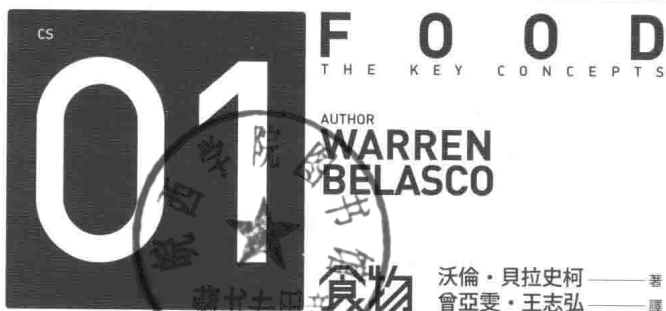




F O O D
THE KEY CONCEPTS

沃倫·貝拉史柯
曾亞雯·王志弘

著
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 劉鈐佑

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

網 址 <http://socio123.pixnet.net/blog>

封 面 井十二 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

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。

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

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，我們以自己不吃的東西來自我界定。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，就會認為烤獐是好滋味，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乏遺跡。「當你不再匱乏時，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？