

城市变成了食物的沙漠，我们还有多少绿洲可以守望……

Hungry City: How Food Shapes Our Lives



食物越多越饥饿

《三联生活周刊》资深书评人贝小戎倾情推荐
荣获2006年英国皇家文学学会非小说类作品的哲尔伍德奖

[英] 卡罗琳·斯蒂尔 (Carolyn Steel) 著
刘小敏 赵永刚 译

中国人民大学出版社
China Renmin University Press

C913.3
S708

-60



Hungry City: How Food Shapes Our Lives

食物越多越饥饿

[英] 卡罗琳·斯蒂尔 (Carolyn Steel) 著

小敏 赵永刚 译

C913.3
S708

中国人民大学出版社
·北京·

图书在版编目 (CIP) 数据

食物越多越饥饿 / (英) 斯蒂尔著; 刘小敏, 赵永刚译.

北京: 中国人民大学出版社, 2010

ISBN 978-7-300-11635-8

I. ①食…

II. ①斯…②刘…③赵…

III. ①粮食-问题-研究-世界

IV. ①F316.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 009927 号

食物越多越饥饿

[英] 卡罗琳·斯蒂尔 著

刘小敏 赵永刚 译

Shiwu Yueduo Yueji'e

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街31号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511398 (质管部)

010-82501766 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com> (人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 北京京北印刷有限公司

规 格 170 mm × 250 mm 16开本

版 次 2010年1月第1版

印 张 12.75 插页1

印 次 2010年1月第1次印刷

字 数 179 000

定 价 32.00 元

版权所有

侵权必究

印装差错

负责调换



湛庐文化·出品

Cheers Publishing

一切为了您的阅读价值

常常阅读我们图书的读者一定都记忆犹新，2008年前出版的图书中，都放置了一篇题为“一切为了您的阅读体验”的文章，文中所谈，如今都得到了读者的广泛认同，也得到了出版业内同行的追随。

在我们2008年以后的新书以及重印书中，读者会看到这篇“一切为了您的阅读价值”；而对于我们图书的新读者，我们特别在整本书的最后几页，放置了“一切为了您的阅读体验”的精编版。今后，我们将在每年推出崭新的针对读者阅读生活的不同设计和思考。

- ★ 您知道自己为阅读付出的最大成本是什么吗？
- ★ 您是否常常在阅读过一本书籍后，才发现不是自己要看的那一本？
- ★ 您是否常常发现书架上很多书籍都是一时冲动买下，直到现在一字未读？
- ★ 您是否常常感慨书籍的价格太贵，两百多页的书，值三十多元钱吗？

一 阅读的最大成本

读者在选购图书的时候，往往把成本支出的焦点放在书价上，其实不然。**时间才是读者付出的最大阅读成本。**

阅读的时间成本 = 选择图书所花费的时间 + 阅读图书所花费的时间 + 误读图书所浪费的时间

二 选择合适的图书类别

目前市场上的**图书来源**可以分为**两大类，五小类**：

1. 引进图书：引进图书来源于国外的出版公司，多为从其他语种翻译成中文而出版，反映国际发展现状，但与中国实际结合较弱，这其中包括三小类：

a) 教科书：这类书理论性较强，体系完整，但多为学科的基础知识，适合初入门的、需要系统了解一门学问的读者。



b) 专业书：这类书理论性、专业性均较强，需要读者拥有比较深厚的专业背景，阅读的目的是加深对一门学问的理解和认识。



c) 大众书：这类书理论性、专业性均不强，但普及性较强，贴近现实，实用可操作，适合一门学问的普通爱好者或实际操作者。

2. 本土图书：本土图书来源于中国的作者，反映中国的发展现状，与中国的实际结合较强，但国际视野和领先性与引进版相比较弱，这其中包括两小类，可通过封面的作者署名来辨别：

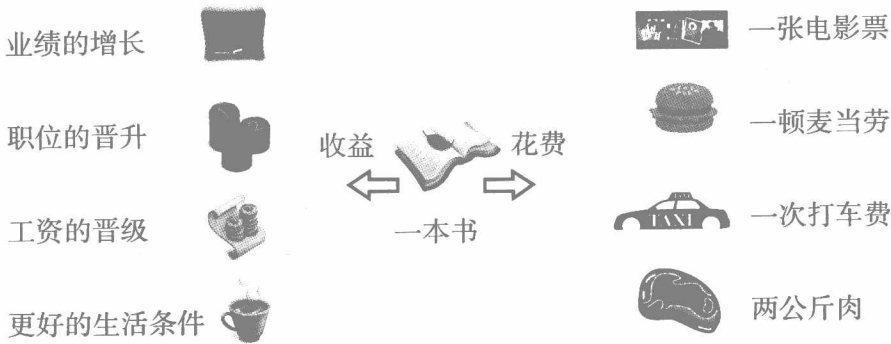


a) “著”作：这类图书大多为作者亲笔写就，请读者认真阅读“作者简介”，并上网查询、验证其真实程度，一旦发现优秀的适合自己的作者，可以在今后的阅读生活中，多加留意。系统地了解几位优秀作者的作品，是非常有益的。

b) “编著”图书：这类图书汇编了大量图书中的内容，拼凑的痕迹较明显，建议读者仔细分辨，谨慎购买。

七 阅读的收益

阅读图书最大的收益，来自于获取知识后，**应用于自己的工作和生活，**获得品质的**改善和提升**，由此，油然而生一种无限的**满足感**。





上帝保佑吃饱饭的人

——贝小戎

《三联生活周刊》资深书评人

《查理与巧克力工厂》的作者罗尔德·达尔在 1970 年出版了《了不起的狐狸爸爸》，讲述了一群狐狸为生存而同人类进行的斗争。这本 96 页的小书很快便登上了各大排行榜和销售榜的首位，并在美国引起了一股不小的“狐狸热”。2009 年，导演韦斯·安德森将其用定格动画的表现形式表达了出来。

在电影《了不起的狐狸爸爸》的开头，狐狸爸爸要分别去三个临近的饲养场窃取活禽、火鸡和苹果酒等生活必需品。到了故事结束的时候，一群动物进入以三位农场主的名字命名的国际超市，里面应有尽有：一排排的货架上摆满了黄色包装的食品，冷冻区有牛奶、鸡蛋、肉、鱼、奶酪、盒装果汁。但狐狸爸爸指着货架说：“这些脆脂是用合成鹅做的，这些杂碎是人造乳鸽做的，连这些苹果看上去也很假。”

在很短的时间内，一群动物从享用有机食品变成了消费人工合成食品。可以说，这就是卡罗琳·斯蒂尔在《食物越多越饥饿》一书中讲述的城市食品供应方式的历史剪影。她花了一生的时间研究这个主题，书中讲到了很多生动有趣的历史逸闻，描绘了城市食品供应的过去、现在和将来，足以引发每位读者的深思。

如今人类已经基本解决了食品短缺的问题，但这一现实有喜也有忧，人们在不用担心下一顿饱饭的同时，也丧失了很多东西。王世襄有“烹调圣手”的美名，据说年轻时他常常应好友邀约，身背各色厨具及原料食材，骑着自行车亲赴好友家中大显身手。他对食材非常重视，每天一早就到菜场排队等着开市。从 20 世纪 90 年代起，王世襄开始对食材感

到失望了。“从前许多好的菜，现在只能是回忆了。猪肉现在不好吃了，吃了跟橡皮一样；鸡肉不好吃了，都是拿激素催的；菜也没有味道了，从前我是最喜欢讲究吃的，现在我也没兴趣了，巧妇难为无米之炊啊。”

阿城也说：“如今西红柿吃着没有西红柿的味了，西红柿炒鸡蛋更没法吃了，因为假鸡蛋横行，要吃，只能吃糖拌的了，因为好在糖还有原来的味，所以，感觉有一半像。”一个令人哭笑不得的前景是，上一辈人还知道有机的、自己种的菜和西红柿有怎样的好味道，而很少吃到真正新鲜的食物、打小就吃工业化生产的食品长大的孩子会以为食品本来就是这个味，他们将不知道食物应该有的味道。

前几天看到一篇报道说，沃尔玛超市销量最大的商品是“新鲜”蔬果。可是超市里的东西有多新鲜呢？“超市设法为我们提供新鲜食物的方法之一是延伸新鲜一词的概念。”比如，冷冻食品也算新鲜的。2000年7月，美国食品和药物管理局（FDA）邀请公众参加在芝加哥举行的一个会议，专门讨论“新鲜”一词的定义。怎样才算新鲜，这涉及了很大的商业利益。消费者无论是在选购生菜、鱼还是牛奶时都会问：“这个新鲜吗？”这是现代人才会问的问题。亚当不需要质疑夏娃给他的苹果是否健康。自给自足的小农经济不需要定义新鲜，因为他们亲眼看到他们的鸡下蛋，他们自己动手宰牛。但是冰箱提出了产地和生产日期的问题。古人用腌渍等方法延长食品的使用期限，冰箱的出现使生产现场从消费者眼中消失了。新鲜这一概念随之出现，用来填补由此造成的感受上的空缺。

“塑料大棚是如此巨大以致在太空中都能看到，工厂大棚内挤满了工厂化饲养的动物。”工业化生产不仅使食品丧失了风味，也是一个不安全的供应体系。“而今，几乎全球范围内市场上的香蕉都是一个品种。美国超过90%的牛奶来自同一个品种的奶牛，市场上超过90%的鸡蛋来自同一个品种的蛋鸡。”由于基因多样性丧失，当香蕉或蛋鸡感染疾病后，美国找不到能够抵抗传染病的方法，人类将会遇到大麻烦。

卡罗琳把食品供应存在的很多问题归结为大公司的垄断，所以她跟另一位女学者、《No Logo》的作者克莱因一样，反对那些大品牌。“为了防止任何人在贸易中取得垄断，前革命时期的巴黎面包师不许碾磨他

们自己的谷物，出于同一个理由，磨坊主不许烘烤面包。”而现在，区区 30 家公司就掌握了世界食品市场 30% 的份额。比如，卡夫收购了吉百利，因而变得更大了。卡罗琳提到，一些欧洲国家会对大超市的分布做出限制，她十分怀念以前的传统社区集市。采购食品时人们可以聊天和交流新闻，而超市是一个人群拥挤的没有人情味的购物场所。

超市中除了销售需要自己带回家烹饪的蔬菜，更多的是半成品的食物。卡罗琳用了一章讨论了现代人与厨房的关系。有朋友说，装修房子时，花钱最多的就是厨房。但也有一些单身人士租住在不带厨房的公寓里。通常，快餐店的生意受到天气的影响。“下雨会影响快餐公司的生意，如果开始下毛毛细雨，许多人就会明显地想吃快餐，但是当雨下得更大时，我们就宁愿待在家里从冰箱里找吃的。”

其实很多年轻人家里的冰箱是用来放啤酒、冷饮的。“我们的父母都懂得烹饪，能够用近乎解剖学的知识准确地向你描述牛或猪身上的每一部分。知道哪些肉适合烤、炸或炖汤。现今，除非你选择以此为业，否则懂得这样的烹饪知识几乎不可能。”我也曾经有自己下厨的冲动，而下面的文字就是我的写照：“你可以在超市找一个工作人员征询建议。当然，超市知道如果我们大多数人都知道某一块肉的来源就不会买它了，因而故意对此加以隐瞒。”

像马克思发现了剩余价值和资本家剥削工人的真相一样，卡罗琳发现了食品企业的诡计。“食品企业既提高了烹饪的地位，又阻止人们做真正的烹饪。食品产业的利润猛增，主要要感谢中产阶级的妇女被说服相信自己不懂烹饪，而她们大多数应该是很会做饭的。”

我们可以感受到卡罗琳写下这样的句子时扼腕叹息的心情：“低收入家庭本来可以通过自己做饭节省一笔开支，而现在也越来越喜欢把他们少得可怜的钱花在方便食品 and 外卖上。”还有她殷切的期望：“在我们这个工业化和城市化的社会，自己做饭是我们大多数人能够掌握自己吃什么的一次机会，也是唯一的机会。烹饪和其他基本技能一样，一旦你知道了如何去做就很容易掌握。可以一边做饭一边和朋友聊天、照看小孩、听广播，这个时候烹饪就不仅是有用而且是快乐的。”



闭上眼睛，想象一座城市。你看到了什么？一望无际的杂乱屋顶？熙攘的广场？城市全景？你所居住的街道？无论你将城市想象成什么，都会包括建筑物。毕竟城市是由它们构成的，街道和广场将城市联结成一个整体。但城市不只是由砖块和砂浆构成，在它们之中还栖息着有血有肉的人类，因此它们必须依靠自然界的供养。正如从一个人的饮食习惯可以了解这个人一样，从城市中流行什么食物，我们就可以了解这座城市。

简单来说，本书是一本关于城市如何进食的书。再详细些说，它是一本描写城市文明之潜在悖论的书。想想看，一座像伦敦这样规模的城市，每天要生产、进口、销售、烹调、食用以及处理足够3 000万顿的食物。供养城市需要付出巨大的努力，与我们所做的其他任何事情相比，这种努力对我们及我们的星球都具有更大的社会和物质影响。然而，在西方世界中，很少有人意识到这一过程。食物好像变戏法似地出现在我们的盘子里，我们很难停下来去思考它们是怎么来的。

本书主要讨论两个主题——食物和城市，但二者都不是本书真正的关注点。它真正关注的是这二者之间的关系：这是任何其他书籍都没有直接论述过的。食物和城市对于我们的日常生活来说是如此基本，以至于人们常常忽略它们。我们每天都栖息在食物造就的空间之中，无意识地重复着与城市本身一样古老的行为。我们可能会以为外卖店是一种现代现象，然而早在5 000年以前，世界上两个最古老的城市乌尔（Ur）和乌鲁克（Uruk）的大街上就遍布着外卖店。市场和商店、酒馆和厨房、宴会和垃圾堆构成了城市生活的背景。食物塑造着城市，通过城市，它和供养我们的乡村一起塑造了我们。

那么为什么要讨论食物和城市，又为什么要在现在这个时候讨论呢？在城市吞噬了地球 75% 的资源，到 2050 年城市人口预计要翻一番的情形下，这个话题确实比较热门。然而对我而言，真正的原因是本书产生于一个萦绕我一生的心结。本书的完成用了 7 年，而我已经花了一生的时间来研究它。本书对我们生活方式的探究所采用的视角，出自一个从 10 岁起就梦想成为一名建筑师的人，她将用毕生的时间来对此进行解释。

或许是因为出生和成长在伦敦市中心，我向来对建筑感兴趣。然而我的兴趣绝不限于它们的外观或物理形式。比起其他的事情，我更想知道的是人们在这些建筑物中是如何生活的；食物从什么地方运进来，它们是如何烹制的；什么地方用做马厩；如何处理垃圾等。这些细节和建筑物正面的完美比例一样令我着迷。我尤其喜爱的是二者之间尚未被人谈及的联系：建筑物中的公共与私人空间的划分、楼上与楼下的划分以及它们之间的结合方式。我想，我一直以来都为隐藏在事物之间的联系所吸引。

我孩提时代的大多数假期都是在祖父母开的旅馆里度过的。我喜欢藏在服务区，那里满是茶壶与热水瓶、整齐熨烫一新的亚麻床单，但更加令人兴奋的是厨房：磨损的瓷砖和油腻的瓷釉墙、堆成小山一样的黄油和切好的蔬菜、冒着蒸汽的蒸馏锅和盛满香气四溢的沸腾汤汁的铜锅。我喜爱那些房间，不只是因为它们实用而朴素，还因为那些把房间与优雅的公共空间隔开的回廊。

我怀疑我对食物的喜爱必定是从那时开始的，虽然仅仅数年后我意识到我对食物和建筑的两种激情实际上只是同一事情的两面。建筑业是我所追求的职业，我先是在剑桥学习建筑，获得执业资格两年后，又回到那里从事教学。那时，我将建筑学理解为在政治、文化的社会背景下最完满意义上的人类居所的体现。景观和气候是其物理方面的体现，而城市则是其最壮观的展现。建筑学涵盖了人们生活的方方面面，因而将建筑学的教学置于建筑系之中多少有些局限性。我越来越觉得，一个人要想学习建筑学就必须拓宽视野，只有这样才能看清它的本质。

本书最初试图通过食物来描写伦敦这座城市，但后来则走得很远。正是通过本书的创作，我意识到我无意中发现了城市与食物的关系。本书的创作变成了一个奇异而漫长的过程，因为在创作期间被我联系起来的许多论题——食物里程^①、肥胖症的迅速蔓延、城市化、超市的力量、石油峰值理论和气候变化，正势不可挡地出现在公共意识中。最终，只要我一打开收音机或电视机就必定会冲到电脑前做笔记。食物在当代世界已经成为一个热门话题。

创作本书从根本上改变了我看待世界的方式，以至于我已经快要遗忘自己从前看待世界的方式。从食物来看世界，就像我现在所做的，要理解表面上迥然不同的现象的内在联系。我热切希望，通过阅读这本书也能改变你看待事物的方式。它将向你表明，食物是多么强有力地塑造了我们的全部生活，并给予我们力量和动力去更多地关注食物，以便有助于塑造我们共同的命运。

^① 食物从生产到消费的运送旅程。——译者注

目录

Contents



第1章 火种的力量 土地 / 1

我们的祖先是游牧采集者，他们毕生都在跟踪那些迁徙中的野兽，这些野兽成为他们饮食的基础。当人学会用火来塑造自然界后，他们用火在森林中烧出小块空地来改善动物养殖，同时建立了自己的领地。

第2章 艰辛的旅途 城市 / 39

运输食物常常从一开始就比栽培要难。在古罗马时期，一辆运货马车走 100 英里所花的费用估计是它所载货物价值的一半，而水运要容易一些，但也有面临腐烂的危险。

第3章 时代的新星 超市 / 76

最早的超市是建在城镇边缘的四四方方的棚子，因此运送货物的卡车可以很容易地靠近它们。那时和现在一样，超市的首要目标并不是为了吸引消费者，而是为了尽可能地把工业食品从工厂转移到消费者手中。事实证明超市很成功。

第4章 躲藏的艺术 厨房 / 109

无论是谁在做烹饪工作，家庭厨房往往和妇女联系在一起的事实已经对我们的住宅设计产生了深刻的影响。即使在我们今天中性的微波烹饪文化中，家庭的性别界线依然很明显。

第5章 美味的陷阱 餐厅 / 137

虽然我们过去大多数情况下都在家里吃饭，但现在外出就餐已经成为了城市生活的一个特征。在前工业时代的城市，公共的小餐馆是没有阶级性的，富人和穷人通常同桌而食，正如他们都住在同一条街上。

第6章 纯净的城市 垃圾 / 151

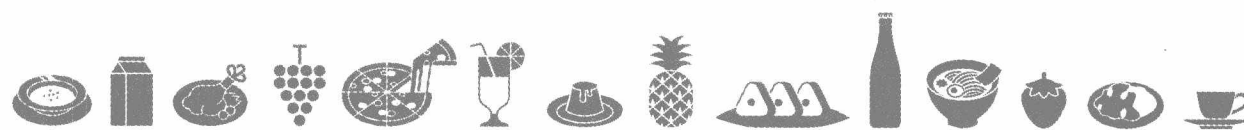
我们不仅在啃噬石油、土壤、森林和地下水等数百万年形成的资源储备，甚至在这种贪婪的啃噬中都没有充分利用它们。关于垃圾我们只能说，它是某个地方的某个人所不想要的东西。然而，这并不意味着其他地方的其他人也不需要它。

第7章 未来的食托邦 结语 / 166

我们应当有一个城市群……这些城市中的每个居民虽然在某种意义上生活在一个较小的城镇中，但实际上他们生活在一个巨大而美丽的城市中，并享受着城市带来的恩惠：田野、灌木篱笆和树林。

译者后记 / 183





第1章 火种的力量 土地

为一个大城市提供食物是一种引人注目的
社会现象，它能充分说明社会的各个方面。

——乔治·多德（George Dodd）

圣诞晚餐

几年前，在圣诞节前的准备期间，任何有机会接触英国电视节目或录像的人都可以亲眼目睹到梦幻般的夜晚。每天晚上 9 点，两个关于如何制作圣诞晚餐的节目会同时向观众播放。你不可能不渴望或不迷恋这两个节目，但是如果你像我一样兴高采烈地彻夜收看，最终你会感到非常困惑。在最佳美食这个圣诞特别节目中，英国颇受欢迎的地方特色美食的拥趸里奇·斯泰因（Rick Stein）驾乘路虎，一路搜寻这个国家出产的最好的熏鲑鱼、火鸡、奇珀拉特小香肠、圣诞布丁、斯提尔顿奶酪和香槟。在美味佳肴、激动人心的音乐中度过 1 小时后，我难以忍受还要等待 6 天才能尽情享受盛宴。但是，我的 DVD 录像能缓解所有此类问题。当里奇和查克利在 BBC 第 2 频道忙着把数百万观众吸引到节日的气氛中时，第 4 频道的《太阳报》记者简·莫尔（Jane Moore）正致力于使其他数百万人丧失吃圣诞晚餐的兴趣。

与里奇·斯泰因相似的是，莫尔在《你的圣诞晚餐里究竟有什么》中探究传统食物，但是她的材料却来自完全不同的供应者。利用未特别指明厂商的偷拍视频，莫尔向观众展示了大部分圣诞食物是如何制作的，那可不是什么令人感兴趣的画面。在波兰的工厂化养殖场里，小猪被禁锢在猪棚内，它们因为棚子太狭窄而不能转身；火鸡在数量众多的昏暗笼舍里挤成一团，里面可供走动的空间是如此之小以致许多火鸡都只能单腿站立。雷蒙德·布兰克（Raymond Blanc）这位平时从容不迫的厨师被请来解剖一个样本，他用一种近似可怕的

热情展示了家禽的骨头和因充血而肿胀的肝脏（两者都是早熟的结果）。生活对这些家禽很无情，而死亡对它们更残酷。它们被捆住双腿吊在卡车上，倒挂在传送带的钩子上。在脖子被砍下之前，为了使它们失去意识，它们的头曾在能令其昏厥的药水里浸过（尽管并不是经常这样）。

回到 BBC 第 2 频道，里奇·斯泰因也提到他所谓的“火鸡未曾被提及的一面——屠宰”，这个话题是他在采访有机农场主安德鲁·丹尼斯（Andrew Dennis）时提出来的。农场的火鸡以一群 200 只或更少的数量放在天然林地中饲养。在那里，火鸡们可以自由地寻找食物，正如它们的祖先在荒野里那样。丹尼斯把他的火鸡饲养企业看做一个模范，他希望将来其他人能够效仿这个模式。“所有农场里的动物，”他说道，“火鸡是迄今为止被虐待得最严重的，这就是我们要为人性化的火鸡饲养与繁殖试着去制作一张蓝图的原因。”当被宰杀的时刻一到，这些家禽会被带到一个它们熟悉的旧仓房内，在互相看不见的情况下被逐个宰杀。在 2002 年前尚未雇佣屠夫的时候，丹尼斯实践着他所宣扬的理论——亲手宰杀每一只家禽。

英国人对英国的食物感到困惑是可以谅解的。媒体上铺天盖地的关于食物的报道加剧了美食家队伍之间的分化，这是因为里奇·斯泰因素以公正闻名，而简·莫尔那个晚上则曝光了食物制作中的可怕场景。农贸市场、特色食品店和精致的餐馆随处可见，我们称自己生活在美食革命的时代，然而我们的日常食物文化却与此不符。我们在食物上的支出从未像现在这样少：2007 年，购买食物的支出从占 1980 年年收入的 23% 下降到 10%。80% 的杂货店被超市兼并，当我们购买食物时，我们的选择会受价格、预期的口感、质量和健康因素的影响。我们丧失了烹饪技能。在 24 岁以下的人中，有一半人声称他们每次烹调都免不了受伤。在英国，每 3 顿饭中就有 1 顿是速食。这很难说是美食革命。

事实上，英国的食物文化无异于精神分裂症。阅读报纸，你可能会觉得我们生活在一个饕餮之国，虽然很少有人对食物知之甚多并且愿意

花时间和精力在这上面。尽管有着最近获得的美食家文化的虚假外表，但我们仍保留了主要欧洲国家都有的“燃料”。我们之所以甘于让食物占据一个次要位置，是因为我们过着忙碌的生活，丝毫没有意识到是什么让我们保持体能。我们已经习惯吃得便宜，以至于很少有人去质疑，例如，买一只鸡所花的钱还不到买一包香烟的一半。虽然稍加思索或者随便看看《你的圣诞晚餐里究竟有什么》就会很快明白，但大部分人都避开了这些让人清醒的事件，仿佛我们塞进嘴里的肉跟活着的家禽没有任何关系。事实上，我们只是不愿将两者联系起来。

在我们这样一个极端宠爱家犬的国度，人们怎么能如此无情地对待这些为了吃而饲养的动物呢？这全都来自代代相传的城市生活方式。作为世界上最古老的工业化国家，我们远离乡村生活已有几个世纪。在英国，现在有超过 80% 的人生活在城市，大部分人最近距离地接触到“真正的”乡村是在看电视的时候。我们从来没有像今天这样远离农田和耕作，同时大部分人可能会在内心深处怀疑我们的进食习惯会对这个世界的其他地方产生严重的后果，而这些后果会因为我们看不见而被忽视。

即使我们想用自由放养的牲畜来满足目前所需的肉食量，这几乎都是不可能的。英国人生来喜欢吃肉，就为这个，法国人把我们戏称为烤牛肉。但是一个世纪以前，这个绰号意味着每人每年食用 25 千克肉，而不是现在数量巨大的 80 千克。从前肉是一种奢侈食品，除了做星期日烤肉，剩下的肉可以维持一周的生活。但这种情况已一去不复返了。今天，肉只是一件普通的商品，是我们无须过多盘算就可以买的东西。每年我们要吃掉 3 500 万只火鸡，其中圣诞节就要吃掉 1 000 万只。这个数目是安德鲁·丹尼斯农场产量的 50 000 倍。即使我们找 50 000 个像安德鲁·丹尼斯一样的农夫，按照他的方式饲养我们所需的所有火鸡将需要 3.45 亿公顷土地：这是英国当下总耕地面积的两倍。火鸡仅仅是冰山一角，在英国，我们现在每年要吃掉 8.2 亿只鸡。你试着去饲养下看看！

现代食品工业对我们做了一些奇怪的事情，通过低价向我们供应便