涨的零售价格，使得美国消费者自1976年以来每年少吃15磅牛肉，鸡肉消

费量上升了11.2磅。如果继续保持这种势头，到20世纪末，美国人吃的鸡肉将多于牛肉。



加拿大威廉姆斯港的无栏家禽饲养场，数万只家禽露天饲养。

鸡肉革命早就该发生了。从本性和繁育方面来看，鸡在把谷物转化为肉这一方面和猪的效率相差无几，它比牛的效率高5倍。人们开发了一些最新品种的鸡，可以超过猪的效率，它们能够将1.92磅高蛋白饲料转化成1磅肉，这些肉主要集中在鸡胸脯上。各种技术问题——鸡群易感传染病，鸡在鸡圈里容易相互啄咬致死，以确立出它们的“强弱秩序”，对鸡分群时很难分辨小鸡的公母——使人们未能认识到鸡的批量生产潜力。这些困难可以通过给鸡服用抗生素、用烙铁把它们的嘴烙平、使小公鸡的翅膀比小母鸡长得更长之类的办法得以克服。现在，鸡被分成每3万只一间鸡房，进

行“批量生产”，每只鸡住的鸡笼还不足1平方英尺。温度调控、通风设备和粪便清理全都是自动化的。灯光一天24小时都亮着，以使这些鸡保持清醒，而且能够不断地进食。在孵出以后的47天之后，它们的体重已经超过4磅，完全可以上市了，这个周期只是1950年时所用天数的一半。在名牌工厂，这些鸡的宰杀、拔毛、开膛、冷藏、装箱都由自动机器以每秒钟1.5只鸡的速度进行。作为这些革新的结果，鸡肉价格在过去十年里很少上涨，而且鸡肉产品现在构成整个快餐业增长最快的因素。“牛肉在哪里？”这句话很快就对它的创意者发生作用了。在1984年的总统竞选活动中，温迪店突然收回了挂在嘴边的这句标语，因为它妨碍了连锁店引进新的鸡肉三明治的计划。

当饮食专家告诉我们饮食习惯是文化中变化最慢的部分——如此之慢，以至于美国对牛肉的偏爱可以追溯到吠陀时代——时，他们显然对美国肉食消费史没有给以足够的注意。（顺便说一句，鸡是在东南亚的丛林里得以驯化的，它从来不是印欧游牧—畜牧综合体的组成部分。它们最初可能是在古希腊罗马时代传入欧洲的。）传统的不良影响显然并没有减退从美国殖民时期一直弥漫至今的普遍的流行口味。美国的情况史无前例，好吃的就是好卖之物。但是，和我讨论的其他个案同样明显的是，美国人有肉食口味的上下波动并不仅仅是雄心勃勃的农业综合企业随意左右的流行时尚。和信仰印度教的印度一样，无论起调节作用的技术如何巧夺天工，自然与文化之间的相互作用总是要对谋利行为加以明确限制，无论从能量、蛋白质、资源或美元和美分方面来说，都是如此。我们千万不能忘记，还有很多鸡还没有得到报应。尽管我已经强调了植物饲料向肉食转化效率的迅速提高，但是，我们不能忽视一个事实：即快餐肉是一种无法给人们提供有效能量的进食方式。最新的超级鸡肉所体现的技术上的成功完全取决于鸡



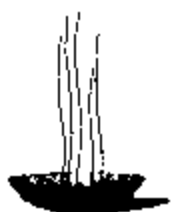
饲料的有效性，这种饲料不仅包含了玉米、黄豆、高粱和其他高蛋白植物饲料，而且还包含了动物产品——主要是鱼粉饲料。这种配料使其名实难符。它的营养价值和能量价值之高已经使人们不能再称之为“鸡饲料”。从营养上说，普通的美国鸡吃的所有这些高蛋白植物和鱼粉饲料优于世界上3/5的人所吃的食物。从能量上说，每卡路里的鸡胸至少得值6卡路里的矿物燃料。这就意味着，美国奢侈的鸡肉宴（还有猪肉宴和牛肉宴）完全是以相对廉价又无法再生的矿物能量资源的不断减少为代价的。如我在开始时所说，美国的肉食狂欢可以证明和印度吠陀时代饮食一样变幻无常。与此同时，我希望自己已经表明，美国对肉食偏好的等级——从马肉到牛肉和鸡肉——的主要特点，已经迅速适应了营养、生态、经济和政治条件的新的组合形式，它不是一份从遥远的过去流传下来的那种僵化迟钝的专制遗产。



中国彝族的杀鸡仪式

我并不否认有些饮食方式极为顽固这一事实。除了仅仅持续数十年的喜恶之外，还有一些可以持续数千年。但是，正如下一个谜显示的那样，用传统的不良影响来解释延续数千年的饮食方式并不会比用它来解释延续数十年的饮食方式更有说服力。





## 第七章 嗜乳者与厌乳者

我对奶的无知持续到我读到著名人类学家罗伯特·路威 (Robert Lowie) 的著作，他喜欢收集人类饮食习惯的“变化无常的非理性”的事例。路威发现的“一个惊人的事实是：东亚地区的人，如中国人、日本人、韩国人和印度支那人对奶的使用具有一种根深蒂固的厌恶”。<sup>①</sup>我分享了（路威）的惊奇感受。作为一名欣赏也经常吃中国菜的人，我从前竟然没有意识到，在中国菜谱中没有奶制的菜——没有用乳酪为调料的鱼或肉，没有干酪片或牛奶酥，也不用给蔬菜、面条、米饭或饺子添加黄油。不过我所见过的所有中国菜单上都有冰淇淋作为甜点。那时我根本没有想到这惟一的奶油制品只不过是为了迎合美国人的口味而做出的一种让步，无法理解我们人类的全体同胞怎么会拒绝我童年时代“最美好的食物”。

路威对此事的看法是相当谨慎的。中国人和其惊东亚、东南

<sup>①</sup>路威：《文化与人类学》，纽约：基础图书公司，1966年，第57页。——原注

业人不仅仅拒绝食用奶及奶制品，他们还对此表现出强烈的厌恶之情。他们看到一口吞下一大杯冷牛奶的景象时的反应，就好像西方人看到一大杯母牛的唾液时可能产生的反应一样。与我的大多数同辈人相似，我相信牛奶是一种精华，一种神赐的美丽的白色液体，它能够使男人胸膛生出毛发，让女人面色如凝脂。一旦发现有人将它视为既难看又难闻的腺体分泌物，没有一个自爱的成年人想要喝它，我们所受的震动是多么大呀！

在我年轻的时候，乳品工业、美国农业部，还有美国医学联合会都热情地支持有关牛奶是“完美的食品”的流行套话。每天喝上1/4加仑的奶吧；把它放在每所学校的午餐室里；在饭前喝它，吃饭时喝它，两顿饭之间喝它，午夜的小吃时也喝它。买一加仑的奶吧，用那种装着塞子的塑料桶。不论何时打开冰箱都喝上一些吧。喝上些奶来调适你的胃吧，它能治疗胃溃疡、拉肚子，防止神经衰弱，减轻失眠。总之，喝奶有百利而无一害。

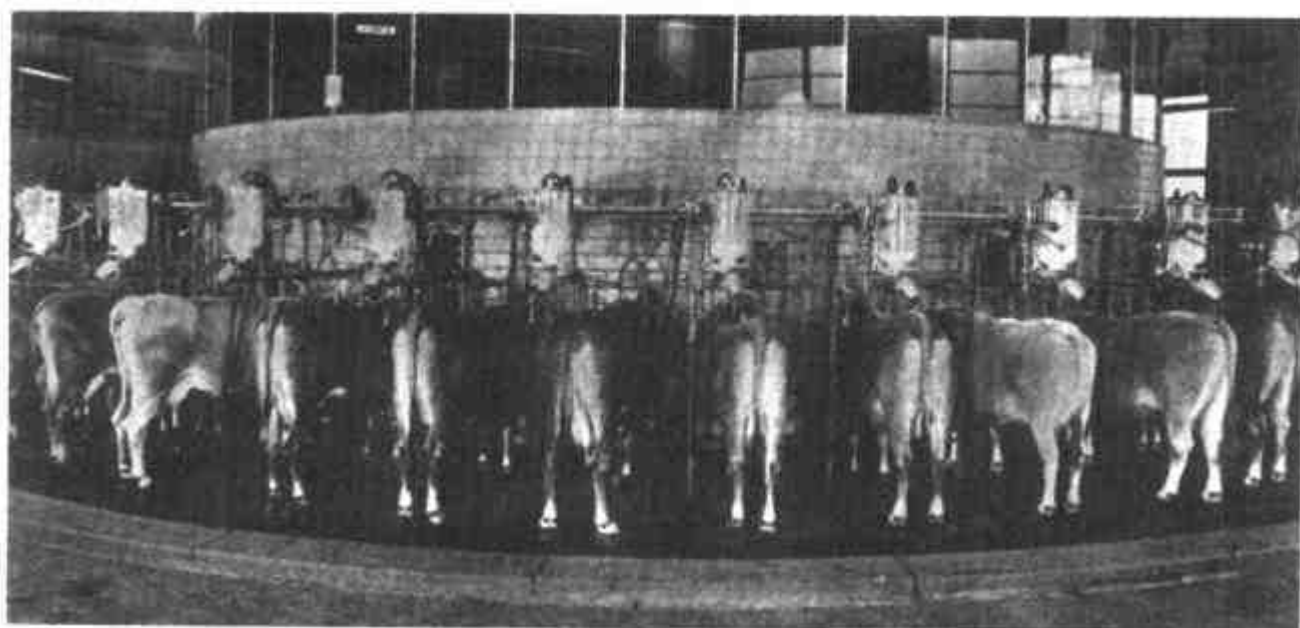
当世界呼吁美国在二战之后援助那些不发达国家时，美国的国际发展计划署自然选择了牛奶作为反饥饿战争的有力武器。在1955年至1975年间，诸多政府部门将数以百万计的奶制品（大部分为奶粉）运送到世界各地的贫穷国家。如果不考虑生产过剩的问题和美国人自己不喜欢食用奶粉，农夫们、政治家们和国际援助技师们对于这桩把他们的神赐食品输送给全球的饥饿灵魂的事业感觉良好。然而时隔不久，当运输船抵达非洲、拉丁美洲、大洋洲和其它贫穷地区之后，美国人就开始听到一些流言，说喝了牛奶——美国牛奶的人们生病了。

1962年，我在巴西，那时有8800万磅的奶粉按照肯尼迪政府的为了和平的食品援助计划开始运到巴西。<sup>①</sup>不久巴西人就抱怨起来，说这种奶使他们感觉肚子胀、胃绞痛，乃至拉肚子。美国驻

<sup>①</sup>《纽约时报》1962年1月7日。——原注

巴西使馆的官员们对此先是不相信，后来看到美国人的慷慨捐助被拒绝和被诋毁，不免深感愤怒。“他们在干什么”，一位官员对我说，“把奶粉生吞进肚，根本不用水来冲，那不让他们胃痛才怪了。”另一位官员说，“问题在于他们用污染的水去冲奶粉。那些奶粉没有什么问题，只是他们不知道冲奶粉之前要把水烧开。”而我的巴西朋友却回答说：“不是的，我们冲了奶粉而且用的是开水，但是这样还是让我们肚子疼得要命。”

我在此要指出的是，那些因吃奶粉而生病的人其实只习惯于很少量的偶尔使用奶，比如早晨喝咖啡时加点奶。他们以前从来没有整杯地喝过奶。与中国和其他亚洲人不同，巴西人在得到美国援助之前对于奶没有什么强烈的偏见。巴西的文化传统主要源自欧洲，巴西人对于喝奶的观念毫无恶意。但是巴西人，尤其是那些接受美国馈赠品的贫穷阶级的巴西人，本来就是非洲人和美洲印第安人同欧洲移民混血的后裔。记住下面一点是重要的：许



20世纪中叶，美国农场的挤奶器在工作。

多非洲人根本没有喝奶的传统。而美洲印第安人则在欧洲人及他们的家养动物到达美洲之前根本不知道喝奶这回事。

就在美国政府依照其对外援助计划向外大量运送奶粉之时，还有许多过剩的牛奶被同时输送到美国的穷人那里，依照的是各种各样的反贫穷法案。在20世纪60年代中期，通过对比美洲土著和犹太人居住区，美国的医生开始意识到，黑人和美洲印第安人即使少量地喝上一杯奶都会随即出现很不舒服的肠胃症状。1965年，约翰·霍普金斯医学院的研究小组揭示了原因：那些自诉因喝奶而肠道不适的人们中，有相当一部分是因为不能消化奶中所含的一种糖。这种糖被称为乳糖，从化学构成上看是一种多糖或复合糖。所有哺乳类动物的奶中都包含乳糖，除了海洋类哺乳类动物——海豹、海狮和海象的奶。这些例外的动物所具有的示例意义显然是次要的。乳糖分子过于复杂，所以难以通过小肠壁。只有将其分解为单糖类或纯糖，尤其是葡萄糖，才能被吸收到血液中，成为一种热量的来源。从乳糖到纯糖的转化取决于一种被叫做乳糖酶（分解乳糖之酵素）的酵素之化学活动。<sup>①</sup>约翰·霍普金斯研究组发现的是，大约75%的成年黑人缺少这种酵素，而美国白人中仅有20%缺少乳糖酶。在喝下一杯奶之后，缺乏乳糖酶的个人无法消化吸收奶中所含的乳糖。如果是严重缺乏，那么乳糖就会累积在大肠里，产生发酵并化出气体。肠体因充水而肿胀，乳糖随着稀粪被排出体外。对于某些乳糖酶缺乏者来说，即使在早餐中略加一些奶也会引起严重的症状。对乳糖酶缺乏症的经典性描述是由一位名叫阿哈麦德（Ahmed）的苏丹医生发表的。下面就是阿哈麦德医生在声望卓著的英国医学杂志《刺血针》（Lancet）上所写的：

我是一位来自苏丹的31岁的医生……已经结婚并有一个

<sup>①</sup>贝雷斯（T.M. Bayless）等：《乳糖酶不足的种族差异》，《美国医学学会杂志》，1966年，第197期，第968—972页。——原注

2岁的女儿。我有幸在我的祖国接受了良好的教育，现在来到英国。然而，我的生活整个都被长年累月地对恼人的大便的关注和焦虑所左右了。……虽然我早餐吃得很少，就是一点玉米片和牛奶，但是还是无法在病房中坚持下去。我必须压住一阵阵冲上来的肠胃气和肚子上的响声，巡查完病房马上跑回家上厕所，连续多次地大便。我决定用糠来治我的病，单位的人极力向我推荐此种疗法，认为它是肠道症状的主要克星。每天早晨，我逐渐增加吃糠的数量，用牛奶伴服。令人吃惊的是，我的情形变得更糟了。我开始感到无望了，一个偶然的时机我同一位新来单位的专家闲谈时讲到我的病。她提出这可能是由于奶中的糖所引起的。我不大情愿地同意接受检查，但我对能否发现这种病理并不抱太大希望。

我的乳糖耐受力测验终于真相大白。……在几天之内我开始吃没有奶的食物，我发现那种持久不断的肚子胀消失了，我用不着时不时地排放肠胃气。肚子中的响声也不见了。好像是平生头一次我的大便正常了。虽然体重没有减轻，我的裤带却开始变松了，这又引起了另一个问题，在巡视病房时我发现我的裤子滑到腰下边。我不得不跑开，不是去厕所，而是去买一对吊式的裤带！现在，我的士气重新振作起来，我已经扔掉了装有镇静药的瓶子，正撰写我的第二篇出版物——《乳糖酶缺乏对一位旅英的苏丹医生的影响》。

医学家和营养学家并不认可乳糖耐受力差的人摄入牛奶后就像阿哈麦德所说的那样必然会患肠胃病。据一些专家估算，有50%的乳糖酶耐受力差的人在饮用一杯8盎司的牛奶后会感到不适。还有些人认为他们的研究表明感觉到轻微症状的人还不到10%。<sup>①</sup>

<sup>①</sup>阿哈麦德：《不能承受乳糖的肠过敏症状》，《刺血针》，1975年，第2期，第319—320页。——原注

由于在这个问题上意见不一致，联邦贸易委员会宣布要停止加利福尼亚产奶商的广告代理人使用“牛奶对所有人都有益”这样的句子，这就显得至关重要了。本来这句广告辞是为了让加州人喝更多的奶而用于广告大战的。首席法官拒绝了一项有关限制法案的请求，理由是，相关的最有效的研究已经表明，“在加州人口中有20%—25%的人是乳糖酶不足者，也许他们之中至多只有15%的人在一口气喝下240公撮（8盎司）的牛奶后才会显示出某种症状。有证据显示，在喝奶后出现症状的那些人中，只有在15%的人中，其症状才具有社会的或心理的意义，或是引发一定的身体不适，其余的症状均微不足道。”法官得出结论说，这就弄清楚了只有0.7%的加州人才受到较严重的症状的折磨。不过，既然几乎所有的专家都承认症状的严重程度与一次饮用奶的数量成正比，法庭于是批评了那些试图怂恿人们一次喝几杯奶的广告。[在一个电视频道中，棒球英雄韦达兰（Vida Blue）宣称他每天要喝下两加仑半的牛奶。]

对于那些被告来说，他们向人口中有相当数量的乳糖酶不足者表达下述观念是不公正的和有误导性的：在一个时间里大量或不限量的喝奶是有益的。乳糖酶不足的人大量或不限量的摄入牛奶会导致身体不适的症状，虽然不至于威胁健康。<sup>①</sup>

很显然，在不能承受乳糖的个人中出现的剧烈症状，可以通过某种习惯性效果而得到缓解。那些乳糖酶不足的人如果以前没有饮奶的经历的话，只要喝上一点奶就会出现症状。在美国进行的大多数实验都使用了这样的一些乳糖酶缺乏者，他们为了顺应

---

<sup>①</sup>联邦贸易委员会：《加利福尼亚州牛奶生产者咨询理事会报告》，1979年，华盛顿：联邦贸易委员会决议案。——原汁



其浸透着牛奶的文化环境的流行习俗而持续地饮用牛奶。我们知道胃部的症状对于心理状态是很敏感的，在某种程度上，人可以学会忽略或者忍受诸如胃胀、胃肠气和轻度腹痛等症状，就像人可以学会忽略或忍受轻度的关节炎不适感一样。还有，习惯性的饮奶者与非习惯性的饮奶者在肠道反应上是不同的，其结果是，在那些乳糖酶缺乏程度相同的个人中，产生发酵症状的比率却是不同的。<sup>①</sup>

这样一些因素足以说明为什么其他国家或美国印第安人中的乳糖酶缺乏者比一般美国人在喝一杯奶后表现出更高的戏剧性症状的概率。例如，在墨西哥城，20%的乳糖酶缺乏者喝奶后表现出轻度症状，16%则有严重的症状。亚历桑那的匹麻（Pima）印第安人几乎100%都是乳糖酶缺乏者。喝下一杯奶之后，有68%的匹麻人出现了症状。

在发现了牛奶忍耐力的生理基础之后，医学研究者们急于确定不能消化乳糖的更多的人口分布情况。他们起初指认那些乳糖酶不足的人是“异常的”，但是很快就弄明白了成年人中乳糖酶不足才是“正常”状态，而成年人中乳糖酶充足则是“异常的”，正如在所有的哺乳动物中那样。中国人、日本人、韩国人和其他东亚人中能够吸收乳糖者不足5%；在泰国、新几内亚和澳大利亚原住民这样一些亚洲和大洋洲人群之中，能够吸收乳糖的成年人的比例接近于零。成年的乳糖吸收者在西部和中部非洲也几乎同样难以找到，那里正是大部分美国和巴西黑人祖先的故乡。这就把我们带回到那些喝奶后肚子痛的巴西人那里。非洲和美洲印第安人混血后的巴西人抱怨奶粉的副作用，他们无疑是不能享受乳糖的受害者，而不是因为使用了不洁的水或者干吃奶粉的缘故。

---

<sup>①</sup>菲利浦斯(S.F. Phillips):《乳糖吸收与肠胃功能》，见佩吉(D. Piage)编《乳糖消化的临床与营养含义》，约翰·霍普金斯大学出版社，1981年，第51-57页。——原注



澜沧江边的藏族人在挤牛奶。

我们现在知道，“异常的”乳糖吸收者的最大聚居地位于欧洲的阿尔卑斯山以北。95%以上的荷兰人、丹麦人、瑞典人和其它斯堪的那维亚人都有充足的乳糖酶以消化他们一生中从奶里获得的大批量的乳糖。在阿尔卑斯山以南，乳糖酶含量高的人到中等含量的人占了大多数，而在西班牙、意大利、希腊以及中东地区的犹太人聚居区和阿拉伯人城市中，乳糖酶的含量降至中等和低等之间。在印度北部，中等到高等含量的乳糖吸收者再度出现，而高等含量的吸收者还出现在一些孤立的环状地带，诸如阿拉伯的贝都因游牧民，以及尼日利亚北部和非洲东部的某些草原部落。

哺乳动物显然都要在幼年期食用母乳，但是为什么包括大部分人类在内的哺乳动物到了少年期和成年期就丧失了产生乳糖酶的能力呢？对于婴儿期以后乳糖酶不足的一种可能的解释是：自然选择往往并不偏爱一个有机体中无用的化学的或物理的特征。当婴幼儿期的哺乳动物长大以后，身体变得又大又重，它们的母亲

不能再产出足够的奶来满足后代的营养需求。况且，哺乳动物的母亲们必须准备新的生育，照顾和喂养新的后代，她们不得不终止哺乳期并教会已长大的后代从事寻觅成年食物的工作。对于人类来说，离开母亲的乳房以后还要保持食奶的习惯，惟一的途径就是从其他的处于哺乳期的哺乳动物那里“偷窃”了。该种动物必须足够温顺，以便让人类轻易得到可食用的奶。一旦这类可产奶的动物种得到驯化，人类自己在婴儿期以后能够继续产生乳糖酶才显得有利了。正是由于这个缘故，在反刍类动物被驯化之前的数百万年间，自然选择并没有偏爱那种在婴儿期之后还能够生出乳糖酶的人们。同样道理，为把乳糖酶充足期延长至成年的遗传因子（基因）出现的概率也就极低了，这种遗传因子只有在反复发生的生物突变之新种那里才得以发生。<sup>①</sup>只是在二万年前开始的反刍类动物驯化之后，自然选择才开始在某些拥有产奶动物的人群之中偏爱那种成年期乳糖酶充足的遗传因子的传播。今天，每一个含有少年期和成年期较高百分比的乳糖酶充足率的人类集团，都曾经有过食用一种或更多的驯化反刍动物之奶的长期历史。而且，如果食奶的数量在食物总消费量中所占的比重越大，那么使少年期和成年期乳糖酶充足的遗传因子的传播频率也就越高。

上述这些加起来似乎可以构成一种虚假的简单解释：为什么北部欧洲人和他们的后代90%以上都是成年乳糖酶充足者。如果人们需要喝大量的奶以满足他们的营养需求，那么自然选择就会偏爱那些拥有乳糖酶充足的异常基因的个体，促使他们遗传成功，而不偏爱那些拥有使乳糖酶不足的“正常”基因的个体，不保证他们的遗传成功。但是，为什么每个人都需要饮用大量的奶呢？我们的人种及其先祖在第一种驯化动物可以以奶水哺乳人类之前

---

①温氏(C. P. Wen)等：《对不承受乳糖的猴子的乳糖喂养》，《美国临床营养学杂志》，1973年，第26期，第1224-1228页。——原注

已经发展了数百万年之久。正如世界各地许多健康、长寿的不喝奶的人们的存在所证实的：多数人不依靠奶来满足他们的基本营养需要。不过，其他的人群不依靠奶照样生存得很好这一事实，并不足以排除这样一种可能性，即曾经有过与欧洲的环境和史前史相关的某种特殊境况，正是这种境况促使欧洲人成为喝奶一族。接下来的问题是，确认在何种境况下喝奶会成为对人的健康、生存和延续具有关键性的因素。

奶中并不含有在其他的植物和动物类食品中找不到的营养成分。不过奶中确实含有一种极为丰富的成份，它对于欧洲人，尤其是北欧人来说不仅是需要的，而且是特别大量的需要。这种成份就是钙，一种矿物质，人体用它来生长、维护和修复其骨骼。奶中的固体部分是所有饮食中钙含量最为集中的。人们从深绿色的多叶蔬菜之中也能够获得适当的钙，像甜菜、芜菁菜、菠菜等等。但是若以此为钙的来源，必须吃下相当多的菜才行。与奶这种食物“包裹”相比（对于那些乳糖耐受力强的个人来说），菜的价值就小得多了。奶中所含的脂肪和糖分，还有蛋白质、维生素和矿物质都是身体热能的重要来源。咀嚼鱼骨和咬食兽骨上的韧带也能多少满足一些钙的需要。这正是爱斯基摩人摄取钙的方式。但是，并不是每个人都能得到鱼吃，而咬大骨头则容易损伤牙齿，对于生存来说，那将是比摄取热量要重大得多的损失。

在某一种食物中所含的钙并不能保证为肠道所吸收。有如许多其他的食用绿色植物，多叶蔬菜中含有可附着于钙和他种矿物质的酸性物，它们阻碍钙的吸收，降低其生理作用价值。作为钙的一种食物来源，奶优于其他食物之处不仅在于其钙的含量更高，而且还在于它包含着一种促使肠道吸收钙的物质。这种物质与乳糖相比也许微不足道，但是下文还要多讲一下它。

首先，我要指出的是，奶的使用的进化作为一种并不优越的

可吸收钙的来源，是哺乳类脊椎动物的最突出特征之一。新诞生于世的哺乳动物幼仔具有不成熟的软状骨架，它们虽然还不能自己觅食，却必须使它们的骨头硬起来并快速生长。因此，哺乳动物的乳腺分泌物中含有大量的自然养分以促使钙的吸收，通过哺乳幼仔让它们的骨骼尽快生长。人类若是拥有了产乳动物并且是乳糖酶充足的话，那么其少年期和成年期对钙的需求仍然可以受益于这种养分。

让我更加清楚地讲一讲如果婴儿和成人得不到足够的钙会发生什么样的情况吧。如果小儿缺钙，他们会患一种叫做佝偻病或软骨症（rickets）的病；如果是老人缺钙，那么所患的就是骨质疏松（osteomalacia）。对于小儿来说，他们的腿会变得弯曲和发育不全，胸部凹陷；女性则骨盆变形，将来导致胎儿无法顺利通过产道。随着年岁的增长，患者的腿、臀和手臂可能会变脆，乃至轻微的摔打或碰撞就容易导致骨折。未经治疗的佝偻病儿童和少年日后不易结婚和生育。患佝偻病的母亲将面对胎儿夹在产道中的高度危险以致丧命。

有没有证据表明乳糖酶不足与骨骼疾病之间的联系呢？有的。研究表明，在白种人中，有47%的骨质疏松症患者都是乳糖酶不足者。在拥有产奶动物的人群中，如果缺乏其他的摄取钙的来源，那么乳糖耐受力差将必然影响繁殖的成功。

如前所述，奶作为含钙的食物源，其有效性要靠以下两个条件来保证：一是奶中要含有大量的钙，二是奶中含有一种叫做乳糖的特殊物质，它能促使钙在肠中的吸收。如果某人不能消化乳糖，那么喝奶就不光是摄取钙的一种不舒适的方式，而且也是一种无效方式。这一点只是在最近才得到澄清。研究人员已经达成一致意见，认为乳糖耐受力极差的人会导致对奶中热量丰富的糖分的不吸收和浪费。另一方面也有与此相左的证据，是不是乳糖

耐受力差还可以意味着奶中的钙不被吸收而排出体外呢？<sup>①</sup>为了证实乳糖酶不足者在吸收钙方面的实际能力，日内瓦大学骨科疾病研究中心的科学家们做了试验：给予乳糖酶不足者和乳糖酶充足者这样两组自愿被试者以等量的含钙水，在一组试验中让受试者服用钙的同时服用一些乳糖；在另一组试验中则只服用钙。结果乳糖酶不足的那一组中每个人虽然服用钙时加了乳糖，但还是比另一组所吸收的钙下降了许多，平均下降约18%。这一发现表明乳糖耐受力强的个人在消化吸收奶中的钙方面要比乳糖耐受力差的个人有79%的量的优势。

新的资料显示乳糖酶不足者若不喝下比乳糖酶充足者所喝的量多得多的奶水，就不能从奶中获取足够的钙。毫无疑问的是，他们喝得越多，症状就越严重（想一想阿哈麦德医生）。对这些事实的明智反应是：不要劝乳糖酶不足者去喝奶，而要他们去吃更多的绿色多叶蔬菜或嚼鱼骨。

总括以上讨论，如果今天乳糖酶充足的欧洲人之祖先曾经靠奶来摄取钙的话，如果他们曾面临佝偻病和骨质疏松症的危险，那么当时那些不能大量喝奶的人以及只能从奶中吸收少量钙的人，一定是处在很大的危险之中。

那么，谁是今日欧洲乳糖酶充足者的祖先呢？他们为什么要靠动物的奶来维持他们对钙的需求呢？考古学和语言学方面的证据有力地表明，在大约一万年以前，欧洲的中部和北部被极茂密的森林所覆盖，其间散居着以狩猎采集为生的人群。产奶动物驯化的地理中心在中东和地中海东部地区。从大约9000或8000年前开始，新石器时代的农人和家畜饲养者最初向北迁移，他们用火烧掉森林，小规模地种植谷物，并且在被焚烧过的林地所变成的草

---

<sup>①</sup>德邦涅：(J·D·Debonnie)等：《乳糖酶缺乏者的营养吸收》，《消化菌科学》，1979年，第255页。——原注

原上放牧家畜。按照这种生存方式，对于种植含钙量高、含热量少的深绿色多叶蔬菜而言，显然没有多大的空间。事实上，大部分熟悉的深绿色多叶蔬菜在当时都还未进入世界上所驯化的植物清单之中，因为同谷物食品和动物食品相比，它们所含的热量和蛋白质都显得微不足道。如果欧洲的石器时代祖先特别面临患佝偻病和骨质疏松症的危险，那么很可能是文化选择和自然选择的双重作用选择了扩大食用奶而不是驯化和多吃深绿色多叶蔬菜。

现在的问题是，有没有证据说明新石器时代的祖先们特别面临患佝偻病和骨质疏松症的危险。是的，有这方面的证据，虽然它来源于一种全然出人意料的角度，并且看来同饮食活动的范围没有什么关联。此种证据的构成要素在于，北欧人的格外浅的肤色和欧洲范围内由北到南肤色渐次变深的现象。当你从不列颠群岛和斯堪的那维亚半岛开始向地中海沿岸地区旅行时，对这种现象会看得很清楚。从数量的意义上看，极为白皙的肤色中略透出少许淡红，这就和成年时期仍然是乳糖酶充足一样，二者属“异常的”情况。大多数的人类成员拥有棕色或深色的皮肤，也许现在和一万年前一样，哪里也找不到具有类似于今日北欧人那样肤色的人群了。浅肤色与乳糖酶充足两者之间的意外相遇并非偶然的巧合。同乳糖酶充足一样，浅肤色也会增加对钙的吸收。其作用原理是，让某些光波穿透外皮，并将表皮内一种形式的胆固醇转化成维生素 $D_3$ 。<sup>①</sup>血液的流动从外皮那里带走维生素 $D_3$ ，使之进入肠道，并在那里起到吸收钙的至关重要作用。人们从食物中也可以直接摄取维生素D，但是其作用是相当有限的。因为维生素D主要由海生鱼类的鱼油特别是海洋哺乳动物的肝（淡水鱼不行）所提供的。我们必须牢记在心的一个基本事实是，奶自身并不含

---

<sup>①</sup> 麦克劳林 (J. Maclaughlin) 等：《皮肤中维生素 $D_3$ 的光生物学》，见《皮肤的生物化学和生理学》，纽约：牛津大学出版社，1983年，第734-754页。——原注

有足够数量的维生素D。为什么会这样呢？奶中含有乳糖，乳糖强化了对奶所大量提供的钙的吸收，这就有能力替换维生素D了。这有助于说明在鳍脚类动物奶中不含有乳糖这种奇特的反常现象。与其他哺乳类动物的奶不同，海狮、海豹和海象的奶都含有丰富的维生素D，因此就没有必要由乳糖来促进对钙的吸收。这种由维生素D替换乳糖的情形表明了如下一个事实，即海洋哺乳动物的食物几乎全部由维生素D含量充足的鱼类所构成。与其他哺乳动物不同，海洋哺乳动物有保证获得足够的维生素D，因为它有食鱼的习性。它能够免除这样的复合需要：对母亲而言在乳腺中产生乳糖，对幼仔来说在肠道中产生乳糖酶。

既然我刚才说过棕色才是我们人类种群的“正常”肤色，那么，浅肤色对于吸收钙的有益效果看起来好像很奇怪。如果钙是这样一种重要的营养，如果浅肤色有助于维生素D和钙的吸收整合，那么为什么浅肤色又是这样的“异常”呢？答案在于癌症——皮肤癌。

人类皮肤的颜色取决于一种被叫做“黑色素”（melanin）的微粒物质，也正是同样的物质使蜥蜴（变色龙）能够变换颜色，使章鱼的墨袋变黑。在人类这里，黑色素的主要功能就是保护皮肤外表免遭过分强烈的阳光穿越大气层的光波所造成的伤害。这种光波辐射给人类种群带来了一个很关键的问题，因为我们没有大多数哺乳动物那种起到日光屏障作用的浓厚的兽毛。无毛有其有利的一面，它能使大量的汗腺通过蒸发来冷却我们的身体，并由此而赋予我们人类种群一种独特的能力，在正午的炎热之中长距离地追逐那些奔跑敏捷的动物。但是，无毛也有代价，它给我们带来两种辐射伤害：一是普通的日晒所造成的水泡、溃疡及感染的危险；二是皮肤癌，包括恶性黑变病（malignant melanoma），一种致死率最高的疾病之一。黑色素是人体对付这些病变的第一



道防线。黑色素之微粒越多，肤色越深，患皮肤灼伤和各种皮肤癌的危险也就越低。<sup>①</sup>

恶性黑变病主要是一种具有北部欧洲家系的浅肤色个人经历较长时期强日光辐射后而患的皮肤病。所有种类的皮肤癌中，发病率最高的一种出现在澳大利亚，那里的白人主要是北部欧洲人的后裔。阳光的辐射病有如下两方面原因：一是室外运动多而且穿衣太少，如果这两个条件同时并存达30年之久，那么患病的概率就增加4倍；二是患病率取决于阳光照射的时间长度和强度，大体按照由北到南的区域变化而呈现出患病率升高的情况。

在美国，从1935年到1975年，黑变病的发病率提高了6倍，每年新增的癌症患者有1/3是皮肤癌，这种情况和户外运动的日益流行及着装的随意性风气恰好成正比。可以肯定，恶性黑变病在达拉斯和瓦司堡（德州北部城市）这样的南方城市的白人居民中的发病率要高，而在底特律或明尼阿波利斯这样的北方城市居民中则发病率较低。男人由于比女人更喜欢光膀子在外面走，所以上身患此病较常见。女性发病高的部位是腿部，其次是她们的背部，而在她们很少裸露的胸部实际上从不发病。相对来说，恶性黑变病在皮肤色素深的中部非洲人和他们的新大陆后裔那里很少发病。若再看那些例外的黑人发病病例，如果他们患了恶性黑变病，那么患病的部位往往是他们身体上肤色最浅的地方，如脚掌、手心和他们的嘴唇。<sup>②</sup>

在欧洲看到的情形似乎相反：挪威人患恶性黑变病的概率比日照充分的西班牙人要高20倍。但是有一种明确的解释。挪威人

①麦肯森 (F. Malkenson): 《皮肤的放射生物学》，见《皮肤的生物化学和生理学》，纽约：牛津大学出版社，1983年，第769—814页。——原注

②阿瑞尔 (I. Ariel): 《恶性黑变病因学理论》，见阿瑞尔编《恶性黑变病》，纽约：阿普雷顿—世纪—农场公司，1981年，第9—32页。——原注

和瑞典人不光普遍要比西班牙人肤色浅，他们在家的短暂夏天和冬季放假出游外国时总是以盲目的热情投入裸体或半裸体的日光浴活动。由此看来，某个人类集团的特定肤色在很大程度上代表着日晒过多和过少的两种危险性之间的抵消和平衡。一方面是皮肤晒伤和皮肤癌，另一方面是软骨病和骨质疏松。正是这种平衡很有效地解释了世界上的棕肤色人种的优越性，并且说明了赤道附近居民肤色最深、纬度越高地区的居民肤色越浅这种趋向。

在中纬度地区，人们的皮肤有一个明显的策略，就是随着季节而改变颜色。比如在地中海沿岸，夏季的日晒极易引发皮肤癌，却可降低患软骨病的危险，此时人们的皮肤产生出更多的黑色素，看上去肤色就变深了。冬天减少了日照灼伤和皮肤癌的危险，黑色素的数量减少，被晒黑的皮肤又变浅，以便确保吸收足够数量的维生素D<sub>3</sub>。

现在把这些因素放在一起：当新石器时代的祖先向北移动时，软骨病和骨质疏松的危险超过了皮肤癌的危险。冬季变得又长又冷，太阳常被雾和云遮蔽。他们不得不穿上暖和的衣服以抵御寒冷，这样就减少了可暴露于日光照射以吸收维生素D的皮肤面积。况且，他们那时成了内陆的农耕者和畜牧者，无法像爱斯基摩人那样用鱼油来代替日光作为维生素D<sub>3</sub>的来源。在这样的条件下，浅肤色的、不被晒黑的人若能利用最短时间与最弱的阳光来吸收维生素D<sub>3</sub>，那就会被自然选择所特别偏爱。于是许多人口都丧失了被晒黑的能力。在厚实的服装下只有一圈脸可以面对冬季的阳光了，这些北方人就这样渐渐获得脸颊上的半透明粉红斑块——为吸收维生素D<sub>3</sub>而设在皮肤上的可变的窗口。

由于维生素D<sub>3</sub>只有在钙吸收充足的情况下才能防止软骨或骨质疏松，所以浅肤色和乳糖充足便作为对选择压力的适应而同时登场了。人口遗传学家卡维里—斯佛贵的计算表明，假设在每代



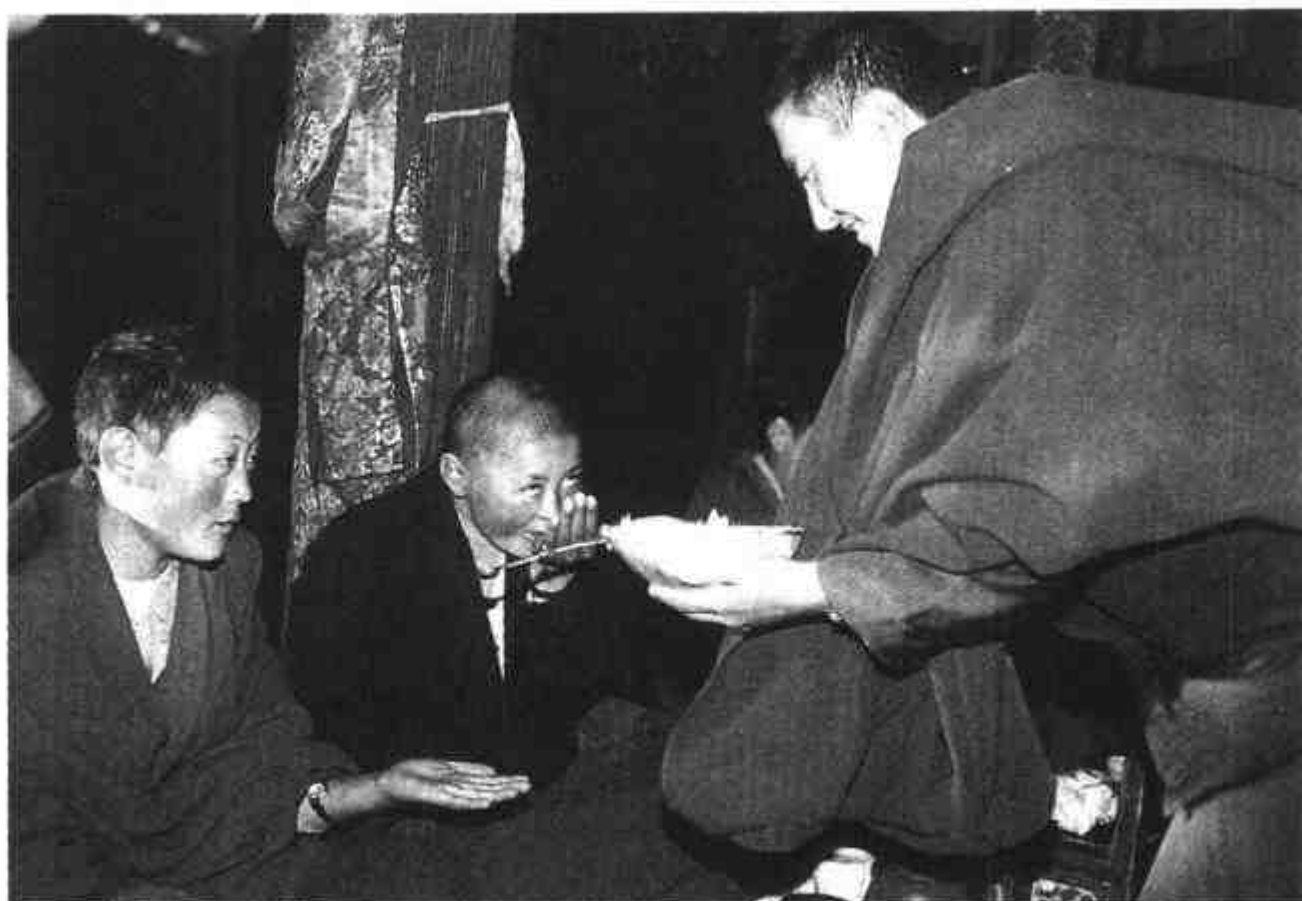
西藏寺庙中的酥油茶桶

人中拥有浅肤色和乳糖酶充足的基因的个人比那些具有深肤色和乳糖酶不足的基因的个人多生育 2% 的后代，那么从日晒充足的、棕色皮肤的、乳糖酶不足的地中海人到浅肤色、乳糖酶充足的斯堪的纳维亚人全部转变过程需要用 5000 年时间方可完成。

还有一个可选择的情形，我也应该提到。某些考古学家怀疑，拥有牛奶和谷物复合式生活方式的棕肤色人种从中东开始的自南向北迁移是不是真的发生过。相反，在欧洲已有狩猎采集民族可以简便地将牛奶加谷物的复合式生活方式从一个群体向另一个群体传播。例如，这种复合体的某些部分——奶牛的驯化，甚至很可能是由欧洲人自己独立发明的。<sup>①</sup>这一情形同前面一种具有同样的含义，因为选择压力有利于浅肤色的、乳糖酶充足的人。我们知道，以牛奶加谷物为生活方式的人们的先祖主要居住在沿海岸地区，他们能够得到充足供应的含有维生素 D 的鱼类和海洋哺乳动物。这些人群的更加偏北面的一支或许就生活在北极圈的生态条件下，有如今日的爱斯基摩人（虽然他们靠南一些）。也正像现代的爱斯基摩人不大为维生素 D 而感到压力，这些人群要比他们的后代的肤色更呈褐色，他们的后代放弃了狩猎和打鱼，移居到欧洲的不大吸引人的内陆地区，采取了依靠饮奶和食用谷物维生的生活方式。

现在，解释喜好奶和回避奶的起源方面的主要因素已经最终汇集起来了。但是我必须先应对一些反对的观点，这是由那些相信我的老对手罗伯特·路威 (Robert Lowie) 观点的学者们提出的，他们认为饮食习惯完全是文化奇想和幻想的结果。我可以很容易地处理一个流传已久的反对观点，基于如下一种明显的能力：某些乳糖酶不足的个人只要喝牛奶的量比较小就不至于出现什么症状。对于我们的新石器时代祖先来说，所面临的挑战不仅仅是能

① 邓奈尔 (R. Dennel): 《欧洲经济史前史》，纽约：学术出版社，1982 年。——原注



西藏寺庙宗教仪式中的饮料

够忍受充足数量的牛奶而不至于经历“阿哈麦德医生的抱怨”，而且还在于最大限度地从他们所饮用的东西中吸收到钙。在从乳糖之中吸收钙方面，乳糖酶充足的个人比乳糖酶不足的个人具有多达78%的优势，这个发现足以使一个面临着佝偻病和骨质软化病威胁的人群中产生出2%的人口再生产优势。

另外一种流行已久的批评认为，欧洲人的乳糖酶充足对于从奶中吸收钙来说不是至关重要的，因为很容易将奶转化为能够分解乳糖为纯糖的物质。比如奶油、凝乳和酸奶等，都是含有高量钙质的奶制品，却不会给不能承受乳糖的个人带来不愉快的症状。<sup>①</sup>但是，把奶转化成奶油、凝乳或酸奶意味着乳糖将不容易促进钙的吸收。（在酸的奶制品中，乳糖转化为纯糖的程度，取决于

①考拉斯(J. C. Kolars)等：《酸乳酪——一种自动消化的乳糖源》，《新英格兰医学杂志》，1984年，第310期，第1-3页。——原注

细菌培养期的长度和温度。在高温情况下，凝乳中的大部分乳糖会在几个小时内“自动化解”。) 缺乏日照和奶类食物提供的维生素D, 那些从这类奶产品中获得钙的个人在满足钙的需求方面, 与那些能够承受乳糖的人相比是不利的, 因为后者能够从饮奶中获得未分解的乳糖。自然选择运作的方式是通过许多代人所累积下来的成功再生产中的细微差异实现的。由于乳糖强化了钙的吸收, 能承受乳糖的鲜奶饮用者要比不能承受乳糖的酸奶、奶油或凝乳的饮用者享有再生产的优势, 在童年之后延长乳糖酶充足性的基因频率仍会增加和扩展。当然做出这一推测的前提是, 该人群正处在佝偻病和骨质软化病的威胁之下。

这一解释的逻辑可以扩展开来, 对如下现象做出相应的理解: 为什么许多像犹太人、意大利人、阿拉伯人和南部的印度人这样一些具有长期的奶食历史的人群, 在乳糖承受方面表现出居中的频率。我们会在上述每一个案例中都看到对乳糖承受性的选择压力处于变动之中, 这种变动与钙之来源的数量相关, 而不是和环境、技术和经济活动所提供的鲜奶数量相关。比如在印度, 在西北地区传统的游牧地带之外, 乳糖承受的频率是中等的或低的, 虽然那里的人民也许食用奶制品已有至少4000年历史了。对此的解释就是, 南部的印度人在奶中获取钙方面仅仅受到轻微的选择压力。印度南部的农业提供了深绿色多叶蔬菜和豆类作物——钙的良好来源, 人们将这些作物切细后拌调料食用。<sup>①</sup>那里还具有充足的日照, 因而使防止皮肤癌的需求超过了获取维生素D的需求, 况且南部印度人的肤色是相当深的。由于选择的压力处在中间的水平, 所以牛奶主要是以酸乳酪的形式加以消费的。在不完全发酵的条件下, 乳酪当然也包含相当数量的乳糖, 这正是南部印度人食用乳酪的典型方式。这样, 那些乳糖酶充足的个人不断地从奶中吸

①杰弗瑞 (M. Jaffrey): 《印度烹饪导引》, 纽约: 阿尔弗雷德·诺福公司, 1973年。——原注

收比乳糖酶不足的人更多的钙，于是便形成对那些缺乏乳糖酶者的轻微优势，结果就是乳糖酶充足的基因处于中等到低等的水平之间。



帕米尔高原上的塔吉克妇女在挤羊奶。

这种现象

又将我们带回到（路威）的“惊人的事实”。通过对不能承受乳糖情况的地理分布的了解，关于中国人和其它东亚、东南亚人为什么拒绝牛奶的答案就似乎是不言自明的了。他们拒绝牛奶是因为他们体内缺少乳糖酶，因此不能消化奶。

但是，关于东方人拒绝牛奶的原因也不只是如此。中国人并没有因为他们不能承受乳糖而拒绝牛奶，他们因为拒绝牛奶所以不能承受乳糖。换用一种更确切的说法，他们维持着从幼儿到成年乳糖承受力递减的下降斜率。这对于我们人类种群来说，在饮用牛奶而得不到重要的利益的利益的情况之下是完全正常的。这意味着在远东地区的人民之中，饮食习惯和生存方式都没有依靠牛奶来获取他们所需的钙或任何其它的营养物质。

那么为什么中国人在这方面不同于印度人呢？在那些拒绝牛奶生产的东方土地上，实行着强化的灌溉农业生产方式，它不像印度的农业生产系统那样依赖于动物耕作。我在圣牛那一章里已经讨论到，印度的季风气候使它的雨季与旱季截然不同，它迫使农民在雨季开始之前不得不拥有大量用于耕地的家畜。在中国，土







地和气候的条件不像印度那般苛刻，灌溉农业则更为发达，仅靠人力或附加少许动物拉犁就可以完成耕种的任务。而且，中国不同于印度的另外一点是，它不是在人口稠密地区被迫饲养牵引用动物，因为中国很容易从居住在中亚边地的广阔草原地带的游牧者那里得到家畜。这种机会对于印度来说是不存在的，因为它被兴都库什山和世界屋脊喜马拉雅山脉阻隔在中亚之外。由于没有印度人那种在村中或附近饲养大量畜力的需要，中国人用不着饲养大量的母牛去培育公牛，所以也从来没有在用畜力耕作的同时把牛奶当做必要的副产品来使用。中国人也没有经济生活上的义务要他们为了奶而饲养山羊和绵羊。与此相反，由于居住得过于稠密，不利于再去饲养这些小的反刍动物作为动物食物的来源。中国人和其它的东亚人很久就显示出一种特别的能力——修筑灌溉的梯田，在山坡上种植植物食物。而在那些不纯粹以农耕为谋生手段的人们那里，这种能力在放牧反刍动物方面得到最好的开发利用。在以上所有这些方面，中国不仅同印度形成鲜明对比，甚至也同欧洲形成了对照，后者是多雨的农业，并且直到最近人口密度仍然较低。

中国人不依靠反刍动物作为他们主要的动物性食物来源，他们替代性地转向了猪。数千年以来，中国人不同于印度和中东的人民，他们已经把猪变成了他们整个农业体系中的一个有机的组成部分。他们成功地做到这一点，靠的是把猪圈放置在邻近农舍之处并且用家庭的废物来喂养猪。事实证明这是一种极其成功的安排，猪肉在中国菜谱中的绝对优势地位便是这一成功的明证。

假如中国人曾受到某种压力，需要发展从他们的家畜身上获取乳腺分泌物的技术，那么他们最有可能选中的目标就会是近在眼前的家猪，而不是离他们较远也较稀少的反刍动物。那么，为

什么中国人（或其他的任何人）没有让他们的猪产奶呢？答案是，猪的乳腺本来就不适于产奶。猪的整个生理学反映着一种哺育策略，它不同于反刍动物。母牛、绵羊和山羊都有大容量的储奶库——乳房，其中积聚着由乳腺所分泌的奶水。这种生理构造使反刍动物中的母畜能够在持续的移动中同时哺乳，只要有幼仔吮吸它们的乳头就可以了。而母猪生下一大群毫无自助能力的猪仔。母猪筑起一个巢窝，当它自己去觅食时便把猪仔留在窝中。母猪没有



藏族人在做面食。

有在哺乳之前可以存奶的储藏库。猪仔的吮吸作用刺激着母猪的产奶，其奶水的涌出是间断性的和短暂的，而且相对数量较少。大约在15分钟之后母猪就需要吃食了。<sup>①</sup>像中国人这样在饮食节俭上具有天才的人民都未能从猪的奶头中得到奶水（至少不足以使母猪的奶成为肉用养猪的一种有价值的副产品）。

但是不论是否可以为了取奶而养猪，中国人与欧洲人不同的

<sup>①</sup> 克罗司 (B. A. Cross): 《取奶的比较生理学》，《哺乳学的比较观》，皮克 (M. Peaker, 编, 纽约: 学术出版社, 1977年, 第193-210页。——原注

一个事实是，他们没有受到要利用牛奶的营养压力。中国人的饮食中的重要部分一直是由各种蔬菜构成的，如各种生菜、菠菜和其它深绿色多叶蔬菜，经过切细后加上少量的动物肉，用油炒过。由于有大量深绿色多叶植物用于人的消费，这也就不可避免地产生大量的被剥落的叶子和茎枝，成为喂猪的极好饲料。主持家政者还用多种多样的豆类制品来补充这样的饮食结构，这也成为中国人特别爱吃的一种重要食物。

我在前文中已经说到，深绿色多叶蔬菜是钙的一个丰富源头，现在我只需补充说黄豆也含有丰富的钙，中国的气候也提供充足的日照，这样就不难理解为什么中国人没有受到从猪或其它家畜那里取奶的自然选择压力。由于奶食既没有再生产上的利益也没有经济上的特殊价值，中国人中乳糖酶充足的基因频率就处于低水平上，这在我们人类中最多的成员这里完全是正常的。中国人中那些例外的乳糖酶充足的人和尝试喝牛奶的人并不能比大多数乳糖酶不足者获得再生产的优势。当一些乳糖酶非常欠缺的人决定要试着饮用牛奶时，他们就会像阿哈麦德医生那样叫苦不迭。于是乎，就给一种普遍的、对他们而言又是根深蒂固的信念提供了基础，这种信念就是：动物的乳腺分泌物是一种令人讨厌的东西。

因为在欧洲患骨质疾病的危险是需求乳糖酶充足的选择压力的最重要动因，所以我们不能忽视牛奶是热量、高质量蛋白质和钙及乳糖的多重来源这个事实。任何一个依靠食奶作为其热量、蛋白质和钙的主要来源的人群，都可以想见地会表现出防止乳糖酶不足的选择压力的遗传效果。这样，我们就可以解释非洲的某些深肤色的草原游牧民族具有足以和斯堪的纳维亚人相比的乳糖酶充足程度，他们并不缺少由阳光照射而生成的维生素D。这些游牧族群中的个人与中国人不同，他们是乳糖酶充足的，能够饮用大量的

牛奶而不至于出现像阿哈麦德医生那样的抱怨，他们会享有比乳糖酶不足的个人要高的再生产成功率。即使牛奶通常用发酵的方式或作为奶油和奶酪来食用，这种选择优势也依然存在。对东部非洲草原部落——几乎完全依靠奶食加上少量血和肉食维生的人群——的研究表明，在每年中最干旱的时间里，还有遭遇旱灾之际，奶油和干的奶制品的储备减少，人们不得不食用鲜的或部分发酵的牛奶。<sup>①</sup>阿哈麦德医生的抱怨对于像贝都因人这样的骆驼游牧人来说也许会更加具有讽刺性的，他们在穿越沙漠纵深地带时要靠骆驼的奶来维生。

最后的两个要点是：第一，在中非、整个新大陆和整个海洋民族中的乳糖酶不足的人群，他们从来都没有机会养成饮奶的习性，这只因为他们和他们的祖先都不曾驯养过、甚至没有见过产奶的家畜。和中国人及其他远东人不同，他们从来没有产生出对牛奶的主动厌恶。由于他们的文化经验中没有积累任何可以警告他们奶不好吃的信念，所以具有种族中心主义色彩的西方观念“牛奶对人人都有益”就特别容易引诱他们上当。

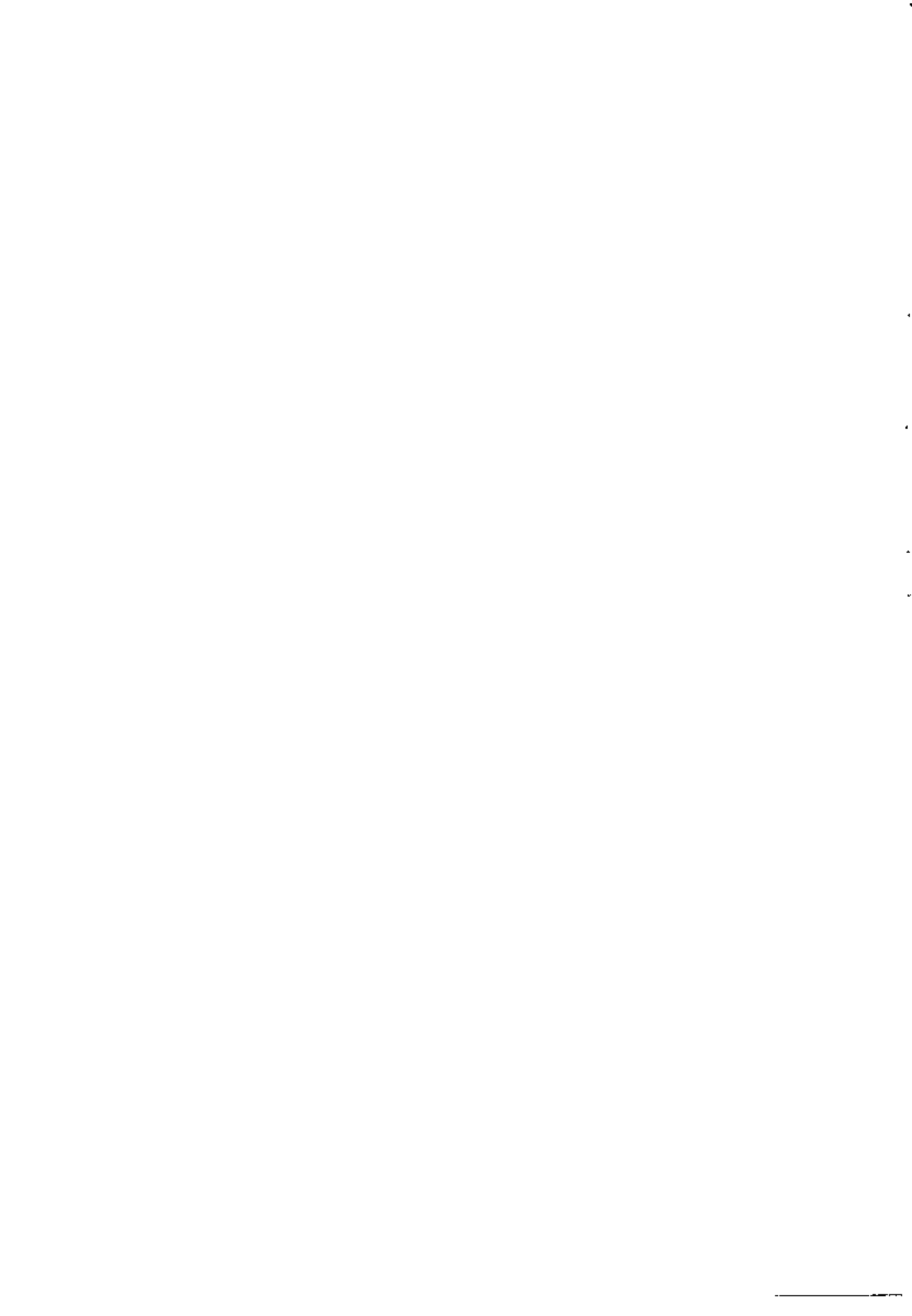
第二，我必须告诫说，此处用来解说为什么有些人群是嗜奶的而另外一些人群是厌奶的遗传变异的种类，并不适合解决本书的其它饮食之谜。嗜奶与乳糖酶充足的遗传基础二者“共同进化”是极富启发性的，因为这和大多数的饮食习惯的进化都不相同。没有证据可以显示素食主义的进化、猪肉和牛肉禁忌、对全牛肉汉堡包的偏爱，或者吃马肉习俗的兴与衰等，都伴随着与之相应的遗传变异。对于剩下的疑难问题，对于区域的和自然的食品中大部分的变异来说，最重要的、最独特的和最惊人的差异都绝对没有遗传变异的基础（当然这并不意味着它们就没有生理的基础）。比如说，并没有遗传变异可以解释大多数美国人对于食用某些小动物所感到

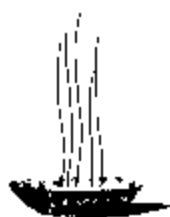
<sup>①</sup>戴尔 (G.Dahl)等：《拥有牧群》，斯德哥尔摩：斯德哥尔摩人类学研究，1976年。——原注

的厌恶，而在别的地方这些小动物却是美味享受的源泉。

现在就让我转向这些小生物所留下的谜吧。







## 第八章 小东西

如果问起欧洲人或美国人为什么不吃昆虫，你便会得到这样的回答：“昆虫让人恶心，浑身都是细菌，呸！”本章的目的不是要改变任何人对吃昆虫的感觉。我想做的只不过是提供一个更好的解释。我认为，我们把整个事情都弄反了。欧洲人和美国人拒绝把昆虫当做食物，这几乎和作为疾病携带者的昆虫无关，也和它们与肮脏及污秽的联想没有什么关系。我们不吃它们不是因为它们脏并且让人恶心；相反，它们脏并且令人恶心是因为我们不吃它们。

回想我在哥伦比亚学院教人类学概论时，我经常给学生传看打开了的、装有油煎蝗虫的日本罐头，让学生们进入思考文化差异的氛围：“别太贪心。吃一点儿，给你的邻座留一点儿。”我当时认为这是发现潜在的田野工作者的一条捷径，直到有一次我的主任声称，一旦有人病了，他们将把我和整所大学送上法庭。只要有大批学生真的表现出得了急病的征兆，我就不得不接受这个忠告。令人反感的哼哼声被敌意的眼神和明显对我试图表明的观点缺乏兴趣所

取代。迫于不得不做出反应，他们只好直言不讳地说“我不管你做什么。谁吃这些东西都是不正常的。想吃昆虫就是不正常。”

但是，我可以肯定一件事，那就是我们对吃食小型无脊椎动物并没有本能的反感，无论它们是昆虫、蜘蛛还是蚯蚓。首先，如果我们的身世决定我们的天性，那么，我们就不得不接受一个事实：即我们是一长串昆虫吃食者的后裔。我在讨论肉食渴望的那一章里举出了一些证据。绝大多数现存种类的大猩猩和猴子都吃食相当多的昆虫。甚至不以昆虫为捕食对象的猴子也出于冒险或者寻找包在树叶里或藏在果实里的额外奖品而吃大量的昆虫。猴子还用大量的时间相互寻找对方毛发里的虱子，这完全不是纯粹利他主义的表现形式；它们把找到的虱子全吞下去，以确保这些小坏蛋被送到一个不再能够骚扰它们的地方。

黑猩猩——大猩猩中离我们最近的亲戚——捕食昆虫就像它们捕食野猪和狒狒一样贪婪。为了急于吃到白蚁和蚂蚁，它们还制造了一种特殊的工具——一根结实而柔软并褪去叶子的树枝。为了抓住白蚁，它们把树枝插入白蚁窝的通风道里。它们等上几秒钟之后，窝里的白蚁爬上了树枝，它们把树枝抽出来，用舌头舔食这些战利品。在“抓捕”一种进攻性很强、咬上人又很痛的食根蚁时，程序有些类似，只是需要更多的技巧和决心。为了找到蚂蚁的地下巢穴，黑猩猩把它们的特殊工具插进入口处。数百只被激怒了的蚂蚁都爬上了树枝。威廉·麦格鲁（William McGrew）讲述了下面发生的事情：“黑猩猩看着蚂蚁往上爬，当蚂蚁快要到它的手上时，他急忙收回树枝。眨眼之间，另一只手将整个树枝迅速撸一遍——把蚂蚁胡乱捏在姆指和食指之间，然后猛然放入张开的、等待已久的口中，疯狂地咀嚼着。”<sup>①</sup>

<sup>①</sup>威廉·麦格鲁：《野生黑猩猩的社会化与对象操作》，载《灵长类动物的社会生物发展》，纽约，1977年，第278页。——原注

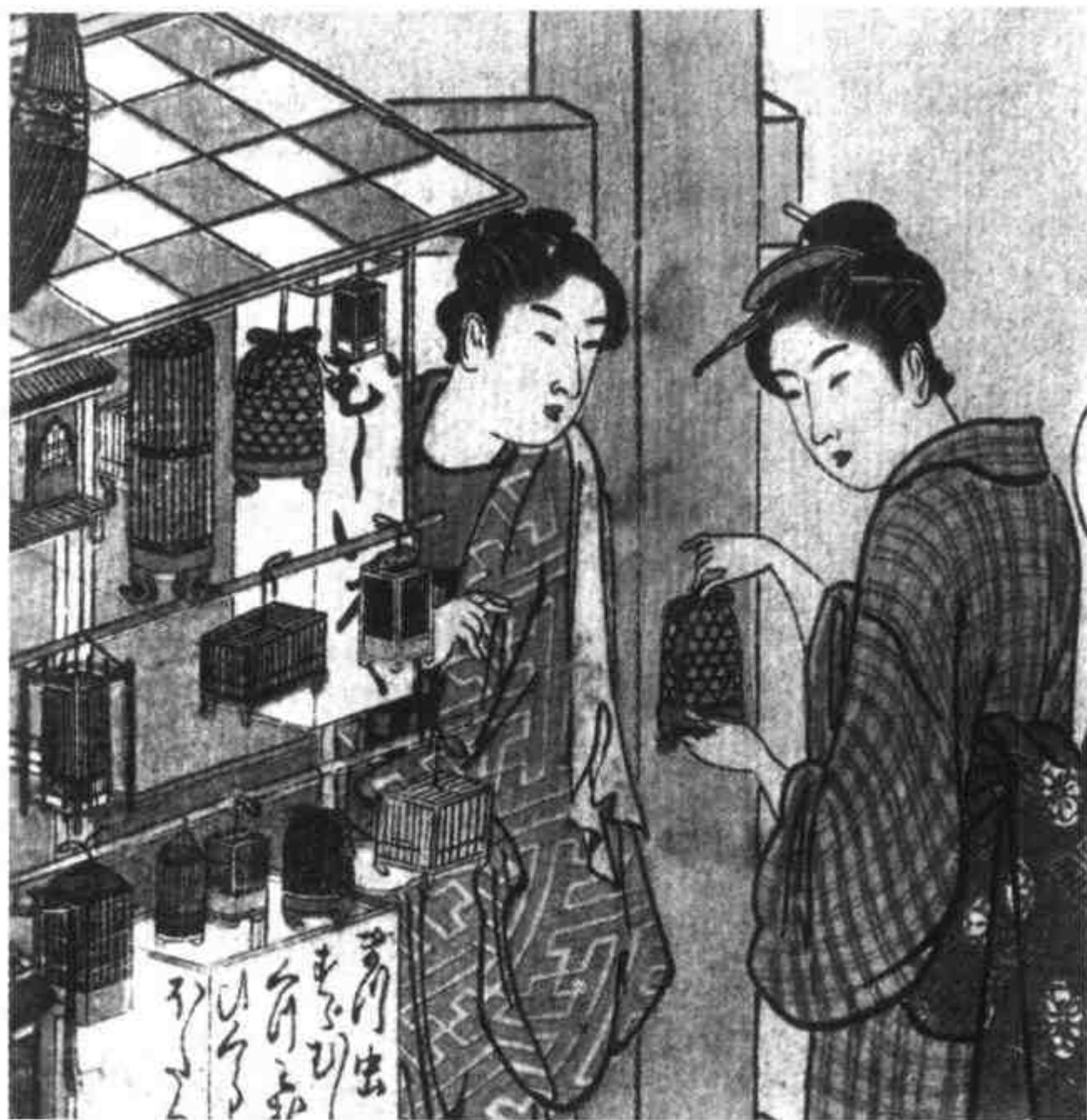


猴猿中间存在的这种食昆虫倾向有望给出一种可能性，即整个灵长目动物可能来自一种原始的鼯鼠，这种动物属于哺乳目，以吃食昆虫著称。在人类的灵长类祖先的形成过程中，自然选择所偏爱的恰恰是有利于在热带树栖环境中追寻和捕捉昆虫及其他无脊椎动物的那些特征。依靠用手指、树枝或树叶猎获昆虫为生的动物需要具备一系列特殊的品质：敏锐的立体视觉而不是敏锐的嗅觉；灵活的身体；能够抓握和捡拾美味的手指，在把食物放进嘴里之前，手指可以将食物拿到眼前以便对其检视一番；一种复杂机警的心理，它能够监视猎物在光影斑驳、多风多雨的树状天篷之下的活动。在这个意义上，吃食昆虫的习惯为手的灵活性的进一步进化、手与脚的分离以及能够确定人在伟大的生存之链中的独特位置的额外智能打下了基础。

既然吃昆虫的祖先在我们的家族系谱中占有如此突出的位置，那么，我们就不应该对下面的判断感到奇怪，即欧洲人和美国人厌恶昆虫和其他一些小型无脊椎动物只是一种例外，而不是一种通则。现代以色列的昆虫学之父弗朗斯·博登海姆尔（Franz Bodenheimer）是第一位广泛记录人类的昆虫嗜好的学者。（他因为证明了《旧约》天国中的吗哪<sup>①</sup>是西奈半岛上的一种介壳虫排泄出来的结晶物而著称。）博登海姆尔提出证据表明所有居住着人类的大陆都存在吃昆虫的行为。地球上的人类似乎特别喜欢蝗虫、蚱蜢、蟋蟀、蚂蚁、白蚁以及大蛾、蝴蝶和甲虫的幼蛹。在一些社会中，作为动物蛋白和脂肪来源的昆虫可以和脊椎动物相抗衡。

例如，在欧洲人迁居加利福尼亚之前，这里的土著人没有农业，除了狗之外，也没有其他驯养动物，他们主要靠昆虫来维持基本的生存。他们尤其要寻找蜜蜂、黄蜂、蚂蚁、大蚊和蛾子的稚嫩而肥胖的幼蛹。晚夏时节，一种小蝇（*Ephydra hians*）的

<sup>①</sup>吗哪(the manna)是《圣经》中所说古以色列人经过旷野时获得的神赐食物。——译注



18世纪日本女子在出售蚱蜢和蟋蟀的店里。

幼蛹被冲至加利福尼亚和内华达的咸水湖的湖滩边，堆积成堆，这使得印第安人一次就能轻易捞到大量的幼蛹。他们敲击地面，把成群的蝗虫赶入用烧红的煤块垫底的一个缩小的包围圈中，并由此抓到大量的蝗虫。为了捕捉三弦琴蛾(pandora moth)的毛虫，印第安人在松树下架起烟火，等待着这种2.5英寸的小动物被熏昏以后，啪啪地落在地上。妇女、孩子和老人们在热灰底座上把这些毛虫杀死并烘干。他们还积攒大量的干蝗虫和幼蛾，以备

冬季的不时之需，那时候昆虫已经十分稀少。

亚马逊平原上的很多土著民族似乎特别喜欢以昆虫为食。根据对生活在哥伦比亚和巴西交界地带的塔图约印第安人（the Tatuya Indians）的研究，他们大约吃食20种不同的昆虫。这项研究的全面性是独一无二的，但是，我只被允许引用一些初步的数据结果。将近75%的昆虫在其多脂的幼虫阶段就被人们吃掉；其余被吃的则是开始长出雌雄标志的翅膀的昆虫——它们同样为飞行和交配蓄积了脂肪——还有蚂蚁和白蚁中的兵蚁，如果你咬它们的速度快于它们咬你的速度（想想黑猩猩疯狂的咀嚼），那么它们的大头就能分泌出一种诱人的分泌物。一个重要的发现在于：吃食昆虫对女人比对男人更有意义。这与我已经注意到的结论恰好互相吻合，即亚马逊平原的妇女很少像男人那样有接近动物性食物的机会。在塔图约人中，妇女靠吃更多的昆虫来弥补鱼和肉的不足。在一年里的某些时候，昆虫占到妇女人均蛋白摄入量来源的14%左右。

但是，我并不想给人一种印象，似乎只有村民野夫才会发现小动物好吃。世界上很多最高级的文明也以昆虫作为其日常饮食的一部分。例如，中国人直到最近还吃食蚕蛹、蝉、蟋蟀、大型水栖甲虫（*Lethocerus indicus*）、臭虫、蟑螂（*Periplaneta americana* 和 *Paustralasie*）和飞蛆。中国吃食昆虫的方式大概部分来自对异国情调饮食的品尝兴趣。不过，最大的昆虫消费群体是那些贫困阶层，他们缺乏可供选择的动物蛋白和脂肪的资源。传统中国的农民与宫廷和上流社会的大鱼大肉无缘。相反，他们以“巧妙地利用各种可吃的植物和昆虫或动物杂碎”<sup>①</sup>而著称。为了维持节衣缩食的生活方式，中国农民吃食大量的蚕，尤其是在

---

<sup>①</sup>张光直编《中国文化中的饮食：人类学与历史的考察》，耶鲁大学出版社，1977年，第13页。  
——原注

产丝的省区。缫丝的年轻妇女们把每一个蚕放入一壶开水里，随时可以打开，因而可以保证一整天都能够提供新鲜的熟食。“他们似乎整天都在吃，因为他们一口气就利利索索地干好几个小时，而且做熟的美味经常就摆在他们面前。有谁经过缫丝厂时，就能闻到煮东西的香味。”<sup>①</sup> 在一些产蚕地区，农民们在忙碌的春季播种季节收获了蚕茧，但是，必须等到夏季他们才有足够的时间来缫丝。杀死蚕蛹而保留蚕丝，他们或者烘烤蚕茧，或者把它们腌在盐水里。在缫丝之后，农民们在太阳下把这些腌制的蚕茧晒干，以备欠收之时的需要。当吃这些蚕茧时，先将它们浸入水中，取出，和葱一块煎炒，如果农民们养了下蛋的母鸡，还可以配上鸡蛋。<sup>②</sup>

在考虑非西方人以昆虫为食的乐趣时，我们不能忘记前工业时代农民人口饮食中动物蛋白和脂肪的极端匮乏。例如，19世纪的华北苦力“一天三顿都吃山芋，天天如此，一年只吃少量的腌萝卜、豆腐和盐水豆。”对这些不幸的人们来说，蟑螂和水螭是奢侈品。

东南亚一些民族吃食昆虫的热切程度并不亚于中国人。老挝人、越南人和泰国人似乎都钟情于大水螭。此外，老挝人还吃油煎蟑螂蛋和几种大蜘蛛（这当然不是昆虫，但是，它和昆虫大小差不多，而且作为食物，它在西方人那里仍然没有好名声）。在20世纪30年代早期，布里斯托威（W.S. Bristowe）曾经详细描述了老挝人的饮食方式，他认为，该民族吃昆虫、蜘蛛类的小动物以及蝎子之类的节肢动物不仅是为了对付饥荒，也因为他们喜欢这种口味。我看这两者并不矛盾：人们大概非常想从能够对付饥荒的食物中尝到可口的味道。布里斯托威本人试着吃了蜘蛛、粪金龟子、水螭、蟋蟀、蝗虫、白蚁和蝉，他发现：

① F.S. 博登海姆尔：《作为人类食物的昆虫》，海牙，1951年，第271页。——原注

② F.S. 博登海姆尔：《作为人类食物的昆虫》，海牙，1951年，第257页。——原注

没有什么不合口味的，甚至还十分好吃，尤其是大水螭。因为其中绝大多数都是淡而无味的，有种淡淡的植物味儿，但是，并非每一个人尝起来都那么可口，例如，第一次吃时，我们就会想，我们为什么要吃这种淡而无味的食物呢？烤制的粪金龟子或软体蜘蛛看起来像蛋奶酥一样外脆内软，这绝不会让人反感。常常会加点儿盐，有时加干辣椒或香草叶，有时候它们和大米一起或者加上酱汁或咖喱粉而被人们吃下。味道很难界说，不过我认为，生菜最适合描述白蚁、蚁和蟋蟀的味道；生菜和生土豆最适合描述络新妇属大蜘蛛的味道，大水螭 (*Lethocerus indicus*) 是浓缩的戈尔贡佐拉乳酪味儿；吃这些昆虫没有给我带来任何不良后果。<sup>①</sup>

关于这些蜘蛛，还不仅如此。布里斯托威描述了自己如何与一位老挝朋友一起捕捉蜘蛛，一个小时就抓到6只 *Melpoëus albobstriatus*<sup>②</sup>，总重达半磅之多。其他一些有名的吃蜘蛛民族包括新喀里多尼亚人、堪察加人、卡拉哈里的桑人、西印度群岛的加勒比人和马达加斯加的居民。南美洲的瓜哈里沃人(The Guaharibo)和皮亚罗亚印第安人(Piaroa Indians)对塔兰图拉巨型毒蜘蛛情有独钟。

在肥皂和杀虫剂发明以前，虱子折磨着人类及其他灵长类动物；家庭成员们互相从对方的毛发中把虱子一个一个地捡出来，然后用牙齿劈劈啪啪地把这些虱子咬碎。很多捡虱子的人为了确保这些很容易逃跑的小虱子不再侵扰人类，不仅要用牙齿把它们咬烂，而且还把它们吞下去，就像猴子对待虱子那样。博登海姆尔

①布里斯托威：《泰国人吃的昆虫及其他无脊椎动物》，引自博登海姆尔：《作为人类食物的昆虫》，第254页。——原注

②蜘蛛名，待查。——译注

曾经转述了19世纪的一位博物学家对游牧的吉尔吉斯人吃虱子行为的描述（我们已经知道，吉尔吉斯人是马肉爱好者）：“我目睹了妻子表达爱心的一种感人的甚至有些野蛮的场面。我们房主的儿子正在熟睡……此时他那温柔多情的妻子借此机会清除他的衣物中成群的寄生虫（虱子）……她有条不紊地展平衣物的每一处褶皱和缝口，用她那熠熠发光的白牙一点点地咬过这些地方。我可以清清楚楚地听见劈劈啪啪的声音响个不停。”<sup>①</sup>

总之，我个人的观察和我读到的吃昆虫的有用材料加上人类学同事们所做的调查使我相信，绝大多数人类文化直到最近至少都认为有一些昆虫是好吃的。但是，我还不能证明今天世界上存在的吃昆虫这一行为的确切范围，因为欧洲人和美国人对吃昆虫的反感已经影响了那些欠发达国家里的食品专家，这使他们不愿意研究昆虫对本民族饮食的贡献，甚至不承认他们的同胞会吃食任何昆虫。更复杂的情况在于吃食昆虫的行为在中国和日本这样的国家里已经日渐稀少。但是，即使如此，这种情况仍然不能打消我们的困惑：既然吃昆虫曾经是或者仍然是数百种文化都认可的一种进食方式，那么，它为什么仍然会遭人唾弃呢？

另一个显而易见的事实是：世界上大多数文化并没有像欧洲和欧裔美国人饮食方式那样表现出对昆虫的厌恶。使这种厌恶显得特别有趣的一个事实在于：就在不久以前（从人类学上说），欧洲人自己还实践着吃昆虫的行为。例如，亚里士多德对吃蝉就很在行，他说，最后一次脱壳之前的蝉蛹味道最佳，成虫时“最好先吃公蝉，母蝉交配之后，肚子里都是白卵”。<sup>②</sup>阿里斯托芬把蝗虫叫做“四翼禽”，并且暗示出雅典的穷人吃这些蝗虫。普林尼<sup>③</sup>的《博

① F.S. 博登海姆尔：《作为人类食物的昆虫》，海牙，1951年，第40页。——原注

② F.S. 博登海姆尔：《作为人类食物的昆虫》，海牙，1951年，第39页。——原注

③ 普林尼（Pliny，公元23·79年），古罗马作家。——译注

物志》(Natural History)证明了罗马人也吃昆虫这个事实；尤其是名为cossus的生活在树皮里的蛆，在普林尼所说的“最奢华的筵席”上得到人们的享用。不过，自中世纪以来，除了偶而提及在意大利的德国士兵吃油煎蚕或食物品尝家吃欧洲大甲虫的幼蛹——裹上面粉和面包屑——以外，甚至法国人也避免以昆虫为食。实际上，在19世纪，当一些科学家和文人试图使法国人吃马肉时，另一些人却在几近徒劳地使法国人吃昆虫。在19世纪80年代，巴黎的一家高档餐馆至少还举办过一次高雅的昆虫宴会（数年前马肉宴的幽灵），其主菜就是白色欧洲大甲虫的幼蛹。在1878年法国国会关于根除虫害的立法讨论过程中，议员丰维耶勒(M. W. de Fonvielle)提出了一种用甲虫做汤的食谱。与此同时，法国昆虫学会的副主席在演讲时为了形象地阐明他的控制昆虫的“吸收”理论，竟“心满意足地”吞下了一把甲虫。

正像马肉倡导者一样，一些爱吃昆虫的欧洲人以为劳动阶级提供廉价肉食的名义来为自己辩护。出于对那些“把一切茁壮成长的绿色生命”都吞食殆尽的昆虫的愤怒，英国乡绅霍尔特(V. H. Holt)于1885年出版了一本题为《为什么不吃昆虫？》的书。如果农场劳动者努力采集线虫、长脚蝇的蛆、甲虫蛹和金龟子蛆，那么不仅小麦将会比现在大两倍，而且孩子们也能够摆脱不幸，穷人们也不再抱怨他们买不起肉吃了。“在农业不景气的时候，我们应该尽一切努力来缓解我们那些饥饿的劳动者的痛苦。难道我们不应该发挥我们的作用并且为他们点明一种被他们忽视了的食物来源吗？”这听起来像是一个合理的建议，但是，它注定要归于失败。

从营养角度来看，昆虫肉几乎和牛羊肉或家禽一样有营养。100克非洲白蚁含有610卡热量、38克蛋白和46克脂肪。相比之下，3.5盎司（100克）脂肪含量居中的烤制汉堡包仅有245卡热

量、21克蛋白和17克脂肪。相同份额的蛾蛹含有375卡热量、46克蛋白和10克脂肪。从净重上看，蝗虫的蛋白含量在42%到76%之间，脂肪含量在6%到50%之间不等。普通的家蝇蛹含有63%的蛋白和15%的脂肪，而蜂蛹干了以后含有90%多的蛋白和8%的脂肪。我们在昆虫和牛羊肉、家禽或鱼肉之间可做的惟一不利的对比在于用氨基酸来衡量，它们的蛋白质量不同，不过，有些昆虫的氨基酸比率几乎和牛肉或鸡肉不相上下。“和其他肉食一样，昆虫富含赖氨酸，可以代替绝大多数谷类和根茎植物最为缺少的氨基酸。也许最重要的还在于，高脂肪与高蛋白的组合具有“节约蛋白的”功效，它在营养方面能够满足长期缺乏蛋白和热量的人们的需求。在这方面，昆虫似乎是比较河虾、蟹、龙虾及其他甲壳类的节肢动物（它们是昆虫的近亲）和低热量低脂肪的蛤、牡蛎以及其他软体动物更理想的一种廉价食品。为了满足每天的热量需求，我们必须吃7.3磅（3300克）河虾，同样的需求只需吃1.1磅（500克）有翼白蚁。

昆虫可能具有的一个缺点是，它们的身上覆盖有一种被人们称为几丁质的硬壳，这种硬壳为人类所无法消化。一想到嘎吱嘎吱地咀嚼蝗虫和甲虫之类动物几丁质带刺的腿、翅膀和身体，就会使那些不习惯吃昆虫的人们惊恐万状，但是，几丁质的无法消化无以解释欧美人士拒绝把昆虫当做食物的原因，我们同样不能说人们不愿意吃龙虾是因为它们的“壳”难以消化，碰巧的是，它们的壳也是由几丁质构成的。解决几丁质问题的办法很简单：在昆虫长出腿和翅膀之前并且在它们的皮变厚变硬之前的幼蛹阶段就吃掉它们；或者丢掉成虫的腿和翅膀，只吃柔软的部分。的确，即使柔软而未成熟的部分也含有一些几丁质，不过，这对人体可能有一些益处，因为几丁质可以充当纤维素食物，如我在讨论肉

① P. 里德：《营养学：一门应用科学》，旧金山，1980年，第162页。——原注



食渴望的章节中指出的那样，这种纤维素食物在其他肉食中含量较少。

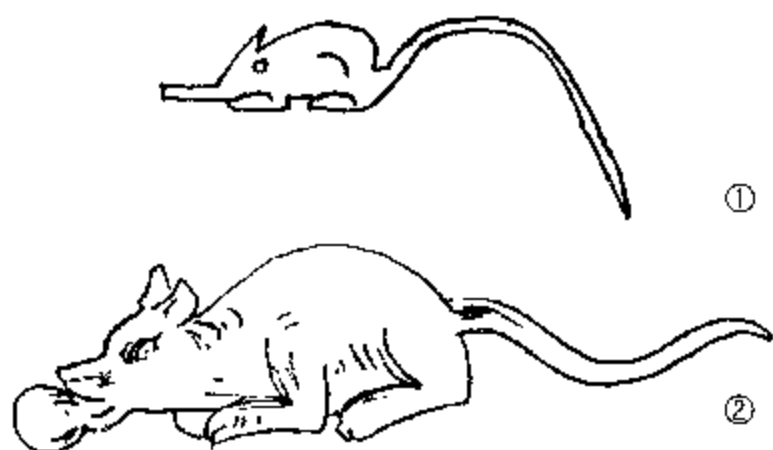
这就引出了欧美人士为自己厌恶昆虫肉所列举的头号理由：臭虫携带并传播可怕的疾病。没有人会否认昆虫携带或藏匿着真菌、病毒、细菌、原生动物和寄生虫，这些都会对人的健康产生不利影响。但是，正如我在讨论猪肉禁忌的那一章里指出的那样，在缺乏科学卫生的畜牧条件时，牛、羊、猪、鸡及其他为人们熟知的厩养动物也都有这种危险。对这种有传染危险的肉，通常有一种简单的解决办法：即把它煮熟。<sup>①</sup>既然不存在昆虫不能被烹制的理由，那么，我们当然可以采用同样的办法来解决昆虫肉的传染问题。人类大概通常并不生吃昆虫，正像他们一般也不吃生肉一样。除了蜂蚁（它的装满蜂蜜的腹部被咬掉并且被整个吞下）或有些场合的蝗虫、蛆或类似的美味以外，绝大多数昆虫都可以煎烤，这样就可以去除它们的毛刺，使其表面显得松脆。成虫也可以烤或煮，使其容易拆开，去掉那些容易伤人的翅膀和腿。大水螯、蟑螂、甲虫和蟋蟀经水煮以后，再泡在醋里。目的不是生吞它们，而是用竹片把它们撕成碎片，正像我们从煮熟的蟹或龙虾身上掏肉一样。实际上，昆虫并不是以食物的形式来危害人类健康的。蟑螂或家蝇——就最糟糕的情况来说——爬在碗碟、用具和即将为人们享用的食物上，远比煮在汤里或用油煎更为危险。

最近，科学家们发现，一些甲虫和蟑螂可以产生或携带致癌物，有些人对蟑螂、面蛾、面粉虫、米象鼻虫和谷螟虫都有过敏反应。不过，科学家最近还发现，从蘑菇到炭烤牛排，任何东西都有致癌的危险，而且说起过敏反应，小麦、草莓和水生贝壳类的动物都含有一些迄今所知最有效的过敏物质。

---

① J.R. 高汉姆：《吃昆虫对人类健康的意义》，载《昆虫学年刊》1979年第24期，第215页。

——原注



①战国鄂尔多斯青铜鼠

②西汉铜鼠吃葡萄

在这一点上，我们大概会求助于一种不好想的见解。假定吃昆虫没有任何不良后果，可是，很多蠕动和爬行动物仍然和泥土、污物联

系在一起，因而也就和疾病联系在一起。正是这种心理联想（无论它在实际情况中是真是假）使得吃昆虫对绝大多数欧美人士来说有些让人倒胃口。但是，为什么任何人都把污秽与生活得井然有序的蝗虫、甲虫蛹、蚕、白蚁、蛾蛹和其他数百种昆虫联系在一起呢？它们在野外度过一生，远离人群，以草、树叶和树木为食。如果有区别的话，绝大多数昆虫也和绝大多数田间产品和厩养产品一样干净。从历史上来看，欧洲农业所种植的庄稼不正是用牛、马、猪及其他一些动物的粪便育肥的吗？如果所有这些食物品种都落得不好的名声并且使人联想到污秽，那么人类早就饿死了。此外，欧洲人拒绝以昆虫为食的做法远远早在疾病与污秽的联系之前就已经牢固地树立起来，这一做法也早于人们认识到缺乏卫生设备会危及公众健康。

得到我们要寻找的原则性答案的惟一途径就在于考察吃昆虫或其他小动物所付出的代价与所得到的收益的比差。我们开始不得不把昆虫看做整个食物生产系统中的候补营养源。尽管昆虫是地球上最多的生物，也是蛋白和脂肪的丰富而又卫生的来源，但是，在整个动物王国中，它们天生就是这些营养物的最无效也最不可靠的资源。从每个收获单位所花费的时间和能量的角度来看，一般家养动物、很多野生脊椎动物和无脊椎动物群都大大超过了

绝大多数昆虫。正是把昆虫用作人类食物的这一方面为我们理解下述问题提供了基本的启示：即为什么人们时而避开昆虫时而又喜欢昆虫？为什么同样是吃昆虫，有些种类的昆虫却比其他种类更多地进入人们的口中呢？

生态学家们已经对人类以外的杂食动物的饮食之类的问题做了大量的思考——这些动物必须寻找它们自己的食物。与绝大多数人们想象的相反，像猴子、狼或啮齿动物这样非人的杂食动物，也并不是在其自然环境中遇见什么可吃的东西都吃的。在这方面，它们和人类很相像。它们可吃可消化的东西有几百种之多，但是，它们收集、追踪、捕捉和吃食的只是其中很少一部分，尽管它们和脚下的这些东西有着频繁的接触。为了解释这种挑剔行为，生态学家们提出了一系列原理，被人们认为是最佳搜寻理论。这一理论不仅预言搜寻者将为自己选择最佳支出/收益之比的“廉价”食物，而且还提供了一种方法，用来测算在哪一点上某种食物将变得过于昂贵，不值得去收集或捕捉。

最佳搜寻理论预言，追猎者或采集者只会追踪或收获那些在它们花费的搜寻时间内有最大的热量回报率的品种。总会遇到一种这样的食物，即在每小时“处理时间”——在遇到它之后，用于追踪、杀死、收集、搬运、准备和炊煮这种食物的时间——里热量回报率最高的那种食物。搜寻者在遇到第二种、第三种、第四种等等食物时，只要如此这般地做下去，就能得到这些食物，并且提高他们整体努力的热量回报率。例如，假设某一森林中只有三种动物：野猪、食蚁兽和蝙蝠。我们进一步假设在这片森林中搜寻4小时，搜寻者有望遇到一头野猪，“处理”（追踪、杀死、烹煮等等）一头野猪需要2小时，其热量值是2万卡。如果处理一头食蚁兽也需要2小时，但是，其热量回报只有1万卡，那么，追猎者在遇到一头食蚁兽时是停下来去追踪它呢，还是应该继续追捕一头

野猪呢？在4小时的搜寻过程中，如果他抓到了野猪而且只有野猪，那么追猎者的热量回报率将是：

$$\frac{20000 \text{ 卡}}{4 \text{ 小时} + 2 \text{ 小时}} = \frac{20000}{6} = \frac{3333 \cdot \text{卡}}{1 \text{ 小时}}$$

如果他停下来去抓食蚁兽，他的热量回报率将是：

$$\frac{20000 + 10000 \text{ 卡}}{4 \text{ 小时} + 2 \text{ 小时} + 2 \text{ 小时}} = \frac{30000}{8} = \frac{3750 \text{ 卡}}{1 \text{ 小时}}$$

他不应该放弃食蚁兽，因为3750显然大于3333。蝙蝠又如何呢？假设蝙蝠的“处理时间”也是2小时，但其热量回报只有500卡。他是否应该停下来去抓蝙蝠呢？

$$\frac{20000 + 10000 + 500 \text{ 卡}}{4 \text{ 小时} + 2 \text{ 小时} + 2 \text{ 小时} + 2 \text{ 小时}} = \frac{30500}{10} = \frac{3050 \text{ 卡}}{1 \text{ 小时}}$$

不。如果他停下来去抓蝙蝠而不是坚持去抓食蚁兽或野猪，他就是在“浪费时间”。

换言之，最佳搜寻理论预言，只有在每一种新的食物增加（或者不会减少）他们搜寻活动的整体效率时，搜寻者才将继续往他们的食物中增添新的品种。当涉及某种食物——比如一种昆虫——的丰富程度如何影响最佳食“谱”对它的取舍这一问题时，这一预言就显得特别有趣。降低了热量的整体回报率的食物，无论它们如何丰富，都不会增加到食物名单里去。只有更高级食物的丰富程度才能影响食物名单的范围：当高级食物变得稀少时，原先太无效而没有列入名单的食物便作为替补而增加进去。其原因在于：既然在遇到高级食物之前必须花费更多的时间，整个食物名单的

平均回报率逐渐下降，那么去寻求那些热量回报率比较低的食物就不再是浪费时间了。

如果我们想象森林中有人用衣夹把20元面值的美钞和1元面值的美钞挂在高高的树枝上，这种关系就能够被我们直觉地加以把握了。你将爬上去拿1元面值的美钞吗？显然，答案要视究竟有多少张20美元面值的美钞而定。如果整个森林里只有一点儿20美元面值的美钞，你就会满足于获取1元面值的美钞。但是，如果有很多20元面值的美钞，你追寻1元面值的美钞就会犯下大错，即使1元面值的美钞很多也是如此。但是，无论20元面值的美钞何其稀少，当你碰到时肯定绝不会放过它。

在研究巴拉圭东部的阿切印第安人 (the Aché Indians) 的热量实际回报率时，克里斯婷·霍克斯 (Kristen Hawkes) 和她的同事们发现，在搜寻探险过程中，只能遇见16种食物。在遇到这16种资源之后的平均回报率从抓环颈西貒<sup>①</sup>的每小时6500卡到



采摘棕榈果的每小时946卡不等。如我们预计的那样，尽管实际上每一种食物在被人遇到后，每小时热量的效率在逐渐减少，但是，它被纳入饮食范围之后仍然提高阿根廷的海狸鼠，其皮毛颇有市场。

①美国的一种野猪。——译注

了阿切人搜寻系统的整体效率。例如，如果阿切人只抓两种最好的动物——环颈西貐和鹿——那么，他们搜寻的整体效率将是每小时只有148卡，因为尽管这些食物的热量回报率很高，但是，它们十分稀少，也难得遇见。如果增加上第三等和第四等食物——无尾刺豚鼠和长吻浣熊——整个搜寻效率就会增加到每小时405卡。当每一种价值不大的食物品种增加进来之后，整体的平均回报率继续上升，只是增加值越来越小。增加的名单在一种棕榈果那儿终止了，如我所说，它只产生每小时946卡热量。也许，阿切人不再增加额外的品种是因为他们通过试误法发现，找不到不降低他们的整体搜寻效率（找寻所有这16种食物大约每小时回报872卡热量）的食物。那么，昆虫又如何呢？

在搜寻探险中，阿切人只停下来抓一种昆虫——一种棕榈甲虫的幼蛹。大量的这种幼蛹就生活在已经腐烂了的棕榈木块之中。阿切人把木块劈开，用手拆开软木以捕捉幼蛹。遇见之后的平均回报率是每小时2367卡，棕榈蛹占到第11位——仅在白唇西貐之下，而在鱼之上。把它们纳入饮食使阿切人的整体搜寻效率从每小时782卡增加到每小时799卡。

因此，最佳搜寻理论为下列现象提供了一种解释：即很多社会中完全是变幻无常的味觉，却偏偏对其周围环境中数千种可吃的动植物漠不关心。它也为搜寻者吃的食物名单在过去和未来可能产生的变化提供了一种预测框架，这种变化是以高级食物资源丰富程度的上下波动为基础的。例如，如果环颈西貐和鹿逐渐增多，阿切人很快就会发现采集棕榈果就是浪费时间；最后，他们将不再吃棕榈蛹，如果遇见鹿和环颈西貐的机率上升到一定的点，这时候停下来去追踪别的任何一样东西都将降低整体的回报率，那么，除了鹿与环颈西貐之外，他们什么都不会去捕捉。换一个方式看，如果鹿与环颈西貐逐渐减少，阿切人在遇到它们时照样

会抓捕它们，但是，他们将不再认为停下来获得他们所藐视的那些资源——包括昆虫——是浪费时间了。

最佳搜寻理论用于昆虫和其他小动物时特别振奋人心，因为它有助于解释那些缺乏食物的人们为什么会放过其周围环境里异常丰富的昆虫和蚯蚓之类的食物。预言某种食物是否被人们纳入饮食范围，并不是看它是普通还是稀有，而是看它对食物生产的整体效率的贡献大小。一种有效而稀有的资源将成为最佳食物组成的一部分，而一种无效又丰富的资源也许会被人们弃置一旁。

不幸的是，我不能引用其他数据资料来证明有关小动物的这些预言。不过，从定性的意义上说，这一理论似乎可以用来解答欧洲人为什么会放弃吃食昆虫这一问题。尽管昆虫很容易捕捉，每个重量单位的热量和蛋白回报率较高，但是，与捕捉大型哺乳动物、鱼或啮齿动物、鸟、兔子、蜥蜴、海龟这样的小型脊椎动物相比，抓捕绝大多数昆虫的收益就显得微不足道了。因此，我们可以预测，那些接触大型脊椎动物最少的社会，有望拥有最广泛的饮食，它们最集中地享用的正是昆虫和其他小动物。这是一些量勤勉的吃食昆虫者之所以生活在热带丛林之中的一部分原因，如我在讨论亚马逊发生的肉食渴望时所解释的那样，这里很少遇见大型动物，一般的猎物很快就被小型狩猎者群体抓捕一空。从事情的另一方面，我们可以看到吃昆虫的习惯为什么会退出欧洲人的饮食，而且从来也没有成为欧洲人以吃肉见长的饮食中的重要组成部分。回到布罗代尔把中世纪之后的欧洲描述为“世界的食肉中心”的说法，如果马肉遭人遗弃是因为有丰足的猪肉、羊肉、山羊肉、家禽肉和鱼肉，那么，谁还需要昆虫呢？

最佳搜寻理论的原理不仅暗示出一种文化放弃吃食昆虫的条件，而且也为我们预测哪一种昆虫在吃食昆虫的实践中将独受青睐提供了一种手段。绝大多数昆虫作为人的食物资源的困难在于，

尽管它们的数量很大，但是它们太小，又过于分散。最能够吊起人们胃口的昆虫都有一些相反的特点：它们的体积较大，能够被人们一群一群地捕捉，而不是一个一个地抓获。蝗虫长达3英寸，一群中可以有数十亿个个体，就是一个典型的例子。沙漠蝗虫 (*Schistocera gregaria*) 这种善于结群的动物，涌从毛里塔尼亚到巴基斯坦的65个国家，到处被人捕食。蝗虫在独立生活阶段一般被称为蚱蜢。蝗群来自同时被孵化的卵，在被大雨浸润之前，这些卵一直蛰伏在土壤里。同一代蝗虫成熟之后拥挤不堪，这就引发了一群一群的蝗虫集体飞离老窝。中等规模的蝗虫群里有400亿只蝗虫，能够覆盖方圆200平方英里的地区。蝗虫群能够飞行数千英里，并且达到离地面一万英尺的高度。当呼啸的虫群从人头顶上飞驰而过之时，大量的蝗虫落在地上，由于它们试图群集在庄稼和自然植物上，所以很容易被捉到。在一大群蝗虫来临时，人们从衣服上、墙上和植物上一下就可以捉到数百只蝗虫，可以用网和篮子抓蝗虫，把它们投进开水里或者放在一个烧炭板上。

蝗虫吞没了庄稼和天然草场，它们改变了高级食物——庄稼和家养的动物产品——的可利用率，因而使自己在人类最佳食物名单中占有了一席之地。在动物、植物资源都被毁坏的情况下，受害者的惟一选择就是扩大自己的饮食范围，吃掉那些吃庄稼的害虫。这种吃掉吃庄稼的害虫的原理同样也适合于对付那些非集群动物。例如，在中国和东南亚很受欢迎的大水螯就是单个被抓获的，但是，它们和蝗虫有两个共同特征：它们体积大，以人类的食物为食，它们吃的鱼卵是农民们养在自己灌溉的水稻田里的一种重要的动物蛋白资源。

蝗虫特有的属性——体积大、大群体以及对庄稼和牧场的毁坏效果——带来的一个有趣后果是，在《利未记》中对吃昆虫的禁





东非的蝗灾

令里，蝗虫得到了豁免（“甲虫”也得到了豁免，但是其种属身份不清楚）。

这些可以吃：蝗虫及其同类；无毛蝗虫及其同类；甲虫及其同类和蚱蜢及其同类。<sup>①</sup>

对于以色列人来说，吃昆虫的实践意义由施洗者约翰得到了检验，他在荒野中生存下来所吃的不是别的，正是蝗虫和蜂蜜。顺便可以指出，最佳搜寻理论对于理解《利未记》中禁忌鸟类的整个名单及其他受到禁忌的无效动物都有启示作用。有了大量牛、绵羊、山羊这样的有效动物之后，禁止吃食海鸥、鹈鹕和蝙蝠这样的动物就不是没有道理的了，即使以色列人在其故土上遇到大量这样的动物。

再回过头来说蝗虫。尽管有《新约》和《旧约》的允许或鼓励，但是，欧洲人从来也没有获得对蝗虫的一种欣赏口味。这是变化无常吗？我不相信。如果我们检视一下能够反映沙漠蝗虫最高进犯记录的地图，那么，除了伊比利亚半岛南缘之外的整个西欧都处在蝗虫群所到的北线之外。欧洲农民并没有完全摆脱其他种类蝗虫的骚扰，但是，欧洲的昆虫很少引起只靠吃蝗虫来对付饥荒的地区所特有的那种对庄稼和牧场的大面积毁坏。

白蚁和蚂蚁在全球消费的“小东西”的数量上仅次于蝗虫。白蚁和蚂蚁虽小，却是价廉物美的能量源，因为它们喜欢结成稠密的群体，多达数亿个。有些蚁种在地下建立起蚁窝，人类正像黑猩猩那样捕捉蚁群——把一根树枝插入蚁穴，然后抽出树枝。抓捕蚂蚁和白蚁的一个更常见的方法是攻击蚁穴所在的山丘和土堆，

<sup>①</sup>《圣经》中译本作：“其中的蝗虫、蚂蚱、蟋蟀与其类，这些你们都可以吃。”（《利未记》第11章第22节，据《新旧约全书》和合本）——译注

这些山丘和土堆是很多热带居住地区的主要景观。西非民族习惯于用烟熏蚁穴，以便把蚁群赶出来。不过，抓捕蚂蚁和白蚁的最佳时间是在雨季开始时，此时它们刚刚萌生了翅膀，披上了一层特殊的脂肪，自发地结群行动。一场大雨之后，所有相邻的白蚁有时会在同一天离开它们的巢穴，从而形成高达500英尺的、遮天蔽日的庞大云团。为了抓获有翼蚁群，象牙海岸的妇女和儿童们把圆锥形稻草扫帚放在蚁穴出口上。当这些昆虫成群结队地爬上扫帚时，他们就把这些蚁群抖进准备好的水盒里，这些蚁群的翅膀被弄湿以后，便无法飞走了。在另一些地方，人们堵住所有其他出口，只留下惟一的出口，并且用树叶和篮子制成精巧的捕捉器来抓捕蚁群。

众所周知，热带的昆虫种类远比欧洲这样的温带地区丰富。例如，亚马逊平原动物生物量的绝大多数是由昆虫和蚯蚓组成的。与热带地区相比，欧洲——像所有温带地区一样——的昆虫种类要少得多，没有大型昆虫，相对也较少成堆成群、易于捕捉的昆虫种类。可以肯定，正如蝗虫的情况一样，欧洲也有蚂蚁和白蚁，不过却没有那种把窝建得像巢穴一样大并且群集的数量足以遮天蔽日的蚁种。欧洲有名的既非3.5英寸长、每个重达0.5盎司（如 *Beostoma indica*）的水螈，也不是尤卡巴印第安人（the Yukpa Indian）的那种有6英寸翼幅的鱼蛉，更不是那种挤满糟朽棕榈树丛的棕榈蛹。

我提出的观点表明了这一点：如果某一产地的昆虫动物很丰富——特别是大型或集群动物——而且如果同时它又缺乏大型野生或家养的脊椎动物时，那么，其饮食将会大量包括昆虫。但是，如果某一产地的昆虫动物很少——特别是大型或集群动物——而且如果同时它又有丰富的大型家养或野生的脊椎动物时，其饮食将会把昆虫排除在外。实际上，应该记住的是四种而不是两种情况。我

的意思可以用一个简单的“2 × 2”的四方形来表示：

	大型脊椎动物不出现	大型脊椎动物出现
成群昆虫出现	1	2
成群昆虫不出现	3	4

1单元表示吃“小东西”可能最厉害的情况，如亚马逊或者非洲的热带丛林地区：很多成群的昆虫种类，几乎没有大型脊椎动物。4单元表示吃“小东西”可能最少的情况，如欧洲、美国和加拿大：几乎没有成群的昆虫，有很多大型脊椎动物。2单元和3单元表示两种不同的情况，分别与吃“小东西”的中等水平相联系：大型脊椎动物和成群昆虫都很多；大型脊椎动物和成群昆虫都缺乏。

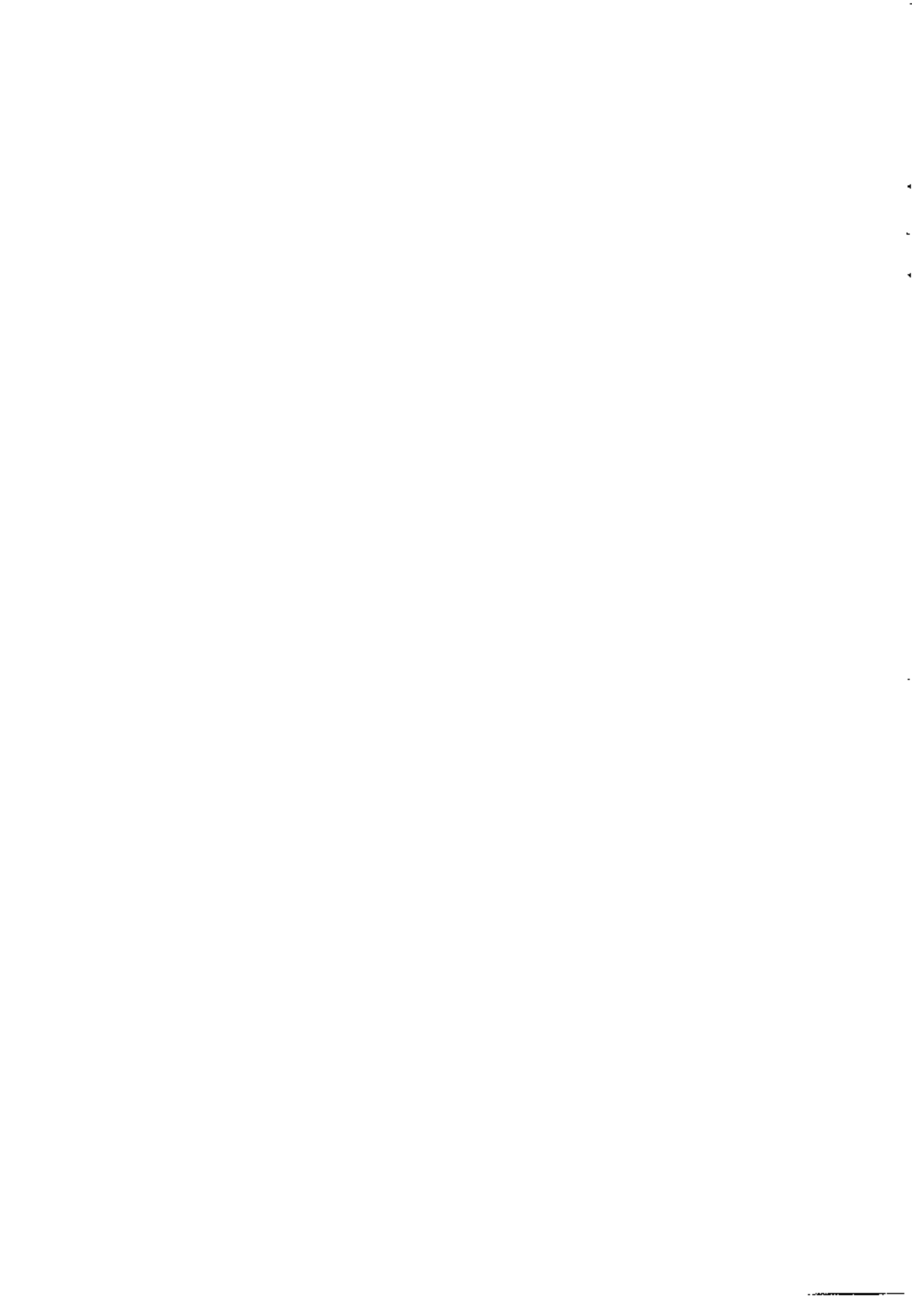
一个悬而未决的小问题仍然是：伴随着欧洲人和美国人拒绝以昆虫为食的那种特殊的憎恶感。有意思的是，大多数西方人不仅禁食昆虫，而且只要想到吃一只蛆或一只白蚁——更不用说一只蟑螂了——就会使很多人倒胃口。触摸一只昆虫——或者更严重的是让一只昆虫爬在你身上——本身更是一个让人反感的事件。换言之，美国人和欧洲人眼中的昆虫就像穆斯林和犹太人眼中的猪。它们是受人蔑视的动物。昆虫是肮脏和令人作呕的这一标准见解并不比犹太人和穆斯林认为猪是肮脏和令人作呕的这一标准见解更合理。我已经（在论述猪的那一章里）提出了一种理论，用来预测：一种不好吃的动物何时将变成一种受人蔑视的动物或一种神物。我在此时可以将这一理论付诸实践。

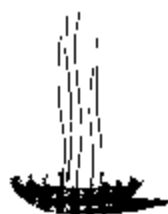
一种动物是被神化还是被厌弃取决于它是有额外的用途还是有

害。印度人的一头牛不被吃掉可以带来阉牛、牛奶和牛粪。它因此被神化。一匹马不被吃掉，可以赢得战争的胜利和犁地。它是一种高贵的动物。一头猪不被吃掉却没什么用处——它既不耕地、产奶，也不会赢得战争的胜利。因此它受人厌弃。昆虫不被吃掉甚至比猪不被吃掉更糟糕。它们不仅吃掉田里的庄稼，而且还要直接吃掉你的盘中餐，叮，咬，使你发痒，还要吸你的血。如果你不吃它们，它们就会吃你。它们有百害而无一利。像昆虫这样吃食同类或给植物传授花粉的无用动物，不能够补偿无数有害的同类所带来的危害。

昆虫们为了使西方人对自己更为反感，过着一种偷偷摸摸接近人类的生活；它们钻入房屋、橱柜和浴室里，昼伏夜出。小小的奇迹引起我们很多人的惊恐反应。既然我们不吃昆虫，我们就可以随便把它们确认为纯粹的邪恶——从内部攻击我们的敌人——并且使它们成为肮脏、恐惧和令人作呕的象征物。

我的额外用途理论无疑会使一些动物爱好者们感到荒唐和难以置信。难道我忘了美国人和欧洲人有意在房前屋后豢养了一类动物而这些动物既不好吃又没有任何用处吗？





## 第九章 狗、猫、野狗及其他宠物

我的朋友最近搬到坐落在郊区 5 英亩地段上的一所房子里，一心一意地养起马来。当他们邀请我参加一个晚会时，我正在写作本书有关马肉的那一章。我们透过大型窗口看到两匹阉马和一匹肥硕的母马正在房前草地上吃草，我尽可能自然而然地说了一句：“我认识一个人想开一家马肉汉堡包快餐连锁店。”我的主人镇定了一会儿，才判定我是一个愚钝的人类学家而不可能是盗马贼，他结结巴巴地说道：“吃马肉？我们根本无法想象任何这样的事情。它们可是我们的宠物。”

“人们不吃宠物吗？”我感到很惊奇（当然是对我自己……我不想冒险引起进一步的误解）。欧洲人、美国人和具有欧洲人血统的新西兰人（我的朋友就生于新西兰）都认为宠物不好吃这一点是不证自明的。但是，作为一名人类学家，我在这个问题上却看不见有任何不证自明之处。被视为宠物的那些动物最终照样会落入其主人的胃里（或者经过其主人的同意，落入其他人的胃

里)。

无论如何，什么才是真正的宠物呢？首先，我认为宠物就是人们待之以温情、精心喂养和护理，并且自愿和它们生活在一起的动物。宠物动物是受人蔑视的动物的逻辑反题。我们不会去喂养和护理受人蔑视的动物。相反，我们试图灭绝它们（如蟑螂或蜘蛛），并且使它们远离人类群体。相比之下，我们不是使宠物远离人类群体，而是使它们更接近我们，擦、搔、装饰并且“宠爱”它们，把它们请进我们的屋子，视它们为家庭成员，允许它们来回自由地走动。

在继续下文之前，我必须指出，受人蔑视的动物与宠物动物之间的区别，是由单个文化成员之间的个体变化幅度来决定的。少数美国人对猫和狗有敌意；一小部分美国人对大蟒蛇、毒蜘蛛和蟑螂有好感。的确，在盖尔·库珀的《动物人》中，杰夫·阿利森描述了他的宠物——3英寸长、会发嘶嘶声的马达加斯加大蟑螂如何对爬上他的手指乐此不疲：“它们有足够的时间下去、上来并且绕来绕去。”<sup>①</sup>每一个社会都有逸出常规的人。因此，有些宠物商店把受人蔑视的动物当做宠物来卖。但是，如果宠物商店只靠卖蛇和会发嘶嘶声的马达加斯加大蟑螂来维生，那么，它们很快就会关门大吉了。这些偏离形式为什么会发生呢？这倒是一个有趣的话题，不过，我在此却无法深究。

摆在我们面前的问题是，作为人们日常饮食的一部分的某种动物是否仍然可以成为一个宠物。多数拥有宠物的美国人大概都会同意我那些养马朋友的看法，不过，人类学家们都明白，人与好吃的动物之间存在着种种极似宠物式的关系。在本书论述肉食渴望的那一章里，我已经指出新几内亚和美拉尼西亚的人们对猪肉怀有多么强烈的渴求。猪肉如此好吃，以至于使他们感到有义务与

<sup>①</sup>盖尔·库珀：《动物人》，波士顿，1983年，第174页。——原注



其祖先和同盟者分享。但是，在另一些方面，他们对待猪就像美国人对待宠物一样。我可以举出一些细节。由于养猪是妇女的工作，而杀猪则是男人们的任务，所以，新几内亚的妇女们有更多的机会同猪发展一种亲情关系。在一些高地族群中，妇女、孩子们和她们的猪而不是她们的男人吃住在同一间小屋里。男人们住在有严格限制的男性会所里。如果一头小猪已经与母猪分开，妇女们会毫不犹豫地让这头小猪和她们的孩子一起接受她的哺乳。她们像抱着自己的孩子那样抱着小猪，往返于遥远的山芋园和红薯园里。小猪长大以后，她们就用手喂养并且给它洗刷干净，小猪一旦生病，她们像关心自己的孩子一样为小猪操心。只有在小猪长到相当大的时候，妇女们才在自己的住处旁边修建一个猪圈，把小猪关进圈里。玛格丽特·米德曾经观察到，新几内亚人的“猪受到如此的宠爱和娇惯，以至于它们具有了狗所享有的一切特点——受人指责时会低下头，会挤过来争宠等等”。<sup>①</sup>说到这里，我还可以补充一点，“而且它们也和新几内亚人的狗一样被人们吃掉”。因为绝大多数受人宠爱的猪都将在村里的猪肉宴上或者在被贩往其他村落以取悦于某些人的祖先时被人们吃掉，这样的时刻早晚会的到来。

东非是另一个著名的以宠物方式对待好吃的动物的地区。丁卡人、努埃尔人、希卢克人、马赛人和其他一些生活在尼罗河流域的苏丹和肯尼亚北部的游牧民族宠爱他们的牛，好像这些牛是新几内亚人的猪一样。只不过照管牛并且更加亲近地接近这些动物的是男人而不是妇女们。男人们给每一头牛犊起一个名字，慢慢地把小牛角修剪成弯弯曲曲的形状。他们说牛唱牛，给牛擦洗，并且用缨饰、木珠和铃饰来给牛打扮一番。在丁卡人中，男人们建起用茅草盖顶的大型牛棚，以防他们的牛受到蚊子和食肉动物

<sup>①</sup>玛格丽特·米德：《田野札记：1925-1972年》，纽约，1977年，第111页。——原注

的伤害。和新几内亚的情况一样，丁卡人的丈夫和妻子是分开睡的；不过在这种情况下，丈夫都睡在他的牛棚里，和牛睡在一起，而他的妻子和孩子们都睡在附近隔开的小屋里。尼罗河流域的爱牛人和大多数游牧者一样，其动物性食物的大部分是由牛奶和奶制品组成的。但是，他们对牛肉有很发达的品味能力，他们喜欢自然老死的牛，在庆祝婚丧和季节变换之类重要的活动时大吃牛肉。

在对努埃尔人的经典性研究中，人类学家埃文斯-普里查德<sup>①</sup>提到，“努埃尔人一般并不宰杀他们的家畜以满足饮食之需，实际上，每一头牲畜的归宿都是落入蒸锅，因此，他们可以获得足够的肉食来满足自己的需求，并且无须再去捕猎野生动物。”<sup>②</sup>努埃尔人的牛正像新几内亚人的猪一样，要吃就必须出于仪式的目的而宰杀，并且和祖先神灵一起分享。“在这些场合，对肉食的渴望毕露无遗”，而且“努埃尔人也知道，有些人没有正当理由也在举行祭献活动”。在有些仪式上，“大家都在争抢动物尸体”，雨季来临时，青年男子“聚集在田园，把牛杀死，然后饱餐一顿”。<sup>③</sup>

这些实例表明，作为一种宠物并不是一种非此即彼的生存状态。人们可以多少以对待宠物的方式来对待这些动物。不如说，无论一条宠物店里的大蟒蛇、一头新几内亚猪或努埃尔人的一头牛是不是真正的宠物，我们都应该确定文化中的人兽关系所表现出来的类似宠爱性质的强弱程度。绝大多数人都厌弃的一种动物，在另一些方面可能受到其主人的宠爱，但是，不管主人与动物之间彼此有多么喜欢，按照宠物的客观标准，仍然不能算真正的宠物。像蟒蛇、毒蜘蛛这样的受人厌弃的动物至少没法通过一项有关“宠

<sup>①</sup>埃文斯-普里查德 (Evans-Pritchard, 1902-1973)，英国社会人类学家，牛津大学名誉教授。——译注

<sup>②③</sup>埃文斯-普里查德：《努埃尔人：对尼罗河流域一个民族的生活方式和政治制度的描述》，牛津，1940年，第28页，第26页。——原注

物性”的不同测试。它们可以和那些古怪的人类朋友生活在同一个屋檐下，但是，必须被关在隔栏或玻璃后面；它们不能在房子里自由走动。在这种有关宠物性的测试中，丁卡人或努埃尔人的牛、新几内亚人的猪这样的家养动物得分更高：它们不仅被带进屋子里，而且人们实际上和它们睡在一起。但是，它们慈爱的主人对



在巴黎，狮子狗正在进行户外运动。



纳西族东巴经  
《神路图》中的  
地狱之狗

台湾排湾人的  
蛇犬崇拜图



江苏无锡蚕猫



西夏王陵墓出土的石狗



肉食的渴望大大降低了它们作为宠物的地位。它们被引入家庭的怀抱，可是，它们照样被杀掉，被家人吃掉，家里的人类成员（即使在食人部落里——见下一章）常常不会经历这种一体形式。如果继续追溯更高层次的宠物，我们遇见的是颇受人喜爱的印度牛和英美两国的马。精神圣餐绝对打消了任何吃牛肉或马肉的想法，可是物质圣餐却没有这么多条条框框。家畜太大，无法进屋成为家庭成员，必须在户外或者透过起居室的窗户来得到人们的观赏。这份宠物清单表明了西方人眼里最好的宠物之所以是猫和狗的原因：我们喂养和抚爱它们，它们生活在我们的屋子里，和我们睡同一间屋子甚至同一张床；我们的相互喜欢从来不会受到想吃它们的肉这种愿望的干扰（这似乎是普遍得到回报的一种限制）。

一种好吃的动物可以既够不上遭人反感，又达不到让人宠爱的程度。这些极端仅仅适合于禁食之肉。因此，我们可以说，在最高层次的宠物世界里，宠物是不好吃的。但是，这并不意味着像我那些养马的朋友们所说的那样，我们不吃动物是因为它们是宠物。宠物从来不是单独决定饮食方式的因素。一种动物为什么没有被吃掉，它为什么成为一个宠物而不是受人厌弃的动物，这是由它适应某种文化中生产食物、其他货物和提供服务的整个系统的方式决定的。

我可以用狗的例子说明这一点。西方人不吃狗肉，并不是因为狗是他们最喜欢的宠物，从根本上说，这是因为作为食肉动物的狗是一种无效的肉食资源；西方人有很丰富的其他动物食物来源；狗活着的时候能够给人提供很多远远超出狗肉和畜体价值的服务。相比之下，吃狗肉的文化一般都缺乏大量可供选择的动物食物来源，狗活着的时候所提供的服务不足以超过它们死后所提供的产品价值。例如，在中国，由于常年缺肉少奶，就产生了经年累月的、非本意的素食主义方式，吃狗肉是惯例，而不是例外。有

一个常为人说起的中国和英国爱狗人的故事，显示出这种明显的文化差异。随着故事的发展，英国大使驻北京的官邸要举办一场招待会。中国的外交部长看上了这位大使的小母狗。这位大使告诉部长说，这条母狗快下崽了，如果部长愿意接受一两只小狗崽作为礼物，他将感到很荣幸。4个月之后，装有两只狗崽的一个篮子被送到部长的住处。几个星期过去了，两人又在一次正式场合见面了。大使问道，“你喜不喜欢这些小狗？”部长回答说：“它们的味道不错。”

故事描述的事情实际上可能并没有发生，但是，其中反映的中国人与欧美人士对待狗肉态度的基本差异却是确凿无疑的。据《新闻周刊》报道，北京市政府严令禁止市民在家中养狗。两年之内，政府“灭绝”了28万只狗。我不知道其中有多少只狗落入蒸锅，有一家北京饭馆声称每天平均使用30只狗。由于肉食普遍供应不足，昆虫就很好吃，狗肉是受中国人欢迎的一道补充菜肴。中国人习惯于把狗养在乡下，让它们在谷仓旁的场地觅食人类不吃的那些废物和垃圾。北京对狗的禁令表明，中国人还没有富裕到能够在城市住宅里养狗的程度。与西方城市里的狗不同，中国城市里的狗几乎没有额外的用途来保持养狗的收支平衡。由于犯罪率低，偷来的东西又几乎没有市场，左邻右舍随时可以为了政治监护而组织起来，人们不需要养一些看门狗来保护自己的财产。在其他地方，看门狗可以给人作伴，在一个10亿人口的国家里，有的是人来作伴。<sup>①</sup>现代宠物的这方面情况，我将在下文里进一步论述。

首先，我愿意用有关非西方文化中狗的作用的两项出色的研究来验证我对吃狗人与不吃狗的人之间的差异所给出的解释。一项是夏威夷大学的凯瑟琳·罗玛拉（Katherina Luomala）对波

<sup>①</sup>这是作者在20世纪80年代的观点。——译注

利尼西亚的人与狗的研究，另一项是伊萨卡学院的乔尔·萨瓦金斯基（Joel Savachinsky）对北美极地的人与狗的研究。

欧洲人的航船来到波利尼西亚之前，这里的三个主要族群——塔希提人、夏威夷人和新西兰的毛利人已经养狗了。[托莫托人(the Tuomotus)中也出现了狗，但是，没人知道它们有什么用途。]实际上，所有波利尼西亚人的狗最终都会成为人类餐桌上的美味。波利尼西亚人把有些狗养在自己家里；把另一些狗养在特制的圈里，围以栅栏，或者遮护在一棵树下。他们让大多数狗自己找食吃，另外一小部分则按部就班地喂一些煮熟的蔬菜，还有碎鱼肉。他们对一些狗实行强行喂养，以便快速增肥，即把狗身子翻过来，四蹄朝上，给它们嘴里填塞鱼和蔬菜糊。用蔬菜养育的狗肉，美味可口，为人们所称道。在吃狗之前，他们把狗的鼻口部捆住，用手或者借助棍子的压力把狗勒死；有时候，他们也把狗头压向其胸部使其窒息而死。然后，他们给狗开膛、清洗，把毛烫掉，用一个椰壳所盛的血润在上面，然后放在地上的烤炉上烘烤。波利尼西亚人的狗非常好吃，以至于人们不得不和诸神一起分享这些狗肉。在塔希提岛和夏威夷群岛，这项活动是由祭司们来完成的，在一些重要的公众集会时，祭司们要用很多狗来作为牺牲。当剩下一小部分献祭的狗肉还没有被吃掉时，一般祭司们或者自己吃掉，或者带回家一点儿，与妻儿共同分享。只有夏威夷人和塔希提人的祭司和贵族才被正式允许吃狗肉。据说妇女和孩子们不吃狗肉，但是，一场献祭仪式结束之后，塔希提的平民“偷偷地把剩下的牺牲品运回家中”。<sup>①</sup>如果毛利人的妻子怀孕时想吃狗肉，她的丈夫就必须给她一些狗肉吃。

所有这三个族群——夏威夷人、塔希提人和毛利人——都把

<sup>①</sup>凯瑟琳·罗玛拉：《波利尼西亚人价值系统中的上狗》，载S.戴蒙德编《保罗·拉定纪念文集》，温萨姆，1961年，第228页。——原注

狗看做值得珍视的财产和价值标准。夏威夷人用狗付小费、租金和各种税。为了找出引起某人死亡的巫术，他们得给巫师几十只，有时甚至是几百只狗。波利尼西亚人看重狗的毛、皮、牙齿、骨骼和肉。狗皮大衣是毛利人酋长最为珍视的传家宝。夏威夷人用狗牙手镯和脚镯装饰自己，这些装饰物是由几百只成套的、扎成网状的狗牙制成的。夏威夷人木制神像张开的大嘴中成排安放着狗牙，塔希提战士用狗毛装饰他们的护胸甲，并且用狗牙和狗颌骨制作梳子和鱼钩。

对狗肉、狗的用途以及死狗而不是活狗的副产品所持的先人之见恰好和波利尼西亚食物生产系统的显著事实相一致：他们没有家养的食草动物。实际上，狗是毛利人拥有的惟一家养动物。不错，夏威夷人和塔希提人除了有狗以外，还有猪和鸡，如果让他们选择，夏威夷人和塔希提人都更喜欢吃猪肉，而不是狗肉，但是，由于他们居住的岛上人口稠密，没有足够低海拔的森林让猪在其中觅食，他们也没有一种庄稼适合来做猪饲料。夏威夷人和塔希提人食物中的能量原料是芋泥饼，这是通过把芋根煮熟，捣成粉然后揉在一起而做成的浆粉团。问题是生芋根的草酸含量很高，猪不爱吃。因此，要是喂猪，就先得把芋煮熟，这就使猪肉和狗肉（狗食也主要是煮熟的植物）一样成为一种奢侈品。至于鸡，只要有虫子和谷粒，它们就能够长得很好，鸡也可以在谷仓空地上捡食打谷或磨面漏下的粮食。然而，波利尼西亚人没有谷粒——没有米、麦和玉蜀黍，因而鸡肉比狗肉更为罕见。

波利尼西亚人的狗死后可以作为动物肉的宝贵来源而显得特别有用，它们活着的时候作为有价值的产品或服务资源则用处不大。更为重要的是，夏威夷人和塔希提人都不用狗狩猎，因为他们居住的岛上没有什么可供狩猎的动物——既没有食肉动物，也没有猎物。毛利人确实用狗狩猎，但是，这些狗却不擅此道。狗的



猎物主要是鹬鸵，这是一种不会飞的鸟，还有几种生活在白薯藤叶中的毛虫。从最佳搜寻的角度来看，这表明毛利人的狗在狩猎活动中是有用的，抓虫也显示出毛利人寻求动物性食物是何等艰难——我们将在下一章里还要涉及这个问题。毛利人的狗也有可能接受训练，用来攻击陌生人和战争中的敌人。但是，狗作为新西兰惟一的家养动物，必须为人提供更重要也更加明确的服务，才能躲过人们的好吃之念。

库克船长的同伴詹姆斯·金 (James King) 曾经对古风未改的夏威夷人做过观察。他于1779年写道，他没法“找到一个例子，可以证明一条狗像在欧洲那样成为人类的伙伴”。<sup>①</sup>金当时还意识不到宠物特点可能是一种可以变化的性质。他认为吃狗肉的习俗是“允许他们进入社会的一种不可逾越的障碍；岛上既没有可以捕猎的动物，又没有追逐对象，所以，狗的一些社会属性，它的忠诚，它的机警和对主人的依恋，所有这些还没有被土著了解”。<sup>②</sup>波利尼西亚人吃狗肉，但是，他们又像对待宠物那样对待狗。夏威夷妇女用乳房哺育小狗，正像新几内亚妇女用乳房哺育小猪一样。“有的时候，狗变成这样一种宠物，以至于它们的哺育者很不情愿或者带着巨大的悲伤才把它们交出来。”可是，他们还得把狗交出来，因为夏威夷人认为，用人乳哺育的狗是最好的珍馐。毛利人对他们的狗也情有独钟，他们带上狗一起泛舟出行或者一起远行。夏威夷人用双手抱着狗或者背着狗参加社会与宗教集会，并以此表达他们和狗的亲近感。波利尼西亚的狗之所以未能像欧洲的狗那样成为一种宠物，是因为它是一种重要的食物来源，而不是因为波利尼西亚人缺乏把狗看做宠物的能力或愿望，这一点不是很清楚了吗？

<sup>①②</sup>凯瑟琳·罗玛拉：《波利尼西亚人价值系统中的土狗》，载S. 戴蒙德编《保罗·拉定纪念文集》，温萨姆，1961年，第207页。——原注



里海海岸上的鲟鱼养殖场

现在，我要回到另一类人的情况，他们居住在更加艰苦的环境中，每人养的狗比波利尼西亚人养的还多，可是，他们仍然小心翼翼地避开狗肉，就像今天欧美国家的爱狗者一样。加拿大西北部的科尔维尔湖以北50英里的北极圈里有一群哈雷人，是说阿萨巴斯卡语的民族，以追猎和诱捕动物为生。哈雷人对狗肉的厌弃恰好符合一个命题，即如果一种动物活着的时候比死了更有价值，它就不会被吃掉。在北极冬季的8个月里，哈雷人不断从一个小灌木篷迁往另一个小灌木篷，以追捕驯鹿、麋、貂鼠、貂、狐狸、海狸、麝鼠、银鼠，还有淡水鱼，包括鳟鱼、白鲑和狗鱼。狗并没有用来慢慢接近和围攻驯鹿或鱼这样的猎物，然而，它们却是从一个狩猎区迁往另一个狩猎区所不可或缺的一种工具。人类学家萨

瓦金斯基写道：

从村庄到灌木篷的行程，陷阱路线的设置、检查和延长的过程；木料、鱼、肉和装备的运输；往驯鹿地带的迁移；定期返回住地以贩卖皮毛和补充给养——这些至关重要的任务需要使用一支狗队。<sup>①</sup>

在从冬到春的一个季节里，一个猎人——和他的狗——要走2400英里。这种艰苦的生活方式使得每个家庭至少得拥有一支狗队——每支狗队至少得有4-6只成年狗。科尔维尔湖族群的75名成员养了224只狗，每人平均有3只狗。这就意味着为狗供应肉和鱼所花费的时间和为人供应鱼肉的时间一样多。但是，养狗并且用它们狩猎和迁徙要比把狗吃掉而不用它们狩猎和迁徙要好得多。与波利尼西亚人的狗不同的是，极地印第安人的狗可以帮助其主人生产一种剩余的肉食，可供狗和人共同分享。

哈雷人不仅会为吃狗肉的想法而感到惊恐万状，而且在宰杀病狗、瘤狗或无用之狗时也感到非常为难，尽管他们照例以宰杀其他动物为生。科尔维尔湖区的人们非常不愿意宰杀他们的那些体弱无用的狗，他们试图付钱请别人把它们杀死。通常，这些报酬会被拒绝。“我，我只是不忍看着那条狗并把它杀死”，这是常见的答复。如果巡警来了，绝望的主人就把狗放掉，他希望警察履行其职责，把它当做走丢了的狗而杀掉。当这些办法都行不通时，一条老狗就会被留下，冻死在猎人的灌木篷里。不过，这是一种“鉴别分类”形式，人类在早些时候也曾经经历过这种分类，当某个族群整体和其中一个生病的成员一起共同面临生死抉择时，

① J. 萨瓦金斯基：《狗与兔：亚大斯卡河地区的狗文化》，载A. 克拉克编《北亚大斯卡河会议公报》1975年第2卷，第474页。——原注

往往是留下他或她继续前行，以拯救集体成员。

与波利尼西亚相比，北美洲的土著一般不喜欢狗肉。根据一项研究，在对245种北美洲土著文化的抽样调查中，只有75种是吃狗的。不过，和波利尼西亚人一样，北美洲的土著也没有家养的草食动物——他们甚至没有猪（尽管他们有一、两种家禽，即火鸡和鸭子）。他们之所以没有像波利尼西亚人那样老是想着吃狗肉，是因为他们一般可以打到更多的野生猎物。在狗能够为狩猎做出重要贡献的地方（比如在哈雷人中），就没有吃狗的理由。这75种吃狗文化中的大多数都属于一种中间情况：或者狗对狩猎无足轻重，或者可猎的动物相对较少。例如，在从加拿大南部到得克萨斯的大平原上，水牛是最重要的食物资源。在发现或捕杀这种大型动物的过程中，狗帮不上什么忙，但是，它又不是全然无用。在欧洲人的马匹传入之前，狗的作用是帮助妇女们把圆锥形帐篷和其他财产从一个营地运往另一个营地。因此，平原印第安人对吃狗有一种混合式的情感，其中很多人认为，狗肉只能是在闹饥荒或遇到其他紧急情况时才吃的一种食物。狗肉对加利福尼亚中部的印第安人有更大的诱惑力，他们打不到大型猎物，主要吃种子和橡子，外加一点儿蜥蜴、兔子和昆虫。<sup>①</sup>更为贪婪的吃食狗肉者出现在那些以玉蜀黍和其他栽培植物而不是狩猎为生的族群之中。北美洲75种吃狗文化中的12种，专门为了吃狗而养狗或者把狗育肥。西安大略大学的迈克尔·卡罗尔（Michael Carroll）已经指出，北美洲的几乎所有狗肉爱好者或者主要是农民，或者主要是野生植物的采集者。

显然，北美洲的或许也是世界上最大的狗肉吃禽中心正是前哥伦布时期的墨西哥，恰恰在这里，哈雷人禁食狗肉的那些条件完全被翻了过来。例如，在墨西哥中部，正像在波利尼西亚一样，

<sup>①</sup> H. 崔沃尔：《北美印第安人》，芝加哥，1961年，第34页。——原注

可猎的大型陆地动物根本就没有。墨西哥人不需要用狗来狩猎，他们迫切地需要用狗来提供肉食，和北美洲其他土著一样，他们仅有的家养动物就是狗和火鸡。前哥伦布时期的墨西哥除了以吃狗肉闻名以外，更以吃人肉而著称，这仅仅是一种巧合吗？（我在下一章将讨论这一点。）

稍后，我将讨论使狗、猫和其他宠物不适合做现代工业社会的食物的额外用途问题。这里，我首先涉及的是澳大利亚土著民族对他们声称无用的一种犬科宠物所坚持的神话。澳洲野狗（*Canis antarcticus*）是一种半野生狗，自从路威<sup>①</sup>把这种狗当做“反复无常的不合理现象”的主要实例之一以来，它就一直引起我的好奇。用路威的话说就是：“澳大利亚人养狗，还有澳洲野狗，并不训练它们去抓猎物，也不让它们提供任何服务。”<sup>②</sup>很多观察家也一致认为，澳大利亚土著既不吃澳洲野狗，也不用它们捕猎或杀死猎物。土著们非常喜欢他们的澳洲野狗。土著妇女们哺育野狗崽的热心程度，不亚于夏威夷妇女哺育波利尼西亚狗崽的热情。在澳洲野狗成年以前，人们一直把它们看做孩子。土著们往澳洲野狗和人身上涂上同样的脂肪与红赭石的混合物，其目的也相同——使身体更加强壮，能够抵御疾病的侵袭。他们给每一只野狗起一个名字，亲吻狗嘴，给它们说一些亲昵的悄悄话，抱着它们来回走动，以便“保护它们嫩嫩的脚掌不受刺伤”。但是，经过这一番充满柔情蜜意的照料之后，终将出现一个时刻，即野狗感到有一种离开人类群体的冲动。它们窜入灌木丛中，一去不回。这些土著们从来没想阻止它们。实际上，老野狗已经没人想要，而且在营地里也到处惹人讨厌。人们不再抚爱它们，也不再给它们

①路威（Robert Lowie, 1883-1957），美国人类学家，对北美平原印第安人曾作广泛研究，其中对克劳族印第安人的研究堪称典范。——译注

②R·路威：《生存》，载弗兰兹·博厄斯编《普通人类学》，纽约，1938年，第303-307页。——原注

喂好吃的东西，它们的离去也丝毫不令人感到惋惜。我也要指出，这些土著也像狩猎采集者社会那样，把营地周围的其他种类的动物幼崽当做孩子的玩物，但是，与澳洲野狗不同的是，这些“宠物”很快将葬身于炉火之中。澳洲野狗实际上也被人们吃掉了。的确，澳洲野狗并不是土著们的主食，但是，所有土著在没有吃的时候都吃澳洲野狗，至少有一些族群吃澳洲野狗的可能性不亚于他们吃任何其他肉食的可能性。20世纪早期的一项科学报告把澳洲野狗列入“土著食品”的名下，并且声称，它们“被人们狂热地捕杀之后，又被吃掉；它们一般都被刺死在池塘里”。<sup>①</sup>19世纪晚期的一份报告说“他们把澳洲野狗驯化之后，使它成为一种宠物，他们也吃这种狗，这一点确凿无疑”。<sup>②</sup>原因即将很清楚，土著们不愿吃他们宠爱的野狗。但是，在饥荒时，他们还是要吃他们的人类同伴的，如果情况很糟，他们甚至要吃小狗崽。

从被猎动物在土著饮食中的重要性来看，无法借助澳洲野狗来狩猎真让人感到莫名其妙。当然，让猎狗能够发挥重要作用的那类小型和中型动物并不是没有。存在着狗能猎到的动物的证据，在欧洲猎狗引进之后，土著们为了打猎而豢养了澳洲野狗和欧洲狗的各种杂交狗。他们用澳洲狗和灵猫、猎狼狗或挪威猎犬杂交，以猎捕几种袋鼠。为了猎捕小猎物，他们使用澳洲野狗和威尔士矮脚狗杂交的一种杂种狗。

的确，土著们并没有以他们使用欧洲猎狗的方式来使用澳洲野狗去狩猎，但是，他们却让这些野狗以另一种方式来狩猎。当这些野狗在灌木丛里追寻自己的猎物时，土著们紧随其后，狗的大声吠叫为他们指示着猎物的所在。恰恰在野狗杀死猎物时，土著猎人们赶到了现场，他们轻而易举地把狗赶走，然后将战利品

<sup>①②</sup>引自安尼特·汉米尔顿：《土著最好的朋友吗？》，载《人类》1972年第8期，第298页。  
——原注

据为已有。

澳洲野狗也可以用来放哨。过去，土著们十分好战，敌对的萨满常常会搞一些埋伏、抢劫和偷袭活动。这些萨满们躲在灌木丛里，用能够穿透人的身体的尖骨瞄准牺牲者，这种尖骨仿佛原始的死亡射线一样致人于死地。如今，土著们不再打仗，但是，他们在营地周围大量养狗的主要原因之一是，狗的狂吠可以防止陌生人的接近，还有无形的有害精灵的侵扰。在过去战争仍然盛行之时，土著们肯定还是很看重澳洲野狗的放哨作用的。

澳洲野狗的另一个作用是帮助土著们在夜间取暖。像其他干旱地区一样，澳大利亚腹地也是白天热，晚上冷。土著们和他们能够找到的所有澳洲野狗睡在一起——有一位探险者在一条毡子上看到了2个女人和14条澳洲野狗。体热也是土著们喜欢把野狗抱来抱去的一个原因。妇女们常常把狗缠在腰上，一只手抓住狗的前爪和鼻子，另一只手抓住狗的后腿和尾巴，好像这种动物是她们随身携带的热垫子一样。

还有一些信息将彻底摧毁澳洲野狗无用的神话。我们必须记住，澳洲野狗不完全是家养动物。如我已经指出的那样，土著们非常喜欢野狗崽和小野狗，但是，一旦这种动物上了年龄之后，土著们就不再喂养它们了。进餐的时候，成年野狗不得不远远观望，很多倒霉的野狗可能不得不多半靠人类的粪便为生。由于野狗早晚要离开人群，所以，在和人类生活在一起时，它们也不繁殖，这一点和完全家养的狗不一样。那么，土著们是如何得到这些犬类同伴的呢？不是靠饲养而是靠捕猎。“在下崽季节，一条母狗可能被人们追踪到老窝里，然后被刺死（和吃掉），有的狗崽被人们带回营地，成为暂时的宠物。”<sup>①</sup>

所有这些有关澳洲野狗的故事片断加在一起，恰好构成犬科

<sup>①</sup>安尼特·汉米尔顿：《土著最好的朋友吗？》，载《人类》1972年第8期，第288页。——原注

动物驯化早期或初期人与动物之间非常实用的一种关系系统。澳洲野狗起初作为小狗崽被人们监护起来，暂时充当暖身器、哨兵、同伴或紧急情况下的肉食资源，然后又被放归野外繁殖，从而又在周围环境里补充了一批特别容易被人们抓捕和吃到的猎物（如果狗的叫声没有把他们引向更大的猎物的话）。一旦土著们有了欧洲猎狗之后，他们很快就发展出一整套全然不同的养狗和用狗制度，这一事实表明，原先用狗和养狗制度的局限表现在它从遗传学上限制了澳洲野狗被当做完全家养的动物来使用的范围，而不是表现在土著们的愚蠢或感情用事。和人们推测的一般的狗的祖先不同的是，澳洲野狗单独或成双成对地出猎，而不是成群出猎。<sup>①</sup>这种特点大概就是澳洲野狗定期返回野生状态的原因。澳洲野狗长大之后无法适应协作狩猎的活动，所以，一旦成熟，它们的社会互动强度就由强变弱了。它们一旦完全长大之后，土著们就没办法调教它们，也无法信赖这些狗，更不能像其他人类群体使用完全驯化的狗那样来使用这些野狗。但是，这并不是说他们把澳洲野狗完全当做无用的宠物。

我已经列出的证据明显暗示出，一个宠物的额外用途决定它是否会被吃掉，但是，这一发现肯定会遭到现代宠物拥有者的激烈反对。多数美国人都相信，宠物的基本条件是无用而不是有用。即便是字典也如是说：“宠物：一种为了愉悦而不是有用而豢养的驯化动物。”但是，这一定义明显有一些严重的错误，不是吗？（我不是指那种认为宠物店里的虹鳉和鸚鵡是驯养动物的奇怪误解。）因为愉悦和有用什么时候才是对立的呢？一头能够出产大量有用的牛奶的印度牛，是否比一头什么都不产的牛给其主人的愉悦更少呢？或者，回到哈雷人及其特别有用的雪撬狗的情况，如果一

---

<sup>①</sup>N.W.G. 麦辛托希：《澳洲野狗的起源：一个谜》，载M. 福克斯编《野生犬科动物》，纽约，1975年，第99页。——原注



支狗队更加精明强干，它会打消主人的愉悦感吗？相反，拉雪橇的狗队走得越快越远，主人在它身上就会找到更多的快感，不仅是对狗的皮毛和肉，而且只消看一眼它们或者向他人夸耀它们如何出色，就会令主人感到赏心悦目。

对宠物的各种有用功能的否定与大多数流行宠物的进化史也是完全不符的。如果不是提供了和狩猎、财产保护、控制鼠害、运输和战争有关的用途，狗、猫和马就不会被人类驯养。除了这些明显的用途之外，宠物还可以为人类提供其他一些服务，其中很多服务必须被看成是现在付出代价养宠物所得到的明显的好处。

宠物无用的观念来自贵族阶层养动物的习惯。从中国到罗马，整个古代世界的宫廷里都保留有动物公园，以展出一些奇鸟异兽，专供人们赏乐，并且也成为财富和权力的象征。埃及皇室喜欢猫科动物，尤其是猎豹，而罗马皇帝则让他们宠爱的狮子在寝宫外面放哨。认为这些动物无用，就等于忽视了帝国的宏伟奢华所具有的显示权力和确认权威的重要价值。一般老百姓都会有一种铭刻在心的印象，即他们的统治者有能力豢养一些吃人的狮子和老虎来作为宠物，这些动物以不听话的奴隶和战俘为食。珍食奇兽以及金银珠宝还可以充当外交关系的媒介。这些东西是试图建立联姻关系的统治者之间相互交换的最为珍贵的礼物。在关系比较亲近的场合，埃及贵族妇女将活蛇缠在她们的脖子上，正像现代有钱的女人（或者假装有钱的人）在肩上披上死貂一样。在中世纪的欧洲，所有动物都由妇女带进宫廷并且由她们来豢养，而她们的丈夫则四处寻找并领养人群中的侏儒和怪物。17世纪的时髦女士把小狗抱在胸前，和狗一起坐在餐桌旁，给它们喂一些甜食。但是，普通百姓却养不起那种在守护、狩猎、放牧或抓老鼠之类的活动中毫无用处的宠物。随着商人阶层或资产阶级的兴起，豢养一些娇生惯养的宠物成为表白自己不再是普通百姓

的一种重要手段。但是，以这样一种目的来养宠物并不是徒劳之举，因为正是通过这种令人艳羡的消费，养宠物的人才能被接受而跻身于有钱有势者的行列。随着收入的日益平民化，豢养昂贵的宠物不再像以往那样在社会交往中受人看重，尽管仍然有很多好处在等着那些获准在当地养“马和狗”的人。

从很早的时候到现在，宠物还被用来表演娱乐节目。今天的家养宠物所具有的娱乐价值当然和古罗马马戏团里的狮子斗象（或人）无法相比，但是，猫追假想的老鼠或狗找回跳球至少和午夜电影一样让人开心，更不用说还有更多难得的机会提供给那些对吃人的南美洲鱼或专吃活蟋蟀的蜥蜴特别感兴趣的宠物爱好者了。

豢养宠物的人从宠物身上所得到的愉悦和他们所得到的启迪



在巴黎猫展上的豹猫及其观赏者

往往只有一线之隔。人类学家们报告说，以猎取动物为食的民族必然会在营地或村落周围养一些小野生动物以作为宠物。除了从这些动物身上获取漂亮的毛发之外，猎人们很可能也由此获得了大量有关动物生理和行为的信息——这些信息在追杀成年动物时可以派上用场。这种教育功能仍然是现代社会豢养宠物的一个动机，父母们经常说，他们需要用宠物来使他们的孩子了解性交、怀孕、生育、护理和死亡，给城市的孩子提供一些有限的机会来观察与人类有关的“生命事实”。

最后，宠物的娱乐用途及其游戏用途之间也存在着一种联系。当狩猎不再是一种主要的谋生手段时，它仍然作为上流社会的娱乐形式而存在，狗和马继续在其中扮演着重要角色。随着市民化时代的到来，打猎的精英色彩在今天已经不是很突出了，只不过它从前作为一种谋生活动的一些重要性依然还保留着。而且，作为现代娱乐形式的骑猎活动还获得了一种新的保健功能，因为它们为缺少运动的城市生活方式提供了另一种选择机会。

不过，我现在要讨论当代宠物的两种最重要的功能。在对明尼苏达城郊养猫养狗的人进行随机抽样调查时，他们对豢养宠物所罗列的“好处”的最普遍的选择顺序是：(1)作伴，75%；(2)爱和喜好，67%；(3)高兴，58%；(4)保护作用，30%；(5)漂亮，20%。还有一些比较明显的好处是：猫狗对孩子的教育价值(11%)和用于娱乐(5%)。只有1%的答卷人表示，他们认为养一只猫或一条狗没有任何好处。<sup>①</sup>第一条“作伴”和第二条“爱和喜好”实际上指的是同一种功能；第三条“高兴”印证了我在上文中认为愉悦和有用并不矛盾的主张，它不是一种独立的功能，而是所有其他项的一个结果；第五条“漂亮”意指一种非常含混的特性，没法和“高

<sup>①</sup>李格利、沃格尔和安德森：《对拥有宠物的感知和态度的研究》，载《关于我们和动物伴侣一起生活的新看法》，费城，1983年，第270页。——原注



新藏公路三十里营房医疗站的女兵和她的“宠物”小狗。在这一地广人稀的地方，狗的“伴侣”意义更加明显。

兴”截然分开。这就使狗和猫的“作伴”与“保护作用”遥遥领先于它们的其他一些有用的功能。我在此首先讨论“保护作用”。

在明尼苏达从事的这项研究，在理解狗的保护作用时无疑是有偏见的，因为它把养猫的人和养狗的人混为一谈，并且是在犯罪率较低的郊区环境里进行的调查。在澳大利亚墨尔本对（不包括养猫者）养狗人的一项研究，得出的是完全不同的结论：90%的答卷者感到狗可以给他们作伴，而75%的人感到他们需要一条狗来给自己以物质上的保护。在瑞典哥德堡进行的一项研究也得出了相似的结论：66%的答卷人报告说，他们需要用狗来提供物质方面的保护。<sup>①</sup>狗可以看门，以吠声吓走窃贼和准备入室抢劫的人，从而防止对人身和财产的犯罪行为。这是现代房主和公寓居

<sup>①</sup> P. 萨尔蒙和I. 萨尔蒙：《谁拥有谁？澳大利亚人与宠物关系的心理学研究》，载《关于我们和动物伴侣一起生活的新看法》，费城，1983年，第255-266页。——原注

住者觉得特别有用的一种功能，因为他们的一些值钱的动产不得不放在家里和公寓中，他们每天的多半时间不在家中，狗经常是这些财产惟一的长久拥有者。

根据《金钱》杂志的统计，买一只中等大小的狗，外加新添的窝棚、设备和看兽医的钱大约是365美元。如果我们用10年时间分期偿还这笔钱，并且每年新增348美元用于养狗、护狗，偶而给狗看病和下赌前三名，那么，这样一只狗每年要让主人花费385美元现金。每天大约需要半个小时来护狗、溜狗和喂狗。我不准备为这一因素指定现金开销的数目，因为它常常不需要花钱，也不包括“预知的收入”——即如果养狗的人不用这些时间照顾狗，他将会挣的钱。此外，这种运动对他们也有好处，我不知道一条狗在一生中会阻止多少次犯罪行为，但是，它在10年里至少会吓跑一、两个窃贼，这就值3850美元的投资。在同样的一段时间里，花3850美元用于门、栅栏、门闩、锁、钥匙、螺钉、电子传感器、灯具固定装置、探照灯和电力设备也不足为奇，谁也没法说出这些装置究竟防止了多少次犯罪事件的发生（仅电脑监控系统及其维护和修理就得花费1750美元）。

我们可以看到，即使没有提供其他服务的价值，狗实际上仍然是非常有用的。但是，猫和其他很多宠物却没有防止犯罪的价值，对其地位的解释全凭给它们指定一种“作伴”的实用价值。这并非难事。

作伴的实用价值植根于人性之中。大量实验已经表明，除了人以外的灵长类动物明显是一种社会动物，它们天生就需要相互联络才能走向成熟。没有伴的猴子会得一种严重的、危及生命的神经病。它们坐在笼子里，眼睛直直地盯着空中，用一成不变的姿式转圈圈，用手臂抱着自己的头，长时间地来回摇摆。我们还没有关于在孤立环境中长大的人的实验材料，不过，行为科学家



坐落在恒河边上的印度圣城瓦拉纳希的猴庙

们一致认为，人类天生也需要一种相互亲近、支持和友爱的关系。

所有宠物的作伴价值是它们在城市工业社会中的数量日益增多的根本原因。在这样的社会中，给人作伴是其主要用途，以至一些专职的动物看管者不再把宠物叫做“宠物”，而是称它们为“动物伴侣。”例如，宾夕法尼亚兽医药科大学小动物医院的诊所就自称是动物伴侣诊所。有些动物权益保护者建议废除“宠物”这个词。例如，慈善协会的迈克尔·福克斯写道：“我希望将来‘宠物’这个词不要再作为一般用语来使用，而是用‘动物伴侣’取而代之，看护这些动物的不是一位‘主人’，而是一位‘人类监护者’。”

现代社会已经解决了与人类需求有关的很多问题，诸如遮风挡雨的需要、充足的食物供应的需要、防病治病的需要，但是，这些社会却没能给人们提供高质量的、相互支持的伙伴关系。营居民族和村落民族过去生活（有些现在仍然如此）在周围全是邻居的大家庭里——他们不仅互相认识，而且由婚姻和子女的纽带而联结在一起。对他们来说，伙伴关系不是一个紧迫的问题。那时的动物大概也提供一定程度上的伙伴关系，但是，这种作用的价值并没有今天这么大。

使伙伴关系成为当代宠物的显著用途的那些特殊条件，与使狗在阻止犯罪时大有用武之地的那些条件密切相连。人们分开居住，在单人或双人房间里，远离朋友和家庭，没有和睦的邻里关系，他们在这个集体里是无根的，总之，这是地理意义上的集体而不是互动意义上的集体。年轻人结婚越来越晚，或者根本就不结婚。当他们结婚时，已经有了一两个孩子。很多夫妇一个孩子都没有。离婚率继续上升，单亲家庭的增加速度比其他任何家庭都快。与此同时，人们的寿命更长了，“空巢”综合症发生得更早了，而且要持续一生的大部分时间。同样重要的是关系的质量。升级、

考大学、工作、晋升和生意方面的竞争瓦解了信任度和自信心。正如一个电脑程序诈骗案的一位受害者向《华尔街杂志》解释的那样：“如果你做生意，你不要相信任何人。你信任谁，谁就会算计你。”除了极少数幸运者之外，多数人的工作都得依靠服从或者对老板、经理、行政官、工头或者其他“上司”毕恭毕敬才能保住饭碗，这就必然会带来受到羞辱、自尊心受到伤害或自我怀疑等人生体验。

作伴动物部分地补偿了所有这些未尽人意的人际关系。宠物在当代社会中的首要作用是，它们能够代替人来弥补我们的文化所缺乏的那种温暖、互助和友爱的关系。“宠物”或“动物伴侣”客观上都未能表达这种功能的核心意思。一旦我们明确了今天的大多数宠物实际上是人的替代品，那么，我们也就不会急于认定宠物的实质是无用了。正因为宠物是人的替代品，它们才帮助我们克服了大城市生活所造成的孤独状态，弥补了社会集体的缺乏。作为人的替代品，宠物能够使空空荡荡的公寓里的“沉闷气氛得到激活”，给无数单身提供了回家的伴儿。正因为宠物是人的替代品，所以，它们能够代替不在的或让人失望的丈夫、妻子或孩子，使空空荡荡的屋子变得充实起来，减轻了孤独的压力。在过度发达的工业文化中，老年人经常会感到孤独。宠物能够做到所有这些事情而丝毫不带有人陷人充满竞争、分层和相互盘剥的关系中的那种多疑和有害的特点。

也许有人会提议，为了代替人，应该像对人那样和宠物交谈。唉，它们没法和人进行真正的谈话。但是，正像精神分析学家和天主教牧师们早已认识到的那样，只要有人倾听或者装出听你诉说的样子，你的挫折感和焦虑感就会减轻。宠物是这种听众的最佳替代者。宾夕法尼亚大学的动物伴侣诊所发现，98%的宠物拥有者和他们的动物说话，80%的人在谈话时把它们“当做人”而不



是“当做动物”，有28%的人信任他们的宠物，并且和它们说当天发生的事情。”《今日心理学》杂志搞的一项非随机调查发现：99%的宠物拥有者和他们的宠物说话，用给婴儿说话的口吻或者很信任这些宠物。我希望自己能够从较少受伙伴关系困扰的社会中援引一些比较材料来看一看，他们是否把宠物看做人并且和它们说话。亚洲的马背游牧民族在他们的情歌里唱到母马，努埃尔人用歌声赞美牛，但是，我不相信他们会像和人谈论当天发生的事情那样和马或牛说话。当周围到处都有人做听众时，他们为什么要和牛马说话呢？

精神病学家、兽医和社会工作者刚刚开始认识到如下事实的



印度尼西亚的斗鸡。这种运动在东方极受喜爱，除了它能引起某种兴奋之外，还颇受赌博者的欢迎。

---

① A. 卡切尔：《人与宠物的相互作用：形式与功能》，载《人与宠物的相互关联》，1981年，第53页。——原注

重要性，即在美国和类似的社会里，宠物能够充当人的替代品。他们很快就创立了一整套宠物辅助治疗的产业，这种治疗所依据的原则是：动物可以为那些在真实的人际体验中被剥夺了安全感、温暖感和友爱的人提供有力的伙伴关系。他们把宠物带进精神病患者的病房，他们发现，那些不愿和人交谈的病人却可以和狗、猫或鱼交谈。一旦完成了这一突破之后，病人对医生的反应就更主动了，最终他们也就和医生交谈上了。宠物辅助治疗在护理室和退休公寓里也比较成功，在这些地方，孤独、压抑、无聊和冷漠是敏感的问题。有了一个宠物之后，住在护理室里的人就会和工作人员及其他病人有更多的接触。有各种健康问题的门诊病人报告说，宠物可以逗他们笑，帮助他们战胜孤独，使他们的身体变得活跃起来。宠物还被引进监狱，以鼓舞士气，防止同屋居住的人相互打架。

实验数据表明，当人们宠爱自己的宠物时，人和动物的心律与血压都会降低。只消看一看家庭水族馆里的鱼，就能够使血压降低到临床治疗的水平。另一些研究表明，心力衰竭的病人被分为两组——家里有宠物的和家里没有宠物的——没有宠物的病人中只有72%在住院治疗后还活了一年，相比之下，有宠物的病人在住院后还活了一年的却有96%。当然，其他因素在提高生存能力的过程中也发挥了作用，但是，拥有一个宠物可以比任何其他因素更能说明这种差异。

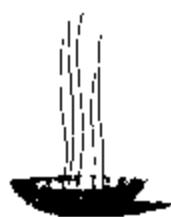
原先被人们认为没用的美国宠物，正像被认为同样无用的印度牛和澳洲野狗一样，仔细一看，原来是价廉物美的有用之物。它们不会促进农业，但是，它们使城市工业社会更适合人们居住。作为人的替代品，一、两个宠物可以取代一大群服务工人。它们可以像丑角喜剧演员那样逗我们开心，可以像生物老师那样给我们教益，像体育教练那样强健我们的体魄，像妻子或丈夫那样使我们

放松，像孩子那样爱我们，像精神病医生那样听我们诉说，像牧师那样听我们忏悔，像医生那样治好我们的病。而所有这些，一年只需花几百美元。然而，我们不能忽视等式的另一面。狗、猫、马、小家鼠、大家鼠、金鱼，甚至会发嘶嘶声的马达加斯加大蟑螂都有一个共同之处，即同牛、猪和鸡相比，它们都是十分无效的动物食物资源。用最佳搜寻理论的术语来说，正是高级反刍动物的丰盈把这些宠物从我们最理想的食谱中挤了出去，而不是因为它们都是宠物这一事实本身。

这就把我们引向一个更复杂的问题。如果人的替代者是否好吃，取决于它们的额外用途与更有效地把草木转化为肉食的动物的相对丰盈之间的平衡关系，那么，人又如何呢？用于狗肉、猫肉、野狗肉和其他宠物的原理是不是也可以用于吃人肉的现象呢？





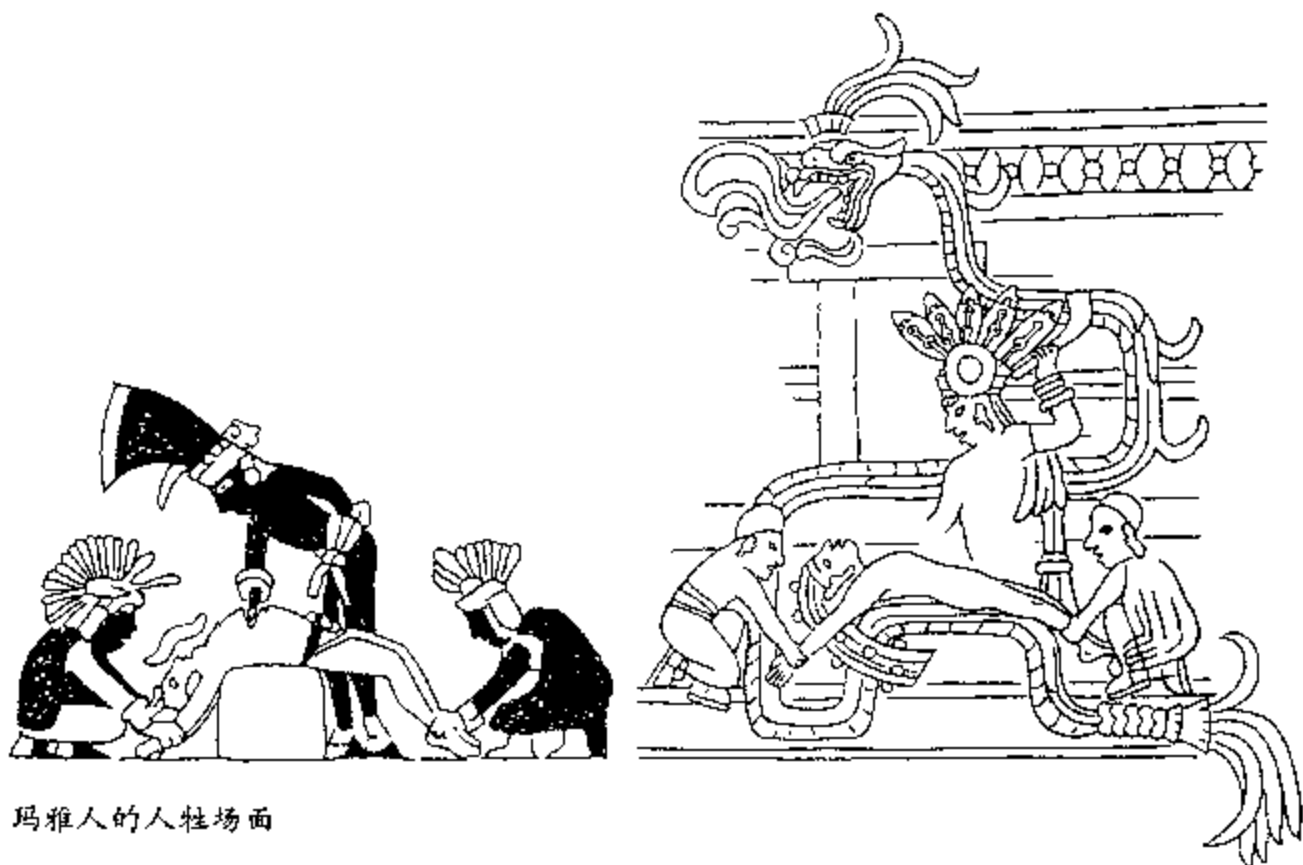


## 第十章 吃人

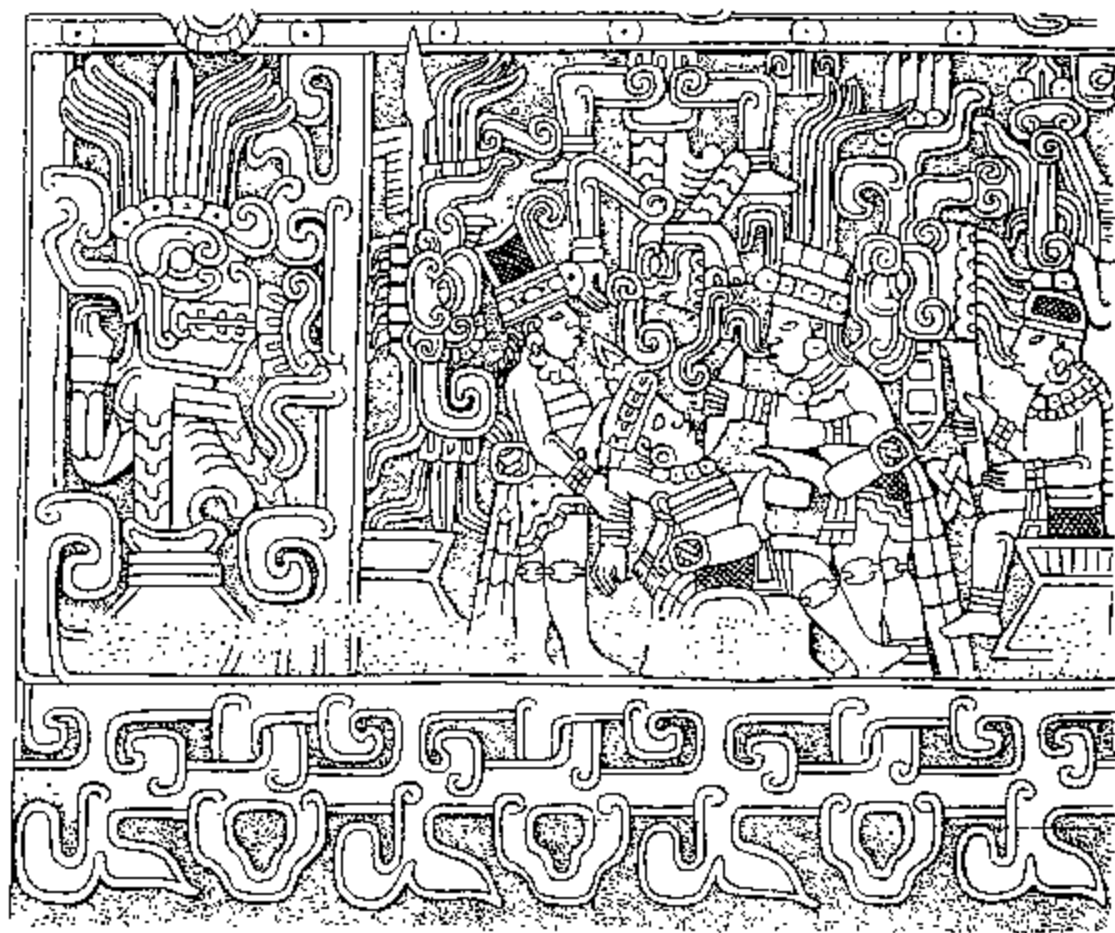
人吃人之谜涉及在其它食物并不缺乏的情况下社会所认可的食用人肉的现象。我不是要讨论在只有人肉可以作为食物的情况下的吃人行为。那种情况下的吃人从古到今在世界各地一直发生着，不用考虑吃人者和被吃者是否来自赞成或不赞成此种行为的社会，因为他们为什么吃人的原因是明确的，并不存在难解之谜。

海员们在救生艇上随波漂流，旅行者在高山狭路上被雪所困，居民们被困在遭到围攻的城池里，在这种情况下，人们有时必须食用他人的尸体，否则就只有饿死。我们所困惑的并不是有关这样一些紧急状况下的吃人，而是在拥有其他营养品供应情况下的人吃人行为。

为了解释在非紧急状况下偏好或者反对吃人肉的问题，有必要做出进一步的区分。人们必须认识到，正如在任何一种饮食习惯中所看到的，生产是先于消费的。在我们可以理解为什么有些文化喜好人肉食品，而另外的文化却拒绝人肉的道理之前，我们



玛雅人的人牲场面



玛雅文化古典时期的人牲场面

必须面对如下的问题：吃人者是怎样为自己供应人肉的？大体上看，获取可吃的人体只有两种方式：或者是由吃人者用暴力去伤害、捕捉和杀死被吃者，或者是由吃人者以和平方式取得一位自然死亡的亲属的尸体。和平地获得并食用尸体或部分尸体，这乃是丧葬礼仪的一个方面。通过暴力手段取得尸体则是战争的一个侧面。食人生产的这两种模式在成本和收益方面差别很大，因此不能笼统地放在一种解释的理论之中。（请注意我已经排除了通过购买获得陌生人尸体的和平方式。尸体很少是用于出售的。迪埃哥·里维拉声称他当年作为一名解剖学的学生，靠的是从墨西哥城的停尸房购买来的尸体才得以发迹的。对他的这种说法我们未可轻信，这位伟大画家被赋予了他的传记中所称的“神话制造”的过多色彩<sup>①</sup>。）

虽然许多部落和村庄社会的丧葬习俗中存在着分食死去亲人的少部分身体的现象，但是所吃的只是死者的骨灰、碳化的肉等象征性的东西。这些遗物并不是蛋白质或热量的重要来源（虽然在热带居民中灰和骨头可以是矿物质的一种重要的补充性来源）。食用一个被爱的死者的灰和骨是火葬的一种逻辑延伸。当死者的身体被火烧掉之后，灰烬往往被收集起来并保存在容器之中，以便最终把它们吃下去——通常伴以饮料（在印度，这种做法比向恒河之中撒骨灰要清洁得多，还有近来有人建议的将骨灰撒向外层空间）。另外一种常见的处理尸体的方式是，将尸身埋葬后等待肉腐烂脱掉，将骨头的一部分或全部取出来重新埋在家室之内，或者放在篮子中挂起来。最后一步是将这些剩骨捣碎，用饮料相伴吃下肚去。

下面是一位人类学家所观察到的南美洲奥里诺科（Orinoco）河上游的圭亚卡村庄居民在丧仪上的食人风俗：

---

<sup>①</sup>里维拉(Diego Rivera):《我的艺术,我的生活:一部自传》,纽约:城堡出版社,1960年,第44-46页。——原注

我们亲眼看到在村庄的广场上为当天死去的人举行的几次火葬礼，人们仔细地从灰中拣出半碳化的骨头，然后在—个木臼中把骨头捣碎，再将骨灰粉装进一只小葫芦，交给死者最亲近的家属，放置于茅舍中靠近房顶的地方。到了仪式性场合，家属会取少许骨灰粉放进一只盛有车前草汤的大葫芦中，一边痛哭一边饮用这种骨粉汤。全家会非常小心不让一点汤洒出来。<sup>①</sup>

旅行者、传教士和科学家都报告说亚马逊河人的社群围绕这一基本主题还有许多有趣的变化。比如奎奎图人(Cragueto)用慢火烤一位死去的酋长，直到尸体完全变干，将木乃伊般的残余包裹在一个新制的吊床中，将它悬挂在酋长的废弃的茅舍中。过几年之后，亲属们举行一次大宴会，烧掉木乃伊，用“奇茶”(Chicha)——一种用玉蜀黍制成的饮料——伴着灰喝下去。还有几种文化掩埋尸体，一年后待其腐后再掘出焚化尸骨，用“奇茶”冲伴而饮，或用其它发酵饮料饮用之。某些部落要等待长达15年再开墓掘骨焚制骨灰粉。还有些部落直接吃骨灰。在库尼伯人(Cunibo)中，死去的孩子只有头发被火化，然后用食物或鱼肉汤拌着吃下去。虽然也存在着食用烧烤死者尸身之肉报道，但这显然远不如有关食用骨灰或骨粉的报道那样常见，关于肉的碳化程度也缺乏可信的细节。<sup>②</sup>

我相信，这种用和平方式获取的尸体(与通过战斗和暴力获取的尸体相对)的潜在食物价值之所以不受重视，部分地反映了这

<sup>①</sup>泽瑞斯(Otto Zeries):《论美洲食人风》，《保利斯塔博物馆馆刊》，1960年，第12卷，第125—175页。——原注

<sup>②</sup>梅特劳克斯(Alfred Metraux):《南美印第安人的丧仪和埋葬方式》，《美洲印第安人研究》，1947年，第7卷，第22—24页。——原注



类食物资源的无效性和不卫生的性质。之所以无效，因为大部分自然死亡之前都有相当的体重丧失，以至于烹饪尸体所能吃的肉太少，显得得不偿失。之所以不卫生，因为死者由于患有某种传染病而丧生，或者因此而虚弱了身体。（与之相对，通过战争而杀死或捕获的人一般都营养充分，在丧生之前是身强体壮的。考虑到这方面的因素，迪埃哥·里维拉的解释还是有一定真实性的。他声称他和他的同伙们只吃那些因暴力致死的人的身体——“那些刚被杀的、尚未染上病菌的和尚未衰老的人。”<sup>①</sup>）在我看来，死者尸身的埋葬和碳化反映着某种通过试误法而获得的文化上的认识，即对以食用尸体的方式或控制其分解程度以便接近活着的状态的方式处理死者所具有的物理危害的认识。这还不能算是全部的解释，因为如同我已讨论过的昆虫、猪肉、死牛和马的情形一样，有效的烹饪会极大地减少它们对健康的危害性。

社会性的危险也是存在的。吃人的行为发生在一位亲属的新鲜的全尸上，这当然很容易引起猜忌和相互的不信任。在实际或想象中，都会有一些地方社群的成员似乎过于急迫地想以病人或垂死之人为食。（群居的和村落的人们——实际上几乎所有前现代的社群——都没有关于自然死亡的观念，他们把死亡归因于恶意的报复或是巫师。）新鲜尸首的碳化或者埋葬可以减少亲爱的人刚死去之后最易引发的猜疑，同时也可以减少尸身暴露给病菌的机会。在个别地方，重要的营养物质来源于亲属的尸体，在这种情况下，食者或许处于急需补充蛋白质和热量的严重生理压力之下，于是，来不及等待碳化或埋葬后达到脱骨状态便要吃掉尸身的迫切性，终于压倒了感染疾病和巫术指控的危险。

这至少可以用来解释新几内亚高地的弗瑞人(Foré)中间食用亲属尸身的习俗。卡尔顿·加达塞克(D·Carleton Gajdusek)于

<sup>①</sup>里维拉：《我的艺术，我的生活：一部自传》，纽约，1960年，第46页。——原注

1976年荣获诺贝尔医学奖，他发现了弗瑞人食用亲人的习俗与一种由“慢性病毒”引起的疾病的关系，这种类型的病菌以前不为人知，此后却知道与许多其它的病相关，包括癌症。<sup>①</sup>如同在其他新几内亚高地人中间那样，弗瑞人的葬仪责成患病者的女性亲属把尸体埋进一个浅墓坑中。按照传统，经过一段间隔时间后，该妇女便把尸骨挖出并加以清洗，但是并不吃上面的肉。在20世纪20年代，妇女们改变了做法，或许是为了补偿她们从她们的男人那里得到的肉食配给量的减少。她们在埋后两三天便挖墓掘出尸体，开始食用从尸骨上切下的肉，烹制方法是把肉放进竹筒中同羊齿植物的叶子及其它绿色菜一起煮。（因为弗瑞人居住在高原上，煮沸并不是一种有效地去除食物污染的方法。）大约30年之后，弗瑞人便成为标题新闻中的受害者，病因是一种先前不知道的、叫做“苦鲁”（kuru）的致命的“发笑病”（“laughing disease”）。在苦鲁发病的后期阶段，患者——大多是妇女——失去对其面部肌肉的控制，给人的印象有如她们一直在笑，笑到死为止。给加达塞克带来诺贝尔奖的那项研究表明，苦鲁病是由一种“慢性病毒”引起的，很可能是弗瑞人那种不寻常的葬仪的一种后果，即取出部分腐烂的尸身并且以其肉为食。<sup>②</sup>

由于加达塞克和其他曾与弗瑞人一起生活过的人类学家都未能目睹吃人肉的实况，所以大家得出的推论是这样的：该病毒仅仅由接触尸体而得以传播，而不是由食用被感染的尸肉。然而，弗瑞妇女自己坦白地向几个研究者说出她们先前曾有过葬仪上食人的行为。她们之所以选择了吃尸体上的肉，或许会有营养方面的

---

①加达塞克：《非传统的病毒与苦鲁病的起源与消失》，《科学》，1977年，第197号，第943—960页。——原注

②索仁森（Sorenson）与加达塞克（Gajdusek）：《苦鲁病地区的营养》，《Acta Tropica》，1969年，第26期，第281—330页。——原注

动机。虽然弗瑞人在他们采用葬仪性食人的时期饮食状况如何，至今未有研究，但是后来的研究表明，在男人和女人中间动物性食物分配不均的常见模式可能流行。

到了加达塞克来做研究的时期，食人肉之风遭到抑制之后，妇女每天摄取的蛋白质的量仅仅是合适的数量的56%，实质上全都来自植物食品。如同在许多南美洲的社群中那样，男人把大动物的肉留给了自己，把青蛙、小猎物和昆虫留给妇女和儿童。还有，如人们所预料的，弗瑞人还具有针对女性的非常高水平的巫术指控。可以假定，在其它文化中，与葬仪相联系的食用亲属和邻人尸体的做法同样会产生对健康和社会内聚力不利的结果，这就有助于限制此类习俗的流行程度。现在让我转向对更为常见的为了营养的意义的吃人行为之解释，换言之，就是以暴力手段获取身体的吃人行为。

不论何种社会，都会有严厉的禁令防止主要群体的成员之间的杀戮和相食。事实上，针对同类相残和相食的禁忌是确保社会群体日常生活与生存的最基本前提。这种禁忌自然意味着，如果吃人的行为建立在用暴力获取他人身体的基础上，那么这种肉体只有从本社群之外的人那里获取，也就是从陌生的异邦之人和外部的敌人那里获取。换言之，它们只能作为各种武力冲突的结果而获得。由于战争适合于概括大多数导致用暴力获取人体的武力冲突形式，所以我将用“战争性的食人”(warfare cannibalism)来称呼这种食人之俗。

我们所知道的最早、最完整地目击了战争性食人风俗的人是德国水手汉斯·斯塔登(Hans Staden)，他在巴西的图皮南巴(Tupinamba)印第安部落中被俘虏。斯塔登在1554年从该部落中逃出并返回欧洲之前，在图皮南巴人中逗留了9个月之久。斯塔登亲眼看到的是在仪式上对战俘的残酷折磨，他们如何被肢解、煮熟、分发，他们的肉如何被吃掉。斯塔登没有精确计算他所看到

的共有多少次吃人事件发生，但是他确实描述了三个场合中他所目睹的煮食人肉的情形，被吃者总数至少有16人。下面便是他对图皮南巴人的战俘们的命运的一般描述：

当他们第一次把一个俘虏带回家时，妇女和孩子们便攻击他、抽打他。然后他们用灰色羽毛装饰他，给他剃掉眼毛，围绕着他跳起舞。首先用绳索紧紧捆住他，让他根本无法逃脱。他们给他一个女人，她走近他并和他性交……

他们很好地喂养他一段时间，在此期间他们准备用来盛饮料用的大锅……当一切准备就绪，他们确定他的死期并邀请邻村的野蛮人来观看。饮料容器事前几天就已盛满，在女人们开始饮用之前，他们把俘虏带到他被处死的地方一至两次，并围绕着他跳起舞。

当邻村客人们陆续到场，茅舍小村的头人便向他们表示欢迎，并希望他们会帮助村民们吃掉他们的敌人……他们给牺牲者的脸上涂上彩，当一个女人涂彩时另外一个女人在唱歌。当她们开始喝饮料时，她们也带上她们的俘虏，并叫他也和她们一起喝。饮宴结束之后，他们在次日休息一天，在行刑的地方盖起一间茅屋，把俘虏关进去过夜，严加把守。接下来的一天尚未天亮之际，他们又聚集到茅舍前面围着行刑者的棍子又唱又跳，直到拂晓到来。然后他们把俘虏从茅屋中带出来。……他们在他身边放上石头块，妇女们在周围跑来跑去地戏弄他，他则用石头还击她们。妇女们对他夸耀说要吃掉他。这些妇人也涂了彩，准备好了要取他的四肢，静待着他被切割开来，再绕着茅舍小村游行。

接着他们在距受刑人两步之遥的地方点燃一堆火，那是他的归宿之处。在此之后一名妇女拿来那根棍子……发出欢

快的尖叫声，拿棍子在俘虏面前转来转去，让他看清。然后一个男人接过棍子，站到俘虏正对面，向他展示棍子。这时那位即将行刑的人同另外14个或15个人退出来，他们全都用灰把身体涂成灰色。然后行刑者与他的同伴们回到现场，那个拿棍子的男人把棍子交给行刑者。此时头人来到，拿过那棍子，在行刑者两腿间刺上一下，这是一种极大荣誉的符号。然后行刑者接住棍子，对受刑人这样说到：“我就是杀死你的他，因为你和你们的人屠杀并吃掉了我许多朋友。”对此，受刑者回答说：“即使我死了，我也会有许多人为我的死而报仇。”随后行刑者从背后猛击，打碎他的头。

女人们立即冲上前来抓住尸身，抬到火堆上，她们在那里剥去皮，露出白花花的尸肉，用一块木头堵住肛门，使体内的东西一点儿也不流失。随后由一个男人切割尸身，从膝盖以上将腿取下来，再将手臂从躯干上取下来，由四名妇女各持一个肢体，围着村庄狂奔，发出狂喜的叫喊声。在此之后，他们分割躯干给自己享用，把所有能吃的东西全部吞下肚去。

当一切结束之时，他们全都四散离去，每人走的时候还带上一块肉。行刑者要取一个新的名字……他在那一整天必须躺在他的吊床上，他们给他一只小弓和一支箭，让他用射蜂蜡的方式自娱，惟恐死亡打击的震撼会使他的手臂变得虚弱不堪。我就在现场亲眼目睹了这一切。<sup>①</sup>

在我试图解释图皮南巴人的食人风俗和一般的战争性食人的成本/收益的基础以前，让我先回答下述一个疑问：斯塔登的描

---

<sup>①</sup>斯塔登：《他被俘的真实故事》，纽约：罗伯特·麦克布瑞德公司，1929年，第155-162页。

——原注

述是不是真实可信。人类学家威廉·阿伦斯(William Arens)在他那本流行的《人食人的神话》一书中宣称,斯塔登的记述如同其它所有关于食人风俗的记述(除了紧急状况下的食人)一样,是一种虚构的故事。阿伦斯提出了三个论点反驳斯塔登的记述。其一,斯塔登不可能从他被囚的第一天起就逐字地翻译出他的图皮南巴敌人的话语,因为他并不会说当地的语言——图皮-瓜拉尼语(Tupi-Guarani)。其二,斯塔登用不可能精确的细节在事件发生了9年以后重构出那些吃人的场景。其三,斯塔登依靠一位名叫约翰·得来安德(John Dryander)的德国医生帮助他伪造出手稿。<sup>①</sup>另外一位人类学家多那尔德·弗西(Donald Forsyth)又反驳了阿伦斯的这三个观点。

弗西指出,斯塔登实际上是由西班牙船长迪埃哥·德·萨纳布里阿(Diego de Sanabria)率领的探险队的一个成员,该探险队于1549年春天从塞维利亚<sup>②</sup>出发远航。探险队的三只船中的两只到达了巴西的港口,靠近今日的弗洛里亚诺波利斯<sup>③</sup>。两只船中较大的一只沉没在港口。斯塔登和他的残船上的伙伴们靠着同讲图皮-瓜拉尼语的村民们用船上的存货交换食物而生活了两年。当残船上的存货用光时,幸存者分为两支小队,斯塔登所在的小队沿海岸乘小船北上。在经历了又一次船舶失事之后,斯塔登和他的同伴到达圣维森特<sup>④</sup>的葡萄牙营地,即今日之桑托斯港的殖民者先驱地,其时在1553年1月。接下来的一年中,斯塔登为葡萄牙人做了炮手,至少与一个讲图皮-瓜拉尼语的土著人关系密切,并称呼他为自己的“奴仆”,同他相伴参与了狩猎探险之旅。斯塔登还和葡萄牙人营地中的其他讲图皮-瓜拉尼语的居民相处融洽。

①阿伦斯:《人食人的神话》,纽约:牛津大学出版社,1979年。——原注

②塞维利亚(Seville),西班牙西南部省名和该省首府城市名。——译注

③弗洛里亚诺波利斯(Florianópolis),巴西南部城市。——译注

④圣维森特(São Vicente),巴西东南部圣保罗州城市,葡萄牙人在圣保罗海岸地区最早设立的殖民点。——译注

在1554年1月，一个图皮南巴人的袭击小队俘获了斯塔登并将他带回村落。接下来的9个月时间斯塔登都一直在被杀与被吃的恐惧之中度过。1554年9月，他躲开了他的捕获者们，设法逃到了海岸上，被一只法国轮船救起来。这艘船大约在1555年2月20日靠岸于诺曼底的洪富勒（Honfleur）。斯塔登回到他的家乡德国马尔堡之后，很快求助于约翰·得来安德医生，因为他是当时一位著名学者和斯塔登一家的朋友。斯塔登去找得来安德的动机在后者为斯塔登的书所写的引言中表现得很清楚。斯塔登要一个具有高度威望的人充任特殊的见证者，向世人证明他自己的记述是真的：

我认识（斯塔登的）父亲已有50多年了，因为他和我都诞生和学习在同一城市，也就是韦特尔（Wetter）。不论是在他的家里还在黑塞的洪堡——他现在住的地方，他都被人们看做是一位正直的、虔诚的、可敬的和懂得艺术的人。……我相信汉斯·斯塔登忠实地叙述了他的历史和冒险，他取材于自己的亲身经历而不是别人的记录。我相信他不会欺骗读者，他也不想赢得什么奖赏或世界性声誉。对他的死里逃生事迹的恭顺祈祷和忠诚信念中惟有上帝的荣耀。○

斯塔登的书是在1556年12月底完成的，离他返回欧洲的日子不到两年，离他被俘的日子不到三年，尽管这本书直到1557年初才实际出版。弗西仔细审查了所有主要的事实、日期和名字、交互式地参考了由斯塔登提到的特殊的个人，以及他们在特定的地点和特定的日期的行迹。从这个简历中可以清楚地看到，斯塔登能够讲德语，也会讲西班牙语和葡萄牙语，而且他也有足够的机会在被俘之前的5年间（1549至1554年）学会图皮—瓜拉尼语，

①斯塔登：《他被俘的真实故事》，纽约，1929年，第21页。——原注

他并没有拖延到9年之后才写下他的历险记，而是至多两年后就写了。最后，他要求并得到得来安德的帮助，并非为编造和虚构故事，而是为了让读者确信他是一个虔诚的和老实的人。

其它一些16世纪的记述也单独地确证了由图皮南巴人所实践的战争性食人的基本模型。耶稣会传教士们到巴西后写下了有关这一风俗的数百页计的信件和报告。这些耶稣会会员中的大多数人都花费数年时间在图皮南巴人中旅行，或者访问他们的村落，他们几乎全部都学过讲图皮-瓜拉尼语。例如，教父尧斯·德·安齐塔(José de Anchieta)便充分掌握了图皮-瓜拉尼语，甚至为该语言写出了第一部语法。关于食人风俗，他在1554年有如下说法：

如果他们抓获4个或5个敌人，他们就（立刻）返回（他们的村落），在大宴上把俘虏吃掉……甚至连（俘虏的）指甲盖都不会留下。他们会为了这一次胜利而自豪终生。即便是俘虏们也感到他们受到一种贵族式的和优雅的对待，他们要求一种光荣的死法，如同他们所见到的那样。他们说只有懦夫和意志薄弱的人死时才被埋葬，到地下去承担大地的重量，他们认为那是极为沉重的。<sup>①</sup>

安齐塔并非摇椅上的人类学家。他不仅通过与图皮南巴人谈话而获取信息，而且还亲自到他们的村落去旅行和居住，在那里他记下特殊的事件，比如1553年6月26日他所记录的一个敌人“奴隶”被杀的经过：

但是到了下午，当他们喝足了酒，他们便来到我们所住

---

<sup>①</sup>引自弗西(D·Forsyth)：《巴西人类学的开端：耶稣会与图皮南巴食人风》，《人类学研究杂志》，1983年，第39期，第147-178页。——原注



的房屋，要带走那奴隶去杀死他……像狼一样，印第安人暴怒地抓着他（奴隶），然后把他带到室外，打碎他的头，又杀死他们敌人中的另外一人，带着狂喜把他撕成碎片，特别是那些妇女，她们在周围又唱又跳，（妇女中）有些人用尖棍戳死者身上的肉，还有的用死者的脂肪涂抹自己的双手，然后走出来用脂肪去涂别人的脸和嘴。她们按照同样的方式用手接着死者的血，舔而食之。一个可怕的情景，他们就是这样实施一场大屠杀，用死者的血肉填饱自己。<sup>①</sup>

另外一位耶稣会教父居安·德·阿斯匹古塔·那伐诺（Juan de Aspilcueta Navarro），写下了1549年发生在靠近今日的萨尔瓦多城的一个村落的吃人行为，那是他亲自碰到的：

在我到达之际，他们告诉我他们刚刚杀死一个女孩，并让我看那间房子。当我走进那房间时，看到他们为了吃她正在煮她的尸身，她的头被悬挂在一根木头上。我开始斥责这种令人发指、如此违反自然的恶行。随后我走进另外一些房间，在里面看到男人的手、足和头笼罩在烟雾中。<sup>②</sup>

稍晚的一个日子，1550年3月28日，那伐诺又补写了他的目击记录：

一天，我所任教的那些村落中的许多男人去打仗了。其中不少人被敌人所杀。为了给他们自己报仇雪恨，经过充分

---

①引自弗西《巴西人类学的开端：耶稣会与图皮南巴食人风》，《人类学研究杂志》，1983年，第39期，第159页。——原注

②同上，第163页。——原注

准备之后他们又投入战斗，利用狡计杀死了许多敌人，并且从敌人身上带回许多人肉。当我访问一个我曾任教的村落，走进第二个房屋，看到一个像大土盆似的锅，他们用它煮着人肉。我到达之际，他们正在从锅中取出人手、足，还有人头。那场景看上去非常可怕。我还看到有七八个老年妇女，她们几乎不能安静地站在旁边，一边围着锅手舞足蹈，一边拨着火，看上去简直就像地狱中的魔鬼。<sup>①</sup>

另外一位目睹了图皮南巴吃人仪式的耶稣会人士是安东尼奥·布雷斯奎兹（Antonio Blasquez）教父。在巴西度过4年之后，布雷斯奎兹于1557年写下他的见闻，讲到印第安人在“屠杀敌人和随后为了复仇而吞吃其肉的行为中找到他们的乐趣……没有其它的肉能让他们更喜欢。”同样，布雷斯奎兹也不是摇椅上的旁观者：

6个裸身的女人来到广场上，按照她们的风格唱着歌，做出奇异的身姿并且摇动着，就像恶鬼一样。她们从头到脚披着用黄色羽毛做的饰物，（看上去就像）甲壳虫似的；在它们的背上也有一束羽毛，看上去像马鬃。为了给仪典助兴，她们用她们所杀的敌人的骨头制成的笛子来奏乐。带着这般装扮，她们来回走动，发出狗一样的叫声和假装的说话声，扮着难看的鬼脸，那样子我不知道该怎样形容才好。在杀人之前，他们要把所有这些发明的举动做上七八天。因为那时候恰好有7个（要杀的俘虏）。他们让囚徒们边跑边投掷石块和橘子，同时让他们的女人们抓住套在囚徒们脖子上的绳索。即便（俘虏）不愿意，他们也要迫使其扔橘子，刺激他去这样做……他们还告诫俘虏说在（参与）这类仪式中，他们是勇敢而强壮的。如

<sup>①</sup>同上，第164页。——原注

果出于对死的恐惧，俘虏们不愿意（参加）的话，他们就称之为病人和懦夫。因此，在他们看来，逃跑是极大的耻辱。他们（即俘虏）在临死之前所做的这一切，如果你没有亲眼看到的话，你就不会相信……

自然而然地，耶稣会传教士们试图阻止宰杀俘虏之事。他们一而再、再而三地讲述着他们如何亲自没收那些被煮的、冒着烟的人肉，以及有待烹饪的整个身体，拯救那些即将被杀和被吃的囚徒，或让他们受洗。如果图皮南巴人实际上没有吃人的行为，那么这些耶稣会士就不仅仅是卑劣的谣言的轻信的受害者，而且也



波利尼西亚人的死刑场面（公元1818年，夏威夷）

一定是谎言的制造者。我不能相信阿伦斯的观点，认为他们在相互说谎，也向他们的罗马上司说谎，而且以这样一种持续50多年的方式说谎，其间竟没有一个忠实的人说出一个抗议的词。

许多目击者的记述可以证明，在其他的美洲土著人中，尤其是纽约州北部和加拿大南部地区，也存在类似的折磨、仪式性的迫害和食用战俘的现象。例如，在1652年，探险者彼德·拉迪森(Peter Raddison)目睹了他的一个同伴被吃的情景：“他们从那可怜人身上切下一些肉，用水煮后吃了下去。”<sup>①</sup>另外一位探险者纹特渥斯·格林豪(Wentworth Greenhalgh)记录了1677年6月17日在加那戈拉(Cannagorah)的易洛魁村庄附近发生的50名俘虏被捉的事件。第二天，格林豪看到有4个男人、4个女人和1个男孩被折磨至死：“酷刑持续了约7个小时，当他们已经气息奄奄的时候，给他们松绑后让男孩子们去任意摆布，死后则挖出心脏来用于大宴。”<sup>②</sup>

如同图皮南巴人的例子，耶稣会传教士们对易洛魁人和休伦人(Huron)的吃人行为提供了最为详尽的目击记录。在一个接受了基督教的休伦人所讲述的著名事件中，易洛魁人将2个传教士折磨至死，并且吃了他们的肝脏。耶稣会的院长瑞格瑙特(Regnaut)神父是亲耳聆听那位休伦人所讲述的故事的人，他说他自己也看到过类似的虐待和吃人行为。“我并不怀疑我刚才讲述的(休伦人的故事)是真实的事，我可以用我的鲜血做证，因为我也看到过休伦野蛮人以同样的方式对待他们从战斗中俘获的易洛魁俘虏。”<sup>③</sup>

对折磨和吃人的最长也最详细的目击记录是1637年间关于一

---

①引自埃布勒(Thomas Ablor):《易洛魁人的同类相食:事实而非虚构》,《民族史》,1980年,第27期,第314页。——原注

②同上。——原注

③泰特斯(R·C Thwaites)编《耶稣会相关档案》,第34卷,1896-1901年,克里夫兰:伯诺斯兄弟公司,第33页。——原注

名易洛魁战俘的。在场的有三位传教士，他们是保罗·勒居恩(Paul Le Jeune)神父、加奈尔(Garnier)神父和讲述者弗兰西斯·墨西厄(Francois le Mercier)神父。该记录始于俘虏走进土著人村落之时，当时有一大群人唱着歌随他而来。“人们为他穿上一件华丽的水獭皮袍，脖子上戴着一串瓷制的宝珠。”在两天之内，抓他的人们对他甚好，为他洗伤口，给他吃水果、南瓜和狗肉。到了晚上，他们把他带到村公所的长屋子里：

人们迅速地聚集起来，老人位于上座，在一种平台之上，平台向两边延伸开，顶住整个屋子。年青人在下方，由于太拥挤而彼此靠在一起，火边几乎没有多少空间可以作为通道。满屋都充满了欢快的叫声，每人都准备了用来烧俘虏的东西，有人拿着火把，也有人手持一片树皮。把俘虏带进来之前，头人鼓励大家各尽其责，向他们讲明这次行动的重大意义，并且说这是由太阳和战神亲自监视的。他下令说他们首先应该只烧他的腿，好让他坚持到天亮时分。他们在那天的整个晚上都不离去，还到树林里去寻找作乐（性交）。<sup>①</sup>

那位俘虏被逼迫从房中的一端走到另一端，两边的人不停地击打他、烧他：

……每个人都争着在他跑过的时候烧他。这时，他发出游魂一般刺耳的尖叫声，人群模仿他的叫声，或者干脆用恐怖的喊叫盖住他的声音……整个屋子好像处在火上，火焰闪烁不定，浓烟从中滚滚而出，这些挤成一团的野蛮人，放声咆哮

---

<sup>①</sup>同前引书，第13卷61页。——原注

着、手中挥舞着火把，眼中闪着狂暴愤怒的凶光——看上去好像一群恶魔、不让那可怜的受伤者有一点喘息的机会。他们常常在屋子的另一边挡住他，抓住他的手，用强力弄断他的手指；另外的人用棍子戳他的耳朵，并且留在他耳中；还有人用绳子粗鲁地捆住他的手腕，用尽全力去拉绳子的每一端，一旦他的动作有所迟疑，希望略微喘一口气，他们就让他歇在火热的灰和燃着的炭上。我带着恐怖向您的尊容描述了这一切，当我们看到这景象而忍受精神折磨之时，我们真地体验到不可言状的痛苦。

在那长屋中走第七圈时，俘虏变得不省人事了。土著头领试图使他苏醒过来，向他的嘴中喂水，并给他吃玉米。当他稍有恢复，又能发出声音时，折磨便重新开始了。

除了他的两腿之间以外，浑身上下都被他们烧得很严重。确切地说，这些折磨使他缩成一种可怜的状态，身上的肉都成了碎片状。一些人用火把去烧他的肉，直到他大声喊叫才收回火把。只要他稍微中止叫喊，他们便再度开始烧他，一直重复进行七、八遍。由于火把太贴近身体而熄灭，常常要用嘴去吹它们以便重新点燃。另外有的人用绳子限制他的活动，再把绳子放在火上烤，这样慢慢地烧着他，使他产生最剧烈的痛苦。还有人让他把双脚放在烧红的手斧上，然后用力向下压。你可以听到他脚底发出的嘶嘶声，看到从那里冒出的烟直上房顶。他们用棍子打他的头，把小尖棍穿进他的双耳。他们打断他其余的几根手指。他们在他的脚下把火拨旺。①

①同前引书，第13卷67页。——原注

最后，俘虏再度陷入昏迷状态，这一次他终于被杀死，被肢解，被吃掉：

他们就这样百般折磨他，使他最终断了气：他们向他口中灌水以强化他的心跳，（土著头领）大声地叫他，让他稍稍喘息。但是他依然不动，他的嘴张开着，没有任何表情。因此，他们担心他在未动刀的情况下就先死掉，一个人过来切下他一只脚，另一个人切下一只手，几乎同时第三个人切下他的头，扔向人群之中。人群中有人接住这人头，递给首领，因为他要把头保留下来，用来准备一次大宴。至于尸体的躯干部分，仍然被留在阿容塔恩（Arontaen），那里要在同一天用它来做一次盛宴。我们把死者的灵魂荐给上帝，回到家中为他奠祭。在返回的路上，我们遇到一个野蛮人，他用串肉针带着那死者的烤得半熟的手臂。○

我详细地引述耶稣会人士亲眼所见的同类相食的文字材料，是为了反驳阿伦斯的有害见解，他认为：“耶稣会传教士们收集的材料常常被指认为易洛魁人的残忍和吃人行为的出处，并不包含对这些行为的眼见为实式的描述。”<sup>①</sup>的确，耶稣会人士对易洛魁人和休伦人中残害人和吃人现象的目击材料更多地涉及的是这一行为中的同类相害，而不是烹煮和咀嚼人肉的部分。但是，我认为，造成这种情况的原因是显而易见的。作为其自身文化禁止同类相食的目击证人，这些耶稣会人士对吃人肉的行为深恶痛绝；但是，作为不习惯看到同类受到摧残（尽管他们的欧洲同胞使用酷刑的规模比印第安人更大）的人，他们更感到震惊和厌恶的是这些牺

①同前引书，第13卷79页。——原注

②威廉·阿伦斯：《人食人的神话》，牛津大学出版社，1979年，第129页。——原注

牲者被杀的方式，而不是他们如何被烹煮的。

我在此要暂停一下，先对战争中食人的收支做出初步的估算。如果我们把战争看做有组织地获取肉食的一种狩猎形式，那么，其代价远远超出收益。人类是大型动物，即使付出巨大的努力也只能俘获很少的一部分人。被猎者和狩猎者对猎捕一样机警多识并且善于躲避危害。而且作为猎物，人还具有另一个独具的特点。与獭、鱼或蝗虫不同，作为猎物的人数越是超过捕猎他们的人数，人这种猎物就越没有什么吸引力。这是因为他们是世界上最危险的猎物，他们杀死追猎者的可能性和他们被追猎者杀死的可能性是一样的。根据最佳搜寻理论，我们大概很少会希望狩猎者遇到人这种猎物。他们绕过人群，去抓棕榈蛆和蜘蛛，收获会更大一些。

但是，战时吃人者并非人肉猎获者。他们是偷袭、杀戮和摧残其人类同胞的战士，而且这一过程不过是人类群体之间的政治的一种表现形式。因此，获得和杀戮人肉牺牲品的主要开销和危险不能记在狩猎上，而必须记在战争头上。图皮南巴人、休伦人或易洛魁人并不是为了获取人肉而打仗；他们获取人肉只是去打仗的一个副产品。因此，从收支角度来看，他们吃战俘的肉是相当合理的。从营养学的角度来看，让一种上好的动物性食物资源白白浪费掉是一种明智的选择，这样可以避免任何不良后果，正如弗瑞人的情况所显示的那样。作为一种特殊的动物性食物资源来说，战俘的肉一定特别受那些在肉食分配中获得份额较少的人的欢迎，特别是妇女，她们往往比其男人更容易闹“肉食渴望”。惟因如此，图皮南巴人和易洛魁人中的妇女才在伴随有吃人盛宴的仪式中扮演着主要角色。

在易洛魁人和休伦人中，战争“支付的账目”不仅包括俘获敌对的男女，而且包括把这些人带回俘获者的村落，以便折磨他们。而且折磨人本身有一套可怕的经济支出，与吃人的代价全然



分开。像易洛魁人和休伦人这样的好战社会，用酷刑来训练青年人冷酷无情地进犯他们的敌人。战俘活生生的身体无疑是比现在填满沙子的人形靶和塑料制造的靶子更为有效的训练手段。酷刑把村里年轻人对敌人的最后一丝怜悯涤荡一空，使他们习惯于打斗的场面和声响。它不仅使年轻人对战时的辛劳有了准备，而且也警示出，如果他们失去了勇气并且让自己落入敌人手中将会遭遇多么可怕命运。

我无法说出易洛魁人和休伦人带回村落吃掉并对其施以酷刑的战俘究竟有多少。耶稣会人士的记述给我们造成一种印象，似乎这类战俘的数目不是很大。而且，易洛魁人和休伦人的动物性食物的压力不如图皮南巴人大，因为他们温和的森林居住环境里到处都是鹿、麋和熊这样的大型猎物。因此，我发现我们很难认为把战俘带回村子吃掉这种行为具有很强的营养学意义。即使付出的代价极小（扣除与战争相关的部分之后），其收益也微不足道。但是，易洛魁人和休伦人的吃人肉行为不限于被带回村落的那些犯人。他们似乎还吃离村庄较远的大量人肉，这些人肉是他们与敌方展开白热战的一种结果。此时此刻，牺牲者作为一种食物而受到青睐，被杀敌人的肉体代表战时口粮的一种重要的补充。例如，1693年1月19日在谢讷克台蒂（Schenectady）与法国人交战之后，奥尔巴尼市市长彼得·斯凯勒报告说，他的易洛魁印第安人同盟军“由于其天生的野蛮未驯，确实把敌人的尸体剁成碎块，烤熟，然后吃掉”。这一报告得到纽约州的州长和历史学家卡德瓦拉德·科尔登的确证和详细说明，他曾经就这一事件和斯凯勒交谈过。科尔登写道：

印第安人吃他们找到的法国人的尸体……那时斯凯勒（如他本人亲自告诉我的那样）就行走在印第安人中间，印第

安人还请他一起喝肉汤，其中有些汤已经开了，他也喝了，当他们用长柄勺从锅里盛更多的汤时，带出了一个法国人的手，这使他一下子倒了胃口。<sup>①</sup>

由于莫霍克人是英国人对抗法国人的同盟军，所以，科尔登和斯凯勒都无意强调易洛魁人的这种习俗的“野蛮性”。

法国人这一方面也不讳言他们的同盟军休伦人把人肉当做战时口粮。新法兰西的总督雅克·德文韦尔报告说，1687年在与塞内卡人的一场交战之后，休伦人把手下的败将吃掉了。“我们目睹了野蛮人习以为常的残酷场面，他们像在屠宰场里一样把死者切成碎块，以便下锅；更多的死者被扔在那里，还有一些体温，他们的血大概被喝掉了。”<sup>②</sup>

吃战死的敌人以补充战时口粮似乎是世界上很多不同地区的村落社会的一种共同的行为。对新西兰毛利人所做的详尽记录可以提供一些重要的细节。毛利人的军队有意只带一点点食物，尽量以农产品为食，以增加其流动性和出其不意的因素。在行进途中，“他们盼望得到人肉资源的补给，并且津津乐道于敌人的肉是如何如何好吃”。<sup>③</sup>打完仗以后，毛利人很快就将战场上的死者和多数俘虏投入热锅里。如果人肉多得吃不完，他们就把骨头去掉，把肉放在篮子里，以备返程时食用。有时，他们也让战俘活着，这些战俘可以携带着篮子，日后也可以充当“奴隶”，直到某次人肉宴时被杀死和吃掉。我无法就人肉对毛利人的生存资料的全面补

---

①托马斯·埃布勒：《易洛魁人的同类相食：事实而非虚构》，载《民族史》1980年第27期。——原注

②引自托马斯·埃布勒：《易洛魁人的同类相食：事实而非虚构》，载《民族史》1980年第27期，第313页。——原注

③A.P. 瓦伊达：《毛利人的战争》，载《波利尼西亚学会毛利人专论》第2卷，惠灵顿，1960年。——原注

充提供任何细节，但是，征战过程中的吃人肉行为所具有的营养学意义是不能否认的。按照人类学家安德鲁·瓦伊达的说法，“不管毛利人是否相信他们在消化过程中正在复仇或者获得了神力、营养或快感，事实自然是：人肉充当了营养品。这一事实使吃人肉成为战争中的一项有用的实践”。<sup>①</sup>

把敌人的肉体纳入战场粮食补给，这在营养上很有实际意义，但是，在军事上并不总是那么容易办到。因为一支获胜的军事力量能够安营扎寨，把敌人的尸体收集起来，点起火，做成并享用一顿人肉餐，这意味着敌人已经被彻底打垮了，不会再有任何反击力量。要享用一顿人肉餐，胜利者必须感到自己是安全的，敌人不可能再次纠结或聚集成攻守同盟回来骚扰他们了。这种安全感必然也意味着大规模的军事行动，像图皮南巴人这样的族群是没法从事这种军事行动的。他们的军事行动是偷袭人人都在熟睡的村庄。受害者们的典型反应就是逃往森林，而且一阵子屠杀之后，战斗——更准确的描述是一场袭击而不是战斗——结束了。得胜者很快巡视一圈之后，就打道回府了，因为他们担心被驱散的敌人再次聚合起来，形成联盟军，以更有利的条件反扑过来。

这类军事事件意味着，得胜者只能把一小部分战俘带回家，以免降低袭击队伍的流动性。正是出于这种军事上的考虑，很多游帮(band)和村落社会才仅仅试图带回敌人有标志意义的部分——头、头皮、手指，而不是整个尸体或者活生生的战俘。换言之，战争实践在战场上、在回家后或者在以上两个地方反复引起人们对人肉的兴趣，只要在吃人肉与军事策略和军事后勤不相矛盾的地方，这种趣味就有可能得到满足。

如果我说得没错，那么我们就可以期望：随着抓获战俘并且

<sup>①</sup> A.P. 瓦伊达：《毛利人的战争》，载《波利尼西亚学会毛利人专论》第2卷，惠灵顿，1960年。第72页。——原注

在战场上吃掉他们或者把他们带回家的军事能力的不断增加，战争性吃人的热情和范围也将随之增大。如我们即将看到的那样，这一预言在酋邦(Chiefdoms)社会的发展过程中还基本遵循着。但是，随着国家形式的政治组织的兴起，战争吃人的实践突然就停止了。从古至今，以国家的形式组织起来的几乎每一个社会都反对吃人肉，其力度比它反对吃其他任何动物性食物的力度都大。国家拥有的、抓获和吃掉敌人士兵的军事力量要比图皮南巴人或易洛魁人强一万倍。最近五千年以来，那些以最多的人数和最大的毁坏程度发动了伤亡最为惨重的战争的人——其发动战争的范围和残忍令任何可怜吃人者无法想象——却对吃食哪怕一个人的尸体而感到惊恐万状，这真是历史上莫大的讽刺之一。(一个明显的例外是阿兹特克人，我们下面将要讨论这个话题。)

我希望我可以说，吃人行为受到拒绝的原因在于，像苏美尔王国、埃及、汉代中国、罗马或波斯这样的国家和帝国，比图皮南巴人、毛利人、易洛魁人和其他没有中央政府或常备军的民族具有“更高的”宗教价值和道德价值。我希望我可以说，基督教徒、穆斯林教徒、犹太教徒和印度教徒都变得太“文明”，不会去相互吃食。遗憾的是，做了这种解释就像说我们太“文明”而不吃昆虫或马肉一样没什么意义。法国伟大的散文家蒙田早就给西方人的民族中心主义式的自吹自擂打了预防针，这些西方人把吃人行为作为衡量道德堕落的最终标尺。在得知图皮南巴人吃掉了他们认识的一个在巴西住了12年的人时，蒙田特别反对那种认为印第安人因此就比他本人的同胞更野蛮的看法。

我并不怎么关心我们是否应该对这种可怕的野蛮行径进行评价，在恰当地指出他们的错误之时，我们对自己的错误大概就会视而不见了。我认为，吃一个活人（这里指一个法国人

从敌人的身上割下一块肉，当众吃下去）比吃一个死人更野蛮，撕扯使其身心忍受极端的痛苦，折磨一个全然有感觉的人的身体，把他一点一点烤熟，让狗和猪咬他，并把他撕碎（正如我们在记忆犹新中所读到和看到的那样，不是在宿敌之间，而是在邻里和街民之间发生过这类事件，更糟的是，还打着怜悯和宗教的旗号），这比人死后再烤他吃他更野蛮。

……因此，我以理性的准则来称这些人（图皮南巴人）为野蛮人，而不是以我们自己为标准，因为无论哪一种野蛮的程度，我们都比他们有过之而无不及。<sup>①</sup>

关于这一点，我还要不无悲哀地补充一句，蒙田写作这篇随笔之后的四百年以来，一切仍然未能改变。我们所谓的文明并没有阻止我们烧死、炸毁和肢解空前数量的人类同伴，并以此作为解决群体冲突的一种手段。一旦发生战争，我们会比我们的前辈更加堕落：在核时代以前，没有任何两个敌对者为了消除他们自身的差异而策划一场战争，却把整个世界、朋友、敌人和旁观者等等统统毁灭掉。而且说起残忍，根据大赦国际<sup>②</sup>的说法，世界上有1/3的国家仍然在国内和国外用酷刑对付敌人。不，我真正后悔说过这样的话：人肉变得不好吃与婆罗门教徒不吃牛肉和美国人不吃狗肉出于相同的原因：收支情况变了。更为有效的动物性食物资源开始被人们利用了，战犯的额外用途不断增加，使他们活着比死了更有价值。让我来解释这些变化是如何发生的。

国家社会与游帮或村落社会之间有三个基本的不同：国家社会拥有更多的生产型经济，以使其工人和农民生产出更多的剩余

<sup>①</sup>蒙田：《蒙田随笔》，牛津大学出版社，1927年，第210页。——原注

<sup>②</sup>Amnesty International，西方国家一个非官方的、自称专门营救政治犯的国际组织，总部设在伦敦。——译注

食品及其他商品；国家社会拥有政治制度，可以把所统治的区域和人口纳入单一政府的管辖之下；国家社会还有一个统治阶层，其政治权力和军事权力依赖于百姓诸侯的上税和纳贡。在国家社会中，每一个工人和农民都能够生产剩余商品并提供一些服务，因此，一个国家的人口越多，其剩余生产的数量就越大，其税收和纳贡的基础就越雄厚，其统治阶级的力量就更加强大。相比之下，游帮和村落社会却不能生产大量的剩余产品。而且，游帮和村落社会也没有一个军事和政治组织，以便能够把败敌纳入中央政府来管理，也没有一个统治阶级来维持税收的收益。因此，对于游帮和村落社会来说，得胜者能够从中获益最大的军事策略就是，把邻近族群的人们杀掉或者驱散，以减轻人口对资源的压力。由于生产能力比较低，游帮和村落社会无法从俘获敌人质中获得长期的效益。因为俘虏不能生产剩余产品，把一个俘虏带回家当奴隶仅仅意味着多了一张要吃饭的嘴。杀掉和吃掉俘虏是不难意料的结果。如果俘虏的劳动不能带来剩余产品，那么，他们作为食物比作为食物的生产者就更有价值。相比之下，对于大多数国家社会来说，杀掉和吃掉俘虏就会与统治阶级扩大其税收和纳贡来源的想法相违背。既然俘虏能够生产剩余产品，那么，吃他们的劳动产品就比吃他们身上的肉要好得多，尤其是家养动物的肉和奶（多数游帮和村落民族都没有利用这些肉和奶）成为剩余产品的一部分时，更是如此。

对于那些试图建立更大的帝国制度的统治者来说，放弃战争性吃人行为还有一些额外的好处。通过向敌人保证，投降者不会被杀掉和吃掉，他们就获得了很大的心理优势。以传播高级“文明”为借口的军队，比那些高举“我们会杀了你、吃了你”大旗的军队在行进途中遇到的阻力要小。总而言之，对战争吃人行为的拒绝是帝国主义国家特有的道德制度和伦理制度的总体发展过程的一部分，

这种发展过程最终将产生一种普遍的宗教，而这种普遍的宗教所强调的是人类的统一和对尊重爱和善意的仁慈之神的崇拜。

我可以预期一种可信度不高的反应。战后很多尸体散落在战场上。为什么要阻止胜利者吃这些尸体呢？如果对吃人的禁忌只是限于仍然活着的敌人，那么，不冒险试试活着俘虏的劳动价值，得胜的士兵是否就不能得到额外的战争口粮呢？对马肉禁忌的起源也可以提出类似的异议。如我们在上文中所见，随着马肉禁忌的发展，甚至是丢弃在战场上的死马也不好吃了。最强烈的禁忌是不允许有任何例外情况的。打破禁忌的诱惑越大，禁忌本身就不得不越加严格。为了保护活着的战俘或者活着的战马不被杀掉和吃掉，人肉或马肉（无论死活）都必须同样成为一种禁忌。我同样也要指出，官员和贵族吃禁食之肉的诱惑不如平民那么大。上层社会更容易弃绝人肉，正如他们更容易弃绝马肉。作为战争的结果，战俘们离开战场为上层社会而不是平民的利益而劳作。而且，官员和贵族总是享有特权来选择丰富的动物性食物。缺乏肉食的平民面临的却是不尽人意的前景：他们既不能选择丰富的动物性食物，又不能从被征服的人们的劳动力中得到好处。既然让从前的敌人活着对他们来说也得不到任何好处，那么，他们就必须被灌输一种强烈的反对任何形式的吃人行为的思想。他们必须被教会强烈地厌恶人肉，以至于只要想到吃战场上的死东西（人或马）就会让他们不舒服。吃不到肉的平民可能溜进战场，偷偷地吃那种不可思议的东西；而那些拥有活人和活马的人却能够安然入睡，他们知道“文明”人是不吃人或者马（无论死活）的。

顺便说一句，我们也可以看到，为什么吃死去亲属尸体的行为在国家社会里也同样没有出现，即使以象征的形式，也同样如此。对禁食人肉的任何偏离都会削弱国家对铲除战争性食人行为的承诺。国家不能够明确地允许人们吃死去的亲属，而是禁止人们吃

死去的敌人。所以，在旧世界，人和马都是不言而喻的，无论他们是死是活，是敌是友，他们都是不好吃的，也不管他们是多么好杀。

我概括的理论预示出，战争性吃人的行为会随着酋帮向国家的转变而迅速消失。大洋洲为这一理论提供了一个特别有趣的验证。在与欧洲人第一次接触之前，新几内亚、澳大利亚北部以及美拉尼西亚的所罗门群岛、新赫布里底和新喀里多尼亚的多数民族都有一定程度的战争性吃人行为。这些民族群体多数都是在游帮或村落的基础上组织起来的，没有一个会超过小规模的首邦水平。一个主要的例外是斐济，那里有权有势的最高首领相互发动阵地战，以争夺对还没有中央政府领导的众多人口的领导权。正是在斐济，战争性吃人行为达到了大洋洲其他地区所无法比拟的残忍程度。19世纪早期的目击材料表明，在斐济酋帮外面抓住的战俘或者从酋邦内部叛乱中拖出来的犯人，会在一些重要活动时由祭司的仪式性监督下被牺牲和吃掉，这些活动包括庙堂祭礼、首领住所的建造、独木舟下水和同盟首领的来访。“所有在战争中被杀死的敌人，不用说，都被胜利者吃掉，尸体原先是奉献给神灵的。”<sup>①</sup>斐济人相信，人肉是神的食品。他们把献祭和吃人肉看做人神共享食物的一种圣餐形式（正如吠陀人、古以色列人和条顿人用牛作为牺牲，并且与神分享牛肉一样）。与19世纪早期从事的战争相联系，斐济人的“吃人行为是频繁的，有时甚至是狂欢式的”。有一位传教士估计，“在19世纪40年代的5年期间，至少有500人在其住地15英里的范围内被吃掉”。大城镇被攻陷之后，被吃掉的人数极限可能接近300人。有一位首领每吃掉一个人就立一块石头，并以此纪念他的人肉盛餐。到他死的时候，已经立了872块石头。

斐济酋邦比美拉尼西亚的多数政治群体更大，组织得也更好，但是，也经常面临干旱期和营养压力。从11月到1月是闹饥荒的

<sup>①</sup>约翰·厄斯金：《西太平洋群岛航行日记》，伦敦，1853年，第260页。——原注



季节，此时山药和芋头供应紧缺。斐济人有家猪，但是他们养的数量不可能很大，他们的饮食中明显缺乏动物性食物。<sup>①</sup>实际上，斐济人只在参加了由祭司主持的复杂仪式之后吃掉这些战俘，并没有减少吞咽这些肉时所具有的营养价值，正如雅利安人和古以色列人在用牛献祭时所举行的仪式，以及吃的牛肉并没有减少牛肉的营养价值一样。首领或祭司用战俘向主要的战神献祭，就“使剩下的尸体可供更多的人大饱口福了”。<sup>②</sup>但是，如果说斐济人去打仗是为了吃人肉，那就错了。和其他战争性吃人行为的情况一样，他们去打仗，是想用杀敌并且把敌人吃掉这种方式来增加其物质所得。



巴基斯坦的浅水捕鱼

①巴兹尔·汤普森：《斐济人：习俗兴衰研究》，伦敦，1908年，第358页。——原注

②M·萨林斯：《生女人、熟男人及斐济群岛的其他神奇之物》，载葆拉·布朗和唐纳德·塔金合编《吃人行为的民族志》，华盛顿，1983年，第80页。——原注

与美拉尼西亚人相比，太平洋上的另一个很大的岛屿文化区波利尼西亚的多数民族并不介入战争性吃人行为。这与波利尼西亚的以初级税收和劳役为基础的本土政治组织的发展过程是相互吻合的。例如，在夏威夷，村落组成地区，地区又组成以岛为单位的王国。地区首领从村落里收取土布、钓鱼具和食物，以作为“礼物”进献给王。如果足够数量的“礼物”未能及时送上，王的士兵就会对不合作的村落实行抢劫。王们用这些收入供养他的侍从和士兵，还有帮他清理水沟和修建鱼塘的艺人和工匠。当风暴把这些设施毁坏时，王和他手下的首领就把仓库里的应急食品和补给分发下去。由于有产出很高的灌溉农业、鱼塘和深海渔船，夏威夷人和汤加人与塔希提人一样，享有安全而丰富的食物供应，其动物产品也相对比较丰富（当然也包括他们的喂芋制食品的“宠物”狗）。

我再强调一下，并非所有的波利尼西亚岛民都禁止战争吃人行为。主要的例外是毛利人、马克萨斯人，可能还有萨摩亚人。但是，这些群岛都没有汤加、塔希提和夏威夷出现的那种中央政治组织。毛利人的政治组织有点儿像美拉尼西亚的无组织酋长制，而马克萨斯岛民和萨摩亚人的政治组织也和斐济一样不集中。所有这三个有战争吃人行为的波利尼西亚族群，也没有波利尼西亚群岛的政治中心所特有的那种产出很高的农业和渔业。总而言之，至少在大洋洲，战争性吃人行为和政治组织的水平之间可以预知的关系似乎已经提出：随着中央政府的出现，战犯作为纳税人和农民比作为盘中肉更有价值了。

如我早些时候指出的那样，墨西哥的阿兹特克人是各地的国家社会都抑制战争吃人行为这一准则的一个很明显的例外。也许还有其他一些例外，然而，如果真是这样，历史学家可是从来都没有描述过它们，考古学家还没有探明之前，它们就消失了。我担心，如果我不能解释阿兹特克人为什么会继续杀人和吃人，那

么，我对国家社会何以只杀人不吃人的解释可能将仍然不能令人信服。

1519年，在与赫南多·科尔特斯的远征队接触之时，阿兹特克人不仅未能阻止吃死去的敌人，而且还实行一种由国家资助的人牲和吃人行为，其规模空前绝后。估计每年被弄死和吃掉的牺牲者数量，少则1.5万人，多则25万人。其中多数都是新近在战场上抓获的敌兵或者临时的家庭奴仆。阿兹特克人还用女俘和女仆做牺牲，并把她们吃掉。牺牲者中人数较少的是从平民家里征用或捐赠出来的儿童和婴儿。和前国家形式的战争吃人行为一样，阿兹特克人在杀掉牺牲者和分配人肉时遵循着一套高度仪式化并且充满象征意味的程序。他们和斐济人一样相信人肉是神灵的食品。不过，阿兹特克人以巨大的广场和庙宇为背景并且当着围观的人群来举行他们的牺牲仪式。祭司行刑队在拾级而上的金字塔顶端把牺牲者杀死，这种金字塔从阿兹特克人的首都特诺希提特兰(Tenochtitlan)的中心拔地而起。在主要神祇的石像前，4个祭司抓住牺牲者，每人扯一只胳膊或一条腿，使她或他四肢张开躺在矮圆的石头上。然后由第5位祭司砍开其胸腔，挖出还在跳动的的心脏，将它压在石雕像上，这时随从人员轻轻将牺牲者的尸体推下金字塔的台阶。尸体到达底部时，其他随从人员把尸体的头砍去，然后把其余部分送到“主人”——其卫兵曾经抓获这个死者的长官或贵族的屋里。在接下来的日子里，尸体被切碎，煮熟，然后在一次由主人及其客人参加的盛宴上被吃掉，最受欢迎的菜谱是人肉炖胡椒、番茄和南瓜花。有人想知道躯干及其器官是如何被处置的。根据一部编年史，阿兹特克人把躯干扔给了皇家动物园里的动物。但是，另一位编年史作者说，除了头和心脏以外的整个尸体都被运送到主人的围场里。所有的编年史作者都一致认为，尸体的头一般用木矛串在一起，放在格架上或者放在以前牺

牲者的头颅旁边的“头盖骨架”上，以供展览。最大的头盖骨架位于特诺希提特兰最重要的广场上。有一位目击者数了矛和杆的数目，认为有13.6万个头盖骨。一位当代怀疑者根据阿兹特克人所用木头的最大高度和一个人头盖骨的平均宽度重新计算了这个数字，得出的结论是，我们所讨论的头盖骨架实际上容纳的头盖骨大概不超过6万个。

但是，这并非阿兹特克人首都惟一的头盖骨架。在同一个广场上还有另外5个更小的头盖骨架，还有两座用石灰将无数头盖骨和颞骨合成一体而建成的高塔。这些头盖骨并非循序渐进地积累起来的。尽管每年定期举行的节日里一次就要牺牲100名战俘，但是，在庆祝军事胜利、新王加冕、金字塔或宗庙落成或扩建这样的重大历史事件时，祭司们随时都要杀死更大数量的战俘。例如，阿兹特克人至少要将特诺希提特兰的主要金字塔扩建和反复行祝圣礼达6次之多。当地的报告说，1487年举行的一次祝圣礼中，祭司们在4天4夜牺牲了8.04万名战俘——这一年正是西班牙人征服他们之前的最后一年。每个牺牲者用去两分钟的话，历史学家和统计学家舍伯恩·库克得出结论说，被杀的俘虏不会超过1.4万人。<sup>2</sup>但是，谙熟前哥伦布时期的墨西哥历史的心血管医生弗朗西斯·罗比塞克认为，一个有经验的外科医生杀一个牺牲者只需20秒。重要的一点是俘虏是否配合。多数阿兹特克学者以墨西哥的旅行社为榜样，试图掩盖阿兹特克人宗教的恐怖性质，他们声称，俘虏们盼着挨刀，因为他们相信被神吃掉很光荣。这种以文化相对主义的名义来感情用事地对待残忍行为的做法，同人们报告的事实是完全不相符的。伯纳迪诺·德·萨哈古恩的《佛罗伦萨抄本》(Florentine Codex)是有关阿兹特克人的最重要历史文献，其

①舍伯恩·库克：《前殖民时期美洲统计学中的人牲和战争因素》，载《人类生物学》1946年第18期。——原注

中写道，被抓住的奴隶的主人们“揪住他们的头发，把他们拖到献祭的石板上，他们就在上面受死”。在莫托利尼亚的16世纪《新西班牙印第安人史》中，我们发现了这样的警句：

谁也不要认为，那些被杀掉并且被掏出心脏或者以其他方式被杀死以作为牺牲的人会自愿受死，而不是暴力所致。他们不得不去死，他们对自己的死感到巨大的悲伤，并且忍受着可怕的痛苦。<sup>①</sup>

为了反对降低吃人行为的受害人数目的企图，我要指出，阿兹特克人的祭司人员和阿兹特克人的军队一起投入战斗，而且在战争取胜之后立即举行祭祀仪式。还有一些证据表明，在受到威胁时，阿兹特克人还吃战场上的尸体。考虑到有些献祭的牺牲者（比如献给雨神的那些牺牲者）可能常常并不被人们吃掉，而且西班牙人和阿兹特克人都有夸大人肉宴所用牺牲者数目的倾向，我们仍然保留着一个事实，即阿兹特克人以空前的规模实行了战争性吃人行为。没有人会否认，阿兹特克人的国家和宗教都鼓励而不是禁止吃人实践。

我们如何解释只有阿兹特克人的国家没能成功地抑制战争吃人行为呢？我认为，同样可以用收支原则来解释这一例外。和其他国家社会一样，阿兹特克人的权势阶层必须在人肉提供的营养上的好处和毁灭生产财富的潜在劳力所付出的政治和经济代价之间求得一种平衡。阿兹特克人选择吃掉足以和下金蛋的鹅<sup>②</sup>相媲美的人。他们做出这种独特的选择的理由是，其食物生产系统惟独缺乏充足的动物性资源。阿兹特克人从来没有成功地驯养一匹大型

<sup>①</sup>托里比奥·莫托利尼亚：《新西班牙印第安人史》，华盛顿，1951年，第116页。——原注

<sup>②</sup> golden goose，西方传说中每日下一个金蛋的鹅，后为其贪婪的主人所杀。——译注



中国新石器时代三里河文化遗址出土的狗形和大汶口文化遗址出土的猪形，显示出动物在人类早期饮食生活中的重要性。

的食草动物或杂食动物。他们既没有反刍动物，也没有猪。他们主要的家养动物是火鸡和狗。火鸡可以很好地把谷物转化成肉；然而，只有当人们能够承受由吃肉而不是谷物所带来的90%的能量损失时，火鸡才能够大规模地用于肉食生产。同样，狗也基本上不是人们想作为动物性食物而批量生产的那种动物。狗

本身也要吃肉才能长得壮实。为什么要给狗喂肉然后使之为人提供肉食呢？阿兹特克人确实试图培养一种靠吃煮熟的玉米和豆子来增加体重的狗，但是，他们还是养火鸡更合算一些，至少火鸡可以吃没煮的植物性食物。即使只供阿兹特克人的权势阶层享用，狗或火鸡也绝不会给每个人提供哪怕是象征数量的肉食。

或许我在此需要强调指出，阿兹特克人生存系统的整体贫困和饥饿程度，与成功地抑制了战争性吃人行为的国家社会的生存系统并没有根本的不同。印度和中国的农民过得大概不比阿兹特克农民好。压力不是来自老百姓层面，而是来自军事和宗教统治阶层及其跟随者层面。旧世界的统治阶层通过阻止战争性吃人行为，极大地改善了他们的财富和权力状况。保住俘虏的性命，他们就能够多生产一些豪华商品和动物性食物，来满足他们的个人

消费并且向其追随者进行再分配。平民们大概也能够得到一点儿好处，但那不是主要的。在阿兹特克人中间，战争性吃人行为大概改变不了农民的现状。它延续下来是因为它继续使上层统治阶级受益；阻止这种行为只能减少而不是增加他们的财富和权力。

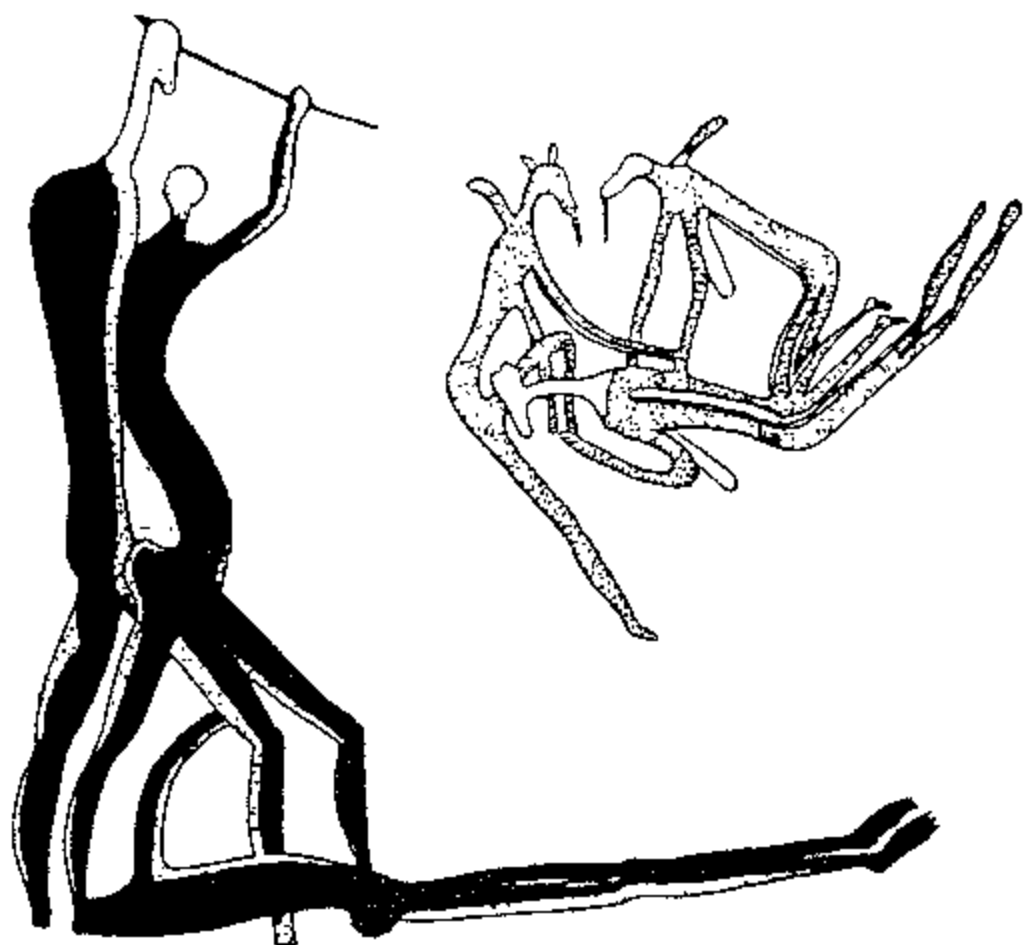
惟独阿兹特克人未能阻止吃人行为和他们缺乏家养的草食动物之间的联系，是人类学家迈克尔·哈纳于1977年提出来的。在我看来，对哈纳的审慎提议所掀起的猛烈指责，远比阿兹特克人对人肉的偏好更加不同寻常。没有人站出来否认阿兹特克人在墨西哥中部到处掀起连绵不断的战争；没有人试图否认阿兹特克人是世界上头号实行人祭的民族这一说法。很多学者甚至承认阿兹特克人是真正的吃人者这一事实。但是，使一般的性情温和的学者陷入激奋状态的是这样一种观点，即阿兹特克人去打仗，修建金字塔，牺牲成千上万个俘虏，如一位批评者所指出，“只是阿兹特克人获取肉食的一种方式”。<sup>①</sup>这种颇为不逊的观点完全是偏见和误导性的，而且和我在上文里对阿兹特克人战争性吃人行为提出的营养学解释没有任何关系。它体现的观点和我采用的收支研究方法恰好相反——因为它把战争、修建金字塔和用战俘做牺牲的全部代价全都归于人肉生产上，而我关于战争性吃人行为何以会发生所说的一切都是以这样一个假设为前提的：即战争性吃人行为只是战争的一个副产品，其代价几乎完全可以作为战争的代价来一笔勾销，无论参战者是否同类相食。

对阿兹特克人的吃人行为反映了一种特殊的营养状况这一观点提出批评的人，试图根据其全然不同又十分错误的假设表明：阿兹特克人并不缺乏价廉物美的、蛋白和热量都很高的食物。例如，人类学家奥尔蒂斯·德·蒙特拉诺曾经努力搜集阿兹特克人所吃丰富

---

<sup>①</sup>M·萨林斯：《作为蛋白质和利润的文化》，载《纽约书评杂志》，1978年11月23日，第45页。  
——原注

多样的食物的材料，意在证明肉食渴望并非他们吃人行为的动机。除了土产——玉米、豆、苋欧和苋紫——以外，阿兹特克人确实还吃很多种热带水果和蔬菜。而且，尽管火鸡和狗是他们惟一的家养动物食物资源，但是，他们捕猎和吃食的野生动物种类也的确很广泛。如蒙特拉诺列举的有鹿、狃狃、30种水鸟、袋状地鼠、黄鼠狼、响尾蛇、老鼠、鱼、青蛙、鲑、鱼卵、水蝇、划蟾科甲虫、甲虫卵、蜻蜓的小蛹、蝗虫、蚂蚁和蠕虫。另一位有关阿兹特克人饮食习惯的专家还举出了鹌鹑、松鸡、雉、蝌蚪、软体动物、兔子、野兔、负鼠、野猪、獾、甲壳类动物和tecuitutl，即由水蝇卵构成的“绿色的湖渣”，“人们用它做成一种面包，味道像乳酪一样”。<sup>①</sup>这种饮食的广度的确是很明显的，但是，它所导致的结论与蒙特



南非岩画中的仪式性杀人场面

<sup>①</sup>弗朗西丝·伯丹：《墨西哥中部的阿兹特克人》，纽约，1982年，第24页。——原注



拉诺试图证明的完全相反。蒙特拉诺是对的：“阿兹特克人比我们吃的食物种类更多。”但是，亚马逊平原渴望肉食的战争性吃人者也是如此。如果阿兹特克人从鹿到水虫卵和绿色的湖渣什么都吃，那么，他们吃人又有什么值得大惊小怪的呢？我可以再一次强调最佳搜寻理论的基本原理——“小东西”——昆虫、蠕虫和飞蝇——是非常无效的资源。这些东西在阿兹特克人的饮食中占优势并不能作为阿兹特克人享有丰富的动物性食物的证据。相反，他们饮食的广度所显示的是，像鹿和獾这样的高级动物极为缺乏。由于阿兹特克人可以搜寻到的低级动物收集和加工起来太费时间，他们的家养动物又没有能量效果，所以，动物性食物只能占阿兹特克人饮食的很小一部分。尽管给我们的印象是动物性食物很丰富，但是，平均到阿兹特克人的首都方圆20英里居住的100万左右的人头上，而且以每人每年为单位计算，每天摄人的肉、鱼和禽肯定不会超过几克。从缺乏可供选择的有效动物性食物资源的情况来看，任何阻止军事指挥官把人肉当做奖励士兵手段的企图，在阿兹特克人那里遇到的阻力要比在旧世界大多数国家和帝国更大，因为后者都有一些家养的反刍动物。

与此同时，缺乏可供选择的有效动物性食物资源也提高了敌人作为“活肉”的价值，降低了敌人作为农奴、仆人和纳税人的价值。这是从两方面进行的。首先，没有家养的反刍动物和猎物就意味着，即使被征服的人留下来不被吃掉，其劳动力也绝不能用来增加动物性食物的供应。过多的围猎和搜集已经使野生动物濒于灭绝，致力于搜寻的追加劳动使饥荒卷土重来。其次，缺乏可以负重的大型家养草食动物又减少了敌人作为植物性食物生产者的价值。由于没有牛或马，阿兹特克人不得不靠人力把收获所得从纳贡的省区运往首都。人力明显的缺点是需要把他们运输的粮食中的很大一部分用作自己的食粮，这样才能负重远行。牛和马可以靠人不吃的植物

存活，相比之下，用人力负重把谷物从一个地区运往另一个地区，代价要大得多。因此，我们可以看到，阿兹特克人的俘虏死了成为肉食比他们活着做农奴和仆人更有价值，其原因正在于此。阿兹特克人的肉食和其他动物产品的供应极为紧缺；而且，纳贡人口作为卑微的劳动力资源根本得不到报酬：他们并不能缓解阿兹特克人的肉食渴望局面；而且，他们在把剩余谷物运给主人时已经将其中的大部分送进自己的口中。阿兹特克人的解决办法残忍却很划算：他们对待俘虏就像中西部玉米带农场主对待他们的猪一样。他们让收获的谷物活着走进特诺希提特兰。

由于阿兹特克人对自己人口中相当一部分身强力壮的人既要吃掉又要靠他们纳税，所以，他们从来没有成功地建立起一个稳定的帝国统治制度。一旦某个省蓄积了一定的人力，它就试图反叛压迫者。然后，阿兹特克人返回来，把一批新的犯人押往特诺希提特兰，由此又为下一次反叛打下了基础。

我希望我已经清楚地表明，我不相信阿兹特克人中发生的吃人行为是由“缺乏蛋白质”导致的，或者阿兹特克人的“吃人行为出于必需”，或者阿兹特克人的吃人行为是“对食物不足的一种反应”，或者阿兹特克人中的“蛋白饥荒”是“吃人行为的推动力”（所有这些混乱的观念都出自奥尔蒂斯·德·蒙特拉诺的一篇文章中）。相反，我的看法是，战争性吃人行为是前国家时期战争中的一个司空见惯的副产品，我们需要回答的问题并非是什么促使国家社会去实行这一行为，而是是什么促使它不实行战争性吃人行为。阿兹特克人缺乏动物性食物并没有迫使他们去吃人肉，这种缺乏只是放弃了战俘在图皮南巴人和易洛魁人这样的社会中所拥有的那种额外用途，从而使压制吃人行为的政治上的好处变得不太明显而已。

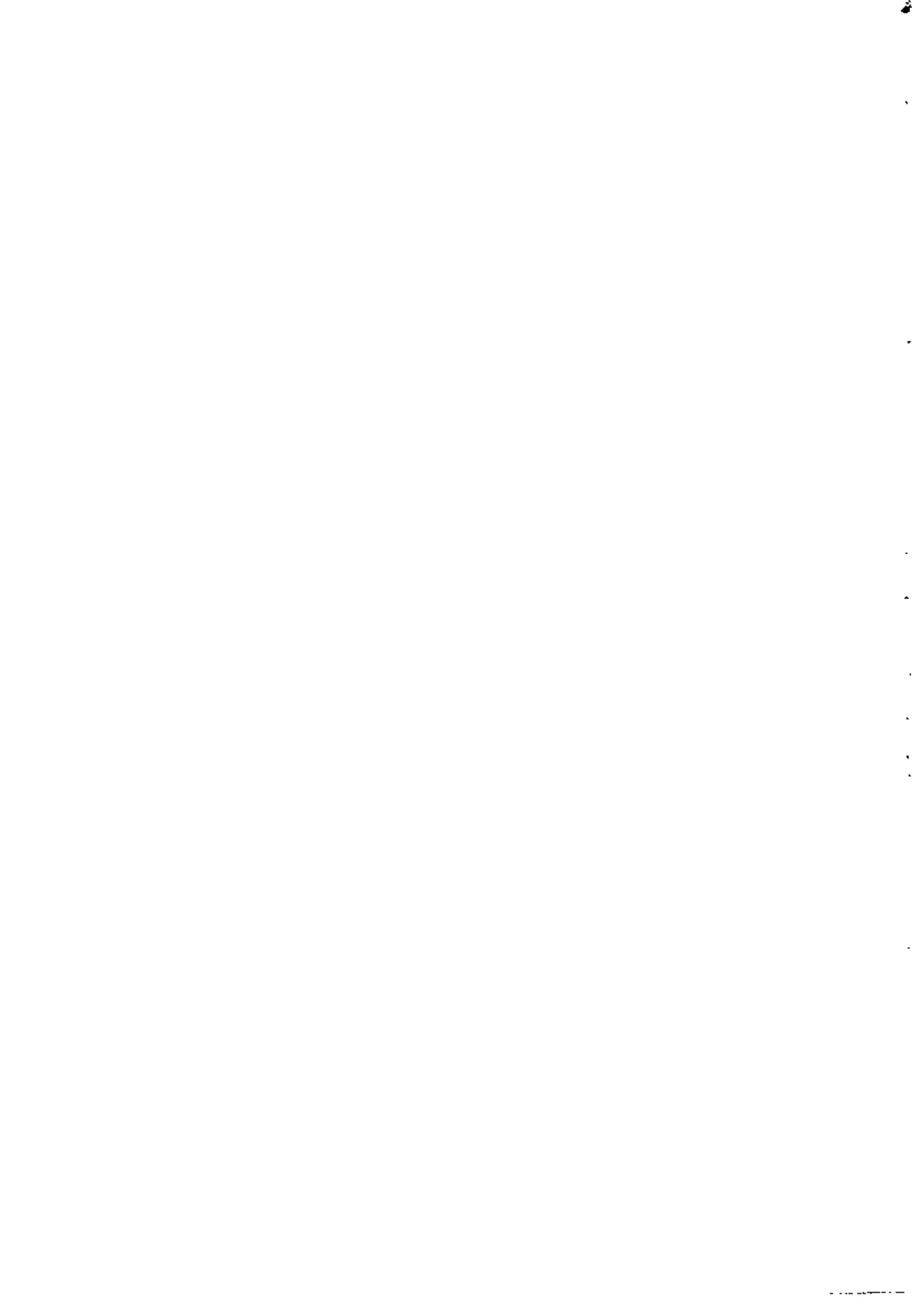
我料想，这么多学者都将这种关系归在其自身头上，其原因在于他们自身就是压制战争性吃人行为达数千年之久的国家社会

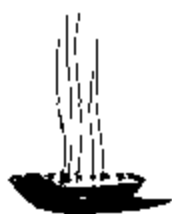
的成员，他们发现吃人的观念让人深恶痛绝。这就使他们以民族中心式的方式假定，一定有一些较强的理由驱使人们做出吃人肉这样可怕的事情来。他们看不到，真正的难题是：为什么生活在一个不断完善战场上批量生产人体技术的社会中的我们会发现人类好杀却不好吃。

奥尔蒂斯·德·蒙特拉诺设想自己的任务就是要证明阿兹特克人并没有“为了获得肉食”而去打仗，他还研究了发生食物短缺的季节和战俘牺牲数目最大的月份之间的关联。他发现，一年中最饥饿的时间就是战俘被吃掉的数目最少的时候。因为“吃人肉最多的行为发生……在收获玉米时”，他总结说，整个献祭情结和肉食渴望无关，它只是“感恩和圣餐的一种表现形式”，一种“向神表示感谢和报答”的姿态。<sup>①</sup>但是，如果阿兹特克人不是为了吃掉战俘去打仗，而是只把吃掉战俘当做去打仗的一个副产品，那么，献祭季节和收获季节的重合正是我们意料之中的事情。在墨西哥盆地，冬雨时节是挨饿的季节，收获季节是干旱季节。军队（即使现代军队）忌讳在雨季作战；地面干燥时，不仅容易走动，而且敌人领地里成熟的庄稼也使得以农产品为食成为可能。粮食提供的给养使战利品可以放在战俘的头上和背上运回家。蒙特拉诺所说的“感谢和报答的姿态”仍然存在，但是，这与仪式的营养学意义绝不矛盾。谁能不为玉米和肉这样的神赐之物而感激神呢？所有的国家宗教在收获季节都会做出这种答谢。阿兹特克人惟一不同的是，这种肉是人肉。如果说吃人肉是其宗教的一部分，那将使我们毫无进展。这就好像说，印度人反感牛肉是因为他们的宗教禁止杀牛，或者美国人不吃山羊肉是因为山羊肉不好吃。我从来不会对这种解释感到满意。

---

<sup>①</sup>奥尔蒂斯·德·蒙特拉诺：《阿兹特克人的吃人行为：是生态上的必需吗？》，载《科学》1978年第200期，第614页。——原注





## 第十一章 吃得更好

人们普遍对我现在需要讨论的最优化理论都有一种误解。说一种饮食方式代表收支的优化组合，并不是说它就是一种最好的饮食方式。最优化和最佳不同（严格地说，最佳搜寻理论是不准确的——应该是最优化搜寻理论）。

几年前，在争论印度杀牛禁忌的有效功能时，位于圣路易斯的华盛顿大学的约翰·贝内特指责我为“现存制度的有效性提供了一个令人信服的个案，以至我们在它的鼓动下，会把它当成印度为我们提供的最佳方案而接受下来。”<sup>①</sup>我的回答是宣布我“对这种粗俗的举止一无所知”，现在回想起来显得有些可笑。我创造了一个短语（至少我认为自己是创造这个短语的人之一）：“邦葛罗斯的功能主义”，以把我自己和伏尔泰的《老实人》里的邦葛罗斯博士之类的人区别开来，这类人相信，即使地震和洪水之类的灾难也是“一切可能世界中的至善”。我不是邦葛罗斯博士。我不仅

<sup>①</sup>约翰·贝内特：《论印度牛的文化生态》，载《当代人类学》1967年第8期。——原注

反对一切可能世界中的至善这种观念，而且相信我们都有义务来使世界变得更加美好。但是，如果我们不了解现存制度的原因，我们似乎也不可能设计出更好的制度来取代旧制度。或者如我告诉贝内特的那样，如果能够把印度的牛肉情结看做愚蠢的迷信和无知的失误所造成的完全有害的一个结果，那将是再方便不过了。那么，只要能运行的任何东西似乎都比现存制度好了。但是，圣牛体现的是一种务实的缜密考虑形式，改革者不仅有责任引进一个能够运行的制度，而且还要负责引进一个更好的制度。

很多善意的专家并没有意识到，各种不同的改良策略都来自饮食方式受不合理的想法决定这一假设，而它和饮食方式受实际收支情况决定的假设正好相反。如果饮食方式在很大程度上不过是天真的、宗教的或象征的思想的天然流露，那么，需要改变的就是人们的想法。因此，不了解饮食好恶的实践基础就会严重地阻碍我们吃得好甚至吃得更好的努力。它不仅会导致无效的治疗，更会带来危险的治疗。我在讨论牛奶的国际救助计划时曾经涉及了这个问题，在有关肉食渴望和圣牛的章节里，这个问题也作为背景隐隐约约地出现过。不过，我还是要重点讨论一下这个问题。我现在要简单讨论直接和第三世界国家的营养不良问题有关的两个关键问题。第一个问题涉及对孕妇和哺乳期妇女的饮食的限制方式；第二个问题涉及一种能够导致失明的可怕的营养疾病。我下面将依次讨论这两个问题。

既然怀孕和哺乳给妇女提出了特殊的营养要求，我们就有理由期望，第三世界家庭会给他们即将分娩和哺乳的母亲提供大量优质食物。但是，长期以来我一直被一个事实所困扰，即在很多第三世界国家，都有一些习俗和信仰旨在降低而不是提高孕妇和哺乳妇女的营养水平。用一本流行的课本上的话说，“怀孕期间需要增加蛋白质，但是，我们多次发现一些禁忌、迷信和禁律，旨在



消除或者减少经期、孕期或哺乳期妇女饮食中潜在的蛋白含量”。<sup>①</sup>印度就以拥有这种古怪的饮食信仰而著称。在泰米尔纳德邦进行的一次调查发现，妇女在怀孕或者哺育孩子时，她们会说有一百多种食物不好吃。这些忌食的食物有肉和蛋，很多种类的水果，几种很有营养的种子、豆子（豆类）和谷物。尽管泰米尔纳德邦的母亲们营养状况普遍欠佳，但是，她们在生了孩子的头几天禁食固体食物，至少在一周内不吃所有的肉和鱼。这项调查的作者认为，这些禁忌反映的纯粹是反复无常的文化价值和宗教信仰，它们正是严重的营养缺乏的原因。但是，我认为把问题说到这儿为止是不负责任的。

正像前面一些例子一样，我们还需要另外一些材料。这项调查并没有告诉我们，妇女们在怀孕和生孩子之前、之中和之后吃什么食物。记住前面几章所提供的教训，没有人会见啥吃啥。饮食不能以人们不吃的东西来衡量；人们实实在在吃的东西才是关键。因此，我们需要弄清楚的恰恰是一般妇女的饮食与产前和产后的饮食究竟有什么不同。即使我们接受一个前提，即孕妇和哺乳期妇女实际上只吃她们声称自己所吃的那几种食物，那也并不必然意味着她们会迫使自己吃比普通食物更糟的食物。更重要的是她们吃了多少，不是吗？在泰米尔纳德邦，正像在印度的其他地方一样，奶和奶制品一般是动物蛋白的最重要来源。有57%以上的泰米尔纳德邦妇女赞成在怀孕期间喝奶。而且，在那些一般都吃肉、鱼和蛋的泰米尔纳德邦妇女中，有87%说继续吃鱼也挺不错。在怀孕期间，她们实际上吃的奶和鱼比平时更多、更少还是一样多呢？如果她们不再偶而吃一口肉，而是吃更多的鱼，喝更多的奶，她们的境况将变得更好，而不是更糟。这些限制条件同样也适用于泰米尔纳德邦的其他禁忌。

<sup>①</sup> C. 伍德：《人类疾病与健康：文化生物学的观点》，梅菲尔德，1979年，第154页。——原注



水果是各种食物中首先被禁食的东西。然而，据说通常被禁止食用的水果只有菠萝和木瓜。那些禁食菠萝和木瓜的妇女，在不怀孕时是否吃这些水果呢？她们吃别的水果的情况又如何呢？是多了还是少了？一般人都以为应该禁食芝麻粒。但是，其他很多种子并没有被禁食。人们最普遍禁食的谷物是小米（*Setaria italica*）。泰米尔纳德人认为它是“穷人的”小米，大多数人都不愿意吃它。同样，人们最不愿意吃的豆子（豆类）是双花扁豆（*Dolichos biflorus*），这是另一种无足轻重的“穷人食品”。最后，这项调查的作者写道，“对其他谷类和豆类食品的限制极少”。<sup>①</sup>这至少使禁忌食物的整个清单琐碎化了，因为妇女们平时吃的正是“其他谷类和豆类食品”。

在刚刚开始的后产时期，泰米尔纳德邦的妇女说，她们遵循比孕期更加广泛的禁忌。然而，按部就班地遵守禁忌食物的清单并不一定会降低营养水准。因为最初的“几天”只能吃流质食物，不过，这些流质食物非常有营养，因为它们包括奶、米汤、羹汤和加糖的咖啡。大多数妇女说，她们至少在一周之内不吃非植物性食物，其中只有6%说她们在一个月左右的时间只吃植物性食物。无论如何，在“几天”之内，液体食物里可以加上面包、豆类、蔬菜和米。因此，尽管对可吃的东西做了限制，哺乳期妇女也不必中断她们平时吃的米、豆类，外加奶、奶制品、肉和鱼这样的饮食。而且，我们并不知道，允许她们吃和她们实际上吃的食物的量是不是有所改变。最困难的问题是，我们仅凭问询能不能对人们吃什么得到可靠的感性认识。或许印度妇女实际上吃的正是她们声称自己不吃的东西；或许她们吃另一些不亚于甚至好于禁忌食物的东西。

我可以引述另一项有关怀孕和哺乳禁忌的研究，从中可以看

<sup>①</sup>G. E. 费洛-鲁兹：《泰米尔地区孕妇的食物禁忌》，载约翰·罗伯逊编《食物、生态与文化：饮食实践的人类学读本》，纽约：高顿与布里奇公司，1980年，第107页。——原注

出两种明显的矛盾之处。在一个名为鲁马达的马来亚渔村，人类学家克里斯廷·威尔逊曾经向50位妇女询问她们生了孩子后应该吃什么，不应该吃什么。妇女们说，她们必须禁食香蕉和榴莲果以外的一切水果，所有油煎的食物，几种鱼，还有所有的咖喱粉、肉汤和调味汁。据说这些限制要实行40天。在同一段时间里，她们应该吃专为妇女指定的米、小瘦鱼、欧洲面包卷、蛋、香蕉、加糖的咖啡、淡味面包、酵母以及做调料用的姜黄和黑胡椒粉。这位人类学家有机会记录了两位鲁马达母亲在产后40天禁食期中的一天里所吃的东西。在一天的观察中，每位母亲吃了三样东西——煎鱼、豆酱和咖喱粉——这些显然都是不许吃的东西。她们还吃了其他六样东西——茶、椰子、红番椒、人造奶油、加有蜀黍的巧克力饮料和浓缩奶——这些并不是生孩子时应该吃的理想食物。我想还有一点特别重要，那就是这三种添加物——人造奶油、蜀黍和浓缩奶——都比较贵，声望也比较高，东南亚的农民一般都吃不上。这些东西显然是要补充而不是减少哺乳期母亲的饮食。

按照人类学家威尔逊的看法，以审慎的医学标准衡量，这两位哺乳期母亲的饮食仍然是不足的。但是，我对此结论却不甚满意。鲁马达妇女躺下以后就严格限制自己的活动。在40天限食期间，她们放弃了拿重筐子和大木头之类的一切重体力活儿。相反，她们每天要花2~5小时躺在底下烧有温火的床上。在一定程度上，降低身体的活动量可以补偿母乳产出所需要的热量。我并不是暗示这种饮食已经足矣，而只是表示我们有理由猜测，这是对妇女平时所吃的东西所做的一种改进。威尔逊得出结论说“严格限制产后饮食对妇女们的健康（是）有害的”，<sup>①</sup>这是没有事实依据的。她肯定没有罗列出任何证据用以表明产后饮食不如未怀孕妇女或

<sup>①</sup> C. 威尔逊：《生孩子的食物禁忌：马来人的案例》，载约翰·罗伯逊编《食物、生态与文化：饮食实践的人类学读本》，梅费尔，1980年，第72页。—原注

非哺乳期妇女的饮食，并把这一点当做限制产后饮食的一个结果。

对于孕期和哺乳期（尤其是在泰米尔纳德和鲁马达这样贫穷、不发达而人口又多的地方），标准饮食的更合理解释是，家里买不起人们推荐的每天应该吃的食物。怀孕和哺乳常常使妇女给全家人谋生能力的贡献明显减少，这就加重了她的丈夫、稍大的孩子和其他亲戚维持他们自己的营养水准的压力。这样的家庭，尤其是其中的妇女，往往面临着一些痛苦的选择。他们必须在怀孕、哺乳及新生儿的额外口粮与丈夫、稍大的孩子和成年劳力的口腹之需之间求得一种平衡。换言之，哪里出现了地方性的粮食紧缺，哪里给孕产妇及未出生儿童或新生儿的额外口粮就成为一种“奢侈品”，要保证这一口粮的供应就不可能不反过来影响到其他人。

西方人之所以迅速武断地得出结论说，第三世界的饮食方式是由无知和不合理的宗教信仰决定的，其中的一个原因就在于我们不必做出极端贫困迫使别人做出的那些困难的选择。富裕的西方人很难理解的第三世界低收入家庭将家庭收入用于饮食的选择余地是如何地小。家庭收入越是依靠重体力劳动，那么，保证主要挣钱者吃饱喝足以便去工作就越是重要，即使这同时就意味着其他家庭成员吃不饱喝不足。另一位人类学家丹尼尔·格罗斯研究了巴西东北部贫困农民家庭的营养选择问题，他用“养家糊口者效应”来描述这种现象。我也有机会在印度观察了“养家糊口者效应”的有趣表现形式。喀拉拉邦首府特里凡得琅的街道上有很多小饭馆或“茶馆”，光顾这里的主要是手工劳动者。这些主顾中定期到这里用餐的是来自附近最贫穷和最糟糕的一些家庭的母亲们。为什么这些母亲们这么频繁地独自在外用餐并且要远离孩子们呢？碰巧在喀拉拉邦，种姓地位较低的妇女被迫受雇去卖苦力。她们碎石铺路，一次埋头插稻秧可达数小时，一次搬运80磅重的岩石或者一次在头上顶20块砖走过狭窄的堤坝或者爬上晃

晃悠悠的梯子。研究过其中一些母亲们的生活的莉拉·古拉蒂报告说，她们每天从仅有的7卢比薪水中拿出2卢比在饭馆就餐，尽管她们知道如果在家自己做同样的饭开销更小。<sup>①</sup>我对这种表面的奢侈现象的解释是，这些妇女是家里主要的有时甚至是惟一的挣钱者，她们必须吃饱喝足以承担压在她们身上的重负，这一点至关重要。在家吃是便宜一些，但是，这就意味着当着其他家庭成员的面吃得更多更好又丝毫不能与他们分享——这种情景很难让人想象。这些妇女只是不可能停止工作并且在家里吃饭。

所有这些都使我想到了，从营养上不利于怀孕和哺乳的那些禁忌并非变化无常的信仰和迷信的自然流露。相反，这些禁忌可能表示将一种情境合理化的努力，在这种情境中，残酷的环境常常迫使妇女真正用自己的血肉来养育她的胎儿和孩子。这些禁忌也给男人们牺牲妇女们的利益为自己寻求饮食上的优势这种做法提供了例证，我在讨论动物性食物的分布时曾经提到了这一点。它们大概更准确地表达出妇女的自我盘剥及男人对女人的剥削兼而有之的一种状态。和这种可能性相一致的情况是，在泰米尔纳德邦做的另一项调查表明，有74%的女性回答说，一位孕妇最好吃得和平时一样多甚至比平时更少。<sup>②</sup>妇女们真的相信这点呢，还是她们心里很清楚，由于养家糊口者效应，男人们希望她们不要提出无法满足的额外饮食要求呢？

与此有关的另一个让人困惑不解的问题是，西方医学统计表明，婴儿在出生时体重越轻，其生存机率就越小，但是，为什么还有那么多南亚妇女说她们相信婴儿小一些会比大一些好呢？一种可能性是，在营养不良的人口中间，身材较小的婴儿、儿童和成人比

<sup>①</sup>莉拉·古拉蒂：《女性贫困状况素描：喀拉拉五位贫穷劳动妇女研究》，德里，1981年，第27-28页。——原注

<sup>②</sup>迈克·尼切尔和米米·尼切尔：《民族生理学与怀孕的民间饮食学：印度南部的一个个案研究》，载《人类组织》1983年第42期，第238页。——原注

身材较大的婴儿、儿童和成人需要的食物少。这种信仰是否仅仅反映了一个事实，即营养不良、个子较低的母亲们生育体型小的婴儿比生大婴儿痛苦少而且危险更小呢？或者，这只是母亲们对不可避免的宿命的一种无可奈何，她们很清楚自己和未出生的孩子必须共同承担贫穷带给他们的前途莫测。对于这些问题，我不知该怎样回答，但是，提出这些问题远比接受下述看法更加耐人寻味，这种看法是：孕期和哺乳期禁忌的存在是因为妇女们喜欢一些不合理的想法。而且，我的主要意思是说，这两项研究对我们应该如何提高泰米尔纳德、鲁马达及其他第三世界文化中的妇女儿童的营养水准提出了全然不同的看法。如果饮食主要受害于一些不合理的想法，那么主要的补救措施肯定是改变人们的思维方式。这就意味着第三世界的妇女们最需要的是接受科学的营养原理的教育。但是，如果已经有了实际的原因，那么，她们最需要的就是提高家庭中可支配的收入水平。

人类学家凯瑟琳·德沃尔特和格雷特·佩尔托在研究一个墨西哥村庄时指出了这一点。他们得出结论说，改善营养条件的最快途径是增加贫困家庭所使用的资源。我只想补充一句，让人们吃得更好的最糟糕的办法是，在他们买不起应该吃的那些东西时，我们再去告诉他们应该吃这些东西。<sup>①</sup>

现在讨论第二个例子，它可以表明把明显有害的饮食方式归因于变化不定的文化价值和信仰是危险的。这个例子暗含了一种普遍反感的食物和一种致盲的疾病之间的关系，这种病折磨着数百万儿童，尤其是不发达国家里2~3岁的蹒跚学步的儿童。这种病叫 xerophthalmia(发音为 zeer-ahf-thalmeea)，字面意思是“干眼病”。印度尼西亚、印度、孟加拉国和菲律宾每年有40万到

<sup>①</sup>凯瑟琳·德沃尔特和格雷特·佩尔托：《现代化进程中的一个墨西哥人群体的食物用法和家庭生态》，载T.费兹格拉德编《营养学与实践人类学》，阿姆斯特丹，1977年，第82页。——原注

50万学龄前儿童得这种病。确切的数字无法统计，但是，全世界每年有近百万学龄前儿童会表现出和干眼病有关的症状，其中有30%到50%的儿童将双目失明。<sup>①</sup>多年来，人们早已知道干眼病的确切原因。它是由缺乏维生素A引起的。缺乏这种维生素时，眼角膜的粘液细胞就停止分泌一种湿润的润滑剂，而是产生一种称为角质的又干又硬的蛋白。没有了润滑和起保护作用的水分，眼睛就被角质覆盖了，这就引起眼球溃疡，最终导致失明。如果大面积溃疡发生之前得到治疗，这一病理过程可以得到扭转，可以恢复一部分甚至全部视力。病情严重时，需要集体注射维生素A，不过，多吃一些富含维生素A的食物不仅能够防止这种疾病的发生，还可以在发病的初期治愈这种病。

维生素A是一种现成有效的营养品。包括动物肝脏、动物脂肪或所有的奶在内的一切饮食都可以补充足够的维生素A以防止干眼病。即使那些穷得吃不起动物性食物的人们，也可以吃大量廉价的富含维生素A的植物，其功能完全一样。黄色、橙色和深绿色的水果蔬菜富含胡萝卜素，是最早的维生素A的重要来源。因此，干眼病如此广泛地出现在很容易种植这些水果和蔬菜的热带国家里就像是一个悖论。印度尼西亚或印度的一位普通儿童要达到医生建议的维生素A的标准，每天需要吃30克像苋属植物、菠菜或甘蓝菜这样的多叶蔬菜。不幸的是，在这些热带地区也出现了吃深绿色多叶蔬菜的反感——美国儿童与菠菜的传奇式搏斗中也表现出这种反感。这就使很多营养学家认为，干眼病主要是由一种有害的、不合理的食物反感引起的。用营养学家唐纳德·麦克拉伦常被人们引用的话来说就是：“干眼病的确证明营养不良是由食物不足引起的这一流行见解是不对的。在欢迎人们到热带季

① J. 铁尔奇和 A. 索墨尔：《缺乏维生素A的传染病学与干眼病》，载《营养学年度评论》1984年第4期。——原注

风地区的典型村落参观的各个地方都有富含维生素 A 的前身即类胡萝卜素的绿叶植物。糟糕的是这些地区的主要粮食大米中都缺乏胡萝卜素，而人们对绿叶植物的重要性还一无所知。”<sup>①</sup>

正常的儿童可以通过吃深绿色多叶蔬菜来防止并治愈干眼病，这是毋庸置疑的一个事实。但是，关于干眼病是否主要由任意的饮食偏好而不是由食物短缺引起的问题，还存在着争议。在临床上表现出干眼病征兆的孩子们，比有着健康视力的正常儿童所吃富含胡萝卜素的蔬菜更少，不过，他们实际上吃什么都少。在印度尼西亚，由于眼病导致单眼或双目失明的儿童中有 92% 严重营养不良，其体重比正常的身高预期体重轻 70%。在印度马杜赖的一家干眼病诊所里，所有的孩子们都表现出蛋白质和热量方面的营养不良症状，有 80% 的孩子的体重比正常身高预期的体重轻 60%。<sup>②</sup>因此，“糟糕”的不是大米是这里的主食，而是患干眼病的孩子们除了大米之外实际上什么也吃不上，这样也就排除了更贵也更有营养的肉、鱼和奶制品之类食物。因此，和麦克拉伦断言的相反，正是食物匮乏导致了干眼病的多发，因为吃动物性食物既可以防止营养不良又可以防止干眼病。如果有人试图把这一逻辑反过来，认为正是不能吃更多的绿色多叶蔬菜导致了失明，那他将沦入一种病态的笑话之中。干眼病的死亡率极高。然而，患干眼病的儿童并非死于干眼病，他们死于蛋白质和热量方面的营养不良（或者死于因蛋白质和热量方面的营养不良而容易得的呼吸道或肠胃上的传染病）。尽管还有一些相反的例证，但是，我们可以相信，通过给营养不良的孩子喂维生素 A 或者让他们吃大量的绿

---

①唐纳德·麦克拉伦：《群体营养的历史考察》，载他编的《群体营养学》，纽约，1976年，第28页。——原注

②A. 皮甲：《维生素 A 缺乏症与发展中国家的儿童失明》，载《营养学会学报》1983年第42期，第57-58页。——原注

色多叶蔬菜，他们的视力至死都能受到很好的保护。但是，他们的死亡率一仍其旧。<sup>①</sup>相反的例证是，根据身高与体重比测量来衡量的整体营养状况无论怎样，那些有轻度干眼病症状的儿童比眼睛正常的儿童的死亡率都要高。这可能意味着，轻度的维生素A缺乏症使孩子们容易得上致命的呼吸道或肠胃传染病。或者，这仅仅意味着，更容易表现出视觉上的维生素A缺乏症的儿童，也更容易得上肠胃和呼吸道疾病。然而，即使那些认为无论一般的营养状况如何，维生素A缺乏症都会增加死亡率的专家们也承认，“腹泻和呼吸道疾病也可能会增加得干眼病的危险，并由此形成一种恶性循环”。

实际上，蛋白质和热量方面的营养不良越严重，单纯依靠多吃胡萝卜素或维生素A来防止或者治疗干眼病就越发困难。临床证据表明，在为治疗目的而服用维生素A的儿童中，除非同时把他们当做蛋白质和热量方面的营养不良来治疗，否则，他们摆脱干眼病危害的疗程就会被延长，或者只是暂时治愈。英国干眼病专家A·皮里在《营养学会学报》上写道：纠正蛋白质和热量方面的营养不良对于确保不间断的化学治疗来说至关重要，反复服用维生素A的治疗方法也是可取的，直到奏效为止。”<sup>②</sup>

随着这些冷酷的细节的逐渐清晰，第三世界儿童回避绿色多叶蔬菜的一幅全然不同的图画也开始映入我们的眼帘。我并不认为这种回避代表现实收支的最佳组合，因为我不准备比较过早地死于干眼病的代价与过早地死于非干眼病的代价有什么异同。但是，对深绿色多叶蔬菜的反感很可能表达了一种满足营养不良的儿童最迫切地需要热量和蛋白质的企图。如果由于贫穷所致，只

<sup>①</sup> J. 铁尔奇和 A. 索尔：《缺乏维生素A的传染病学与干眼病》，载《营养学年度评论》1984年第4期。——原注

<sup>②</sup> A. 皮里：《维生素A缺乏症与发展中国家的儿童失明》，载《营养学会学报》1983年第42期，第58页。——原注



能在吃米和吃绿色多叶蔬菜之间做出选择，那么大米显然是上好的便宜货。一般人都可以仅吃大米而维持生命。贫穷的孩子在营养上首先考虑的是吃得多——尽可能地往小胃里塞满食物。而且这将超出家庭开支的承受能力。因此，考虑到没有可供选择的食物，在一定意义上，孩子吃米不是太多，而是太少。然而，是不是在任何情况下吃米都比吃绿色多叶蔬菜好呢？也不一定。临床上对蛋白质和热量方面的营养不良与干眼病治疗之间的关系所做的观察表明，严重营养不良的儿童，需要相当多的绿色多叶蔬菜——比营养正常的健康儿童每天应该吃的30克还要多。如果所需的大量绿色多叶蔬菜果然有效，那么又会出现生产和使用土地的代价问题。真的有足够的剩余农业用地和劳力用来生产这么多食物吗？

最后，如果两三岁的小孩迫于父母的压力而不再讨厌深绿色多叶蔬菜，我不知道那将会怎样。记住农民家庭在分配食物时不得不做出的痛苦选择，难道不是普遍存在着让经济产出较少的成员多吃绿色多叶蔬菜而少吃米的倾向吗？果真如此，拒绝绿色多叶蔬菜就不是没有道理的。刚刚断奶的嗷嗷待哺婴儿不想吃树叶——仅次于水草这种人类可以利用的最无效的蛋白质和热量资源，谁又能对此发出责难呢？把一个蹒跚学步的小孩拒绝绿色多叶蔬菜的责任归因于对青菜的反感，就是公然背离了亚洲人和东南亚人的饮食中有大量深绿色多叶蔬菜这一事实（正如我在讨论讨厌喝奶者和喜欢喝奶者那一章所指出的那样）。的确，在印度尼西亚所做的调查表明，“得了或者没得干眼病的家庭都已经在定期地吃一些富含 $\beta$ 胡萝卜素的多叶蔬菜”。<sup>①</sup>即使有的话，家里越穷，它们吃绿色蔬菜就越多，吃米越少。所以，如果仅仅建议最贫穷的家庭给他们的婴儿吃更多的蔬菜而别的什么都不用做了，那么，所

<sup>①</sup>J. 铁尔奇和A. 索墨尔：《缺乏维生素A的传染病学与干眼病》，载《营养学年度评论》1984年第4期。——原注

有孩子的发病率和死亡率并不一定会有任何实质性的改善。

如我已经指出的那样,无法为表面上非理性的饮食方式找到理性的理由,就会导致无效的甚至危险的救治措施。由于相信干眼病主要是错误想法所带来的结果,世界卫生组织竟然在1976年宣布“如果小孩真正多吃一些绿色多叶蔬菜与合适的新鲜水果,我们完全有理由相信,问题将迎刃而解。”<sup>①</sup>所幸多数营养学家都意识到,干眼病的预防和治疗仅仅是指在多吃蛋白质、热量以及多吃维生素A的整体计划的一部分。

富裕已经使多数发达国家不必考虑挨饿的大人与挨饿的孩子的收支平衡问题,但是,这个问题并没有取消我们在决定吃什么时估算收支的重要性。果真如此,随着国际市场上生产和销售食物的跨国合作日益增多,我们的饮食方式受到一种更精确也更片面的收支估算的制约。好吃的东西日益成为好卖的东西。而且,富裕在饮食方式上也已经表现出一些始料未及的局限,这是危险的,因为可吃的东西太多而不是太少。我们现在认识到,“开启”人类的食欲远比“关闭”它更敏感。这种发生学上的弱点一直促使食品工业给顾客提供了过多的营养。过度肥胖和心血管障碍的代价已经使人们普遍对高脂肪、高胆固醇的动物性食物不再感兴趣。如果不考虑实际的局限和机遇之间复杂的相互制约关系,有其给消费者、工人、政治家和公司带来的不同的有时甚至是相反的结果,那么,营养过剩及人们对营养过剩的反应就不能得到很好的理解。如我在本书开头所指出,最优化并不是每一个人的最优化。因此,现在还不是提出饮食方式由任意的符号决定这种观点的时候。要吃得更好,我们必须更多地了解正在变化中的饮食方式的前因后果。我们必须更多地

<sup>①</sup>引自A.皮里:《维生素A缺乏症与发展中国家的儿童失明》,载《营养学会学报》,1983年第42期,第60页。—原注

了解作为营养品的食物，我们也必须更多地了解作为利润的食物。  
只有那个时候，我们才能真正懂得作为思想的食物。



## 参考文献

- Abrams, H. Leon. 1980. "Vegetarianism: An Anthropological / Nutritional Evaluation." *Journal of Applied Nutrition* 12:53-87.
- . 1983. "Cross Cultural Survey of Preferences for Animal Protein and Animal Fat." Paper presented at Wenner-Gren Foundation Symposium no.94.23-30 October, Cedar Key, Florida.
- Abler, Thomas. 1980. "Iroquois Cannibalism: Fact Not Fiction." *Ethnohistory* 27:309-316.
- Ahmed, H. F. 1975. "Irritable-Bowel Syndrome with Lactose Intolerance." *Lancet* 2:319-20.
- Arens, William. 1979. *The Man-Eating Myth*. New York: Oxford University Press.
- Ariel, Irving. 1981. "Theories Regarding the Etiology of Malignant Melanoma." In *Malignant Melanoma*, ed. Irving Ariel, 9-32. New York: Appleton-Century-Crofts.
- Armour, J. O. 1906. *The Packers and the People*. Philadelphia: Henry Aetemus.
- Bachrach, Bernard. 1970. "Charles Martel, Mounted Shock Combat, the Stirrup and Feudalism." *Studies in Medieval and Renaissance History* 7:49-75.
- Barr, Terry. 1981. "The World Food Situation and Global Grain Prospects." *Science* 214:1087-95.
- Bates, Marston. 1960. "Insects in the Diet." *American Scholar* 29:43-52.
- Batra, S. M. 1981. *Cows and Cow-Slaughter in India*. Institute of Social Studies. Occasional Papers. The Hague.
- Bayless, T. M., and N. S. Rosensweig. 1966. "A Racial Difference Incidence of Lactase Deficiency: A Survey of Milk Intolerance and Lactase Deficiency in Healthy Adult Males." *Journal of the American Medical Association* 197:968-72.
- Bellamy, Edward. 1917. *Looking Backward, 2000-1887*. Boston: Houghton Mifflin.
- Benenson, Abram, ed. 1980. *Control of Communicable Diseases in Man*. 13th ed. Washington, D. C.: The American Public Health Association.
- Bennet, John. 1967. "On the Cultural Ecology of Indian Cattle." *Current Anthropology* 8:251-52.

- Berdan, Frances. 1982. *Aztecs of Central Mexico*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Bernal Diaz del Castillo. 1956. *The Discovery and Conquest of Mexico 1517-1521*. New York: Farrar, Straus and Giroux.
- Bernheim, S., and P. Rousseau. 1908. *Le cheval d'Inde*. Paris: Librairie J. Rousset.
- Block, Abraham. 1980. *The Biblical and Historical Background of Jewish Customs and Ceremonies*. New York: KTAV Publishing House.
- Blyskal, Jeff. 1982. "The Burger Boom Slows Down." *Forbes* (11 October): 45-46.
- Binswanger, Hans. 1977. "The Economics of Tractors in the Indian Subcontinent." International Crops Research Institute for the Semi-Arid Tropics. Occasional Papers. Hyderabad.
- Bodenheimer, F.S. 1951. *Insects as Human Food*. The Hague: W. Junk Publishers.
- Bondi, A. 1982. "Nutrition and Animal Productivity." In *CRC Handbook of Agricultural Productivity*, ed. Miloslav Recheigl, 195-212. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Bose, A.N. 1961. *Social and Rural Economy of Northern India, 600 B.C.-200 A.D.* Calcutta: K.L. Mukhopadhyay.
- Bourne, G.H. 1953. "The Food of the Australian Aboriginal." *Proceedings of the Nutrition Society*, 12: 58-65.
- Braudel, Fernand. 1972. *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Phillip II*. 2 vols. New York: Harper & Row. ———. 1973. *Capitalism and Material Life: 1400-1800*. New York: Harper & Row.
- Breeders Gazette*. 1919. "Horse Meat is a Fact." 76: 598.
- Brereton, J.M. 1976. *The Horse in War*. New York: Arco Publishing.
- Bristowe, W.S. 1932. "Insects and Other Invertebrates for Human Consumption in Siam." *Transactions of the Entomological Society of London* 80: 387-404.
- Buck, Ernest. 1981. "Consumer Acceptance of a Flaked and Formed Horsemeat Steak Product." Report produced for the M & R Packing Company, Hartford, CT.
- Bulliet, Richard. 1975. *The Camel and the Wheel*. Cambridge: Harvard University Press.
- Bunch, Karen. 1985. "U.S. Food Consumption on the Rise." *National Food Review* (Winter-Spring): 1-4.
- Carroll, Michael. 1984. "Why We Don't Eat Dogs—Usually." Unpublished manuscript.
- Chakravarti, A.K. 1985. "Cattle Development Problems and Programs in India: A Regional Analysis." *Geo Journal* 10(no. 1): 21-45.
- Chang, K.C., ed. 1977. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspective*. New Haven: Yale University Press.

- Charnov, Eric. 1976. "Optimal Foraging: The Marginal Value Theorem." *Theoretical Population Biology* 9:129-36.
- Chase, Charlotte. 1982. "Food Symbolism and Proletarian Unrest in Poland." Paper read at the Annual Meeting of the American Association for the Advancement of Science, 3-8 January, Washington, D.C.
- Cheryan, M. 1980. "Phytic Acid Interaction in Food Systems." *CRC Critical Reviews in Food Science*. *Nutrition* 13:297.
- Clutton-Brock, Juliet. 1981. *Domesticated Animals from Early Times*. London: British Museum of Natural History.
- Cochet, Bernard, et al. 1983. "Effects of Lactose on Intestinal Calcium Absorption in Normal and Lactase-Deficient Subjects." *Gastroenterology* 84:935-40.
- Cohn, Rabbi Jacob. 1936. *The Royal Table: An Outline of the Dietary Laws of Israel*. New York: Block.
- Cole, Arthur. 1938. *Wholesale Commodity Prices in the United States 1700-1861*. Cambridge: Harvard University Press.
- Conley, Robert. 1969. "Teeth of the Wind." *National Geographic* 136(no.2):202-27.
- Cook, Sherburne. 1946. "Human Sacrifice and Warfare As Factors in the Demography of Pre-Colonial Mexico." *Human Biology* 18:81-102.
- Coon, Carleton. 1951. *Caravan*. New York: Henry Holt.
- Cooper, Gale. 1983. *Animal People*. Boston: Houghton Mifflin.
- Corbett, L., and A. Newsome. 1975. "Dingo Society and Its Maintenance: A Preliminary Analysis." In *The Wild Canids*, ed. Michael Fox, 369-79. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Corn, Ronald. n.d. *Hippophagy*. Report prepared for Ronald J. Corn, president of M and R Packing Company and Marco International. Hartford.
- Creasy, Edward. 1969. *The Fifteen Decisive Battles of the World*. New York: Heritage Press.
- Crittenden, Ann. 1981. "Consumption of Meat Rising in the Developing Countries." *New York Times*, 25 August: 1.
- Cross, B.A. 1977. "Comparative Physiology of Milk Removal." In *Comparative Aspects of Lactation*, ed. M. Peaker, 193-210. New York: Academic Press.
- Cuatrecasas, A., et al. 1965. "Lactase Deficiency in the Adult: A Common Occurrence." *Lancet* 1:14-18.
- Dahl, G., and A. Hjort. 1976. *Having Herds: Pastoral Herd Growth and Household*

- Economy*. Stockholm: Stockholm Studies in Anthropology.
- Darby, William, P. Ghalioungui, and L. Givetti. 1977. *Food: The Gift of Osiris*. vol. I. New York: Academic Press.
- Debongnie, J.D., et al. 1979. "Absorption of Nutrients in Lactase Deficiency." *Digestive Disease Sciences* 24:255.
- Decroix, Emile-Francois. 1864. *L'Alimentation par la viande de cheval*. Paris: Asselin.
- DeFoliart, G.R. 1975. "Insects as a Source of Protein." *Bulletin of the Entomological Society of America* 21:161-63.
- Dennel, Robin. 1982. *European Economic Prehistory*. New York: academic.
- Dentan, Robert. 1968. *The Semai: A Non-Violent People of Malaya*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- DeWalt, Billie. 1983. "The Cattle Are Eating the Forest." *Bulletin of the Atomic Scientists* 39:18-23.
- . 1985. "Mexico's Second Green Revolution." *Mexican Studies* 1:29-60.
- Dewalt, Kathleen, and Gretl Pelto. 1977. "Food Use and Household Ecology in a Modernizing Mexican Community." In *Nutrition and Anthropology in Action*, ed. T. Fitzgerald, 74-93. Amsterdam: Van Gorcum.
- Dolberg, Frands. 1982. *Livestock Strategies in India*. Institute of Political Science. Aarhus, Denmark.
- Dolphin, David, ed. 1982. *B12.2* vols. New York: John Wiley.
- Douglas, Mary. 1966. *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. New York: Praeger.
- Drake, Katherine. 1981. "Companionship's Comparative Costs." *Money* (December): 56ff.
- Drennan, Robert. 1984. "Long Distance Movement of Goods in the Mesoamerican Formative and Classic." *American Antiquity* 49:27-43.
- Driver, Harold. 1961. *Indians of North America*. Chicago: University of Chicago Press.
- Driver, Harold, and J. Coffin. 1975. "Classification and Development of North American Indian Cultures: A Statistical Analysis of the Driver-Massey Sample." *Transactions of the American Philosophical Society* 47:165-456.
- Duby, Georges. 1974. *The Early Growth of the European Economy*. Ithaca: Cornell University Press.
- Ducos, P. 1968. *L'Origine des animaux domestiques en Palestine*. Bordeaux: Imprimeries Delmas.

- . 1969. "Methodology and Results of the Study of the Earliest Domesticated Animals in the Near East(Palestine)." In *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*, ed. P. Ucko and G. Dimbleby. Chicago: Aldine.
- Dufour, Darna. 1979. "Insects in the Diet of Indians in the Northwestern Amazon." Paper read at the 48th Annual Meeting of the American Association of Physical Anthropology, April, San Francisco.
- Durham, William. 1986. *Coevolution: Genes, Cultures, and Human Diversity*. Stanford: Stanford University Press.
- Earle, Timothy. 1977. "A Reappraisal of Redistribution in Complex Hawaiian Chiefdoms." In *Exchange Systems in Prehistory*, ed. Timothy Earle and Jonathan Ericson, 213–32. New York: Academic Press.
- Eaton, S. B., and M. Komer. 1985. "Paleolithic Nutrition: A Consideration of Its Nature and Current Implications." *New England Journal of Medicine* 312:283–89.
- The Economist*. 1980. 19 July:43.
- The Economist*. 1981. 1–7 August:42–43.
- Ensminger, M. Eugene. 1977. *Horses and Tack*. Boston: Houghton Mifflin.
- Epstein, H. 1971. *The Origin of Domestic Animals in Africa*. 2 vols. New York: Africana Publishing Co.
- Erskine, John. 1853. *Journal of a Cruise among the Islands of the Western Pacific*. London: Dawson's of Pall Mall.
- Essig, E. O. 1934. "The Value of Insects to the California Indians." *Scientific Monthly* 38:181–86.
- Evans-Pritchard, E. E. 1940. *The Nuer: A Description of the Modes of Livelihood and Political Institutions of a Nilotic People*. Oxford: Clarendon Press.
- Federal Trade Commission. 1979. California Milk producers Advisory Board, et al., Final Order, Etc. in Regard to Alleged Violation of Secs. 5 and 12 of the Federal Trade Commission Act. Docket 8988. Washington, D. C.: Federal Trade Commission Decisions.
- Ferro-Luzzi, G. E. 1980a. "Food Avoidance at Puberty and Menstruation in Tamiland"; "Food Avoidances in Pregnant Women in Tamiland"; "Food Avoidances during the Peuperium and Lactation in Tamiland." In *Food, Ecology and Culture: Readings in the Anthropology of Dietary Practices*, ed. John Robson, 92–100; 101–8; 109–17. New York: Gordon and Breach.
- . 1980b. "Commentary: Lactose Malabsorption Reconsidered." *Ecology of Food*



- and Nutrition* 9:247-256.
- Fischler, Claude. 1981. "Food Preferences, Nutritional Wisdom and Sociocultural Preferences." In *Food, Nutrition and Evolution: Food As an Environmental Factor in the Genesis of Human Variability*, ed. Dwain Walcher and Norman Kretchmer, 59-67. New York: Masson Publishing.
- Fisher, Maxine. 1983. "Of Pigs and Dogs: Pets as Produce in Three Societies." In *New Perspectives on Our Lives with Companion Animals*, ed. Aaron Katcher and Alan Beck, 132-37. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Flatz, Gebhard, and Hans Rotthauwe. 1977. "The Human Lactase Polymorphism: Physiology and Genetics of Lactase Absorption and Malabsorption." In *Progress in Medical Genetics*, ed. A. G. Steinberg, et al., 205-49. Philadelphia.
- Forsyth, Donald. 1983. "The Beginnings of Brazilian Anthropology: Jesuits and Tupinamba Cannibalism." *Journal of Anthropological Research* 39:147-78.
- . 1985. "Three Cheers for Hans Staden: The Case for Brazilian Cannibalism." *Ethnohistory* 32:17-36.
- Fox, Michael. 1981. "Relationship Between Human and Non-Human Animals." In *Interrelations Between People and Pets*, ed. Bruce Fogle, 23-40. Springfield, IL: Charles C. Thomas.
- Friedman, Thomas. 1985. "In Israel New Fight over Pork Sales Turns Pigs into Endangered Species." *New York Times*, July 20, p.2.
- Gade, Daniel. 1976. "Horsemeat as Human Food in France." *Ecology of Food and Nutrition* 5:1-11.
- Gajdusek, D. Carleton. 1977. "Unconventional Viruses and the Origin and Disappearance of Kuru." *Science* 197:943-60.
- Gallo, Anthony. 1983. "Food Consumption Patterns: Concentration and Frequency." *National Food Review*(Spring):5-7.
- Gallo, Anthony, and William Boehm. 1979. "What Influences Demand for Red Meat?" *National Food Review*(Summer):24-27.
- Gallo, Anthony, and James Blalock. 1981. "Foods Not Eaten by Americans." *National Food Review*(Summer):22-24.
- Gandhi, Mohandas. 1954. *How To Serve the Cow*. Ahmadabad: Navajvan Publishing House.
- Gates, Paul. 1960. *The Farmer's Age: Agriculture: Economic History of the United States*. vol.3. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Gauthier-Pilters, Hilde, and Anne Dagg. 1981. *The Camel: Its Evolution to*

- Man. Chicago: University of Chicago Press.
- Geoffroy Saint-Hilaire, Isidore. 1856. *Lettres sur les substances alimentaires et particulièrement sur la viande de cheval*. Paris: Librairie de Victor Masson.
- Glubb, Sir John. 1964. *Great Arab Conquests*. Englewood Cliffs, N.J.: Prentice Hall.
- Good, Kenneth. 1982. "Limiting Factors in Amazonian Ecology." Paper read at the Annual Meeting of the American Anthropological Association, Washington, D.C.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. New York: Cambridge University Press.
- Gorham, J. Richard. 1979. "The Significance for Human Health of Insects in Food." *Annual Review of Entomology* 24:209–24.
- Gross, Daniel. 1975. "Protein Capture and Cultural Development in the Amazon Basin." *American Anthropologist* 77:526–49.
- Grzimek, Bernhard. 1984. *Animal Life Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Gulati, Leela. 1981. *Profiles in Female Poverty: A Study of Five Poor Working Women in Kerala*. Delhi: Hindustan Publishing.
- Hamilton, Annette. 1972. "Aboriginal Man's Best Friend?" *Mankind* 8:287–95.
- Hamilton, William. 1983. "Omnivorous Primate Diets and Their Relevance to Contemporary Human Dietary Overconsumption of Meat and Other Goodies." Paper read at Wenner-Gren Foundation Symposium no. 94, 23–30 October, Cedar Key, FL.
- Harding, Robert. 1975. "Meat Eating and Hunting in Baboons." In *Socioecology and Psychology of Primates*, ed. R. H. Tuttle, 245–257. The Hague: Mouton.
- Harland, B. F., and L. Prosky. 1979. "Development of Dietary Fiber Values for Foods." *Cereal Foods World* 24:387.
- Harlow, Harry, and M. Harlow. 1962. "Social Deprivation in Monkeys." *Scientific American* 207(5):137–46.
- Harner, Michael. 1977. "The Ecological Basis for Aztec Sacrifice." *American Ethnologist* 4:117–35.
- Harris, Marvin. 1967. "Reply to John Bennet." *Current Anthropology* 8:252–53.
- . 1977. *Cannibals and Kings*. New York: Random House.
- . 1984. "Animal Capture and Yanomano Warfare: Retrospect and New Evidence." *Journal of Anthropological Research* 40:183–201.
- Hawkes, Kristen, Kim Hill, and J. O'Connell. 1982. "Why Hunters Oath, Optimal Foraging and the Achè of Eastern Paraguay." *American Ethnologist* 9:379–98.

- Hawkes,Jaquetta.1973.*The First Great Civilizations*.New York:Alfred Knopf.
- Hehn,Victor.1976.*Cultivated Plants and Domesticated Animals in Their Migration from Asia to Europe*.Amsterdam:John Benjamins.
- Henlen,Paul.1959.*Cattle Kingdoms in the Ohio Valley*.Lexington:University of Kentucky Press.
- Herodotus.1947.*The Persian Wars*.New York:Modern Library.
- Heston,Alan.1971. "An Approach to the Sacred Cow of India." *Current Anthropology* 12:191-210.
- Hintz,Harold.1977. "Digestive Physiology." In *The Horse*,ed.J.W.Evans,241-58.San Francisco:W.H.Freeman.
- Hitchcock,Stephen W.1962. "Insects and Indians of the Americas." *Bulletin of the Entomological Society of America* 8:181-87.
- Holt,Vincent M.1885.*Why Not Eat Insects?*Reprinted in 1969.London:E.W.Classey.
- Hooker,Richard.1981.*Food and Drink in America*.New York:Bobbs-Merrill.
- Horn,Jack.and Jeff Meer.1984. "The Pleasure of Their Company." *Psychology Today*(August):52ff.
- Jaffrey,Madhur.1973.*An Invitation to Indian Cooking*.New York:Alfred Knopf.
- Johnson,J.D.et al.1978. "Lactose Malabsorption among Adult Indians of the Great Basin and American Southwest." *American Journal of Clinical Nutrition* 31:381-87.
- Kahn,M. U.,E.Hague,and M.R.Kahn.1984. "Nutritional Ocular Diseases and Their Association with Diarrhoea in Matlab,Bangladesh." *British Journal of Nutrition* 52:1-9.
- Katcher,Aaron.1981."Interaction Between People and Their Pets:Form and Function." In *Interrelations between People and Pets*,ed.Bruce Fogel,41-67.Springfield, IL:Charles C.Thomas.
- Kifner,John.1985. "Poles Fairly Calm over Price Rise." *New York Times*,14 February.
- Klein,Isaac.n.d.*A Guide to Jewish Religious Practice*.New York:The Jewish Theological Seminary of America.
- Kleinfield,N.R.1984. "America Goes Chicken Crazy." *New York Times*,9 December: Section 3.
- Kolars,J.C.,et al.1984. "Yogurt—An Autodigesting Source of Lactose." *New England Journal of Medicine* 310:1-3.
- Kolata,Gina.1984. "Does a Lack of Calcium Cause Hypertension?" *Science* 225:705-6.

- .1985a. "Heart Panel's Conclusions Questioned." *Science* 227:40-41.
- .1985b. "Testing for Trichinosis." *Science* 227:621;624.
- Kosambi,Damodar.1975.*An Introduction to the Study of Indian History*. Bombay: Popular Prakashan.
- Kozlowski,Zygmunt.1981. "Special Focus: Food Consumption Problems in Poland." *Food Policy* 6:47-52.
- Kroc,Ray.1977.*Grinding It Out: The Making of McDonald's*.Chicago: Henry Regnery.
- Kust, Matthew.1983.*Man and Horse in History*. Alexandria,Va.:Plutarch Press.
- Larrey,Dominique.1812-17.*Mémoires de chirurgie militaire et campagnes*.Paris: J.Smith.
- Law,Robin.1980.*The Horse in West African History*,Oxford:Oxford University Press.
- Lee,Richard.1979.*The! Kung San: Men, Women, and Work in a Foraging Society*. New York:Cambridge University Press.
- Lewis,W.A.1955.*The Theory of Economic Growth*. Homewood,Il.:R.D.Irwin.
- Lindenbaum,Shirley.1974.*Kuru Sorcery:Disease and Danger in the New Guinea Highlands*.Palo Alto,Calif.:Mayfield.
- 1984. "Lipid Research Clinics Coronary Primary Prevential Trial Results." *Journal of the American Medical Association* 251:351-74.
- Lisker,R.,et al.1980. "Double Blind Study of Milk Lactose Intolerance in a Group of Rural and Urban Children." *American Journal of Clinical Nutrition* 33:1049-53.
- Lodrick,Deryck.1981.*Sacred Cows,Sacred Places*.Berkeley:University of California Press.
- Lowie,Robert.1938. "Subsistence." In *General Anthropology*,ed.Franz Boas,282-326. New York:Heath.
- 1966.*Culture and Ethnology*.New York:Basic Books.
- Luomala,Katherine.1961. "The Native Dog in the Polynesian System of Values." In *Essays in Honor of Paul Radin*,ed.Stanley Diamond,190-239.Waltham:Brandeis University.
- Luxemberg,Stanley.1985.*Roadside Empires:How the Chains Franchised America*.New York:Viking Penguin.
- Macintosh,N.W.G.1975. "The Origin of the Dingo:An Enigma."In *The Wild Canids*,ed .Michael Fox,87-106.New York:Van Nostrand Reinhold.

- MacLaughlin, Julia, and M. Holick. 1983. "Photobiology of Vitamin D<sub>3</sub> in the Skin." In *Biochemistry and Physiology of the Skin*, ed. Lowell Goldsmith, 734–54. New York: Oxford University Press.
- Maga, J.A. 1982. "Phytate: Its Chemistry, Occurrence, Food Interactions, Nutritional Significance, and Methods of Analysis." *Journal of Agricultural Food Chemistry* 30:1.
- Malkenson, F., and J. Keane. 1983. "Radiobiology of the Skin." In *Biochemistry and Physiology of the Skin*, ed. Lowell Goldsmith, 769–814. New York: Oxford University Press.
- Maimonides, Moses. 1876. *The Guide for the Perplexed*. Translated by M. Friedlander. London: Pardes.
- Malik, S.L. 1979. "Comment on 'Questions in the Sacred-Cow Controversy' by F.J. Simoons." *Current Anthropology* 22:484.
- Markov, Walter. 1979. *Battles of World History*. New York: Hippocrene Books.
- Marshall, Lorna. 1976. "Sharing, Talking, and Giving: Relief of Social Tensions among the !Kung." In *Kalahari Hunter-Gatherers: Studies of the !Kung San and Their Neighbors*, ed. Richard Lee and Irven Devore, 349–72. Cambridge: Harvard University Press.
- McCarron, David et al. 1984. "Hypertension and Calcium." *Science* 226:386–89.
- McGrew, William. 1977. "Socialization and Object Manipulation of Wild Chimpanzees." In *Primate Bio-Social Development*, ed. Susan Chevalier-Skolnikoff and Frank Poirier, 261–88. New York: Garland.
- McLaren, Donald. 1974. "The Great Protein Fiasco." *Lancet*(no.2):93–96.
- 1976. "Historical Perspective of Nutrition in the Community." In *Nutrition in the Community*, ed. Donald McLaren, 25–34. New York: Wiley.
- McNeil, N.I. 1984. "The Contribution of the Large Intestine to Energy Supplies in Man." *American Journal of Clinical Nutrition* 39:338–342.
- Mead, Margaret. 1977. *Letters from the Field: 1925–1972*. New York: Harper & Row.
- Meggitt, M.J. 1965. "The Association between Australian Aborigines and Dingoes." In *Man, Culture, and Animals*, ed. A. Leeds and A.P. Vayda, 7–26. Washington, D.C.: The American Association for the Advancement of Science.
- Metraux, Alfred. 1947. "Mourning Rites and Burial Forms of the South American Indians." *American Indigana* 7:7–44.
- Migne, J.P., ed. 1850. *Patrologiae*. Vol. 89:578.

- Military Market*. 1982. August: 11.
- Milton, Katherine. 1983. "The Role of Food Processing Factors in Primate Food Choice: An Examination of Some Determinants of Dietary Variation Among Non-Human Primates and Implications for the Hominid Diet." Paper read at Wenner-Gren Foundation Symposium no. 94, 23-30 October, Cedar Key, FL.
- Mitra, Rajendra. 1881. *Indo-Aryans*. vol. I. Calcutta: W. Newman and Co.
- Molnar, Stephen. 1983. *Human Variation: Races, Types, and Ethnic Groups*. 2d ed. Englewood Cliffs, N.J.: Prentice Hall.
- Montaigne, Michel Eyquem de. 1927. *The Essays of Montaigne*. New York: Oxford University Press.
- Motolinia, Toribio. 1951. *History of the Indians of New Spain*. Washington, D.C.: Academy of American Franciscan History.
- Mount, Lawrence. 1968. *The Climatic Physiology of the Pig*. London: Edward Arnold.
- Myers, Norman. 1982. "Homo Insectivorus." *Science Digest* (May): 14-15.
- Nair, Narayanan. 1983. "Animal Protein Consumption and the Sacred Cow Complex in India." Paper read at Wenner-Gren Foundation Symposium 94, 23-30 October, Cedar Key, FL.
- National Research Council. 1982. *Diet, Nutrition, and Cancer*. Washington, D.C.: National Research Council.
- Newcomer, Albert, et al. 1978. "Lactase Deficiency: Prevalence in Osteoporosis." *Annals of Internal Medicine* 89: 218-20.
- Newsweek*. 1983. 12 December: 60.
- New York Times*. 1962. 7 January.
- Nichter, Mark, and Mimi Nichter. 1983. "The Ethnophysiology and Folk Dietetics of Pregnancy: A Case Study from South India." *Human Organization* 42: 235-46.
- O'Donovan, J. 1940. *The Economic History of Livestock in Ireland*. Dublin: Cork University Press.
- Office in the Federal Register. 1984. *Code of Regulations: Animals and Animal Products*. Washington, D.C.: National Archives and Records Service, General Services Administration.
- Oliveira, J. F. Santos, et al. 1976. "The Nutritive Value of Four Species of Insects Consumed in Angola." *Ecology of Food and Nutrition* 5: 91-97.
- Olsen, Stanley. 1984. "The Early Domestication of the Horse in North China." *Archaeology* (January-February): 62-63; 77.

- Omwale. 1979. "The Meat Myth and Caribbean Food Planning." Institute of Social and Economic Research, University of the West Indies. Working paper 25. Jamaica.
- Ortiz de Montellano, B.R. 1978. "Aztec Cannibalism: An Ecological Necessity?" *Science* 200:611-17.
- 1983. "Counting Skulls: Comment on the Aztec Cannibalism Theory of Harner-Harris." *American Anthropologist* 85:403-6.
- Pabst, Henry. 1979. "The Hamburger Phenomenon." Proceedings of the 32d Annual Meat Conference. Chicago: National Livestock and Meat Board.
- Pennington, Jean, and Helen Church. 1980. *Food Values of Portions Commonly Used*. New York: Harper & Row.
- Perissé, J., F. Sizaret, and P. Francois. 1969. "The Effects of Income on the Structure of Diet." *Nutrition Newsletter* 7.
- Phillips, S.F. 1981. "Lactose Malabsorption and Gastrointestinal Function: Its Effect on Gastrointestinal Transit and Absorption of Other Nutrients." In *Lactose Digestion: Clinical and Nutritional Implications*, ed. David Paige and Theodore Bayless, 51-57. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Pimentel, David, et al. 1975. "Energy and Land Constraints in Food Protein Production." *Science* 190:754-61.
- Pimentel, David, and M. Pimentel. 1979. *Food, Energy and Society*. New York: John Wiley.
- Piric, A. 1983. "Vitamin A Deficiency and Child Blindness in the Developing World." *proceedings of the Nutrition Society* 42:53-64.
- Pond, G. Wilson, and Jerome Maner. 1984. *Swine Production and Nutrition*. Westport, Conn.: AVI.
- Pond, Wilson, and K. Haupt. 1978. *The Biology of the Pig*. Ithaca: Comstock Publishing Associates.
- Quigley, J., L. Vogel, and R. Anderson. 1983. "A Study of Perception and Attitudes towards Pet Ownership." In *New Perspectives on Our Lives with Companion Animals*, ed. Aaron Katcher and Alan Bach, 266-75. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Redford, Kent, and José Dorea. 1984. "The Nutritional Value of Invertebrates with Emphasis on Ants and Termites as Food for Mammals." *Journal of the Zoological Society of London* 203:385-95.
- Redford, Kent, G. Bouchardet da Fonseca, and T.E. Lacher, Jr. n.d. "The Relationship Between Frugivory and Insectivory in Primates." Mimeo.

- Reed,Patsy.1980.*Nutrition:An Applied Science*.San Francisco:West Publishing.
- Reed,Lucy,and D.Carleton Gajdused.1969. "Nutrition in the Kuru Region." *Acta Tropica* 26:331-45.
- Reinhold,J.G.,B.Faradji,P.Abadi,and F.Ismail-Beigi.1976. "Decreased Absorption of Calcium,Magnesium,Zinc,and Phosphorus by Humans Due to Increased Fiber and Phosphorus Consumption as Wheat Bread." *Journal of Nutrition* 106:493-503.
- Remington,Charles L.1946. "Insects as Food in Japan." *Entomological News* 57(no. 5):119-21.
- Rivera,Diego.1960.*My Art,My Life:An Autobiography*.With Gladys March.New York: The Citadel Press.
- Root,Waverly.1974. "They Eat Horses.Don't They?" *Esquire* 81(January):82-85.
- Root,Waverly,and Richard de Rochemont.1976.*Eating in America*.New York:William Morrow.
- Ross,Eric.1980. "Patterns of Diet and Forces of Production:An Economic and Ecological History of the Ascendancy of Beef in the United States Diet."In *Beyond the Myths of Culture:Essays in Cultural Materialism*,ed. Eric Ross,181-255.New York:Academic.
- 1983. "The Riddle of the Scottish Pig." *BioScience* 33:99-106.
- Rossier,Emanuel.1982.*Viande chevaline*.Paris:Cereopa.
- Rudbeck,J.,and P.Meyers.1982. "Feed Grains:The Sluggish Demand Means Stepped-Up Competition." *Foreign Agriculture*(January):10-11.
- Ruddle,Kenneth.1973."The Human Use of Insects:Examples from the Yukpa." *Biotropica* 5:94-101.
- Russel,Charles.1905.*The Greatest Trust in the World*.New York:Ridgway-Thayer.
- Russell,Kenneth.1985. "The Differential Adoption of Post-Pleistocene Subsistence Strategies in the Near East." Doctoral dissertation,University of Utah.
- Sabagun,Bernardino de.1951.*The General History of the Things of New Spain:Florentine Codex*.Book 2.Santa Fe,New Mexico.School of American Research. Salt Lake City,Utah:University of Utah Press.
- Sahlins,Marshall.1958. *Social Stratification in Polynesia*. Seattle:University of Washington Press.
- 1976.*Culture and Practical Reason*.Chicago:University of Chicago Press.
- 1978. "Culture As Protein and Profit." *New York Review of Books* (23



- November); 45-53.
- 1983. "Raw Women.Cooked Men and other Great Things of the Fiji Islands." In *The Ethnography of Cannibalism*,ed.Paula Brown and Donald Tugin,72- 93. Society for Psychological Anthropology. Washington,D. C.:American Anthropological Association.
- Salmon,Peter,and Ingrid Salmon.1983. "Who Owns Who?Psychological Research into the Human-Pet Bond in Australia." In *New Perspectives on Our Lives with Companion Animals*,ed.Aaron Katcher and Alan Beck,243-65.Phialdephia:University of Pennsylvania Press.
- Savachinsky,Joel.1975."The Dog and the Hare:Canine Culture in an Athabaskan Band." In *Proceedings of the Northern Athabaskan Conference*,ed.A.Clark,vol.2,462-515.Ottowa:National Museum of Canada.
- Savaiano,D.,et al.1984. "Lactose Malabsorption from Yogurt,Sweet Acidophilus Milk,and Cultured Milk in Lactase-Deficient Individuals." *The American Journal of Clinical Nutrition* 40:1219-23.
- Schofield,Suc.1979.*Development and the Problems of Village Nutrition*.Montclair, N.J.:Allenheld,Osmund.
- Scrimshaw,Nevin.1977. "Through a Glass Darkly:Discerning the Practical Implications of Human Dietary Protein-Energy Interrelationships." *Nutrition Reviews* 35:321-37.
- Sherratt,Andrew.1981."Plough and Pastoralism:Aspects of Secondary Products Revolution." In *Pattern of the Past:Studies in Honor of David Clarke*,ed.I.Hodder,G. Isaac,and N.Hammond,261-305.Cambridge:Cambridge University Press.
- 1983."The Secondary Exploitation of Animals in the Old World." *World Archaeology* 15:90-104.
- Shipp,E.R.1985. "The McBurger Stand That Started It All." *New York Times*,27 February:14.
- Simoons,Frederick.1961.*Eat Not This Flesh*.Madison:University of Wisconsin Press.
- 1981. "Geographic Patterns of Primary Adult Lactose Malabsorption:A Further Interpretation of Evidence for the Old World." In *Lactose Digestion:Clinical and Nutritional Implications*,ed.David Paige and T.Bayless,23-48.Baltimore: Johns Hopkins Press.
- Simpson,George G.1951.*Horses:The Story of the Horse Family in the Modern World and through Sixty Million Years of History*.New York:Oxford University Press.

- Siskind, Janet. 1973. *To Hunt in the Morning*. New York: Oxford University Press.
- Smith, Eric. 1983. "Anthropological Implications of Optimal Foraging Theory: A Critical Review." *Current Anthropology* 24:625-51.
- Soler, Jean. 1979. "The Semiotics of Food in the Bible." In *Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economiks, Civilisations*, ed. Robert Foster and Orest Ranum, 126-38. Baltimore: Penguin.
- Sommer, Alfred. 1984. "Increased Risk of Respiratory Disease and Diarrhea in Children with Preexisting Mild Vitamin A Deficiency." *American Journal of Clinical Nutrition* 40:1090-95.
- Sommer, A., and Muhilal. 1982. "Nutritional Factors in Corneal Xerophthalmia and Keratomalacia." *Archives of Ophthalmology* 100:399-411.
- Sorenson, E., and D. Carlton Gajdusek. 1969. "Nutrition in the Kuru Region." *Acta Tropica* 26:281-330.
- Spence, Jonathan. 1977. "Chi Ing." In *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, ed. K. C. Chang, 261-294. New Haven: Yale University Press.
- Speth, John. 1983. *Bison Kills and Bone Counts*. Chicago: University of Chicago Press.
- Staden, Hans. 1929. *The True History of His Captivity 1557*. New York: Robert McBride and Co.
- Steadman, Lyle, and Charles Merbs. 1982. "Kuru and Cannibalism?" *American Anthropologist* 84:611-27.
- Stefansson, Vilhjalmur. 1944. *Arctic Manual*. New York: Macmillan.
- Subrahmanyam, K. V., and J. G. Ryan. 1975. "Livestock as a Source of Power in Indian Agriculture: A Brief Review." International Crops Research Institute for the Semi-Arid Tropics. Occasional Paper no. 12. Hyderabad.
- Tapia, Andrew de. 1971. *Relación Hecha por el Señor Andrés de Tapia sobre la Conquista de México*. In *Colección de Documentos Para la Historia de México*, ed. J. G. Icozbalceta, vol. 2, 554-94. Liechtenstein: Nendelu. Kraus reprint.
- Teleki, Geza. 1981. "The Omnivorous Diet and Eclectic Feeding Habits of Chimpanzees in Gombe National Park, Tanzania." In *Omnivorous Primates: Gathering and Hunting in Human Evolution*, ed. Geza Teleki and R. O. Harding, 303-43. New York: Columbia University Press.
- Thompson, Basil. 1908. *The Fijians: A study of the Decay of Custom*. London: Heinemann.
- Thompson, J. 1942. *The History of Livestock Raising in the United States 1607-1860*. Washington, D. C.: United States Department of Agriculture.

- Thwaites, R. G., ed. 1896–1901. *The Jesuit Relations and Allied Documents: Travels and Explorations of the Jesuit Missionaries in New France*. 83 vols. Cleveland: Burrows Brothers.
- Tielsch, James, and A. Sommer. 1984. "The Epidemiology of Vitamin A Deficiency and Xerophthalmia." *Annual Review of Nutrition* 4:183–205.
- Towne, R. W., and E. Wentworth. 1950. *Pigs: From Cave to Corn Belt*. Norman: University of Oklahoma Press.
- . 1955. *Cattle and Men*. Norman: University of Oklahoma Press.
- U.S. Department of Agriculture. 1981. Policy Memo, 27 March. "Labelings of Combinations of Ground Beef or Hamburger and Soy Products." Washington, D.C.: U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Quality Service.
- . 1983. *Food Consumption, Prices and Expenditures 1962–82*. Washington, D.C.: United States Department of Agriculture, Economic Research Service, Statistical Bulletin 702.
- Upadhye, A. N. 1975. "Tantrism." In *A Cultural History of India*, ed. A. L. Basham, 100–110. Oxford: Clarendon Press.
- Vaidyanathan, A., K. N. Nair, and M. Harris. 1982. "Bovine Sex and Species Ratios in India." *Current Anthropology* 23:365–73.
- Van Bath, B. H. Slicher. 1963. *The Agrarian History of Western Europe: A.D. 500–1850*. London: Edward Arnold.
- Vayda, A. P. 1960. *Maori Warfare*. Polynesian Society Maori Monographs, No. 2. Wellington: Polynesian Society.
- Wall Street Journal*. 1985. 14 January: 14.
- Wen, C. P., et al. 1973. "Lactose Feeding in Lactose-Intolerant Monkeys." *American Journal of Clinical Nutrition* 26:1224–28.
- Welsch, Roger. 1981. "The Interdependence of Foodways and Architecture: A Foodways Contrast on the American Plains." In *Food in Perspective: Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research*, Cardiff, Wales, 1977, ed. Alexander Fenton and T. Owens, 365–76. Edinburgh: John Donald.
- Wentworth, G. E. 1917. "Shall We Eat Horses." *Breeders Gazette* 72:911.
- West, James King. 1971. *Introduction to the Old Testament*. New York: Macmillan.
- White, Isobel. 1972. "Hunting Dogs at Yalata." *Mankiod* 8:201–5.
- White, Lynn. 1964. *Medieval Technology and Social Change*. New York: Oxford University

- Press.
- Whyte, Robert O. 1961. "Evolution of Land Use in South-Western Asia." In *A History of Land Use in Arid Regions*, ed. L. D. Stamp. UNESCO Arid Zone Research 17.
- 1974. *Rural Nutrition in Monsoon Asia*. New York. Oxford University Press.
- Wilson, Anne. 1973. *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times*. London: Constable.
- Wilson, Christine. 1980. "Food Taboos of Childbirth: the Malay Example." In *Food, Ecology and Culture: Readings in the Anthropology of Dietary Practices*, ed. John Robson, 67-74. Palo Alto, Calif.: Mayfair.
- Winterhalder, Bruce and Eric Smith, eds. 1981. *Hunter-Gatherer Foraging Strategies: Ethnographic and Archaeological Analysis*. Chicago: University of Chicago Press.
- Wood, Corinne. 1979. *Hunan Sickness and Health: A Biocultural View*. Palo Alto, Calif.: Mayfield.
- Wrangham, R. W. 1977. "Feeding Behavior in Chimpanzees in Gombe National Park, Tanzania." In *Primate Ecology: Studies of Feeding and Runging Behavior in Lemurs, Monkeys and Apes*, ed. T. H. Clutton-Brock, 503-38. New York: Academic Press.
- Yang, Arnand. 1980. "Sacred Symbol and Sacred Space in Rural India: Community Mobilization in the 'Anti-Cow Killing' Riot of 1893." *Comparative Studies in Society and History* 22: 576-96.
- Zarins, Juris. 1976. "The Domestication of Equidae in Third Millennium B. C. Mesopotamia." Ph. D. dissertation, University of Chicago.
- Zerries, Otto. 1960. "En Endocanibalismo en la America del Sur." *Revista de Museo Paulista* 12: 125-75.

[ G e n e r a l I n f o r m a t i o n ]

书名 = 好吃：食物与文化之谜

作者 =

页数 = 294

SS号 = 0

出版日期 =

封面  
书名  
版权  
前言  
目录  
正文