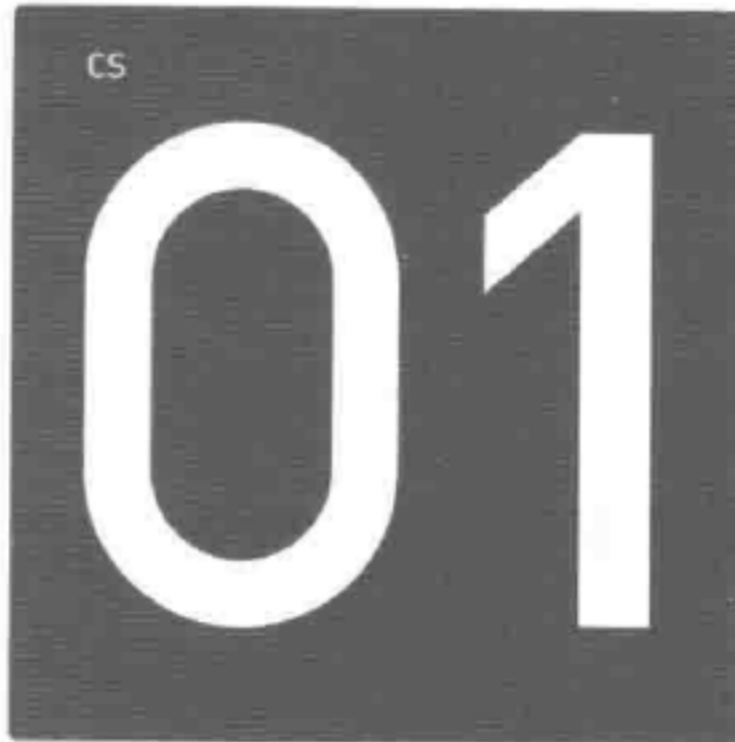




**F O O D**  
THE KEY CONCEPTS

沃倫·貝拉史柯  
會亞雯·王志弘

著  
譯



**F O O D**  
T H E K E Y C O N C E P T S

AUTHOR  
**WARREN  
BELASCO**

食物

沃倫·貝拉史柯——著  
曾亞雯·王志弘——譯

Food: The Key Concepts  
Copyright © Warren Belasco 2008  
This translation is published by arrangement with Bloomsbury Publishing Plc.  
Complex Chinese Language copyright © 2014 Socio Publishing Co., Ltd.  
All rights reserved.

國家圖書館出版品預行編目資料

食物：認同、便利與責任 / 沃倫·貝拉史柯 (Warren Belasco) 著；曾亞雯、王志弘譯  
一版—新北市：群學，2014. 06  
面：公分，含索引  
譯自：*Food: The Key Concepts*  
ISBN 978-986-6525-82-7 (平裝)  
1. 食物 2. 飲食風俗  
411.3 103008433

## 食物：認同、便利與責任

*Food: The Key Concepts*

作者 沃倫·貝拉史柯 (Warren Belasco)

譯者 曾亞雯、王志弘

總編輯 劉鈞佑

編輯 黃恩霖

出版者 群學出版有限公司

地址 新北市新店區中正路 508 號 5 樓

電話 (02)2218-5418

傳真 (02)2218-5421

電郵 [service@socio.com.tw](mailto:service@socio.com.tw)

網址 <http://socio123.pixnet.net/blog>

封面 井十二 [no12.studio@icloud.com](mailto:no12.studio@icloud.com)

排版 菩薩蠻數位文化有限公司

印刷 權森印刷事業社 電話 (02)3501-2759

ISBN 978-986-6525-82-7

定價 NT\$320

1 版 1 印 2014 年 6 月

本書獻給我在巴爾的摩郡馬里蘭大學的學生，

以及我在食物與社會研究學會的同事



# 目錄

---

- 推薦序 用食物來認識世界／余宛如 vii
- 推薦序 飲食文化創意中的臺灣自信／林怡潔 xi
- 概覽 xv
- 
- 第1章 為何要研究食物？ 001
- 本章摘要 023
- 
- 第2章 認同：我們吃什麼像什麼嗎？ 025
- 料理 026
- 瑪德萊娜小蛋糕：食物與記憶 043
- 本章摘要 059
- 
- 第3章 食物的戲劇：分隔的認同 061
- 食物與性 062
- 食物與性別 073
- 嚴陣以待的食物 094
- 本章摘要 096
- 
- 第4章 便利：全球食物鏈 097
- 巨人的內部 118

---

八個 F	123
本章摘要	136
第5章 責任：誰替晚餐付賬？	139
健康的成本：食源性疾病	148
健康的成本：肥胖	155
面對外部性	169
本章摘要	181
第6章 食物的未來	183
場景	198
技術修補：一切如常	200
人類學修補：回到未來	207
本章摘要	215
論文撰寫與課程討論的問題	217
註釋	223
參考文獻	237
索引	257

## 推薦序 用食物來認識世界

---

我們當代的糧食產銷體系已經破損了，一方面全世界一半的飢餓人口，都是那些小規模種植的自耕農或是佃農，另一半的世界，食物生產過剩，人們用宴飲來炫富。而另外一個現象是，許多過去習以為常的食物，可能消失，可能換個靈魂，我的意思是，就像基改大豆一樣，外觀仍然是大豆，但是誰都知道它連基因都變了！除此種種，我們今天桌上的食物，如果認真追究，生產的環節在近代已經因為歐盟的CAP法案，或是WTO等政治因素，而扭曲了生產地原本的社會結構、文化、與經濟等面向。這個扭曲的過程，可能是一段可歌可泣的故事，可能是一個隱藏在角落的回憶。但消費者看不見，因為破碎與不透明的生產鏈，把消費者與生產者分隔在兩個世界。

是的，食物其實也很政治，就像在台灣發生的美牛議題一樣，美國牛隻的生產方式以集約蓄養、量產，精肉率等資本主義的思維，走向工業化，卻為人類帶來狂牛症的隱憂，但是在美方的壓力與自由貿易形式的關係下，台灣政府是難以拒絕開放的。除了美牛，檢視台灣的麵食習慣，也是因為外力形塑而成，在二



戰後，因為國際米價較好，台灣米努力出口賺外匯，大量購買美援的小麥，加上來自中國北方省分的麵食族群，漢堡、麵條、麵包、西點等麵食，逐漸進入台灣日常的飲食文化中。

歐美先進過家，其實利用食物援助之名，殖民了許多國家的經濟。如今歐美仍然到處傾銷他們生產過剩的小麥或是玉米，而許多的第三世界國家，就像當初的台灣，仍然接受以「援助之名」包裝的歐美「剩食」，繼續以血汗的勞力，販售一袋袋廉價的咖啡或可可，賺取溫飽，因為他們沒有機會資本積累，只能陷落在貧窮的陷阱裡。

2010年我在英國攻讀研究全球糧食產銷問題的食物人類學碩士期間，適逢英國的食物運動蓬勃發展，英國人一向對食物不怎麼認真，可能因為清教徒信仰的關係，可能因為工業革命的早，或是英法百年世仇的關係，讓理性的英國人認為對食物認真就太無聊了。但現在情況可大大不同，在英國各地食物運動火焰，像是烽火連天般的遍地開花：有英國名廚傑米·奧利佛推動的小學食物革命、有英國政府編列預算，教學生與家長如何烹飪、瞭解食物里程、支持食物正義的食物教育，也有英國青年自行推動的「倫敦青年食物運動」，甚至超市也互相比較，誰的公平貿易產品最多。

回到台灣後，有一次因為在臉書上感慨手打牛肉漢堡、血汗咖啡與美國薯條充斥在市場，還被譏笑成「公平貿易法西斯」，我的簡單留言的確因為沒有完整說明「食物」這件事的重要性而

被譏諷是我活該，但也看到台灣很缺乏對食物的想像與認識，更重要的是缺少像《食物：認同、便利與責任》這樣食物研究的田野誌與文本，沒有如同英國人文學科深厚的根基，因此只停留在店面的裝潢、廚師的手藝、性價比這些消費主義的表象。

近年，台灣社會燃起了一股青年歸農的風氣，社會開始改變過去看待土地的觀點，重新建構人與土地的價值，除了背後的環境值得去描述與探討，但只談到農業還是太不直接，食物的消費者也需要重新理解食物與社會的關係，才能加速用食物實踐全球永續的速度，也因此更顯出本書的重要性。

《食物：認同、便利與責任》呈現了食物背後的認同如何被操縱、情感如何被截斷、社會關係如何被重組，以及吃錯食物的社會風險與個人風險。在讀完後，希望你也如被當頭棒喝一般，更能瞭解我們如何從每天維繫生命的食物裡，發揮自己的力量，解決當代食物的問題，誠如本書作者所期待的，改變飲食的習慣：例如透過支持在地食材，保留原生物種，重新認識土地；透過有機，愛護我們的土地多一些；透過公平貿易，支持貧窮的生產者，讓他們有機會跳出貧窮的陷阱！把食物當成武器，每一天我們都可以讓世界更好一點。

余宛如（生態綠股份有限公司創辦人、  
倫敦大學亞非學院〔SOAS〕食物人類學碩士）



## 推薦序 飲食文化創意中的臺灣自信

---

十九世紀時，從福建泉州渡海來高雄的陳福謙先生，早年以替人撐船營生累積資金，在打狗（高雄）開港後，改從事出口米糖行業。日人來台成立了橋頭糖廠進行加工出口後，陳福謙不怕競爭，亦成立了第一個台資的加工糖廠，陳福謙有好信用、好眼光和好人緣，他訓練福建同鄉後進陳中和先生到福建各港口、橫濱、香港等港口去做貿易，帶回臺灣需要的物資和洋貨。陳中和先生後來亦獨立成立貿易公司「和興行」，這兩位陳先生可說是全球化浪潮下打拼的第一代臺灣奇蹟，成功建立一片事業。

經過兩位陳先生的巧思和努力，大自然資源中孕育的農業成果，便能成就大江大海的事業，正如詩人李白曾喻「大塊假我以文章」，其中有許多學問。而從陳福謙先生到現在，經過一個多世紀，臺灣的飲食文化已有其歷史痕跡和多元容納的特色，有北投酒家菜、左營眷村菜、南北客家菜，又有許多作家坐高鐵筆下寫各地小吃、寫市場生活，飲食文學蔚然成風，飲食的電影也展現了流行文化特色，我的朋友張玉欣還成立了以推廣優良飲食文化為志的《料理臺灣》雜誌，以及舉行中華飲食文化國際研討會

等，我也忝為發表者之列，去年前往雲南發表並觀摩其他四大洲的學者研究。

國外學界對於飲食文化教學已行之有年，重視全觀探討食物系統的社會和文化，本書做了很好的示範，適合師生、親子一起研讀討論。在食安問題與食物主權問題屢躍上新聞版面時，臺灣讀者對於飲食議題的知識期待，亦需要一些討論架構和議題為楔子，像是基改食品到底安不安全？這本書沒有給出答案，但我們能夠從健康預防、減少風險的角度去做出購買選擇。

我鼓勵讀者亦可以自身的生活經驗，和作者出身西方的觀點和生活經驗做比較。例如，來自美國的量販店強調一次大量採購食品十分「便利」，但是我家常去的高雄前金市場，電宰豬肉安心標章豬肉販才有豬軟骨可買，他建議跟隔壁菜販的當季大頭菜一起煮湯，用電鍋就可以煲煮出好喝的傳統湯品，豬軟骨因為沒有血水，不需要單獨川燙一次。

又如作者有一章討論了許多西方的電影和文學中將飲食與「性」的比喻進行分析，但也許這亦顯示了西方作者缺乏創造力。臺灣的飲食電影如《總舖師》達到的藝術層次更高。除了懷舊情懷，對於性別角色和廚藝都有更多細膩的討論，喜劇導演陳玉勳擅長找梗（cultural reference），透過林美秀融合各種流行文化（海賊王、臺語雙人枕頭）的幽默演繹，加上蒼蠅師（柯一正）、鬼頭師、虎鼻師等傳承「古早味」的使命感，總舖師融合了金庸武俠文本的「人鬼神」文類，真實世界中的重要菜色如

「雞仔豬肚鱉」（福祿壽）、「豆芽穿魚翅」、「布袋雞」（鴻圖大展）、換骨通心鰻（年年有餘）。臺灣名廚阿基師說明臺灣辦桌菜的特色是，雖不昂貴，但用心、用時間換出美味，是臺灣的「古早心」和古早味的真正意義：利他精神。合作、互助、服務親朋好友、讓人看到陳福謙那個時代傳承下來的臺灣精神：開放、多元、關懷弱勢邊緣人等。

從飲食文化中形塑社會關懷和文化尊重，可養成彈性、創意、開放、多元的價值觀。本書將文化的「真實性」（authenticity）翻譯為「道地」，這兩字意味著和風土的連結和責任（道），包括不讓自己生病、關於地球上其他動物和自然、權利和資源分配。現在聯合國教科文組織所推動世界飲食文化遺產計畫，鄰國日本、韓國已繼法國、地中海飲食、土耳其咖啡等登錄成功。我過去這一年已與這項計畫的推手——法國圖爾斯大學的學者開會見面數次，他們很積極透過這項計畫推動更多國際交流，包括香港、澳門、東南亞、非洲、中國大陸等許多地區都躍躍欲試，希望能培養尊重當地風土的飲食文化，減少食源疾病，減少發展中國家依賴國際的糧食援助，增加自給率。

臺灣亦不斷有區域推動創新的飲食文化，如阿里山的紅茶合作社、柳營的鮮奶合作社、原住民自有品牌的咖啡等。期待這本翻譯書增進飲食文化教育，也期待臺灣飲食文化不斷創新、自律，進行科技修補並開創經濟全球化時代的新利基。

林怡潔（中興大學通識中心助理教授）



# 概覽

---

沒有比食物更根本的事情了。食物是生命要素之首、最龐大的產業、我們最常沉迷其中的歡樂，並且可能是引發疾病和導致死亡的最重大原因。儘管食物十分重要，卻被視為理所當然，學者尤其如此，食物議題長期以來就被視為太粗俗，不值得學術界關注。但是，食物研究領域卻在近幾年大幅擴展，許多大專院校也為人文科系學生設計了食物相關課程。

這本書為食物研究提供了跨學科的介紹。它首先簡略分析食物為何久受學者忽視。然後，以圖解方式來瞭解並思考人們如何決定要吃什麼。食物的選擇，是三個相互競爭的選項複雜協商的結果：消費者的認同（社會與個人）、便利（價格、技能，以及可取得性）、責任感（我們吃什麼會有何後果的覺察）。針對每一個考慮因素，我們分別以一章的篇幅來檢視。在認同部分，我們細察了心理的、文化的，以及人口的決定因素，來理解我們吃什麼及如何食用。由於許多人對食物有愛恨交織的感覺，我們特別騰出篇幅來探討，我們有所分隔的認同，如何再現於流行音樂、文學和電影中。接下來，我們探討便利性，這是由身為世界



最大產業的全球食品業，為了獲取利潤而提供的。緊接著，以身為負責的消費者自期，作者檢視了現代飲食的醫學、政治和環境代價。最後，有鑒於不斷成長的世界人口和日趨減少的資源，我們提出如何餵養未來的兩種截然不同場景，亦即科技修補（technological fix），寄望科學有持續的突破進展，以及人類學修補（anthropological fix），希望改變人類的期待和習慣。

# 第1章 為何要研究食物？

---

-1- 告訴我你吃了什麼，我就可以告訴你，你是誰。

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

對某人是食物的東西，對另一個人可能是劇毒。

Lucretius (99-55 BC)

歷史慶賀著我們遇見死亡的戰場，卻鄙視不提我們藉以茁壯的農田；它記載了國王私生子的姓名，卻無法告訴我們麥子的起源。這就是人類的愚蠢。

Jean Henry Fabre (1825-1915)

歡迎來到食物研究的領域！食物是生命要素之首，世界上最龐大的產業，我們最常沈溺其中的歡樂，也是我們親密社會關係的核心。很難想像有任何正面社會經驗，沒有涉及分享食物——無論是與熟人喝杯簡單的茶，跟同事一起吃午餐，或是跟情人共享豐盛的龍蝦大餐。更廣泛地看，少了食物就沒有文明——大約一萬年前農業的發明，帶來了城邦國家與帝國、藝術、音樂，以及組織化的戰事。農業在實質上和文化上都重塑了世界，改變了地景

和地理，滋養了士兵與詩人、政治家和牧師（Diamond 1999: 236）。

對法國美食家布里亞-薩瓦蘭（Brillat-Savarin）來說，我們吃什麼就成為什麼（我們吃什麼像什麼）；對盧克萊修（Lucretius）而言，我們以自己不吃東西來自我界定。我們愛吃什麼，不愛吃什麼，都能夠說明我們是誰。身為亞馬遜雨林帕拉卡納族（Parakana）的一員，就會認為烤獾是好滋味，卻棄猴子肉於不顧，但他們的鄰居阿拉拉人（Arara）卻剛好相反（Rensberger 1991: A3）。食物界定了我們是誰、從哪裡來，以及我們想要成為什麼。「食物揭顯了我們的靈魂。」社會學家蓋瑞·阿蘭·費恩（Gary Alan Fine）如是說。「就像普魯斯特（Marcel Proust）懷想一塊馬德蓮小蛋糕（madeleine），或是克爾文·崔林（Calvin Trillin）被一盤肋排嚇到一樣，我們與自己的食物糾纏難解。」（1996: 1）食物是「社會事實的高度濃縮」，人類學家阿君·阿帕度萊（Arjun Appadurai）如是觀察，「也是一種可塑性極高的集體再現。」（1981: 494）

通常食物也是重大的焦慮來源，因為我們吃什麼以及如何吃，可能是引起疾病和死亡的最重要原因。沒有食物我們無法生存，但是食物也會致我們於死地。就像人類學家保羅·羅津（Paul Rozin）所說的，「食物是根本、是歡樂，食物也很可怕，並且影響深遠」（1999: 9-30）。或許沒有其他事物比食物耗盡來得更可怕且影響深遠。荷馬在三千年前就如此寫到，「飢餓的胃不會允

許它的主人忘記它，無論他是否在意，還是感到悲哀。」即使在美好年代，我們也無法忘懷根深柢固的飲食匱缺遺跡。「當你不虞匱乏時，別忘了飢餓的日子。」〈傳道書〉（Ecclesiasticus，約西元前 180 年）警告過。彷彿要好好利用脫離習慣性匱乏的短暫休息，我們的身體為下一波饑荒儲存了脂肪——所以有當前的肥胖危機——而先知則警告我們別因此自滿。人類的大部分歷史期間，為了尋找充足的食物，驅動了對各洲的征服與殖民，甚至奴役或消滅了整個民族。食物很重要，它有分量，而且會壓垮我們。

但是，直到最近，學者依然極不情願研究食物，特別是最接近我們心臟（與動脈）的面向：食物消費。當然，食物生產已經得到既定學科相當程度的關注，像是經濟學、化學、農學、工程、行銷，以及勞資關係。科學家對於營養失調、飢饉，以及黑心食品等病態情況，也有長久的探索。然而，對於分析食物正面而私密的特點，像是我們吃什麼、怎麼吃，以及為何而吃等，學術界卻表現得相當沈默。即使在對飲食研究興趣漸濃的今日，針對家庭晚餐儀式、食譜，或速食的吸引力從事嚴肅的分析，還是會令人訝異，甚至鄙視。「教授真的會研究那個？」你的親朋好友這麼問。「如果你要到處去說，你是個食物哲學家，」哲學家麗莎·韓德克（Lisa Heldke）說道，「你最好臉皮練得厚一點，並且開始收集俏皮話。」（2006: 202）

為何不願意處理我們飲食行為的廣泛意義？為何食物被視為理所當然，至少學院是如此？

有件事值得注意，知識分子沿襲了讚賞頭腦勝過身體的傳統二元論。在《烹調、吃喝、思考》（*Cooking, Eating, Thinking*）中，韓德克和她的同事狄恩·庫爾汀（Deane Curtin）寫道，「我們的傳統傾向賦予理性、恆久與不朽、抽象與心靈層次的問題特權；而詆毀具體、具象、實質經驗的問題。」（Curtin 1992: xiv）哲學家卡洛琳·柯斯美爾（Carolyn Korsmeyer）主張，「口味和進食與存在的必要性緊密相依，因而被歸類為低等功能……在原始的、接近本能的層次運作。」（1999: 1）這裡對於像吃東西那般庸俗、肉慾，甚至「獸性」的事物，確實有著某種原型的、二元論式的鄙視。「你若是貪食的，就當拿刀放喉嚨上。」〈箴言〉（Proverbs）第 23 章第 2 節如是告誡。西塞羅（Cicero）在西元前 44 年就提出勸告，「理性應該引導，而胃口僅能遵從。」（Egerton 1994: 17）「管好你的食慾，」清教徒詩人約翰·彌爾頓（John Milton）則建議，「免得罪惡與她的黑色隨從——死亡——令你駭異莫名。」（Egerton 1994: 18）在某種程度上，我們也許還生活在十九世紀的偏見裡，當時產生了許多現代制度，包括研究型大學和晚宴。彬彬有禮的維多利亞時代，建立了繁文縟節的宴會儀式，部分原因來自他們對於吃食懷有深刻的猜疑，飲食——猶如性慾——基本上被斥之為不文明。小說家喬伊斯·卡羅·歐塔斯（Joyce Carol Oates）絕妙地描繪了這種態度：「文明充斥著謀略，像鑲嵌在金冠上的珍寶般令人眩目，令人類聽不清楚他們齒顎研磨的聲音及其可怕的意義。通過我們的想像，人類置身食物

循環中的位置，其意義未必適用於我們自身。」<sup>1</sup>（1993: 25）換言之，食物很粗俗。

飲食學術研究還遭到維多利亞的另一股遺風殘害，那就是「公私領域分離」（separate spheres）——消費的私人女性領域與生產的公共男性領域的理想化布爾喬亞分割。雖然這個概念未能反映大部分女性的日常事實——直至今日，女性還是全球食物的主要生產者——但這個意識形態上的兩極化，毫無疑問影響了中產階級學院的發展，因為它有效地將女性專業者隔離在評價較低的「家務」學科，特別是飲食學、家政學、社會工作和營養教育（還有小學教師、護士與圖書館服務）。相反地，由男性支配的工業化農業、食物科技、批發零售及公司經營，通常獲得了更多的公共尊重和學術聲望。

即使婦女運動已經廢除公私領域的分離，但這個制度化偏見依然推遲了對食物的嚴肅關注。雖然在 1960 年代，有越來越多女性進入學術領域，然而在學者能夠不帶著維多利亞時代的盲點與成見來看待傳統女性家庭生活之前，還是耗費了好幾十年。即便今日，珍視她們的烹飪傳承與技術的女性主義者，還是會引發同事的敵意，認為女性應該朝更「嚴肅」的工作邁進。最近幾年，對女性的飲食工作已經有了顯著且深表同情的重新評價（例如

---

1 譯註：這裡的討論是指人類以其他動植物生命維生，齒牙研磨的是其他生物的屍骨，因此必須加以遮掩。再者，人類本身其實也置身於這種弱肉強食的循環中，但我們通過文明的謀略和想像來掩飾，並認為自己超脫其外。

Strasser 1982, Cowan 1983, Shapiro 1986, 2004, DeVault 1991, Mennell et al. 1992, Avakian 1997)，但是，將食物等同於壓抑，依然使得學術研究有所偏斜——也許，證據就是專注於女性飲食失調的研究，數量多過關心女性與食物正面連結的探討。

烹飪與女性受奴役的關聯，是食物相對隱匿不見的另一個主因：技術的烏托邦主義。幾千年以來，食物總是意味著不停歇且單調沈悶的工作，不只對廚師而言是如此，還有所有的飲食工作者——農民、農場勞工、屠夫、雜貨商、店員，以及服務生等等。起碼從十九世紀開始，許多改革者企圖在某個意義上「隱藏」食物，使得它不再明顯可見，也不是負擔和關注的核心。進步分子歡迎現代經濟從混亂骯髒的食物生產，轉移到機械化生產及白領辦公室工作。女性主義的烏托邦人士擁抱了幾乎將食物逐出家庭，從而解放女性的任何點子：一顆藥丸打發一餐、碳水化合物食品、中央廚房、「自助式」電器用品，以及便利食品。舉例來說，1870年，小說家安妮·丹頓·克萊奇（Annie Denton Cridge）幻想了一種龐大的、機器化的烹飪機構，藉由一次同時餵養八分之一費城人口的方式，省下家庭主婦的時間，以便閱讀、思考，以及探討偉大的想法——而這一切的成本低於「每個家庭都擁有一個狹小、利己而骯髒的廚房」（Belasco 2006a: 110）。同樣地，烏托邦論的農民也想像有一個仰賴按鈕、全自動化生產的農場，能將他們的孩子從令人精疲力竭的勞動和鄉村隔離中拯救出來。今天，我們能看到有些夢想已然成真。以往大多數人是農

民，相對地，現在少數高度機械化的農民，就種植出幾乎所有我們所需的食物，並且一天供應超過五千萬份餐，麥當勞的出現很接近克萊奇筆下的「大廚房」願景。但是，這種結果已經更進一步地遠離了食物生產的傳統儀式、情感及實作，即使這也讓我們免於健康與環境方面的負面後果。

在令我們遠離自然與傳統的過程中，更重要的是，食品工業的成就使得農場與餐桌之間的連結，讓人更難以理解，變得更加神秘。這些成就在十九世紀中期快速發展（反映在前述的生產與消費的性別區隔中），它們至少可以遠溯第一個全球食品集團——東印度公司，它致力於將異國食品帶到歐洲的餐廳，而且在它的 1701 年度報告中寫到：「我們品嚐了阿拉伯的香料，卻感覺不到令它們成長的熾熱太陽。」（註 1）換句話說，這個食物公司相當自豪於它在遠方島嶼的高貴服務，使得富裕的消費者不需要體驗費勁且時常充斥暴力的生產過程——但這個過程讓他們的香腸能灑上胡椒、讓他們的茶可以加糖。也許，晚近我們不再需要感受到食物生產中「熾熱太陽」的最鮮明例子，正是肉品工業，這個工業過去一百五十年來的主要發展動力，是讓消費者完全不需要接觸溫血哺乳動物肢解成為冷藏的、塑膠包裝的肉塊和肉餅的過程。「忘了豬是動物，把牠當成工廠裡的機器。」，一本家畜管理期刊這樣建議（Byrnes 1976: 30）在威廉·克洛儂（William Cronon）的芝加哥環境史著作《自然的大都市》（*Nature's Metropolis*）裡提到，十九世紀晚期肉品包裝工業非常積極地鼓勵



這種「遺忘」。「在包裝工人的世界裡，很容易忘記飲食是一種必然與殺戮緊密相關的道德行動。」（Cronon 1991: 256）

到了 1920 年代，供應商與消費者之間，耕種與餐盤之間的關係，大抵上是匿名的，農業遺傳學者愛德華·伊斯特（Edward East）提到：「今天〔1924 年〕一個人坐下來吃早餐，攤開愛爾蘭亞麻餐巾，從一根中美洲香蕉開始這一餐，接著是加了古巴蔗糖的明尼蘇達早餐麥片，然後以蒙大拿羊肋排和巴西咖啡劃下句點。我們的日常生活就是一場環遊世界之旅，如此令人驚異，卻沒有帶給我們一絲激動。我們十分健忘。」（East 1924: 64）假設 1920 年代的消費者已經滿足於伊斯特所謂的「環球」食物供應系統，他們現在會更加「健忘」——當「遺忘」不僅適用於香料、糖或肉品，而幾乎是我們消費的每樣東西，像是番茄、麵包、義大利通心粉、蝦子、蘋果汁、葡萄，以及玉米片等等。食物在我們的文化裡如此朦朧不清，部分原因（感謝加工過程、包裝與行銷）在於它是一種抽象——麥可·波倫（Michael Pollan）主張，以玉米為主題、幾乎變化無窮的組合，是許多現代食物的基礎，像是大麥克（Big Macs）和 Twinkies 餅乾（Pollan 2006: 15-31）。根據農民詩人溫道爾·貝瑞（Wendell Berry）的說法，今日的完美公司主顧是「工業食客（industrial eater）……他們不知道吃是一種農業行動，也不知道或無法想像飲食與土地的連結，因而，他們必然消極且缺乏批判力」（1989: 126）。人們可能無法像以前那樣規律飲食，或是從事社會性的飲食，這件事實對於那些試圖揭露

連結田野和刀叉的複雜商品鏈的人來說，是進一步的批判挑戰。有鑒於現代膳食本身是如此短暫，食物要成為值得嚴肅社會分析的主題，還有待努力，一點也不令人感到意外。

儘管有這些困難和延遲，比起過去，無疑已有越來越多人研究食物。雖然聲稱有個食物研究的新學科誕生了，還言之過早，但處處都顯示了研究活動增加的跡象。現在，除了食物相關論文經常在主流學術會議發表外，還有相當數量以食物為主題的重要國際研討會，並且集結出版成為論文集（例如 Lentz 1999, Grew 1999, Mack 1999, Dietler and Hayden 2000, Belasco and Scranton 2002, Jacobs and Scholliers 2003）。新的學術期刊持續創辦，烹飪史協會如雨後春筍般出現，出版社也紛紛推出食物系列叢書。還有一個活力充沛的市場，充斥著有關食物的回憶錄、隨筆，以及附加註解的歷史食譜。麥可·波倫、艾瑞克·施洛瑟（Eric Schlosser）、蘿拉·夏琵洛（Laura Shapiro）、瑪麗安·奈斯托（Marion Nestle）針對食物系統的嚴肅分析，同時受到商業（大眾）和教科書讀者群歡迎。有成打的優秀網站致力於從事飲食習俗的學術研究，更別提還有成千上百個專門討論烹飪、美食、營養學，以及餐廳評介的網站。有數百名教授開設與食物相關的大學課程，好幾間大學設立了食物研究中心和學位，其他學生則在傳統學科，像是史學、人類學和文學研究中探索「做食物研究」。

趨勢專家或許會問，為何是現在？部分原因是從 1970 年代開始，學術研究追隨著廣大的都市中產階級文化，開始對跟食物有

關的品味、技藝、真實性、地位和健康議題深感興趣。飲食研究學者所屬的富裕社會階級，推動了餐廳與超市選項前所未有的擴張和精緻化，而受過良好教育、熟知風尚的公眾，則渴求分析和觀點。熱心的記者和紀錄片拍攝者，則將飲食研究學者的新著作通俗化了。具有社會意識的飲食專業人士（廚師、經理人、食譜作家等），也跟研究食物的教授往來，交換想法。正當世界似乎無助地在許多重大政治危機之間周旋，許多人則想盡辦法，試圖確保對自己生活的掌控——注意你吃了什麼，正是覺得能夠掌握自己命運的一種方法。沿著這些線索，學院左派發現食物研究是針對飢饉、不平等、新殖民主義、企業課責、生物科技、全球化，以及生態永續性等行動派分析的沃土。這些關切是今日多數飲食學術研究的根基，並據以發動了許多新食物研究課程，這些課程的學生往往嘗試尋找和闡明全球食物鏈的無形連結。探索我們的食物從何而來，是為我們食物的真實**成本**擔起責任的一個重要步驟，亨利·大衛·梭羅（Henry David Thoreau）將這種成本界定為「為換得食物而立即或長期付出的生命」（Orr 1994: 172）。

所以，飲食研究目前「值得尊敬」，但它也具有內在的破壞性。從事飲食研究時常要求我們跨越學科邊界，並提出令人為難的問題。食物供給歸屬於我們全體，然而，在過去大約一百年裡，將理解和控制新陳代謝過程每個步驟的責任，都丟給了學有專精的專家。這些專家努力將食物徹底神秘化，以致許多人在了解健康、農業和商業，更別提烹飪和口味等基本課題，面對合理

的疑惑時，卻輕易高舉雙手投降。波倫寫道，「不知何故，這種最基本的活動——搞清楚我們吃什麼——已經到了需要專家大力協助的地步。」藉由責難「我們的全國性飲食失調」，波倫問道，「我們是怎麼淪落到這個地步，居然需要調查記者告訴我們食物打哪兒來，還要用營養專家來決定晚餐的菜單？」（Pollan 2006: 1）但是，專家經常引領我們誤入歧途，例如二次大戰結束後的那段期間，當那些在菁英大學佔有捐贈講座職務的專家，向我們保證最現代的殺蟲劑 DDT 安全無虞，四大類食物（the Basic Four Food Group）<sup>2</sup> 構成了最佳飲食，而且在不久的將來，我們可以利用海藻、酵母和煤灰製成的牛排擊敗世界飢荒。

- 7- 當然，專家還是派得上用場，因為現代生活對我們而言太深奧複雜，我們很難通曉每件事情。但是，徹底仰賴專家的問題是，有時候他們反而錯了。更糟糕的是，他們意見分歧。所以，我們需要博識之才（generalist）來協助釐清課題，並傳達某些必要的觀點，這些通才兼備科學與詩歌、農業與哲學的良好根柢，能夠毫無畏懼地質疑假設、價值和方法。沒錯，我們也許無法瞭解營養作用中的所有生物化學過程，但我們能夠推想為何有些食物在特殊時刻、對某些人來說「十分美味」。我們也許無法解釋為何某些殺蟲劑就是比其他藥劑有效，但是，我們依舊能夠質問，

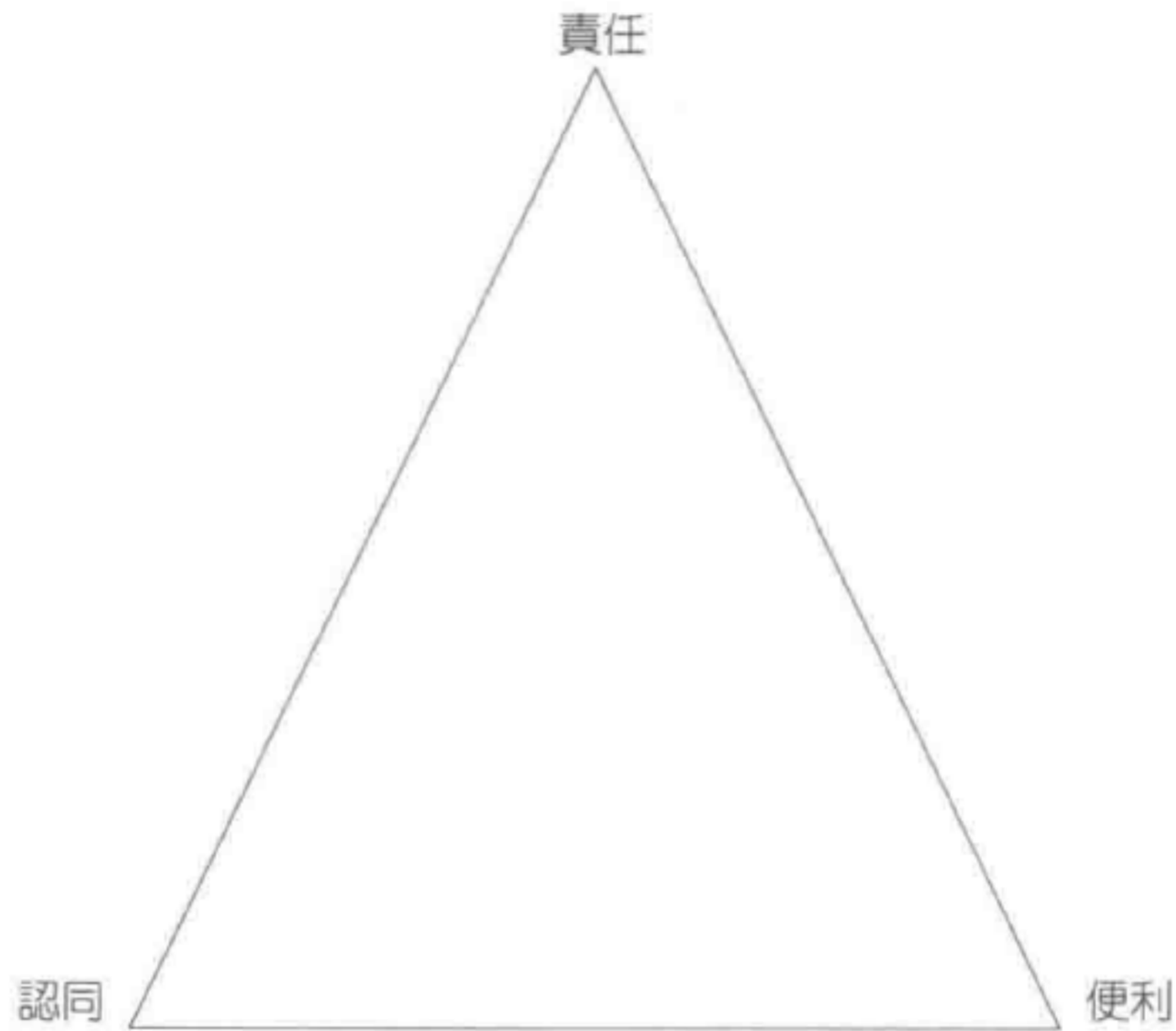
---

2 譯註：這裡所謂的四大類食物，應該是指澱粉類、魚肉蛋奶類、蔬果類和油脂類。不過，晚近有新說法，例如美國責任醫藥醫生委員會（PCRM）醫師聯署提出了「新四大類食物」，即水果、豆類、全穀類、蔬菜類。

農場工作者的小孩為何容易罹患癌症。我們或許無法理解基因工程的道理，但我們還是可以質疑它的必要性。像這一類議題，要求我們同時思考政治、歷史、經濟、社會文化，以及科學性的事務。身為通才博識之人，我們將食物視為一個**系統**來探討。這種全方位思考，實際上恢復了我們的權力與人性意識，一談到吃這件事，人類**就是**通才，換言之，是雜食者（omnivores）。

雖然跨學科研究可能要求恣意穿越學科的邊界，但它也需要謹慎地整合各種主題或模型，讓所有個別觀念和洞識可以統攝起來。我們必須避免小菜式的學習——這個嚐一口、那個吃一點。或者，用另一種食物隱喻，你在離開超市時，如果手上沒有一個能把所有食品雜貨裝起來的袋子，下場就是把東西摔了一地。這種探究需要的是經久耐用的容器，才能把所有貨品帶走。

為了組織我們的探究，本書就從一個問題著手：「所以，晚餐要吃什麼？」決定要吃什麼，也許不會像說起來那麼簡單，拜倫（Bryon）嘲諷說，「由於夏娃吃了蘋果，晚餐要吃什麼就更重要了。」飲食導致了一大群個人、社會，甚至全球性的因素，而這全部加起來，就形成一個複雜的**食物系統**（food system）。為了釐清這些變數，我們假想有一個頂端和兩個底端的三角形。首先來看三角形的底線：左下角稱為「認同」，右下角是「便利」，頂端則是「責任」。



### 專欄 1.1. 所以，晚餐要吃什麼？

-8-

這個練習請你去協商矛盾的「烹飪三角」。你作東，邀請各路人馬一同晚餐，他們包括一位素食者、一位酪農、一位營養學家、一名絕食抗議者、你母親，還有你自己。身為親切和藹的主人，你想取悅每個人，起碼你不能冒犯任何人。每個人都得吃；不能有任何人倉促而憤怒地離開餐桌。你也想供應能夠反映你個人口味和價值的餐點，而且不要耗費太多時間或金錢。描述一下菜單，特別要說明這份菜單如何迎合每位客人的認同感。此外，請解釋這份菜單如何兼具「責任」與「便利」。

注意：在你繼續閱讀本書其餘部分之前，先嘗試這個練習，看完書後，再做一次，對照一下兩次的答案。

有關以這種思考方式來分析餐點的其他閱讀材料，請參見：Visser 1986, Rozin 1994, Gussow 2001, Pollan 2006，以及 Kingsolver 2007。

多數時候，人們決定吃什麼的根據，是在認同與便利的主宰之間的粗略協商——一種推拉的角力——至於責任考量的導引，則屬次要。（因此，這個三角形不是等邊的，儘管道德家希望如此。）

「認同」涉及了個人喜好、歡樂、創造力、自我感，以及你身在何處的感受等考慮。認同包含了諸如品味、家庭和族群背景、個人記憶（在特定食物與過往事件之間的聯想，無論好壞）等因素。認同的文化面向包括廣泛分享的價值與觀念，有關美好生活的奢侈想法，以及使某個社群得以和其他社群區分開來的特定食物偏好和實作。舉例來說，喜歡吃獾的帕拉卡納族對上討厭吃獾的阿拉拉族。性別在許多文化裡也事關重大，像是食物區分成「陽性」與「陰性」，例如，牛排對比於沙拉。由於深植於童年、傳統及群體成員身分，認同的飲食規定很難改變，因為它們會引發像是「這我要怎麼吃？」、「我該喜歡嗎？」、「這是道地的嗎？」，以及「這是像我一樣的人吃的嗎？」等諸多疑問。

在這個認同點上，食物的選擇透過儀式、禮儀、符號及藝術來表達。在研究食物與認同時（第二章與第三章），我們探討人們吃什麼、在哪兒吃，以及如何吃——當然還有不吃。我們也細究了他們如何呈現食物、玩弄食物，以及思考食物。

- 9- 「便利」包括了許多變數，像是價格、可取得性，以及是否容易準備，這些都關係到能源、時間、勞力和技巧的要求。換言之，便利涉及了像是「我能夠取得嗎？」、「我負擔得起嗎？」、「我做得到嗎？」等考慮。解說這些重要的便利因素，會引導我們去檢視全球食物鏈——食物從農場到餐桌的一系列步驟與過程。因此，我們在第四章會探查讓我們取得食物的人群與機構的角色——例如農民、移工、加工者、超市和餐廳。藉由使食物順利地從田野流動到餐桌，食品工業得以一定價格將便利賣給我們。當然，不同消費者負擔得起的便利等級有極大的差別。我們當中有些人，幾乎能夠立即取得前所未有的餐點選擇，然而其他人的選擇卻因為經濟、環境與社會結構而深受限制。這種差異極度鮮明地展現在《飢餓星球》（*Hungry Planet*）這本書中，該書介紹來自世界各地的卅個家庭，分別排列在一個星期分量的食物後方。來自北美、歐洲、澳洲及科威特的家庭，幾乎隱身在一大堆塑膠包裝的「便利食品」後頭，然而，來自馬利、厄瓜多爾與印度的家庭，相較於他們消費的未加工穀物與產品則身形顯然大得多。在他們兩方之間，乃呈現出世界的「中間階級」，那是來自菲律賓、中國與埃及的家庭，環繞在布滿新鮮水果與穀類、瓶裝



軟性飲料和包裝零食的桌邊（Menzel and D’Aluisio 2005）。

接下來，就是責任的課題了。我將它安置於三角形尖端，並不是因為它是最強大的因素，而比較是因為它**應該**位居鰲頭。責任要求我們察覺到一項行動的後果——包括個人與社會、政治與生理上的後果。它可能牽涉了短期而劇烈的後果：這份餐點是否明天就會讓我生病？它也可能涉及長期影響：它會讓我在三十年後發病嗎？承擔責任意味著察覺到我們在食物鏈中的位置——覺察到我們對於遍布全球的自然、動物、其他人，以及權利與資源的全球分配有著巨大衝擊。它意味了要感受到東印度公司的阿拉伯事業的「烈日」；或者，感激梭羅所提出的，讓你的餐點得以從農場送上餐桌而「交換的生命總和」；或者，一如易洛奎邦聯宣言（Great Law of Iroquois Confederacy）曾經嘗試過的，計算「我們的每個決定對於往後七個世代的影響」。即使是品嚐最簡單的一道菜，我們都參與了橫越空間與時間而將人們同地方連結起來的事件鏈。「當我們塑造自己的未來時，也正在替昨日的蠢行付出代價，」環境主義者威廉·佛克特（William Vogt）於 1948 年寫道，「今天的白麵包可能迫使堤壩出現破洞，並在來年春天令洪水淹沒新奧爾良。來自澳洲侵蝕斜坡地的小麥，可能造成三十年後的一場日本戰爭。」具備責任感要求我們既要牢記食物從何而來（過去），又得預判往後的結果（未來）。「我們必須發展我們的時間感，考慮的不僅是這個週六能否吃到牛排，還有我們晚年及下一代的週六，是否也能吃得到。」（Vogt 1948: 285, 63）最

-10-

終，分配責任是一個政治過程，因為它釐清了個別消費者、食物供應者和政府各自的責任。農民詩人貝瑞寫道，「盡力負責任地吃，就是了解與啟動」個人與食物系統之間的「複雜關係」（Berry 1989: 129）。

儘管我將責任放在三角形頂端，但它經常是影響個體食物消費的三大力量中，最孱弱的一項。但是，我們當中的許多人還是想成為「有意識的消費者」。「未經檢視的人生不值得活。」蘇格拉底為了主張敏銳的自我覺察而如此說道。同時，由於知道「天下沒有白吃的午餐」，很少有人想被看成「游手好閒者」——行事不經大腦的不負責任者，或者更差勁的是，讓我們的孩子承擔我們的債務，讓後代的情況更加惡化。當描述到我們仰賴浪費且不可持續的資源和科技時，環境道德家大衛·布洛爾（David Brower）提出指控：「我們正對我們的孩子犯下重大的竊盜罪。」「我們的經濟是連鎖信經濟，我們老早就從中提取了大量股利，下一代則會發現他們的信箱空了。」（McPhee 1971: 82）第五章和第六章調查了我們的食物選擇與實作的後果，包括個人與政治方面，以及當下及長遠的後果。

為了描繪這種錯綜複雜，以及採取這種全面且跨學科途徑的好處，讓我們試想烤一片白麵包這個簡單行為。從認同開始：在哪些地方，吐司符合某些民族的早餐儀式？為何有如此多文化，傳統上重視加工穀物勝過營養較高的全穀類，而全穀麵包現在卻成了一種菁英標誌？為何我們會喜歡烘烤過食物脆脆的質地

（「口感」）——以及，對烤麵包的偏愛是廣泛的現象，或者如某一部百科全書所述，這種喜好其實「來自英國」（Tobias 2004: 122）？為何在某些文化中，小麥麵包是生命的「支柱」，有些文化卻將米飯或玉米餅放在這個中心位置？食物作家湯姆·詹恩（Tom Jaine）觀察到（1999: 97），相較於麵包，「沒有其他糧食承載了更大的道德與哲學責任。」誰發明了三明治，它又提供了什麼社會功能呢？為何有些文化偏愛捲餅勝過三明治？

接著就是便利的因素了：是誰種植、收割、碾磨，以及包裝小麥？誰烘焙麵包？麵包為何會變得如此便宜？把小麥轉變成不貴的切片麵包，需要眾多專長於食品運輸、倉儲、加工與行銷的公司彼此協調，也需要從事製造與銷售拖拉機、卡車、切片機等器材的許多其他公司。究竟是誰發明了切片麵包？什麼時候開始，從商店買來的白麵包取代了家庭手工全麥麵包？人們從何時開始在白麵包裡頭添加維他命，又為什麼這麼做？還有，是誰發明了彈跳式烤麵包機，原因是什麼？

至於責任，想一下吐司的龐大「生態足跡」（Wackernagel and Rees 1996）。種植小麥能幫助某些農民支付帳單，卻也會以肥料和殺蟲劑污染了水源、侵蝕土壤，還有，如果他們運用灌溉，就會降低他們區域的地下水位。用來種植小麥的土地，是很久以前從其他生物——包括人類——那裡取得或劫奪的，藉以栽種一種起源於中東的禾本植物，並且經過五百代的採集者、小農、農場主，以及晚近才出現的科學家馴化改良。藉著延長麵包保存期

限，塑膠包裝得以降低成本、增加消費者的便利，並且提高了公司製造商、批發商與超市業者的利潤。袋裝麵包也促使成千上萬間社區型麵包店退出市場。由石化原料製成的塑膠，可能造成了路易斯安納州的癌症巷（Cancer Alley），再者，如果石油是購自中東，所支付的款項也可能有助於科威特皇室的復辟，它在幾年前才遭受同樣獲得石化麵包包裝材料資助的伊拉克軍隊破壞。（或許，石油來自委內瑞拉，在那裡，資金被總統烏戈·查維茲〔Hugo Chavez〕用來施行寡頭統治的左傾重組。）烤麵包機裡的銅及電線可能是在獨裁政權統治期間開採，像是智利的皮諾契（Pinochet）、薩伊的摩布吐（Mobutu），或是尚比亞的奇盧巴（Chiluba）。電力本身或許來自燃煤的發電廠，那正是黑肺、酸雨，以及全球暖化的根源。還有很多其他因素……。上述這一切——以及更多其他要素——都捲入了吐司的生產。況且，我們還沒有提到牛奶和果醬呢！

儘管影響我們烤麵包決定的變數很複雜，但是比起環繞著吃另一種主食、也就是肉品的矛盾緊繃三角，它們相對不會引起什麼爭論。

認同：尤其對男人而言，吃得起肉的能力，長久以來就是成功、健康和權力的象徵。在全球各地，經濟成長幾乎總是意味著肉品消費的增加——這是稱為「營養轉型」（nutrition transition）的過程（Sobal 1999: 178）。有鑑於牛肉在西方的聲望卓著，難怪「牛仔」——這是個西班牙發明（*vaquero*）——會擁有神秘的地

位。有些文化將牛視為珍饈，其他文化則看重豬、羊、家禽、魚，以及齧齒類動物，有些文化則完全不吃肉。西方人已經詆毀素食料理很久了，這種偏見甚且反映在醫學文本中，有篇 1909 年的文章就提到：「白麵包、紅肉與藍血貴族，是征服的三色旗。」影響深遠的維多利亞時代醫生喬治·畢爾德（George Beard）也同意，「吃米的印度人與中國人，以及吃馬鈴薯的愛爾蘭人，總是被飲食良好的英國人征服。」相反，素食者可能視肉食者為低度「文明化的」，一如蕭伯納（George Bernard Shaw）的著名預言：「百年後，有教養的人將無法想像吃肉或抽菸，就如同他無法設想——猶如〔山謬·〕佩皮斯（Samuel Pepys）的〔十七世紀〕同時代人——住在一間底下有糞坑的房子。」無論是主食、還是禁忌，動物食品在世界各地都具有重要的文化意義（Belasco 2006a: 8, 10）。

便利：在生物學上，肉類或許備受推崇，因為它濃縮了各種營養成分。它相對容易烹煮，現代家畜工業下富含油脂、以穀物飼養的各種產品尤為便利。肉品生產長久以來都是省力創新的焦點——因此，很早就出現了屠宰場的「拆卸」（disassembly）生產線，繼而成為許多大量生產行業的典範。現代農業科學中有極高（或許是大部分）比例致力於設計更有效率的方式，來種植廉價玉米與黃豆以供給家畜，特別是霜降牛。再者，讓餐點更方便——便宜、簡便，而且容易取得——也是速食產業的首要目標和成就。

但是，責任的考量更龐大：受污染牛肉導致的急性中毒、由動物脂肪引起的慢性心臟疾病、在牲畜工廠遭虐待的家畜與工作人員，以及能源、地下水污染、土壤流失，甚至氣候變遷等方面的立即與長期環境衝擊。動物產品的資源密集特質好幾個世紀以來已經廣為人知。威廉·帕雷（William Paley）在 1785 年的著作《道德與政治哲學原理》（*Principles of Moral and Political Philosophy*）說：「能夠供應十人份生存所需動物食品的一塊土地，若是供應穀物、根莖蔬菜和牛奶，則足以支持至少二十個人。」1811 年，激進的出版商理查·菲利浦（Richard Phillips）主張，英國農民有潛力讓 4,700 萬名素食者「吃飽喝足」，但若提供動物產品，「他們只能勉強餵飽 1,200 萬人。」（Belasco 2006a: 5）

此外，還有許多衝突源自飲食上的差異，特別是肉食者與素食者之間的緊張。二千四百多年前，柏拉圖在《理想國》中寫道：生產馴養動物的肉品需要廣大土地，因而無可避免會導致領土擴張，以及與素食者鄰居的戰爭（Adams 1992:115）。在《槍砲、病菌與鋼鐵》（*Guns, Germs, and Steel*）中，賈德·戴蒙（Jared Diamond）暗示，歐亞大陸（柏拉圖的家鄉）是許多擴張性帝國的發源地，原因正是那裡有豐富的馴養哺乳動物（1997: 157-175）。根據中世紀史研究專家馬西莫·蒙塔納里（Massimo Montanari）的看法，北方食肉的「野蠻人」入侵了正在衰頹、而且多數人吃素的羅馬帝國，導致森林大肆砍伐，以及兼併土地，

以便豢養大群牲畜（1999: 77-78）。環境史家克洛農也觀察到，在採行了日耳曼人模式之後：「馴養的放牧動物——以及牠們所促成的工具，也就是犁——可說是歐洲農業實作最為獨特的特徵。」1492年之後，歐洲家畜對於印地安人生態系統的破壞程度，可能遠超過所有入侵的武力（1983: 128）。「引進家畜已證明是美國飲食征服的最成功故事，」傑弗瑞·皮爾查（Jeffrey Pilcher）從他的墨西哥飲食史研究中觀察到，「牛群橫行於農地，將印地安人逐出他們的家園。」（1998: 30）

-13-

飲食態度的性別差異，也事關重大。男人向來以他們的力量大過女性，來合理化自己能享用稀有肉品的最佳部位，而這種營養上的差別，又使得男性相較於被剝奪了鐵質、蛋白質和鈣質的女性，確實更有力量。簡言之，我們的牛排實在是攸關利害，在以肉食為主的飲食文化裡，豐厚報償和嚴重後果之間有著堪稱經典的矛盾。這種衝突創造出令人興奮的戲劇，也引發有趣的研究。

不過，我們先別一下就奔向故事裡令人激動的部分。在除魅以前，先要有神魅——那就是食物以幾乎魔幻般的方式彰顯了認同，並創造出關係。

## 本章摘要

- 食物很重要，但學界卻少有研究。
- 食物的消費與準備向來同女性的世界連在一起，因此，這類事務獲得的尊重和關注總是少於男性活動。
- 食物生產的單調沉悶，引發了許多「消除紓解」的努力。
- 與食物生產疏遠的結果是，許多現代消費者將食物視為理所當然。
- 研究食物是跨學科、值得尊敬，並具有顛覆性的工作。
- 決定要吃什麼，要求我們在認同、便利及責任的考慮之間艱難協商。
- 食品工業的首要產品就是便利。
- 責任要求我們理解自身行動的後果。
- 肉類在現代飲食中位居核心，因為它是成功與權力（認同）的象徵，並且相對方便烹煮和食用。但它的「後果」也很龐大。





## 第2章 認同：我們吃什麼像什麼嗎？

---

-15- 那麼，什麼是食物？它不只是可以用來做統計學或營養學研究的一堆產品。它也是溝通的系統、成群的圖像，以及用途、情境與行為的規矩。

Roalnd Barthes (1979)

引述保羅·羅津 (Rozin 1999) 的說法，我們從食物「最根本」且「有趣」的面向展開研究——通過食物來表現個人與群體認同，並鞏固社會紐帶的方式。這些功能在我們的現代世界中，或許已被視為理所當然，我們的飲食經常是「隨手可得」，而且消費者遠離了將太陽能與化學元素轉變為「料理」、「餐點」及「盛宴」的繁複、幾近神奇的方式。

「用餐」(dinning) 更勝於「進食」(feeding)，這是飲食研究的一項原則。因為所有動物都會「進食」，只有人類「用餐」。就像法國文化理論家巴特 (Barthes) 所說的，我們對於「食物」的考慮，遠遠超出了營養、卡洛里及礦物質。一頓飯遠遠超過它組成部分的總和，因為它包含了巴特所說的「溝通的系

統、成群的圖像，以及用途、情境與行為的規矩」（Barthes 1979: 166-173）。人們利用食物來跟別人「說話」、建立行為規則（「規矩」），並且一如布里亞－薩瓦蘭所說的，食物顯示了「你是誰」。

## 料理

一個理解食物的表達性與規範性功能的方式，是透過「料理」（cuisine）這個關鍵概念。「料理」這個字眼在一般用語中，經常帶有高級、菁英，或「美食家」的意思。但是在這裡，依循人類學家彼特·法伯（Peter Farb）與喬治·阿米拉格斯（George Armelagos）（1980: 190-98）的作法，我們採取一種更寬廣的視野，主張所有群體都擁有可以辨別出來的「料理」，那是一組共享的「規矩」、習俗、交流、習慣等等。（「文化」這個詞也有類似意義，它延伸超出了莎士比亞、歌劇和美術，包含了一組共同的理念、想像與價值，表達且影響了群體成員思考、感覺與行動的方式。）料理與文化隨著不同群體而變化多端。雖然全體人類嘗試吃這個星球上的幾乎所有東西，因而可以視為是雜食者，但特定群體卻相當吹毛求疵。換言之，在特定料理中，某些食物會被認為「值得吃」與「值得思考」（好吃），其他食物則被認為「不能吃」或「令人作嘔」（噁心）。

法伯與阿米拉格斯將料理比喻為一個文化的語言——打從出

生（假使不是打從娘胎的話）就反覆灌輸的溝通系統，一旦長大成人，就很難改變或從頭學習。一個類似概念是「食物聲音」（food voice），根據安妮·豪克-勞森（Anne Hauck-Lawson）的說法，可能從「低語」、「講話」，到「咆哮」和「異口同聲」（2004: 24）。跟所有的發聲一樣，某些國家料理的聲響大過其他料理；若愛爾蘭或斯堪的納維亞料理在音域及共鳴上相對無語，義大利料理和中華料理的戲劇張力則幾乎宛如歌劇。同樣地，個別廚師的食物聲音可能雄辯滔滔，深具感染力，也可能單調乏味。另一種想像這些料理間差異的方式，是根據菜單來思考：有些餐廳（料理）供應冗長而具挑戰性的複雜餐點，其他餐廳則堅守簡短的「麥當勞式菜單」（McMenu）。

法伯與阿米拉格斯，以及烹飪史學家伊麗莎白·羅津（Elisabeth Rozin 1982），主張特定群體的料理都具有四個元素。

首先，每一種料理都會推崇一套有限的「基本食物」（basic foods），那是從廣大的潛在食物環境中挑選出來的最重要「可食」物品。這些選擇混合了便利、認同和責任的考量。誠如羅津所說的，「一般法則就是大家都會吃某些東西，但是沒有人會吃所有的東西，而且某個文化選擇食物的基礎，取決於非常多樣的因素：可及性、方便生產、營養的成本與效益、習俗、嗜口性、宗教或社會約束力。」其他分析家將這些最受推崇的主食稱為「核心」食物或「文化超級食物」。在一項針對墨西哥裔美國人移民食物實作的原創性分析中，人類學家布瑞特·威廉（Brett

## 專欄 2.1. 節慶餐點

我們在家裡完成了大部分飲食行為。經由一套複雜的家庭互動，我們學會了如何吃食、採買，以及烹煮；學會了喜歡吃什麼，以及討厭吃什麼。我們同時觀察儀式、慶祝節日，創造新傳統，同時拋棄舊習俗。在這個練習裡，你可以將「料理」概念應用於描述和詮釋一場家庭節日晚餐儀式，也就是經過籌劃、周而復始、可以預期，以及特別承載了**意義**的特殊餐點。

1. 概說：這是什麼類型的餐點，誰會來參加？換句話說，請描述整個場景：活動類型、時間、地點、參加人員。
2. 食物選擇：提供一份具代表性的菜單，並告訴我們，這些基本食材從哪兒來。留意時下最流行的色彩花樣、形狀、質地、口味原則等。籌劃這場餐點時，誰的食物偏好會被優先考慮？這些食物跟日常餐點有何不同？
3. 準備方法：由誰來取得食物？誰來準備？請描述任何專長或分工。描繪主要的操作技法。哪道菜是「從零開始」？哪道菜是現成的？食譜來自何處？誰清潔善後？將廚房工作視為戲劇演出般來評估與評價（這是一場好「演出」嗎？）
4. 食用規則：這頓餐點如何搬演？描述一下：
  - 進餐時間與長度。
  - 進餐地點（餐廳、廚房、起居室等）。
  - 器皿、餐盤、餐巾的種類。
  - 餐桌座位安排。
  - 上菜順序。

- 餐桌與擺盤的審美安排。
- 合宜的裝扮。
- 合宜的交談話題。
- 離開餐桌的程序。
- 餐後儀式。
- 其他相關的「餐桌禮節」。
- 家庭習性。
- 跟尋常餐點的對照。

用餐儀式的其他閱讀材料，參見：Douglas 1975, Etzioni 2004, Visser 1991, Dietler and Hayden 2001, Jacobs and Scholliers 2003, Albalá 2007, Pitts et al. 2007.

Williams 1984) 區分了墨西哥玉米餅 (tortillas, 簡單的日常食物) 和塔馬利 (tamales, 特殊場合才製作的費工料理)。「基本食物」的範圍從內布拉斯加州的肉品與馬鈴薯、西非的燉菜和糊糊 (fufu, 餅糊), 到東亞的米飯與大豆, 以及, 當然還有中美洲的玉米餅與豆子。

其次, 特殊料理偏好以獨特方式來準備食物。羅津指出幾種重要的「操作技法」(manipulative techniques), 包括分割 (articulation, 以切、片、剝等刀法切成小塊)、合併 (將兩種物質混和變成第三種, 例如將水與研磨穀類拌在一起, 揉成麵糰), 醃漬、乾烤或水煮的應用、日曬煙燻、煎炒油炸, 以及發

酵。這些技法變化多端，取決於個別廚房裡的能源、時間、技巧、人員，以及技術。法伯與阿米拉格斯注意到便利與認同因素的交互作用，辨認出某些「烹飪智慧」，源於某些群體才華洋溢地運用珍貴能源的方式——例如，亞洲的低油脂炒菜，以及在濕熱西非的快速發酵——但若提到那些包裝繁複的「便利食品」的低效率微波，或是燒烤在能源密集的動物工廠中製成的漢堡，這些「智慧」就不太明顯了。儘管如此，我們還是可以說，人類在發明許多將「生食」轉變為「熟食」的方法上，十分有創意，而且學習這些技術正是食物研究的樂趣之一，也是電視烹飪節目之所以引人之處。

料理還可以以其各自的「風味原則」（flavor principles）來區分，也就是調味料理的特殊手法。這些獨一無二的調味組合就成為重要的群體「標記」。舉例來說，中國某些區域的飲食認同，可能是透過醬油、大蒜、薑及麻油等的組合來表達，而混合了大蒜、蕃茄，以及橄欖油，可能意味了「南義大利」，或者，辣椒、小茴香（孜然）、大蒜與番茄，則傳達出「墨西哥」風味。當然，區域和個人調味可說是千變萬化，所以我們必須避免過分推論——除非你是個銷售一成不變的「族裔食品」，像是玉米餅、義大利麵醬或蛋捲的大眾市場行銷人員（Belasco 1987）。

料理同時也規定了飲食的方式，也就是一組「禮儀」，禮節的符碼，巴特所說的「規矩」。這些通過社會傳達的行為規範，建立了可接受言行的邊界。由於維多利亞時代的人，特別在意

「文明」與「野蠻」之間的區隔，他們的規則尤其繁瑣。誠如1879年的一本規則手冊記載的，禮節「是社會在它周遭建立的關卡，是一道防禦，用以抵擋莽撞無禮、粗俗不文，以及粗魯下流的入侵」。然而，所有文化都有它們的規則，料理史學家瑪格瑞特·維瑟（Margaret Visser）提到，因為「沒有規則，食物就會被身強體健者霸佔，一般的文明教養就會衰頹，接著，社會最終就會完全崩解。再者，某個文化規範其用餐方式的特定風格，能協助表達、辨識，並戲劇化該社會的理想及美學風格」（Visser 2003: 586, 588）。

再次強調，觀念和實作的變化很大，包括每天用餐的次數、時間、地點、使用什麼器皿，以及與誰同桌共食。有些料理偏好在早餐時吃鹹魚和米飯，有些則偏愛以冰冷的殺菌牛奶浸泡穀片。有人在地上吃飯，也有人在高桌上用餐。有人用單手的手指取用食物，有些人用叉子，有些人則使用湯匙。有人用輕柔的飽嗝來回報廚師，然而，有些人卻認為這種表達方式極為粗野。在某些社會裡，女人在男人吃過以後才用餐，有些社會則是同時用餐、但是在不同房間裡吃飯。權力與偏好的層級，也展現在客人的座位上，特別是有多接近主人的座位，以及在主人的哪一邊。在料理中，規則也可能隨著特殊晚宴的重要性和「分量」而有所變化。一場跟熟人的非正式「酒約」所要求的規矩組合，便同跟你的老板或姻親的正式聚會大相逕庭。比起婚禮，下午茶點心的規矩可能少一些。甚且，不同婚禮對於烹飪的關注程度也各不相



同。美國康乃迪克州的婚宴，可能要耗費好幾年時間策劃，並花掉一整年的收入（或更多），然而，在西非馬利的某些地方，新娘可能直到婚禮那天，才知道她要嫁給誰，其後的派對也不會提供任何食物。

然而，大抵而言，愉快的社會聚會往往涉及了食物消費，反之，在不太友善的地方經常禁止飲食，例如，在交通法庭上，或是根據典型的身心二分法，在許多圖書館和教室中也禁用食物。當然，圖書館的書庫裡禁止飲食是合理的，因為這確實能夠保護書籍，教室裡不能吃東西的一般規範則令人沮喪，尤其是當課堂學習牽涉了團隊合作。根據同桌共食（commensality）這個概念，分享食物擁有不可思議的能力，足以將自利的個體轉變成為一個協作團體。以經典的法國民間故事「石頭湯」（Stone Soup）為例。這個故事有很多種版本，但是，最普遍的主題是食物具有的轉化屬性。在一場漫長的戰爭裡，飢餓的士兵步履蹣跚地走到一處小村莊，在那裡，自我防衛的居民以身為農人的標準作法，藏起了所有食物。（這種時候，馬鈴薯特別能派上用場，因為它們可以貯藏在地底下，直到食用時才取出。）一開始，居民猶豫著是否要與士兵分享食物。但是，當來者聲明他們只需要一顆大石頭和一只鍋子時，這些農民就開始好奇，聚集在周圍，想要看他們燉煮這個石頭。不久，一名士兵說，石頭湯真好喝，但是加一顆馬鈴薯會更美味，於是，一名好奇的農民自願捐出了一顆馬鈴薯。當廚師若有所思地提到紅蘿蔔時，同樣的事情發生了。隨

後，肉、酒、餐桌、音樂都出現了。不久之後，整個村莊都參與了一場豐盛的筵席，而士兵則受邀睡在市長最好的床上。第二天，在他們出發前，農民對他們不住地感謝，「你們教會了我們用石頭煮湯，我們再也不會挨餓了！」（Brown 1947）。這個故事傳達的訊息是：分享食物讓我們成為更有智慧、更出色的人。這個信念同時表達在源自拉丁文的字眼「同伴」（company）和「夥伴」（companions）：一起享用麵包的人。

然而，儘管有這個一般原則，對於文化人類學或史學的粗淺了解，也能指出我們認定的許多永恆而普遍的實作，其實變化多端，而且是晚近才「建構」出來的。叉子在西方普遍使用，是相當晚近的事情；法國路易十四認為使用叉子的人「沒有男子氣概」，美國清教徒移民則據稱指責使用叉子的人很邪惡（Young 2004: 437）。直到十八世紀中期，新英格蘭才有半數居民擁有了叉子，而且多數屬於「中間」階層（McWilliams 2005: 216）。我們當中許多人認為，文雅有禮和精心營造的「家庭餐點」是神聖不可侵犯的、「傳統的」，而且當今已經逐漸消失中，然而，我們再度只能將這類儀式追溯到十九世紀，即使在當時，不便利的工作慣例、狹窄的空間，以及有限的工具，使得許多勞工家庭成員無法一同吃飯（Grover 1987, Turner 2006）。一個人吃飯，不完全是現代的發明或苦惱（Mayo 2007）。反過來說，儘管許多道德說教與此相反，現代家庭一同用餐的情形比我們假定的要多，雖然在電視機前吃外帶披薩的「消費模式」，相較於維多利亞時期

仕紳所理想化，或諾曼·洛克威爾（Norman Rockwell）所描繪的那些模式，可能顯得很不正式而特殊。

在以上四種料理的主要特色之外，或許還可以加上第五個：獨特的基礎設施（infrastructure），或者說「食物鏈」（food chain），即某個群體的食物從農場移動到餐桌的憑藉。某些社會的基礎設施很簡單——在附近田地種植的農作物，經過短距離的運送抵達家園，僅有少數產品是通過附近的市場來供應。另一方面，現代料理具有高度分隔而漫長的食物鏈結，僅僅是一小口料裡，也可能移動了好幾千里的「食物里程」（food miles），在送進嘴巴以前，有無數的中盤商可以趁機「加價」（利潤）。如此一來，幾分錢的小麥與糖精，就變成了一盒美金四元的糖霜玉米片（Frosted Flakes）<sup>1</sup>。現代食物供應鏈包含的不僅是家庭農場、貨車運輸業者、工廠、餐廳和超市，還包括研究型大學、（文職與軍方）政府機構、農企業供應商，以及石油公司。如果我們將所有機構協助餵養美國人的機構加總起來，起碼牽涉了百分之二十的美國勞動力，至少每年耗費一兆美元。即使如此，儘管價格驚人，比起食物的旅行只是從後院農地走幾步路的社會，填滿現代雜貨店所需的勞動者，僅占人口的一小部分。由於如此複雜的供應鏈已經令現代食物變得相當便利；我們會在第四章有更深入探討，第五章和第六章則會反思它們龐大的社會生態、經濟及政

---

1 譯註：家樂氏（Kellogg's）食品公司生產的早餐麥片。

治後果。

為了闡明這些概念，我們可以提出這個問題：「什麼是**美式料理**？」這個問題相當複雜難解，因為許多嚴肅的學者爭論美國人是否真的擁有一種料理，或者，他們懷疑**美式料理**這個字眼，真能適用於美國這樣一種獨特而難以歸類的地方（Mintz: 1996）。其他人則拿他們的答案，當作批評「缺乏品味」的美國大眾文化的機會。當我用這個問題詢問文科大學生（每年我都這麼做）時，得到了一些預料之中的答案：快速、油炸、超大分量、重鹹、油膩、單調無味，以及大量銷售。其他學生會想到美國多元文化的遺產和性質，則主張「多樣性」（diversity）、「大熔爐」（the melting pot）、「混雜」（creolization）。移民史學家多娜·卡巴希亞（Donna Gabaccia）寫道：「美國人喜好拿食物作實驗，結合與摻雜許多文化傳統的食物，變成秋葵濃湯或燉菜，並創造『北歐式自助餐』（smorgasbords），這些習慣幾乎談不上新奇，反而是在我們身為食客的歷史中，反覆出現的主題。」（1998: 3）然而，對於美國料理複雜性的讚揚，是相對晚近的事情。有很長一段時間，北美曾經有一種或許可以認定是位居**優勢**的料理，就是與英屬北美殖民地最早的統治階級襲產有關的食物信念和實作。這種位居霸權的料理，直到廿世紀中期，都還支配著美國的食譜、禮儀手冊、菜單，以及供應鏈。所以，後文可說是針對約莫 1960 年代的「**美式料理**」的概略描繪。我以過去式來書寫，因為我們對於何謂「美國」的認識，在過去數十年來，已經變得相

當有爭議，儘管大部分描述依然適用於所謂「美國中產階級」（Middle America）中的多數人（Levenstein 1988, Pillsbury 1998, McWilliams 2005）。

基本食物：為了維持英國傳統，美式料理常常把肉類，特別是牛肉，放在盤子中間，而「澱粉類」則往往被做成餅皮或附加小菜，蔬菜則是裝飾品。西班牙人也這麼做，將當地生產的玉米、豆類和農產品推到一邊（Pilcher 1998）。由於比起其他地方，肉品與乳製品在美國向來價格較低廉，又容易取得——這大多得歸因於龐大的政府補貼，致力於以玉米、牛隻和牛仔，取代本地的牧草、水牛和印地安人——幾乎所有移民都在他們的舊歐洲料理中，加入大量動物性食物（Diner 2001）。為了認可且合理化他們的品味，美國人依舊認為動物性蛋白質對適當均衡的營養不可或缺。源於對廿世紀初期新營養學（the New Nutrition）的反省，蔬菜變成「對身體好」，但被認為「單調乏味」，而且「吃不飽」——也許沙拉、玉米，以及塗上厚厚一層動物油脂的馬鈴薯除外。在白種盎格魯薩克遜新教徒（WASP）霸權的頂峰，象徵性的蔬菜菜餚是以動物明膠（屠宰場的副產品）將切得細碎的生菜包起來——簡直是封起來。根據美食作家蘿拉·夏瑟洛（Laura Shapiro）的說法，這種「完美沙拉」，正是「終於達到自我節制的沙拉形象」（1986: 100）。這種將蔬菜塞進動物食材裡的強迫作用，延續至美國中產階級引以自豪的 Jell-O 果凍粉料理。相反，認定以穀物為中心的飲食不適當，甚至可能有危險的信仰，

則在「澱粉」會引人發胖，因而造成失控的信念中堅持不輟。

風味原則：自認優雅的美國人長期鄙視某些強烈的香料——特別是大蒜和辣椒——也許這是因為大蒜和辣椒同底層移民關係過於密切，或者，誠如法伯與阿米拉格斯的推測，這可能是因為在高度多元的社會裡，溫和成了一種公分母。這再度可以歸因於大不列顛遺緒，因為十八世紀法國哲學家伏爾泰（Voltaire）據稱曾中傷英國是個「有六十種不同宗教，卻只有一種醬料」的國家（Egerton 1994: 44）。珍視「正直」與「真誠」的殖民開拓者，懷疑具有天生菁英色彩的醬料，尤其上層法國人的那些醬料（Kaufman 2004: 403）。當然，即使在共和初期，美國仕紳階級也頗為喜愛粗糙版的法國食物，而晚近對於複雜香料的胃口也大幅擴展。即使如此，今日「美國化」的過程，依然類似維多利亞時代的人吸收少數「異國食物」（像是「印度」咖哩和中國的「炒什錦」）的方式，「淡化了濃烈香料，簡化了口味層次」（Shapiro 1986: 213）。

延續他們舊歐洲料理的傳統警惕，現代化的美國人很快就接受了罐裝、冷凍及以其他方式加工的食物，並僅僅因為廣告和品牌而確信這些食品堪稱「新鮮」且「天然」。（如此一來，現代就與傳統調和在一起了。）在北美的料理中，所謂「新鮮」的標準是：

- 袋裝麵包應該是「柔軟的」。結實而耐嚼的麵包被認為「不新鮮」（除非是烤過）。

- 蔬菜必須具有某些預料之中的色彩，通常是「明亮的」。番茄、草莓及蘋果，一定要帶紅色；胡蘿蔔和柑橘，是橘色；四季豆、青椒和番瓜，是綠色；香蕉，黃色；類似的色彩標準也適用於動物食物，例如，黃色的奶油、人造奶油和雞肉，「紅」肉。要達致這些顏色，某些遺傳系譜會受到偏愛，而最後手段就是添加染料與石蠟。（現代化的手段再度被用來達到「傳統」目標。）
- 甜就代表新鮮，大部分加工食品都添加了糖。再者，額外添加的鈉，使得罐裝與冷凍食品活起來，恢復在漫長的食物鏈中流失的部分「天然」風味。
- 飲料方面：越冰涼越好喝。「放冰箱，常保新鮮。」在英國，室溫飲料通常被認為非常適合飲用，但是在美國卻被認為「平淡無味」。只有在極度豐裕的社會裡，才有辦法提供普遍而極低溫的冷藏設備。（便利在此強化了口味。）低廉的冷藏設備，也塑造了美國人對乾式熟成（dry-aged）冷藏牛肉的偏好——與新鮮屠宰肉比起來，口感被認為更加「柔嫩」（至少更柔軟）（Pilcher 2006: 10-11）。同時，反映了化石燃料的豐沛，「熱」食就必須真的很熱，在這裡，沒有微溫的街頭小吃。咖啡和茶要嘛就是「冰冷」，要不就得滾燙。
- 由於真實農場和都市市場之間的距離一直增加，消費者很容易就因為廣告的老套敘述而相信產品很新鮮，這類廣告

描述了迪士尼式的農場景象，有粗魯但熱情的家庭農民，井然有序、沒有害蟲的田地，還有滿足的牛隻、豬仔與雞群，在潔淨的穀倉鄰近自由奔跑。

- 在許多文化裡，白色長期以來被認為是優雅、有教養、文明教化的標記。暗黑色的食物則被視為比較粗陋、原始、不受歡迎。然而，在最近幾十年裡，注重健康的菁英已經逆轉了這些聯想，以致沉重、黝黑的「農民麵包」現在多數是銷售給人口中比較富裕的那群人，白麵包則具有偏向俗民的吸引力。

由於這些概推很廣泛，而且總有例外，我們也可以通過深入分析一種受到偏愛的食物，來「閱讀」某種料理。拿美國銷路最好、最受歡迎的餅乾品牌之一奧利奧（Oreo）為例，自 1912 年以來，這些夾心餅乾已經銷售超過了 3,600 億片。讀一下包裝上的標籤，上頭顯示了工業化飲食（基本食物）的某些重要成分：精緻麵粉、糖、綜合蔬菜油、人工調味料、安定劑、防腐劑、少量的鈉，以及共通的基礎成分——玉米，特別是玉米澱粉和高果糖玉米糖漿（Pollan 2006: 15-119）。巧克力列在標籤最後面，並且構成分量最低的成分——這位小個頭走了好長一段路。塑膠包裝確保了「新鮮」，一如納貝斯克（Nabisco）在它的每塊餅乾和脆餅上印製的商標一樣——這是源自十五世紀威尼斯印刷協會的符號，意味著「道德和精神擊倒邪惡和物質的勝利」。奧利奧餅乾所雕刻的馬爾他（Maltese）十字架圖案——中古世紀基督教騎士的象徵——



進一步傳達了忠誠、信任、誠實與勇氣的意味。如果這裡有某種風味原則的話，那就是超級甜，因為抹了一層脂肪（中間的白色夾層）。除了使用舌頭，我們也用眼睛來品嚐，所以視覺外貌也很重要。餅乾的華麗雕刻和凹槽邊緣，連同紅、白、藍三色的包裝，傳達出節慶歡樂、擬似國族主義的感覺。顏色（深咖啡色、明亮白色）與質地（酥脆外層、柔軟內餡）的鮮明反差，也使得餅乾的滋味更加誘人。配上一杯牛奶，可以沖淡甜味，清除沾上牙齒的暗黑餅乾屑。就跟美國食物系統的全球企業化工業特質相同，生產與保存麵團的操作技術，以及供應麵團的基礎設施，都是繁複精緻、能源密集，而且晦澀難解。僅僅是餅乾成分中的可可亞與棕櫚油，就可能旅行了半個世界。

然而，奧利奧餅乾不只關乎商業。它是企業化、全球化且大量行銷的餅乾，但奧利奧也遵守了個人化的消費「規矩」——這是民俗研究學者伊莉莎白·阿德勒（Elizabeth Adler）的食物研究經典〈創意吃法：奧利奧症候群〉（Creative Eating: The Oreo Syndrome, 1983）的主張。我們不會用同樣方式吃相同東西。更甚者，奧利奧的消費者根據吃法不同而彼此分歧：一種人是小心翼翼地把第一層餅乾拿起來，然後一層一層分開吃（扭轉者，twisters），另一種人則是將三層餅乾一起咬碎（啃咬者，nibblers），再者，有些人會把餅乾「浸泡」在牛奶中吃，有些人則喜歡乾乾的吃。這些差異或許顯得很瑣碎，但阿德勒的觀點是要指出，人們喜歡玩弄他們的食物，這在煎蛋的各式各樣吃法中

-24-

也能看到。「我們不僅將飲食風格儀式化，還傾向將原本結合在一起的食物分開來吃。我們把奧利奧拆開來吃；先吃煎蛋的蛋白，再吃蛋黃。透過嘗試分離，我們創造出一項風險，接受挑戰以證明我們能夠掌控食物，食物的脆弱性質，令它可以輕易破壞。」（5）類似的變化可以應用在我們食用玉米、炸薯條、肉醬比司吉、餅乾、煎餅、動物形狀小餅乾（點心先上？），還有整頓餐點的方式。「你一次只吃一種食物，先吃所有的蔬菜、然後所有的肉、最後是所有的澱粉嗎？或者你每一種都吃一點，以一種繞圈的方式輪流吃盤中食物，直到所有東西都吃完？你先吃或後吃沙拉？還是配著肉一起吃？你會一邊吃飯、一邊喝牛奶或其他飲料，還是吃完以後一口氣喝完？」（7）為了抗拒現代生活的標準化與同質性，人們喜歡配合個人需求與喜好來「客製化」自己的飲食。阿德勒主張，那些小心翼翼把奧利奧餅乾扭轉分開，最後才吃掉最甜那一層的人，可以歸類為「工整的飲食者」（neat eaters），他們喜歡延遲滿足，而那些一口氣直接把餅乾咬碎的人，則是容易衝動和缺乏耐心的人。挾著某種高度印象主義式的人口統計（impressionistic demography），納貝斯克自己的市場研究指出，芝加哥和費城傾向於是「浸泡之城」，紐約和拉斯維加斯則是「扭轉之城」。再者，在說明媒體科技如何提升客製化的例子中，提到了有專門的網站致力於討論怎麼吃奧利奧，以及吃法的意義。為了掌控和「揭露」奧利奧消費的「魔法」，納貝斯克甚至設置了一個深受歡迎的粉絲網站。類似的論壇——有些由公

司設立，有些由消費者主導（或稱「在地」〔vernacular〕）——則討論其他大眾市場商標，例如 Jell-O、Twinkies、Coca-Cola 和 Velveeta。（註1）

個人化也適用於我們**思考**尋常食物（common foods）的方式。雖然奧利奧餅乾對納貝斯克及其擁有者卡夫食品（Kraft Foods）而言，可能是極度可以預期的「金牛」（cash cow），對個別消費者而言，卻可能喚起極為辛酸的童年。在〈奧利奧頌〉（Ode to Oreos）中，《舊金山紀事報》（*San Francisco Chronicle*）專欄作家阿黛兒·蘿拉（Adair Lara）回憶 1960 年代，她在加州馬林郡（Marin County）的童年：「媽媽跟著錄音帶哼唱「蒸氣熱」（Steam Heat），姐姐搖她的呼拉圈，而我沉浸在滋味和香氣中，四處張望。」（註2）問一百個人「吃奧利奧時，你在想什麼？」，你可能會得到一百種不同答案，有些人懷抱強烈的鄉愁，有些人感到痛苦；如同有一位學生，總是把奧利奧聯想到在一回特別冗長又充滿壓力的家庭旅遊中，被扔在後座的經驗。再者，在顛覆性使用該品牌名稱的例子中，「奧利奧」這個字眼曾經被非裔美國人用來批評那些同化論者是「外黑內白」。不消說，這種用法不會在納貝斯克的官方網站「奧利奧與牛奶記憶」（Oreo and Milk Memories）網頁中出現。

特定食物激發強烈的個人回憶與聯想的能力，引領我們到另一個飲食研究的關鍵概念：我們吃什麼像什麼。

## 瑪德萊娜小蛋糕：食物與記憶

關於食物與記憶之間的連結，我們不得不提及一段來自馬塞爾·普魯斯特（Marcel Proust）作品《追憶似水年華》（*Remembrance of Things Past*）第一冊最著名的一個段落（1934: 34）。普魯斯特化身的主角斯萬（Swann），在拜訪他母親位於法國鄉村貢布雷（Combray）的家時，恍恍惚惚地將一種有紋路的、名為瑪德萊娜（*madeleine*）的小蛋糕，浸泡在他母親的茶中。這段經驗十分奇幻。

帶著點心渣的那一勺茶碰到我的上顎，頓時使我混身一震，我注意到我身上發生了非同小可的變化。一種舒坦的快感傳遍全身，我感到超塵脫俗，卻不知出自何因。我只覺得人生一世，榮辱得失都清淡如水，背時遭劫亦無甚大礙，所謂人生短促，不過是一時幻覺；那情形好比戀愛發生的作用，它以一種可貴的精神充實了我。也許，這感覺並非來自外界，它本來就是我自己。我不再感到平庸、猥瑣、凡俗。這股強烈的快感是從哪裡湧出來的？我感到它同茶水和點心的滋味有關，但它又遠遠超出滋味，肯定同味覺的性質不一樣。那麼，它從何而來？又意味著什麼？哪裡才能領受到它？……

然而，回憶突然出現了。那點心就是我在貢布雷時某一個星期天早晨吃到過的小瑪德萊娜的滋味，……我的姨媽萊奧妮

將其浸到椴花泡的茶水中之後給我吃。一旦我品出那點心的滋味……浸泡過椴花泡的茶水的小瑪德萊娜……立刻那幢灰色大樓……像舞台布景一樣呈現在我的眼前，而且同另一幢面對花園的小樓貼在一起，那小樓是專為我的父母蓋的；隨著灰樓而來的是城裡的景象……那個廣場，我奔走過的街巷以及晴天我們散步經過的地方。就像日本人愛玩的那種遊戲一樣：他們抓一把起先沒有明顯區別的碎紙片，扔進一隻盛滿清水的大碗裡，碎紙片著水之後便伸展開來，出現不同的輪廓，泛起不同的顏色，千姿百態，變成花，變成樓閣，變成人物，而且人物都五官可辨，鬚眉畢現；同樣，那時我們家花園裡的各色鮮花，還有斯萬先生家花園裡的姹紫嫣紅，還有維福納河塘裡漂浮的睡蓮，還有善良的村民和他們的小屋，還有教堂，還有貢布雷的一切和市鎮周圍的景物，全都顯出行跡，並且逼真而實在，大街小巷和花園都從我的茶杯中脫穎而出。<sup>2</sup>

普魯斯特的偶然際遇，已然證明是出奇的豐富——整整七大卷虛構化的記憶。雖然很少有人如此多產，但每個人幾乎都能夠以自己的瑪德萊娜為基礎，寫出一篇小品。有些故事甜美，有些

2 譯註：本段翻譯取自李恒基、徐繼曾譯（1992）《追憶逝水年華 I 在斯萬家那邊》，台北：聯經。頁 50-54。

酸楚，還有一些則是苦中帶甜。舉個例子，我要求學生針對他們自己的瑪德萊娜寫出五百字。（註3）對有些人來說，強烈的食物記憶立刻湧上心頭，有些人則需要等待出其不意的巧遇——譬如說，走進朋友家裡，與一種特殊氣味意外相逢。無論哪一種，這些故事都詳細描繪出飲食揭露我們是誰、或我們不是誰的各種方式。

## 專欄 2.2. 瑪德萊娜小蛋糕：我們吃什麼像什麼

食物不僅是一種生化養分的混合物。作為個人記憶與集體認同的媒介，我們所吃的食物具有重大意義。在這個練習裡，請你思考一種對你而言，特別能夠承載情感、生命經驗及象徵意義的食物——你的小蛋糕（瑪德萊娜），這種小蛋糕啟發了法國小說家普魯斯特的七卷本經典《追憶似水年華》（1913-1926）。

閱讀前文摘錄的普魯斯特作品，然後用心思索你自己的瑪德萊娜。那可能是任何東西——從一頓飯到一袋點心——只要是能吃的。在下筆之前，先品嚐一下。用五百字描述你的瑪德萊娜，以及它所召喚的印象、聯想和記憶。附帶一提，這些印象不見得一定是正面的。同時，也描述一下你與這個記憶如何重逢——是碰巧，或是刻意回想。

你也可以試著分類你的瑪德萊娜：

■它是正面、負面，或者位於兩者之間（苦樂參半）？

- 它是療癒人心或令人痛苦的食物？是衝突或團聚的媒介？
- 它是家庭自製的，或買現成的？
- 它是族群、區域、世代、性別、宗教或階級的人口學「標記」嗎？
- 吃這種食物能讓你成為某個群體的一分子嗎？還是把你排除在外？（邊界的維護）

注意：如果你沒辦法想到你自己特別的瑪德萊娜，不妨試試前面頁描述的奧利奧的練習：「吃奧利奧時，我想到了什麼？」

有關食物記憶創造性使用的其他閱讀材料：Sutton 2001, Winegardner 1998, Reichl 1998, Boorstin 2002, Friedensohn 2006, Abu-Jaber 2005。

雖然如此年輕，這些學生已經對於前青春期的童年，有了深切的懷舊之情。「奶奶親手烘焙的瑪德萊娜」勝出。有個學生一嚐到玉米麵包的味道，就勾起她每年一次拜訪住在南方鄉下、現在已經過世的祖父母的回憶。「阿拉巴馬的夏天，彷彿是一輩子以前的事了，然而這些回憶卻像是昨天才發生一樣，歷歷在目：……在海邊和小水池游泳、看電影、卡丁車比賽，還有享用我這輩子吃過最美味的食物。」另一位非裔美籍學生，則召喚出

-27-

奶奶特製的週日晚餐——烤豬肋排、焗烤通心粉加起司、甘藍菜，還有玉米麵包——做完禮拜後，以及至少在秋天，美式足球的紅人隊上場比賽時，就會大吃特吃。「那是我生命中最美好的一段時光，只要嚐一口通心粉，就會把我拉回那個回憶。」這樣的回憶跨越了國界，就像一口椰香咖哩雞肉，便能喚醒一名學生「在印度的童年，帶給我甜蜜回憶的奶奶、印度夏天、停電、玩伴，以及叫人期待的學校午餐」。在宿舍房間煮咖啡錫多（*cafecito*，加了牛奶的濃烈古巴咖啡）就能將另一位學生帶回她的邁阿密根源：「古巴咖啡提供了一個媒介，允許古巴流亡者社區能夠聚集在一起啜飲咖啡，討論被鎖鏈纏身的家國的憤怒、悲傷、痛苦渴求。每個週六與週日早晨，只要跟我父親與祖父在隨處可見的咖啡亭，喝上一杯咖啡錫多，聆聽古巴的故事，有助於塑造我身為一個古巴人的認同。」

許多故事都涉及同樣強烈的族裔或區域「標記」。薛沙比克海灣（Chesapeake Bay）的螃蟹與生蠔、費城的起司牛肉堡、boardwalk 炸薯條、土耳其千層派（*baklava*）、波蘭香腸（*kielbasa*）、菜燉牛肉（*goulash*）、炸肉排（*schnitzel*）、印度酸甜醬（*chutney*）、中東歐餃子（*pierogi*）、義大利脆餅（*pizzelles*）、塔馬利（*tamales*，墨西哥粽）、烤乳豬米豆飯（*puerco asado y arroz con frijoles*）、越式生春捲（*banh cuon*）、韓式炸魚。在懷舊的透鏡過濾後，這些食物之所以令人印象特別深刻，乃因為這些記憶成了保存認同的方式，而眾人認定這些認



同正遭受遷徙、移動和郊區大眾文化的危害。

僅有少數人真正歡迎改變，對他們來說，通往成年的歷程再度可以通過一份特殊餐點來呈現——像是某個學生十八歲首次品嚐壽司的經驗，意味著他的品味轉向大人，也展現了這些享受的高昂代價：「嗯，第一次吃壽司時，我被打敗了。那真是極度的感官享受，比做愛還爽。我知道，當我吃下第一口鮭魚，我就一輩子注定只能知道它的風味，而無法經常享用。（壽司非常昂貴。）」如同在伊甸園中，吃下知識樹的果子，便意味著失樂園的降臨。「就像洞穴中的亞里斯多德學派的囚徒，我只被容許看了天空一眼，就被引領回到人類的俗世，在那裡，牛肉堡與水牛城炸雞翅才是王道。」有個類似的故事則提到，一位大學生目前大肆暢飲的廉價啤酒，與他啜飲的第一口烈酒（相當昂貴的伏特加酒）相較之下，真是遜掉了。再者，另一名學生與義大利麵的偶遇，則令他回想起那個令人驚奇又垂涎的羅馬學期，當地的美食，以及一種比較健康、行人主導的生活風格，與他青少年時期以開車為主的速食生活，形成強烈的對比；體驗過羅馬後，回歸美國郊區生活真是一件難事。

-28-

由於每個人的首次有意識經驗，通常始於母乳（或奶瓶），與母親有關的瑪德萊娜，相較於令人憶起雙親養育的持續過程，似乎不太能召喚出一個特別的地方或事件。就像普魯斯特的母親，在一個冷颼颼的天裡提供熱茶與餅乾，溫暖了他，母親通常會替生病的孩子準備特別的食物，而這些食物可能會在長大成人

後，成為「療癒系食物」——雞湯、柳橙雪酪、肉桂吐司、白米飯、炒蛋、用湯匙攪碎半熟的水煮蛋，然後用白麵包沾著吃。雞蛋似乎特別容易以這種方式引人回味——這或許反映出雞蛋在生殖上的意蘊。有些人懷念童年時期的日常瑣事，想起經常吃的食物——例如，花生醬與果醬三明治，或是許多年來每天都吃、媽媽準備的簡單米布丁（*milch reis*）。特別令人動容的是，有位軍人在出發前往巴格達的前夕，要求嚐一嚐媽媽拿手的馬鈴薯泥。同樣地，父親通常被記得的也是他們一再重複的餵養儀式——像是週末的煎薄餅、烤肉、比賽結束後去吃麥當勞等。

有位作者和她的姊妹在她們的母親病重時，被限制留在一處嚴格的寄宿學校，這個回憶與烹煮甘藍菜氣味的苦悶連結，更顯得苦樂參半。可是，她同時也發現，這些記憶「不會令人煩憂。值得注意的是，這些陳年往事竟然如此清晰、歷歷在目，以至於我和姊妹們會一直彼此交換這些來自過往的念頭，將過去的承諾、感覺，以及姊妹情誼的紐結，帶進了心裡」。這種同桌共食的文學形式，共享的食物記憶，克服了距離，強化了關係——這或許是食物記憶深受歡迎的理由之一。

有些記憶格外酸苦，建立了邊界，而不是紐結。有位作者最近發現，她在朋友家因為聞到大量胡椒粉的氣味，竟使自己「僵住」，這個氣味將她送回幼年時期某次造成創傷的晚餐，當時她猶豫著要不要吃她父親烹調的，用米、番茄和牛肉煮成的特別料理——也加了過量胡椒粉。「小女孩，」父親威脅她，「如果妳不

吃下去，那就戴著吧！」接著父親就整盤倒在她頭上。儘管後來她原諒了雙親這種「加諸我們身上、殘忍又不尋常的處罰」，這類事件卻提醒我們，家庭餐桌不僅是團聚的場所，也會是一個反抗的競技場。沿著這類線索，另一位學生的記憶，則是從懷念她母親天寒地凍裡的辣椒氣味展開，然而，隨後記得的是，由於消化系統或認知上的某些原因，辣椒總是讓她生病——表明了與家人的分離和疏遠。食物固定了邊界，提醒了我們，我們**不是**誰，就像有位作者拜訪配偶的希臘家人時，犯了「重大的口味測試失誤」，吃到了他祖母撒有苦味丁香的果仁蜜餅——只有自己人才會知道，在吃之前要把丁香拿掉。

由於美國人對「健康的」蔬菜反感，許多負面記憶都牽涉到童年對菠菜、花椰菜、南瓜、青豆、豌豆，以及秋葵的抗拒。相反地，在家庭餐桌上拒絕吃肉的素食者，則回憶起更為強烈的污名化，至少起初是如此。民俗學者盧安娜·蘿絲（LuAnne K. Roth）提到因為肉食而引發的家庭衝突時指出，「誠如林語堂〔華文作家，1895-1976〕的評論，假如愛國就是『對我們在童年時期吃到的好東西的喜愛』，那麼素食者一開始會被家人視為不愛國、不是美國人，甚至跟家人完全不像，也就不足為奇。」（Roth 2005: 188）有人懷疑，素食者在其他食肉的文化裡，也會得到類似回應。注意到素食者如何成為令人為難的晚宴客人，新聞記者麥可·波倫發現他自己「傾向同意法國人，將任何人的飲食禁忌都視為不禮貌」（2006: 314）。但是從歷史角度來看，這

種「禮貌」是相對晚近的事，特別是在尋常家庭裡，孩童直到十九世紀才受到重視，這時候，孩童成為焦慮的資產階級家庭、自稱的改革者，以及國家本身，更具道德意涵的「營養監控」的對象（Conveney 2006）。家庭餐點記憶的強度，既是現代性的產物，也是對於現代性的反彈。

有時候，現代性本身也是懷舊的材料。就像不同的人品嚐和感受奧利奧的方式，有些大量行銷的便利食品，也變成客製化回憶的主題：坐在老福斯巴士前往死之華（Grateful Dead）音樂會路上吃的唯味塔（Velveeta）起司三明治；「雅奇味（Anchway）糖蜜餅乾」被買來獎賞幫單親爸爸準備早餐的四歲早熟孩子；簡單的 Handy Snack（附起司的四片薄脆餅乾，還有一根紅色小棍子可以塗抹起司）照例是跟正在打牌的心愛爺爺一起享用；或是在去奶奶家的路上，買一份 7-11 便利商店的冰沙。是這個便宜、人工口味的碎冰飲料、而不是奶奶的家庭料理，燃起了這項回憶。對另一位作者來說，非正統的樂氏（Lay's）洋芋片沾簡單乳酪（cottage cheese）的吃法，喚起了拜訪祖母的記憶，祖母是這種自家點心的發明人。（根據市場調查員布萊恩·溫辛克和辛西亞·珊卓門〔Wansink and Sangerman 2000〕，洋芋片是美國最受歡迎的療癒系食物。）對某個前任少棒聯盟球員而言，開特力（Gatorade）運動飲料召喚的是「老隊友、炎炎夏日、三局賽、殘酷的敗戰，以及閃耀的勝利」。在限制級版的回憶中，「啪」的一聲打開了開特力的「新鮮封口」，意味了跟高中好友一起去海

灘玩，在那兒一嚐青少年複雜的性儀式，暢飲萊姆薄荷酒，當作「青翠丸」（這是男性勃起卻因無法做愛而痛苦的婉轉說法）的傳說療法。再者，違逆了大眾文化會危害家庭生活的通俗智慧，學生溫馨地回想起跟家人一邊看電視、一邊吃的大量生產食品。生病時，一面看白天的電視節目，一面吃通常被禁止的「垃圾食物」，是另一項共同記憶。

有鑑於瑪德萊娜勾魂攝魄的力量，比起僅是完成教授的作業，或是銷售一本回憶錄，不可避免地有人企圖將這些記憶導向更具意義的社會目標。在《餐飲回憶：食物與記憶的人類學》（*Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*）一書中，大衛·蘇騰（David Sutton）描繪了希臘島民如何精心計畫盛宴，刻意讓這些饗宴成為以後集體回憶的對象；反過來說，他們在許多年以後，回憶和討論某些特殊餐飲場合的敏銳能力，則延展了社交飲食營造共同體（同桌共食）的功能。關於食物記憶如何令人有力量，或許最殘酷的一個例子是：二次大戰期間，飢餓的集中營難民發現，藉由分享過往料理的食譜，能獲得情感支持。在《記憶的廚房：泰雷津的女性傳承》（*In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*）中，編輯卡拉·迪席爾法（Cara De Silva）將這類回憶視為一種反抗的形式——「反抗那些想要徹底毀滅你、你的文化和傳統，以及所有關於你的一切的人……〔這些女性〕將書寫當成一種武器。她們使用馬鈴薯甜甜圈與馬鈴薯球、沙拉鑲蛋，以及來自波昂的焦糖，來取代炸彈與

火箭砲。」（摘自 Rosofsky 2004: 52）在類似的情況裡，富裕的奴隸後裔、饑荒的倖存者、戰爭的難民，以及貧困的移民，往往會珍視過去受壓迫時的污名化食物，藉此來榮耀他們祖先的勇氣與苦難——像是磨坊小鎮上廉價公寓裡樸實但芳香的餅乾、在愛爾蘭四處蒐羅來的「避險養分」、海洋群島（Sea Islands）的基奇燉飯（Geechie Rice）、猶太人流亡時的無酵麵包，以及華人農民的水煮雞腳（Avakian 1997）。再者，即使記憶的是過去最難吃的食物，也有其存活價值。少了比較挑食的物種在基因上內定的許多「本能」，雜食者憑靠著記憶來區別有益與有害的食物。記憶越長久，壽命也越長久（Pollan 2006: 287-298）。

瑪德萊娜也能用於商業目的。無論在迪士尼世界或峇厘島，假期工業最有名的就是它們號稱「傳統食物」的老套宣傳——這在「料理旅遊」中成為一種不可或缺的要害（Long 2003, Halter 2000, Heldke 2003）。人類學家理查·威克（Richard Wilk）指出，獨特的「貝里斯」（Belizean）料理，與其說是出自貝里斯的一般居民——一個十分多元的社會——不如說是來自懷鄉的海外僑民與追尋純正性的旅客的壓力（2002, 2006）。這種動態的類似例子，在卡拉·古虹－蒙特羅（Carla Guerron-Montero）針對巴拿馬的博卡斯德爾托羅（Bocas del Toro）區域研究中可以看到，當地人供應西班牙風的菜色，而不是這個地區非常特殊的非裔安地列（Afro-Antillean）料理，以符合觀光客的期待（2004）。在科羅拉多州，衰退中的工業城市普魏布羅（Pueblo），用昔日不受歡迎的辣椒，

創造出一種新認同，企圖從「襲產觀光」中獲利。在針對「新地域主義」（neo-localism）的一項經典研究中，史學家柯林·蓋（Kolleen Guy）主張，據說可以在品嚐一口好波爾多葡萄酒或布里乾酪時察知的傳奇性法國風土（*terroir*），事實上是相對晚近的捏造產物，來自國族主義政客、野心勃勃的栽種者，以及觀光莊園經營者之間的投機聯盟，他們全都為了滿足自身狹隘的經濟利益，遏止來自顯然不夠「純正」的地方的競爭。類似過程也發生在維多利亞時代的美國，當時的英國殖民者後裔，刻意發明了現在習以為常的感恩節晚餐元素——烤火雞、填餡料、南瓜派——作為一種確認自身優越性的方式，睥睨那些帶來徹底不同文化與料理的新移民（Smith 2004）。

同樣地，麥當勞、家樂氏玉米片（Frosted Flakes）、卡夫通心粉與起司，以及 Kool-Aid 果汁粉的廣告，也利用童年與加工食品的連結，為其品牌建立忠誠度（通常是工業食品）。如果它們引述了佔主導地位的迷思，這類連結的「運作」就最有效。根據它的廣告，在鮑伯·埃凡斯農場餐廳（Bob Evans's Farm Restaurant）吃一口香腸，「彷彿回到家」——但除非我家就像柯里爾與艾芙絲（Currier and Ives）的海報描繪的，是富裕的俄亥俄州農莊。同時，如同我們所見的，納貝斯克甚至擁有一個網站，奧利奧（全國性的瑪德萊娜？）的消費者可以在上面交流他們的回憶，但只能講述正面的經驗。有人懷疑是否這種大眾中介的回憶，會更進一步使得現代心靈同質化，產出「麥當勞式回憶」。然而，就像

播放一首「風靡一時」的老歌，可能激起各式各樣的青少年歲月回憶，消費者也可能會以非常特別的方式，去經驗和喚起有關麥香堡和薯條的回憶。特定文化會以不同方式來看待和重新詮釋全球化的速食，從而產生類似的「在地化」：北京的大麥克（Big Mac，陸譯：巨無霸）的「意義」，可能迥然不同於芝加哥的大麥克（Watson 1997）。同樣地，提姆·荷頓（Tim Horton）甜甜圈，被視為加拿大國族認同的反諷式象徵，因為它們看起來「簡單」、「謙遜」，因而不同於美國式，即使現在是由美國企業溫蒂漢堡大量生產（Penfold 2002）。

食物和認同之間的豐富關聯，除了賦予日常生活意義，對那些憂心責任（我們吃下的食物的成本與後果）的人來說，這些關聯也造成了重大挑戰。假如燉肉、鋪滿培根的甘藍菜，或是雞肉咖哩令人想起了奶奶（Grandma），我們就會很難看穿動物工業的眾多邪惡舉措。如果一頓麥當勞歡樂餐或披薩讓我們回想起足球賽之後與父親同進的晚餐，那麼，抵制脂肪就意味著拒絕父親。在曲棍球比賽結束後吃一個提姆·荷頓甜甜圈也有類似情況，儘管裡頭都是糖和反式脂肪。我們真的能夠把奶奶和爸爸都貼上「不負責任的人」與「欠債不還者」的標籤嗎？假如納貝斯克因其奧利奧餅乾而受到喜愛，難道我們能夠對該企業先前的母公司菲利浦·莫里斯（Phillip Morris）生氣嗎？藉由將其食物部門重新命名為奧馳亞（Altria，與 altruism〔利他主義〕的字根相同），菲利浦莫里斯當然希望這能遮掩該公司的菸草商身分。（註4）



在移動的多元文化世界，更深一層的困難結果來自認同的不確定性。如果「我們吃什麼像什麼」，那到底「我們」是誰？需要多少人才能組成「我們」？在什麼脈絡下？身為投票者？身為士兵？廚師？消費者？我們是根據生物區、食物棚，或是兩百年前由帝國政客在不正確地圖上的專斷劃界，還是老年移民的選擇性記憶，來定義一個群體的認同？關於前述最後一項難題，有個相當鮮活的例子，出現在貝瑞·萊文森（Barry Levinson）的電影《阿瓦隆》（*Avalon*）裡，這部電影追溯了巴爾的摩某個猶太裔大家族三個世代的歷程。在電影剛開始的一幕場景中，這個移民大家庭擠在又小又喧鬧的連棟房屋裡，享受感恩節盛宴。儘管這個家庭對於這個英裔美國人佳節的歷史不感興趣，但他們珍視這個每年一度的儀式，當它是紀念家鄉與他們早期在美國奮鬥的場合。然而，在牽涉一個重大事件——家族大老抵達美國——到底是發生在仲夏或隆冬的爭議時，記憶失誤的可能益形凸顯。宛如要強調回憶的主觀性，萊文森拍了兩次家族大老的抵達，分別出現在兩個季節。而且，為了展現在一個珍愛年輕甚於老年的文化中，記憶的難以捉摸，感恩節聚會的爭議，隨著歲月過去而越發強烈，因為兒孫輩對於長輩的故事越來越沒耐性。電影接近尾聲時，一個小得多的核心家庭——僅是原初家族的一小部分——在電視機前，默默地吃著晚餐。也許，要成為美國人，就是得遺忘，而非記得。當然，記憶就如同口味一樣，在每個地方都可能隨著年齡而消散。在李安的電影《飲食男女》（*Eat Drink Man Woman*,

1994)，一位退休的台灣廚師，企圖藉由精心料理的週日盛宴，將四散的家人聚攏在一起，卻發現他已經喪失了味覺。他的女兒過去因為令人歡愉的料理而凝聚在一起，但現在他難以下嚥的菜餚，卻將她們推得更遠。

那麼，「我們吃什麼」這個片語又如何呢？我們吃下這麼多不同的食物！哪些意味著深刻的認同，哪些又只是單純填飽我們的肚子？料理家喜歡在人類的「進餐」與動物的「進食」兩者作出區分，前者充滿深切的文化意涵，後者僅僅是純粹的生物行為，但是，並非我們吃下的每樣食物都帶有許多意義。有時候，我們僅僅是「進食」。然後，還有個令人苦惱的認同動詞「是」（are），衍生自「存在」（to be）。究竟認同是什麼？我們能夠確定我們所擁有的個性或「性格」嗎？更別提要確定更廣大的實體，像是「鄰里」、「區域」或「國族」的明確特質了。我們當中那些擁有許多不同族裔或種族背景的人呢？在一份有關韓裔美籍被領養者的動人研究中，社會工作者凱絲琳·子淑·博奎斯特（Kathleen Ja Sook Berquist）發現，人們身陷於不同標誌之間——不是真正的亞洲人，也不是百分百美國人。當立意良善的白人雙親試圖用代表性的食物，像是泡菜、月餅和石鍋牛肉，來培養孩子的韓國認同時，被領養的孩子可能會逃離，感覺到更加疏離。

-33- 「食物就像是一個入口，令被領養者察覺到他們身處於疏離位置，體認到他們文化記憶的不完整。食物沒能餵飽飢餓者〔的認同〕，反而揭開了一處空洞。」（2006: 150）有時候，人們會在

中立的食物中，感覺到最「完全的自我」，最像「他們自己」。舉例來說，在史派克·李（Spike Lee）的電影《叢林熱》（*Jungle Fever*）中，一對跨種族的紐約情侶，逃離無法寬容他們的班森赫斯特（Bensonhurst）（義大利人）與哈林（非裔美國人），方法是在溫和的、由企業主導的曼哈頓中城區，分享外帶的中國食物。同樣地，社會學家蓋亞·塔奇曼（Gaye Tuchman）與哈利·琴·萊文（Harry Gene Levine）主張，第二代猶太裔紐約人之所以喜歡中國食物，乃是因為它看起來如此「四海一家、有都市風味又精緻」——換言之，比起他們雙親符合猶太教教規的東歐料理，中國食物似乎沒什麼限制，也沒那麼鄉下樣（1993: 164）。再者，人類學家詹姆斯·威特森（James Watson）寫道，香港的中國年輕人擁抱麥當勞食物，「很明確是因為這很不中國」；也就是說，麥當勞食物似乎是「比較閑散」，而且「沒有階層之分」（Watson 1997: 86）。總而言之，我們不總是想要吃透露「我們是誰」的食物。

假使華特·惠特曼（Walt Whitman）的〈自我之歌〉（*Song of Myself*），在提到自我充滿了矛盾和不確定性，因而「一點也不馴服」，而且歸根究柢「無法轉譯」時，說得沒錯呢？（註5）不需要精神分析或浪漫詩歌來告訴我們，如果我們的個人認同是如此難以捉摸，那麼，我們的集體聯繫就必定是更為無法掌握。再者，這樣的混亂不僅只適用於現代或後現代料理。理查·威克（Richard Wilk）提出，自從十六世紀第一批海盜抵達貝里斯之

後，貝里斯的食物實作就已經是「異質、多語、混雜，甚且是沒有條理的」——這或許是一般人類料理的貼切描繪（2002: 79）。

所以，回到我們的那個原初烹飪三角，或許能發現決定要吃什麼是很複雜的一件事，不僅要考慮便利與責任，還要顧及自我認同的衝突。

### 本章摘要

-34-

- 用餐比進食複雜得多。
- 所有的文化都有「料理」，由獨特的一套基本食物、風味原則、準備技巧、消費規則，以及從產地到餐桌的供應基礎設施等構成。
- 食物具有不同的象徵「價值」。有時候是「墨西哥玉米餅」——簡單，是日常必需品，有時候是「塔瑪利」——特殊場合才吃的費時料理（Williams 1984）。
- 根據同桌共食的概念，分享食物擁有不可思議的能力，足以將自利的個體轉變成為一個協作團體。
- 許多我們當成是永恆且普遍的餐飲實作，事實上變化多端，而且是晚近才「建構」的。
- 為了對抗現代生活的標準化和同質性，人們喜歡「客製化」他們的飲食，以符合個人需求與偏好。
- 我們吃什麼像什麼。

- 食物記憶能夠迎合許多私人的、社會的、政治的與經濟的目的。
- 我們不會總是想要吃透露「我們是誰」的食物。

### 第3章 食物的戲劇：分隔的認同

---

-35- 我自我矛盾嗎？很好，那麼我就自我矛盾吧，我很巨大，我包羅萬有。

Walt Whitman (1819-1892)

檢驗一個人的智力是否一流，端視他能否同時心懷兩種相反的念頭，卻又言行自如無礙。

F. Scott Fitzgerald (1896-1940)

最重大的衝突，並非存在於兩人之間，而是在於個人與他自己。

Garth Brooks (b. 1962)

假如衝突是戲劇的靈魂，那麼食物研究則造就了相當精彩的劇場。難怪，劇作家、說故事者、電影製作人與導演、作曲家，以及視覺藝術工作者，經常利用食物，以其饒富趣味的緊張或矛盾來吸引我們的目光（換言之，娛樂我們）。在這一章，我們引述這些意味深長的表現形式，以及更常見的社會和歷史性資料，來闡明我們關於「我們是誰」的想法裡，某些最為強烈的衝突。

後續章節將依序討論存在於認同、便利，以及責任這個大三角形中的各種衝突。

## 食物與性

食物與性之間的連結，最為根本而原始。兩者都位於生物再生產，以及建立強固社會紐帶的核心。兩者都涉及了將外界的實體，納入個人身體之中。食物和性都極為私人，堪稱是私密行為；它們都牽涉到首要的感官，像是觀看、聞嗅、接觸，當然還有品嚐。在《肉慾胃口：食物·性·認同》（*Carnal Appetites: FoodSexIdentities*）中，性別研究學者埃爾斯伯斯·普羅賓（Elspeth Probyn）聲稱，「準備和吃下食物的實作是……極富感官經驗的，有時候牽涉了性慾……簡單說就是，親身與食物接觸，讓我們連結到其表面、質地、風味、香味，以及裡裡外外。」（2000: 60）食物與性都持續需要使用嘴巴。人類學家法伯與阿米拉格斯指出，「當澳洲中部的土著問道『*Ut na ilkukabaka?*』，這可能是在詢問『你吃過了沒？』，但也可能是在問『你剛做愛了嗎？』」（1980: 85; Allen 2000: 29）。有性才有小孩，而小孩透過食物與母親連結；接著，母親則透過性和食物，將父親與他們的家人連繫在一起。對於再生產十分重要的身體器官，都被賦予豐富而複雜、經常帶有矛盾的料理意義，像是愛與恨、喜好與憎惡（Allen 2000）。

-36-

法伯與阿米拉格斯總結了這些連結：「根據猶太—基督教傳統，在伊甸園裡吃了知識樹上的果子，隨後就有了性的羞恥感；先是食物，然後是性……在飲食與性之間的緊密連結，不難解釋，因為通常認定在人類的演化初期，男性和女性主要是因為兩種基本生存需求——食物與生殖——而聚在一起。」（1980: 136）所以他們的著作取了個引人聯想的曖昧書名——《消耗熱情》（*Consuming Passions*）——這個標題至少也用於另一本飲食研究著作（Griffiths and Wallace 1998），以及用於「一部關於迷戀食物的驚險人生，既歡樂又古怪的回憶錄」（West 2000），一部通俗文化的嚴肅批判（Williamson 1985），一部古代雅典交際花的史論（Davidson 1999），一篇食人習俗的考古研究（Cole 2006），一部維多利亞時代「休閒和快感」文化史（Flanders 2006），一部美學家撰寫的英國烹飪史（Pullar 1970），一門英國的大學消費文化課程，一個澳洲電視烹飪節目，一個婚禮蛋糕烘焙網站，一部1989年電影，「說的是一家巧克力工廠開始生產用人肉做的盒裝巧克力」（註1），以及，一部表演藝術家的影片，探索「對甜點的熱情，視為安全感的替代品，以及情慾滿足的根源」。（註2）當我們閱讀料理文學時，經常很難辨認出廚房和臥室之間的清楚界線——就像食譜作家伊利莎白·大衛（Elizabeth David）在《地中海飲食》（*Mediterranean Food*）（1950）中，以情色飽滿的方式描述豆子燉肉這道菜：「乳脂狀」、「柔嫩」、「多汁」、「潮濕」、「熱騰騰」。文學評論家艾莉絲·麥克琳恩（Alice



McLean) 認為，這種雙關的意味是刻意的，因為「吃的快感，以及某種程度上來說，性的歡樂，對大衛來說是靈感的明確泉源，她在她的寫作工作與個人生活中，都打破習見的女性模式」（McLean: 2004, 41, 43）。

### 專欄 3.1. 通俗文化中的「消耗熱情」

挑選內容帶有大量食物的一首歌、一篇故事、一部電影，或一個電視節目，分析該「文本」中有關烹調和進餐的矛盾面向，包括：

- 作為一種同桌共食（攏聚人們）與排除在外（區別我們和他人），歡樂與衝突（餐桌上的戰役）的工具。
- 作為性關係的催化劑或替代品。
- 作為人們溝通的手段（聲音）。
- 作為人口統計的標誌（性別、種族、階級、宗教等）。
- 作為廚師培力的手段。
- 作為抵抗或反叛的表現。
- 作為悲劇（例如，幫派分子在餐廳殺死對手）與喜劇，特別是反諷（例如，幫派分子在餐廳討論他們的醬汁食譜）。
- 作為性隱喻，包括「基本食物」（尤其是肉與海鮮）、「操作技法」（舀取、攪拌、炙烤），以及「風味原則」（甜、酸、辣、鹹、苦、燙）。

-37-

■作為敘事的設計，特別是餐點用於推展劇情的方式，使關鍵對話成為可能，並將角色安置於日常儀式之中。

補充材料：Bower 2004, Inness 2001a, Parasecoli 2004, Baron 2006, Tompkins 2005, Fitzpatrick 2007, Morton 2004。

食物和性共有的模稜兩可，使得食物隱喻對於嘗試表達愛的錯綜複雜（以及反過來，描述飲食的感官愉悅）的說故事者而言，極具吸引力。為了舉例，讓我們來看看運用食物意象、汗牛充棟的愛恨情仇流行歌曲。如果情歌的歌詞裡有「風味原則」，它通常是甜美的：羅曼蒂克的流行情歌充滿糖、蜂蜜、果醬、糖果、餅乾、桃子、杯子蛋糕、嬰兒餅乾、派、花蜜，以及，若是在熱帶國家，還有芒果。然而，猶如愛情加溫轉為性欲，風味也轉向鹽分——人類分泌物的口味——和「熱性的」香料，尤其是胡椒、薑、大蒜，以及芥末。如果糖果和糕餅是純真無邪浪漫的「基本食物」，那麼肉類與海鮮則是性的主食。連同其他情慾化的高熱量餐點——圓麵包、餅乾、餃子、奶酥餅、鮮奶油、奶油、起司蛋糕、塔餅、塔瑪利、果凍捲、卡士達醬、滷汁、醬汁、美乃滋——愛的食物理所當然會提高熱度。而且，我們甚至可能天生如此，因為成功的再生產需要卡洛里；經濟學家湯瑪士·馬爾薩斯（Thomas Malthus）在 1798 年提出，人口獲得更多熱量，生育率就越高。相反地，酸、冰、苦、硬等，都傳達出厭惡

之情。沒人喜歡「咬不動的硬餅乾」、「煮過頭的」陰沉傢伙，或是過老的「羊肉」——伊利莎白時期指稱娼妓的俚語，正好與羔羊排或處女般的「新鮮肉」相反。伊麗莎白·羅津提出的「操作技法」也是以胃口情色的詞彙來比喻，就像「舀取」、「乳化」、「捶打」、「壓碎」、「攪拌」、「炙烤」、「研磨」、「油炸」，以及「家庭式料理」等片語，都有雙重意義——工具也一樣，像是「烤箱」及其反對性慾的對立面「急凍箱」（Allen 2000）。

跟馬德萊娜一樣，這些飲食與愛情之間的強烈性慾化連結，令我們難以採取飲食責任所暗示的禁慾主義。假如糕點、糖、脂肪、肉類，以及鹽巴，與生活中最私密的愉悅經驗如此緊密結合，有誰會想要克制享受呢？

可以肯定的是，由於飲食這件事近幾十年來已經變得問題重重——或許是因為關於毒物、肥胖、環境退化、勞工剝削等擔憂日漸升高（請見第五、六章）——被認為是春藥的食物與香料，已經顯著減少，一如以食物為根據的愛情字彙。這種縮減的情形，也反映出一項事實，那就是在現代，食物變得比以往更便宜、更充裕，進而更顯得像是理所當然。我們可以做個比較，考察一下廿世紀初期和中期廣泛的流行歌曲曲目——這個時期，大多數人擔憂的是吃不飽，而非吃太多。舉個例子，胖子華勒（Fats Waller）的那首〈你是我的菜〉（You're My Dish），將一名 300 磅重爵士鋼琴手的愛，比擬為喜愛杏桃鮮奶油、天使蛋糕、約克郡布丁、法

式糕點，以及「一盤撩人、令人胃口大開的藍色浪漫」（註3）。就像華勒一樣，藍調皇后貝西·史密斯（Bessie Smith）是個放縱所有感官的胖子，所有感官享受都通過〈廚男〉（Kitchen Man）這首歌（由優比·布雷克〔Eubie Blake〕和華勒的合夥人安迪·瑞札夫〔Andy Razaf〕共同編寫）表露無遺（情色飽滿地），在這首歌曲裡，一段典型的樓上樓下風流韻事之後，「相當優雅」的「布克絲女士」哀嘆，「她的廚男」，那位再平凡不過的丹，逕自突然離去。幾乎每一種食物都可以成為貪慾的對象，即使是甘藍菜、碎肉、豆煮玉米和蕪菁頭（turnip tops），這證明了人類真的是雜食者。在耗盡了各類型蔬菜以後，布克絲女士最後轉向了愛情的基本食物：肉類（肋排、法蘭克福香腸、火腿）、海鮮（蛤蜊）、酥餅（甜甜圈）。同樣地，胖子華勒的〈你不是燉菜中唯一的牡蠣〉（You're not he only oyster in the stew, 1943）呈現出豐富的滋味——料理與性慾兼而有之——後面的歌詞更露骨地指出了浪漫含意的重點，「你不是梅乾裡唯一的皺紋。」

我們可以在傳統的鄉村歌曲裡，發現可以與之匹敵的，對於各式各樣食物的食慾，像是漢克·威廉（Hank William）1951年的〈什錦飯〉（Jambalaya）——向一場由「Cajun paella」（美國南方料理，類似西班牙海鮮飯）、小龍蝦派，以及黃樟葉粉秋葵（file gumbo）組成的香料宴席致敬——在一個海灣宴席上深情地由他「親愛的朋友」供應。同樣地，在〈嘿，美人兒〉（Hey Good Lookin'），無論在料理或浪漫的部分，威廉表達出「烹煮」

一些新「食譜」的開放態度。再者，當小喇叭手路易斯·阿姆斯壯（Louis Armstrong）提到〈帶著 Bar-B-Q 昂首闊步〉（Struttin' with some barbecue, 1927）時，他很可能指的是一名招搖過街的皮條客，帶著「特別俏麗的年輕女人」（Allen 2000: 35）——對洋娃娃製造商美泰（Mattell）公司來說，他們或許不知道這種「芭比」（Barbie）的意義。

在比較謙遜溫和（而且現在看來有點老氣）的家庭情感宣告方面，〈燉腰子〉（Kidney Stew, 1947）這首歌裡頭的低賤內臟料理有極佳的發揮，薩克斯風手艾迪「光頭」·文森（Eddie “Clean-head” Vinson）決定回家去找「老姑娘蘇」（old gal Sue），她「不是魚子醬，只是樸素的燉腰子」。對藍調樂手冠軍傑克·杜普雷（Champion Jack Dupree）來說，則是〈她煮甘藍菜給我〉（She cooks me cabbage），這種喜愛也可以見諸法國風的愛意表達方式：「我的小小甘藍菜」（Mon petit chou chou），以及貝西·史密斯對於「蕪菁頭」的渴望。居家舒適感和家常料理之間的關聯，反映在俚俗用詞「豬腸愛好者」（chitlin chasin）——UrbanDictionary.com 為這個詞下了很好的定義：「假裝是某位女生的忠誠男友的傢伙，僅僅因為他知道這個女生會為了她的男人，每晚烹煮美味的家常料理。」然而，有人認為小威爾斯（Junior Wells）的〈肉醬燉豬腸〉（Chitlins con Carne）演奏曲更令人激昂，就像 JB's 的放克曲風（funky）〈請把豆子給我〉（Pass the Peas），以及布克 T & MG 樂團（Booker T and the MGs）的〈綠洋

蔥〉(Green Onions)一樣，這些作品都喚起喧鬧的種族隔離時期黑人(Jim Chow)俱樂部的記憶，那裡的食物跟音樂一樣，辛辣、高純度，從原料開始烹調。類似的連結也在非裔加勒比海人的「莎莎」(salsa，同英文的sauce，墨西哥醬料統稱)——在荷西·孔德·伊·歐拉·弗雷斯卡(Jose Conde y Ola Fresca)的新傳統歌曲中，2006年專輯《喔，波多黎各》(*Ay que Rico!*)裡包含了一個建議歌曲的「目錄」，例如有〈遭竊的豬肉〉(Puerco Robao)，以及〈雞肉湯圓〉(Bolitas de Arroz con Pollo，雞肉與黃米丸子)，這些歌詞都配得上華勒和史密斯：「兩個小球和一根香蕉……在你的盤子裡，我會為你獻上熱騰騰的美味。」(註4)相反地，描寫愛情的否定與限制的老歌，則假定聽眾都能了解貧困的生活，也就是食物少得可憐，出身密西西比的威力亞·狄克森(Willie Dixon)的〈一小匙〉(Spoonful, 1953)，在那裡，男人搏鬥、說謊和死亡，都是為了「一小匙你那珍貴的愛情」。在狄克森的匱乏經濟裡，馬爾薩斯式的環境可能同時掌控了食物和愛情的分配，以致豐饒的時期更令人感恩。

同樣地，當吟唱愛情不可避免的悲痛與缺點時，更傳統的歌曲涵蓋了多樣的隱喻性食物菜單。在胖子華勒難以理解的，描述家庭不滿的民謠，〈太多肉卻沒有馬鈴薯〉(Too Much Meat and No Potatoes, 1941)，一個沒有澱粉「配料」、只有肉塊(性?)的婚姻飲食，導致了不平衡，未成熟的關係，「好比青綠的番茄。」華勒歌曲中的失意主角，甚至滿足於只有青豆，因為「大

部分食物都能跟肉搭配」——這段歌詞敏銳地總結了真正的雜食傾向，無論是食物或是性。同樣地，燕子樂團（The Swallows）1951年的節奏與藍調經典，〈重點不是肉，而是動作〉（It Ain't the Meat, It's the Motion），指出了一段關係的維繫，遠非只憑靠肉體。社會進食的愉悅（同桌共食），取決於脈絡——令餐點美味又令人難忘的，不是這頓飯本身，而是用餐的人。舊約聖經〈箴言〉十五章 17 節，簡潔地述明了這個規則：「喫素菜而彼此相愛，強如喫肥牛卻帶仇恨」（Egerton 1994: 171）。斯洛伐克諺語也有類似說法：「和平時期吃麵包，強過騷亂時代吃蛋糕。」（Egerton 1994: 71）

由於比較接近他們的食物生產來源，早期的都市藍調聽眾，同樣能輕易理解洗衣板山姆（Washboard Sam）對於不忠誠的指控中帶有的農業意涵，「有人正在偷挖我的馬鈴薯」（Somebody's been digging my potatoes, 1939）。馬蒂·瓦特斯（Muddy Waters）的〈長途電話〉（Long Distance Call, 1951）中，也暗含了食物鏈的第一手知識，歌詞中的「失敗者」（老婆外遇的男人），接到殘酷的通知說，「另一隻騾正在踢你的攤子。」

同樣汲取了鄉村藍調傳統，渴睡人約翰·艾斯蒂斯（Sleepy John Estes）的〈乳牛藍調〉（Milk Cow Blues, 1930，最有名的是少年貓王翻唱的版本）點出了乳牛的類比，或許只有鄉村出身的人才能體會，尤其遭遺棄的配偶會渴求他那隻倔強「乳牛」的「奶油」。人類學家卡洛·康尼翰（Carole Counihan）記述了傳統

托斯卡尼諺語中一則類似的性別意識形態，男人應該「從你自己的村子中挑選女人和牛隻」（*moglie e buoi dai paesi tuoi*, 2004: 115）。將牛隻比擬推到極端的是，奈及利亞的阿拉伯女人被蓄意養胖，猶如她們丈夫擁有的肌肉發達牛群。兩者都是「男人成功的強大象徵」（Popenoe 2005: 18）；相反地，過分削瘦的西方女人，則被喻為「骨瘦如柴的牛」（13）。

然而在最近幾年，隨著農地與餐桌之間的距離增加，這種農業關聯從流行歌詞中消失，一如消失在更複雜、更多變化、更勞力密集的餐點中。（根據 UrbanDictionary.com，當今被視為「母牛」，就是指肥胖、濫交，而且令人討厭——當然完全沒有吸引力。（註5））在德州搖滾藍調樂團 ZZ Top 的〈漢堡人〉（*Burger Man*, 1990）中，沒有招牌菜或櫻桃派或鮮奶，只有多脂的鮮紅牛肉，迅速、高溫、不多加佐料地燒烤。同樣來自德州的津基·弗萊德門（*Kinky Friedman*）挖苦近幾十年來益發直率的性慾，敦促著〈去烤箱拿餅乾，到床上摸屁股〉（*Get your biscuits in the oven, and your buns in bed*, 1973）。我們可以對照漢克·威廉（*Hank Williams*）讚賞什錦飯的歌曲，以及紐奧良搖滾樂團散熱器（*The Radiators*）有關如何品嚐小龍蝦的坦率描述：「吸吮頭部、擠壓尖端。」很難分辨殲滅者（*Annihilator*）的〈卡夫晚餐〉（*Kraft Dinner*, 1990）是否論及人際關係，但很清楚地，這個敲擊金屬樂團跟烹飪的關係很微弱。反而，也許像愛情一樣，食物也需要快遞，「就是現在」。



同樣地，誰人樂團（The Who）端出的家庭餐點〈亨氏焗豆〉（Heinz Baked Beans, 1967），看起來不太可能促進天倫之樂的溫暖或冗長「回憶」。近來的異議歌曲也同樣乏味，就像藍調樂手艾爾伯特·柯林（Albert Collins）抱怨〈太多髒盤子〉（Too many dirty dishes）。

當然，網路上還是可以找到一大堆近乎淫猥的雙關語菜單，就像 Foodporn.com 這類網站，以挑逗性地標名為「法律邊緣」、-41-「自慰」、「硬核」和「脫衣舞」的一頁頁內容，承諾能滿足「所有你的美味夢想、令人歡欣的慾望，和被禁止的幻想」。然而，點選這些連結，會出現絕佳的食譜，但是對人類情慾幾乎沒有洞察——食物並非性慾的模糊影射，也不是對於性的補充，食物現在取代了性。

食物與性何以變得彼此疏隔的原因，並不清楚。或許，更無恥情色圖像在大眾媒體裡的容易取得，已經降低我們對於胖子·華勒與貝西·史密斯詭秘諷刺歌曲的需求。此外，原因也可能是在愛滋病與狂牛症流行的今日，性慾和食物都顯得更令人苦惱。埃爾斯伯斯·普羅賓（Elspeth Probyn）進一步指出，無滋無味的速食，使得我們喪失了情慾和性慾，「性慾當前冒著在理論上變得了無新意的風險，過了它的保鮮期。」（2000: 60）樂觀主義者則可能會有更富希望的看法：也許，將限制級食物隱喻明顯貶斥到流行歌曲中偏向「硬核」的區域，反映了眾人越來越不願意將女人客體化，一如比較粗暴的種族主義和性別歧視（一度盛行於

主流論述)，已經在「體面的」社會中大幅削弱。雖然 1930 年代的政客提到黑人時稱他們是「黑鬼」，並將女人稱作「菜餚」或「番茄」，大家不以為怪，現今這類講法卻可能立即會引起騷動。

## 食物與性別

但是話說回來，也許不是如此。正因為性別關係和性慾特質依然問題重重，對女性而言，食物毫無疑問展現了衝突性的認同。食物是女性培力的工具，還是奴役的手段？是能動性，還是客體化？是歡愉，還是極度的痛苦？

一方面，準備與提供食物，向來都能賦予女性力量。在狩獵採集的社會裡，女性找到了大部分的卡洛里——在殖民時期的新英格蘭原住民中，或許多達 85%（Merchant 1989: 82）。女性總是在農業中扮演首要角色，並且在多數第三世界國度，她們仍是家庭主要的食物提供者。根據聯合國糧農組織（Food and Agriculture Organization, FAO），「全世界有超過 50% 的栽種食物是由婦女生產。這其中包括了非洲國家有高達 80%、亞洲有 60%，以及南美洲有 30% 至 40% 的食物，由婦女生產。」（註 6）針對肯亞西部婦女，人類學家麥克·狄特勒（Michael Dietler）寫道，「婦女是農業與烹飪的勞動大軍，置身所有盧奧族（Luo）盛宴生產的幕後……婦女栽植莊稼、加工穀物，並從事烹煮工作。」因此，要

張羅代表著家族威望的大型盛宴，擁有好幾位妻子是必要條件（2001: 99）。女性同時為了賺取收入而販賣食物，從販售「奶油與雞蛋的錢」，到整套的供膳住宿、餐廳，以及承辦宴席服務，無所不包。歷史學家賽克·威廉斯－佛森（Psyche Williams-Forsen）在《靠雞腿起家：黑人女性、食物與權力》（*Building Houses Out of Chicken Legs: Black Women, Food, and Power*, 2006）中指出，非裔美籍女性如何藉由販賣炸雞來維持家計、償付貸款，並讓她們的孩子接受教育。

-42-

即使當女性受到限制，只能負責餵養她們自己的家人時，她們也能從烹飪中獲得影響力。首先，對廚房的控制，經常能轉變為對家庭消費的管控；身為「守門員」，廚師掌管整個家戶的營養輸入和金錢支出。婦女很顯然擁有支配孩童的強大力量，而且藉由她們的飲食工作，她們能將家人聚攏在一起。社會學家馬喬·迪凡爾（Marjorie DeVault）寫道，「女性選擇提供服務，經常是因為她們認識到她們的工作對於群體中的社交活動深具貢獻，有時候甚至維繫了群體本身的存在。」（1991: 233）一位托斯卡尼父親告訴人類學家康尼翰，「一起吃飯是家庭的基礎。」（2004: 117）即使是憤世嫉俗的奧斯卡·王爾德（Oscar Wilde），都承認良好家庭烹調的療癒功用：「吃完一頓豐盛的晚餐，一個人可以原諒任何人，甚至原諒自己的親戚。」（Egerton 1994: 124）

### 專欄 3.2. 女性、食物與衝突

請訪問一位經常烹煮的年長女性，談談她個人與食物和烹飪的關係。在什麼程度上，食物是培力的手段，以及，在何種程度上，食物又意味著壓迫？她的「飲食工作」（foodwork）的經濟價值是什麼？她如何管理飲食工作較為繁重的那些面向？她使用便利食品嗎？如果是，她會嘗試將便利食品個人化嗎？會（或不會）想要迎合家庭成員的口味嗎？她如何利用食物來「馴服」男人？她「耗盡心力」了，還是仍然喜歡烹煮？記錄她的食物聲音，藉此理解她使用食物溝通認同，以及凝聚他人和自己的方式。在她的家庭裡，有多少「廚房談話」（kitchen talk）發生？她在哪裡採買食物、如何採買？同時，請教她，簡短描述廚房瑣事和預期事務的歷史，探問這些事務是否隨著歲月而有所改變？她變得比較注重健康了嗎？她有多常仰賴大眾媒體來獲取新食譜？看看她的烹飪指南和她收集的食譜，瞭解她的個人喜好和評論。她的食譜能夠當成一種回憶錄或自傳來看待嗎？（Jansen 1997, Theophano 2002, Steinberg 2007）最後，她的食物經驗反映了多少在這一章裡討論到的衝突？

補充材料：Murcott 1983, Avakian 1997, Avakian and Haber 2005, Shapiro 2004, DeVault 1991, Inness 2001b, Abarca 2001, Counihan 2004。

女性也能藉由食物來馴服男性。對女性而言，這種控制攸關

生死，好廚藝可以成為防禦家庭暴力的手段——這是戒酒運動者提出的一種戰術，他們主張讓丈夫遠離酒吧的最佳辦法，就是豐盛的家庭飯菜。家政學先鋒艾倫·理查斯（Ellen Richards）於 1896 年主張，「不要對酒吧的事情發牢騷，除非你已經端出了湯。」

（Levenstein 1988: 49）相反地，丈夫的失敗可以歸咎於妻子對家務漠不關心，誠如一份 1868 年持家指南所指出的，「許多按日計酬的勞工，晚上卸下艱苦勞動回到家裡，眼見一屋子凌亂，以及難以下嚥的晚餐，深覺反感……他遂逃到酒店或地下賭場。」

（Green and Perry 2003: 59）當然，在這種說法裡，責任的歸屬有相當程度的移轉，因為女人為了她們無法控制的領域——男性領域——中的失敗而橫遭指責。

人類學家布瑞特·威廉（Brett Williams）指出，塔加諾（Tejano，西班牙裔德州人）移民女性在高度勞力密集的塔瑪利生產過程中協作，以便「將家人團結在一起，令男女雙方親戚肩負義務，也同時餵養和束縛了她們的丈夫」。這種具有影響力的關係，協助維繫了結伴外出收割玉米的「親戚護衛隊」。再者，由於塔馬利的做法隨著區域不同而有所變化，旅途上的塔瑪利烹調遂令移工想起他們的根源，藉此多少沖淡了旅途生活內蘊的不安穩（Williams 1984: 115）。在《移民的餐桌》（*The Migrant's Table*）中，社會學家克里斯納多·雷（Krishnendu Ray）說明了抗拒移動狀態之破壞力的另一種方式，討論中產階級孟加拉裔美籍移民女性，如何自覺地承攬「不對稱」而耗時的準備米飯與魚鮮

(*Jhol*) 晚餐的勞動，以避免自家像左鄰右舍的「西方」家庭那樣「崩解」(2004: 126)。同樣地，康尼翰的托斯卡尼人刻意運用傳統食物的記憶來動員抵抗，以抗拒據稱是現代化造成的料理劣質化(2004: 27)。翻閱義大利行動分子卡爾洛·佩特里尼(Carlo Petrini)的新傳統宣言《慢食：口味論》(*Slow Food: The Case for Taste*, 2001)，可能訝異於他對前現代的、婦女大舉加入勞動力以前的「家庭宴飲之樂」，竟有如此強烈的鄉愁(66-67)。那些將文明的衰退歸咎於(據稱的)家庭晚餐淪亡的「後女性主義者」，聲稱女性外出工作所獲得的權力，並不足以彌補流失給便利食品業者麥當勞、菲利浦莫里斯和雀巢等的權力。

然而，即使許多女性不再「從原料開始」烹煮，她們依舊包辦大部分的採購、食物準備，以及善後清潔——即使是在美國這個便利至上的社會。(註7)令人困惑的是，還有這麼多丈夫仰賴妻子供餐，為何居然有人會將基本生理需求的主導權讓給其他人？中國作家兼演員李漁(1611-1676)寫道，「嗜美饕者，宜自烹煮。」(Egerton 1994: 172)披頭四提出的簡單問題，即他們64歲的時候是否還有人會餵養他們，並非無聊的提問，因為根據「鰥夫效應」(widower effect)，男性健康在負責營養的妻子過世後，將會急速衰退。或許有許多女性之所以維持這項照顧角色，是因為她們喜愛這項工作帶來的掌控。

概念化這項權力的一種方式，是通過社區營養學家安妮·豪克-勞森(Annie Hauck-Lawson)提出的「食物聲音」(food

voice) 理念：在不願聆聽女性的社會裡，食物給了女人「訴說」的管道。食譜、廚房談話 (*charlas cocinas*，廚房會談)、回憶錄，以及街坊烹飪指南，都是溝通她們的經驗、喜好、觀察及渴望的好辦法 (Hauck-Lawson 1992, Abarca 2001, Finn 2004)。因為閱讀了她母親那些弄髒的、附有註解的食譜，某位文學教授領悟到母親在安靜和自我謙遜以外的其他面貌，其實是個「有造詣的作家」，她那些潦草的評論點評了品味、經濟、權威及能力等複雜議題 (Jansen 1997: 55)。民俗學家珍妮特·特奧法諾 (Janet Theophano) 認為，老食譜提供了豐富的洞察力，令我們得以深究「幾近無聲」的被遺忘女性。「久受忽略的……這些私密故事，顯露出個別女性如何述說她們自己的生命故事、她們社群的描述，以及她們對於社會與文化的見解。」 (2002: 3) 同樣地，在夏瑟洛研究的那些寫給編輯、飲食專欄，以及其他意見交換的婦女信件中，她發現有關這群 1950 年代主婦所承受的情感、經濟和政治壓力的複雜老練討論。事實上，假如食物給予這些失去權力的人「聲音」，有些婦女則藉由她們的菜餚來激昂高歌。有時候，她們同聲齊唱，就像社區食譜是由一群婦女出於寬厚、宗教及公益等理由編纂而成的 (Bower 1997)。

與此同時，食物顯然能夠將女性限制在卑屈的角色，讓她們忙於家務，並且在公共領域保持「安靜」。以此觀點來看，食物控制了女性——正如禁酒運動者警告的，那些無法達到丈夫的飲食（與性慾）期待的女性，甚至會發現自己淪為被拋棄與施暴的對

象 (Murcott 1983)。〈搖擺、喧鬧與翻滾〉 (Shake, Rattle and Roll, 1954) 這首歌曲，相當冷酷地表達了受限於臥室到廚房範圍的家庭監禁，歌詞裡，大喬特納 (Big Joe Turner) 命令他的妻子／女友「離開床舖」，「進廚房去」，她則在那裡讓「鍋碗瓢盆發出吵雜聲」。

有人理所當然地會懷疑，這種束縛實際上有多大影響力。狄特勒 (Dietler) 觀察到，即使肯亞盧奧族婦女為丈夫的宴席準備了所有食物，一切榮譽還是歸於男性；再者，當婦女為其他女性籌辦自己的饗宴時，規模通常比較小 (2001: 92)。為反覆無常的孩童提供飲食，同樣既費勁又冒險——在日本，母親為了挑剔且必須快速吃完飯的孩子，小心翼翼地準備便當 (*obentos*，午餐盒)，以免母親和孩子受到學校當局懲罰 (Allison 1997: 298)。此外，為何要假定母親就是首要的照顧者？即使是母親擔任嬰兒主要的家庭餵養者，這種顯然全年無休又全能的角色，也可以有所質疑。畢竟，母乳對嬰兒來說可能比較好 (專家對此並無共識)，然而，母乳也能夠先擠出來裝瓶，由男性餵養；嬰兒也可以聘用奶媽來餵養，再者，如果母親真想要哺乳的話，也沒有任何固有的「天然」理由可以主張，為何哺乳就必須離開公共領域。許多被視為本當如此的事情，都可以看成是父權體制的社會建構。在日本便當的案例中，人類學家安妮·阿利森 (Anne Allison) 指出，「母職是性別化的意識形態國家機器。」 (305) 再者，阿利森描繪了我們所談論的分隔認同主題，她認為製作便當「對女性



來說是雙刃刀」：既是創造性的個人表現，也反映出她對於儀式和權威的臣屬（307）。

無論男女，飲食工作都很費勁、燥熱、乏味、反覆，而且多半得不到感激。歷史學家傑弗瑞·皮爾查（Jeffrey Pilcher）針對墨西哥的研究寫道，「辛苦而肯定的是，傳統中美洲的烹調需要耗費龐大心力」；獨自準備主食墨西哥玉米餅，一天可能要花上五到六小時（Pilcher 1998: 10, 102）。怪不得大多數現代墨西哥婦女，會買現成的玉米餅。同樣地，歷史學家瑞秋·蘭登（Rachel Laudan）在她令人關注的研究「料理現代主義的請求」中，聲稱廿世紀的日本女性「歡迎工廠出品的麵包，因為她們因此能多睡一點，不用起早煮飯……印度職業婦女很高興能夠在週間都只提供買來的現成麵包，只有週末才製作耗時的印度薄餅。東歐和俄國出現了超市後，家庭主婦也很開心有現成商品的選擇和便利」（2001: 42）。

假使現成的便利食品已經取代了家庭烹調，但不便利不必然會促進此事。換言之，身為家庭廚師的權力和聲音，這種表達自我的能力，部分也取決於既有的設備。在大部分歷史階段中（以及就當今世界而論），烹調設備既貧乏又不完善。在現代時期以前，只有少數家庭擁有體面的爐灶、烤箱，甚至是一間獨立的「廚房」，再者，能源也很稀有（Mennell 1996: 49）。馬鈴薯在世界各地受到熱烈歡迎的原因之一是，只要有火就可以快速烤熟，徒手拿著就可以吃，因為當時也罕見碗盤和餐具（Diner 2001:

92)。同樣地，在承受壓力的農民社會裡，拌炒與小火嫩煎可以節省能源、時間，並且保留營養。若非作為儲存和消耗熱量的快速簡便方法，酒還會是什麼呢？（Pollan 2006: 100-102）即使在十九世紀後期，對美國許多都市勞工階級婦女來說，家庭烹飪也不是一個選項，史學家凱薩琳·李奧納多·透納（Katherine Leonard Turner）主張，「除了其他顧慮之外，烹調所需的燃料太昂貴，好的爐灶很罕見，而且勞工的時間最好是拿來賺錢，而非在家中料理食物。」儘管有許多關於美好往昔的懷舊道德說教，這些務實的維多利亞時代人，依舊從雜貨店採購加工過的便利食品，並且從麵包店、小餐館、午餐店、熟食店和手推車攤販那裡外帶煮好的食物。拒絕了中產階級改革者鼓勵家庭烹調的努力，「波士頓的勞工階級婦女對『慢食』完全沒興趣……她們已經很習慣外帶麵包和糕點，當作每天的餐點。『賣派的小店與麵包店』的食物或許不夠營養，也沒有特別便宜，但它們卻是街坊鄰里快速便宜食物的重要來源。」（2006: 14-15）同樣地，早在白色城堡（White Castle, 1921）、霍華強森（Howard Johnson, 1925），以及麥當勞（1955）等店家創辦之前，速食在歐洲城市已經深受歡迎。舉例來說，從《倫敦外食：首都正餐五百年》（*London Eats Out: 500 Years of Capital Dining*）中我們得知，十九世紀的倫敦客，能夠在街頭小販和外帶店構成的琳琅滿目羊角聚寶盆<sup>1</sup>中挑

1 譯註：羊角聚寶盆（cornucopia）為滿溢著水果、花卉和穀物的羊角，乃是豐盛的象徵。

選，有成桶的蛾螺、一便士火腿三明治、烤馬鈴薯、義式冰淇淋、熱烤派，以及熟鰻魚（Ehrman et al. 1999: 84-85）。追溯到更早的時期，歷史學家畢特·區明（Beat Kumin）指出，「到了中世紀晚期，客棧的密集網絡已經存在於歐洲大部分地區」，這些小餐館提供相當數量的飲食與外帶服務（2003: 71）。在日本，服務迅速、價格低廉、供應城市工作者的蕎麥麵店，起碼可以追溯到十七世紀中期，販賣甜不辣和烤鰻魚的流動街頭小販，也在同時期出現（Pilcher 2006b: 40）。對便利的要求幾乎稱得上是個普遍現象，起碼是「文明」（拉丁文的意思指都市化社會）的功能。威克指出，「自古代美索不達米亞的第一批城市起，都市人就十分忙碌，時間緊迫。」（Wilk 2006: 193）

此外，無論過去或現在，並非所有女性都是好廚師。事實是，我們無法真正知道，有多少女性喜歡或擅長烹飪。食物備忘錄、烹飪指南，甚至食物研究教科書，都是由真正下過廚的人撰寫，用意是給實際下廚者，或至少認為自己應該下廚的人閱讀。許多經典的烹飪指南，是由心懷大志想**走出廚房**、參與更多公共事務的女性完成的。莉迪亞·柴爾德（Lydia Child）將來自《節儉的美國主婦》（*The American Frugal Housewife*）一書——十九世紀中期最受歡迎的指南之一——的盈餘，捐給廢奴計畫（Haber 2004: 230）。凱薩琳·畢奇爾（Catherine Beecher）在《家政學專論》（*Treatise on Domestic Economy*, 1841）中，鼓吹資產階級家庭生活，卻終其一生保持單身，並且到處講演，探討社會議題（Ross

2004: 74)。艾倫·理查斯 (Ellen Richards) ——極力主張自家烹煮的湯，能夠使男人遠離酒館——是麻省理工學院第一位女博士生，並且直到 1911 年過世為止，都是化學系的教員 (Shapiro 1986)。

自現代早期以來，烹飪指南的普遍流傳，也可以解釋為反映了料理的生疏，如果還稱不上缺乏能力的話——否則，為什麼要如此仰賴外來的建議？史學家傑薩米·諾豪斯 (Jessamyn Neuhaus) 寫道，烹飪指南「或許示範了人們吃些什麼，但更容易描繪出人們希望自己能夠吃什麼」(2003: 3)。同樣地，多數的飲食史都聚焦於菁英的華麗高級料理，但這些人能雇用**其他人**來替他們烹煮。再者，在這個競技場中，最有聲望的是**男性大廚**，而非**女性廚師**，後者被認為是地位較低的廚房工作人員。因此，長久以來的刻板印象是，**法國料理** (男性) 比**英國烹飪** (女性) 還要優越 (Mennell 1996: 200-14)。

就像許多社會史一般，我們對於底層庶民和廚房中的生活所知甚少。不善辭令的女性或可利用食物作為一種「聲音」，然而，除非她們寫下料理之「歌」，否則我們無法獲得她們的料理內容與方法的紀錄。然而，在家庭天堂裡，我們確實看到了深具啟發的麻煩暗示。看看這首愛爾蘭老歌〈墨菲太太的海鮮雜燴濃湯〉 (Mrs. Murphy's Chowder)，裡頭包含了「肉丸、魚丸、樟腦丸、砲彈……」。其他的版本，〈誰把褲子放進墨菲太太的海鮮雜燴濃湯？〉承認，並非所有的節慶餐點都能像漢克·威廉

(Hank Williams) 的什錦飯那樣美味可口。小說家馬克·瓦恩加德納 (Mark Winegardner) 頗為適切地在他編選的食物回憶錄《我們吃什麼像什麼》( *We Are What We Ate*, 1998) 中，以他對於母親拖車停駐場料理的驚恐回憶開場，那通常是在小平底鍋裡煎著一磅的半凍半融漢堡肉，等到肉炸好了，再決定要不要加入康寶蘑菇濃湯、卡夫起司通心粉，或是鮭魚罐頭。(關於普魯斯特對「煎煮椴花茶」的讚頌，瓦恩加德納的說法是，「有你的，馬塞爾。我還得查字典才知道甚麼是『煎煮』(decoction)……我非常確定，我的家人中沒有人曾經煎煮過任何東西，除了 Jell-O 果凍粉以外」(1998: 8)。) 這本回憶錄選集中的另一位作者，摘錄了尼爾森·阿爾格雷 (Nelson Algren) 的名言，「千萬不要在媽媽的地盤吃東西」，並且回憶起自己母親的「模仿式料理。我們歡迎替代食品，喝 Kool-Aid 取代果汁。人造奶油比奶油便宜……我們的美食哲學是，你聽著，你不吃就會死，就讓我們熬過去，繼續過活」(Dufresne 1998: 82-83)。在《天生嫩骨》( *Tender at the Bone* ) 中，餐廳評論家露絲·雷舒爾 (Ruth Reichl) 回憶她母親是「模子皇后」，她嘗試做出來的家庭早餐，滋味介於「貓腳趾」與「陳腐的鯷魚」之間。或許為她後來的角色——《紐約時報》與《美食》( *Gourmet* ) 的首席料理守門員——埋下伏筆的是，小露絲的使命就是「避免來家裡晚餐的客人被她媽媽害死」(1998: 3-5)。雖然「料理災難的藝術」已經成為烤焦食物博物館網站上備受頌揚和嘲笑的對象，(註 8) 我們還是能從瑪奇·皮爾西

(Marge Piercy) 的詩作〈廚房的氣味是什麼?〉(What's that smell in the kitchen?) 中，看出嚴肅的抵抗(如果還談不上直接抨擊)，詩的開頭是這樣：「整個美國的女人都燒焦了晚餐……。」(Avakian 1997: 111)

女性主義者夏綠蒂·柏金斯·吉爾曼(Charlotte Perkins Gilman)在1903年對於「家庭烹飪」有所嘲諷，「長期受苦的人類系統(也許因為多年的家庭烹飪而變得更堅韌)，甚至會調整自己以便適應緩慢的死亡。」(Gilman 1972: 125) 女性需要從家務再生產角色中解放，這件事對廿世紀早期改革者來說，已經相當清楚，他們熱切提議各式各樣的安排，包括優良的外帶服務、  
-48- 合作式持家，以及小藥丸形式的合成食品和膳食。對吉爾曼來說，由專業來準備的食物，是更為「進化」、並且可以提升「大眾口味。我們需要培養察知何謂好食物的鑑賞能力，遠離個人餐桌上荒誕怪異、反覆無常的自我放縱。我們在料理方面的唯一口味標準，是個人胃口與突發奇想。我們僅僅是『喜歡』一道菜，就足以確保徹底的贊同。但是，喜好不過是適應的結果」(Gilman 1966: 250)。再往前幾步，民粹主義鼓動者瑪麗·麗茲(Mary E. Lease)於1893年斷言，百年之內農業科學會容許我們「從地球的肥沃土壤中，以一種濃縮形式獲取生命力量或胚芽，就像目前在玉米仁、麥粒，以及甜美果汁中都能發現的那樣。來自大地之母肥沃胸膛的生命小藥瓶，將會供應人類日常所需。廚師和烹調的問題就解決了」(Belasco 2006a: 27-28)。

同樣地，其他十九世紀的女性主義烏托邦論者指出，必須有所行動以便拯救「站在餐桌前頭被烘烤的女人」，或許也得降低對於無能的「布里姬特」（Bridget，愛爾蘭廚師）的仰賴，而這位廚師傳聞中燒焦晚餐的傾向嚇不倒皮爾西。在安娜·竇德（Anna Dodd）寫於1887年、諷刺2050年紐約的小說《未來共和國》（*The Republic of the Future*）中，由壓縮空氣推動的管道，直接將一瓶瓶的食物藥錠運送到沒有廚房的公寓。「當最後一片派，被製成第一個小藥丸時，」竇德的敘述者解釋，「女性真正的自由展開了。」（Belasco 2006a: 116-117）儘管餐點藥丸尚未付諸實現，布爾什維克分子（Bolsheviks）確實在俄國革命後隨即引入了公共的社區食堂，史學家毛里西歐·波瑞洛（Mauricio Borrero）指出，其部分原因是為了「將婦女從耗費冗長時間、替家人準備食物的專制家庭廚房中解放出來」。列寧指出，國家補助的餐廳實驗，「是實踐小型共產主義的活生生例子。」（Borrero 2002: 269）就資本主義的情況而論，最初由女性主義烏托邦論者提出的解放願景，部分由速食餐廳實現了。舉個例子，民俗學者依蓮娜·布蘭貝克（Helene Brembeck）在〈回麥當勞的家：在麥當勞協助下維繫家庭晚餐〉（Home to McDonald's: Upholding the Family Dinner with the Help of McDonald's）中主張，除了部分減輕婦女的烹調和善後事務，相較於有更多階序且瀾漫壓力的家庭烹食，速食餐點可以更為平等且有益家庭（2005）。

然而現代女性——無論資本主義者或共產主義者——採用許多

省力科技、產品及服務，她們抗拒料理的徹底社會化。儘管 1950 年代已經被名為「食品加工的黃金年代」，當時的行銷人員針對湊合的料理發動全面抨擊（Levenstein 1993: 101-118），夏琵洛寫到，「這證明料理的根源是如此深遠而頑固，即使最強大的食品工業也無法將它們連根拔起。」（2004: xxiv）即使婦女熱切地採購加工食品，並且遵循佩格·布拉肯（Peg Bracken）的暢銷書《我恨烹飪食譜》（*I Hate to Cook Cookbook*, 1960）中的食譜，她們同樣也喜愛伊爾瑪·榮鮑爾（Irma Rombauer）對廚房的歌頌《料理之樂》（*Joy of Cooking*, 1931），以及茱莉亞·柴爾德（Julia Child）成功的暢銷書《掌握法式料理的藝術》（*Mastering the Art of French Cooking*, 1961）。作為折衷方案，她們或許會嘗試奧克蘭（愛荷華）百年食譜（1982）裡的「八個罐頭砂鍋」（Eight-Can Casserole）食譜，或者，將綜合了盒裝蛋糕預拌粉、罐裝杏仁薄片、人造鮮奶油及壓碎糖果棒的「原創」食譜，投稿到深受歡迎的 Pillsbury Bake-Off 網站（Stern 1984: 274）。事實上，女性向來會將新奇食物納入她們的「家庭烹調」，而且，有鑑於番茄、青椒、辣椒、巧克力、玉米，以及馬鈴薯，直到 1492 年以後才遍及世界各地，那麼要在「傳統」與「現代」之間劃出一條清楚界線，是很困難的。人類學家威克觀察到，「所有食物在某個方面都是創新的，但在其他方面又根植於過往。」（Wilk 2006: 194）

這種明顯的矛盾，可能導源於烹飪三角的三個端點之間的密



集協商：對食物強大聲音的尊重（認同）、對於遙遠的非個人供應者有所根據的懷疑（責任議題），以及經過包裝或專業調製的食物的高昂成本（便利議題）。即使大多數女人在公共的「金錢經濟」中同時扮演生產者和消費者，但不願放棄夏瑟洛所謂的廚房「情感經濟」（2004: xxiii），顯示了一種深刻的矛盾心態——同時有助於維持惡名昭彰的「第二輪班」（second shift），即女性實際上一天肩負兩份工作。在多重工作的挑戰之外，對於食物品質與創意的期待升高，也提高了許多廚房裡的壓力層級，廚師可能發現自己必須在更具鑑別力的家人和客人面前演出（Julier 2004）。

食物一性的叢結周遭有類似的複雜狀態，而如前文所述，這些分裂感覺也反映在流行的食物歌曲中。一方面，在製作塔馬利這類勞力密集的節慶料理時，女性珍視她們身為有力製作者的角色。另一方面，在數不清的有關男性欲望和恐懼的歌曲中，女性卻發現自己被塑造為「熱燙塔馬利」。在〈她們又紅又燙〉（They're Red Hot）這首歌中，藍調樂手羅伯特·強森（Robert Johnson）既貪求「高佻」女子，又懼怕她會「折斷你的脊椎、麻痺你的腎臟」。這首歌收錄在嗆辣紅椒（Red Hot Chili Peppers）的1991年《血糖性魅》（*Blood Sugar Sex Magik*）專輯中，適切地表達了這種「熱燙塔馬利」的複雜訴求。

積極的女性情慾能威脅男性，反之亦然。幾世紀以來，女性被比喻成屈服於男性掠奪的肉片。《歷史俚語辭典》（*Dictionary*

*of Historical Slang*) 列出了描述女性作為性對象的各式肉類隱喻：「小肉片」（男性首次性經驗）、「鮮肉」（新來的妓女）、「燒肉」（放蕩女）、「生肉」（裸女）、「人肉市場」（風化區）、「肉屋」（妓院）（Fiddes 1991: 150）。若女性被視為各式各樣肉類（小雞、蚌肉、羊肉、羔羊排），而她們的身體部位也隨之被分割（腿、大腿、腰、臀、胸），我們就能理解，對某些女性來說，吃肉或許是個問題。研究維多利亞時期料理的史學家，已經察覺到女性在吃肉這件事情上，有明確的猶豫不決（如果還談不上反感的話），而其部分原因是餐桌上的肉慾讓人聯想到床上的肉慾，特別是暴力、不浪漫那一類肉慾。「肉類廣泛被認為能夠燃起色慾激情，男性尤其明顯。」尼克·費迪斯（Nick Fiddes）寫道，「這種刺激是動物性的，而非情慾的。」（147）因此，十九世紀素食運動人士希爾維斯特·葛拉漢姆（Sylvester Graham），同時抨擊了肉類和手淫，因為兩者都以犧牲女性伴侶來增加男人的性能量（Wharton 1982; Nissenbaum 1988）。史學家瓊安·雅各·布倫伯格（Joan Jacobs Brumberg）指出，對維多利亞時期的上層階級英裔美國女性而言，遠離肉類變得十分激越：「沒有任何食物（除了酒精）比肉品更能引起維多利亞時期女人與女孩的道德焦慮。」對這些女性來說，「文明」至少意味著要少吃點紅肉——這直接抵觸了進步意味著多吃牛肉（營養轉型期）的普遍信念。「吃肉過多被連結上青春期荒唐和花癡行徑。」（1989: 176）同樣地，夏瑟洛將裝飾性沙拉的附庸風雅迷

戀，歸因於「女性厭惡紅肉的假設」。在最受歡迎的維多利亞晚期烹飪指南中，肉類必須加以掩飾，連法蘭克福香腸也得用「純淨的」（女性化的）白醬來遮掩（1986: 91-102）。

出生於阿爾及利亞的醫師瑪麗卡·莫凱登（Malika Mokeddem），在其半自傳體小說《夢想與刺客》（*Of Dreams and Assassins*）中，速寫她那個在性慾上狼吞虎嚥的父親（一名對待肉品與女性同等野蠻的肉販），藉此描繪出連結性暴力與肉類的格外生動圖像。

他對於〔女人〕的著迷是位居理想場景（肉店）的理想活動。他置身於懸掛的動物屍體、成群飛舞的蒼蠅，以及血腥味當中，依然一派輕鬆。他守候獵物時，一面處理肉類，令他蓄勢待發。你得看看，他抓住一大片牛肉或羊肉，用摔角選手的姿態，將它丟擲到肉店砧板上。他拿起肉斧，砍！砍！砍！三塊排骨，三個喘息。切開。他退後一步。他著迷地觀看這個場景——裂開的肉片、壓碎的骨頭……

「以一種瀕臨瘋狂、寂靜無聲的娛樂」盯視著血跡，他對進入店裡的女人，投以同樣的掠奪性凝視。「女人對他來說，只不過是肉。」為了完成這種連結，他利用肉品來誘惑「最貧困的客戶：拿一小塊羔羊肉、羊肉或駱駝肉來換取性。牛肉太昂貴了」（Mokeddem 2000: 6-7）。儘管肉品工業廣告宣稱，牛肉「對真正

的人來說，才是真正食物」，但在許多文化中，只有男性才是「真正的人」而有資格享用。

- 51- 女性主義者卡羅·亞當斯 (Carol Adams) 指出，在世界各地，「肉類對男性來說是常規飲食，對女性而言則是時有時無。」(1992: 26) 亞當斯以衣索比亞最近的饑荒為例，那裡的飢餓女性被要求準備兩種餐點，含有動物性蛋白質的餐點專供男人食用，沒有動物性蛋白質的則供女性食用。不少人類學文獻顯示，舊石器時代男性獵人過度獵捕野生獵物，他們為自己奪取供應不足的肉類，因而迫使女性去探索和發明了農藝作為替代出路 (Ross 1987: 18)。順著同樣的脈絡，人類學家悉尼·明茲 (Sidney Mintz) 研究指出，十九世紀英國勞工階級男性，要求每日能有肉類配給——大部分從受飢荒打擊的愛爾蘭和蘇格蘭海運過來——他們的妻子則從當時已經大量生產的主食，像是麵包、糖及果醬，勉強獲取廉價的卡路里 (Mintz 1986: 145; Ross 1987: 30)。反映出類似的二元對比，二次大戰期間的美國食物政策假定，上戰場的男人應該吃紅肉，女性則湊合著吃蛋白質的替代品。戰後，史學家愛咪·班特利 (Amy Bentley 1998) 指出，美國女性更傾向贊成延長肉品與麵粉的定量配給，如果這種作法能夠減緩其他地方的饑荒。即使今日，**如果**飲食沒有以某種方式達致「均衡」，那麼長期食用肉類不足，可能惡化某些慢性的「女性」狀況，例如貧血 (George 1994)。相反地，男性過度消費動物性蛋白質，會造成長期的健康問題——這是認同 (男性等同於肉品) 與

責任（長期健康後果）之間有所衝突的清楚實例。

為此，許多女性主義改革者都成為素食者——這種意識形態也在女性主義的奇想小說中可以窺見，呼籲更具良心的消費方式，並且格外能獲得已經熟悉肉品消費的性別不平等者的同情性理解。在全由女性組成的烏托邦《蜜若拉》（*Mizora*）中，人工合成的肉品「比起畜養動物，被認為是更經濟的取得肉品方式」（Lane 1880: 74）。同樣地，在夏綠蒂·帕金斯·吉爾曼（Charlotte Perkins Gilman）的《她鄉》（*Herland*, 1915）中，沒有家畜而得以節省空間，而且居民總是對於食用獸肉、搶奪小牛的奶水來餵養人類這類想法，深感憤怒。即使是瑪麗·雪萊（Mary Shelley）《科學怪人》（*Frankenstein*, 1818）中的「創造物」，在逃離創造它的那位無道德感、家長作風的維多（Victor）之後，也成了素食者（Adams 1992: 108-119）。

迴避或是批評肉食，在近來對於父權體制的反抗中，也成為一項強大的工具。或許最著名的分析是亞當斯的《肉的性政治：女性主義素食者的批判性理論》（*Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, 1992）<sup>2</sup>，她發現「肉類文本」有清楚的男性支配模式，涵蓋了人類學與文學、民俗故事與軍事口糧食譜。亞當斯接受「吃什麼像什麼」的典範，強烈主張食用

---

2 譯註：該書有中譯本：《男人愛吃肉，女人想吃素》（2006年，柿子文化出版）。

稻米（許多素食飲食的核心主食）是一種「顛覆父權體制」的方法，並宣告了「女性信念」（Adams 190）。其他行動派則採取更具挑撥性的歸謬法（*reductio ad absurdum*）途徑。舉例來說，在-52- 《甜肉》（*Sweet Meat*）中，表演藝術家海瑟·威勒斯（Heather Weathers）穿上一件用三十磅精選牛肩肉編織成的「肉比基尼」。在散發一份控訴「女性物化」的傳單後，她展示了這件比基尼，然後慢慢將這身肉衣切成小丁，烤給觀眾吃。同樣地，在1980年代，曾經擔任時裝模特兒的安·西蒙頓（Ann Simonton）屢次在選美比賽場外，穿著由內裙肉牛排（側腹橫肌牛排）做成的「肉裝」，裝飾著法蘭克福香腸項鍊，或是大臘腸與橄欖麵包，點綴荷蘭芹胸花。青少年時期曾慘遭輪暴的西蒙頓，在聖塔克魯茲（Santa Cruz）舉辦的加州小姐競賽中，發表了更強烈的聲明（因此遭拘留），當時她穿著用豬肋排做成的泳裝，在大廳樓梯潑灑自己的鮮血，同時，充滿敵意的反對者吟唱著「評選肉，不要評選女人」<sup>3</sup>。（註9）

3 譯註：原文為“Dress meat, not women.”，但經查考，應為“Judge meat, not women.”

## 嚴陣以待的食物

撇開性別與肉類相關的議題不談，食物消費本身還對許多現代人構成了重大衝突——像是日漸流行的長期節食，以及更嚴重的危及生命的飲食失調，而且不僅限於女性。一方面，消費者受到慫恿，要通過食物來享受人生。畢竟，進食令人愉悅——更別提它還有成為自我表現、權力，以及一般感官經驗載體的功效。消費者文化認為，豐盛美味的食物是一種應得的權利，是旅行、家庭和社群維護的基本元素，也是刺激的浪漫。再者，由於全球化工業食物系統的效率，食物比以往更為便利。身為雜食者，我們被設計要吃下大量食物，但是對我們當中的許多（但非大部分）人來說，現在已經脫離了這些束縛，為何不吃你想吃的分量呢？事實上，不進食會令個人蒙受汙名，並攪亂了社會關係——置身一群葷食者之間用餐的素食者，總是能發現這一點。再者，社會學家阿西比·沃克（Ashby Walker）在他探討仰賴軟管餵食的病人，充滿同理心的研究中指出，無法「正常」進食的人苦於嚴重的認同缺損，並可能威脅家庭的團結。想當個人，就必須進食。

另一方面，吃太多顯然會對自我印象（認同）產生深遠影響，也對個人健康與環境健全（責任）有重大後果。儘管有些傳統文化珍視肥胖，視之為富裕和慷慨的標記，現代文化一般來說則傾向於責難肥胖。「在當代北美與歐洲，」人類學家唐·卡林克（Don Kulick）與安·曼妮雷（Anne Meneley）觀察到，

「『胖』這個字表達出來的語調，經常是不安、羞愧、警告，或是帶有譴責意味。我們被無情地告知，肥胖很糟糕。」（2005: 2）有關纖瘦崇拜的解釋非常多——拒絕長大、恐懼女性性慾特質、害怕失去控制、宣告自制與紀律、心理失調、抗拒壓迫性的家庭餐點、家庭餐點不足的後果、對結核病浪漫詩人的病態崇拜、過度猖狂的清教主義等。無論原因為何，恐懼肥胖特別對女性造成重大傷亡，因為對她們而言，不進食可以傳達她們的「聲音」。即使那些並未淪為飲食失調的人，仍然會發覺她們限制自己在別人面前吃些什麼，以及吃下多少分量——這是維多利亞時期優雅信念的遺風，「女性絕對不該讓人瞧見她在吃東西。」（Brumberg 1989: 164-188）隨著對於「肥胖」可能壓垮現代醫學，破壞現代經濟的憂慮升高，不進食已經變成政治、醫學和道德上的要務（更多討論參見第五章）。

總括來說，是時候去埋葬（起碼複雜化）「我們吃什麼像什麼」的格言了。我們在這裡能做到的，頂多是指出食物涉及了個人與社會認同。接下來，我們應該探討與食物深切相關的**其他**事物，像是經濟、政治、正義、健康與環境等。



## 本章摘要

- 食物與性關係密切，顯見於大眾流行歌曲的歌詞。
- 廿世紀初期的情歌反映了匱乏與貧困的傳統，特別著重食物的隱喻。
- 近幾十年來，隨著食物日漸成為問題，同時更視為當然，情歌裡的情慾化食物範圍也變窄了。
- 對女性而言，食物同時意味著培力與奴役、掌控與壓迫。
- 無論男女，飲食工作都很費勁、燥熱、乏味、反覆，還經常得不到感激。
- 並非所有的母親都是好廚師。
- 「便利」是存在已久的需求。人們吃熟食、速食的歷史已有好幾個世紀。
- 以歷史觀點來看，男性對肉類的關注多過女性。
- 對有些人來說，不吃是「聲音」的表達。

## 第4章 便利：全球食物鏈

---

-55- 在艾瑞·卡爾（Eric Carle）的兒童經典作品《鬆餅，鬆餅！》（*Pancakes, Pancakes!* 1990）中，小傑克醒來非常想吃鬆餅。這給傑克的媽媽帶來了難題，她需要麵粉廠新近收割、去殼與輾磨的麵粉、黑母雞的蛋、乳牛的牛奶、新鮮乳脂攪製的奶油、爐灶用的柴火、儲物架上的果醬等等。最後，三十頁華麗的畫面與無數個小時之後，傑克得到樸素卻費盡心力的鬆餅。遲來的滿足產生了富有教育意義的獎賞，卡爾的讀者在鄉村食物鏈方面上了一課，包括古老工具的清晰插圖，像是連枷、打穀機、鐮刀、石磨、斧頭、攪乳器——這項特點很能吸引小學老師，他們利用該繪本來教導都市孩童，知曉基本食物的供應、準備及營養。某位有進取心的四年級老師，甚至用它來教導學生關鍵經濟原則，尤其是「消費；生產；相互依賴；自然資本與人力資源。」

（註1）

這本書有吸引力，是因為大部分孩童（與父母）並不知道他們的食物來自何處。其實，要是他們真的吃了鬆餅——這是個有問題的假設，因為要從無到有，甚至只是從現成盒裝產品開始做

起，都需要耗費時間，運用許多基本技巧——那比較可能是麥當勞早餐的一部分（這份菜單對那則公司標語「I'm lovin' it」當之無愧，消費者積極遊說麥當勞全天供應早餐菜單）。麥當勞注意到高利潤的早餐部門，正以一年 9% 的速度擴張，遂允諾考慮這項請求。（註 2）畢竟，這家公司曾經誇口，「我們全都是為了你」以及「今天你值得小歇一番」。

麥當勞創辦人雷·克洛克（Ray Kroc）也以宣講這項管理基本原則——簡潔為上（KISS, Keep it Simple, Stupid）——而聞名。在某種意義上，整個現代工業化的食物鏈只有一項產品：便利。我們付出費用，來換取食品工業替我們節省培育、準備、甚至消化我們的鬆餅及我們所吃一切東西的原料所需的時間、勞力、能源、麻煩、汗水、技術與危險。為了這種便利，全球零售食品的帳單大約是一年五兆美元，其中半數通過商店銷售，另外一半則由餐廳販售。（註 3）單是在美國，2006 年就有四萬家超市雇用了超過 350 萬人，並售出價值 5,000 億元的食品。此外，還有 14 萬家像是 7-Eleven 的「便利商店」。（註 4）飲食服務（麥當勞和其他速食業）在美國另外產生了 5,000 億元產值，並雇用超過 1,000 萬名勞工。（註 5）儘管效益龐大，但顯然只有一項簡單主張：我們付錢讓別人來餵養自己，我們就可以做其他事情。

這件事真的這麼簡單嗎？克洛克可能抗拒全天候供應早餐菜單，因為這必須增添並訓練人員，以及替新的燒烤架挪出空間（而非在午餐時段，將同一個燒烤架，從烤鬆餅轉換來燒炙漢

堡)。其實，克洛克可能會偏愛不供應早餐的菜單。麥當勞現任首席執行長拉爾夫·阿爾瓦雷斯（Ralph Alvarez）說，「早餐沒有表面上看起來那麼簡單。」（註6）事實上，便利食物的供應系統錯綜複雜，必須有好幾百萬人密切協調他們的努力，這些人負責栽種、照料、採摘、搬運、貯藏、剝切、烹煮、包裹、銷售，以及配置我們的加工農作物與家畜——還不提許多替供應商提供服務的其他工作人員：像是鋤頭、種子、農化物資、牽引機、卡車、冰箱、紙袋、刀具、漢堡／鬆餅烤架等重要「投入」的製造商。（註7）大部分被創造的「附加價值」，來自農場後頭的食物鏈階段，因為在2002年，僅有略微超過200萬的美國人被列為「農場經營者」（他們多半不是全職、自營的農民），卻有100萬人從事農業投入與服務（供應聯合收割打穀機、擠奶器等等），250萬人從事農業加工（將穀粒轉變成鬆餅預拌粉、乳脂轉變成奶油等等），另有超過1,600萬人從事批發與食物零售。（註8）食物鏈越長，農民的分額就越小。反映了全球雜貨零售業不斷增加的複雜性，在每一美元食物銷售額中，農民所得從1910年的美金40分，衰退到1997年的7分。其他錢都進了供應商與「中盤商」的口袋，他們大部分隸屬於大財團，像是ADM（Archer Daniels Midland）與嘉吉（Cargill，控制了全球75%的穀類麥片市場）、雀巢（全球最大食品製造商），以及沃爾瑪（Wal-Mart，全美最大食品零售商）（Halweil 2004: 45-47）。換言之，2000年，整個「食物與纖維系統」為美國國內生產毛額增加了超過1兆2,000億

美元。「其中，7,570 億美元來自製造業與物流業，4,260 億美元來自各項投入。農場部門本身則佔了 820 億美元。」（註 9）

我們要如何理解這一切？應該譴責，還是讚揚我們所仰賴的農食企業集團？有些評論家將現代食品工業視為我們喪失獨立、活力、知識與能力的原因，令我們容易因為遙遠他方的決策和災難而遭致損害，惶惑不安。至少，我們對於便利的需求顯示了某種程度的特權、選擇及自由，而這些卻是世界上的窮人無法獲得的。儘管世界農業貿易價值從 1960 年到 2000 年間成長了四倍，超過 4,000 億美元（Halweil 2004: 9），但大部分金流卻只對最富裕的消費者有利。一項全球互賴的不平等指標是，2004 年美國進口超過 600 億美元食品，大多是奢侈品，像是值 35 億元的酒、33 億元的啤酒、20 億元的咖啡、12 億元的香蕉，以及 7.4 億元的橄欖油。相反地，赤貧的阿爾巴尼亞只進口了 600 萬元的啤酒與香蕉；咖啡、酒與橄欖油的數量甚至更少。它的最大宗農業進口是小麥（3,700 萬美金）和香菸（3,000 萬美金）。（註 10）

這種批判也帶有道德主義色彩。我們只是太「懶惰」而不願餵養自己嗎？在這個框架中，「便利」是衰退、枯竭與剝削的標誌，一種貴族懶散和不負責任的遺風，是厭倦、沮喪和肥胖的相互關聯。誰會想要成為農民詩人貝瑞筆下「消極的美國消費者，坐下來面對一頓熟食或速食餐點……裡頭缺乏生命力、不知名的原料，經過了加工、染色、沾裹麵包粉、淋上醬汁、滷煮、碾碎、搗成泥狀、揉壓、混和、裝飾，還有消毒，跟任何曾經存

活的生物一點都不像」？（1989: 127）沉迷於瀏覽電視螢幕上的貨品清單，從事「毫不費力」的購物，透過遙控來加熱熟食，這種「工業食客」全然無知、缺乏責任感，還很容易受騙。便利的食物系統「意味了（其實是仰賴於）對所消費食物的來歷全然無知。它要求公民應該放棄他們世代相承的明智做法，即厭惡買一隻裝在袋子裡的豬」<sup>1</sup>（126）。大部分現代都市讀者不會知道「裝在袋子裡的豬」（註11）的意思，這個事實可以證明貝瑞的觀點。

在類似的脈絡下，史學家克洛儂主張，在現代食品加工與行銷的許多方面都是先驅者的肉品工業，其實仰賴消費者的「遺忘」，亦即對於屠宰場暴力幾乎是刻意的忽視（Cronon 1991: 256）。用教育工作者大衛·奧爾（David Orr）的民粹派農民世界觀來看，對於短期便利的追求，將我們推向「一種無情的高科技野蠻」，後果是傳統「道德與公民美德」的喪失（1994: 174）。這類道德化行徑，也可能擴及某個文化刻板化與污名化另一個文化的方式。當社會學家克里斯蒂·薛爾德－阿格雷（Christy Shields-Argelès）詢問 176 位法國受訪者，提到美國料理時會想到什麼，大部分人的回應是「麥當勞」或「速食」，並以帶有負面意味的字眼來描述，像是「千篇一律」、「不均衡」、「狼吞虎嚥」、「人工的」，以及「味如嚼蠟」。至少從美食的角度來說，很少有人會正面評價「盎格魯撒克遜異類」，他們的全球化

1 譯註：buying a pig in a poke，亦即未經檢視就購買。

便利食物，現在被視為法國自主與傳統的明顯威脅（Shields-Argelès 2004: 18-20）。再者，隨著速食、超市和便利商店通路蔓延遍布世界各地，即使是在法國，野蠻人也很顯然已經兵臨城下。

不過，當薛爾德－阿格雷斯詢問 167 位美國人，對於他們自家飲食的想法時，獲得的描述則正面得多：「選擇很多樣」、「想吃什麼都有」、「很豐富」、「你找得到的全世界稀奇口味都有」，並且由於信賴政府管制，「吃了不會生病」（20-21）。儘管有些美國受訪者確實同意貝瑞、奧爾及法國人所抱持的負面觀點，但大多數人對於他們的選擇感到自在。難道，我們不該讚揚這種以如此低廉的方法餵養這麼多人、有效又精巧的食物系統嗎？畢竟，1901 年時，美國家庭平均花費 46% 的收入在食物上，到了 1995 年，降為 14%，2004 年以後則不到 10%。家庭中的食物花費更少，只有 6.1%，大部分富裕國家則緊隨在後：英國 8.3%、德國 10.9%、日本 13.4%。即使是法國（據說比美國人更珍視食物），也僅花費 13.6%，這是美國平均值的兩倍，但是比起其他國家與時代，還是相當低。墨西哥消費者花費可支配所得的將近四分之一（24%）在食物上，印度（48.4%）和菲律賓（52.9%）則接近半數，反映出其經濟體的相對貧困。（註 12）更值得注意的是食品工業的生產力提升，主要是通過運用方便又省力的技術而達成，尤其是採用了更好的種子、肥料、拖拉機、灑水灌溉系統、收割機、工具和卡車等，以及更有效率的製造與行銷系統（肉品

工業在這方面又是先驅者)。1900年，美國勞動力中有37%在570萬個農場中工作，餵養了7,600萬人口；到了2005年，則有不到2.5%的勞動力在200萬個農場中工作，餵養了3億人口，另有價值600億元的農產品可供出口。(註13)相對地，印度還有超過60%的人口務農，卻有將近50%的孩童被視為營養不良。(註14)

此外，這不正是人類創造力的存在理由嗎？人類「齊聚一堂」(「便利」源自拉丁文 *convenir*，即「聚會」之意)發明無數的精巧設備、關係及制度，用以毫不止歇地追尋「效用」，啟蒙運動的哲學家 and 經濟學家稱之為「最小努力法則」，亦即希望能以最少投入獲得最大產出(Manuel 1965: 67)。而且，追求舒適有什麼問題嗎？法蘭西斯·培根(Francis Bacon, 1561-1626，文藝復興時期後期，烏托邦工程師與技術人員的守護聖人)認為，科學的角色就是「讓不完美的人感到舒適」。(註15)這種觀點指出，便利的需求成了發展的引擎，不僅是在家中，還遍及整個社會。人類集中注意力的時間有其限度；我們都有「注意力集中障礙」。倘若我們花時間思考如何栽種、收割與準備食物，我們就會減少對其他任務的關注；傑克耗掉他的早晨來烤鬆餅，就沒有多少時間和精力留給物理學與鋼琴。但是，如果我們能從關心食物來自何處當中解放出來，我們就有能力關心其他事情，這些事情有的很瑣碎(像是閱讀巴黎希爾頓飯店的資料)，有些則不然(例如拯救地球)。根據解放的論點，現代省力裝置的便利，將農民從封建體制的壓迫中解放出來，並且讓繼續務農的少數農



民，能夠閱讀、旅行，並送他們的小孩上大學。離農的農民成了都市工廠的勞工，為更多人製造更多商品，這是消費者革命。女性主義在 1960 年代晚期冒現之際，具有影響力的營養學家珍·梅爾（Jean Mayer）運用了相同的解放修辭：「當省力設備使得成年女性從許多單調沉悶的家務中解脫出來，婦女解放運動就變得可能。冰箱減少了每日採買食物的需求，現代爐灶與洗碗機則多少縮短了準備餐點的時間。然而，就女性得以從每天耗費數小時替家人掌廚的要求中解脫而論，便利食物的發展是最重要的大躍進。」（摘自 Belasco 2006b: 124）類似的論點已經被用來說明共產主義的垮臺、反戰運動、環境主義，甚至是消費者對現代食物的抗議——工業的捍衛者堅稱，這一切都是因為省力且大量生產的財貨與服務所提供的豐裕、安全與閒暇時間，才成為可能。在這樣的框架中，現代食品工業披上了謙卑僕人的熟悉外貌，為主人提供更便利的生活，只是現在的主人是凡夫俗子，而非頹廢的貴族（Belasco 2006b: 122-126）。

那麼，便利到底是好是壞？有鑑於前述的各種二元對比，答案是好壞參半。沒錯，我們是應該讚美為這麼多人帶來如此豐盛食物的系統，但是，即使只是出於自保的理由，我們也應該對此提出質疑。像食品工業這麼龐大而重要的系統，肯定值得加以嚴密監督和質問。人類社會總是特別關心供應糧食給公民的人，經常給予獵人、麵包師傅、肉販、廚師等人特權，以換取檢查、規範和掌控食物如何分配的權利。為什麼麥當勞、特易購或 Delhaize

超市可以有所不同？

但是，在評價它之前，我們需要先行理解，有鑑於其規模和距離廣遠，這並不容易。坦白說，食品工業在其來源和作為方面，並沒有特別「透明」。不妨問問任何一位想找出特定原料來自何方的人。那些天真地寫信或打電話到公司的公關部門，詢問基本產品或行銷資訊的研究者，得到的回覆很少會比少許配方，以及可能附贈一張折價券還多。食品工業網站並沒有更容易取得資料，因為它們的首要任務是為了公司活動。食品工業自封為迎合公眾需要和奇幻想法的「僕人」，比起維多利亞時代貴族樓下的「幫手」，更可以繃著臉，不愛對話。

有個辦法可以闡明且解除供應鏈的神秘之處，就是替單一食物原料撰寫歷史。這些研究經常強調尋常食物受忽略的重要性與影響力，像是馬鈴薯（Salaman 1949）、鱈魚（Kurlansky 1997）、糖（Mintz 1986）、鹽（Kurlansky 2002）、番茄（Smith 1994）、花生（Smith 2002）、牡蠣（Kurlnasky 2006），以及香蕉（Jenkins 2000; Soluri 2005）。烹飪史學家也提供了有關調理食品，像是橘子果醬（Wilson 1999）、爆米花（Smith 2001）、可口可樂（Pendergast 2000）、Twinkie 餅乾（Ettlinger 2007）等的有用概述，還描繪了完整的一餐，無論是家裡烹煮的或是速食（Rozin 1994）。從讀者立場來看，這些書籍的優點是焦點清晰，往往述說食物在社會、政治與經濟方面漸趨成熟的可靠敘事，經常帶有醜小鴨／灰姑娘般的內建戲劇：一道曾經遭蔑視的菜餚，化身成

為舞會上的美女。然而，這些著作最擅長的是討論這些食物的起源與傳統用途，而非它們目前的生意和文化脈絡，因為這些生意和文化脈絡可能轉瞬即逝，很難確定下來，只在看似敷衍的最後一章交代。此外，在讚揚他們所描寫的特殊食物時，有些人偏向於採取誇張修辭和過分簡化的決定論，在單一食材上找到誇大了的影響力與權力。歷史太複雜且難以盡知，無法藉由單一佐料來主導，無論這種佐料有多麼重要。

另一個查明食物從何而來的辦法是商品鏈（commodity chain）分析，追溯食物經由全球供應系統而移動的路徑軌跡，從田園到餐桌，從植物到餐盤（有時候繼續追蹤到了垃圾場）。這類研究當然大量借取了前述作家挖掘出來的資訊，但它的焦點比較偏向於當代，並更多地採用來自多種學科的分析工具。這些研究識別出行動者與能動者、制度與安排、科技、資源及價值，它們為了供應食物給我們而聚攏（再次有聚會〔*convenir*〕的意思）在一起。技術上，從生物學角度來看，這樣的組合構成的與其說是「食物鏈」，不如說是「食物網絡」，食物鏈比較短且呈線狀，而從太陽能到可食用卡路里的轉變中，僅有四到五個「環節」。我們的食物系統遠更為複雜，而且經常相當不自然。在生物的食物鏈中，能量會在每個階段流失，然而在我們企業食物鏈裡，額外的能量（往往是石油化學形式）實際上會一路添加進來，從在農場裡為植物施肥，替田裡的灌溉幫浦加油，到驅動倉儲裡的卡車和堆高機。根據波倫的說法，我們的食品工業每製造

供最終消費的一卡洛里，就必須耗費十卡洛里（2006: 183）。食物鏈越長，沿途消耗掉的能量就越多（第六章將會有更多討論）。

-61- 但是即使供應系統嚴格來說不是「鏈」，這個術語確實有其概念上的用處，有助於我們形象化和探查整個系統的範圍。起碼它協助我們了解應該留意之處，以及可能派得上用場的學科工具。（註16）

舉例而言，最明顯的是**連鎖商店與餐廳**，其精心規劃的制度安排，是為了極大化便利、經濟規模和利潤，同時極小化互動、競爭，以及消費者意識。沿著這些方向，同義字辭典提供的同義字有財團（syndicates）、卡特爾（cartels）、聯合公司（combines）、企業集團（conglomerates）和托辣斯（trusts）。研究食物鏈的這個面向，會導向針對企業權力的鞏固與執行，採取一種具有風險且可能具顛覆性的看法；因此，食物鏈相對缺乏透明度。

對勞動與企業研究來說，也存在著**束縛的「鏈結」**，亦即有鋼鐵般的枷鎖將農民與昆蟲及天氣鏈在一起，將勞工與老闆、製造商與消費者、家庭廚師與古怪小孩和伴侶，鏈結在一起。有人可能會想到**鏈串犯人（chain gangs）**或**控制鏈**。研究這些鏈結，意味著檢視眾多塑造食物從產地到餐桌之移動的人類命令、義務、動機、交易，以及限制。在這裡，我們再度是在探查影響力與權力的行使。

對於研究社會區辨、身分和階層的學者，則存在著**菱形網圍籬**（chain-link fences）：區分了局內人與局外人、享有特權者與受支配者的手段和制度。這些障礙物、籬笆、圍欄和屏幕，決定了誰有晚餐而誰沒有。我們在此進入了階級、食物安全（food security）與肥胖的議題。

對於生態學者來說，則有**連鎖反應**（chain reactions）：表面上似乎無害的動作的骨牌或下游效應，例如明尼蘇達州的一片吐司，毀壞了紐奧良的堤防。再者，往上游看，則有**基因鏈**，亦即達成無數育種實驗成果的細微 DNA 鏈，產出了今日晚餐中的美味材料。

對消費心理學家而言，則是一根接一根的**老菸槍**（chain smokers）。人們沉溺於重複性、強迫性，並具有潛在自我毀滅性的行為，除了煙草，還延伸到許多毒品食物，包括糖、脂肪、鹽、咖啡因和酒精。同樣地，還有艾瑞莎·富蘭克林（Aretha Franklin）那首〈傻瓜一籬筐〉（chain of fools）——人們落入殘忍騙子的圈套，但是，他們立誓有一天要打斷這些鏈結，繼續前行。鎖鏈能網綁我們，但是如同艾瑞莎吟唱的，鎖鏈也有脆弱的一環。

對於道德家，像是奧爾，或者席耶拉俱樂部（Sierra Club）裡已故的布洛爾、地球之友（Friends of the Earth），以及地球島協會（Earth Island Institute），那是無法持續、純屬空想的「連鎖信經濟」（chain letter economy），我們從中獲得早期豐厚的股利，我們

的孩子卻發現他們的信箱是空的」(Brower 引自 McPhee 1971: 82)。目前的食物系統在什麼程度上成了精心設計的龐式騙局 (Ponzi scheme)、投機的泡泡或金字塔，為了低價與高脂的目的，我們正在揮霍子孫能繼承的遺產？

-62- 很明顯地，這裡有許多困難的議題。要處理這些議題，需要相當分量的組織和紀律。(註 17) 在我自己的整合式大學部研討課「美國食物鏈」中，學生選擇追溯一項食品，然後在指導下通過一連串的調查和分析過程，最後寫出一份 5000 字報告，探討各種不同產品，像是燕麥片、Jell-O、即食古斯古斯<sup>2</sup>、低卡優格飲料、低卡可口可樂、食用葡萄、Ben & Jerry 冰淇淋等。通過短篇習作，這項任務拆解為幾個小步驟，第一步是與這項產品做親密接觸，辦法是描述產品的外觀、味道、觸感和氣味，同時注意它的包裝設計，以及品牌名稱意涵。另一項習作，則是討論這項產品的營養成分和爭議。學生列出了原料、替添加物辯護、哀嘆減除物(拿掉的部分)。接著，學生選定一到兩項最重要且最感興趣的原料，一路回溯到農場。有關農業和加工的習作，則辨認這些食物的主要來源，它們如何生產、產地在哪裡、生產者是誰、農民與批發商及物流商的關係如何，以及農場和工廠勞工的條件如何。接下來是行銷的習作，也就是產品經過包裝、切割、定價、陳列與推銷的全部過程。最終，學生必須考慮消費者：誰使用這

---

2 譯註：couscous，指蒸粗燕麥，北非菜餚。

項產品？理由為何？這項產品如何滿足我們在第二章和第三章分析過的，建立認同與社群的功能？這項食物如何準備、食用、討論，以及拋棄？為何我們很難放棄它（這是責難消費者「懶惰」和自我放縱的道德家，經常忽視的問題）？針對這一切領域，我都鼓勵學生去找出替故事帶來某種敘事「雜音」的衝突和爭論。

#### 專欄 4.1. 商品鏈分析

這裡有些研究練習中提出的問題實例，學生在這些研究中追溯單一食物原料從農場到餐桌的旅程與「成本」。

##### 農業

- 主要的原料是在哪裡栽種或養育？（你只要聚焦於其中幾種即可）
- 描述並解釋這些原料的栽培手段。特別注意農業科技（機器、化學品、灌溉、基因學），以及勞工（農場主、農民、移工、工人）的角色。詳述與栽培這種食物有關的環境議題。
- 誰來栽種食物？是小農，還是企業化的農企業？小農完成的部分有多少？零售價格中有多少比例進了農人的口袋？

##### 加工

- 詳述來自農場的未經加工原料，轉變成我們在超市或餐廳購

買的食物產品的步驟。

- 加工業者如何試圖延長這些產品的有效期間（像是防腐劑、裝罐、包裝、冷凍等）？哪些資源被運用來延長有效期間，這些資源又來自何處（例如，電力需要燃煤或燃油，包裝材料來自樹木或石油等）？
- 哪些公司從事這項加工？除此之外，它們還生產什麼？誰擁有並經營這些公司？他們的獲利如何？

### 行銷與物流

- 產品如何從加工廠運送到零售商？
- 最終產品如何包裝、宣傳、陳列，以及定價？
- 誰來銷售產品？這是什麼樣的公司？
- 這些店員的待遇如何？
- 有什麼健康訴求被帶進產品標籤或廣告中？這些訴求合理嗎？誰是這項產品的主要採購者？
- 就影像、迷思、價值、性別議題、刻板模式等方面來分析廣告。

### 消費

- 誰使用這項產品？如何使用？理由為何？而誰不用？又為何不用？
- 這項食品在家庭、社區、族裔群體、宗教與國族的生活中，扮演什麼角色？



- 在何種程度上，人們是為了「便利」而使用這項食品？什麼是「便利食品」？再者，對於便利的需求，如何與我們社會的廣大趨勢有所關聯？

### 倫理與環境問題

- 這項產品可以「安全」下肚嗎？它「對我有益」嗎？
- 如果你負責栽種、加工或銷售這項食物，晚上睡得著嗎？
- 這項產品是**永續**的嗎？換言之，現在食用這項產品，以後會傷害到我們的子孫嗎？
- 有獲得這個食物的更好方式嗎？或者，我們應該放棄它？

這些是有挑戰性的問題。經驗不足又欠缺經費的研究者，能夠去哪裡找答案呢？雖然企業網站在設計上就有所偏頗，又抱持利己主義，但任何圖書館入口網站、甚至你自己的家用電腦，都可以取得眾多其他來源的資料。的確，這些資料來源就像任何訪談、檔案或統計數據，必須以同樣的懷疑和嚴苛態度來檢視，但是起碼它們替研究者指出了有關健康、公平和權力的議題，而由於研究者的日常生活與大部分食物鏈距離遙遠，他們可能從來沒遇過這些議題。大學、消費者團體、環境行動者、政府機構、智庫，以及國際非政府組織，都會設置資訊充沛的網站，追蹤殺蟲劑、農村發展、農場與工廠勞工、非傳統農業、食物廣告、營養、「食物里程」、公司合併等議題。美國農業部（USDA）就設

-64-

置了十幾個開放性的百科全書式網站，每一所州立學院（農業、營養學、人類生態學、自然資源事業，以及公共衛生）亦是如此。為了配合消費者對「綠色」（對環境友善）的商品日漸濃厚的興趣，許多網站的商品評估，不僅涉及該商品對環境的衝擊，還有它們如何對待勞工和居家社區。

學生可以從調查報導記者巡視食物鏈的暢銷著作中學到不少（例如 Pollan 2006, Schlosser 2001, Ettlinger 2007）。讀一讀這些書籍裡頭的注釋，學生的研究專案就能獲得強大的外援推動力。學生也能以其他大學學生的研究成果為基礎。明尼蘇達州的聖克勞德州立大學（St Cloud State University）社會學與食物政治學課程的學生，已經針對許多尋常食物，發布了具啟發性的「事實與行動」表單，包括蝦子、菸草、番茄、雞蛋、花生奶油，以及啤酒。這些便利的簡報提供了有關工業成長的背景資訊、勞動條件的新聞、「每位消費者都該知道的十件事」、「你能辦到的五件事」，以及其他資訊來源的連結。（註 18）再者，儘管論及環保、健康與勞動問題時，工業本身傾向於不透明且具防禦性，但討論到它的消費者想要（和不想要）什麼時，它就開放得多；這些市場研究，能夠針對消費者行為和價值提出珍貴的洞見。蒐集來自其他專注於食物人類學與歷史的網站、個人烹飪部落格，以及當然還有食譜網站的消費資訊，可以增補上述資料。

在我的學生提交的最終版長篇報告裡，他們還討論了兩個倫理問題。首先，他們若在銷售這項食品的企業裡面工作，晚上睡

得著嗎？其次，這項商品是永續的嗎？如果不是，是否有獲得這項產品的更好方法？（換言之，考慮栽培這項食物，並使它得以擺上餐桌所需的所有投入，我們能夠在不搶奪未來世代的資源和機會下，繼續生產和消費這項商品嗎？）有時候，這兩方面答案都令人極為不安。蘇騰·史塔克（Sutton Stokes）完成一場針對看似無害的燕麥片的調查後指出，在桂格這個親切的商標背後，矗立著一個致力追求最低價燕麥片供應的公司，而這種行徑威脅了農村社區的健全，並支撐了嘉吉公司的成長，嘉吉是「競爭到底（the race to the bottom）：……兼併農場以從事無法永續的單一作物栽植、降低勞工和環境保護等等行徑」背後的主要勢力。衡量燕麥片的環境與社會成本，相對於其不起眼的營養價值，史塔克得出結論指出，桂格誇大的健康宣稱，或許也得搭配包裝上「灑點鹽」的食用建議才吃得下去（Stokes 2005: 88-91）。同樣地，瑪麗·波托替（Mary Potorti）發現，在看似有益健康、或起碼無害的 Jell-O 果凍（「比爾·寇斯比最喜愛的甜點」）的外觀背後，潛伏著作假的廣告、勞資衝突，以及環境污染等有爭議的紀錄，環境污染的主因是將動物副產品製成明膠的令人作嘔過程。「雖然有許多人得意洋洋、吹捧資本主義的優點，視之為美國作風的根本，」波托替總結道，「在當今媒體與兼併的時代裡浮現的企業環境，減損了許多量產商品的誠信……或許 Jell-O 果凍就是純美式食物，因為比起將它製造出來的系統，它並未更好，也沒有更差。事實上，卡夫集團（Jell-O 的製造商）及其他企業，比許多

-65-

人願意承認的要聰明多了，因為它們知道令加工食品廠有利可圖的秘密：美國人幾乎什麼都吃。當然，前提是他們不知道那到底是什麼東西。」（Potorti 2006: 27）再者，對艾蜜莉·杭特（Emily Hunter）而言，即使是所謂的「綠色」資本家 Ben & Jerry 提供的安慰也很少，艾蜜莉發現，這間優質冰淇淋公司由跨國企業集團聯合利華（Unilever）收購，顯示了「全盤脫手，將利潤擺第一，以及利用社會議題來從事利基消費者的行銷，或許是美國作風。在資本主義社會裡，我們知道企業的價值在哪裡，Ben & Jerry 也不例外，儘管該公司據稱擁抱了嬉皮倫理」（Hunter 2006: 32）。

人類學家明茲（Mintz 1986: 151-158）在他有關蔗糖的經典著作《甜食與權力》（*Sweetness and Power*）中，提到兩種截然不同的「意義」型態：內部觀點與外部觀點。內部觀點要求檢視一項產品對於製造與消費它的人來說，具有何種意義？他們如何使用、合理化及思考他們正在做什麼？在他的研究案例中，明茲探索了十五世紀以後，伴隨著蔗糖使用量增加而來的餐點實作、信念、藝術表現和圖像。實例包括結婚蛋糕開始流行、加糖的茶，以及勞工階級仰賴塗抹果醬的吐司提供廉價熱量的新現象。外部意義涉及了較長的距離，因為它探問的是從長期的政治與社會權力系統來看，這一切意味了什麼。對明茲而言，這就要求必須探索蔗糖製品如何影響歐洲帝國的成長、地球資源分配不均，以及刺激工業化資本主義的興起。

在我的課堂上，永續性的問題就是一個基本的外部問題：這

一切加總起來，對於現在和未來的人類到底有何影響？在地球暖化、公共衛生狀況、資源分配、我們子孫的命運方面，工業化食品鏈「意味了」什麼？我們將會在後續兩章，針對這個問題有更充分的討論。但是，第一個問題——「晚上你睡得著嗎？」——是個內部問題，因為它將觀察者安置於身為食物鏈參與者的主觀位置。食品製造者與行銷人員，如何看待他們的角色？消費者又如何思考他們所購買的食物？ -66-

有各式各樣的方法可以得知食品工業玩家在想些什麼。基於對後現代文化的民粹主義／農業式渴望，農業工人可能最受關注。有關奴隸、移工、小農及自耕農的文獻與影像資料，相當豐富。若要深究剛轉型從事有機農作的農民經驗，有大量的回憶錄，暢談「我努力在這片土地上生活了一陣子，然後寫了一本談這段日子的書」云云。然而，實際做生意賺錢謀生的人，不太有時間寫作。若要獲得他們的故事，我們可以向學院的農村社會學家與農業史家求助，他們專注於傳統農民面臨的困境與挑戰，但是他們的研究對學生或普通讀者來說，不見得容易取得。（註 19）對初學者來說，調查記者再度可能幫得上忙，尤其若是他們能夠贏得他們觀察的人群信賴，並且不會妄加評斷。在著作《小牛變漢堡的肖像畫》（*Portrait of a Burger as a Young Calf*, 2002）中，彼得·羅芬翰（Peter Lovenheim）在紐約牧場當了一年見習生。暫時放下評價與疑慮，羅芬翰逐漸能同情這些辛勤工作的酪農業者，即使他們將自家動物送進了屠宰場，他們依然真心疼愛這些動

物，而屠宰場不僅是「無用」公牛的下場，也是牠們年邁母親（母牛）的終局。（註 20）比起施洛瑟立意揭發醜聞的《速食共和國》（*Fast Food Nation*），採取坦直的局外人態度來理解動物工廠，羅芬翰的「肖像」所描繪的矛盾心理與憐憫，對學生而言可能更為可信而撼動人心。雖然在揭露工廠安全問題時，施洛瑟的義憤（這個詞本身暗示了局外人的距離）<sup>3</sup> 感受有其優點，但他書中最動人的幾章，可能是他嘗試從受困的牧場經營者與肉品業勞工的內部觀點，來看待他們的經濟困境。那些面臨工作與研究、職涯與啟蒙、家庭與自由相互競逐之壓力的學生，特別能體會那些「為所應為」者的故事。約翰·麥克菲（John McPhee）正是一位擅長說故事的大師，他極為巧妙且富詩意地探知了形形色色人們的心思——從柑橘農、漁民、紐約市有機市場的農產生產者，以及蘇格蘭自耕農（小農），到地理學家、土地開發者、平底貨船操作員，以及內華達牛的品牌檢驗員。（註 21）

當我們沿著公司食物鏈往上看，同情就傾向於減少。移工與貧困的農民受到最感同身受的關注。第一線廚師（尤其在高檔美食餐廳工作者）是眾多回憶錄、電影、電視節目，甚至整個有線網路的主題，但他們的肖像比起同情，是更為煽情。但是，在農產品供應商、加工廠，以及主要零售商辦公室上班的那些人，絕

3 譯註：這裡是指義憤（outrage）和局外人（outsider）的英文單詞有著相同的字首（out）。

大多數依然默默無名，除非是充當反商業通俗劇中的典型惡棍。一個值得注意的例外是《莊稼之主：生物科技、大錢及食物的未來》（*Lords of the Harvest: Biotech, Big Money, and the Future of Food*, 2001），在這篇研究裡，記者丹尼爾·查爾斯（Daniel Charles）完成非常傑出的工作，揭露了塑造孟山都（Monsanto）基因工程工作高壓經驗的那些理想主義抱負、官僚政治約束、公共偏見，以及實驗室的失望。不同於某些外部描述，以科學怪人模式將孟山都的工作人員描繪成瘋狂科學家，查爾斯的研究對象是有血有肉的專業者，他們希望能盡力做好事，也就是說，既要餵飽人類，又要創造有尊嚴的生活。他們介於純科學的專斷與利潤驅動的利己之間的內部衝突，正是現代公司悲劇的題材。情況類似，但帶有更濃厚理論複雜度的是，人類學家席多·貝斯托（Theodore Bestor）的著作《築地：世界中心的魚市場》（*Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*, 2004），他提供了豐富的洞見，深入在世界最大魚市場中工作的日本批發商的心態、傳統、矛盾與困境。

## 巨人的內部

商學院經常利用精心設計的角色扮演練習，作為替真實世界決策漩渦儲備初階執行者的方法。在我自己的大學部課程研究中，我們帶領一場課堂中的模擬，試圖掌握研發新食品時牽涉的

某些挑戰與衝突。學生同時將他們的結果寫成個人報告。

雖然這些問題和判準不全然與真實世界的運作方式吻合，但是，它們確實建立了一種極限、矛盾和壓力的感受。從外部觀點可以見到一個趨近寡佔的市場結構（競爭者很少），但是就內部來看，這些企業集團之間的競爭卻很激烈，例如，百事可樂對抗可口可樂、麥當勞對抗漢堡王、菲利浦莫里斯對抗聯合利華。被收購的公司（像是巨人，Gigantic）經常面對原料與研發費用的嚴格預算限制。儘管巨人的巴爾的摩倉庫的供應清單，可能令人難以置信，卻傳達了製造商經常從遠處尋求最便宜原料來源的訓誨。通過「拆解商品」（decommodification）的步驟，只需幾分錢的簡單原料，卻能轉變成價值 3.79 美元的「餐點」，定價的絕大部分構成了介於農場和餐桌之間的「附加價值」。產品線擴展的要求，也是為了對付便宜的課題：相較於發明一個原創新品，擴展現有品項要廉價又容易得多，產品線擴展構成了大多數「全新的改良」商品。

#### 專欄 4.2. 新產品研發遊戲

##### 背景

你是巨人食品企業（Gigantic Food Corporation）的新產品研發團隊成員，該企業是致癌菸草公司（Carcinogenic Tobacco Company）新併購的部門。你的頭號競爭者是卡夫—通用食品—



納貝斯克、聯合利華，以及史饜福（Stouffer's，雀巢）。身為規模最小、卻最有雄心壯志的主要食品製造商，巨人意欲積極研發新產品，但是，致癌菸草為了成立你這個部門（企圖在煙草之外有多角化發展）已經舉債 500 億，所以你在研發及行銷（廣告、宣傳、銷售）的預算相當有限。

## 原料

預算有限，巨人公司必須湊合著使用以下目前儲存在巴爾的摩的供應品：

- 罐裝四季豆與鳳梨片（來自墨西哥）。
- 冷凍牛絞肉（來自哥斯大黎加）。
- 脫水薯片（來自愛達荷州）。
- 乾香菇（來自賓州）。
- 淡橄欖油（來自土耳其）。
- 結構性植物蛋白，像是 Baco's 的內容物（來自巴西大豆）。
- 高果糖玉米糖漿（來自愛荷華州、伊利諾州）。
- 味精與維他命 C（來自紐澤西州）。
- 食用藍色色素二號（來自西維吉尼亞州）。
- 脫水大蒜、洋蔥、巴西里、蒔蘿、迷迭香（來自加州）。
- 奶粉與美式加工乳酪片（來自威斯康辛州的美國農業部剩餘食糧）。
- 修飾玉米澱粉（來自愛荷華州）。
- 精緻麵粉（來自阿根廷）。

## 行銷指導方針

- 單件商品零售價須低於 3.79 美元。
- 目標消費者人口特質：年齡 24-49 歲，都會區，家戶收入高於七萬美元。
- 必須符合後續的產品線擴展，換言之，符合該主題的「創新與改良」變化。例如：Cheerios 玉米片＝基礎產品線，蜂蜜堅果 Cheerios 玉米片＝產品線擴展。
- 必須符合速食準則

-69-

將班級分成幾個小組，執行以下指令：

1. 至少花二十分鐘時間從事企劃挑戰：設計並命名一項可微波產品，確定所有食物原料都能派上用場。還要設計包裝，然後推派一位企劃經理，負責在課堂上呈現你們的構想和包裝。
2. 接著，花二十分鐘完成行銷挑戰：
  - a) 概述這項產品如何滿足速食準則。
  - b) 設計一則電視廣告與平面廣告來介紹你們的產品。
  - c) 規劃產品線擴展。
  - d) 推選一位行銷經理在課堂上發表。
3. 最後，花二十分鐘合理化你們的倫理立場，具體說明下列問題：
  - a) 知道你的工作是替一家煙草公司賺錢後，晚上如何還睡得著？
  - b) 針對你們使用的遠距離食物原料，貝瑞可能會怎麼說？而

你們能如何回應？

- c) 針對你們使用了牛絞肉，施洛瑟（《速食共和國》的作者）可能會怎麼說呢？你們又會如何回應？
- d) 心臟科醫師可能會如何評論該產品的營養價值？
- e) 推選一位倫理經理來說明這些立場。

許多新產品研發的挑戰，來自消費者本身——或者更確切地說，是市場調查人員所**認知**、並在食品業期刊上加以討論的消費者——設下的限制。食物行銷人員針對其目標市場，同時設定了量化與質化的邊界。在數量上，他們傾向尋找住在都市與城郊的忙碌消費者，他們的收入大約佔居前百分之四十家戶。這些人居住的鄰里，充斥著超市與餐廳，而且他們大多負擔得起熟食或微波食品。相對於他們的光顧，這些消費者提出複雜且經常有所衝突的要求，總結為「八個 F」，它們源自 1920 年代的路邊速食生意，像是霍華強生（Howard Johnson's）和白塔（White Tower）這類餐廳（Belasco 1979, 2001; Hirshorn and Izenour 1979），但現在也規範了許多外帶食物和便利食品的行銷。請注意，儘管我在這裡專門談論的是美國市場，但在某種程度上，這些做法也適用於任何現代、美式料理生根的地方，但有些重要例外，將在討論「全球在地化」（glocalization）時提出來。

## 八個 F

### 家庭 (FAMILY)

自 1920 年代起，美國人大量上路，速食就已經抓住全家人的心了。今日，由於忙碌的美國人比較少在家開伙，他們找尋能取代家中餐廳的地方。食物千萬不能太辛辣，讓孩子受不了，也不能太昂貴而超出中產階級的預算。洗手間必須乾淨而方便使用，用餐空間通常要明亮又通風，就像郊區家裡的大廚房一樣。塑膠餐桌在好動的兒童弄亂後，令清理工作變得容易，有時候兒童會被帶到專屬遊戲區。食物通常由女人服務，她們宛如代理的母親或姐姐。為符合中產階級的禮儀觀念，「家庭餐廳」很少提供含酒精飲料，也不會有獨立的吧台。同樣地，外帶便利食品傾向無刺激性、無酒精，而且看起來很健康，再者，它們的廣告凸顯跟家庭餐廳相同的代理母親和手足，惟有廣告場景幾乎總是中上階級郊區住宅裡的豪華版「鄉村廚房」。

### 快速 (FAST)

速食餐廳發源於 1920 年代，專門服務匆匆忙忙、不想浪費時間駛離道路的汽車旅客；現代郊區居民也是如此，他們想要快速

進出。大型標誌與顯眼的車道，使得高速行駛的車輛能便利而安全地離開公路。食物必須事先備妥，並且快速供應。為了節省時間，消費者在櫃檯時可以自助，多重結帳櫃台也減少了等待時間。速食餐廳不是供人閒聊的場所；甚至只能依稀聽見、總是歡樂的背景音樂，也有催促你的作用。同樣地，便利食品必須能夠快速加熱，同時能配合消費者的「一心多用」；當他們一面觀看電視、上網、在桌前工作或講手機時，食物必須容易入口。

### 油炸 (FRIED)

美國人喜愛酥脆的油炸食物，但是由於這需要用到大量的油，並且會產生很多油煙，他們多半害怕在家裡油炸食物，所以他們選擇到餐廳享用油炸口味，或是享受事先炸好的外帶食品。此外，油炸也滿足了快速的要求，炸物能快速備妥、容易外帶，而且在一心多用時，手拿著就可以吃。油炸也彌補了仰賴多重加工的便利食品導致的滋味不足缺點（因而有乾燥香料、糖，以及味精的使用）。包裝設計必須讓這些食物就算是微波，也能保持酥脆；這是一個不小的製作挑戰。將食品浸泡在廉價的淡橄欖油裡，也可以提升油膩「口感」。

-71-

## 填飽 (FILLING)

大眾市場餐點必須傳達良好的「價值感」；它們必須令你飽足，但又顯得經濟划算，是個「好交易」。雖然所有料理都得仰賴穀物來撐起餐點，但在美國卻以小麥作為飽食的首選。為了兼顧便宜和飽足，餐點傾向含有大量麵包（就像麵包捲），以及使用麵包粉（就像炸魚）。炸馬鈴薯也能輕易地所費不多就餵飽人，鑒於晚近對健康的考量，沙拉吧也是便宜又飽足的選項。巴爾的摩倉庫中的好幾種食物原料，都能作為又好又便宜的飽足物：結構性植物蛋白（textured vegetable protein）、修飾玉米澱粉，以及奶粉。

## 「新鮮」 (FRESH)

每一種料理都有方法確保食物能安全下肚，換言之，不是「腐敗的」。為了安全起見，美國人尋找某種明亮的色彩，像是鮮綠的豆子、艷紅的番茄、亮黃的鳳梨等（巴爾的摩倉庫清單上的食物染料，就能派上用場了）。酥脆也帶有意義：油炸要炸到硬脆，不能軟糊，生菜要爽脆，不能「萎靡」。對美國人而言，溫度也有衛生意義：要「新鮮」，食物要麼必須很燙（油炸），要麼很冰（飲料和高苣）。不冷不熱經常受到質疑。高耗能的冰箱與空調是基本配備。衛生的環境也要納入考慮。挾著閃閃發亮

的鋁製品、瓷磚和塑膠餐桌，速食餐廳試圖看起來一塵不染。廚房通常從用餐空間就看得見。強力風扇排掉了令人討厭的油煙味。地板與餐桌不斷清潔擦洗。超市販賣包裝好的便利食品，總是陳列明亮、冷凍冰涼，看起來乾淨衛生。的確，這大多只是表面工夫，供應這些餐廳與超市的農場、包裝場所、工廠，以及「後台」準備區域的不衛生狀況，我們既看不到，也沒放在心上。

### 幻想 (FANTASY)

儘管家庭餐廳必須宛如自家以外的家，但速食經驗也是一種觀光形式，允諾了逃離、冒險、刺激、「一段喘息」。起碼在今日的後現代文化裡，被貼上「高科技」標籤的食物，可能不會有太多幻想價值。反映出面對現代都市生活時的矛盾心態，消費者喜歡懷舊的主題，特別是舊西部、維多利亞時代、新英格蘭與西班牙殖民、以及為數眾多的新興族裔，尤其是義大利、華裔和墨西哥風味。在歐洲城市的市場裡，這種包裝過的夢想經常採取了類似中世紀的鄉村氣氛：石造農舍、馬拉的貨車、穿越樹林灑落的金色陽光。速食的結構與設計接近迪士尼主題樂園，暗示了一個宛如神話的世界。同樣地，便利食品包裹於前現代「真實性」的色彩、場景和一般氛圍中。不出意料，我那些學生的電視廣告經常需要這種魔術般的轉變，從乏味的郊區餐廳／廚房，轉化為

-72-

烹飪觀光的熟悉舞台布景：法國咖啡館、托斯卡尼別墅，或是專賣墨西哥食物的塔瓜里亞（taqueria）店家。

但是，在這些場景後頭，速食與便利食品是利用最新、最現代的技術與配置製造出來的。因此，為了完整概述這套公式，學生還必須牢記另外兩個 F（但同時必須避免**消費者**有所察覺）。

### 福特主義（FORDISM）

便利食品在生產方面以亨利·福特（Henry Ford, 1863-1947）為榜樣，他的裝配線以迅速又廉價的方式生產車輛，供應大眾所需。福特主義的定義是藉由精心組織的分工，降低成本與時間，並且偏好採用自動化設備勝過技術勞工。現代的餐飲業勞工傾向於年輕、無技術，以及低報酬。他們就像自己銷售的產品一樣，很容易替換。福特相信，只要產品選項很少，量產的表現就很好，他打趣地說，消費者可以要任何顏色，只要那種顏色是黑色。同樣地，成功的速食業者信奉麥當勞創辦人克洛克「簡潔為上」的建議，對於引介新產品猶豫不決。但是，誠如福特的原教旨主義讓位給通用汽車更區隔化、多樣選項的行銷策略，近年來，速食連鎖店已經開始將自己群聚形成「美食廣場」（food courts），以滿足消費者多樣而易變的口味。便利食品的行銷人員也針對趨勢觀察家克里斯多夫·沃爾夫（Christopher Wolf）所稱的「通用形式」，提供了各式各樣的「族裔」版本（Belasco 2006a:



247-8)。因此，「捲餅」可能有聖大非（Santa Fe）、泰國，以及辛辣墨西哥等風味；荷美爾（Hormel）的馬拉喀什快車（Marrakech Express）北非蒸丸子總匯，提供了同樣多樣的醬料：芒果莎莎醬、芝麻生薑、希臘橄欖，或者烤大蒜口味。我的學生立刻學會了這個伎倆；在他們提議的產品線擴展當中，頻繁地用紅椒代替罐裝鳳梨，因而將「夏威夷風」的捲餅、漢堡或鹹派，轉換為看起來更具「拉丁風味」的食品。就維持福特主義原則而論，基本食物原料維持不變，但是不同於福特最初的 T 型車，顏色不再只有黑色。

## 經銷權（FRANCHISING）

-73-

通過經銷權（特許加盟），速食公司能夠迅速擴展。大部分零售店是由當地或區域業者擁有。付出了權利金以後，當地業者就獲得銷售某種品牌的許可，並且得到來自總公司的管理與廣告支持。實際上，當地業者（經銷商）提供了擴展所需的資本，總公司則提供概念、氛圍，以及原料。通過這種結合小生意與大企業的獨特方法，速食業已經擴及各大洲，遍布全球。從可口可樂到餅乾，類似的動態使得許多量產的便利食品的所有權與風險都在地化了。實際上，經銷權堅守歷經歲月洗禮的策略，以及創業精神的動機，但也助長了跨國聯盟與同質化。

除了協商這些複雜且有點矛盾的商業挑戰，巨人公司新產品

研發團隊也必須處理組織裡的衝突，特別是企劃人員與行銷人員之間固有的張力。食物企劃人員傾向於將自己想成理性的、現代主義科學家，尋找具有最典雅功能及效率的解決方案。如果問他們這個模擬作業中的「晚上入睡」問題，他們可能在捍衛自己的所作所為時，不會有太多困擾。他們傾向於把消費者的恐懼和幻想，當成資訊不足、懷舊，而且主觀，從而不予理會。作為啟蒙運動之人文主義抱負的產物，潛藏在便利料理底下的全球性生物化學信條，有四項基本原則：

1. 所有東西都是天然的——包括人群、汽車、DDT、果漿餡餅。所有東西也是「化學的」——包括豆腐、格蘭諾拉（granola）燕麥捲，以及祖母的泡菜。再者，如果裡面含碳，那就是「有機的」。
2. 天然與傳統是差勁的供應者。假使我們必須仰賴生產食物的老方法，我們很可能會挨餓，要不然就是病得不輕。以生物化學的敘事觀點，人類史乃是瘟疫、鼠疫和糙皮病的遺憾紀錄。
3. 化學的羊角聚寶盆：唯有藉著高科技養殖與加工，我們才能一年到頭都有各式各樣容易準備的食物。相反地，如果我們吃的都是季節性與當地的食物，我們的飲食可能很乏味無趣。
4. 相信我們這些專家。為何我們這些食品界的從業人員，會

想傷害自己的消費者呢？要相信政府機構的專家，政府只會用「健全的科學」來管理我們。這個系統行得通。只有安全的食物才會得到認證。

然而，行銷人員主導了食品公司的經營，由於他們的首要目標是賣東西，他們比較關心消費者的慾望，無論那看起來多麼「迷信」、「情緒化」，以及「趕時髦」。因此，當 1970 年代許多消費者開始質疑經過高度加工的便利食品之安全性與風味時，工程師敦促他們的公司不要陷入公共「歇斯底里」，並藉由他們的科技期刊發動強烈的宣傳活動，來「教育」大眾添加物很安全，而「天然」食品有危險。另一方面，行銷人員也看到有必要舒解公眾的憂慮，而他們也確實藉由大量產製「天然」和「有機」產品來舒緩疑慮——有些產品確實有益健康，但多數只是表面上看起來健康。最低限度，他們理解到的需求是要塑造良好印象——因而有那一堆所謂的「天然」產品，其特徵是採褐色包裝，充斥著農村圖像（穀倉、耕犁、麥稈），以及民間風格裝飾（「鄉村」、「祖母」、「山谷」、「壁爐」）（Belasco 2006b: 185-199）。今日，在「有機」的定義上產生了類似的分裂，一方面工程師依舊質疑這個字眼的科學基礎，另一方面大眾市場行銷人員（包括沃爾瑪）推出越來越多無化學成分的產品，但其價值有時候卻很可疑（Fromartz 2006）。我的學生對大眾媒體的理解，勝過於對食品化學的認識，因此當他們替「爐邊與家庭美食家燉

菜」、「唐吉軻德七層節慶沾醬」，以及相當類型化但端得出去的「美食家輕食」等產品大力推銷時，他們在勾引俗民幻想和偏好上毫無困難。

學生在發明他們自己的產品與宣傳時，很清楚地理解到，儘管超市／速食市場陳列幾乎無限多種漢堡、墨西哥餅、燉菜、餡派，以及調味醬汁，但大部分可以簡化為所有料理底下基本主題的變化：澱粉和醬料。在現代市場的情形中，這就是澱粉製餅皮和肉味醬料。即使所有餐點都有本質上的相似之處，卻沒有任何食品行銷人員能夠保證成功，因為競爭很激烈，結果也無法預測。雖然行銷人員能夠主導它們的公司，卻不必然能夠主宰市場。這可能是新產品研發過程最難以模仿的部分，因為學生不必真得嘗試銷售他們發明的東西，而且他們研讀的案例是罕見的成功個案。在相當程度上，消費者依舊是個謎團，所有市場研究、協調及銷售術的老練技巧，經常都是一場空。舉例而言，2003年美國製造商推介了超過 33,000 種超市「新」產品，其中三分之二是可食用的——比 1993 年增加了 53%。這些產品在已經很擁擠的超市中競爭，因為超市平均只擁有陳列四萬種品項的空間，每個層架的「縫隙」都已經塞滿了商品。為了在擁擠貨架上佔取稀少的空間，並且在過度飽和的購物者心思中搶得注意力的空隙，廣告商花費數十億美元替新產品上市造勢，然而，一項調查顯示，  
-75- 有 50% 的消費者叫不出當年上市的任何一項新產品。（註 22）難怪，大多數新產品是產品線擴展，這是最安全且最保守的創新形

式，但即使如此，這類產品多數也失敗了。

使得我們的食品鏈分析更形複雜的是，即使人們真的購買了一項產品，他們也不必然會按照行銷人員預期的方式來使用產品。隨著食物沿著食物鏈移動，內部意義會有所改變，尤其是後面從結帳櫃台到個人餐盤的階段。製造商確實會企圖塑造人們認知和使用食物的方式——主要是通過廣告，但還有宣傳活動、電影與表演場合的陳列布置、包裝盒上的食譜等。然而，消費者終究會帶來驚喜，譬如他們使用加工原料，像是罐頭湯、脫水沙拉拌料、麗茲餅乾，以及盒裝果凍粉甜點，組合成別出心裁的新醬汁、酥皮點心和砂鍋燉菜。同樣地，孤家寡人飄洋過海，我已經很習慣使用現成的墨西哥烙餅，來做祖母家傳的馬鈴薯猶太餡餅（一種東歐餡餅）的餅皮；只要稍微捏揉，冷凍油酥皮就能做出很棒的蛋捲皮。接著，行銷人員可能會利用贊助比賽活動，例如知名的皮爾斯貝瑞烘焙大賽（Pillsbury Bake-Off），來從這類創新中獲取利益，但最初的創意通常源自於消費者這端。1950年代，皮爾斯貝瑞要求參賽者最少要使用半杯它們品牌的麵粉，但是鼓勵創新，並禁止使用現成的預拌粉（Shapiro 2004: 34-40）。即使是聲名狼藉、心懷歧視、堪稱刁難成性的飲食作家費雪（M. F. K. Fisher）也會稱讚改造、挪用和重新組合市售便利食品的家庭廚師。「這些食品經常是現成的包裝，而非來自地下室或夏日食品儲藏室的罐裝與桶裝食品，但一般而言，現成的東西如果嚐起來太假，憑直覺就會遭受抵制，然而，一旦廚房裡令人尊敬的女士

們接納了……就會予以善加利用。」（Stern and Stern 1984: x）

相反地，夏瑟洛關注到在廿世紀中期，許多食品公司為了兜售新產品而刻意調製的食譜，卻遭受家庭主婦嚴厲抵制。「有些食品工業以包裝食品名義創造出來的料理過於奇特，就連美國人也難以消受，它們在料理傳統的遙遠邊境徘徊，與任何知名的食物組合沒有明顯的關聯。」所以，消費者斷然拒絕了公司食譜，像是將花生醬塞到甘薯裡，在涼拌捲心菜裡拌入罐裝什錦水果，以及在沙拉拌料裡頭摻入冷凍檸檬汁。「消費者主權」（有時候）確實有用，也必須予以尊重，有所畏懼。

讓行銷人員的工作更加棘手的事實是，內部意義會隨著食物跨越邊界而有所改變。在「全球在地化」的過程中，跨國公司必須得包容跨國差異。在探討這類適應與挪用的經典著作《飲食全球化：跟著麥當勞，深入東亞街頭》（*Golden Arches East*, 1997）中，威特森（Watson）與其他人調查了五個東亞城市當地對於麥當勞的使用方式和看法，這五個城市是：香港、北京、台北、首爾與東京。雖然許多西方人士哀嘆「麥當勞化」（Ritzer 1993）對文化差異、在地自主權，以及料理技術構成了威脅，北京的第一家麥當勞似乎是一個現代主義純熟的全新象徵，因而被視為中國經濟力量與文化純熟的先鋒而深受歡迎。稍後，它成為家庭節慶聚會、特別是生日宴會的正式場所，因此似乎強化了「延伸家庭的和睦與團結——中華文化的私人生活理想」（Yan 1997: 59）。往前推十年，中國尚未開放麥當勞進駐時，台北的麥當勞則是台

灣人區別自身與中國的媒介；弔詭的是，保持獨立於中國以外的這種渴望，也引領了本土台灣產業的復興，像是嚼食檳榔（Wu 1997）。有個多少有點類似的「馴化」發生在俄羅斯，莫斯科居民「將麥當勞納入成為他們私人生活中比較私密而富有感情的空間：家庭節慶、料理，以及有關今日身為俄羅斯人的意義的討論」（Caldwell 2005: 181）。麥當勞似乎不僅支撐「傳統的」俄羅斯價值，也支持了當地農民與企業——這是一項在許多國家實施的做法，當地的麥當勞經銷權與在地採購，能夠抗衡對於全球化的恐懼。在許多國家裡，食材與調味也考慮當地口味及需求而有所調整：舉例來說，大部分亞洲地區都提供米飯料理，印度或許就以羊肉蔬菜餡料取代了漢堡裡的牛肉，芬蘭人可能會買裸麥而非小麥製成的漢堡，以色列人也能夠買到麥克沙威瑪（McShawarmas）和麥克烤肉串（McKebabs）（夾在口袋餅裡）。整體來說，雖然麥當勞的外部觀點看到的是「家庭餐飲的衰亡」、「品味的終結」，以及「美國佬帝國主義」，但是從內部觀點來看，卻見到了「進步」、「家庭價值」，以及「料理多樣性。」

有些時候，這種逆轉能夠呈現行銷團隊也無法創造的曲折。看看 SPAM（豬肉罐頭）的例子，這是一種美國的罐裝午餐肉，用豬肉副產品與調味料製成。最初是普及於二次大戰期間，當作肉品的補充品與替代品，長期以來在美國被視為便宜又帶點俗氣的產品。但是在亞太許多地方，它卻受到高度評價，成為現代主義

與純熟的象徵。舉例而言，人類學家泰·馬特喬斯基（Ty Matejowsky）主張，即使美國的美食家詆毀 SPAM 是美國文化與料理最差勁的象徵，對於識貨的菲律賓人而言，SPAM 代表了美國的最佳面向：豐盛、奢華、自由與效率（這要歸功於它和美國軍方的關聯，SPAM 正是由美軍帶到菲律賓的）。倒是在時髦的馬尼拉速食連鎖店 SPAMJAM 供應的餐點，你不會在美國的購物中心美食街看到：例如 SPAM 義大利麵、SPAM 雞塊，以及 SPAM 凱薩沙拉。不同於其他亞太地區在壽司、甜不辣和 masubi（夏威夷風味飯糰）裡頭使用 SPAM（Laudan 1996: 68），這些菜單內容

-77- 沒有當地風味的標記，餐廳的裝潢也與當地環境毫無關連。連美國顧客都「大感驚訝，從來沒有覺得自己置身於菲律賓」。有鑑於食物與氛圍相當「低調又混雜的特質」，菲律賓人可以相信他們真的在典型美國購物中心裡享用美式食物。然而，由於在美國看不到類似的餐廳或菜單，很難將它稱為美國化的代理人。「展現出來的既不是全球文化的均質表現，亦非跨國過程的徹底翻轉，而是菲律賓與美國的實作、風格、偏好及態度同時發生的混雜。我們可以說，大部分菲律賓人可能認為 SPAMJAM 具有濃濃的美國風，但是大部分美國人可能幾乎會認定這家餐廳就是徹底的菲律賓風味，尤其是帳單。」（Matejowsky 2007: 35-8）弔詭的是，內部意義要求一種局外人的距離；由於美國人和菲律賓人隔了大半個地球，擁有截然不同的預期，他們觀看同一個現象時，會找到完全相反的意義。



但是，撇開消費者的主權與才華不談，SPAM 還是 SPAM、麥當勞還是麥當勞。即使內部意義非常多變又帶有嘲諷，我們仍然要勇於面對這種大量行銷的便利料理的外部意義。營養層面上，它還是肉品、鹽巴和脂肪；在生態上，它依舊耗用了大量能源和資源；在經濟意義上，它仍然是公司與福特主義。那麼，我們要如何理解麥當勞的無敵大麥克（Mega Mac）（表層綴有芝麻的圓麵包夾著四層牛肉，搭配起司與「特殊醬料」），在日本廣大而出乎意料的流行呢？一方面，2007 年的廣告活動為這種三明治賦予了本土意義，要求秉持著武士的堅毅精神來食用它。日本消費者的反應極為熱烈，以致商品很快就銷售一空。但是，我們要知道，這個漢堡依然有高達 750 大卡和 46 克脂肪，美國觀察家對於這種漢堡對日本人腰圍和動脈的明顯威脅，似乎更為憤慨，幾乎是備感尷尬。（註 23）誰的觀點是對的呢？我們應該認真看待消費者將自身意義附加於大量行銷的便利料理，為之鼓舞，或者，這件事情應該令我們更為驚駭？

### 本章摘要

- 食品工業的首要產品是便利：「我們都是為了你」。
- 工業食品系統為多數消費者降低了終端食物的售價，但是，許多中間成本卻隱藏起來。
- 食物鏈越長，農民分配到的利潤就越少，而能源的帳單越

-78-

多。

- 如果我們減少對於食物的關切，我們就能對其他事情有更多關注。
- 像食品工業如此龐大且重要的系統，值得予以仔細探究與質問。
- 通過「拆解商品」的步驟，只值幾分錢的簡單原料，卻能轉變成價值 3.79 美元的「餐點」，定價的絕大部分構成了介於農場和餐桌之間的「附加價值」。
- 藉由商品鏈分析，我們試圖追蹤食物是如何從農場移動到餐桌，但是現代的食物鏈錯綜複雜，經常隱匿難見。
- 當前的食物系統可以視為精心設計的投機計畫，為了獲得低價與高脂，我們正在揮霍子孫的遺產。
- 商品鏈分析是從「外部」研究食物系統，但是探究食品工業從「內部」看起來如何（亦即內部工作者的視角），也很重要。
- 速食的行銷通常會依循一套公式，最好是以「八個 F」來描述：家庭、快速、油炸、填飽、「新鮮」、幻想、福特主義、經銷權。
- 在食品公司裡，行銷人員經常與工程師意見分歧，特別是在銷售「天然」食品時。
- 儘管行銷人員或許可以支配他們的公司，卻不必然能夠主宰市場，因為市場總是變化無常、變動不定，並且充滿競爭。
- 消費者不會總是按照預期方式使用加工產品。家庭廚師經常

改造、挪用和重新組合市售的便利食品。再者，海外的消費者可能將企業食品予以「全球在地化」，以迎合當地口味與文化。意義會隨著食物跨越邊界而改變。

## 第5章 責任：誰替晚餐付賬？

---

-79-

我們品嚐了阿拉伯的香料，卻感覺不到令它們成長的熾熱太陽。

*Report on the East India Company* (1701)

一件事情的成本是，立即或長久以往必須與之交換的生命之總和。

Henry David Thoreau, *Walden* (1854)

東印度公司的報告暗示，全球食物鏈在 1701 年就已經有相當的規模，致使有錢的英國消費者可以輕易忘懷讓他們的茶有甜味、香腸能灑上胡椒的成本。再者，這些成本遠遠超出了異國土地（「阿拉伯」）上「烈日」燒灼的皮膚。研究香料貿易的史學家，能夠點算出令人印象深刻的「交換的生命總和」——包括征服大陸、奴役國族、掌控生意的歐亞強權之間的惡戰，還有海盜搶掠的大好機會。在這些流溢的血泊上，還得添上將食品儲藏室塞滿人們渴求的香料植物的慾望，史學家安德魯·達爾比（Andrew Dalby）下了結論：「香料真是危險的滋味。」（Dalby 2000: 11;

Pilcher 2006b: 27-33)

但是，我們真的**想要**感受烈日，想要計算交換的生命總和，並試圖解釋本書讀者每天都在品嘗的奢華盛宴的全部成本與後果嗎？也許我們不願意，但這可能是我們**應該**做的，尤其是假若我們想要成為「負責任」的人。「負責」這個詞源自希臘文 *sponde*，意思是「奠祭、立約、獻酒」。(註1) **回應** (re-pond) 是對另一個人的提獻有所回覆，完成自己這方的交易條件，回覆別人的姿態、服務或禮物，參與同桌共食的互惠交換。從這裡出發，只消語源學上的一小步，就會成為「負責任」，意味著一個人對其他人擔負的義務。至於「不負責任」，就是不值得信賴，在交易中作假，查驗時有所遺漏。我們當中顯然很少有人會想要被貼上「欠債不還」或「騙子」的標籤。但是，嘗試計算餵養我們的一切「生命交換」時，負責任就會變得複雜得多。付餐廳的帳單是一回事，那多半只反映了某家餐廳的員工、供應商與經常費用的立即成本，再加上一點利潤。但是要償付一個人對於整個食物鏈的負債，就全然是另一回事了。我們必須轉向全球便利食物鏈的「局外人」分析，才能感受到那份帳單的龐大無比——它的意涵不僅涉及了我們自身「內部」的福利，更牽涉了整個地球過去、現在與未來的其他人福祉。

-80-

「天下沒有白吃的午餐」(There ain't no such thing as a free lunch, TANSTAAFL)，這個說法要歸功於科幻小說家羅伯特·海因萊恩 (Robert Heinlein) 的宣傳。他所在的背景是 1960 年代，當

時美國人正開始面臨他們的消費者經濟的環境成本。(註2)但是這個「沒有白吃的午餐」原則至少可以遠溯十九世紀，當時美國沙龍在午餐時間提供免費食物給勞工，勞工要不必須為了這份餐點而購買飲料（還有喝醉酒產生的一切社會成本），要不就會被當成「免費午餐狂」或「遊手好閒者」而被「攆走」（Carlin 2004）。如果更遠溯回到神話時代，這個沒有白吃的午餐原則甚至也適用於我們最原始的餐點。瞧瞧拜倫勳爵（Lord Byron）的敘事史詩「唐璜」（Don Juan）的其中一段，直接聯結了「正餐」與「罪人」（1823）。

所有人類歷史都見證了  
 男人的歡愉  
 飢餓的罪人  
 因為夏娃吃了蘋果  
 可見晚餐多麼重要！

所以，我們有多麼倚賴晚餐？嗯，非常倚賴，無論是在那顆史前蘋果以前，或是以後的所有餐點，那是命中註定、生死攸關的後果。要考究導致偷嚐禁果的那些事件，我們或許可以從花了上帝六天創造果園的艱鉅工作開始。接著，要探討夏娃的抉擇，我們可以引述經常推動了烹調實驗的動機——好奇、無聊、傲慢、性挫折、蛇般的推銷術。至於悲傷的後果，也就是夏娃吃了

蘋果的後遺症，〈創世紀〉指出了有羞赧、痛苦、焦慮、產難、家暴、動物變得狂暴，還伴隨了各種「受傷的腳跟」<sup>1</sup>、沙塵、荊棘與苦蕒——首次的生態與經濟災難。（註3）

在經典的希臘版沒有白吃的午餐故事裡，普羅米修士憐憫發抖、捱餓的人類，從他那個沒有同情心的老闆宙斯手中盜取了火。象徵著強烈香料的極度重要，偷來的火種藏在一小塊茴香莖裡運送。人類學會了烹煮肉類與鍛造金屬。隨著這場技術上的突破，人類開始征服地球。但是，為了懲罰普羅米修士的傲慢，他被鏈鎖在岩石上，注定不斷承受老鷹啄食他的肝臟。由於普羅米修士的肝臟有神性，能夠再生，老鷹每天都能吞食他的肝臟。素食詩人珀西·比希·雪萊（Percy Bysshe Shelley）以相當直白的方式解釋這個故事，他冥想普羅米修士的「器官被病態的禿鷹啄食」（1813，引自 Fiddes 1991: 115）。將餵養動物吃牧草和穀物的生態成本計算在內，雪萊繼續強烈譴責肉食者，「狼吞虎嚥地一餐就吃掉一英畝，殘壞自己的身體……養肥一頭牛的屠體所需耗用的營養植物數量，如果直接從大地上摘取食用，可以提供十倍分量的食物」（Belasco 2006a: 5）。法蘭西斯·摩爾·拉佩（Frances Moor Lappé）的《一座小行星的飲食》（*Diet for a Small Planet*, 1971）教育了許多嬰兒潮世代，以肉食為主飲食要付出的外部成本，但早在他之前 200 年，這類計算已經是素食分析的常

-81-

1 譯註：意指人類在世上承受的痛苦。

見部分。

這個有現實根據的沒有白吃午餐原則，可能普遍適用，因為在許多文化中都可能找到普羅米修士式的創新（烹飪）與懲罰（被掠劫的肝臟）的神話。（註4）舉個例子，在某些美國原住民的版本裡，人們（人類）竊取火源以便煮食或取暖；但是，他們的新技術進展也會帶來悲慘後果，包括森林火災、雨，以及蚊子。在一則玻里尼西亞神話中，淘氣的超級英雄毛依（Maui）（太平洋版的普羅米修士）從地下世界偷取了烹飪火源，但是當他逃到地表時，憤怒的火焰跟蹤他，因而產生了火山。社會學家克勞德·菲施勒（Claude Fischler）在分析晚近有關歐洲狂牛症（Bovine Spongiform Encephalopathy, BSE）的恐慌時，發覺了不少宗教思維的殘餘——這種思維因為以動物殘渣來餵養動物的徹底現代化實作而更形強化：「瘋牛流行病被視為對某些人類錯誤行徑的懲罰，這些行徑導致狂牛症，並誘發了某種制裁，對於這種行為的最普遍描述是，將草食性動物轉變為肉食性動物，甚至變成同類相食的動物。」（Fischler 1999: 213）

與這種非意圖結果的自傲故事相匹配的，是夢想回到樂園般的純真與無知，那是人類淪落到荒涼冷冽狀態，而有待普羅米修士拯救之前的黃金年代。中世紀歐洲的安樂鄉（Cockaigne）傳說，想像出一座沉淪以前的樂園，根據史學家赫爾曼·普雷吉（Herman Pleji 2001）的研究，那裡「禁止工作，食物與飲料會自動出現，有烤魚、燻鵝和酒河。只要張開嘴，所有的美味食物就



會直接跳進嘴裡。有人甚至住在肉、魚、野味、禽鳥或酥皮點心裡面，因為安樂鄉的另一個特色，就是它的可食用建築。」毫不費力、滿坑滿谷的食物不過是這裡眾多的物質樂趣之一，此外還有永恆的溫煦春日，「共有財產、眾多假期、沒有爭吵或仇恨、總是興致盎然的自由性伴侶、青春之泉、每個人都有華美衣裳，還可以一面睡覺一面賺錢。」（3）這些幻想有很多種形式，有宗教性與非宗教性的，包括完美烏托邦的知性白日夢（Madden and Finch 2006），以及對於美洲新世界的實際探索，眾人認為新世界結合了伊甸園，以及哥倫布所謂「香料儲藏所」，即東方香料群島（Dalby 2000: 149）的特徵。有些人甚至主張，與美洲的最初遭遇幾乎是滿足了安樂鄉的夢想，因為這裡充滿獵物，似乎可以「免費」取得優良土地，主因是歐洲的疫病導致當地人大量死亡，而且很快地，奴隸的勞動力讓白人躺著也能賺錢。每位新移民的後代，都經歷了這種奇蹟般的豐裕。史學家哈西婭·戴納（Hasia Diner）在她的《渴望美國》（*Hungering for America*, 2001）中主張，對移民來說，新大陸的街道或許沒有舖著黃金，卻肯定充滿了廉價食物，特別是肉類——最吸引歐洲農民的食物。

某個程度上，最初殖民美洲的政府，其目標大致上是為了實現這種美景，本地的聚落、莊稼與動物，都一一清除，以便為帶著自家種籽、雜草與家畜的飢餓歐洲農民騰出空間。奴隸制受到嚴密保護，施行超過三百年。領土擴張——經常是在槍口或推土機

威脅下展開——直到十九與廿世紀還是官方政策，因為聯邦政府補貼白人開墾者取代印第安人與墨西哥人，也補貼濕地排乾與旱地灌溉、培植教育程度較高且技術越佳的農民，並且為了使用化石燃料將農產品運到城市的市場而發展運輸基礎建設（水道、鐵路、公路），通過減稅優惠、土地徵收和軍事力量而達成。這種「廉價食品政策」的成本，是由印第安人、非洲奴隸、墨西哥與亞洲農場工人，以及被「開墾」所取代的野生生物（水牛、鳥類、草原植物）來償付（或者以經濟術語來說，來承擔外部化）。聯邦政策偏愛大規模的工業化食品生產，能以最少金錢來供應最多食物，因而危害了小規模的維生農民，並且破壞了政府在幾個世代以前協助建立的那些農村社區（Worster 1985; Stoll 1998; Solbrig and Solbrig 1994）。結果就是一場由全球食物鏈供應的愉快饗宴，甚至早在 1919 年就獲得了讚賞，當時地理學家羅素·史密斯（J. Russel Smith）對於典型的麻州消費者居然依賴如此遙遠的食物來源，深感驚訝。

今日男人的早餐，首先是吃一粒來自加州或佛羅里達州的柳橙、一根中美洲的香蕉，或是一顆奧勒岡州、維吉尼亞州或紐約州的蘋果。他吃了一點使用達科塔州小麥粉，在尼加拉瓜瀑布生產的小麥餅乾。他加了古巴甘蔗煉製的糖讓它有甜味。將威斯康辛州奶油塗在用明尼蘇達州麵粉（混有伊利諾州玉米粉）焙烤的麵包上。還有馬鈴薯，產自六月的維吉尼

亞州，七月的紐澤西州，十一月的紐約州、緬因州或密西根州。如果他嗜吃肉，這羊肋排取自誕生在近洛磯山脈高原的活潑小獸，在送往芝加哥檢查、屠宰與冷凍之前，先在伊利諾州的飼養場養肥。他用一杯巴西（或許稱為摩卡）咖啡，或一杯錫蘭或日本茶，或來自厄瓜多爾或幾內亞海岸的可可亞，來暖和身體，讓自己清醒。（1919: 7）

當然，相同的「去地域化」（delocalization）故事到處都有，為了尋求更多食物，某個民族會入侵、殖民或以其他方法支配另一個民族。改寫《教父》（*The Godfather*）裡唐·柯里昂（Don Corleone）的台詞，帝國主義者提供「無法拒絕的條件」，在全球範圍施行廉價食品政策，為西方消費者帶來美味的選擇。有位英國經濟學家在 1875 年吹噓：「北美與俄羅斯是我們的玉米田，芝加哥與奧德薩是我們的穀倉；加拿大與波羅的海是我們的木材林地；澳洲有我們的綿羊牧場，南美洲則有我們的牛群；中國為我們栽種茶葉，而我們的咖啡、糖與香料的大農場，全都在東西印度群島」（Belasco 2006a: 74）。這裡的堂皇「我們」是刻意為之的用語，因為在這些由「食物帝國」建立的貿易條件下，利益流向了歐洲都會核心，人類代價卻外包出去（Pilcher 2006b: 71-78）。東印度公司宣稱它的消費者不會感受到「烈日」，清楚道盡了一切。

在這類貿易的擁護者看到進步之處，反帝國主義者卻察覺到

「殖民—破壞—前進」的「大掠奪」與「強盜計畫」（Belasco 2006a: 74）。地理學家愛德華·伊斯特（Edward East）於 1924 年哀嘆西方人藉以餵養自己的系統性「劫掠」，他預言「伯沙撒王的盛宴」（Belshazzar's Feast）很快就會結束，因為土壤逐漸耗竭，越來越難找到新殖民地，舊殖民地則紛紛起而反抗（East 1924: 9）。伊斯特指的是〈但以理書〉（Book of Daniel）裡的故事，當時巴比倫國王伯沙撒利用掠奪自耶路撒冷猶太聖殿的聖血來設筵擺酒，宴請他的軍隊。宴會中，不祥的「牆上凶兆」顯現於大廳：彌尼，彌尼，提客勒，烏法珥新（*Mene mene tekel upharsin*）。受驚的伯撒沙王傳喚他的希伯來顧問但以理（Daniel），他不顧後果地解釋了這段神性文字，「你被稱在天秤裡，顯出你的虧欠」（*Thou art weighed in the balance and art found wanting*）。沒多久，伯撒沙王就被殺了，馬代人大利烏（Darius the Mede）取而代之，他相當禮遇但以理的同胞。這個故事充滿歷史瑕疵——學者爭論到底是否真的有伯撒沙王或馬代人大利烏這個人——但是，有關神意衡平的更重大訊息，有著強大力量，因為它指出放縱無法持續下去，並且將遭受報復。難怪，那些企圖警告我們遠離不負責任消費的人，經常提到「牆上凶兆」——或使用其他預言般的語言，像是「徘徊十字路口的人類」、「警世響鐘」、「收割惡果」、「種瓜得瓜，種豆得豆」。

## 健康的成本：食源性疾病

要從哪裡開始算帳？很久之前，記者厄普頓·辛克萊（Upton Sinclair）就發現，消費者最關心影響他們個人健康的食物議題。雖然他的著作《屠場》（*The Jungle*, 1906）原本意欲揭露屠宰場的惡劣工作環境，但是讀者最義憤填膺的卻是不衛生的肉品生產威脅了自身健康。是個人的厭惡，而非社會的同情，驅動了管制食物工業的運動。辛克萊後來嘆息：「我鎖定他們的心，卻擊中他們的胃。」同樣的命運也降臨在施洛瑟的《速食共和國》，書中對於速食企業的作法有大篇幅描述，包括再次描繪惡名昭彰的屠宰場工作環境，但是最著名的還是討論大腸桿菌、令人作嘔的那一章〈肉裡頭有什麼？〉。但是，辛克萊與施洛瑟都證明了，個人事務很難脫離政治。我們的切身威脅，像是食物中毒，與食物鏈的長度與複雜度有直接關係，所以即使我們從自己的胃出發，在地也很快就會變成全球。

回到保羅·羅津的構想，進食維持我們不死——它是「根本的」——但它也相當令人「恐懼」，因為它會讓我們生病，也許是明天，或者三十年後。就前者而論，立即性危險可能會貼上「急性的」標籤，後者則是比較長久的危險，稱為「慢性的」。這兩種與飲食有關的疾病，或許是現代生活型態與食品工業行徑的後果。

如果今天的晚餐讓我們明天不舒服，這通常就是我們所稱的「食物中毒」，或更精確地說是「食源性疾病」（Food-borne illness）。2005年，全球將近有二百萬人死於痢疾，大部分與食物有關。根據美國疾病管制中心（The US Centers for Disease Control, CDC）估計，美國一年有7,600萬個食物引發的病例，導致325,000人住院治療，5,000人死亡。雖然食源性微生物致人於死已經好幾千年了——例如有數百萬人死於霍亂——但今日在比較現代化的國家中的大屠殺，源自新近出現的腸炎沙門氏菌（*Salmonella serotype Enteritidis*, SE）、腸出血性大腸桿菌（*Escherichia coli serotype O157:H7*, E. coli）、空腸彎曲桿菌（*Campylobacter jejuni*），以及李斯特菌（*Listeria monocytogenes*, Lm）的變種，它們在全球化食物鏈中十分活躍。2005年，世界衛生組織（WHO）報告指出，工業化國家每年增加30%的病例。世界衛生組織接著寫道，「食物污染對社區及其健康系統，造成龐大的社會與經濟負擔。」「在美國，主要由病原體引發的疾病，估計每年（1997）就耗費高達350億美元於醫療成本與耗損的生產力上。」（註5）

當然，這類數字是相當鬆散而多變的。大部分病例不會呈報，因為人們會將他們的病症當作「廿四小時就會好的感冒」。而且，估算一次爆發的全部代價，並沒有取得共識的單一標準——除了新自由主義式管理量化人命價值的邪惡嘗試，視之為削弱（起碼是限制）環境與消費者安全管制的方法。根據這種「成

本效益分析」，獲救的生命價值，必須「值得」預防用藥的成本。價值確實很重要。有鑑於這類計算的內在主觀性，營養學家瑪麗安·奈斯托（Marion Nestle）指出，美國食源性疾病的社會成本估算範圍很廣：1989年是48億美元到230億美元，1996年是130億美元，1997年卻是370億美元。「無論正確數字為何，它都低估了病人承受的痛苦與不便的成本；低估了納稅人為窮人支付的醫治、較高的健康保險費、公共衛生監督系統，以及（疾病）爆發調查（粗估每件是20萬美元）的成本；以及，對食品工業而言，是關廠、清潔和回收的成本，以及法律訴訟、賠償，還有更高保費的成本。」（Nestle 2003: 39）公共衛生機構多少任意劃定的界線，顯示於一份2000年的美國報告，僅估算五種主要的細菌病原體所導致的成本，為69億美元。美國農業部經濟研究服務資料庫的計算結果，包含「媒體成本、缺勤導致的生產力損失，以及考慮染病者年齡分布的早夭者價值之估算。但這項估算排除了取得醫療照護的交通成本、休閒時間損失等等」。（註6）我們肯定會納悶那些「等等」是什麼。

另一方面，英國對於食物引發的疾病之成本的計算，則似乎包含了這些「等等」，起碼涵蓋了「疼痛、悲傷與苦惱」。（註7）但是，我們該如何衡量「悲傷與苦惱」，或者某人原本能付出的社會貢獻，譬如某個女孩六歲時沒有因為漢堡內的大腸桿菌而喪生，她長大後或許能成為一名出色的老師、科學家或首相？漢哲爾林（Lisa Heinzerling）與艾克曼（Frank Ackerman）批判了環境

成本效益分析，總結道「成本效益分析無法克服的致命缺點是，它完全仰賴替無價的生命、健康、自然與未來定價的不可能嘗試」（Heinzerling and Ackerman 2002: 33）。

-86- 我們不可能計算未來的全部損失，但僅僅是要量化當前的危險，就已經夠困難了。就像奈斯托說的，要獲得精確的統計數據非常困難，因為「食品安全是政治性的」（1-25）。食品企業是世界最大的工廠，歸功於「旋轉門」，許多高層管制官員出身自他們負責管控的公司，或者後來擔任這些公司的主管。此外，就像許多食品公司在行銷人員和製作人員的不同需求——更別提消費者的衝突性需求（參見第四章）——之間鬧分裂，政府也隨著不同選民、議程和典範而分崩離析（Belasco 2006b: 132-153; Barling 2004; Hoffmann and Taylor 2005; Lien and Nerlich 2005）。負責管制食品安全的政府——如果失敗，還負責清點死傷人數——同時也負責在國內外推廣農業生產與貿易。沒有比沙門氏菌或更糟的禽流感報告，更能夠抑制外國人對於本國雞肉的需求了。政府也會推廣、甚至補貼地方觀光業，而這些觀光業的成功起碼仰賴一種幻覺，即觀光客不會被他們的假期餐點毒死。聯合國糧農組織指出，這種自利心態阻礙了對微生物威脅提出完整的報告。（註8）（美國疾病管制中心估計，每年大約有 20%到 50%的國際旅客，即一千萬人，染上「旅遊痢疾」。（註9））有時候，具有不同任務的不同行政機構，會有不一樣的管制方式。奈斯托觀察到，「今日，聯邦政府的食物安全措施清單，顯露的是一個不合理到了令人驚駭地



步的系統：有 35 種不同的法律，由分屬六個部級單位的 12 個行政機構執行。」（55）這所導致的權責歸屬，簡直可以演一齣荒謬劇——或者配得上查爾斯·狄更斯（Charles Dickens）1857 年在《小杜麗》（*Little Dorrit*）中，對於來自地獄的政府官僚的描繪：「不管被要求做什麼，兜圈子部門（Circumlocution Office）都領先所有的公共部門，掌握多一事不如少一事的技巧。」（註 10）舉例來說，美國農業部（USDA）負責監督帶有肉類餡料的披薩，美國食品暨藥物管理局（Food and Drug Administration, FDA）則負責監管起司披薩；美國農業部管理肉類（家畜及家禽）單片三明治，美國食品暨藥物管理局負責管理夾餡三明治（Nestle 2004: 55-57）。令這團管理亂局更為複雜的，則是立法機構之間的監督分工，有數十個委員會，在歐盟情況中還有數十個國家議會，全都傾向於代表地方利益——以及用狄更斯的話來說，試圖令與它們競爭的利益沒法「去做」。

身為政治實體，政府也要顧及現代消費者對於既廉價又安全的食物的需求——特別是涉及肉品的生產與配送時，這實在是一大矛盾，因為肉類很容易腐敗（Nestle 2004: 62-138）。誠如古代政權在麵包價格飆漲後遭到推翻，現代政客則憂慮肉類價格上漲。消費者願意為沒有在工業化農場與飼養場中擠成一團，未施打抗生素的動物，付出多少代價？有機肉品、雞蛋與乳製品，或許能減少致病微生物的威脅，但其昂貴價格是自願承擔的，而不是整個社會的強制命令。當地生產的食品或許比較安全，因為它不會

繞過大半個地球，一路上在眾多的轉運點讓蟲子搭便車。此外，當地生產者必須直接面對他們的消費者，比起來自遙遠國度的隱形供應商，消費者更能夠要求他們為食物品質負起責任。但是，在農民市場，從起司到番茄，總是比沃爾瑪超市中的工業化產品還要昂貴，再者，政府可能也會猶豫是否要將當地食品的較高價格，加諸**每個人**身上。還有，我們對於改善農場、畜牧工廠和加工廠的訓練與勞動條件，已經準備好要支付多少錢了呢？簡單的改革，像是降低生產線的速度、提供更衛生的設備，以及教導勞工基本衛生觀念，都能大幅降低潛在的污染。在雜貨店與餐廳，較高的薪資、分紅、更多休假、帶薪病假，以及實現這一切好處的更強大工會，都已經顯示可以改善壓力沉重的肉品和熟食店的道德與衛生，但這些確實都要錢。

我們願意付多少費用，提升食物鏈每個階段的政府監督？有鑑於公眾對於稅賦的厭惡，願意付出的並不多——尤其當最惡劣的風險是由其他人，特別是窮人和缺乏公民權利者承擔時。畢竟，聯合國糧農組織估計，每年工業化國度有三分之一人口可能罹患食源性疾病，「這個問題在開發中國家很可能更為普遍。窮人最容易蒙受不健康的影響。舉例來說，食物與經由水源傳染的痢疾，在低度開發國家是疾病和致死的主因，每年大約有 210 萬人因而死亡，其中多數是兒童。」（註 11）較富裕的國家情況也頗為類似：這些疾病最可能侵害幼童、老年人，以及病患。再者，在這些人口統計裡，窮人接受的健康照護最為低劣，因而最容易遭

受疾病侵害。於是，令人特別憂慮、但卻不令人意外的是，食源性疾病在政府補助的午餐計畫中爆發的報告——對許多窮困孩童來說，午餐計畫是他們營養供應的最後來源。1999年，一家供應了全國學校午餐計畫幾乎半數牛絞肉的業者，對美國農業部的新沙門氏菌檢測規定提起訴訟，聯邦上訴法庭作出有利業者的判決；少了國會和產業界的奧援，美國農業部決定不再上訴（Nestle 2004: 104-107）。這是**多一事不如少一事**的又一樁案例。

考慮所有這些累加成本與政治挑戰，當涉及檢查食物時，業界和政府網站都將孤單的消費者推到對抗微生物的前線，也就不令人意外了。根據 [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) 的觀點，只要每個人都能適當地冷凍和解凍他們的食物，用流動的清水徹底洗淨，謹慎使用不同的砧板和廚刀來切割肉品，然後烹煮久一點（使用精確的食物溫度計），就不會有微生物導致安全問題了。此外，還可以添加一些其他簡單的預防措施，像是讓你買的肉片在你面前當場絞碎和包裝，在冷藏間包裝（使用順手的冷藏專用袋），然後在腐敗之前迅速帶回家。再者，如果你外出用餐，阿拉斯加食品安全與衛生（Alaska's Food Safety and Sanitation）計畫中有些簡單的訣竅：檢查服務人員的清潔程度（尤其要確保他們的指甲是乾淨的），詳細檢驗盤子和廚具的每一面，掃視地板的潔淨狀況，確定沙拉吧的菜色「聞起來很新鮮」，「試著瞧一眼替你準備食物的人」，堅持供應的食物要麼很冰、要麼很燙（用便利的食物溫度計來測量），一發現有任何蟲子，立即離開。（註 12）換句話

-88-

說，買家當心 (*Caveat emptor*) (Fox 1997)。

## 健康的成本：肥胖

假如一百年前辛克萊的讀者很熟悉的急性「腹痛」，非常難以辨識和找出病源，那麼，計算和對抗新近的「慢性富裕病」——亦即雖然不會明天就要你的命，但此後三十年很可能置你於死地的現代病：心臟病、糖尿病、癌症——的成本，就更為棘手了。儘管食源性疾病的爆發，或許能回溯到特定的工廠，甚至在新的可追溯性的要求下，能回溯到特定動物，但是，不可能將個別的大腸癌案例，歸因於幾十年前吃過的某個漢堡或甚至是一大堆漢堡。加工業者的責任（很難以沙門氏菌來證明），變得幾乎不可能以心臟病的發作來證明。但是，流行病學統計指出，我們如何進食以及我們吃些什麼，可能會威脅到我們的長期健康，而且整體成本對我們來說，可能十分龐大，甚至是一場災難。

儘管肥胖長期以來都是醫學和文化關注的焦點 (Stearns 1997; Schwartz 1986)，但是近年令人擔憂的趨勢，已經將肥胖推上「流行病」的地位。疾病管制中心指出，在美國，被認為肥胖的成人比例，在 1960 年至 2000 年之間，幾乎成長為三倍（從 11% 增加到 33%）。單單是在 1990 年代期間，肥胖成人的比例就增加了近五成，即從 23% 增加至 33%；在這段期間裡，被認為「過重」的成人百分比，從 56% 增加至 65% (Brownell 2004: 41;

Squires 2002: A18)。那麼，這一切的帳單耗費多少呢？美國疾病管制中心在一份廣為宣傳的報告中估算出，在 2000 年，死於飲食習慣不良及缺乏運動的美國人（40 萬人，自 1990 年以來增加了 33%），幾乎跟死於抽菸的人（43 萬 5000 人，自 1990 年以來只增加了 9%）一樣多。（註 13）在邁向死亡的過程中，他們當然也耗用了大量健康照護服務。根據美國醫事總署（the US Surgeon General）估計，肥胖的直接與間接成本，一年就有 1,170 億美元（Dalton 2004: 201）。健康經濟學者的另一項研究，將美國高達一兆美元的健康照護帳單中，大約 9% 的費用歸因於投入在體重相

-89-

關疾病的治療成本；其中五成由醫療保險（Medicare）與醫療補助（Medicaid）計畫支付，這兩者都搖搖欲墜，而且無法完成資助逐步老化的嬰兒潮人口健康照護的工作（Finkelstein et al. 2003）。

再者，考慮到嬰兒潮下一代正在衰退的健康，遙遠的未來看起來更糟了。美國疾病管制中心指出，在 1990 年代，6 歲至 11 歲孩童的肥胖者翻了一倍（達到 13%），青少年群體間則成為三倍（達到 14%）（Dietz 2005: 2）。這些數據或許過於保守，因為某些專家估算美國孩童有 25% 至 30% 若非已經過重，就是有過重的風險（Dalton 2004: 16）。這些統計數據特別令人頭痛，乃因為肥胖的青少年往往會變成肥胖的大人。而且，人越肥胖，也就越可能罹患慢性疾病，尤其是高血壓、某些類型的癌症，以及第二型糖尿病，即「某種與心血管疾病、中風、截肢、腎功能缺損，以及失明有關的疾病」。昔日被稱為「成人專屬疾病」的第二型糖

尿病，再也不會等到成人階段才發病，根據美國糖尿病協會（American Diabetes Association）報告指出，新增的孩童糖尿病案例中，第二型糖尿病或許占了將近半數。綜合這些趨勢，有些研究指稱，「每三名健康的新生兒中，就有一名將來會罹病，除非他們開始少吃一點，並多做一些運動。」這種預斷對於少數族裔孩童而言更為險惡，因為有近半數黑人和西班牙裔孩童在其一生中可能罹患糖尿病。較高的發病率反映出一項事實，最容易罹患與肥胖相關疾病的人，是貧窮的少數族裔，尤其是女性。美國疾病管制中心指出，「社經地位低的女性……比起社經地位較高的女性，肥胖的機會高了五成。」超過 80% 非西班牙裔的有色人種女性，以及 75% 的墨西哥裔美籍女性，不是過重，就是肥胖；就非西班牙裔的白人女性而言，這項數據則是 58%。（註 14）有鑑於到了 2050 年，每兩名美國人當中，很可能就有一位是種族或族裔上的少數群體，這樣的統計數據實在不妙（Dietz 2005 1-2）。

儘管許多評論者使用這些數據，指責美國人特別懶惰、好吃、貪求快樂，要不然就是道德鬆懈，但這個趨勢卻是全球性的。根據世界衛生組織，2003 年有超過十億成年人體重過重，其中三億人堪稱肥胖，而且在世界許多地方，肥胖正以同樣令人擔憂的速率增加中。在英國、西班牙、澳洲、巴西、墨西哥、丹麥、義大利，以及俄羅斯，有超過一半成人過重。儘管自我感受良好，但 2006 年就有 40% 的法國成人過重，在蕭條的北方地區，比例更是超過 50%。法國孩童的肥胖比例，正以每年 16% 的速率

增加，而死於肥胖相關疾病的比例，也幾乎跟美國人一樣高。有鑑於英國在 20 年間肥胖者增加為三倍，英國國民健保局估計，與肥胖相關的健康照護成本達五億英鎊，對於整個經濟體造成的負擔則至少達 30 億英鎊。在中國部分城市，肥胖比例也達到了 20%；在泰國，孩童肥胖比例，最近兩年也從 12% 暴增到 15%。或許得感謝速食在這些地區的成功「全球化」（參見第四章），全世界都市孩童都變得更加肥胖，容易罹患糖尿病、高血壓、癌症，以及其他與體重相關的疾病。（註 15）

讓這些趨勢如此令人苦惱的是，它們似乎為了我們做了人類原本就預期會做的事而懲罰我們：從長期的饑餓與艱苦勞動——這是人類大部分歷史的普遍經驗——進化到一個幾乎是烏托邦、樂土一般的飽足與悠閒狀態。流行病學家亞當·德瑞諾斯基（Adam Drewnowski）指出，人類究其根本乃被設計為喜愛糖分和脂肪，對於甜分（嗜吃甜食）有與生俱來的偏愛，這有助於引導嬰孩趨向營養與卡路里的維生來源，而「嗜吃脂肪」賦予我們尋找最濃縮的能量來源的能力（Drewnowski 1999: 197）。根據「節約基因」（thrifty gene）理論，幾百萬年的長期匱乏狀態，汰選出能夠在罕見的充裕卡路里時期盡力儲存脂肪的人；當匱乏時期再度回返（這經常發生），額外的脂肪讓我們的祖先能活得夠久，得以將「節約基因」傳承下來（Critser 2003: 129-130）。然而，現在有如此豐富的卡路里供應不缺，脂肪就堆積在人類身上。

另一種殘酷的詭計是，我們的功利主義傾向於尋求便利——

「最少行動法則」(law of least action)，這是**進步**的驅動力——現在卻反過來對抗我們，正如同我們清除脂肪的機會變少了。演化的這種兩難困境，最明顯展現於快速地從僅能維生糊口的狀態，轉變到能輕易取得豐足物資的人群：像是阿拉斯加原住民、薩摩亞人(Samoans)、澳洲原住民和貝都因人(Bedouins)。在利潤豐厚的賭場、7-Eleven，以及速食降臨之後沒多久，亞利桑那州皮馬族(Pima)印第安人中，幾乎有半數罹患了糖尿病(比例高居世界之冠)，與邊境另一頭，他們的墨西哥鄉村表親的精瘦身形，恰成強烈對比(Brownell 2004: 22)。同樣地，一項針對瓜地馬拉馬雅族人(Mayans)和美國馬雅族人的比較研究，顯示後者經歷了「有史以來，最快速的一個世代間的身高增長」，以及與此伴隨的體重大幅增加(Critser 2003: 130)。

文化上的諸般矛盾，幾乎是同等殘酷，因為肥胖流行病似乎逆轉了好幾個世紀以來的希望和夢想。在大部分的歷史時期裡，肥胖曾經理所當然地被視同繁榮、權力和特權——這種關聯，依舊在只有少數人能夠取得剩餘資源的極度貧困社會中存在。反映了這種匱乏的歷史經驗，在第三世界的許多鄉村地帶，脂肪依舊被認為是「甜美」的，同時，窮人通過儀式性的饗宴，嘗試餵飽彼此。事實上，在牙買加，纖瘦被認為是「吝嗇或小氣」，表示這個人缺乏營養或照顧(Sobo 1997; Kulick and Meneley 2005)。在某種意義上，自啟蒙運動以來，民主改革的目標正是養胖**每個人**，換言之，提供更多食物給更多人，尤其是肉類(營養轉



型）、更多的後工業化「服務」（餐廳、便利商店、外送披薩），以及減少單調沉悶的烹調工作。我們已經知道，便利食品的捍衛者一度很樂於承擔這種進步角色，但是現在，這同樣的進步卻成了我們的報應——甚至到了縮短我們壽命的地步。與長期以來認定人類壽命會越來越長的預期相反，當今的肥胖研究者預言，由於現代食物當中脂肪與便利的致命組合，未來世代的壽命或許會比較短。「在五十年之內，假使趨勢沒有逆轉，肥胖至少會縮減人類壽命二至五年，超過所有癌症的影響……。這會抵消更健康生活方式和醫學進步所增添的所有壽命，並導致壽命長度抵達高原期，甚至是減少。」（註 16）根據這種最新評估，在萬眾期待的千禧年來臨以後，對於更美好未來的期望就驟然降低，也就不令人感到驚訝了（Belasco 2006a: 257-261）。

美國人或許有非常好的理由，感受自己遭到進步的背叛，因為豐盛的食物，尤其是肉類，自殖民時期以來，就是國族認同的骨幹。誠如前文提過的，聯邦農業政策在補貼高科技食物生產和配送方面，非常成功。政府「廉價食物政策」刻意為之的附帶效果是，美國經年過度供應的穀類、蔗糖與牛奶，促使（甚至鼓勵）食物行銷人員將剩餘物資，轉換成為各式各樣高卡洛里飲品、漢堡及點心。同時，美國外交政策十分關注維持廉價石油的穩定供應，這使得幾乎所有公民都能驅車前往麥當勞消費；不用走路的權利，乃是美國人專屬的權益。再者，幾十年來，美國政府推動的飲食建議，偏袒肉類和乳製品；在具有極高影響力的四

大類基本食物群中，有兩項是由動物食品組成——這對家畜工廠及供應糧秣的農場來說，都是得來不費工夫的利益。節制、食量控制、克己——這些對於美國餐廳和超市而言，都是陌生的價值觀，即便是在今日置身於肥胖「流行病」中，它們依舊標榜著豐裕的縱慾。

-92-

### 專欄 5.1. 留意飲食

行銷心理學家布萊恩·汪辛克（Brian Wansink）的著作《瞎吃：為什麼我們吃下去的比心裡想的還要多？》（*Mindless Eating: Why We Eat More Than We Think*, 2006），指出了肥胖流行病的根源。布萊恩的許多實驗顯示，當食物豐沛、有吸引力，而且容易取得時，人們會吃得更多，幾乎是完全自動、不假思索。相反地，當人們留意自己正在吃些什麼，他們吃得較少。請試做以下練習，讓我們對於飲食更有自覺：記錄一週內的所有飲食場合，包括「點心」。具體地說，可利用圖表來記錄。

1. 什麼時候吃，以及花了多久時間吃。
2. 跟多少人一起吃（你實際認識的人）。
3. 在哪裡吃。
4. 由誰準備。
5. 你所吃部分的花費。
6. 前述第一項的主要食材的地理來源（例如，愛荷華州、智

利、佛羅里達州等，如果你不知道，就寫下「未知」）。

7. 主要的口感味覺。
8. 你所吃東西的營養成分，包括你可以利用美國農業部線上營養成分資料庫（USDA's online Nutrient Data Laboratory）取得的下列數據。（註17）
  - 總公克數。（請注意，美國農業部以平均每分重量來編製，這個分量經常少於人們實際吃下的分量。）
  - 能量（卡洛里）。
  - 蛋白質（公克）。
  - 總脂質（脂肪）（公克）。
  - 飽和脂肪酸（公克）。
  - 膽固醇（毫克）。
9. 回溯過去七天，計算一下：
  - 平均每天吸收的熱量（總仟卡數除以七）。
  - 脂肪佔總熱量仟卡的百分比。（將你的總脂質公克數乘以九，然後除以你的總熱量仟卡數）。
  - 外食所吃下的總仟卡數百分比。
10. 最後，分析這一週的食物消費意義：
  - 過去七天裡，你所吃過的什麼食物及吃法，最令你驚喜？
  - 記錄每天的飲食，如何影響了你的飲食消費？
  - 完成這個句子：「如果我們吃什麼像什麼，那麼我會是……。」

令美國人的屈辱更形惡化的是以下事實，即在所有社會裡，美國社會或許最具有「節食意識」，因為美國人一年大約花費 400 億至 1,000 億美元在控制體重的產品、書籍及服務上。這些統計數字是出了名的不準確，但它們確實經常在文章中再三出現，這些文章輪流喝采或譴責這種對於控制卡路里的鮮明「著迷」。事實上，節食產業的開展，幾乎是完美地配合了某些基本的美國信念與見解：

1. **個體能追求完美的信念**：美國人確實相信，你可以讓自己重新開始、克服障礙、完成看似不可能的事情、擁有第二次（和第三次）機會、創造新開端，尤其是在新年過後，加入健身房和減重計畫的人數，經常是一飛衝天。
2. **個體意志力的信念**：問問美國人這個問題：「任何人只要想減重，就一定能夠達成嗎？」答案普遍都是肯定的，甚至清楚知道肥胖是由環境及生理決定的學生也一樣。美國人追隨正面積極的思想家，像是班傑明·富蘭克林（Benjamin Franklin）、霍瑞修·艾爾傑（Horatio Alger）、諾曼·文森·皮爾（Norman Vincent Peale）的腳步，相信只要想做，就做得得到。相反地，如果失敗了，那是因為你不够努力。
3. **掌控大自然的能力**：一個將密西西比河截彎取直、令沙漠長出花朵，並且剷平了高山的國家，想必也能控制自己的

腰圍。我們可以抗拒節約基因、嗜吃脂肪與甜食，以及新陳代謝設定點的生物決定論，還有懷孕、分娩和老化的自然變胖過程。

4. **青春優先**：和舊世界不一樣，美國人珍視年輕，年輕讓人聯想到苗條。
5. **機械化的身體觀**：身體不是有機體，而是一具機器，可以仔細計算輸入（藉由精算卡路里數），並且調整各部位（通過「局部」運動）。
6. **新教倫理**：喀爾文教派式的克己，將獲得獎賞。一分耕耘，一分收穫。
7. **消費者資本主義的信念**：因為幾乎所有節食都會失敗，所以有許多反覆操作的生意。節食產業是資本主義企業的經典例證，圍繞著恆久的廢棄過時而建立（「創新改良」的產品源源不絕）。

猶如要強化（甚至是強迫）對於這些信念的順從，由大眾媒體所中介的文化，在廣告、電影及電視中展現出不可思議的纖瘦身體形象。另一方面，人們認定肥胖是蒙受社會性的污名，並且遭受物質上的懲罰。各項調查往往發現，美國人重視苗條勝過其他個人或社會目標，還會不計一切代價來減重，甚至到了減壽五年的地步。（註 18）藉由這些強大動機的推拉作用，許多孩童從小學就開始「節食」。飲食失調是一種地方病，如果不算是流行病

的話。當然，神經性厭食症最可怕，但是易飢症和暴食症或許更為普遍——部分原因是，在一個強調極度自溺與自殘的精神分裂文化裡，這些病症相當「合理」。但是，將美國文化孤立起來看待是個謬誤。肥胖正蔓延全球，對纖瘦的著迷亦復如是。甚至在極度貧窮的撒哈拉地區國家，當地的女人被刻意養胖，使她們看起來更有魅力，但西方美女不可思議苗條的對比印象，卻也開始獲得都市年輕人喜愛。有位 19 歲茅利塔尼亞男子觀察指出，「有些女孩問我，她們該增胖或是保持苗條。我告訴她們，如果你想找個男人（歐洲人或茅利塔尼亞人），那麼，保持苗條會比較好。」（註 19）飲食失調即將接踵而來？

但是，所有這些憂慮、警惕，以及自我鞭策，都沒有多大助益，流行病學的新聞似乎一年比一年糟糕。有鑑於引述來迫使公眾注意的肥胖數據，具有令人沮喪的驚人一致性，有些懷疑論者便質疑這些統計數據。這些數據有多可靠？是不是真的那麼糟？為何肥胖人數突然激增？歸根究柢，在 1990 年代統計數據上揚之前，速食、汽車和久坐不動的生活方式，已經成為西方常態好幾十年了。為何是現在？或許還有些其他情況正在發展？肥胖的增加真的是「流行病」嗎？或者，它是「道德恐慌」的焦點，深刻的經濟、政治與文化焦慮投射在肥胖上？今日，有許多值得憂慮的危機，包括氣候變遷、恐怖主義、禽流感的廣泛流行、全球性的遷徙、經濟的不確定性、超過三十場正在進行的戰爭、西方霸權的衰退等等。也許，聚焦在肥胖上比較實在，但或許這是我們

憂慮的錯置體現，也是一個方便的所在，讓我們確保控制自身命運的需求得以聚焦？更具體地說，藉以控制更可能憂慮自身體重的女性？誠如女性主義者幾十年來的主張，肥胖戰爭長久以來成為令女性循規蹈矩的工具，而且相當有效（例如，Sobal and Maurer 1999a and 1990b; Newman 1995; Gard and Wright 2005; Campos 2004; Orbach 2006）。

此外，倉促斷言一項「危機」，或許是有點誇大了威脅，尤其是經常混淆了「過重」和「肥胖」。儘管對於極端肥胖引發的問題少有懷疑，但我們之中更多人只是體重稍重，而那必然是有害的嗎？急於指責我們大多數人是「肥胖」且「有風險」，令我們想起，對於 1920 年代某些聲名狼藉保險公司提出的「完美體重」圖表的批評，這些圖表顯示幾乎每個成人都過重，因而註定會早夭（Schwartz 1986: 156）。即使如此，儘管肥胖，世界各地的人類卻活得比過去長壽。

但是，即使流行病是真的——很難去爭論第二型糖尿病令人擔憂的數據——解決之道卻一點也不清楚。或許，越來越強烈的歇斯底里，起因於我們不確定到底要由誰來付帳單。由於急劇增加的健康保險成本，有造成公司和政府破產的威脅，牽涉的經濟利害非常龐大。面對隱然浮現的大筆賬單，很容易推卸責任。肥胖是一項錯誤，因而是肥胖的個人責任，或者，每個人都必須分攤費用？要解決這個好幾十億（或許好幾兆）元的難題，我們必須找出肥胖和過胖的真正原因。各種解釋可以歸納為三個依次擴展

責任的同心圓。

-95-

1. **個體**。最狹窄（或許也是最普及的）解釋是，肥胖者本身要為自己的吃太多、動太少負責。解決方案是：不要再吃了，動動你的屁股。如果不想這麼做，那就受苦吧！或者，付你自己的那筆賬單。倘若做不到，社會將以徵收食物脂肪稅的方式來支付你的費用，一種讓你間接付費的方式。相反地，遠離富含大量脂肪的食物，多做一點運動，合乎道德的瘦子就能夠刪減他們的雜貨店和保險賬單。
2. **環境**。一種更為廣泛的責難圈，則是鎖定無所不在的「有毒食品環境」，這種環境將我們導向過度飲食的危險路徑：舉例來說，垃圾食物廣告及在學校裡直接對孩童宣傳、「超大」分量、匆忙且充斥壓力的生活、烹飪技巧喪失、在家用餐機會減少等。在缺乏運動的部分，同樣具有毒害的環境，促進了機動車的使用，抑制了身體運動。就解決之道而論，這種觀點主要是仰望政府改革，藉以同時節制過量的行銷，並且重新設計地景。那些關心家庭用餐遽減（經常被視為導致惡果的因素）的人，也可能會呼籲更多立法（溯自廿世紀初期的進步年代）以便提升家庭餐飲，例如更短的工作時數、更多假期、家庭度假、學校的烹飪課等等（Brownell and Horgen 2004; Dixon and Broom 2007; Critser 2003）。



在這種批判的更基進版本中（可以回溯至像辛克萊這類進步分子），由國家支持的資本主義本身也是嫌犯，因為它從過量飲食當中獲利。由於先前指出的、頗為可觀的公共補助，食品工業確實能做好它們原本預期該做的事：賺錢。增胖食品很賺錢，副產品也是——好幾千億元花費在醫療照護上。終極的環境解決方案是：食品工業國有化。就像過往的反文化口號所宣揚的，「為人民，而非為了利潤而提供食物。」

3. **階層**。注意到流行病的種族、階級，以及性別因素，尤其是貧困少數族裔女性受害最深的事實，一項更具顛覆性的分析，指責歧視與不平等的根深柢固模式。肥胖是貧窮、種族歧視和性別歧視的病症。的確，所有階層中，都有些個體乃因為遺傳而導致肥胖——並且可以在現行體制中處理——但是，肥胖之所以被**社會建構**成為一項**危機**，主要乃因為它不成比例地在最無法負擔肥胖後果的人群中持續增加。這項推論指出，如果有更多經濟、社會和政治權力，這些缺乏公民權的群體，就能夠取得更好的食物、更完善的健康照護，以及更美好的環境。超越了由上而下、國有化傾向的環境主義觀點，這種視角比較接近於倡議由下而上的激進社會變革（Fraser 1997; Nasser 1997; Germov and Williams 1999; Sobal and Maurer 1999<sup>a</sup>, 1999<sup>b</sup>; Kulick and Meneley 2005; Coveney 2006）。

有鑑於第二項的高昂經濟成本，以及第三項所隱含的更大社會混亂，難怪流行的論點會試圖停留在第一項的層次，也就是肥胖者要為自己的「錯誤」付錢，而我們其他人則可以隨意地在自助餐吧檯多吃個幾回。

## 面對外部性

但是，假如我們幸運地沒有病從口入，我們就免除了責任嗎？如果我們考慮我們的宴飲的**外部**成本，答案就是否定的。若聚焦於**內部的**飲食相關疾病（無論是急性或慢性），便意味了消費者確實因為吃錯東西而以某種方式「付出」了昂貴代價。這正是創世紀的故事，亞當與夏娃因其飲食罪行而受罰。但是，那些消費者吃了沒事，**其他人**卻必須以自身的痛苦來補貼宴席的情況呢？這正是普羅米修士的故事。他的受苦讓人類得以有火來烤肉。更具體地說，他那遭啃噬的肝臟，成為我們擴張用餐選擇的**外部**成本。

讓我們考察富含動物產品及其他奢侈品的飲食，其營養轉型所具有的三種外部性：動物承擔的成本、勞工承受的成本，以及地球本身蒙受的成本。

我們積欠了供應奶品與起司、蛋、肉品、羽毛、皮革及毛皮的億萬活生生動物什麼呢？我們願意多支付多少錢，來儘可能降

低牠們的痛苦與犧牲？有鑑於動物食品在進步敘述中的重要地位，歷史的普遍趨勢是使這些商品日益低廉且容易消費，伴隨產生的是同樣悠久且令人信服的素食人士抗議及道德成本計算（Fiddes 1991; Spencer 1995; Walters and Portmess 1999; Muarer 2002）。

在許多方面，動物產業代表了工業化大量生產的先驅（Giedion 1969; Horowitz 2006）。福特主義應該稱為史威夫特主義（Swiftism），因為冷酷無情的高效率動物肢解流水線，遠早於汽車的裝配流水線。繼香料、蔗糖與麵粉之後，動物可能是現代飲食中同消費者「分離」的最早成分，因為其照料、屠宰與加工，都因著鐵路與輪船、精細分工、冷凍設備、電鋸、亞硝酸鹽，以及包裝用的玻璃紙，而變得隱匿不見。科技史學家希格萊德·基堤恩（Siegfried Giedion）指出，「機械化程度越高，與死亡的接觸就從生活中驅離得更遠。」（242）。相反地，縮小這種差距，對於支付動物食品的所有成本，似乎非常重要。但是，誠如克洛儂所述，假如芝加哥肉品包裝業者的成功在於「遺忘」（1991: 256），我們真的想要記得，漢堡肉如何進入我們的麵包中嗎？（Ozeki 1999; Lovenheim 2002）

人類學者的研究記載，許多文化在食用某隻動物之前會感謝牠；有的人甚至將其肉類來源的動物，抬高到神話英雄般的地位（Fiddes 1991）。然而，在現代世界，我們常會對那些提醒我們生命血淋淋事實的人感到憤慨。至少這是在過去二十年來，針對

我的學生所作實驗的結果（參見專欄 5.2）。具體來說，我會要求每位學生讓至少五位校外受訪者，讀一篇具有高度煽動性的文章段落，並記錄他們的反應。這個段落取自諾貝爾獎桂冠詩人以撒·巴瑟維斯·辛格（Issac Bashevis Singer）的小說《懺悔者》（*The Penitent*），他同時是一位素食者。這份措辭強烈的材料（由於指涉了納粹黨而加倍強烈），是溫文有禮話語中的扎眼紅旗——雖然在此並非全然不適當，因為納粹黨確實以「運牛火車」載送他們的受害者到終結集中營，而集中營的運作幾乎與現代屠宰場一樣，不帶感情且具備工業效率（Hilberg 1961）。此外，許多用來合理化系統性毀滅歐洲猶太人、吉普賽人、同性戀者及其他「有缺陷者」的優生學原則，取自於現代動物工業的淘汰性育種作法（Kevles 1985）。的確，對於某些動物權倡議者而言，唯一明顯的差異只在於語意：納粹**集中**他們的受害者，肉品工業則是**監禁**動物（Mason and Singer 1990）。

但是，由於許多受訪者對於同等看待人類和動物的大屠殺深感憤怒，以致他們將憤慨聚焦在辛格而非豬隻身上，所以我在某些問卷裡拿掉了最後一個句子。然而，即使沒有納粹黨的誇張語氣，大部分受訪者還是悍拒辛格對於動物福利或權利的關切。他們的回應可以歸納為幾種合理化的類別，每一種合理化都意味了，試圖阻止牛隻變成漢堡的人面對著十分艱難的挑戰。這或許是為什麼有如此多素食行動主義者，覺得自己需要惹人厭；除此之外，還能如何刺激自滿的公眾，令其脫離自利的傳統智慧的保

護膜？

或許在捍衛食肉行為的理由中，最值得注意的是很少受訪者舉出口味或認同作為主要理由。「我吃肉，因為我喜歡」，似乎不足以與辛格的猛烈批判抗衡。營養有時候被引用為辯護理由，雖然「健康」和「對你有好處」經常在食物行銷中，被認為是不太可靠的資產。數十年來，政府和工業支持的飲食宣傳所留下的（有爭議）印象是，動物食品最好，實際上是蛋白質的**唯一**良好來源。

## 專欄 5.2. 肉品信仰

這項練習的目的在於協助我們了解，為何大多數人似乎執著於以肉食為主的飲食，以及為何改革者在嘗試以吃多一點蔬食的道德、生態及健康益處說服我們時，會面對一場仰攻的艱難戰役。在這項練習裡，你需要找到五位不同背景的受訪者（尤其是年齡、性別和階級上的差異）。記錄他們對於以下問題的答案。

1. 你是素食者嗎？如果是，你是何時開始吃素的？原因為何？  
（素食者跳過問題 2、3）
2. 如果你吃肉，請填寫以下空格：我吃肉是因為\_\_\_\_\_。  
我沒辦法成為素食者，因為\_\_\_\_\_。
3. 如果你吃肉，在你成長過程中，所吃的肉類分量和形式，都是相同的嗎？說明一下為何有所改變，或者沒有改變。

-98-

4. 針對吃肉對健康有負面影響的報告，你會如何回應？
5. 你如何回應辛格的作品《懺悔者》中一位角色的以下陳述：

「我看到鄰桌的人忘情地吃著他的火腿蛋。很久以前我就得到一個結論，就是人類對於上帝造物的對待方式，使得他的所有理想，以及整個宣稱的人文主義，變得徒勞無功。為了讓這名吃太撐的人能享用火腿，某隻動物必須被養大、拖去宰殺、折磨，在滾水中燙過。這個人完全沒有想過，這隻豬是由跟他相同的血肉構成的事實，而且豬必須付出痛苦和死亡的代價，才能讓他品嚐牠的肉。我不只一次想到，在對待動物時，每個人都是納粹黨。」（1983: 27）

請問你 (a)完全同意，(b)部分同意，(c)完全不同意？請說明。

6. 閱讀施洛瑟作品《速食共和國》中，有關肉類產品的章節，然後寫一段短文（250字），摘述他最令人驚駭的論點。接著，向你的受訪者讀出這段文字，並詢問他們：「你會 (a) 很困擾，以致願意重新考慮你的飲食，(b) 有點困擾，但不足以改變飲食習慣，(c) 一點也不會感到困擾？請解釋。

**分析。**前述受訪者所表達出來的，當前有關肉食的態度是什麼？你的受訪者的回應與下頁所摘述的相比，有何異同？要促使人們少吃點肉，需要做些什麼？

有些人錯誤地相信，其他選項只能是各式各樣綠葉「蔬菜」，而非大多數素食者所食用的穀類、堅果、豆類、雞蛋及乳

製品等多樣化飲食。但是，辛格的那段引文所引發的爭論，通常不是在個人層次上爭鬥。大部分受訪者不會舉出口味和營養作為食用肉品（及屠殺動物）的理由，反而不得不將這場爭論，拉抬到一個顯然更高的層次，特別是宗教，以及宗教的現代代理者——科學。先不論其他考量，對於假設之理性的這類訴求，顯示了在現代要維持葷食，需要頗為可觀的智性投注。我列出這些主張，但不予以反駁或討論，因為篇幅有限，而且已經有大量探討這項爭議的文獻（針對最近一回合的爭論，請參考：Scully 2002; Marcus 2005; Singer and Mason 2006）。

-99-

1. **神性意圖**。神授予我們動物以供驅策（〈創世紀〉）。相反地，「我不相信神或耶穌是素食者。」一位 38 歲的男性技工說道。另一位 24 歲的家庭看護工則說，「我不相信豬有靈魂。」
2. **人性意圖**。農場動物是現代科學家特意創造出來供食用的，所以我們可以、也應該吃牠們。
3. **自然法則或生物必然性**（biological imperative）。我們都是食物鏈的一環。「比較低等的」（豬）會被「比較高等的」（就是我們）吃掉。這就是「叢林法則」——適者生存。「動物相食，這就跟我們吃肉一樣，活力充沛，」一位 28 歲的卡車司機說，「素食者從來不會抱怨獅子或鯊魚吃肉。如果人類停止吃肉，就會打斷了食物鏈。」

4. **傳統**。這就是我們向來的飲食方式。
5. **歸謬法** (reduction ad absurdum)：**模糊界線**。如果你沒辦法宰殺牛隻，為何可以生切胡蘿蔔？值得保護的生命與能夠取用的生命，其中的分界何在？一位 50 歲、根據感覺來劃分界線的工程師說，「動物不像人類那樣有感情。」
6. **物種主義** (speciesism)：**人類優先**。有那麼多人類正在受苦，為何還要擔心動物的福利？
7. **極端主義 vs. 中庸之道**。動物權倡議人士過於極端，素食主義也是。一位 25 歲的男性殯葬業者問道，「這個傢伙（辛格）也在機場賣花嗎？」我們應該採行「均衡」或是「中庸」的飲食，包括動物產品。

雖然這些主張都能夠費心予以捍衛或反駁，但是當今最值得注意的是，它們不會在動物產業的自我防衛裡扮演重要角色。雖然倡議動物權的遊說團體，可能僅代表了少數意見（至少我的學生針對一千多名巴爾的摩受訪者的調查，顯示了這種結果），他們卻是令人傷腦筋的少數派，而且，即使在人數上遠遠不及，但他們也曾設法「牽動」主流思想的「中間階層」，令更多人關心農場動物如何被對待。以比較「溫和」的動物福利立場來看，動物在被食用之前，應該獲得更好的待遇，假使這種人道處置引發的食源性疾病，像是大腸桿菌、沙門氏菌較少，就更值得這麼做（Fox 1997）。這通常意味著動物在屠宰之前的「監禁」比較沒那



麼緊迫。有更多人願意為接受人道對待的動物多付一點錢，反映在「自由放養」的肉品、牛奶及雞蛋的高端市場正在成長——但依然相對較小。（註 20）也許更具影響力的是，部分速食業巨人（包括麥當勞）對這些產品的關注。（註 21）當然，這類行為的動機主要是為了限制抗生素的使用，勝過改善動物的生活。就像辛克萊，動物權行動分子鎖定的是大眾的情感，卻擊中了他們的胃。如同「物種主義者」堅持的，人類確實優先——或者說，至少那些比較富裕、願意為了安全支付額外費用的人優先。

要是在食品產業工作的人，也擁有像牛、雞和豬那般強有力的辯護者就好了，因為食品工人所承受的衝擊，無疑也非常嚴重。

在美國，有將近 20% 勞動力在「食物與纖維」系統中工作，這個系統包含了從農場到餐桌鏈結的每個環節。儘管農業勞工僅佔美國勞動力 2%，但全世界的勞工卻有超過 40% 從事農業——雖然低於 1980 年的超過 50%，仍然是世界最大的勞動群體——也是最貧困的一群。擁有最高比例人口投身農業的國家，同時也是最飢貧的國家，並非巧合。（註 22）無論他們在食物鏈中擔任何種任務，食品勞工總是付出了龐大的個人代價來餵養我們。不管是小農、奴隸、肉品包裝工、水果採摘工、漢堡廚師，或是家庭廚師，他們的工作需要大量體力，並且經常引發危險（想一想那些高熱、危險的器具、搬運、久站），例行化的工作令人心煩意亂，工作還被認為是理所當然、報酬幾乎總是非常低劣，卻絕對

不可或缺。食品勞工的不平等待遇，構成了許多剝削系統的根基，包括奴隸制與封建制度，以及父權體制與帝國主義。由於有現代的包裝、防腐、運輸及冷凍設備，消費者可以很方便地遠離將「生鮮」食材轉變成「煮好」食物的粗礪雙手（Barndt 2002: 211）。然而，這種疏遠只是幻覺，誠如人類學家丹尼爾·洛森伯格（Daniel Rothenberg）在《憑藉這些手：今日農場移工的隱匿世界》（*With These Hands: The Hidden World of Migrant Farmworkers Today*）中提到的，「藉由採買一顆柳橙或萵苣的簡單動作，我們便與勞工的隱匿世界串連起來，那是一個生命互連的網絡，將兩端的雙手牽連在一起。」（Rothenberg 2000: xxii）

儘管我們總是遺忘飲食工作，某些最重要的社會小說和揭發醜聞的新聞報導，專注於揭露這些生產者與消費者的連結，包括廢奴主義者海莉耶·碧綺兒·史托（Harriet Beecher Stowe）的《湯姆叔叔的小屋》（*Uncle Tom's Cabin*），十九世紀美國最暢銷的小說；辛克萊的《屠場》（1906），在開創性的食品與藥物管制法案的通過中，是最主要的啟發根源；賽珍珠（Pearl Buck）的《大地》（*The Good Earth*, 1934）和約翰·史坦貝克（John Steinbeck）的《憤怒的葡萄》（*Grapes of Wrath*, 1939）——兩者都榮獲普立茲小說獎和諾貝爾獎，描繪了英勇但衰亡的農民，此外，愛德華·默羅（Edward R. Murrow）有關農場移工的 CBS 新聞紀錄片《收割恥辱》（*Harvest of Shame*），頗為適宜地在 1960 年的感恩節之後播放。以上作品多半處理的是美國出生的勞工

（除了賽珍珠描述的中國農民，在喪失土地之後很可能會遷移到美洲），但還有其他作品，令人印象深刻地詳細記錄了我們的全球化供應線——「炙熱的太陽」——對於遠方的全球各地勞工的影響。環境教育學家黛博拉·邦德（Deborah Barndt）在《糾纏之路：番茄小徑上的女性、工作與全球化》（*Tangled Routes: Women, Work and Globalization on the Tomato Trail*, 2002）指出，追蹤番茄從墨西哥農田到加拿大速食餐廳的移動的單純企圖，卻打開了「潘朵拉的盒子。一大堆其他問題接踵而來」，尤其是，「誰的手來種植、耕種、採摘、包裝、加工、運輸、檢查、銷售，以及料理？」（2）簡單的答案是：窮人，而且多數是女性與黑人，他們全都毫不起眼、缺乏權力。

全球視角顯示出整個共同體，包括北與南，富裕與貧窮，暴食與饑餓，全都糾結在一個問題上——究竟是誰把番茄（以及其他所有東西）放在我們的餐盤中。在這個或可稱為碳水化合物殖民主義的全球系統中，部署了勞動大軍以供應額外的卡路里，用來餵養我們，也令我們肥胖（Bonanno et al. 1994, McMichael 1994, Lappé et al. 1998, Magdoff et al. 2000）。

這個系統的運作差不多是這樣：富裕北方（美國、歐洲、日本）的政府與銀行，貸放龐大金額給南方（拉丁美洲、非洲，或東南亞）最有錢的農場主，他們將維生小農驅離了自家田地，藉以形成大型的技術先進農場，生產更多的穀物、肉品，以及高價農作物（無論是番茄、香蕉、咖啡、葡萄，或是鳳梨）。在惡名

昭彰的「毒藥循環」裡，北方製造卻禁止使用的農藥被運往南方，用以栽培這些資本密集的作物，更在過程中毒害了缺乏保護的農場勞工（Weir and Shapiro 1981; Wright 1990; Murray 1994）。

（我們在這裡也很容易使用納粹的類比，因為與用於煙燻農作物及農場勞工者類似的化學藥品，在集中營裡也有使用。（註23））

但是，儘管肉品與高價農作物（及其農藥殘留）被豐饒的北方狼吞虎嚥、一掃而空，南方的糧食作物農民卻無法出口他們的主糧，因為歐洲、美國及日本的糧農獲得其政府的嚴密保護；事實上，在北美，「自由貿易」將廉價、獲得補貼的美國玉米銷往南方，造成墨西哥有更多小農破產。喪失生計的農民，不是留在當地成為受剝削的農場勞工，就是遷移到北方。（針對因政府補貼的農業現代化而導致土地遭剝奪的密茲帖族〔Miztecs〕，人類學家安格斯·萊特〔Angus Wright〕質問，「為什麼像雷蒙這樣的人」——一位遭農藥毒害而死的農場勞工——「無法仰賴自己的土地維生，而必須在他們無法擁有任何東西、也無法控制任何事情的地方工作，而且，在那裡，他們最為明顯的未來，只能是遷移到另一個不友善的異鄉工作？」〔1990: 9〕）其他人則不會遠離家園，他們在邊緣的土地上工作，或是搬遷到擁擠的都市貧民窟，幸運的話，他們在那裡或許可以在出口廉價製品到北方的工廠裡，謀得一份低薪工作。接著，這些產品會以低於北方老舊工廠製品的價格出售，將昔日相對富裕的藍領勞工，轉變成今日的「新貧族」，仰賴食物銀行、福利，以及幸運的話，依靠低薪的

「服務工作」（Kempf 1997; Poppendieck 1998; Schwartz-Nobel 2002）。北方出身勞工的工作機會，還會因為來自南方移民的競爭而進一步減少，這些南方勞工願意為了更低的薪資，在北方的農場、花園、工廠及工地裡工作。在此同時，獨立的北方農民與零售商也面臨了自南方輸入的、以廉價方式生產商品的低價競爭。大街被沃爾瑪超市佔領。農村小孩長大後少有工作機會，只能加入軍旅，致力保護推動整個體系的石油供應線。

雖然位居霸權地位，這個廉價的石油／食物系統，並非全然是合理的。軍力的維持費用非常昂貴，一如奮力追趕額外卡路里——以及源自偏遠農場與加工廠中不安全工作環境的更多食源疾病——所致成本的健康照護系統。此外，喪失生計的南方農民，即使是非常重要的低薪工人，卻在許多北方社群中越來越不受歡迎，後者正在限制移民。當然，如果移民受到限制，但北方的雇主不必然會提高工資。相反，在維持低廉成本的全球激烈競爭推動下，他們更有可能嘗試將食物鏈中的更多工作予以自動化，無論是在農場、肉品包裝工廠，或是在結帳櫃檯。在「競爭到底」原則下，全世界勞工都為了廉價食品而有所犧牲。但是，如果廉價食物導致生活水平下降、家庭破裂、社區瓦解，還有政局動盪，那麼這些食物也就沒有那麼便宜了。假如「果報不爽」，有人最終必須付出代價——但或許並非我們所能見證。然而，阿拉伯（墨西哥、巴西、菲律賓、奈及利亞也一樣）「炙熱的太陽」會越來越熱，而且比我們所設想的還要接近。

此處這筆推遲的負債，必然包含工業化便利食品系統對環境

造成的破壞。由於我們的子孫將來必得支付這筆帳單，我們將在最後一章，針對食物的未來，檢視這些環境成本。

### 本章摘要

-103-

- 「天下沒有白吃的午餐。」
- 為了追求廉價食物，人們長期以來都會入侵、殖民或支配其他人群。這種「去地域化」為西方消費者產出了美味的選項，後者卻不需要感受食物生產過程所經歷的「熾熱太陽」。
- 是個人反感，而非社會同情，驅動了大多數管制食品工業的運動。
- 諸如食品中毒這類威脅，直接與食物鏈的長度和複雜度有關，所以，即使我們從自己的胃出發，在地也很快就變成了全球。
- 食品安全是一項政治議題。
- 最糟糕的健康風險，由窮人與缺乏公民權的人承擔。
- 歷史上的大部分時候，肥胖被視為繁榮、權力與特權。只有在廿世紀，苗條才變得與較高的社會地位有關。
- 節食產業的進展，幾乎與非常根本的美國信念和觀念完全同步進展，然而，幾乎所有的減重飲食都失敗了。
- 有些評論者聲稱，「肥胖流行病」是一種「社會建構」，是過度誇張的「道德恐慌」。

- 除了影響我們的「內部」健康，營養轉型也具有很高的「外部」成本，尤其是由動物、勞工，以及未來的消費者承擔。
- 在或可稱為碳水化合物殖民主義的全球系統中，部署了勞動大軍以便供應額外的卡洛里，餵養我們，也令我們肥胖。
- 果報不爽。
- 流行病學的統計數據指出，我們吃些什麼以及吃的方式，可能會危及我們的長期健康，而且我們需要支付的整體成本可能非常龐大，甚至是一大災難。

## 第6章 食物的未來

---

-105- 關於現代工業文明（及現代工業食品）未來的爭辯，對 21 世紀而言並不新鮮，因為此際氣候變遷終於登上了新聞議程。多年來，農學家、政客、經濟學家、哲學家及詩人，爭辯著進步（定義為替更多人提供更多便利與更多肉品）能否永續。我們能夠不斷推陳出新，運用新方法來延伸全球食物鏈，或者，這條鏈結終究會達到它的極限，並且應聲斷裂？畢竟，古有諺語：「我們並非從父執輩那裡繼承土地，而是向我們的子孫借用它。」如果我們密集的工業化農業耗盡了土壤，我們的子孫將來能夠汲取的自然資本就變少了。延續帳戶的隱喻，生態學家佛克特於 1948 年提出警告：「由於過度利用應用科學，人類一直仰賴支票維生，但如今，全世界的支票都到期了。」（Vogt 1948: 248）我們的子孫必須為我們的「享樂之旅」支付帳單，就像保育論者蓋伊·厄文·伯奇（Guy Irving Burch）與艾爾瑪·潘道爾（Elmer Pendell）在 1945 年警告的那樣嗎？（Belasco 2006a: 87）或者，更糟的是，我們實際上正在向子孫竊取東西，如同環境保護行動分子布洛爾曾指出的：「我們正對我們的孩子犯下重大的竊盜罪。我們的經



濟是連鎖信經濟，我們老早就從中提取了大量股利，下一代卻會發現他們的信箱空了。」（McPhee 1971: 82）就像我們已經知道的，「沒有白吃的午餐」信念早在貝瑞·康芒納（Barry Commoner）的 1971 年版「生態學四大原則」（Four Laws of Ecology）面市之前，就已經存在了。

物物相關。

物有所歸。

自然善知。

天下沒有白吃的午餐。

十八世紀北美的易洛奎人（Iroquois）在他們的格言裡，渴求的是相同的未來導向精神特質，「每一次我們深思熟慮，都要顧及每項決定對於往後七個世代的影響。」

但是，如果保育立場的想法有其穩固根柢，那麼「人類行動範圍可以不斷擴展」的信念，亦復如是——界線之所以存在，主要就是為了打破它。《聖經》在這項爭論上的模稜兩可，可謂廣為周知。一方面，有〈創世紀〉的嚴肅教訓，即亞當與夏娃的踰越界線引起神的憤怒，為他們的子孫帶來命定且無法彌補的後果。另一方面，有為數眾多的神助故事，超越了當下表面所見的限制：海水分離、瑪拉（Marah）的苦水變甜、及時從天而降的嗎哪（manna）、開花的沙漠、五餅二魚的奇蹟、在迦拿（Cana）變水

-106-

為酒、聖餐（Eucharist）儀式等<sup>1</sup>。秉持著天意，這些神聖的故事意味了人類能超越任何障礙，甚至死亡。經過啟蒙運動，人類的理性和科學襲取了許多原屬上帝的功能。對於十九世紀晚期的法國數學家孔多塞（Condorcet）而言，「人類的完美可能沒有止境……自然未曾為我們願望的實現設下界限。」（Belasco 2006a: 7）就其潛能而論，「人類是宛如神一般的存在，」十九世紀初期的英國激進分子威廉·戈德溫（William Godwin）說，「自然從來不會造就蠢人。」（Belasco 2006a: 22, 81）

150 年後，記者羅伯特·布林登（Robert Brittain）傳達了相同的人文主義信念，他以一篇讚揚人類農業天分的讚美歌《要有麵包》（*Let There Be Bread*, 1952），來拋開佛克特的悲觀論調。注意該書名的拉丁譯文——*fiat panis*——也就是在該書出版幾年前、帶著崇高人道主義信念創立的聯合國糧農組織的官方標語，相信能夠一勞永逸地消滅飢餓。修正普羅米修士的故事，刪去神祇自身肝臟令人作嘔的副作用，布林登的書以選自索福克里斯（Sophocles）的《安蒂岡妮》（*Antigone*）的段落，揭開了序幕：

他是永恆大地的主宰，依憑己意、汗滴耕作以馴服不朽的眾神之母……

1 譯註：根據《聖經》記載，「嗎哪」為以色列人出埃及到曠野時，神從天而降賜予的食物。瑪拉與迦拿皆為地名。

沒有甚麼事情超乎他的能力。他巧妙地應對一切機運，克服所有艱難。(v)

布林登拋卻索福克里斯劇中人物幾乎全數死亡的悲劇反諷，宣稱：「人類的創造性天賦，比起他破壞的邪惡面，實為更活躍積極。」(9)

早在布林登與美國糧農組織成立之前二百年，愛爾蘭諷刺作家強納森·綏夫特 (Jonathan Swift, 1667-1745) 就已經主張，「無論是誰能夠種出兩頭穗的玉米、雙葉的牧草，在過去每年只有一穫的土地上增加收穫，就稱得上是人類英雄，其貢獻比全體政客加總起來所能為國家提供的重大服務還要多。」(註1) 在布林登的時代，農藝學家的成就已經遠超過綏夫特所能想像的境界。單在1930至1980年間，愛荷華州的玉米產出已成長至三倍有餘；全世界的類似增長，促使世界平均每人肉品產量，於1965至1985年間增加了不止一倍 (Belasco 2006a: 55, 74)。除了生產力方面這些值得注意的增長，1990至2005年間，人均肉品消費量在開發中國家已經成長為兩倍 (Nierenberg 2006: 24)。1994年，在一場與環境預測專家諾曼·邁爾斯 (Norman Myers) 相當有名的辯論中，環境經濟學者朱利安·西蒙 (Julian Simon) 提出他的觀察，相較於1800年，1980年的美國食物實質上 (亦即經過通貨膨脹調整) 要便宜得多，即使在這段期間，美國人口由500萬人爆炸性成長至2億2,500萬人。事實上，人口成長其實能帶來創新，西蒙解

-107-

釋，因為有了更多張嘴，也就是有更多腦袋和手。和孔多塞、戈德溫，以及布林登一樣，西蒙相信，足智多謀的人類創造出來的產品，多過於他們的消費量，他的結論是，「如今我們擁有的餵養、穿戴與供應能量的技術，已經足以供給未來 70 億年持續成長的人口。」（Belasco 2006a: 59）與陰鬱的悲觀主義者對於限制、負債，以及大竊盜罪行的焦慮不同，輕率的樂觀主義者看到的是「天空才是界限」，以及「你什麼都還沒看到」！

儘管這個爭議由來已久，但雙方皆同意，當前的挑戰格外令人怯步。世界人口——自馬爾薩斯著名的《人口論》（*Essay on Population*, 1798）以來的悲觀論憂慮——還在成長，雖然加倍的速度可能正在減緩。1800 年的世界人口大約有 10 億；經過了 127 年後，1927 年的人口加倍成為 20 億，約莫花了 50 餘年，達到了 40 億，但是，從 1960 年的 30 億成長一倍到 2000 年的 60 億人，只經過了 40 年。以目前的速率，2007 年的人口，可能只會在未來 40 年裡增加五成（達到 90 億人）。（註 2）這相對來說好消息，因為有些早期預測認為，2050 年的人口將達到這個數字的兩倍。再者，出生率可能進一步減緩，隨著人們變得更為富裕、現代且都市化，他們生的小孩也就更少。地球可能終有一天達到人口零成長——這個想法在 30 年前幾乎難以置信。根據「水漲船高」的至理名言，經濟成長對每個人都有好處。

但是，更加繁榮就是必然的「對策」嗎？有錢人消耗了食物、運輸、休閒與住宅等世界資源中，不成比例的分額。區域計

畫者馬希斯·威克納格 (Mathis Wackernagel) 與威廉·瑞絲 (William Rees) 計算出世界上最富裕、吃得最好的人們的「生態足跡」 (ecological footprint)，起碼是最貧困居民的 25 倍，他們也計算出，可能需要三個地球，才能支持地球上的每個人生活都達到北美洲的標準。這顯然不可能，但這似乎正是「營養轉型」引領我們前行的方向。儘管世界上只有六分之一人口承受食物不安全之苦，但相對富裕的六分之五人口，卻想要消費更多肉品、乳製品、啤酒及農產品。根據國際食品研究政策協會 (Food Policy Research Institute, IFPRI)，開發中國家的人民於 2020 年消耗的肉品，將是 1980 年代的兩倍 (Nierenberg 2005: 10)。由於集中型動物飼養業 (confined animal feeding operations, CAFOs) 蔓延而遍布全球，肉品在結帳時將會更為便宜，卻必須承擔龐大的外部成本。

肥胖者在豐饒中國的急速增加，可為見證。1990 年代，中國有超過 6,000 萬人變成胖子，部分原因是肉品與雞蛋消費的增加。<sup>(註 3)</sup> 但是，這種情況的生態意涵，卻更為可怕。肉品與雞蛋需要大量玉米和黃豆。生產 1 磅牛肉需要高達 10 磅穀物 (視其「大理石油花」等級而定)；1 磅豬肉需要 4-6 磅穀物，家禽需要 2-4 磅，雞蛋需要 2-3 磅。雖然中國人向來沒有食用大量牛肉，但豬肉與家禽的消耗量卻暴增。中國的豬隻數量佔世界一半 (Nierenberg 2006: 24)。國際食品研究政策協會推算，到了 2020 年，中國人均肉品消耗量每年將達 73 公斤——自 1993 年起算，增加了 55%；

相較之下，西方的人均消耗量估計是 90 公斤（Nierenberg 2005: 11）。有鑑於中國的龐大人口，即使是少量增長，都具有深遠的生態意涵。在《誰來養活中國？》（*Who Will Feed China*, 1995）一書中，經濟學者萊斯特·布朗（Lester Brown）估計，假如中國雞蛋消費量加倍（達到每年人均消費 200 顆蛋，還是低於美國一年 250 顆的平均消耗量），「達到這個目標，將會多消耗 2,400 萬噸穀物，這個消耗量相當於世界排名第二的穀物輸出國加拿大的總出口量。」（48）隨著中國人「在食物鏈上往上攀升」，他們將會飲用更多啤酒，這也需要大量穀物（以及純淨的水，這是另一件要關注的事）。1981 年至 1995 年之間，中國啤酒消耗量從 10 億公升增加到 130 億公升（人均消耗量 11 公升）。布朗指出，每個成人每年僅僅多喝一罐啤酒，就需要額外的 37 萬噸穀物。多喝三罐啤酒，就會消耗掉挪威的穀物總產量（51）。若將人均蔬菜油（主要為玉米與黃豆）的消耗量增長一倍，達到日本的水平（但這僅是美國水平的一半），所需的黃豆將超過美國一年的出口量——而美國是世界最大的黃豆出口國（51-52）。當然，由於世界市場還能供給這些額外的穀物，中國需求的上升，對於食物價格不會產生立即的重大影響（Fuller and Hayes 1998），但是，布朗對於我們在未來能否期待有同樣充裕的穀物供給，提出了合理的關切。根據看守世界研究中心（Worldwatch Institute，由布朗創建），人均穀物產量，好幾年來都相當平穩（Halweil 2006: 23）。但是，在全球整合的食物系統中，即使是穀物略為歉收，

也可能對價格造成重大影響，特別是會衝擊世界最貧困的人群。這種情況已經出現，就是將穀物轉化為供汽車使用的酒精，造成了食物價格高漲。由於食物在富裕國家價格相對低廉，有錢人能承受得起局部通貨膨脹——這甚至可能會促使他們少吃一些——但是，窮人並沒有這個餘裕。（註4）

玉米和黃豆，是以肉食為主的便利膳食的基礎。要供應這一切糧食作物，需要大量燃料、水和土地——而這些關鍵「輸入」的未來，頗令人憂心。波倫指出，增加一蒲式爾（約八加侖）的愛荷華州玉米，需要耗用大約四分之一至三分之一加侖燃油。這包括肥料與殺蟲劑裡的化石燃料，以及驅動拖拉機去乾燥、儲存，以及運送玉米所需的燃料。總計每英畝玉米田起碼需要 50 加侖燃油，而這只是最低的估算。「就生態面而論，這是極為昂貴的生產食物方式。」（Pollan 2006: 45-46）隨著生活富裕，人們也食用更多沙拉和「新鮮」農產品——大部分農產品即使沒有飛越了大半個地球，也至少是橫越大陸，遠道而來。生態科學家大衛·皮曼特（David Pimentel）估算，生產、加工和運送一磅盒裝水洗有機加州萵苣到美國東岸，需要耗掉 4,600 卡洛里。等於每卡洛里的萵苣，耗費了 57 卡洛里化石燃料！（Pollan 2006: 167）在眾多無法驗證，但確實能激發我們關心未來挑戰的底線估算中，其中一項是大衛·皮曼特與瑪西亞·皮曼特（Marcia Pimentel）的推斷，即美國食物系統每供應一卡洛里食物，就需要十卡洛里能源，而這消耗了美國能源總供應的 17%，再者，如果每個人的飲食方式都

跟美國人一樣，世界在十三年內就會耗盡所有已知能源的儲量（Pimentel and Pimentel 2004）。雖然其他估算沒有如此令人憂心，但很少有人會不同意，能源供應終將在達到頂峰後逐漸耗竭；爭論的重點在於，倒底是哪個世代會承受油價飆漲之苦——比較可能是往後的第二或第三個世代，而非第七個世代。對於我們那些為了保護中東石油供應線而奮戰的子弟來說，石油衝擊已經發生。轉用酒精，或許可以減少輸入石油，但這也會將糧食作物從吃進胃裡，轉變為倒入油槽。我們未來得跟車子競爭食物嗎？

石油危機受到相當大的關注——並非關注雜貨店結帳櫃檯的長期衝擊，而是關心加油站立即的價格飆升——但是，水資源短缺或許更為迫切。農業大約消耗了美國 80% 的淨水供應；其中有 80% 的水用於動物生產——用途有很多種，包括栽種飼料作物、直接供給動物飲水，還有清潔肢解後的屠體，以及沖刷殘骸雜碎。在全世界，農業使用了 65% 取自河流、地下水，以及湖泊的淨水；由於這個世界嘗試栽種更多飼料作物，水的用量很可能還會增加。假使像豐裕論的樂觀主義者主張的那樣，我們「還沒有看到什麼」，以及，全世界繼續吃下**更多**的肉，我們就更難以想見即將發生的水源枯竭。生產糧食非常需要用水：每噸收穫的穀物需耗用約 1,000 噸水（Postel 1996: 13）。由於動物產品從餵養到成為食物的轉換比例較高，營養轉型必須耗費海洋般浩瀚的水量：供應來自牛肉的 500 卡洛里，比起來自稻米的同等分量卡洛里，要耗費多達 20 倍的水。看守世界研究中心的保育論者珊卓拉·波



斯特爾 (Sandra Postel) 說，「比起產生相同營養的低肉消費飲食，北美飲食需耗用將近兩倍的水。」一位美國人若決定減少她飲食裡的半數肉類消費，就能減少其飲食的「水強度」(water intensity) 37% (Postel 2005: 45)。

這些水成本廣為人知，已經好一段時間了。在一項對於豐裕  
論期待的重大打擊中，美國農業部 1923 年的《農業年鑑》  
(*Yearbook of Agriculture*) 提出，缺乏水源灌溉的牧草地，加以像  
殺蟲劑和肥料等投入的影響，意味著美國人或許必須將肉品消費  
削減至歐洲的水準。此外，1950 年，一個美國總統委員會預言，  
到了 1975 年，水資源匱乏可能迫使美國人減少家畜消費 (Belasco  
2006a: 29, 40)。這些可怕的預言，促使政府在大規模水源計畫上  
投入更多經費，使得美國人到了 1975 年，紅肉的人均消費量額外  
增加了 25 磅 (Brewster and Jacobson 1985: 34)。根據 1980 年代中  
期的一項估算，如果沒有這些水壩與灌溉補助，美國人將為他們的  
每一磅漢堡，支付 35 美元費用 (Robbins 1985: 367)。拉佩在  
《一座小行星的飲食》中，引述了兩項令人吃驚的數據：加總所  
有用於飼養、屠宰及清洗牛隻的水量，生產一磅漢堡肉需要 2,500  
加侖的水。此外，《新聞周刊》(*Newsweek*) 指出，「耗費在一  
隻 1,000 磅小公牛身上的水，足以浮起一艘驅逐艦。」(Lappé  
1982: 76) 近三十年來，世界肉品產量已經增長為接近兩倍，用水  
量亦等比例增加——根據 2006 年一份報告顯示，一個漢堡要用掉  
2,400 公升的水。(註 5) 但是，世界各地的淨水供應因為氣候不穩

定、農業開墾、水壩、蒸散、乾旱城市的衝突、地下蓄水層的耗竭，以及汙染（部分源自農場化學品和動物排泄物），已經不斷減少。生產肉品的用水中，有大約 60% 用於清洗微生物眾多的屠宰線。依循康芒納的「物有所歸」原則，大部分用水會被排入水道；單是香港的一間屠宰場，每天就會產生 500 萬公升廢水（Nierenberg 2005: 27）。

波斯特爾於 1996 年加總了所有用水成本，估算出 2025 年世界當時可能人口的糧食需求，將需要找到相當於 12 條尼羅河水量的淨水，或是科羅拉多河（美國東南方城市與農田瀕臨危機的主要水源）每年流量的 56 倍。2005 年，她估算到了 2030 年，該需求量將提高到尼羅河水量的 24 倍。美國家畜消費量減少五成，將節省相當於 14 條科羅拉多河的用水（Postel 2005: 13, 46）。然而，現在只要能省下一條科羅拉多河的水，就是奇蹟了。（註 6）顯然，這些估算都沒有將全世界朝向美國標準靠攏的營養轉型納入考慮。即使我們擁有無盡的石油供應，單是水源匱乏，似乎就為麥當勞的全球成長潛力，設下了相當嚴苛的限制。

再者，土壤是主要農業投入必不可缺的媒介，植物藉此將太陽能轉變為人類的食物。任何一位園丁或農民都能證實，土壤不只是「泥土」。除了水分以外，土壤還包含了絕對必要的岩石與火山礦物、活生生的與腐爛的有機物、微生物、天然氣，以及為數眾多、有待評估的成分。我們對於根著和滋養植物的表土的知識，淺薄地令人吃驚，但我們確實知道：形成與積澱一英吋土

壤，需耗時數百年，但只要一場暴風雨，就會將它吹颳或沖刷流失。再者，由於過度放牧與單一作物栽培——技術密集、反覆栽植的工業化農業——表土正以令人擔憂的速度消失。1970年代，拉佩的報告指出，愛荷華州每收穫一蒲式爾的玉米，就會流失兩蒲式爾的土壤；美國農業部將美國四分之一的土壤侵蝕，歸咎於玉米栽種——幾乎所有玉米都用於飼養家畜（Lappé 1982: 80）。三十年後，自然作家彼得·沃歇爾（Peter Warshall）主張，美國農地的表土正以「生成速度的 17 倍」流失——而且相較於拉佩寫書的時候，這已經是實施了昂貴的土壤保護政策，大幅減緩了土壤侵蝕速度之後的結果（Warshall 2002: 172）。1993年，世界資源研究中心（World Resources Institute）估計，自 1945 年以來，世界已經流失超過 10% 的植栽土地，淪為劣化土壤——這相當於中國和印度面積的總和（Tribe 1994: 63）。長遠來看，前景更為險惡：過去三百年間納入灌溉的世界土地，有超過 60% 遭受鹽化作用（土壤裡有毒鹽分累積）影響；有 20% 的灌溉土地，完全遭棄置（Rozanov, Targulian, Orlov 1990: 210）。

現代對於土壤危機的關注，至少可以追溯自十九世紀中期開始，當時西方土壤肥力的流失，引起各種改革者的關切，包括化學家尤斯圖斯·馮·李比希（Justus von Liebig），以及社會主義者卡爾·馬克思（Karl Marx）（Foster and Magdoff 2000）。1920 年代，小麥與飼料作物的過度栽植，終於引發了美國沙塵暴（American Dust Bowl），地理學者喬治·伯格史東（Georg

Borgstrom) 稱之為人類史上三大生態錯誤之一，另外兩項是大約西元前三千年時，中國山地森林的砍伐，以及古典時期地中海沿岸的過度放牧 (Worster 1979: 4)。大平原的農舍湮沒在沙暴中的著名攝影作品，激起了悲歎生態的警告，農業過度生產使得現代文明世界注定邁向悲劇命運，猶如其他曾經在土地上過度開墾、過度灌溉，或是過度放牧的社會——例如，近東的蘇美人、馬雅人，以及美洲的阿納薩齊族 (Anasazi) (Sears 1959; Goudie 1990)。對地理學者卡爾·紹爾 (Carl Sauer) 而言，土地崩壞是竊取後代資源的經典實例。「十九世紀及我們所處時代的成長，有相當部分是藉由鏟除土地精萃的過程而達致的。」 (Sauer 1937: 16) 保育論者也召喚了本章開頭用過的，目前十分常見的賬戶隱喻。紹爾指出，「美國的農業剩餘，顯然是藉由耗費土地資本而生產出來的。」 (18) 「對待土壤的唯一方式，是將它視為銀行帳戶，」植物遺傳學者愛德華·伊斯特 (Edward East) 宣稱，「適度耕作，謹慎節約使用土地，偶爾儲蓄一些。」 (1924: 186) 儘管沙塵暴對土地保育而言是個警訊，世界各地的大量開墾卻不見減少，非洲、亞洲及拉丁美洲承受的後果更為可怕。因此，除了令人難忘的骯髒三十年 (the Dirty Thirties) 黑白照片外，我們目前面臨的是薩赫爾 (the Sahel，撒哈拉沙漠以南的中北非乾旱地帶)、鹹海，以及巴西東北部的彩色影像。

土壤問題說明了康芒納的第一個原則——「物物相關」——顯示農業何以是個行動和非意圖後果的整合性反饋迴圈。人類為了

增加肥沃力和生產力而做的努力越多，其他問題就變得更糟糕。旱地農耕——世界糧食作物收成的 60% 來源——成本低廉，但產量少，很容易過度耕作，而且極易遭受風蝕。灌溉能提高生產力（20% 的世界農地，生產了 40% 的農作物），並降低風害，卻升高了地方與國際的水權衝突。灌溉需要造價不菲的水壩、輸送管、灑水器、活塞、幫浦，以及能源（運轉幫浦）。它也耗盡養分、汲乾地下水層、促進鹽化作用、因為蒸散和外洩而浪費水、造成鄰近土地沙漠化，以及更多逕流。侵蝕的沉積物與養分阻塞了水道，扼殺了下游的野生生物，造成驚人的經濟與生物成本。為了補足流失的養分，農民使用了動物肥料或化學肥料。由於工業化的動物生產，動物糞肥非常充足，卻很難大規模地正確運用。糞肥的供應並不平均，而且，如果動物被餵食了噴灑殺蟲劑的飼料，糞肥還可能含有有毒重金屬。化學肥料比較方便，卻很昂貴，需要化石燃料來製造和應用，並且會劣化土壤構造，從而加速了侵蝕。這兩種肥料都會污染水源、地下層和下游。在典型的殖民模式裡，放棄劣化土壤、尋找新土地的農民，可能會砍伐森林、殺害野生動物，並且與放牧人衝突。或者，連結前一章討論的勞工議題，他們可能會變成「環境難民」，淪落在大型工業化農場和血汗工廠中被剝削——例如史坦貝克《憤怒的葡萄》裡的農民工（Okies）。真要說什麼的話，這些問題在開發中國家的情形更為惡劣，熱帶生態系統更容易遭破壞，政府監督也較薄弱。因此，1990 年代遭受風害與水害侵蝕的九億公頃（註 7）旱地中，有超

過三分之二在非洲、亞洲與南美洲。(註8)

但是，再也沒有「處女地」可以征服時，要怎麼辦？「殖民—破壞—前進」的年代已經結束(Hardin 1993: 95)。儘管部分調查估計，世界還有目前用地兩倍的潛在耕地，大部分位於濕地或森林中，但為了顧慮生態，不應該有所變動。但即使如此，也-113- 不足以提供全球營養轉型。地理學者伐克拉夫·斯密爾(Vaclav Smil)估算，要讓每個人都能食用以葷食為主的西式飲食，必須耗用的農地比全世界現有農地還要多67%(Smil 2000: 37; Singer and Mason 2006: 233)。但是，我們甚至無法持續保有目前的農地。在許多地區，將農地轉變成道路、城市、商場，以及近郊的小塊建地，相形之下比較有利可圖。甚至在北美、歐洲，以及日本，連最具奉獻精神的農民，也受到誘惑去「開發住宅」，而非栽種低廉的飼料。開發中國家也正在將現有的糧食作物耕地轉變為其他用途，像是工廠、住宅，以及運輸，還有對環境更為友善的果園、森林與池塘。在1990年代，中國人口成長超過10%，農地卻縮減了3%(Smil 2000: 34)。看守世界研究中心研究員蓋瑞·卡爾德納(Gary Gardner)指出，「歷經了幾千年的擴張之後，世界各地用以耕種的農地數量〔在1981年〕達到頂點，高達7億3,200萬公頃。1981至1995年之間，猶如先前穩定攀升的鏡像映照，有穀物收穫的地區減少了7.6%」，直到1996年才回升到6億9,500萬公頃(Gardner 1996: 8)。萊斯特·布朗指出，到了2002年只有6億7,000萬公頃穀物農地。(註9)較少的穀物農地便

意味著更昂貴的肉品。這對營養轉型和傳統的進步觀念來說，又是一項主要障礙。

## 場景

所以，這一切將引領我們到何處呢？有鑑於這些限制，將來的世界要如何餵養自己，尤其是寄望進步的話？這事毫無希望，或者，我們還是能有所作為？艱難的挑戰不足以成為絕望的理由。事實上，召喚我們最糟糕的夢魘，乃是避免惡夢的第一步。這可能是我們之所以喜愛驚悚故事的其中一個主要理由：避免它們成真（Belasco 2006a: 119-146）。即使是最為陰鬱的悲觀主義者馬爾薩斯，以其振奮人心的行動呼籲，化解了原本令人沮喪的長期人口過剩、飢荒、食物戰爭的預言：「罪惡存在於世，非關造就絕望，而是開創行動。我們不能孜孜順服，而應該奮力避免。」（Malthus 1985 [1798]: 217）

為了避免災難，我們必須加以預測。撇開科幻小說不談，我們該如何著手預測呢？在思索未來時，專業的未來學家謹慎地迴避以下宣告，「到了 2020 年，這個世界將會……。」這類單軌的預測，傾向於忽略了決定事情實際上會如何發生的太多未知數、獨立變數、人類弱點，以及驚奇。此外，它們可能低估了我們在決定未來時所能做出的選擇。未來是在當下發明的；它是當前決定的產物。

-114-

為了容許不同選項，未來學家經常發展出互為替選的「場景」，它們顯示出倘若我們選擇（或不選擇）投入資源以追尋特定路徑，可能會發生什麼事情。有鑑於食物有其絕對必要性，以及食品工業的龐大，存在著數十個、或許是好幾百個不同場景，因為食物的未來是無數企業、政府機構、大學、智庫，以及非政府組織的關切。冒著過度簡化的風險，針對我們可能如何餵飽自己，我將提議兩種不同的場景。每一種就其本身而言都是樂觀的，但各自仰賴著非常不同的，有關人類利益、價值及意志的假定。

### 專欄 6.1. 兩個未來場景

未來的食品供應，取決於人類對付幾種惡化中的環境危機的方式，尤其是氣候變遷、土壤侵蝕、石油價格飆漲，以及水源短缺。在這個練習裡，為你的孫子（五十年後）想像兩種不同的飲食，一種是供應給以「科技修補」來面對資源挑戰為根據的未來，另一種則是設計給以「人類學修補」為基礎的未來。替每個場景，描述出三種全餐（早餐、午餐、晚餐）。使用第二章討論過的「料理」構成要素，包括：

#### ■基本食物



- 操作技法
- 主要的風味原則
- 禮儀
- 基礎設施：這些食物來自何處，它們如何從農場抵達餐桌？

## 科技修補：一切如常

根據這個場景，藉由將科技發明運用於追求利潤的自由企業，人類已經擊敗了厄運，證明馬爾薩斯錯了。馬爾薩斯在 1798 年觀察了人口成長與環境限制，預言食物供應很快就會不敷需求，導致大多數人類陷於饑荒困頓，而幸運的少數人只能享用相當貧瘠的「亞洲式」（少肉）餐飲。馬爾薩斯的警告，在過去二百年裡已經循環了好幾次——最近是由熱誠的環境論者保羅·艾爾埃西（Paul Ehrlich）、布朗，以及皮曼特倡議（Belasco 2006a）。-115-

但是，目前為止，人類的足智多謀已經生產了更多糧食，因而有更多肉品、牛奶和雞蛋，超過我們能夠消費的量，即使世界人口自馬爾薩斯時代以來，已經增為六倍。為此，我們實際上可能應該感謝馬爾薩斯主義者，因為他們的駭人場景激勵了農業研究，從而推遲了馬爾薩斯所擔心的普遍糧食短缺。

科技修補（註 10）有好幾項關鍵假定：首先，人類需求無窮，而且不應該予以縮減——也不應該改革社會結構來鼓勵個人有所克

制，或是重新分配資源。從食物的角度來看，這意味著倘若每個人想要在食物鏈上往上攀升，達致以便利為導向的飲食，充斥著動物性蛋白質、「新鮮」農產品、調理食品（無論在餐廳用餐或外帶），以及其他奢侈品，像是啤酒、無酒精飲料及巧克力，那就這樣吧。越是如此，就越歡樂。我們不需要政府（「國家保姆」）、營養學者（「食物警察」）或環境論者（「樹木擁抱者」）告訴我們吃少一點。反而，我們應該自由追求個人喜好和渴望，無論它們將引領我們前往何處。無限的需要可以通過人類的無限創造力來滿足，尤其是我們讓市場運作的話。有了適當的經濟刺激，總是會有人想出生產更多食物的方法。就在馬爾薩斯傳達他對於人口過剩的憂慮之前，哲學家孔多塞就預言，對於更多食物的需求，將激勵科學家研究「以人工製造動物和蔬菜的可行性，〔以及〕利用那些原本浪費掉的食物」（Manuel 1965: 93）。過了一百年之後的 1894 年，法國化學家馬賽林·貝特洛（Marcelin Berthelot）指出，人類創新的「長遠演進」將在 2000 年時，產生由碳合成的「工廠製牛肉錠」（Dam 1894）。

根據這種科學典範，任何人造物（包括食物），按定義來說都是「人工的」（artificial）。正如字典以「藝術」（art）作為「自然」（nature）的反義字，食物科技專家向來堅持，「自然」在這場產出更多食物的奮鬥中，從來就不是我們的盟友，所以我們必須在每一回的轉折中，對抗和支配自然。事實上，自然的食物可能會致人於死——例如，花生裡的黃麴毒素、生乳中的結核病

菌、芹菜裡的硝酸鹽——耕種的「自然」方式無法除去雜草、蟲子，以及其他想要大啖我們作物的害蟲。

在農業發展過程中，面對我們的人口與生態困境，已經有為數眾多的科技修補：例如，更好的種子、犁具、穀倉、收割機、幫浦、肥料、殺蟲劑、冰箱、更大更快速的拖拉機、卡車、火車，以及飛機等。雖然有些發明是由小型農場主發展出來的，但是用於餵飽未來的新科技，卻不便宜、也不簡單。為了研究、開發及維護這些發明，在食物鏈的每個階段都需要投入大筆資本。 -116- 無論農業上的觀感如何，更大就是更好的現象，已然持續將近一個世紀。舉例而言，1929年具有影響力的一本書《農民太多》（*Too Many Farmers*）中，農業記者惠勒·麥克米林（Wheeler McMillen）表示，「改善務農者的經濟與社會地位，其龐大的可能性乃取決於將企業運用於農耕……企業，藉由供應資本和所有的生產工具，並僅僅要求每位雇員運用其自然賦予的才能，產出了人類的最佳能力。」（McMillen 1929: 303, 318）假使食物生產受制於龐大的企業，像是 ADM、孟山都和嘉吉，那是無法避免的。或者，如同美國農業部長伊士若·塔福特·班森（Ezra Taft Benson）在 1950 年代（美國農業技術躍進幅度最大的十年）告訴農民的，「不夠大就出局」（Get Big or get out）（Fite 1981: 102-117）。尼克森時代的農業部長厄爾·布茲（Earl Butz）補充說，「不適應就等死」（Adapt or die）。這也適用於第三世界。即使在 1960 與 1970 年代，為協助貧窮國家餵飽自己而設計的著名「綠

色革命」(Green Revolution)中，那些高產量種子，也要搭配最富裕農民才負擔得起的昂貴化肥及拖拉機來栽種，才能有最好的收成。

如今，我們最具野心、也最昂貴的科技希望，或許聚焦於基因工程、微技術，以及奈米技術的突破。透過歷史學者喬瑟夫·阿瑪多(Joseph Amato)所謂的「微物控制」——基因、微生物、分子，以及其他「塵埃」形式——人類就能夠引導演化(Amato 2000: 108)。他們能夠做得更有效率，因為新的生物技術比起舊式遺傳選種，更為快速且精確，遺傳選種得經過費力的、多世代雜交育種與成長過程。

配備了全新的「智慧」工具，科學家將能克服、或許還能解決先前世代造成的環境損害。舉例來說，我們能夠重新設計植物，藉以對抗工業化單一栽種引起的新疾病，甚至能夠在鹽化土壤、過度放牧的沙漠、砍伐過的叢林、髒污空氣，或是侵蝕的平原上茂盛生長。假如全球暖化如預期般發展，將出現大量的北極圈糧食耕地可供利用，而低窪地區或許已遭淹沒。為了回應這種局面，生物科技可能創造出最適合北方凍原與南方濕地等特殊生長環境的農作物。玉米、小麥、稻米與黃豆，也能夠改造為生長快速，卻只需要少量危險的殺蟲劑，或者，在孟山都產製的抗除草劑(Roundup-Ready)種子的情形中，唯有噴灑生產基改種子的公司銷售的殺蟲劑，農作物才能長得好。當然，這些發展將會耗費農民大筆收益。動物也一樣，可以設計為能夠耐受工業化農場

中的有毒微生物，以及只需要更少玉米和黃豆，就能產製一磅可用蛋白質。面對瀕臨瓦解的世界漁業，科學家能夠開發出新品種的鮭魚、蝦，以及非洲鯽魚（慈鯛科），在高度資本化的魚場裡，成長速度與體型都提高了 50%。再者，往前跳躍一下，利用奈米科技，可以從分子的層次開始合成蛋白質，使用任何最廉價且充裕的有機物來源——玉米、稻米、啤酒酵母，甚至是鋸屑——生產美味、健康、像肉一般的食物，比起最新式的集中型動物飼養業更有效率，後者依舊仰賴活生生的動物來產製肉品。

-117-

對保育論者而言，有一項額外的好處，就是未來的「生物提煉廠」比慣行土壤農耕（conventional dirt farming）需要更少空間，因而能釋出土地給野生動物。例如，一份由偏袒農企業的利益所贊助的 1994 年報告，其標題問道：《百億人口能騰出多少土地給自然？》（*How Much Land Can Ten Billion People Spare for Nature*, 1994）。以高科技「智慧農耕」（smart farming）來看，答案是很多（Waggoner 1994）。同一年，在農業科學家德瑞克·崔伯（Derek Tribe）替生物科技而作的簡介《餵飽且綠化世界》（*Feeding and Greening the World*, 1994），這項連結再度出現於標題中。（註 11）化學「回歸自然」（back to nature）的這項好處，百年前貝特洛也曾經表達過，他預言，合成化學——他稱為「靈性化學」——能令人類歸返墮落之前的伊甸園，在那裡，依然純潔無瑕的亞當與夏娃，還不需要耕耘大地，但僅能微薄度日。「如果地球表面不再被農業的幾何設計所分割，或者，我敢說其實是毀

壤，那麼，花草樹木將能恢復天然的蓊鬱。」（Dam 1894: 312）再者，在貝特洛與崔伯之間，化學家雅各·羅辛（Jacob Rosin）聲稱，食物的工業合成，能將地景「從食物生產的貢獻中解放出來。新的生活方式將會出現。擁擠的城市會消失，大地則將轉變成為伊甸園」（Rosin and Eastman 1953: 57）。

科技的創造力或許也改變了其餘的食物鏈。自動化工廠與「即時」（just-in-time）供應鏈，將會更具生產力，對於不斷變化的消費者需求也能更「有所回應」。在全球超級市場裡，「新鮮」、美味與有趣的食品將能快速送達世界各地，這要歸功於低耗能且低污染的「綠色」船舶、飛機和卡車。嶄新的包裝形態需要耗用的紙張與塑膠將會少得多、能夠自動監控新鮮度，並且在用完時，能完全自動生物分解。超市將針對主題重新設計，這些主題讓購物者毫不費力就能組合出完整的餐點；因此，「義大利」區可能在義大利麵旁，搭配擺放適當的醬料、起司、香腸、麵包、沙拉，以及義式冰淇淋。電腦化的終端機提供購物者營養（成分）、食譜，甚至商品的產地資訊。帶著「智慧卡」（Smart Cards），購物者將來不需要找到電腦終端機，因為他們的編碼卡片會根據過去的採購紀錄、病史和個人需求，自動媒合特定商品，這些產品將下載到用於監控銷售情況的「智慧卡」，並且在消費者購物的沿途提供「有用」的建議。無需贅言，由於較低的勞工成本意味了較低廉的食物價格及較高的利潤，雜貨商也會將倉庫、資訊服務亭（service kiosk）、補貨上架，以及結帳工作

「自動化」，從而進一步將藍領工作去技術化與去工會化——提供更多低薪工作給離農的農民。消費者甚至無須走出家門就能夠購物或倒垃圾，因為其他「智慧廚房」的科技，會將超市遞送服務直接連結上冷藏、包裝、微波、垃圾與污水處理。

透過「機能性」食品的精準設計，可以操縱消費者的身體，以便吸收所需的藥劑與養分，而不影響基本的口味、習慣和需要。零食最終會「味道不錯」，同時「對你有好處」，因為有大量的新甜味劑、油脂和香料，使得我們得以放縱口慾卻毫不內疚。毫不痛苦，又不增加體重。有些食物將重新設計以便控制新陳代謝，消費者只要吞食，實際上反而能減重。為了達到不費吹灰之力般便利的極致狀態，我們將喝下經過科學強化設計的「智慧飲料」，可以增強記憶力、靈活度，以及分析敏銳度，完全不需要任何努力或思考（Belasco 2006a）。

在這種純粹的、工程師的「哇塞」（Gee Whiz）幻想中，認同—便利—責任的三角裡，沒有真正的衝突，因為對便利的要求正是人類認同的本質，而且正是通過企業研發之路，方能最負責地迎合這種要求。但是，如同我們在前面幾章提過的，工程師不會運作食品公司。另一方面，行銷人員長期以來已經知道，單是科技修補無法獲得接受，除非假扮為比較不偏向高科技而是偏向於歷史的**幻想**——速食行銷「八個 F」中的第六個 F。早期科幻小說中的全人工製膳食藥丸、以太（ether），以及管狀食物，無論多麼有效率，將不具吸引力，因為現代消費者留戀的是前現代。

因此，所有這些創新設計的食品，外觀和味道都必須像是某人的奶奶做的，如果實際上並非如此，起碼在黃金年代<sup>2</sup>的情境喜劇、《味道》（*Saveur*）雜誌裡的彩色頁，或是飲食頻道上，看來必須像是如此。這種對於「純正傳統」的渴求，也形成了非常不同的食物未來場景的核心，即人類學修補。

## 人類學修補：回到未來

在人類學修補中（註 12），我們重新設計人們的價值（而非他們的小發明），來迎向餵飽未來的挑戰。如同科技修補，這種場景對於「聰慧」具有信心——但並不是指機靈時髦的那種哇塞式發明。它尋求傳統智慧的引導和靈感，而非現代主義的大膽嘗試。即使它對科技修補的批判，也是以帶有古意的術語來措辭。生物科技被框架為傲慢——對於限制和律法的普羅米修士式蔑視，將會導致經典科幻小說中的惡托邦場景，諸如《科學怪人》（*Frankenstein*, Mary Shelley）、《美麗新世界》（*Brave New World*, Aldous Huxley），以及《攔截人魔島》（*The Island of Dr. Moreau*, H. G. Wells）。像《光怪陸離的極樂花園》（*A Garden of Unearthly Delights*, Mather 1996）、《末日農莊》（*Farmageddon*, Kneen 1999）、《莊稼之主》（*Lords of the Harvest*, Charles

2 譯註：指 1940 年代晚期至 1950 年代末期或 1960 年代初期的美國電視界。



2001) 、《背道而馳》 (*Against the Grain*, Lappé and Bailey 1998) 、《驚天動地》 (*Shattering*, Fowler and Mooney 1990) ，以及《最後的收成》 (*The Last Harvest*, Raeburn 1995) 這類書名，意味了現代派的修補或許會帶來神的處罰。另一方面，擁護舊式食物生產與分配的書籍封面，以歷經歲月考驗的田園風光圖像來撫慰我們：《不朽的種子》 (*Enduring Seeds*, Nabhan 1989) 、《手段簡單，目的豐富》 (*Simple in Means, Rich in Ends*, Devall 1988) 、《和諧連綿》 (*A Continuous Harmony*, Berry 1970) 、《自然的步調》 (*At Nature's Pace*, Logsdon 1994) 、《迎接土地的期待》 (*Meeting the Expectations of the Land*, Jackson et al. 1984) 。

人類學修補追隨對於工業革命的浪漫抵抗。大約與此同時，雪萊正在思索科學操縱的危險（《科學怪人》），她的浪漫派夥伴主張、有時候甚至親力實踐一種更為簡樸的生活，多吃天然食物，少用動物食品、含咖啡因興奮劑的飲料、外國（「阿拉伯」）香料，以及「摻假」的商業產品，這些產品在早期的營養轉型中，曾經受到當時的都市消費者歡迎。在瑪麗與其丈夫珀西宣告他們的素食派反叛之後不久，美國食物改革人士葛拉漢姆將家庭烘焙的全麥麵包、生鮮蔬菜，以及積極的節制，擺在全面拒絕現代主義科學和消費文化的核心。對葛拉漢姆而言，「吃進更簡單、更樸實且更自然的食物……就能擁有更健康、更積極，以及更長壽的身體。」（Slotnick 2004: 574）傳記作者史蒂芬·尼森堡（Stephen Nissenbaum）指出，葛拉漢姆尤其傾心於農村母親烘

烤麵包的意象，將其理想化為克制、照護與紀律的本質——這與當時的城市生活正相對立，而城市在他眼中乃是享樂至上、物慾橫流，以及疲弱不堪。這個對比體現在他對於商業化烘焙麵包的拒絕，尼森堡指出，這種麵包「只是一種傑克森式市場的隱喻——那是極度混亂的地方，充滿了由不知名的人製造，並隨著無形的毒藥而腐敗的產品。」無可否認，葛拉漢姆的農村／女家長式的懷舊之情，並非立基於他的家庭背景，因為他的家庭背景可謂功能盡失且缺乏慈愛。「因此，葛拉漢姆試圖浪漫化他未曾經歷過的平穩家庭生活，形成了一大諷刺。」（Nissenbaum 1988: 17-19）於是，葛拉漢姆預見了我們對於「舊式」家庭烹調及漸次消失的家庭餐點的多愁善感。

再者，葛拉漢姆自己參與了 19 世紀更廣泛的回歸自然運動，這個運動產生了數百項鄉村公社生活的烏托邦實驗。就像包括貝特洛在內的許多夢想家一樣，他們追尋一座新伊甸園，辦法是縮減人類的野心、消費和衝擊，而非透過貝特洛的化學合成與機械化「靈性化學」。從英格蘭的威廉·莫里斯（William Morris）與麻薩諸塞州佛路特蘭（Fruitlands）的布隆森·阿爾寇特（Bronson Alcott）的農業烏托邦，到百年之後蘇格蘭的芬霍恩（Findhorn）、加州的晨星牧場（Morningstar Ranch）等嬉皮鄉村公社，是一條相當筆直的跳躍。這些社區繼而滋養了可持續性食物運動的理念與行動分子，這正是人類學修補的前沿（Belasco 2006b）。

這項修補的首要構件位於意識形態層面，因為它們需要大幅縮減未來主義式的預期。取代了大部分科幻小說中明亮閃耀的科技烏托邦，可持續的願景更為謙遜，甚至會令人失望。在《時間邊緣的女性》（*Woman on the Edge of Time*）一書中，皮爾西筆下的女主角康妮·羅莫絲（Connie Ramos）於 2137 年抵達麻薩諸塞州瑪塔波伊賽（Mattapoissett）這個反文化的小村莊時，便表達了這種失落感。沒有庸俗科幻小說中的「火箭、摩天樓……包含一切的玻璃圓頂」，以及「行進的機器人」，她瞥見的反而是以「回收的舊木頭、舊磚塊及石頭建造……用雜亂的藤蔓胡亂裝飾」的「微不足道建築」，一種「偏鄉的未來」。身為頑固、帶著遙遠墨西哥血統的紐約客，康妮覺得自己好像「又陷入了老家農場。再度成為抵債奴工！回到有十隻雞和一隻老山羊的那一個老糞堆裡」（67-80）。然而，就像其他面對這種生態烏托邦未來（Callenbach 1975; Starhawk 1993）的訪客一般，康妮很快就發現，這不是「非法入境的墨西哥勞工」的貧民窟，而是成本計算與好幾個世代的良心消費（本章稍早曾討論過）的慎重結果。此處，「減少地球負擔的生活」（living lightly on the earth）的目標引導了每一項決定。

謹慎、小心、**負責任**地考慮當下行動的後果，深思熟慮的消費者將會選擇對環境友善、對勞工與生產者公平，以及人道對待動物的產品。這些食物的生產耗費的石化能源可能較少，但要求投入更為廣泛的人類能量——關注、汗水、照護。警覺到動物食品

生產的生態成本，消費者將會選用「食物鏈的較底層」，也就是比較靠近植物性的卡洛里與蛋白質來源。不過，這種對於進步特權——亦即營養轉型——的刻意拒絕，不必然導向完全素食的餐飲。只要抵制集中型動物飼養業以穀物餵養的產品，尋找放養的動物，就能夠節省大量燃料、水與土壤。但這麼一來，消費者就必須修正他們的期待，因為這類食物要花上較長時間烹調，咀嚼起來比較堅韌，價錢肯定也貴一些。它們可能也比較不便利，因為消費者必須更為警覺包裝精美的調理食品具有高昂的外部成本。除了更多的淺耕（scratch farming）外，食用「食物鏈的較底層」，也更要求「從原料開始」烹調（Halweil 2004; Gussow 2001; Petrini 2001; Pollan 2006; Singer and Mason 2006）。

### 專欄 6.2. 發展全新的可持續產品

-121-

背景：你是一個食品行銷者組成的對抗團體的成員，剛脫離巨人食品企業（致癌菸草部門——請看專欄 4.2），因為你已經受夠了傳統食品工業。你的替代方案是，發展一家實行**可持續**的食物生產與配銷的公司，又能在大眾市場佔有一席之地。雖然你希望最終能擁有一條完整的生產線，但你將先從一項產品起家，並且直接與先前模擬過的那些美味推薦商品競爭。你的挑戰是，使用以可持續性方法產製的原料，調製出一項新便利食品，為它命名，並擬定一項行銷活動來宣傳這項新產品。

## 指導方針

原料：由於你直接迎擊巨人企業的新產品，你想要發明一項使用類似材料的產品——但是這些材料必須以**可持續的方式生產**：

- 番茄、青椒、四季豆；肉餡（牛肉或禽肉）。
- 麵粉、蔬菜油。
- 適當的調味料、起司。
- 對環境友善的包裝材料。

來源：要達到可持續性，這些原料必須迎合以下標準：

- 再在地化（relocalized）：季節性與區域性。
- 比起大部分產品，位處比較「底層的食物鏈」。
- 人道對待動物與食品業勞工。
- 有益消費者健康。
- 產品不浪費資源，或是危害環境。
- 低收入家庭也能負擔得起。

依循專欄 4.2 的相同說明，討論設計這種產品在企劃、行銷及倫理方面的挑戰。這項產品可能實現嗎？目前市面上有任何類似商品嗎？

可持續性未來的核心是，抵制全球超市全年無休（24/7）的期待——對「選擇」的歌頌。拋棄那種在任何時候、都要獲得來自任

-122-

何地方的任何食物的要求，有責任感的消費者想要吃得在地一點、季節性強一點。在溫帶地區，這意味著冬天沒有草莓或番茄，夏天沒有柳橙，而鳳梨可能永遠都沒有。放棄了現代超市的無限選擇，我們獲得的回報是，更新鮮、更健康，以及更安全的食物。由於食物從農場到餐桌不再需要旅行幾千公里，它會保留更多原有的滋味、外觀與營養。能源成本將會降低，區域性的農場社群將會復甦，並促使在都市工業化年代咸認已然消逝的田園價值重生。農民的市集、合作社及地方商店，在這種未來裡會變得特別重要，因為食物的生產者與消費者將再度彼此相識。就像很久以前葛拉漢姆主張的，假如你的農民、麵包師和肉販認識你，他不太可能毒害你或欺騙你。再者，如果你認識你的農民，你就會對於食物生產面臨的環境、勞工及經濟挑戰具有同理心。於是，縮短「距離」，將能減少由全球食物鏈所助長的異化、無知，以及責任推諉。

雖然這樣的「再在地化」將以非常物質性的方式，重新塑造食物系統和地景，但是，再次地，它取決於徹底重新設計價值與希望。消費者要能夠接受農產品看起來沒那麼「完美」，肉質嚐起來比較老韌，超市裡的整體選項也變少。沒了福特主義大量生產才能達到的規模經濟，價格將會貴一些，不過，覺醒的消費者會因為替他們的食物支付了更多「真實成本」而感到滿意。當然，細心負責需要有精力、知識、意願和時間來調查這些成本，並且學習已經遺失的技術，像是栽種自己的食物和從原料開始烹

調。在奔忙難歇、疲態盡露的注意力缺乏文化中，挪出額外時間是一項重大挑戰。人類學修補開展出個人日常事務、社會結構，以及經濟計算的徹底重塑，比起科技修補更有烏托邦色彩，而科技「修補」的只是我們的工具，而非我們的抱負。

當然，這些是極端的場景，將來不可能有哪一方全面「獲勝」。我們也不可能經驗完全「發展過度而瓦解」的新馬爾薩斯主義展望（Meadows et al. 1992），最起碼，這不會在最富裕的國家發生。相反，真實的未來其實更為繁複而混雜，一如向來的人類歷史。我們已經看見接合科技修補與人類學修補的許多嘗試。舉例來說，歐盟傾向跨越整個大陸將食物品質標準化，並且推動微型科技研究，同時滿足公民對於風土（*terroir*）、手工起司與慢食（Slow Food）的興趣。中國擁抱麥當勞、生物科技與全球化的同時，也保留了一種奠基於分散化、小規模的家庭事業的食物生產系統。在美國，我們見到了一種弔詭情況，即零售業巨人沃爾瑪開始賣有機食品，而有機食品零售商健全食品（Whole Foods）則採用了沃爾瑪的「智慧」企業擴張策略。消費者則努力尋找兼具便利與「純正」、快速又有良心的食品。速食連鎖店持續成長，但是小餐廳也不斷擴張，其中有許多餐廳是由廚師經營，致力於探索永續生產的在地食品。

毫無疑問，食品工業（含納了種類繁多的企業，從跨國穀物零售商與加工業，到小型釀酒廠與麵包「精品店」），能夠提供跨越這些衝突性慾望的選項。但是，或許對個別消費者而言，開

始協調認同、便利及責任之間的矛盾拉扯的最佳場所，正是廚房。我在食物課程結束時告訴學生，倘若你想創造更美好的未來，就從學習烹調開始。在這個省時省力的年代中，這是你能夠做的一件比較具有顛覆性的事情，因為你一旦開始料理，就能掌握了一小部分的食物鏈。再者，你可能會對於食物如何抵達你家廚房，開始感到好奇——而這是個很不錯的疑問。

### 本章摘要

- 關於現代工業文明（及現代工業食品）未來的爭辯，對 21 世紀而言並不新鮮。
- 保育論者向來憂慮科技及地球承載力的限制，豐裕論者則對於人類克服障礙的天賦能力，懷抱遠大得多的信心。
- 過去兩個世紀以來，世界農業生產力已經快速提升，超過任何人的預期，少有疑問。馬爾薩斯主義者的惡夢——人口成長將會超越食物的供應速度——尚未發生。
- 即使人口成長速度變緩，經濟成長也可能危害世界資源，因為有錢人消耗了食物、運輸、休閒與住宅等世界資源中，不成比例的分額。
- 營養轉型（更多肉品、酒精與高價農作物）的外部成本相當高昂。
- 玉米和黃豆，是肉食為主的便利膳食的基礎。要供應這一切糧食作物，需要大量的燃料、用水和土地。



- 食物生產闡明了康芒納的第一個原則——「物物相關」——它是個行動與非意圖後果的整合性反饋迴圈。
- 未來是在當下發明的；它是當前決定的產物。
- 為了避免災難，我們需要預測。
- 科技修補的場景假設，藉由將科技發明運用於追求利潤的自由企業，人類已經擊敗了厄運，並且繼續在全球推展營養轉型。
- 在科技修補純粹的工程師幻想中，認同－便利－責任這個三角形裡，沒有真正的衝突，因為對便利的要求正是人類認同的本質，而且正是通過企業研發之路，方能最負責地迎合這種要求。
- 在人類學修補裡，我們重新設計了人類的價值（而非小發明），以便迎合餵飽未來的挑戰。
- 真實的未來可能導向科技修補與人類學修補的接合。

# 論文撰寫與課程討論的問題

---

## 第1章 為何要研究食物？

- 農業如何重新塑造世界？
- 何以食物很「根本、令人歡樂，引人畏懼，並且影響深遠」？  
(Rozin 1999)
- 當你告訴同事你正在研究食物，他們有何反應呢？
- 為何現今對於食物研究的興趣日漸濃厚？何以研究食物「值得尊敬」，又「具有破壞性」？
- 現代食物消費者視食物為理所當然嗎？如果是，為什麼？
- 食物如何「統合一切」？
- 食物依舊被認為是屬於女性的關切，多過於是男性事務嗎？
- 在消費者的飲食決策中，為何便利的顧慮比責任要重要得多？
- 肉食為何在大部分世界中受到高度推崇？

## 第2章 認同：我們吃什麼像什麼嗎？

- 設想你的家庭是一個小型社會，有自己特殊的「料理」。你的家庭的基本食物、風味原則、準備技巧、禮儀，以及供應系統各自是什麼？
- 一般看法認為，家庭共進晚餐正在「衰退」。你的家庭符合這種說法嗎？現代家庭採取什麼新方法，來挪出時間一起吃飯？
- 有鑒於美國的規模和多樣性，談論「美式料理」是有意義的嗎？事實上，談論任何國族料理是有意義的嗎？
- 你們怎麼吃奧利奧餅乾呢？
- 請評估使用食物回憶錄（瑪德萊娜）作為社會或歷史資料的優缺點。在人們所說的（表述）和實際作為（行為）之間，是否有不一致？以及，我們的記憶到底有多準確呢？
- 食物的記憶如何被用於追求利潤或權力？
- 「你吃什麼像什麼」的原則有何限制？在哪些方面，你的食物選擇不會顯露出你是誰？

## 第3章 食物的戲劇：分隔的認同

- 想一想時下的情歌，食物是否如同過去的 1920 和 1930 年代般被情慾化？食物和性是否分隔開來？若是如此，原因為何？
- 女性在什麼程度上掌控了食物，而食物又在何種程度上控制了

女性？

- 「家庭烹調」被高估了嗎？相反地，速食被低估了嗎？
- 便利食品如何「解放」了女性？
- 倘若女性不煮飯了，會有什麼損失？又能獲得什麼？
- 要採取什麼措施，才能讓男性從事更多家庭「飲食工作」？
- 一個道地的女性主義者，應該是素食者嗎？
- 過去曾經建議，女性在第一次約會時，別在男人面前吃太多，為什麼呢？這一點到現在還是對的嗎？

#### 第4章 便利：全球食物鏈

- 消費者想要便利是因為他們太「懶惰」嗎？
- 許多人抱怨他們沒時間煮飯，但這不是一個很拙劣的理由嗎？煮飯有那麼難嗎？
- 我們應該讚揚或哀嘆便利食品？
- 為何食品工業的製程與實作很難隨手取得？
- 替大型食物公司工作的你，晚上睡得著嗎？請同時從「內部」與「外部」視角來替你自己辯護。
- 在什麼程度上，「八個F」還能指導今日的便利食品行銷？
- 為何大多數新產品會失敗？
- 消費者如何「全球在地化」進口食品？這麼做好、還是不好？

## 第5章 責任：誰替晚餐付賬？

- 有多少成本取決於晚餐？
- 哪個神話比較令人信服？普羅米修士，或是想像中的樂土？
- 辛克萊得知 1906 年《屠場》出版引發的普遍憤怒後，抱怨道，  
「我鎖定他們的心，卻擊中他們的胃。」這是一件壞事嗎？
- 為何準確計算食源疾病的範圍和成本很困難？
- 為何食品安全大體上是個「政治」議題？
- 人們願意為更安全、更健康、以更具責任感的方式產製的食品，付出多少錢呢？
- 在何種程度上，肥胖是個別飲食者的失敗與責任？以及，在何種程度上，它是一個更大的社會、經濟與政治問題？誰應該為肥胖支付醫療成本？
- 在何種程度上，肥胖是「美國」專屬的問題？
- 任何人只要想減重，就一定能達成嗎？為何「節食」通常無效？
- 「肥胖流行病」的說法可能是過度誇張嗎？
- 我們積欠了供應奶品與起司、蛋、肉品、羽毛、皮革及毛皮的億萬活生生動物什麼呢？對於餵養我們的那些勞工，我們又積欠了什麼呢？我們願意多付多少錢，來儘可能降低他們的痛苦與犧牲？
- 為何摘自辛格的《懺悔者》（專欄 5.2）的那段文字，會引起如

此強烈的反應？

- 對於 174-175 頁表列的、對於肉食的七點辯護，你有何反應？

## 第 6 章 食物的未來

- 考慮有關食物供應之未來的爭辯，哪一種立場較有說服力：樂觀主義或悲觀主義？
- 哪一種趨勢比較令人憂慮：人口成長，或是經濟成長？
- 倘若自然資源有限，何者在未來是更真實的場景：科技修補，或是人類學修補？何者在政治與社會方面更容易獲得接納？哪一種比較有趣？
- 促使大眾料理往更具持續性的方向發展，需要做些什麼？



## 註釋

### 第 1 章 為何要研究食物？

1. 這段引句是鑿刻在國會圖書館大閱覽廳內部圓頂的十幾條格言之一。

### 第 2 章 認同：我們吃什麼像什麼嗎？

1. “Twist.Lick.Dunk.Oreo” 請見 [http://eat-all-you-want.blogspot.com/2006\\_05\\_01\\_eat-all-you-want\\_archive.html](http://eat-all-you-want.blogspot.com/2006_05_01_eat-all-you-want_archive.html)，取用日期：2006 年 8 月 30 日；另見：“Superlaugh,” <http://www.superlaugh.com/1/oreo.htm>，取用日期：2006 年 8 月 30 日。  
“Oreo and Milk Memories,” <http://www.nabiscoworld.com/oreo/memories/>，取用日期：2006 年 8 月 30 日。
2. Adair Lara, “Ode to Oreos,” *Cooking Light*, March/April 1993, 170。
3. 這五百個匿名回憶的蒐集時間是 1990 年至 2006 年。
4. 很難跟上大型企業併購的世界。納貝斯克於 1898 年創立，於 1985 年為雷諾茲煙草公司（R. J. Reynolds Tobacco）併購。菲利浦莫里斯（Philip Morris, PM）於 2000 年買下納貝斯克，將其併入 PM 於 1988 年購得的卡夫食品部門（Kraft Foods Division）。2001 年，PM 將自己重新命名為奧馳亞（Altria），並且在 2007 年將卡夫食品（及奧利



奧) 獨立為一家新公司。

5. Walt Whitman, "Song of Myself," *Leaves of Grass*, 185-55。

### 第 3 章 食物的戲劇：分隔的認同

1. [http://en.wikipedia.org/wiki/Consuming\\_Passions](http://en.wikipedia.org/wiki/Consuming_Passions)，取用日期：2006 年 8 月 30 日。
2. [http://www.vdb.org/smackn.acgi\\$stapedetail?CONSUMINGP](http://www.vdb.org/smackn.acgi$stapedetail?CONSUMINGP)，取用日期：2006 年 8 月 30 日。
3. 本章引用歌詞的所有歌曲，皆可在網路上輕易查詢。
4. Brita Belli, "A Little Latin Love", *FairfieldWeekly.com*, July 20, 2006. <http://www.ctnow.com/custom/nmm/fairfieldweekly/hce-fcw-0720-ff30covintroconde30.artjul20,0,2645486.story>，取用日期：2006 年 8 月 31 日。
5. "Cow," *Urban Dictionary*, <http://www.urbandictionary.com/define.php?term=cow>，取用日期：2006 年 8 月 31 日。
6. "Women farmers: influential players in the world of agriculture," *International Federation of Agricultural Producers*, October 15, 2004, <http://www.ifap.org/news/press04.html>，取用日期：2007 年 7 月 31 日。
7. Karin Hamrick and Kristina Shelley, "How Much Time Do Americans Spend Preparing and Eating Food?" *AmberWave*, November 2005, <http://www.ers.usda.gov/AmberWaves/No->

- vember05/DataFeature/，取用日期：2007年7月31日。
8. 烤焦食物博物館（Museum of Burnt Food），<http://www.burntfoodmuseum.com/#>，取用日期：2006年8月31日。
  9. Chris Rose, “Cooking Up Art – With her real mear bikini, performance artist makes a rare statement,” *The Times-Picayune*, December 23, 2003, [http://www.heatherweathers.com/TP\\_SMreview.html](http://www.heatherweathers.com/TP_SMreview.html)，取用日期：2006年9月1日；“JUDGE MEAT NOT WOMEN! Beauty Pageants A Bunch of Bologna!,” <http://www.nostatusquo.com/ACLU/Nikki/ann.html>，取用日期：2006年9月1日；Vincent Canby, “Film: ‘Gap-Toothed Women,’ ‘Miss...or Myth?’” *New York Times*, September 16, 1987, <http://query.nytimes.com/gst/fullpage>，取用日期：2006年9月1日。

#### 第4章 便利：全球食物鏈

1. 在課堂上使用《鬆餅，鬆餅！》（*Pancakes, Pancakes!*）的想法，參考艾瑞·卡爾（Eric Carle）官方網站，取用日期：2007年6月12日，<http://www.eric-carle.com/bb-pancake.html>；Patricia King Robeson, “Economics and Geography Lessons: *Pancakes, Pancakes!*” 取用日期：2007年6月12日，<http://www.mcps.k12.md.us/curriculum/Socialstd/grade1/Pancakes.html>。

2. 麥當勞的早餐菜單，取用日期：2007年6月12日，<http://www.petitiononline.com/lovinit/petition.html>; John Schmeltzer, “McDonald’s Says It’s Up to Breakfast Challenges,” *Chicago Tribune*, May 25, 2007，取用日期：2007年6月12日；[http://www.chicagotribune.com/business/chi-fri\\_mcdonalds\\_5-24may25,1,1952503.story](http://www.chicagotribune.com/business/chi-fri_mcdonalds_5-24may25,1,1952503.story)。
3. “Global Food Markets: Global Food Industry Structure,” USDA, Economic Research Service，取用日期：2007年6月11日，<http://www.ers.usda.gov/Briefing/GlobalFoodMarkets/Industry.htm>; Anita Regmi and Mark Gehlhar, *New Directions in Global Food Markets*, USDA, Agriculture Information Bulletin No. (AIB794) 81 pp, February 2005，取用日期：2007年6月11日，<Http://www.ers.usda.gov/publications/aib794/>。
4. Food Marketing Institute, *SUPERMARKET FACTS Industry Overview 2006*，取用日期：2007年6月11日，[http://www.fmi.org/fact\\_figs/superfact.htm](http://www.fmi.org/fact_figs/superfact.htm); “Introduction to the Food Industry.” Plunkett Research, Ltd，取用日期：2007年6月13日，<http://www.plunkettresearch.com/Industries/FoodBeverageTobacco/FoodBeverageTobaccoTrends/tabid/249/Default.aspx>.
5. “Food Market Structures: Food Service,” USDA, ERS, November 1, 2006；取用日期：2007年6月11日，<http://www.ers.usda.gov/Briefing/FoodMarketStructures/foodservice.htm>。

6. Schmeltzer, "McDonald's Says."
7. FAO Statistical Yearbook, 2005-06, 取用日期：2007年6月11日，[http://www.fao.org/es/ess/yearbook/vol\\_1\\_2/site\\_en.asp?page=cp](http://www.fao.org/es/ess/yearbook/vol_1_2/site_en.asp?page=cp)。
8. 美國農場與農場相關就業 (US Farm and Farm-Related Employment), 2002, USDA, ERA, 取用日期：2007年6月11日，[http://www.ers.usda.gov/Data/FarmandRelatedEmployment/ViewData.asp?GeoAreaPick=STAUS\\_United+States&YearPick=2002&B1=Submit](http://www.ers.usda.gov/Data/FarmandRelatedEmployment/ViewData.asp?GeoAreaPick=STAUS_United+States&YearPick=2002&B1=Submit)。
9. William Edmondson, "Food and Fiber System Important Part of Economy," *Rural America*, 17:1 (Spring 2002): 2。取用日期：2007年7月2日，[http://216.239.51.104/search?q=cache:rBc9BcpNWrwJ:www.ers.usda.gov/publications/ruralamerica/ra171/ra171g.pdf+food+and\\_fiber+system+employment&hl=en&ct=clnk&cd=1&gl=us](http://216.239.51.104/search?q=cache:rBc9BcpNWrwJ:www.ers.usda.gov/publications/ruralamerica/ra171/ra171g.pdf+food+and_fiber+system+employment&hl=en&ct=clnk&cd=1&gl=us)。
10. FAO, Key Statistics of Food and Agricultural Trade for 2004, 取用日期：2007年6月11日，<http://www.fao.org/statistics/toptrade/trade.asp>。
11. 「袋子」(poke) 是小麻袋或布袋 (該字與 pocket 有相同起源)。因為買一隻裝在袋子裡的豬，違反了傳統購物的基本原則：買家當心 (*caveat emptor*)，要不然你得確定能夠看到買的是什麼東西。根據中世紀傳說，原初的詐騙

是將一隻貓裝進緊閉的袋子裡，來替代乳豬。「讓袋子裡的貓出來」就揭露了騙局。

12. “Food CPI, Prices and Expenditures: Food Expenditure Tables, USDA, ERS, 取用日期：2007年6月14日，<http://www.ers.usda.gov/Briefing/CPIFoodAndExpenditures/Data/>。
13. “Introduction to the Food Industry,” Plunkett Research, Ltd, 取用日期：2007年6月13日，<http://www.plunkettresearch.com/Industries/FoodBeverageTobacco/FoodBeverageTobaccoTrends/tabid/249/Default.aspx>。
14. Sonu Jain, “India Losing Battle vs. Hunger,” *Expressindia.Com*, October 14, 2006, 取用日期：2007年6月22日，<http://www.expressindia.com/fullstory.php?newsid=75521>。
15. William Darby, “Fulfilling the Scientific Community’s Responsibilities for Nutrition and Food Safety,” *Food Technology*, 26: 8, August 1972, 35.
16. 接下來的內容改編自 Belasco 2006c。
17. 另一個大學生可以從事分析的案例，請見 Wilkins 2005。
18. “Sociology and the Global Politics of Food,” St Cloud State University, 取用日期：2007年6月14日，<http://web.stcloudstate.edu/teore/Food/FoodPolitics.htm>。
19. 極力推薦農耕社會史，包括：Goldschmidt (1978)，Danbom (1995)、Stoll (1998)、Fite (1981)。此外，有關

現代農場與其社區面臨的挑戰，更細緻的研究有：《農業與人類價值》（*Agriculture and Human Values*），這是「農業、食物與人類價值協會」（Agriculture, Food, and Human Values Association）出版的季刊。<http://www.afhvs.org/>。

20. 其他值得閱讀、描繪農民的非正式民族誌資料：Horwitz（1998）、Rhodes（1989）、Hanson（1996）、Kohn（1988）。
21. 關於麥考菲（McPhee）作品附帶註解的完整書目，請見 John McPhee Bookshelf，取用日期：2007年6月14日，<http://www.johnmcphee.com/bookshelf.htm>。
22. Margaret Webb Pressler, “New, Improved! So What.” *Washington Post*, April 4, 2004, F5.
23. Mega Mac commercial，取用日期：2007年6月20日，<http://www.japanprobe.com/?p=915>; “Mega Mac to Go, Please,” *Japan Today*, January 12, 2007，取用日期：2007年6月20日，<http://www.japantoday.com/jp/product/1168>。

## 第5章 責任：誰替晚餐付賬？

1. Eric Partridge, *Origins: A Short Etymological Dictionary of Modern English* (New York: Greenwich House, 1983), 149.
2. Robert Heinlein, *The Moon is a Harsh Mistress* (1966).
3. 取自 Belasco 2006c.

4. 請見 Internet Sacred Text Archive，取用日期：2007 年 6 月 25 日，<http://www.sacred-texts.com/search.htm>。
5. “Food Safety and Food-borne Illness,” World Health Organization Fact Sheet no. 237, reviewed March 2007，取用日期：2007 年 6 月 26 日，<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/>; “Food-borne diseases, emerging,” World Health Organization Fact Sheet no. 124, revised January 2002，取用日期：2007 年 6 月 26 日，<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs124/en/>。
6. “Economics of Food-borne Disease,” USDA, Economic Research Service, July 24, 2004，取用日期：2007 年 6 月 26 日，<http://www.ers.usda.gov/briefing/Food-borneDisease/>。
7. Ahmed El Amin, “UK food-borne disease cases fall by 19 percent,” Food Production Daily.Com, October 10, 2006，取用日期：2007 年 6 月 26 日，<http://foodproductiondaily.com/news/ng.asp?id=71164-fsa-food-borne-campylobacter>。
8. “Food-borne disease,” FAO/WHO Global Forum of Food Safety Regulators, Marrakech, Morocco, 28-30 January 2002，取用日期：2007 年 6 月 26 日，[http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/004/AB524E.HTM#P60\\_9306](http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/004/AB524E.HTM#P60_9306)。
9. “Travelers’ Diarrhea,” US Centers for Disease Control，取用日期：2007 年 6 月 27 日，<http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/>

- diseaseinfo/travelersdiarrhea\_g.htm。
10. Charles Dickens, *Little Dorrit*. Original 1857. New York: Modern Library, 2002: 107.
  11. “Food-borne disease,” FAO/WHO Global Forum of Food Safety Regulators, Marrakech, Morocco, 28-30 January 2002，取用日期：2007年6月26日，[http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/004/AB524E.HTM#P60\\_9306](http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/004/AB524E.HTM#P60_9306)。
  12. 「檢查餐廳」（Check Out That Restaurant）是阿拉斯加州環境健康部門的食物安全與公共衛生計畫（Food Safety and Sanitation Program），取用日期：2007年6月27日，[http://www.dec.state.ak.us/eh/fss/consumers/check\\_out\\_that\\_restaurant.htm](http://www.dec.state.ak.us/eh/fss/consumers/check_out_that_restaurant.htm)。
  13. “Deadly Habits,” *Washington Post*, March 10, 2004, p.A1.
  14. 「過重與肥胖統計」（Statistics Related to Overweight and Obesity），國立糖尿病、消化暨腎臟疾病研究院（National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases），國家衛生院（US National Institutes of Health），updated October 2006，取用日期：2007年6月28日，<http://win.niddk.nih.gov/statistics/index.htm#other>。
  15. “Obesity and Overweight,” World Health Organization, 2003，取用日期：2007年6月28日，<http://www.who.int/diet-physicalactivity/publications/facts/obesity/en/>; Joan Ryan, “In



- Fat Race, US Leads, World Gains,” *San Francisco Chronicle*, March 9, 2004, 取用日期：2007年6月28日，<http://sfgate.com/cgi-bin/article.cgi?f=/c/a/2004/03/09/BAGGU5GSR41.DTL>; Eliane Sciolino, “France Battles a Problem that Grows and Grows: Fat,” *New York Times*, January 25, 2006, 取用日期：2007年6月28日；<http://www.nytimes.com/2006/01/25/international/europe/25obese.html?ex=1183176000&en=a9b35194449ada84&ei=5070>; “Obesity Rate Triples,” BBC News, February 15, 2001, 取用日期：2007年6月28日，<http://newsvote.bbc.co.uk/1/hi/health/1170787.stm>。
16. Rob Stein, “Obesity May Stall Trend of Increasing Longevity,” *Washington Post*, March 17, 2005, A2.
17. USDA Nutrient Data Laboratory: [http://www.ars.usda.gov/main/site\\_main.htm?modecode=12354500](http://www.ars.usda.gov/main/site_main.htm?modecode=12354500).
18. “Shocking Statistics,” Student Wellness, University of Colorado at Boulder, 取用日期：2007年6月29日，<http://www.colorado.edu/StudentGroups/wellness/NewSite/BdyImgShockingStats.html>。
19. Pascale Harter, “Mauritania’s ‘wife-fattening’ farm,” BBC News, January 26, 2004, 取用日期：2007年6月29日，<http://news.bbc.co.uk/2/hi/africa/3429903.stm>。
20. Marsha Laux, “Pastured Poultry Profile,” Agricultural Market-

- 
- ing Resource Center, April 2007, 取用日期：2007年7月5日, <http://www.agmrc.org/agmrc/commodity/livestock/poultry/pasturedpoultryprofile.htm>。
21. “McDonald’s Says No More Playing Chicken with Antibiotics,” *Environmental Defense*, June 17, 2003, 取用日期：2003年7月5日, <http://environmentaldefense.org/article.cfm?ContentID=2851>; Marc Kaufman, “McDonald’s Will Tell Meat Suppliers to Cut Antibiotics Use. Policy Reflects Concerns On Drug-Resistant Germs,” *Washington Post*, June 19, 2003, page A03。
22. “Economically Active Population in Agriculture,” *FAO Statistical Yearbook 2004-2005*, 取用日期：2007年7月2日, [http://www.fao.org/statistics/yearbook/vol\\_1\\_1/site\\_en.asp?page=resources](http://www.fao.org/statistics/yearbook/vol_1_1/site_en.asp?page=resources)。
23. Paul Spike, “How America Inspired the Third Reich,” *The First Post*, May 31, 2007, 取用日期：2007年7月5日, <http://www.thefirstpost.co.uk/index.php?storyID=7083>。

## 第 6 章 食物的未來

1. Jonathan Swift, “A Voyage to Brobdingnag,” *Gulliver’s Travels*, part 2, pp. 119-20, in *The Prose Works of Jonathan Swift*, (ed.) Herbert Davis, Vol. 11 (1941).

2. World Population Information, US Census Bureau, 取用日期：2007年7月9日，<http://www.census.gov/ipc/www/world.html>。
3. “Chinese Concern at Obesity Surge,” BBC News, October 12, 2004, 取用日期：2007年8月3日，<http://news.bbc.co.uk/2/hi/asia-pacific/3737162.stm>。
4. Jeff Cox, “Corn: The Inflation Crop,” CNNMoney.com, March 28, 2007, 取用日期：2007年8月3日，[http://money.cnn.com/2007/03/27/news/economy/corn\\_prices/index.htm](http://money.cnn.com/2007/03/27/news/economy/corn_prices/index.htm)。
5. “The 2,400-Liter Hamburger,” Private Sector Development Blog, World Bank Group, April 16, 2007, 取用日期：2007年7月10日，[http://psdblog.worldbank.org/psdblog/water\\_and\\_sanitation/](http://psdblog.worldbank.org/psdblog/water_and_sanitation/)。
6. Paul G. Townsley, “Western Water in the Age of Scarcity,” Western Conference of Public Service Commissioners, June 12, 2007, Park City, Utah, 取用日期：2007年7月10日，<http://216.239.51.104/search?q=cache:SMWRL0kPeDsJ:www.psc.state.ut.us/WCPSC%2520Conference%25202007/Speaker%2520Presentations/Western%2520PSC%2520Conference%2520-%2520Comments%2520of%2520paul%2520G%2520Townsley.doc+colorado+river+water+scarcity&hl=en&ct=clnk&cd=6&gl=us>。

7. 一公頃等於 10,000 平方公尺，大約 2.5 英畝。
8. “Losing Soil and Fertility,” Earth Policy Institute, 2005，取用日期：2007 年 7 月 13 日，[http://www.earth-policy.org/Books/Out/Ote5\\_2htm](http://www.earth-policy.org/Books/Out/Ote5_2htm)。
9. “Losing Soil and Fertility,” Earth Policy Institute, 2005，取用日期：2007 年 7 月 13 日，[http://www.earth-policy.org/Books/Out/Ote5\\_2htm](http://www.earth-policy.org/Books/Out/Ote5_2htm)。
10. 關於科技修補的最新概覽，請見 Rosner 2004。
11. 另見 Conway 1997。
12. 我首次學到這個概念，來自：Gussow 1978: 56，Gussow 則將它歸功於法學教授 Richard Falk, “The Wrong Species for Nuclear Power,” *Business and Society Review* (Fall 1976): 40-42。



## 參考文獻

- Abarca, Meredith E. (2001), "Los Chilaquiles de mi 'ama': The Language of Everyday Cooking," in Sherrie A. Inness (ed.), *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*, Amherst, MA: University of Massachusetts Press, pp. 119-44.
- Abu-Jaber, Diana (2005), *The Language of Baklava: A Memoir*, New York: Anchor.
- Adams, Carol J. (1992), *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York: Continuum.
- Adler, Elizabeth (1983), "Creative Eating: The Oreo Syndrome," in Michael Owen Jones (ed.), *Foodways and Eating Habits: Directions for Research*, California: California Folklore Society, pp. 4-10.
- Albala, Ken (2007), *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*, Urbana: University of Illinois.
- Allen, Gary (2000), "Desire on the Menu," *Journal for the Study of Food and Society* 4(2): 29-38.
- Allison, Anne (1997), "Japanese Mothers and Obentos: The Lunch Box as Ideological State Apparatus," in Carole M. Counihan and Penny Van Esterik (eds), *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge, pp. 296-315.
- Amato, Joseph (2000), *Dust: A History of the Small and Invisible*, Berkeley: University of California Press.
- Appadurai, Arjun (1981), "GastroPolitics in Hindu South Asia," *American Ethnologist* 8(3): 494-511.
- Avakian, Arlene Voski (ed.) (1997), *Through the Kitchen Window: Women Writers Explore the Intimate Meanings of Food and Cooking*, Boston: Beacon Press.
- Avakian, Arlene Voski and Haber, Barbara (eds) (2005), *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*, Amherst, MA: University of Massachusetts Press.
- Barling, David (2004). "Food Agencies as an Institutional Response to Policy Failure by the UK and the EU," in Mark Harvey, Andrew McKeekin and Alan Warde (eds), *Qualities of Food*, Manchester: Manchester University Press, pp. 108-28.
- Barndt, Deborah (2002), *Tangled Routes: Women, Work, and Globalization on the Tomato Trail*, Lanham, MD: Rowman & Littlefield.
- Baron, Cynthia (2006), "Dinner and a Movie: Analyzing Food and Film," *Food, Culture and Society* 9(1): 93-117.

- Barthes, Roland (1979), "Toward a Psychosociology of Food Consumption," in Robert Forster and Orest Ranum (eds), *Food and Drink in History*, Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press, pp. 166-73.
- Belasco, Warren (1979), "Toward a Culinary Common Denominator: The Rise of Howard Johnson's, 1925-1940," *Journal of American Culture* 2(3): 503-18.
- Belasco, Warren (1987), "Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot," *Food and Foodways* 2: 1-30.
- Belasco, Warren (1999), "Why Food Matters," *Culture and Agriculture* 21 (Spring): 27-34.
- Belasco, Warren (2001), "Fast Food" in Jay Mechling (ed.), *Encyclopedia of American Studies*, New York: Grolier.
- Belasco, Warren and Scranton, Philip (eds) (2002a), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York: Routledge.
- Belasco, Warren (2002b), "Food Matters: Perspectives on an Emerging Field," in Warren Belasco and Philip Scranton (eds), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York: Routledge, pp. 2-23.
- Belasco, Warren (2006a), *Meals to Come: A History of the Future of Food*, Berkeley: University of California Press.
- Belasco, Warren (2006b), *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry*, Second updated edition, Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Belasco, Warren (2006c), "How Much Depends on Dinner?" Keynote address, conference on "Food Chains: Provisioning, Technology, and Science," Hagley Museum and Library, Wilmington, DE, November 3, 2006.
- Bentley, Amy (1998), *Eating for Victory: Food Rationing and the Politics of Domesticity*, Urbana: University of Illinois Press.
- Berquist, Kathleen Ja Sook (2006), "From Kim Chee to Moon Cakes: Feeding Asian Adoptees' Imaginings of Culture and Self," *Food, Culture and Society* 9(2): 141-54.
- Berry, Wendell (1970), *A Continuous Harmony: Essays Cultural and Agricultural*, New York: Harcourt Brace Jovanovich.
- Berry, Wendell (1989), "The Pleasures of bating," *Journal of Gastronomy* 5(2): 125-31.
- Bestor, Theodore C. (2004), *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*, Berkeley: University of California Press.
- Bonnano, Allesandro, Busch, Lawrence, Friedland, William, Gouveia, Lourdes and Mingione, Enzo (1994), *From Columbus to ConAgra: The Globalization of Agriculture and Food*, Lawrence, KS: University of Kansas Press.
- Boorstin, Sharon (2002), *Let Us Eat Cake: Adventures in Food and Friendship*, New York:

- Regan Books.
- Borrero, Mauricio (2002), "Food and the Politics of Scarcity in Urban Soviet Russia, 1917-1941," in Warren Belasco and Philip Scranton (eds), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York: Routledge, pp. 258-76.
- Bower, Anne L. (ed.) (1997), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, Amherst, MA: University of Massachusetts Press.
- Bower, Anne L. (ed.) (2004), *Reel Food: Essays on Food and Film*, New York: Routledge.
- Brembeck, Helene (2005), "Home to McDonald's: Upholding the Family Dinner with the Help of McDonald's," *Food, Culture and Society* 8(2): 215-26.
- Brewster, Leitita, and Michael Jacobson (1983), *The Changing American Diet: A Chronicle of American Eating Habits from 1910-1980*, Washington, DC: Center for Science in the Public Interest.
- Brittain, Robert (1952), *Let There Be Bread*, New York: Simon & Schuster.
- Brown, Lester (1995), *Who Will Feed China? Wake-Up Call for a Small Planet*, New York: Norton.
- Brown, Linda Keller and Mussell, Kay (eds), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, Knoxville: University of Tennessee Press.
- Brown, Marcia (1947), *Stone Soup*, New York: Atheneum.
- Brownell, Kelly D. and Horgen, Katherine Battle (2004), *Food Fight: The Inside Story of the Food Industry, America's Obesity Crisis, and What We Can Do About It*, Chicago: Contemporary Books.
- Brumberg, Joan Jacobs (1989), *Fasting Girls: The History of Anorexia Nervosa*, New York: Plume.
- Byrnes, J. (1976), "Raising Pigs by the Calendar at Maplewood Farm," *Hog Farm Management* (September): 30.
- Caldwell, Melissa L. (2005), "Domesticating the French Fry: McDonald's and Consumerism in Moscow," in James L. Watson and Melissa L. Caldwell (eds), *The Cultural Politics of Eating: A Reader*, Oxford: Blackwell and Caldwell (2005), pp. 180-96.
- Callenbach, Ernest (1975), *Ecotopia*. New York: Bantam Books.
- Campos, Paul (2004), *The Obesity Myth: Why America's Obsession with Weight is Hazardous to Your Health*, New York: Gotham.
- Carle, Eric (1990), *Pancakes, Pancakes!*, New York: Simon & Schuster.
- Charles, Daniel (2001), *Lords of the Harvest: Biotech, Big Money, and the Future of Food*, Cambridge, MA: Perseus Publishing.
- Carlin, Joseph M. (2004), "Saloons," in Andrew F. Smith (ed.), *The Oxford Encyclopedia of*



- Food and Drink in America*, New York: Oxford University Press, pp. 387-89.
- Cole, James (2006), 'Consuming Passions: Reviewing the Evidence for Cannibalism within the Prehistoric Archeological Record,' *Assemblage* 9 (June), <http://www.assemblage.group.shef.ac.uk/issue9/cole.html>, accessed April 8, 2008.
- Commoner, Barry (1971), *The Closing Circle*, New York: Knopf.
- Conway, Gordon (1997), *The Doubly Green Revolution: Food for All in the Twenty-First Century*, Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Counihan, Carole M. (2004), *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth-Century Florence*, New York: Routledge.
- Counihan, Carole M. and Van Esterik, Penny (eds) (1997), *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge.
- Coveney, John (2006), *Food, Morals and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating*, London: Routledge.
- Cowan, Ruth Schwartz (1983), *More Work for Mother: The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*, New York: Basic Books.
- Critser, Greg (2003), *Fat Land: How Americans Became the Fattest People in the World*, New York: Houghton Mifflin.
- Cronon, William (1983), *Changes in the Land: Indians, Colonists, and the Ecology of New England*, New York: Hill and Wang.
- Cronon, William (1991), *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*, New York: Norton.
- Curtin, Deane and Heldke, Lisa M. (eds) (1992), *Cooking, Eating, and Thinking: Transformative Philosophies of Food*, Bloomington, IN: Indiana University Press.
- Dalby, Andrew (2000), *Dangerous Tastes: The Story of Spices*, Berkeley: University of California Press.
- Dalton, Sharron (2004), *Our Overweight Children: What Parents, Schools, and Communities Can Do to Control the Fatness Epidemic*, Berkeley: University of California Press.
- Dam, Henry J. W. (1894), "Foods in the Year 2000," *McLure's Magazine* (September): 303-12.
- Danbom, David B. (1995), *Born in the Country: A History of Rural America*, Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press.
- Davidson, James (1999), *Courtesans and Fishcakes: The Consuming Passions of Classical Athens*, New York: Harper Perennial.
- De Silva, Cara (ed.) (1996), *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*, Northvale, NJ: Jason Aronson Inc.

- Devall, Bill (1988), *Simple in Means, Rich in Ends: Practicing Deep Ecology*, Salt Lake City: Peregrine Smith Press.
- DeVault, Marjorie L. (1991), *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago: University of Chicago Press.
- Diamond, Jared (1999), *Guns, Germs, and Steel: The Fates of Human Societies*, New York: Norton.
- Dietler, Michael and Hayden, Brian (eds) (2001), *Feasts: Archeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington, DC: Smithsonian Institution Press.
- Dietz, William (2005), "Overview of the Obesity Epidemic," paper prepared for an expert panel on "Exploring a Multi-Disciplinary Approach to Overweight and Obesity in the United States," Centers for Disease Control, Washington, DC, September 7-8, 2005.
- Diner, Hasia (2001), *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Dixon, Jane and Broom, Dorothy H. (eds) (2007), *The Seven Deadly Sins of Obesity: How the Modern World is Making Us Fat*, Sydney: UNSW Press.
- Douglas, Mary (1975), "Deciphering a Meal," in Carole M. Counihan and Penny Van Esterik (eds), *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge, pp. 36-54.
- Drewnowski, Adam (1999), "Fat and Sugar in the Global Diet: Dietary Diversity in the Nutrition Transition," in Raymond Grew (ed.), *Food in Global History*, Boulder, CO: Westview, pp. 194-206.
- Dufresne, John (1998), "Nothing to Eat but Food: Menu as Memoir," in Mark Winegardner (ed.), *We Are What We Ate: Twenty-Four Memories of Food*, New York: Harcourt Brace & Co., pp. 80-92.
- East, Edward M. (1924), *Mankind at the Crossroads*, New York: Charles Scribner's Sons.
- Egerton, March (ed.) (1994), *Since Eve Ate Apples*, Portland, OR: Tsunami Press.
- Ehrman, Edwina, Forsyth, Hazel, Peltz, Lucy and Ross, Cathy (1999), *London Eats Out: 500 Years of Capital Dining*, London: Philip Wilson.
- Ettlinger, Steve (2007), *Twinkie, Deconstructed*, New York: Hudson Street Press.
- Etzioni, Amitai (ed.) (2004), *We Are What We Celebrate: Understanding Holidays and Rituals*, New York: New York University Press.
- Farb, Peter and Armelagos, George (1980), *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*, Boston: Houghton Mifflin.
- Fiddes, Nick (1991), *Meat: A Natural Symbol*, London: Routledge.
- Fine, Gary Alan (1996), *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*, Berkeley: University of

- California Press.
- Finkelstein, Eric A., Fiebelkorn, Ian C. and Wang, Guijing (2003), "National Medical Spending Attributable To Overweight And Obesity: How Much, And Who's Paying?" *Health Affairs*, May 14, accessed June 28, 2007, <http://content.healthaffairs.org/cgi/content/full/hlthaff.w3.219v1/DC1>.
- Finn, John E. (2004), "The Kitchen Voice as Confessional," *Food, Culture and Society* 7(1): 85-100.
- Fischler, Claude (1999), "The 'Mad Cow' Crisis: A Global Perspective," in Raymond Grew (ed.), *Food in Global History*, Boulder, CO: Westview, pp. 207-13.
- Fite, Gilbert C. (1981), *American Farmers: The New Minority*, Bloomington: Indiana University Press.
- Firzpatrick, Joan (2007), *Food in Shakespeare: Early Modern Dietaries and the Play*, Aldershot: Ashgate.
- Flanders, Judith (2006), *Consuming Passions: Leisure and Pleasure in Victorian Britain*, New York: Harper.
- Foster, John Bellamy and Magdoff, Fred (2000), "Lieblg, Marx, and the Depletion of Soil Fertility: Relevance for Today's Agriculture," in Fred Magdoff, John Bellamy Foster and Frederick H. Buttel (eds), *Hungry for Profit: The Agribusiness Threat to Farmers, Food, and the Environment*, New York: Monthly Review Press, pp. 43-60.
- Fowler, Cary and Mooney, Pat (1990), *Shattering: Food Politics, and the Loss of Genetic Diversity*, Tucson, AZ: University of Arizona Press.
- Fox, Nicols (1997), *Spoiled: Why Our Food is Making Us Sick, and What We Can Do About It*, New York: Penguin.
- Fraser, Laura (1997), *Losing It: False Hopes and Fat Profits in the Diet Industry*, New York: Plume.
- Friedensohn, Doris (2006), *Eating as I Go: Scenes from America and Abroad*, Lexington: University Press of Kentucky.
- Fromartz, Samuel (2006), *Organic Inc.: Natural Foods and How They Grew*, New York: Harcourt.
- Fuller, Frank and Hayes, Dermot J. (1998), "The Impact of Chinese Accession to the World Trade Organization on US Meat and Feed-Grain Producers," Center for Agricultural and Rural Development, Iowa State University, Working Paper 98-WP195, July. Accessed July 10, 2007, <http://216.239.51.104/search?q=cache:0A6EpuCXWN0J:www.card.iastate.edu/publications/DBS/PDFFiles/98wpl95.pdf+egg+grain+conversion+ratio&hl=en&ct=clnk&cd=15&gl=us>.

- Gabaccia, Donna (1998), *We Are What We Eat: Ethnic Foods and the Making of Americans*, Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Gard, Michael, and Jan Wright (2005), *The Obesity Epidemic: Science, Morality and Ideology*, London: Routledge.
- Gardner, Gary (1996), *Shrinking Fields: Cropland Loss in a World of Eight Billion*, Worldwatch Paper 131, Washington, DC: Worldwatch Institute.
- George, Kathryn Paxton (1994), "Should Feminists Be Vegetarians?" *Signs* 19(Winter): 405-34.
- Germov, John and Williams, Lauren (eds) (1999), *The Social Appetite: A Sociology of Nutrition*, Oxford: Oxford University Press.
- Giedion, Siegfried (1979) [1948], *Mechanization Takes Command: A Contribution to Anonymous History*, New York: Norton.
- Gilman, Charlotte Perkins (1966) [1898], *Women and Economics: The Economic Factor between Men and Women as a Factor in Social Evolution*, New York: Harper Torchbooks.
- Gilman, Charlotte Perkins (1970) [1915], *Herland*, New York: Pantheon Books.
- Gilman, Charlotte Perkins (1972) [1903], *The Home: Its Work and Influence*, Urbana IL: University of Illinois Press.
- Goldschmidt, Walter (1978), *As You Sow: Three Studies in the Social Consequences of Agribusiness* (update of original 1947 ed.), Montclair, NJ: Allanheld, Osmun and Co.
- Goudie, Andrew (1990), *The Human Impact on the Natural Environment*, third ed. Cambridge, MA: MIT Press.
- Green, Harvey and Perry, Mary-Ellen (2003), *The Light of the Home: An Intimate View of the Lives of Women in Victorian America*, Fayetteville: University of Arkansas Press.
- Grew, Raymond (ed.) (1999), *Food in Global History*, Boulder, CO: Westview.
- Griffiths, Siân and Wallace, Jennifer (eds) (1998), *Consuming Passions: Food in the Age of Anxiety*, Manchester: Manchester University Press.
- Grover, Kathryn (ed.) (1987), *Dining in America, 1850-1900*, Amherst, MA: University of Massachusetts Press.
- Guerron-Montero, Carla (2004), "Afro-Antillean Cuisine and Global Tourism," *Food, Culture and Society* 7(2): 29-48.
- Gussow, Joan Dye (ed.) (1978), *The Feeding Web: Issues in Nutritional Ecology*, Palo Alto, CA: Bull Publishing.
- Gussow, Joan Dye (2001), *This Organic Life*, White River Junction, VT: Chelsea Green.
- Guy, Kolleen M. (2002), "Rituals of Pleasure in the Land of Treasures: Wine Consumption and the Making of French Identity in the Late Nineteenth Century," in Warren Belasco and

- Philip Scranton (eds), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York: Routledge, pp. 34-47.
- Haber, Barbara (2004), "Lydia Maria Child," in Andrew Smith (ed.), *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, New York: Oxford University Press, p. 230.
- Halter, Marilyn (2000), *Shopping for Identity: The Marketing of Ethnicity*, New York: Schocken Books.
- Halweil, Brian (2004), *Eat Here: Reclaiming Homegrown Pleasures in a Global Supermarket*, New York: Norton.
- Halweil, Brian (2006), "Grain Harvest Flat," *Vital Signs 2006-2007*, New York: Norton, pp. 22-3.
- Hanson, Victor Davis (1996), *Fields without Dreams: Defending the Agrarian Idea*, New York: Free Press.
- Hardin, Garrett (1993), *Living within Limits: Ecology, Economics, and Population Taboos*, New York: Oxford University Press.
- Hauck-Lawson, Annie (1992), "Hearing the Food Voice: An Epiphany for a Researcher," *Digest* 12(1-2): 26-7.
- Hauck-Lawson, Annie (2004), "Introduction to Special Issue on the Food Voice," *Food, Culture and Society* 7(1): 24-5.
- Haverluk, Terrence W. (2002), "Chile Peppers and Identity Construction in Pueblo, Colorado," *Journal for the Study of Food and Society* 6(1): 45-59.
- Heinzerling, Lisa, and Frank Ackerman (2002), *Pricing the Priceless: Cost-Benefit Analysis of Environmental Protection*, Washington, DC: Georgetown University Law Center, accessed June 27, 2007 at <http://ase.tufts.edu/gdae/publications/C-B%20pamphlet%20final.pdf>.
- Heldke, Lisa (2003), *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*, New York: Routledge.
- Heldke, Lisa (2006), "The Unexamined Meal is Not Worth Eating, Or Why and How Philosophers (Might/Could/Do) Study Food," *Food, Culture and Society* 9(2): 201-19.
- Hilberg, Raul (1961) *The Destruction of the European Jews*, Chicago, IL: Quadrangle.
- Hirshorn, Paul, and Steven Izenour (1979), *White Tower*, Cambridge, MA: MIT Press.
- Hoffmann, Sandra A. and Taylor, Michael R. (eds) (2005), *Toward Safer Food: Perspectives on Risk and Priority Setting*, Washington, DC: Resources for the Future.
- Horowitz, Roger (2006), *Putting Meat on the American Table: Taste, Technology, Transformation*, Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press.
- Horwitz, Richard P. (1998), *Hog Ties: Pigs, Manure, and Mortality in American Culture*,

- New York: St Martin's Press.
- Hunter, Emily (2006), "Selling Out: The Ben 'n' Jerry's Story," American Studies Senior Seminar Paper, University of Maryland, Baltimore County.
- Inness, Sherrie A. (ed.) (2001a), *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender and Race*, Philadelphia: University of Pennsylvania.
- Inness, Sherrie (2001b), *Dinner Roles: American Women and Culinary Culture*, Iowa City: University of Iowa Press.
- Jackson, Wes, Berry, Wendell and Colman, Bruce (eds) (1994), *Meeting the Expectations of the Land: Essays in Sustainable Agriculture and Stewardship*, San Francisco: North Point Press.
- Jacobs, Marc and Scholliers, Peter (eds) (2003), *Eating Out in Europe*, Oxford: Berg.
- Jaine, Tom (1999), "Bread," in Alan Davidson (ed.), *Oxford Companion to Food*, New York: Oxford University Press, pp. 95-8.
- Jansen, Sharon L. (1997), "'Family Liked 1956': My Mother's Recipes," in Arlene Voski Avakian (ed.), *Through the Kitchen Window: Women Writers Explore the Intimate Meanings of Food and Cooking*, Boston: Beacon Press, pp. 55-64.
- Jenkins, Virginia Scott (2000), *Bananas: An American History*, Washington, DC: Smithsonian Institution Press.
- Julier, Alice (2004), "Entangled in Our Meals: Guilt and Pleasure in Contemporary Food Discourses," *Food, Culture and Society* 7(1): 13-21.
- Kaufman, Cathy K. (2004), "Sauces and Gravies," in Andrew Smith (ed.), *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America II*, New York: Oxford University Press, pp. 403-7.
- Kempf, Stephanie (1997), *Finding Solutions of Hunger: Kids Can Make a Difference*, New York: World Hunger Year.
- Kevles, Daniel (1985), *In the Name of Eugenics: Genetics and the Uses of Human Heredity*, New York: Knopf.
- Kingsolver, Barbara (2007), *Animal, Vegetable, Miracle: A Year of Food Life*, New York: HarperCollins.
- Kneen, Brewster (1999), *Farmageddon: Food and the Culture of Biotechnology*, Gabriola Island, BC: New Society Publishers.
- Kohn, Howard (1988), *The Last Farmer: An American Memoir*, New York: Summit Books.
- Korsmeyer, Carolyn (1991), *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Kulick, Don and Meneley, Anne (eds) (2005), *Fat: The Anthropology of an Obsession*, New

- York: Tarcher/Penguin.
- Kumin, Beat (2003), "Eating Out before the Restaurant: Dining Cultures in Early Modern Inns," in Marc Jacobs and Peter Scholliers (eds), *Eating Out in Europe*, Oxford: Berg, pp. 71-88.
- Kurlansky, Mark (1997), *Cod*, New York: Knopf.
- Kurlansky, Mark (2002), *Salt: A World History*, New York: Walker and Company.
- Kurlansky, Mark (2006), *The Big Oyster: History on the Half Shell*, New York: Ballantine.
- Lane, Mary E. Bradley (1975) [1880], *Mizora: A Prophecy*, Boston: Gregg Press.
- Lappé, Frances Moore (1971), *Diet for a Small Planet*, New York: Ballantine.
- Lappé, Frances Moore (1982), *Diet for a Small Planet: Tenth Anniversary Edition*, New York: Ballantine.
- Lappé, Frances Moore, Collins, Joseph, Rosset, Peter and Esparza, Luis (1998), *World Hunger: Twelve Myths*, 2nd edn, New York: Grove Press.
- Lara, Adair (1993), "Ode to Oreos," *Cooking Light* (March/April): 170.
- Laudan, Rachel (1996), *The Food of Paradise. Exploring Hawaii's Culinary Heritage*, Honolulu: University of Hawaii Press.
- Laudan, Rachel (2001), "A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, Processed Food," *Gastronomica* 1: 1 (February 2001): 36-44.
- Lentz, Carola (ed.) (1999), *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America, and Europe*, Amsterdam: Harwood.
- Levenstein, Harvey (1988), *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*, New York: Oxford University Press.
- Levenstein, Harvey (1993), *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, New York: Oxford University Press.
- Lien, Marianne Elisabeth and Nerlich, Brigitte (eds) (2005), *The Politics of Food*, Oxford: Berg Publishers.
- Logsdon, Gene (1994), *At Nature's Pace: Farming and the American Dream*, New York: Pantheon Books.
- Long, Lucy M. (ed.) (2003), *Culinary Tourism*, Lexington: University Press of Kentucky.
- Lovenheim, Peter (2002), *Portrait of a Burger as Young Calf: The Story of One Man, Two Cows, and the Feeding of a Nation*, New York: Three Rivers Press.
- Mack, Arien (ed.) (1999), "Food: Nature and Culture," *Social Research* 66(1).
- Madden, Etta M. and Finch, Martha L. (eds) (2006), *Eating in Eden: Food and American Utopias*, Lincoln: University of Nebraska Press.
- Magdoff, Fred, Foster, John Bellamy and Buttel, Frederick H. (eds) (2000), *Hungry for*

- Profit: The Agribusiness Threat to Farmers, Food, and the Environment*, New York: Monthly Review Press.
- Malthus, Thomas (1985) [1798], *An Essay on the Principle of Population*, London: Penguin.
- Manuel, Frank E. (1965), *The Prophets of Paris*, New York: Harper Torchbooks.
- Marcus, Eric (2005), *Meat Market: Animals, Ethics, and Money*, New York: Brio.
- Mason, Jim, and Singer, Peter (1990), *Animal Factories: What Agribusiness is Doing to the Family Farm, the Environment, and Your Health*, Revised and Updated Edition, New York: Harmony Books.
- Matejowsky, Ty (2007), "SPAM and Fast Food 'Glocalization' in the Philippines," *Food, Culture and Society* 10 (1): 23-41.
- Mather, Robin (1996), *A Garden of Unearthly Delights: Bioengineering and the Future of Food*, New York: Plume.
- Maurer, Donna (2002), *Vegetarianism: Movement or Moment?* Philadelphia: Temple University Press.
- Mayo, Amanda (2007), "Can Commensal Eating be Eating Alone?" Paper at the annual meeting of the Association for the Study of Food and Society, Victoria BC, May 31.
- McLean, Alice (2004), "Tasting Language: The Aesthetic Pleasures of Elizabeth David," *Food, Culture and Society* 7(1): 37-46.
- McMichael, Philip (ed.) (1994), *The Global Restructuring of Agro-Food Systems*, Ithaca, NY: Cornell University Press.
- McMillen, Wheeler (1929), *Too Many Farmers: The Story of What is Here and Ahead in Agriculture*, New York: William Morrow.
- McPhee, John (1971), *Encounters with the Archdruid: Narratives about a Conservationist and Three of His Natural Enemies*, New York: Farrar, Straus & Giroux.
- McWilliams, James E. (2005), *A Revolution in Eating: How the Quest for Food Shapes America*, New York: Columbia University Press.
- Meadows, Donella H., Meadows, Dennis L. and Randers, Jorgen (1992), *Beyond the Limits: Global Collapse or a Sustainable Future*, London: Earthscan Publications.
- Mennell, Stephen, Murcott, Anne and van Otterloo, Anneke (1992), *The Sociology of Food: Eating, Diet, and Culture*, London: Sage.
- Mennell, Stephen (1996), *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, 2nd edn, Urbana, IL: University of Illinois Press.
- Menzel, Peter and D Aluisio, Faith (2005), *Hungry Planet*, Berkeley: Ten Speed Press.
- Merchant, Carolyn (1989), *Ecological Revolutions: Nature, Gender, and Science in New England*, Chapel Hill, NC: University of North Carolina Press.



- Mintz, Sidney (1986), *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York: Penguin.
- Mintz, Sidney (1996), "Eating American," in *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston: Beacon Press, pp. 106-24.
- Mokeddem, Malika (2000), *Of Dreams and Assassins*, Charlottesville, VA: University of Virginia Press.
- Montanari, Massimo (1999), "Food Systems and Models of Civilization," in Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari (eds), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia University Press, pp. 69-78.
- Morton, Timothy (ed.) (2004), *Cultures of Taste/ Theories of Appetite: Eating Romanticism*, New York: Palgrave Macmillan.
- Murcott, Anne (1983), "'It's a Pleasure to Cook for Him': Food, Mealtimes and Gender in Some South Wales Households," in E. Gamarnikow et al. (eds), *The Public and the Private*, London: Heinemann, pp. 78-90.
- Murray, Douglas L. (1994), *Cultivating Crisis: The Human Costs of Pesticides in Latin America*, Austin: University of Texas Press.
- Nabhan, Gary Paul (1989), *Enduring Seeds: Native American Agriculture and Wild Plant Conservation*, San Francisco: North Point Press.
- Nasser, Mervat (1997), *Culture and Weight Consciousness*, London: Routledge.
- Nestle, Marion (2003), *Safe Food: Bacteria, Biotechnology, and Bioterrorism*, Berkeley: University of California Press.
- Neuhaus, Jessamyn (2003), *Manly Meals and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern America*, Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press.
- Newman, Leslea (1995), *Eating Our Hearts Out: Personal Accounts of Women's Relationship to Food*, Freedom, CA: The Crossing Press.
- Nierenberg, Danielle (2005), *Happier Meals: Rethinking the Global Meat Industry*, Worldwatch Paper 171, Washington, DC: Worldwatch Institute.
- Nierenberg, Danielle (2006), "Meat Consumption and Output Up," in *Vital Signs: 2006-2007*, New York: Norton, pp. 24-5.
- Nissenbaum, Stephen (1988), *Sex, Diet and Debility in Jacksonian America: Sylvester Graham and Health Reform*, Chicago: Dorsey Press.
- Oates, Joyce Carol (1993), "Food Mysteries," in Daniel Halpern (ed.), *Not for Bread Alone*, Hopewell, NJ: Ecco Press, pp. 25-37.
- Orbach, Susie (2006) [1978], *Fat is a Feminist Issue*, New York: Arrow.
- Orr, David (1994), *Earth in Mind: On Education, Environment, and the Human Prospect*,

- Washington, DC: Island Press.
- Ozeki, Ruth L. (1999), *My Year of Meats*, New York: Penguin.
- Parasecoli, Fabio (2004), "Food and Popular Culture: Teaching Critical Theory Through Food," *Food, Culture and Society* 7(1): 147-57.
- Pelto, Gretel H. and Pelto, Pertti J. (1983), "Diet and Derealization: Dietary Changes Since 1750," in Robert I. Rotberg and Theodore K. Rabb (eds), *Hunger and History: The Impact of Changing Food Production and Consumption Patterns on Society*, Cambridge: Cambridge University Press, pp. 309-30.
- Pendergrast, Mark (1999), *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World*, New York: Basic Books.
- Pendergrast, Mark (2000), *For God, Country, and Coca-Cola*, 2nd edn, New York: Basic Books.
- Penfold, Steve (2002), "'Eddie Shack Was No Tim Horton': Donuts and the Folklore of Mass Culture in Canada," in Warren Belasco and Philip Scranton (eds), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York: Routledge, pp. 48-66.
- Petrini, Carlo (2001), *Slow Food: The Case for Taste*, New York: Columbia University Press.
- Piercy, Marge (1976), *Woman on the Edge of Time*, New York: Fawcett Crest.
- Pilcher, Jeffrey M. (1998), *Que Vivan los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity*, Albuquerque, NM: University of New Mexico Press.
- Pilcher, Jeffrey M. (2006a), *The Sausage Rebellion: Public Health, Private Enterprise, and Meat in Mexico City, 1890-1917*, Albuquerque, NM: University of New Mexico Press.
- Pilcher, Jeffrey M. (2006b), *Food in World History*, New York: Routledge.
- Pillsbury, Richard (1998), *No Foreign Food: The American Diet in Time and Place*, Boulder, CO: Westview Press.
- Pimentel, David, and Pimentel, Marcia (2004), "Land, Energy and Water Versus the Ideal US Population," Negative Population Growth Forum, accessed July 10, 2007, [http://www.npg.org/forum\\_series/forum0205.html](http://www.npg.org/forum_series/forum0205.html).
- Pitts, Martin, Dorling, Danny and Pattie, Charles (2007), "Christmas Feasting and Social Class," *Food, Culture and Society* 10(3): 407-24.
- Pleij, Herman (2001), *Dreaming of Cockaigne: Medieval Fantasies of the Perfect Life*, New York: Columbia University Press.
- Pollan, Michael (2006), *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*, New York: Penguin.
- Popenoe, Rebecca (2005), "Ideal," in Don Kulick and Anne Meneley (eds), *Fat: The Anthropology of an Obsession*, New York: Tarcher/Penguin, pp. 9-28.

- Poppendieck, Janet (1998), *Sweet Charity? Emergency Food and the End of Entitlement*, New York: Penguin.
- Postel, Sandra (1996), *Dividing the Waters: Food Security, Ecosystem Health, and the New Politics of Scarcity*, Worldwatch Paper 132, Washington, DC: Worldwatch Institute.
- Postel, Sandra (2005). *Liquid Assets: The Critical Need to Safeguard Freshwater Ecosystems*, Worldwatch Paper 170, Washington, DC: Worldwatch Institute.
- Potorti, Mary (2006), "Jell-O: The Mold and Make of an American Classic," *UMBC Review* 7: 10-31.
- Probyn, Elspeth (2000), *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*, London: Routledge.
- Proust, Marcel (1913, 1934), *Remembrance of Things Past*, Vol. 1, trans. C. K. Scott Moncrieff, New York: Random House.
- Pullar, Philippa (1970), *Consuming Passions: A History of English Food and Appetite*, New York: Little, Brown.
- Raeburn, Paul (1995), *The Last Harvest: The Genetic Gamble that Threatens to Destroy American Agriculture*, Lincoln: University of Nebraska Press.
- Ray, Krishnendu (2004), *The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households*, Philadelphia: Temple University Press.
- Reichl, Ruth (1998), *Tender at the Bone: Growing Up at the Table*, New York: Broadway Books.
- Rensberger, Boyce (1991), "Anthropology: Diets that Define Amazon Tribes," *Washington Post*, December 30, p. A3.
- Rhodes, Richard (1989), *Farm: A Year in the Life of an American Farmer*, New York: Simon & Schuster.
- Rifkin, Jeremy (1992), *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture*, New York: Plume.
- Ritzer, George (1993), *The McDonaldization of Society: An Investigation into the Changing Character of Contemporary Social Life*, Thousand Oaks, CA: Pine Forge Press.
- Robbins, John (1985), *Diet for a New America*, Walpole, NH: Stillpoint.
- Rosin, Jacob and Eastman, Max (1953), *The Road to Abundance*, New York: McGraw-Hill.
- Rosner, Lisa (ed.) (2004), *The Technological Fix: How People Use Technology to Create and Solve Problems*, New York: Routledge.
- Rosofsky, Meryl S. (2004), "Writing the Wolf Away: Food Meaning and Memories from World War II," *Food, Culture and Society* 7(1), pp. 47-58.
- Ross, Alice (2004), "Catherine Beecher," in Andrew Smith (ed.), *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, New York: Oxford University Press, p. 75.

- Ross, Eric B. (1987), "Theoretical Overview," in Marvin Harris and Eric B. Ross (eds), *Food and Human Evolution*, Philadelphia: Temple University Press, pp. 7-55.
- Roth, LuAnne K. (2005), "'Beef. It's What's for Dinner': Vegetarians, Meat-Eaters and the Negotiation of Familial Relationships," *Food, Culture and Society* 8 (2): 181-200.
- Rothenberg, Daniel (2000), *With These Hands: The Hidden World of Migrant Farmworkers Today*, Berkeley: University of California Press.
- Rozanov, Boris H., Targulian, Viktor and Orlov, D. C. (1990), "Soils," in B. L. Turner et al. (eds), *The Earth as Transformed by Human Action*, Cambridge: Cambridge University Press, pp. 203-14.
- Rozin, Elisabeth (1982), "The Structure of Cuisine," in Lewis M. Barker (ed.), *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, CT: AVI Publishing, pp. 189-203.
- Rozin, Elisabeth (1994), *The Primal Cheeseburger: A Generous Helping of Food History Served On a Bun*, New York: Penguin.
- Rozin, Paul (1999), "Food is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching," in Mack, Arien (ed.), "Food: Nature and Culture," *Social Research* 66(1), pp. 9-30.
- Salaman, Redcliffe N. (1949), *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Sale, Kirkpatrick (1991), *The Conquest of Paradise: Christopher Columbus and the Columbian Legacy*, New York: Plume.
- Sauer, Carl (1937), "Prospects for Redistribution of Population," in Isaiah Bowman (ed.), *Limits of Land Settlement*, New York: Council on Foreign Relations, pp. 14-24.
- Schlosser, Eric (2001), *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*, Boston: Houghton-Mifflin.
- Schwartz, Hillel (1986), *Never Satisfied: A Cultural History of Diets, Fantasies, and Fat*, New York: Free Press.
- Schwartz-Nobel, Loretta (2002), *Growing Up Empty: How Federal Policies are Starving America's Children*, New York: Perennial.
- Scully, Matthew (2002), *Dominion: The Power of Man, the Suffering of Animals, and a Call to Mercy*, New York: St Martin's Press.
- Sears, Paul B. (1959), *Deserts on the March*, 3rd edn, Norman: University of Oklahoma Press.
- Shapiro, Laura (1986), *Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of the Century*, New York: Farrar, Straus & Giroux.
- Shapiro, Laura (2004), *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*, New York: Viking.

- Shields-Argelès, Christy (2004), "Imagining the Self and the Other: Food and Identity in France and the United States," *Food, Culture and Society* 7(2): 13-28.
- Sinclair, Upton (1906), *The Jungle*, New York: Doubleday, Jabber and Co.
- Singer, Isaac Bashevis (1983), *The Penitent*, New York: Fawcett Crest.
- Singer, Peter and Mason, Jim (2006), *The Way We Eat: Why Our Food Choices Matter*, Emmaus, PA: Rodale.
- Slotnick, Bonnie (2004), "Sylvester Graham," in Andrew Smith (ed.), *Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, New York: Oxford University Press, pp. 573-4.
- Smil, Vaclav (2000), *Feeding the World: A Challenge for the Twenty-First Century*, Cambridge, MA: MIT Press.
- Smith, Andrew F. (1994), *The Tomato in America: Early History, Culture, and Cookery*, Columbia, SC: University of South Carolina Press.
- Smith, Andrew F. (2001), *Popped Culture: A Social History of Popcorn in America*, Washington, DC: Smithsonian Institution Press.
- Smith, Andrew F. (2002), *Peanuts: The Illustrious History of the Goober Pea*, Urbana: University of Illinois Press.
- Smith, Andrew F. (ed.) (2004), *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, New York: Oxford University Press.
- Smith, J. Russell (1919), *The World's Food Resources*, New York: Henry Holt.
- Sobal, Jeffery (1999), "Food System Globalization, Eating Transformations, and Nutrition Transitions," in Raymond Grew (ed.), *Food in Global History*, Boulder, CO: Westview, pp. 171-93.
- Sobal, Jeffery and Maurer, Donna (eds) (1999a), *Interpreting Weight: The Social Management of Fatness and Thinness*, New York: Aldine de Gruyter.
- Sobal, Jeffery and Maurer, Donna (eds) (1999b), *Weighty Issues: Fatness and Thinness as Social Problems*, New York: Aldine de Gruyter.
- Sobo, Elisa J. (1997), "The Sweetness of Fat: Health, Procreation, and Sociability in Rural Jamaica," in Carole M. Counihan and Penny Van Esterik (eds), *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge, pp. 256-71.
- Solbrig, Otto T. and Solbrig, Dorothy J. (1994), *So Shall You Reap: Farming and Crops in Human Affairs*, Washington, DC: Island Press.
- Soluri, John (2005), *Banana Cultures: Agriculture, Consumption, and Environmental Change in Honduras and the United States*, Austin: University of Texas Press.
- Spencer, Colin (1995), *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*, Hanover, NH: University Press of New England.

- Squires, Sally (2002), "Study Finds That in US, 1 in 3 Are Obese," *Washington Post*, October 9: A18.
- Starhawk (1993), *The Fifth Sacred Thing*, New York: Bantam Books.
- Stearns, Peter N. (1997), *Fat History: Bodies and Beauty in the Modern West*, New York: New York University Press.
- Steinberg, Ellen F. (2007), *Learning to Cook in 1898: A Chicago Culinary Memoir*, Detroit, MI: Wayne State University Press.
- Stern, Jane and Stern, Michael (1984), *Square Meals*, New York: Knopf.
- Stokes, Surton (2005), "'The Right Thing to Do': Taking a Closer Look at Quaker Oats," *Food, Culture and Society* 8(1): 73-95.
- Stoll, Steven (1998), *The Fruits of Natural Advantage. Making the Industrial Countryside in California*, Berkeley: University of California Press.
- Strasser, Susan (1982), *Never Done: A History of American Housework*, New York: Pantheon Books.
- Sutton, David E. (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford: Berg.
- Theophano, Janer (2002), *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*, New York: Palgrave.
- Tobias, Ruth (2004), "Toast," in Andrew Smith (ed.), *Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, New York: Oxford University Press, p. 122.
- Tompkins, Kyla Wazana (2005), "Literary Approaches to Food Studies: Eating the Other," *Food, Culture and Society* 8(2): 243-58.
- Tribe, Derek (1994), *Feeding and Greening the World: The Role of International Agricultural Research*, Oxford: CAB International.
- Tuchman, Gaye and Levine, Harry Gene (1993), "New York Jews and Chinese Food: The Social Construction of an Ethnic Pattern," reprinted in Barbara G. Shortridge and James R. Shortridge (eds), *The Taste of American Place: A Reader on Regional and Ethnic Foods*, Lanham, MD: Rowman & Littlefield, 1998, pp. 163-84.
- Turner, Katherine Leonard (2006), "Buying, Not Cooking: Ready-to-eat Food in American Urban Working-Class Neighborhoods, 1880-1930," *Food, Culture and Society* 9(1): 13-40.
- Visser, Margaret (1986), *Much Depends on Dinner*, New York: Collier.
- Visser, Margaret (1991), *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*, New York: Grove Weidenfeld.
- Visser, Margaret (2003), "Etiquette and Eating Habits," in Solomon Katz (ed.), *Encyclopedia*

- of *Food and Culture*, New York: Scribner's, pp. 586-92.
- Vogt, William (1948), *The Road to Survival*, New York: William Sloane Associates.
- Wackernagel, Mathis and Rees, William (1996), *Our Ecological Footprint: Reducing Human Impact on the Earth*, Gabriola Island, BC: New Society Publishers.
- Waggoner, Paul E. (1994), *How Much Land Can Ten Billion People Spare for Nature?* Task Force Report 121 (February), Ames, IA: Council for Agricultural Science and Technology.
- Walters, Kerry S. and Portmess, Lisa (eds) (1999), *Ethical Vegetarianism: From Pythagoras to Peter Singer*, Albany, NY: State University of New York Press.
- Wansink, Brian, and Cynthia Sangerman (2000), "The Taste of Comfort: Food for Thought on How Americans Eat to Feel Better," *American Demographics* 22(7): 66-7.
- Wansink, Brian (2006), *Mindless Eating: Why We Eat More Than We Think*, New York: Bantam.
- Warshall, Peter (2002), "Tilth and Technology: The Industrial Redesign of Our Nation's Soils," in Andrew Kimbrell (ed.), *The Fatal Harvest Reader: The Tragedy of Industrial Agriculture*, Washington, DC: Island Press, pp. 167-80.
- Watson, James L. (ed.) (1997), *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Palo Alto, CA: Stanford University Press.
- Watson, James L. and Caldwell, Melissa L. (eds) (2005), *The Cultural Politics of Eating: A Reader*, Oxford: Blackwell.
- Weir, David, and Shapiro, Mark (1981), *The Circle of Poison*, San Francisco: Institute for Food and Development Policy.
- West, Michael Lee (2000), *Consuming Passions: A Food-Obsessed Life*, New York: HarperCollins.
- Whorton, James C. (1982), *Crusaders for Fitness: The History of American Health Reformers*, Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Wilk, Richard R. (2002), "Food and Nationalism: The Origins of Belizean Food," in Warren Belasco and Philip Scranton (eds), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York: Routledge, pp. 67-89.
- Wilk, Richard (2006), *Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food From Buccaneers to Ecotourists*, Oxford: Berg Publishers.
- Wilkins, Jennifer (2005), "Seeing Beyond the Package. Teaching About the Food System through Food Product Analysis," *Food, Culture and Society* 8(1): 97-114.
- Williams, Brett (1984), "Why Migrant Women Feed Their Husbands Tamales: Foodways as a Basis for a Revisionist View of Tejano Family Life," in Linda Keller Brown and Kay Mussell (eds), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of*

- 
- Group Identity*, Knoxville, TN: University of Tennessee Press, pp. 113-26.
- Williams-Forsson, Psyche A. (2006), *Building Houses Out of Chicken Legs: Black Women, Food, and Power*, Chapel Hill, NC: University of North Carolina Press.
- Williamson, Judith (1985), *Consuming Passions*, London: Marion Boyars.
- Wilson, C. Anne (1999), *The Book of Marmalade*, Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Winegardner, Mark (ed.) (1998), *We Are What We Ate: Twenty-Four Memories of Food*, New York: Harcourt Brace & Co.
- Worster, Donald (1979), *Dust Bowl: The Southern Plains in the 1930s*, New York: Oxford University Press.
- Worster, Donald (1985), *Rivers of Empire: Water, Aridity, and the Growth of the American West*, New York: Pantheon Books.
- Wright, Angus (1990), *The Death of Ramon Gonzalez: The Modern Agricultural Dilemma*, Austin: University of Texas Press.
- Wu, David Y. H. (1997), "McDonald's in Taipei: Hamburgers, Betel Nuts, and National Identity," in James L. Watson (ed.), *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Palo Alto, CA: Stanford University Press, pp. 110-35.
- Yan, Yunxiang (1997), "McDonald's in Beijing: The Localization of Americana," in James L. Watson (ed.), *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Palo Alto, CA: Stanford University Press, pp. 39-76.
- Young, Carolyn C. (2004), "Silverware," in Andrew Smith (ed.), *Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, New York: Oxford University Press, pp. 432-38.





# 索引

(條目後的頁碼係原書頁碼，檢索時請查正文內邊的數碼)

- abstraction, food as 抽象·食物 5  
Ackerman, Frank 法蘭克·艾克曼 85  
Adams, Carol 卡蘿·亞當斯 51  
adaptation of foods 食物的適應 75  
addiction 上癮 61  
additives 添加物 74  
Adler, Elizabeth 伊莉莎白·阿德勒 23-4  
adulteration of food 黑心食品 2  
advertisements 廣告 22-3, 31, 71, 74, 95  
agriculture 農業 1, 12, 40, 51, 56, 58, 62, 66, 91, 100, 106-7  
    carbohydrate colonialism 碳水化合物殖民主義 101-2  
    dairy cattle 乳牛 66  
    factory farming 工廠農作 4  
    future of 未來  
        anthropological fix scenario 人類學修補場景 118-23  
        technological fix scenario 科技修補場景 114-18  
    international trade 國際貿易 57  
    organic agriculture 有機農業 66, 74, 86  
    soil 土壤 110-13  
    water use 用水 109-10  
    women and 女人 41  
Albania 阿拉巴馬 57  
alcohol 酒精 27, 45, 80  
Alcott, Bronson 布隆森·阿爾寇特 120  
Algren, Nelson 尼爾森·阿爾格雷 47  
Allison, Anne 安妮·阿利森 45  
Alvarez, Ralph 拉爾夫·阿爾瓦雷斯 56  
Amato, Joseph 喬瑟夫·阿瑪多 116  
Amazonian Indians 亞馬遜河流域印地安人 1, 8  
American cuisine 美國料理 20-5  
animal manure 動物肥料 112  
animal rights 動物權利 99  
animal welfare 動物福利 99-100  
Annihilators 殲滅者(樂團) 40  
anorexia nervosa 神經性厭食症 93  
anthropological fix scenario for future of food 食物未來的人類學修補場景 118-23  
anxiety about food 食物焦慮 2  
aphrodisiacs 春藥 38  
Appadurai, Arjun 阿君·阿帕度萊 1  
appetite, control of 食慾控制 3  
Arara people 阿拉拉族 1, 8  
Archer Daniels Midland 美國食品製造商(ADM) 56  
Archway molasses cookies 雅奇味(Archway) 品牌糖蜜餅乾 29  
Armstrong, Louis 路易斯·阿姆斯壯 38-9  
art, performance 表演藝術 52  
artificial feeding 人工餵養 52  
attention spans 集中注意力 58-9  
Australia, aboriginal people 澳洲·土著居民 36  
Bacon, Francis 法蘭西斯·培根 58  
Barndt, Deborah 黛博拉·邦德 101  
Barthes, Roland 羅蘭·巴特 15

- basic foods 基本食物 16, 21
- Beard, George 喬治·畢爾德 11
- Beatles, The 披頭四 43
- beauty pageants 選美活動 52
- Beecher, Catherine 凱薩琳·畢奇爾 46
- beer 啤酒 27, 108
- Belize, cuisine of 貝里斯料理 30, 33
- Belshazzar's feast 伯沙撒王的盛宴 83-4
- Ben & Jerry 班傑利(雪糕品牌) 65
- Benson, Ezra Taft 伊士若·塔福特·班森 116
- Bentley, Amy 愛咪·班特利 51
- Berquist, Kathleen Ja Sook 凱絲琳·子淑·博奎斯特 32
- Berry, Wendell 溫道爾·貝瑞 5, 57
- Berthelot, Marcelin 馬賽林·貝特洛, 115, 117, 119
- Bestor, Theodore 席多·貝斯托 67
- Bible 《聖經》 105-6
- Book of Daniel 〈但以理書〉 83
- Ecclesiasticus 〈傳道書〉 2
- Genesis 〈創世紀〉 36, 80, 96, 99, 106
- Proverbs 〈箴言〉 2, 39-40
- biotechnology 生物科技 67, 116, 118
- Bob Evans's Farm Restaurant 鮑伯·埃凡斯農場餐廳 31
- bondage 束縛 61
- Booker T and the MGs 布克 T & MG (樂團) 39
- Borgstorm, Georg 喬治·伯格史東 111
- Borrero, Mauricio 毛里西歐·波瑞洛 48
- Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) 狂牛症 81
- Bracken, Peg 佩格·布拉肯 48
- bread 麵包 10-11, 71
- toast 吐司 10-11, 65
- breakfast 早餐 55, 56
- breastfeeding 哺乳 45
- Brembeck, Helene 依蓮娜·布蘭貝克 48
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme 尚·安特姆·布里亞-薩瓦蘭 1
- Brittain, Robert 羅伯特·布林登 106
- Brooks, Garth 葛斯·布魯克 35
- Brower, David 大衛·布洛爾 10, 61, 105
- Brown, Lester 萊斯特·布朗 108, 113, 115
- Brumberg, Joan Jacobs 瓊安·雅各·布倫伯格 50
- Buck, Pearl 賽珍珠 100
- Burch, Guy Irving 蓋伊·厄文·伯奇 105
- Butz, Earl 厄爾·布茲 116
- Byron, Lord 拜倫勳爵 7, 80
- Campylobacter (Campylobacter fetus)* 空腸彎曲桿菌 84
- cancers 癌症 7
- carbohydrate colonialism 碳水化合物殖民主義 101-2
- Cargill 嘉吉公司 56, 64
- Carle, Eric 艾瑞克·卡爾 55
- cattle 牛 66
- Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) 狂牛症 81
- chain letters 連鎖信 61
- chain reactions 連鎖反應 61
- chain stores 連鎖店 61
- Charles, Daniel 丹尼爾·查爾斯 67
- Chavez, Hugo 烏戈·查維茲 11
- chefs 廚師 47, 66
- chemical fertilizers 化學肥料 112
- Child, Julia 茱莉亞·柴爾德 49

- Child, Lydia 莉迪亞·柴爾德 46
- children 孩童
- feeding of 餵養 44-5
  - food memories from childhood 童年時期食物記憶 25-33
  - school meals 學校餐點 28, 87
- China 中國 122
- cuisine 料理 18
  - fatness/ obesity in 肥胖 90, 108
  - McDonald's growth 麥當勞的成長 113
  - population growth 人口增長 113
- cholera 霍亂 84
- Cicero 西塞羅 3
- cleanliness 整潔 71
- climate change 氣候變遷 116
- clothing 衣著 52
- Cockaigne 想像的樂土 81-2
- Collins, Albert 艾爾伯特· 40
- colonization 殖民 2, 65, 82-3
- carbohydrate colonialism 碳水化合物殖民主義 101-2
- color of food 食物顏色 22, 23, 71
- Colorado River 科羅拉多河 110
- comfort foods 療癒系食品 28
- commensality 同桌共食 19
- commodity chains 商品鏈，參見 food chains 食物鏈
- Commoner, Barry 貝瑞康·芒納 105
- communal eating 共食 4, 48
- competition 競爭 67
- concentration camps 集中營 30
- Conde y Ola Fresca, Jose 荷西·孔德·伊·歐拉·弗雷斯卡 39
- Condorcet, marquis de 孔多塞侯爵 106, 115
- conservationism 保育論 105, 117
- consuming passions 消費熱情 37
- consumption 消費，參見 eating of food 吃東西
- convenience 便利 9, 10, 49, 55-69
- Eight Fs 八個 F 69-73
  - Gigantic case study 龐大的案例研究 67, 68-8, 73-7, 121
  - meat-eating and 肉食 12
  - toast and 吐司 10
  - 另見 fast food 速食
- cookbooks 食譜 36, 44, 46, 48-9
- cooking 烹飪，參見 preparation of food 食物準備
- copper 銅 11
- corn 玉米 101, 108
- corporations 公司 116
- cost-benefit analysis 成本效益分析 85
- Counihan, Carole 卡洛·康尼翰 40, 42, 43
- cowboys 牛仔 11
- Cridge, Annie Denton 安妮·丹頓·克萊奇 4
- Cronon, William 威廉·克洛農 4, 12, 57, 97
- cuisine 料理 15-25
- culture 文化 16
- Curtin, Deane 狄恩·庫爾汀 2
- dairy cattle 乳牛 66
- Dalby, Andrew 安德魯·達爾比 79
- David, Elizabeth 伊莉莎白·大衛 36
- DDT DDT (殺蟲劑) 6
- De Silva, Cara 卡拉·迪席爾瓦 30
- decommodification 拆解商品 67
- deskilling 去技術化 118

- DeVault, Marjorie 馬喬·迪凡爾 42
- diabetes 糖尿病 89, 90, 94
- Diamond, Jared 賈德·戴蒙 12
- Dickens, Charles 狄更斯·查爾斯 86
- diETING 節食 52, 91, 93
- Dietler, Michael 麥克·狄特勒 41, 44
- Diner, Hasia 哈西婭·戴納 82
- “dinner” 晚餐 7, 8, 80
- disasters in the kitchen 廚房災難 47
- discussion questions 討論問題 125-7
- disease 疾病 2, 12, 84-8
- Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) 狂牛症 81
- diabetes 糖尿病 89, 90, 94
- eating disorders 飲食失調 52-3, 93
- obesity 肥胖 2, 52, 53, 88-96, 108
- Dixon, Willie 威力亞·狄克森 39
- Dodd, Anna 安娜·竇德 48
- domestic violence 家庭暴力 42-3, 50
- Drewnowski, Adam 亞當·德瑞諾斯基 90
- drinks 飲料 22
- dryland farming 旱地農耕 112
- Dupree, Champion Jack 冠軍傑克·杜普雷 39
- Dust Bowl 沙塵暴 111-12
- dyes 染料 22
- E. coli* 大腸桿菌 84
- East, Edward 愛德華·伊斯特 5, 83, 112
- East India Company 東印度公司 4, 9, 79, 83
- eating of food 吃東西 15, 63
- cuisine 料理 15-25
- eating disorders 飲食失調 52-3, 93
- memory and 記憶 25-33
- rituals 儀式 3, 24, 97
- holiday meals 節慶餐點 17, 31, 32
- ecological footprints 生態足跡 11, 107
- eggs 蛋 28, 108
- Ehrlich, Paul 保羅·艾爾埃西 114
- electricity 電力 11
- embattled food 嚴陣以待的食物 52-3
- energy 能量 45, 60, 90
- Enlightenment 啟蒙 73, 106
- environmental concerns 環境關懷 63, 102
- ecological footprints 生態足跡 11, 107
- impact of meat production 肉品生產的衝擊 12-13
- essay and discussion questions 論文與討論問題 125-7
- Estes, Sleepy John 渴睡人約翰·艾斯蒂斯 40
- ethical questions 倫理問題 63, 64
- Ethiopia 伊索匹亞 51
- ethnic minorities 少數族裔 21, 43, 89, 95, 101-2
- food memories 食物記憶 27, 32-3
- etiquette 禮節 18
- European Union 歐盟 86, 122
- expansionism 擴張主義 12
- expenditure on food 食物花費 58
- Fabre, Jean Henry 尚·亨利·法布爾 1
- fact sheets 事實表單 64
- factory farming 工廠農作 4
- families 家庭
- family meals 家庭餐點 20, 29, 42
- fast food and 速食 70
- famine 饑荒 2, 51
- fantasy of convenience food 便利食品的幻

- 想 71-2
- Farb, Peter 彼得·法伯 15, 16, 18, 21, 36
- farmers markets 農民市集 87
- fast food 速食 12, 46, 48, 55, 56, 84
- Eight Fs 八個 F 70-73
- fatness/ obesity 肥胖 2, 52, 53, 88-96, 108
- dieting 節食 52, 91, 93
- Feddes, Nick 費迪斯·尼克 50
- feminist movement 女權運動 59
- fences 籬笆 61
- fertilizers 肥料 112
- filling foods 飽足物 71
- financial system 金融系統 101
- Fine, Gary Alan 蓋瑞·阿蘭·費恩 1
- Finland, McDonald's in 芬蘭·麥當勞 76
- fire, Prometheus myth 火·普羅米修斯神話 80-1, 96
- Fischler, Claude 克勞德·菲施勒 81
- fish farms 漁場 116-17
- Fisher, M. F. K. 費雪 75
- Fitzgerald, F. Scott 史考特·費茲傑羅 35
- flavor principles 風味原則 18
- American cuisine 美式料理 21-2
- Food and Agriculture Organization (FAO) 聯合國糧農組織 41, 86, 87, 106
- food chains 食物鏈 5, 20, 55, 56
- analysis 分析 60-5
- food courts 食物法庭 72
- food miles 食物里程 20
- food studies 飲食研究 1-13
- food voice 食物聲音 16, 44, 47
- Foodporn.com 40-1
- Ford, Henry 亨利·福特 72
- Fordist production 福特主義生產 72, 96
- forks 叉子 19-20
- France 法國
- attitudes to food 對食物的態度 57-8
- expenditure on food 食物花費 58
- fatness/ obesity in 肥胖 89
- franchising 公民權 73, 76
- Franklin, Aretha 艾瑞莎·富蘭克林 61
- “free lunch” 「白吃的午餐」 80
- freshness 新鮮 71
- fried foods 油炸食品 70-1
- Friedman, Kinky 津基弗·萊德門 40
- functional foods 機能性食品 118
- future of food 食物未來 105-13
- scenarios 場景 113-14
- anthropological fix 人類學修補 118-23
- technological fix 科技修補 114-18
- Gabaccia, Donna 唐娜·卡巴希亞 21
- Gatorade 開特力 29
- gender 性別 41-52
- meat eating and 肉食 13, 50-1
- separate spheres idea 公私領域觀念 3
- General Motors 通用汽車 72
- genetic chains 基因鏈 61
- genetic engineering 基因工程 7, 116
- Germany, expenditure on food 德國·食物花費 58
- Giedion, Siegfried 希格萊德·基堤恩 96-7
- Gigantic, case study 巨人(食品企業)·案例研究 67, 68-9, 73-7, 121
- Gilman, Charlotte 夏綠蒂·吉爾曼 47, 48, 51
- global warming 全球暖化 116
- globalization 全球化 4-5, 6, 9, 62, 56, 83, 101

- glocalization 全球在地化 75, 90
- Godwin, William 威廉·戈德溫 106
- Golden Age 黃金年代 81-2
- government regulation 政府管制 85-8
- Graham, Sylvester 希爾維斯特·葛拉漢姆 50, 119
- Greece 希臘 30
- Green Revolution 綠色革命 116
- Guatemala 瓜地馬拉 90
- Guerron-Montero, Carla 卡拉·古虹-蒙特羅 30
- Guy, Kolleen 柯琳·蓋 31
- Handy Snacks Handy Snacks (餅乾品牌) 29
- Hauck-Lawson, Annie 安妮·豪克-勞森 16, 44
- Heinlein, Robert 羅伯特·海因萊恩 80
- Heinzerling, Lisa 麗莎·漢哲爾林 85
- Heldke, Lisa 麗莎·韓德克 2
- heritage tourism 襲產觀光 30-1
- holiday meals 節慶餐點 17
- Thanksgiving 感恩節 31, 32
- holistic thinking 全方位思考 7
- Homer 荷馬 2
- Hormel 賀梅爾公司 72
- housing 住宅 113
- Howard Johnson 霍華強生(速食店) 69
- hunger 飢餓 2, 51
- Hunter, Emily 艾蜜莉·杭特 65
- Huxley, Aldous 奧德斯·赫胥黎 119
- ice cream 冰淇淋 65
- identity 認同 8, 15
- cuisine 料理 15-25
- embattled food 嚴陣以待的食物 52-3
- gender 性別 41-52
- meat-eating and 肉食 11-12
- memory 記憶 25-33
- sexuality 性慾 35-41, 49-52
- toast and 吐司 10
- illness 疾病, 參見 disease 疾病
- India 印度 45
- agriculture 農業 58
- expenditure in food 食物花費 58
- McDonald's in 麥當勞 76
- infrastructure 基礎建設 20
- interdisciplinary studies 跨學科研究 6, 7
- International Food Policy Research Institute (IFPRI) 國際食品政策研究學會 107, 108
- international trade 國際貿易 57
- Internet 網路
- Foodporn.com 40-1
- Museum of Burnt Food website 烤焦食物博物館網站 47
- investigative journalism 調查報導 6, 64, 66
- Iroquois Confederacy 易洛奎邦聯 9, 105
- irrigation 灌溉 110, 111, 112
- Israel, McDonald' in 以色列, 麥當勞 76
- Italy 義大利 40
- cuisine 料理 18
- Jaine, Tom 湯姆·詹恩 10
- Jamaica, fatness/ obesity and 牙買加, 肥胖 90
- Japan 日本 67
- expenditure on food 食物花費 58
- fast food in 速食 46
- McDonald's in 麥當勞 77

- obento* 日式便當 44, 45
- JBs JBs (樂團) 39
- Jell-O Jell-O (果凍品牌) 21, 65
- Johnson, Robert 羅伯特·強森 49
- journalism, investigative 調查報導 6, 64, 66
- Kenya 肯亞 41, 44
- KISS principle (Keep it Simple, Stupid) 簡潔為上 55, 72
- Korean cuisine 韓式料理 32
- Korsmeyer, Carolyn 卡洛琳·柯斯美爾 2
- Kraft 卡夫(食品公司) 65
- Kroc, Ray 雷·克洛克 55, 56, 72
- Kulick, Don 唐·卡林克 52
- Kumin, Beat 畢特·區明 46
- labor-saving devices and technology 省力裝備與科技 48, 58, 59
- language 語言 16
- Lappé, Frances Moore 法蘭西斯·摩爾·拉佩 81, 110, 111
- Lara, Adair 阿黛兒·蘿拉 24
- Laudan, Rachel 瑞秋·蘭登 45
- Lease, Mary E. 瑪麗·麗茲 48
- Lee, Ang 李安 32
- Lee, Spike 史派克·李 33
- Lenin, V. I. 列寧 48
- Levine, Harry Gene 哈利·琴·萊文 33
- Levinson, Barry 萊文森·貝瑞 32
- Li, Liweng 李漁 43
- Liebig, Justus von 尤斯圖斯·馮·李比希 111
- life expectancy 平均餘命 91
- Lin, Yutang 林語堂 29
- Listeria* 李斯特菌 84
- local purchasing 當地採購 76, 86-7, 121-2
- Louis XIV, King of France 路易十四世·法國國王 19
- Lovenheim, Peter 彼得·羅芬翰 66
- Lucretius 盧克萊修 1
- madeleines 馬德萊娜 25-33
- Mali 馬利 19
- malnutrition 營養失調 2
- Malthus, Thomas 湯瑪士·馬爾薩斯 37, 107, 113, 114, 115
- manures 肥料 112
- marketing and distribution 行銷與配送(物流/配銷) 63, 67-9, 73-4,
- Marx, Karl 卡爾·馬克思 111
- mass production 大量生產 72
- masturbation 手淫 50
- Matejowsky, Ty 泰·馬特喬斯基 76
- Mauritania 毛利塔尼亞 94
- Mayer, Jean 珍·梅爾 59
- McDonald's 麥當勞 4, 31, 33, 48, 55, 75-6, 77, 100
- McLean, Alice 艾莉絲·麥克琳恩 36
- McMillen, Wheeler 惠勒·麥克米林 116
- McPhee, John 約翰·麥克菲 66
- meat 肉品 57
- American cuisine 美式料理 21
- meat eating 肉食 11-13, 49-52, 107, 108
- animal welfare 動物福利 99-100
- defenses 防禦 97-100
- meat packing industry 肉品包裝業 4, 84, 97
- rituals about 儀式 97
- sexuality and 性慾 49-52
- memory, food and 記憶·食物 25-33



## men 男人

- chefs 廚師 47
- dependence on women 仰賴女性 43-4
- meat eating and 肉食 13, 50-1
- separate spheres idea 公私領域分離觀念  
3
- sexuality 性慾 35-41, 49-52
- Meneley, Anne 安·曼妮雷 52
- Mexico 墨西哥 45
  - agriculture 農業 101-2
  - cuisine 料理 16-18
  - expenditure on food 食物花費 58
- migration 移民 21, 43, 101-2, 112
- military 軍人 102
- Milton, John 約翰·彌爾頓 3
- mind over body 頭腦勝過身體 2, 19
- Mintz, Sidney 悉尼·明茲 51, 65
- Mokeddem, Malika 瑪麗卡·莫凱登 50
- monoculture 單一文化 111
- Monsanto 孟山都 67
- Montanari, Massimo 馬西莫·蒙塔納里 12
- Morris, Philip 菲利浦·莫里斯 31
- Morris, William 威廉·莫里斯 120
- Murrow, Edward R. 愛德華·默羅 100
- Museum of Burnt Food 烤焦食物博物館  
47
- Myers, Norman 諾曼·邁爾斯 107
- Nabisco 納貝斯克 23, 31
- Native Americans 美國原住民 9, 81, 90,  
105
- naturalness 自然特質 73, 74
- Nazism 納粹主義 97
- neo-localism 新地域主義 30-1
- Nestle 雀巢 56

- Nestle, Marion 瑪麗安·奈斯托 5, 85, 86
- Neuhaus, Jessamyn 傑薩米·諾豪斯 46
- Nigeria 奈及利亞 40
- Nissenbaum, Stephen 史蒂芬·尼森堡 119
- nutrition 營養 7
  - nutrition transition 營養轉型 11, 90, 96,  
112, 120
- Oates, Joyce Carol 喬伊斯·卡羅·歐塔斯  
3
- oatmeal 燕麥片 64
- obesity 肥胖·參見 fatness/ obesity 肥胖
- oil 油 91, 102, 108-9
- oligopoly 寡佔 67
- oppression 壓抑 3
- Oreos 奧利奧 23-5, 31
- organic agriculture 有機農業 66, 74, 86
- Orr, David 大衛·奧爾 57, 61
- packaging 包裝 11, 70, 71, 117
- Paley, William 威廉·帕雷 12
- Panama, cuisine of 巴拿馬料理 30
- Pancakes 鬆餅 55
- parakana people 帕拉卡納族 1, 8
- Pendell, Elmer 艾爾瑪·潘道爾 105
- perfectibility 意志力 91
- performance art 表演藝術 52
- pesticides 殺蟲劑 6, 7, 101, 116
- Petrini, Carlo 卡爾洛·佩特里尼 43
- Philippines 菲律賓
  - expenditure on food 食物花費 58
  - Spam in 豬肉罐頭(午餐肉) 76-7
- Phillips, Richard 理查·菲利浦 12
- philosophy of food 食物哲學 2
- Piercy Marge 瑪奇·皮爾西 47, 120

- Pilcher, Jeffrey 傑弗瑞·皮爾查 13, 45  
 pills, food in pill form 藥丸, 食物做成藥丸的樣子 48  
 Pillsbury 貝氏堡(公司) 49, 75  
 Pimentel, David 大衛·皮曼特 109, 115  
 Pimentel, Marcia 瑪西亞·皮曼特 109  
 plastic 塑膠 11  
 Plato 柏拉圖 12  
 pleasure 歡愉 52  
 Pleij, Herman 赫爾曼·普雷吉 81  
 Pollan, Michael 麥可·波倫 5, 6, 29, 60, 108  
 Polynesia 波里尼西亞 81  
 Ponzi schemes 龐式騙局 61  
 population growth 人口成長 107, 113  
 Postel, Sandra 珊卓拉·波斯特爾 109, 110  
 postmodernism 後現代主義 66  
 potatoes 馬鈴薯 45, 71  
   chips/ crisps 洋芋片 29  
 Potorti, Mary 瑪麗·波托替 65  
 preparation of food 食物準備 3, 16, 18, 41, 9, 59  
 Presley, Elvis 艾維斯·普利斯萊(貓王) 40  
 Prices of food 食物價格 86-7, 107, 108, 122  
 Probyn, Elspeth 埃爾斯伯斯·普羅賓 35-6, 41  
 processed food 加工食品 22-3, 63, 70, 73  
 product development 產品開發 68-9  
 productivity 生產力 58, 106-7  
 progress 進步 3-4  
 Prometheus myth 普羅米修斯神話 80-1, 96  
 Proust, Marcel 馬塞爾·普魯斯特 25-6, 28  
 punishment 處罰 28  
 Quaker 桂格(公司) 64-5  
 race to the bottom 競爭到底 102  
 Radiators, The 散熱器(樂團) 40  
 rationing 配給 51  
 Ray, Krishnendu 克里斯納多·雷 43  
 Red Hot Chili Peppers 嗶辣紅椒(合唱團) 49  
 Rees, William 威廉·瑞絲 107  
 refrigeration 冷藏設備 22, 59  
 Reichl, Ruth 露絲·雷舒爾 47  
 responsibility 責任 9-10, 49, 79-84  
   confronting the externalities 面對外部性 96-102  
   health costs 健康成本  
     fatness/ obesity 肥胖 2, 52, 53, 88-96  
     food-borne illness 食源性疾病 2, 12, 84-8  
   meat eating and 肉食 12  
   toast and 吐司 11  
 restaurants 餐廳 56, 69-70, 80  
   chains 連鎖 61  
 rice 米飯 51  
 Richards, Ellen 艾倫·理查斯 43, 46  
 rituals 儀式 3, 24, 97  
   holiday meals 節慶餐點 17, 31, 32  
 roadside restaurants 路邊餐廳 70  
 role play 角色扮演 67  
 romanticism 浪漫主義 119  
 Rombauer, Irma 伊爾瑪·榮鮑爾 49  
 Rosin, Jacob 雅各·羅辛 117  
 Roth, LuAnne K. 盧安娜·蘿絲 29  
 Rozin, Elisabeth 伊麗莎白·羅津 16, 38  
 Rozin, Paul 保羅·羅津 2, 15, 84  
 Russia 俄羅斯 48

- McDonald's in 麥當勞 76
- safety of food 食品安全 73, 74, 86-8
- St Cloud State University 聖克勞德州立大學 64
- salad 沙拉 71, 109
- sale of food, women and 食物銷售, 女性 41-2
- salinization 鹽化作用 111
- Salmonella* 沙門氏桿菌 84, 88
- Sangerman Cynthia 辛西亞·珊卓門 29
- Sauer, Carl 卡爾·紹爾 111
- Schlosse, Eric 艾瑞克·施洛瑟 5, 66, 84
- school meals 學校餐點 28, 87
- seasoning 調味 18
- separate spheres idea 公私分離領域觀念 3
- serving food 供應菜餚 41
- 7-Eleven 7-11 29, 56
- sexuality, food and 性慾, 食物 35-41, 49-52
- Shapiro, Laura 蘿拉·夏琵洛 5, 21, 44, 48, 49, 50, 75
- sharing food 分享食物 1, 19
- family meals 家庭餐點 20, 29, 42
- holiday meals 節慶餐點 17
- Thanksgiving 感恩節 31, 32
- Shaw, George Bernard 蕭伯納 11-12
- Shelley, Mary 瑪麗·雪萊 51, 119
- Shelley, Percy Bysshe 珀西·比希·雪萊 81, 119
- Shields-Argelès, Christy 克里斯蒂·薛爾德-阿格雷斯 57-8
- Simon, Julian 朱利安·西蒙 107
- Simonton, Ann 安·西蒙頓 52
- Sinclair, Upton 厄普頓·辛克萊 84, 88, 100
- Singer, Issac Bashevis 以薩·巴瑟維斯·辛格 97
- slavery 奴隸制 82
- smart cards 智慧卡 117
- Smil, Vaclav 伐克拉夫·斯密爾 113
- Smith, Bessie 貝西·史密斯 38, 39, 41
- Smith, J. Russell 羅素·史密斯 82-3
- Socrates 蘇格拉底 10, 12
- soil 土壤 110-13
- songs 歌曲 38-40, 47
- Sophocles 索福克里斯 106
- soy 黃豆 108
- Spain, cuisine of 西班牙料理 21
- Spam 豬肉罐頭(午餐肉) 76-7
- specialists 專家 6-7
- speculation 投機 61
- spices 香料 79
- staple foods 主食 16
- starvation 飢餓 2, 51
- Steinbeck, John 約翰·史坦貝克 100, 112
- stereotypes 刻板化 57-8
- Stokes, Sutton 蘇騰·史塔克 64
- “stone soup” 石頭湯 19
- Stowe, Harriet Beecher 海莉耶·碧綺兒·史托 100
- study of food, reasons for 飲食研究的理由 1-13
- sugar 糖 22, 65, 90
- supermarkets 超市 45, 56, 74, 117
- sushi 壽司 27
- sustainability 可持續性 45, 56, 74, 117
- anthropological fix scenario for future of food 食物未來的人類學修補場景 118-23
- Sutton, David 大衛·蘇騰 30
- Swallows, The 燕子(樂團) 39

- Swift, Jonathan 強納森·綏夫特 106
- Taiwan, McDonald's in 台灣·麥當勞 76
- tamales 塔馬利 16, 43, 49
- taste 口味 7
- technology 科技 6, 48
- labor-saving devices and technology 省力  
裝備與科技 48, 58, 59
  - technological fix scenario for future of  
food 食物未來的科技修補場景 114-  
118
  - technological utopianism 技術的烏托邦  
主義 3-4
- temperature of food 食物的溫度 22, 17, 88
- Thailand, fatness/ obesity in 泰國·肥胖 90
- Thanksgiving 感恩節 31, 32
- Theophano, Janet 珍妮特·特奧法諾 44
- thinness 細瘦 52-3
- dieting 飲食 52, 91, 93
- Thoreau, Henry David 亨利·大衛·梭羅  
6, 9, 79
- thrifty gene theory 節約基因理論 90
- Tim Horton donuts 提姆·荷頓甜甜圈 31
- toast 吐司 10-11, 65
- tortillas 墨西哥玉米餅 16, 45
- tourism 旅遊 30-1, 86
- trade 貿易 57
- traditional foods 傳統食物 30, 49, 73
- transport 運輸 117
- Tribe, Derek 德瑞克·崔伯 117
- Tuchman, Gaye 蓋亞·塔奇曼 33
- Turner, Big Joe 大喬特納 44
- Turner Katherine Leonard 透納·凱薩  
琳·李奧納多 45
- Unilever 聯合利華(公司) 65
- United Kingdom 英國 51
- expenditure on food 食物花費 58
  - fast food in 速食 46
  - fatness/ obesity in 肥胖 89-90
  - food-borne illness 食源性疾病 85
- United Nations 聯合國
- Food and Agriculture Organization (FAO)  
食物與農業組織 41, 86, 87, 106
  - World Health Organization (WHO) 世界  
衛生組織 84-5, 89
- United States of America 美國 82, 122
- agriculture 農業 56, 58, 91, 100, 106-7
  - soil problem 土壤問題 111-13
  - water use 用水 109-10
- attitudes to food 食物態度 58
- cuisine 料理 20-5
- Department of Agriculture 農業部門 64
- dieting in 節食 91, 93
- Dust Bowl 沙塵暴 111-12
- expenditure on food 食物消費 58
- fast food in 速食 46
- fatness/ obesity in 肥胖 88-9, 91-6
- food imports 食物進口 57
- food-borne illness 食源性疾病 84, 85
- government regulation in 政府管制 76,  
87-8
- Native Americans 美國原住民 9, 81, 90,  
105
- restaurants 餐廳 56
- supermarkets 超市 56, 74
- wartime food restrictions 戰時食物限制  
51
- universities 大學 64
- food studies 飲食研究 5-6

- unskilled labor 無技術勞工 72
- utility 效用 58
- utopianism 烏托邦主義 3-4
- vegetables 蔬菜 22, 29
- vegetarianism 素食主義 11-12, 29, 51, 81, 97-8
- Velveeta 唯味塔 (起司) 29
- Vinson, Eddie "Cleanhead" 艾迪「光頭」·文森 39
- Visser, Margaret 瑪格瑞特·維瑟 18
- Vogt, William 威廉·佛克特 9, 105
- Voltaire 伏爾泰 22
- Wackernagel, Mathis 馬希斯·威克那格 107
- Walker, Ashby 阿西比·沃克 52
- Waller, Fats 胖子華勒 38, 39, 41
- Wal-Mart 沃爾瑪 56, 74, 122
- Warshall, Peter 彼得·沃歇爾 111
- Washboard Sam 洗衣板山姆 (樂手) 40
- water use 用水 109-10  
irrigation 灌溉 110, 111, 112
- Waters, Muddy 馬蒂·瓦特斯 40
- Watson, James 詹姆斯·威特森 33
- Weathers, Heather 海瑟·威勒斯 52
- Wells, H. G. 赫伯特·喬治·威爾斯 119
- Wells, Junior 小威爾斯 39
- wheat 小麥 10-11
- white foods 白色食物 23
- White Tower 白塔 (速食店) 69
- Whitman, Walt 華特·惠特曼 33, 35
- Who, The The Who (樂團) 40
- widower effect 鰥夫效應 44
- Wilde, Oscar 奧斯卡·王爾德 42
- wilderness 野生動物 117
- Wilk, Richard 理查·威克 30, 33, 46, 49
- Williams, Brett 布瑞特·威廉 16, 43
- Williams, Hank 漢克·威廉 38, 40
- Williams-Forsen, Psyche 賽克·威廉斯—佛森 42
- willpower 意志力 93
- Winegardner, Mark 馬克·瓦恩加德納 47
- Wolf, Christopher 克里斯多夫·沃爾夫 72
- Women 女人  
feminist movement 女性主義運動 59  
meat eating and 肉食 89, 95  
obesity and 肥胖 89, 95  
preparation and serving of food 食物準備與供應 41-9, 59  
separate spheres idea 公私領域分離觀念 3  
sexuality 性慾 35-41, 49-52
- World Health Organization (WHO) 世界衛生組織 84-5
- World Resources Institute 世界資源研究院 111
- Worldwatch Institute 看守世界研究中心 108, 109
- Wright, Angus 安格斯·萊特 101
- ZZ Top ZZ Top (樂團) 40

# 01

## FOOD

THE KEY CONCEPTS

AUTHOR

**WARREN  
BELASCO**

從「認同、便利與責任」的日常三角辯證做起，  
當個覺醒的飲食消費者！



飲食研究是個迷人而複雜的領域，汲取了諸多學科的素材與關懷，一方面有社會學、人類學和文化研究，另一方面則有經濟學、政治學與農業科學。本書為飲食研究的初心者，提出了令人振奮、條理清晰及跨取徑的豐富討論。全書除了以生動的個案研究為例來進行分析，還提供分條列點的章節摘述、富啟發性的思考問題，以及進階閱讀的指引。

為了釐清重要的相關議題，本書將食物選擇提煉為三種相互競逐的考慮：認同（消費者的記憶、情感與生命經驗）、便利（對價格與可取得性的考量）及責任（對於消費後果的覺察）。此外，本書深刻檢視了兩種差異甚鉅的饜飽世界人口的未來場景：科技修補（仰賴科學提供滿足我們未來食物需求的解決之道），以及人類學修補（寄希望於改變我們對食物的期待與實踐）。

本書呈現了食物背後的認同如何被操縱、情感如何被截斷、社會關係如何被重組，以及吃錯食物的社會風險與個人風險。在讀完後，希望你也如被當頭棒喝一般，更能瞭解我們如何從每天維繫生命的食物裡，發揮自己的力量，解決當代食物的問題。

——余宛如 | 生態綠創辦人

國外學界對於飲食文化教學已行之有年，重視全觀探討食物系統的社會和文化，本書做了很好的示範，適合師生、親子一起研讀討論。在食安問題與食物主權問題屢躍上新聞版面時，臺灣讀者對於飲食議題的知識期待，亦需要一些討論架構和議題為楔子。

——林怡潔 | 中興大學通識中心助理教授

ISBN 978-986-6525-82-7  
NT\$320  
CS-01

ISBN-978-986-6525-82-7



9789866525827 00320