

北京大学应用伦理学丛书

追问膳食

食品哲学与伦理学

[荷]米歇尔·科尔萨斯 著
李建军 李苗 译

Before Dinner

Philosophy and Ethics of Food



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

北京大学应用伦理学丛书

追问膳食

食品哲学与伦理学

[荷]米歇尔·科尔萨斯 著

李建军 李苗 译

Before Dinner

Philosophy and Ethics of Food



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

著作权合同登记号 图字:01-2013-4999

图书在版编目(CIP)数据

追问膳食:食品哲学与伦理学/(荷)科尔萨斯(Korthals, M.)著;李建军,李苗译. —北京:北京大学出版社,2014.5

(北京大学应用伦理学丛书)

ISBN 978-7-301-24132-5

I. ①追… II. ①科…②李…③李… III. ①食品安全—研究 IV. ①TS201.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第072458号

Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food, by Michiel Korthals

©2004 Springer

中文简体版由北京大学出版社出版

书名:追问膳食:食品哲学与伦理学

著作责任者:[荷]米歇尔·科尔萨斯 著

李建军,李苗 译

责任编辑:王晨玉

标准书号:ISBN 978-7-301-24132-5/B·1197

出版发行:北京大学出版社

地址:北京市海淀区成府路205号 100871

网址:<http://www.pup.cn>

新浪微博:@北京大学出版社

电子信箱:pkuswsz@126.com

电话:邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62752025

出版部 62754962

印刷者:北京汇林印务有限公司

经销者:新华书店

650毫米×980毫米 16开本 18印张 214千字

2014年5月第1版 2014年5月第1次印刷

定价:38.00元

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有,侵权必究

举报电话:010-62752024 电子信箱:fd@pup.pku.edu.cn

中文版序

亲爱的读者：

中国的唐代诗人李绅(公元 772—846 年)曾写过两首《悯农》诗，其中一首是：

锄禾日当午，
汗滴禾下土。
谁知盘中餐，
粒粒皆辛苦。

许多人可能已经忘记这些富有智慧的语句了，但是它们明确表达了我所研究的食物生产和消费的伦理学的核心内容。现代城市居民越来越忽视为其提供所喜爱食物的复杂生产过程，然而，正是这些过程能让他们显示社会地位、过上幸福生活。对许多生产商而言，情况也很类似，他们不再考虑食物的伦理价值。这本书一方面想唤醒人们去考虑食物在被端上饭桌之前所发生的那些极其重要的事件，另一方面想歌颂农业、食物生产与烹饪。

食物丰富了我们的生活，也表达了我们与他人和大地之间的友谊，

正像杜甫（公元712—770年）在《客至》中所描写的：

盘飧市远无兼味，
樽酒家贫只旧醅。
肯与邻翁相对饮，
隔篱呼取尽余杯。

当前，中国正在以前所未闻的速度推进农业的现代化，中国可以从荷兰等国家的错误中汲取教训。在我国荷兰，污染、欺诈、虐待动物都是很常见的事情，但消费者慢慢觉察到农业的现代化与集约化进程走向错误的方向。荷兰或任何一个国家都无法回到过去，但是我们可采用一种使农业和食品产业创新与社会、环境、自然高度和谐的方法来改变这一切。

十年前我就写完了这本书，但我发现其中的一些主要结论仍然有效，诸如食品是人类文明的基本特征；透过食品生产过程可以理解我们是谁，我们想成为什么。土壤中生长的植物、田地里栖息的动物、面包师、屠夫、牛奶加工厂、食品包装等都是决定我们生活的因素，因为这些是生物从出生到成长再到死亡这些复杂循环中的一部分。食品不只是商品，提高农业效益的方法应该被尊重、关注与欣赏。为此，与农民、食品加工商和零售商建立联系对于我们自己享受安康的生活是非常必要的。这些联系不仅能强化我们的认同意识，而且也能拓展农民、生产商和分销商的眼界，改进他们的生产经营实践。消费者与生产者之间存在的分隔对于所有群体而言都是灾难性的。因此，为了所有群体的利益，我们应该建立相互沟通的桥梁，更好地整合我们社会的农业、加工与销售的资源和过程。基于这些想法，我在书中首先分析了传统的西方哲学观点，然后探讨了对待动物、现代科学与技术以及全球化的伦理方法。

我非常高兴李建军教授和李苗硕士将本书的英文版翻译为中文,也非常感谢他们为使本书的中文版得以由北京大学出版社推出而做出的努力。在翻译过程中,我们就主要章节交换过意见,我相信他们能完全理解本书观点,准确地表达我的思想。我也非常感谢北京大学出版社的田炜女士为本书的出版所做的贡献。我希望读者能喜欢这本书,并因此受到鼓舞去改善他们与农业和食品加工业之间的联系。

米歇尔·科尔萨斯

于荷兰比瑟姆

2013年4月5日

前 言

几乎每一天我们都会听到农业和食品产业中的丑闻和问题：炸薯条有致癌风险、鸡肉中含有沙门氏菌、猪饲料中含有二恶英、有机鸡肉产品中存有杀虫剂残留。肥胖呈迅速增加态势，专家呼吁禁止垃圾食品。但几乎同时，我们也听到营养专家的各种肯定性的研究报告：免于病痛的生活、预防记忆丧失的保健食品和不使我们肥胖的脂肪食品。

要弄懂这些信息的准确含义是很难的，理解其中的哲学和伦理学精髓则更难。和许多朋友和熟人的交谈，特别是围坐在丰盛的餐桌边的交流，对精炼我的那些不成熟的想法极其有益。我得益于与 Hans Roelofsen 和 Reina Boelens 相处的那些日子，他们通过自己的音乐教给我更多有关吃和生活的学问。保罗·B. 汤普森 (Paul B. Thompson, 1951—) 和戴安娜·汤普森夫妇在我到美国休假期间或其他时间给予盛情款待，使我胃口大开。和 Jozef Keulartz, Maartje Schermer 以及 Tsjalling Swierstra, Guy 和 Ineke Widdershoven 谈论哲学问题是很美妙的。Avner de-Shalit 坚持让我回到自由主义思路上，Athalya Brenner 让我超越食物的哲学层面去思考更多的问题。Martias Pasquali 以他的热情帮助我解决了许多麻烦的问题。Lawrence Busch, Jan Staman 和 Pe-

ter Kenmore 他们分别以各自特有的方式关注食品。有三位重要女性让我无法忘记，她们是 Manon、Roxanne 和 Atie，她们一直在激励我，以至于让我不再能确定某些观点究竟源于我的头脑还是她们的，我只能希望我也以同样的方式激励她们。

从我在瓦赫宁根大学和其他大学的同事，像 Jan Douwe van der Ploeg, Andrew Long, Paul Richards, Rudy Rabbinge, Hans van Trijp, Tini van Boekel, Henk van den Belt, Volkert Beekman, Marian Deblonde, Hauke Brunkhorst, Ruth Chadwick, Gert-Jan Hageman, Vaughan Schlepp, Bram van der Vlugt, Joanneke Bekkenkamp, Bea Prijn 和 Phoebe TheCat 那里，我学习了很多，我真诚地感谢他们每一位。

米歇尔·科尔萨斯

2004 年 7 月

目 录

中文版序	1
前言	1
第1章 好食物、好饮食、好生活	1
1.1 所有这一切如何发生	4
1.2 我们的食物怎么了?	6
1.3 本书的结构	7
第2章 哲学家论营养:历史简述	9
2.1 生产	10
2.2 消费	14
2.3 结论	19
第3章 走向食品哲学	21
3.1 食品的美学、社会、文化和道德功能	21
3.2 你的价值不在于你吃什么	26
第4章 现代与后现代生活方式和饮食风格	29
4.1 自然、风险、全球化和个性化	29

4.2	后现代的生活方式和饮食风格·····	32
第5章	食品伦理学和政治学:自由主义的观点和商谈伦理学·····	37
5.1	自主权、公平与特定社会的身份认同·····	37
5.2	关于自主的中性自由主义观点·····	41
5.3	自由主义观点带来的问题·····	45
5.4	关于食品的商谈观点·····	47
5.5	走向关于非中立的、无偏见的食品伦理学和政治学·····	51
5.6	结论·····	53
第6章	生活于伦理困境中·····	56
6.1	农业和食品产业中的伦理困境·····	57
6.2	食品伦理学的三种方法·····	59
6.3	商谈伦理学:辩论、价值和信任·····	64
6.4	伦理推理的启发性·····	68
6.5	结论·····	72
第7章	生命体的福利及对它的尊重:我们能吃什么·····	73
7.1	植物·····	74
7.2	人类与动物:人类中心主义、拟人观和动物中心主义·····	77
7.3	哲学家论动物食品·····	84
7.4	饲养动物意味着关爱它们?·····	87
7.5	屠宰和食用农场动物的合理性·····	106
7.6	在或大或小的空间中饲养家畜·····	111
7.7	专家意见和成本收益分析在应对口蹄疫危机中的失败·····	114
7.8	结论·····	118
第8章	天堂还是地狱:食品的科学生产和准备·····	120
8.1	科学生产、烹饪和饮食·····	122
8.2	动人的许诺和向弗肯斯坦式恐慌的转变·····	125

8.3	食品和药品之间的功能性食品	141
8.4	基因组学与营养组学	160
8.5	商谈的和实用的观点:新的实践与责任	165
8.6	在技术文化的时代我们如何喂养自己?	167
8.7	结论:食品技术是否意味着好生活?	167
第9章	食品生产体系的全球化	169
9.1	全球化及对它的不满	171
9.2	食品贸易:风险和文化	177
9.3	贫困和世界饥饿	182
9.4	国际性的民主化政府结构和公共论坛	186
第10章	消费者、富足和责任	188
10.1	消费或消费者社会	190
10.2	消费者被置身局外	193
10.3	消费者、公民和市场	196
10.4	味道:乐趣、盛宴和禁食	205
10.5	暴食:罪孽还是快乐	210
10.6	个人权利和责任	222
第11章	风险认知的差异和食品安全观点	224
11.1	引言	224
11.2	不同的风险认知和风险评估	225
11.3	关于风险和食品安全界定的争论	228
11.4	当今欧洲食品安全政策和技术中的五类问题	229
11.5	尊重并接受风险认知上的差异	230
11.6	结论	234
第12章	食品科学家的社会责任	235
12.1	关于吃什么和食品科学家的新任务与新责任	235

12.2	生命科学和食品科学的新发展：基因组学	236
12.3	责任的因果理论	239
12.4	责任的社会角色理论	240
12.5	责任的实用主义理论	241
12.6	结论	245
第 13 章	明天的农业和营养	246
13.1	三大挑战	246
13.2	主要的伦理观点	248
13.3	欧洲和世界各地的农业前景	249
13.4	理性的消费者	252
13.5	食品的治理	254
13.6	与道德困惑并存的食物伦理	257
参考文献		259
译后记		274

第1章

好食物、好饮食、好生活

食物和哲学,二者有关系吗? 毕竟,哲学思考的是生活中更高意义上的问题,而食物涉及的则是低层次的日常事务。这是一些错误认识。吃喝两者是人类生活中极其重要的内容。当我们用餐时,我们与现实和周围的自然界相关联。更重要的是,食物变成我们身体的一部分,我们品味并感知它。我们通过吸收自然界的产物来赋予我们身体以生命活力。食物问题被哲学忽略了太长的时间,因为哲学思考人类生活中的重大问题。食物和哲学相互关联,如同身体与自然一样。这就是为什么对于哲学家的思考而言,这是一个严重的疏忽和盲点,以至于几乎没有营养方面的哲学著作在英语世界出版。让我们着手来做这方面的工作吧。

营养、食物究竟是什么? 我们消费的食物有我们所说的水果、蔬菜、肉、土豆。所有这些都是我们生产、加工、食用,并最终成为我们身体的一部分的自然界的产物。身体将面包、奶酪、红酒、鱼和肉这些自然产物转换成善良的或卑劣的思想,转换成英雄的或懦夫的行为。咬一口多汁苹果所产生的色香味奇妙混合将转换成我们的血肉,并可能

转换为有趣的思想、悦耳的话语、舒心的微笑或粗鲁放荡的行为。如果说我这时在这里写下的句子是我早晨吃的一块煎蛋卷转换成的，听起来似乎并不奇怪。通过食物营养，自然转变成我们的思想和行为。常言道，人如其食。你是你吃的东西，我们是我们吃的东西。这意味着什么？我在这儿讲的故事现在是否已含在那块煎蛋卷中？

当我吃一些精美的食品时，如鱼子酱，人们认为我是一个优雅的人。在那种意义上，你是你所吃的就是正确的。但当我吃桑普拉斯或辛吉斯吃的食品时，那将使我成为一个像他们那样优秀的网球运动员吗？如果我继续帕瓦罗蒂的食谱，我将变成另一个帕瓦罗蒂？如果吃流行说唱天王阿姆吃的食品，这能使我成为阿姆？根据地球之友的奶酪广告，如果我吃有机奶酪的话，我将开始像牛一样哞哞叫。因此，如果我吃非有机奶酪，那我将变成一个集约化养殖场？的确，事情不是那么简单的。帕瓦罗蒂吃的乳蛋饼不包含他的唱腔，桑普拉斯吞下的牛排也不含有他用力的回击。在莎士比亚（William Shakespeare, 1564—1616）喝过的汤里，可能会有他的头发丝，但不会有他的诗。那或许更复杂的事情；我们不总是我们所吃的东西。

毫无疑问，好饮食有助于好生活。如果饮食有问题，生活质量便会受牵连。但好饮食几乎变得越来越困难。这不是因为一种食物直接产生的味道所导致的，而是食物生产方式总是变得越来越有问题。好饮食越来越难求是因为食物生产方式存在很大问题，它也使好生活变得越来越难求。

在西方社会，食物成为涉及时刻变化的个人身份的问题。这就是食品在公众辩论中获得日益突出地位的原因所在。有关营养的信息也处于不断变化中。例如，有关特定食品的健康价值信息，或者一种生态友好产品的质量，或者一种所谓动物友好的产品的品质。由于推动这些食物生产的科学与技术飞速变化着，因此与食品知识相关的问题，

如信息鸿沟或信息的可获取性就得到格外的关注。

对这些问题进行严肃思考的知识伦理学体系必须承认一个事实：消费者对农业和自然的理解很难与现代食品生产相一致。许多人想当然地以为一块猪排来自一头四处乱跑的小猪，这只小猪时常会受到满脸胡须的农夫抚爱。当发现事实完全不同时，他们会感到震惊甚至会被激怒。

尽管如此，有关食物的知识无论多么重要，并不是影响消费者偏好的决定性因素。更重要的是消费者所做的价值选择，包括对义务、价值、事实、期望和对他们所看到的价格选项的判断。因此，这些知识和伦理考虑在选择某种饮食方式上是紧密关联的。

社会对营养表现出极大的兴趣。在本书的研究中，我将集中于主要的哲学问题。食物在被食用之前需要经过哪些阶段？某种食物最先是一种像动物或植物那样的生命存在吗？那些生物体在变成食物的过程中都经受了些什么？我们人类可以什么都吃吗？如果是这样，我们人类如何控制那些生产过程，使其既能保证动物福利又能确保动物制品的口味鲜美？食品生产同样会引起环境污染，消除饥饿是否可以优先于保护环境？对环境、动物福利和食物质量的关注应该处于某种和谐的状态中，但这种和谐远没有达成共识，也非常难以实现。这些因素并不总是能够达成平衡，而是常常相互冲突。因此，人类需要探究实现其平衡的策略和方法。

然而，还有许多其他的因素。许多我还没有提到，例如全球饥荒问题，对仅能维持温饱的农民阶级的关注问题，以及废除那些对新进入者或小市场参与者而言不必要的壁垒且有助于促进营养状况的公平贸易体系问题。这些因素从全新的维度揭示了营养的社会意义：食物关涉享受与节制，富足与饥荒。饥荒是一个侵犯人权的普遍现象。让近十亿人依然遭受饥饿与营养不良，这简直是人类的一大耻辱。与此同时，

在西方国家,人为的食物短缺与营养过剩却十分普遍。这两方面的问题都涉及食物的社会与文化层面。

科学和技术的进步也扮演着越来越重要的角色。人们吃的每一口食物几乎都取决于科学发展,即使当我们认为我们只是在吃一个新鲜苹果的时候。毕竟,对于大多数西方人而言,选择吃苹果是深受苹果有利于健康的科学信息影响的。一个额外的困难是,科学信息常常是矛盾的,或者说它有赖于难以转化为日常现实性的统计概率。

所有这些因素都值得关注,但重要的是这些因素的混合。在食品领域,“二者择一”并不存在,存在的只有“两者都”的情况。对“两者都”情况的充分考量将成为哲学反思的起点。

1.1 所有这一切如何发生

食物和营养的基础是自然界,因其拥有丰富的生命要素,如动物和植物,以及非生命要素,如水和空气。自然界有助于我们生存,不仅我们人类,其他生物都需要自然界。自然界展现在我们面前的是一个内在的有机整体。在自然中,生物是相互依存的,每一种生物都需要其他生物。

自然界中的众多要素存在很大差异,很难说哪些是保持自然界持久存在的基本要素,哪些不是,什么原因让一些生态系统持续维系多年,而使另一些在很短的时间内消亡。专家提到生态系统和相互作用,以及自然界的四季变化:在春季,新生命孕育,植物枝叶发芽,然后茁壮成长,最后到秋季衰败。生长意味着转化、新事物产生,所有的事物都始终处在变化之中。但这也意味着死亡。

许多人将自然界看作一场盛大的舞会,其中的舞伴必须以同样的节律相互协同,否则就会出错,一些人会踩到其他人的脚,或者更糟,舞

伴会摔倒在一旁。有时候,它是一场野性而血腥的舞会,结果呈现出不确定性;有时候则是一场宁静而亲密,充满美好结局的舞会。蜜蜂生产蜂蜜且在植物间传播花粉;树叶为田野中的动物提供阴凉;鸟儿除掉有害昆虫,使植物从中受益。至于蝴蝶,则在花丛中舞蹈。

但更多时候它像一场战争,一场持续的争斗。在自然界所有复杂过程中,人类需要获取一个立足之地。人类从不满足于仅仅获取地面上的果实。为了吃,我们必须以平静而精心选择的方式干预自然界,耕种土地、锄草和浇灌土地。但有时候,我们以激进的方式进行干预,铲除某些植物或猎杀动物以保证其他植物或动物,如智人(*homo sapiens*)的繁衍生息。换句话说,人类可能是园丁或屠夫,但通常兼为二者。我们尽可能将那些令人厌恶的工作,如屠宰动物等由其他人秘密地在我们的看不到的地方去做,但事实上我们都是屠夫。无可否认是屠夫代表生命。在第三个主题中我们会再回来讨论这一问题。没有美味会自动掉在我们的口中;也不会自动有富饶的土地、流奶与蜜的河流以及美酒的小溪。

农业延续至今至少有一万年的历史,采集渔猎的时期更长。这些活动意味着人类已掌握一些技能,熟悉其周边的其他生物体的特性和习惯,如鹿和兔子,或者草莓和蘑菇等。渔猎和农耕需要学习一些技能,改造自然的能力不是天然的。这需要一些从父母、朋友和学校获得的知识。

那样的知识是地域性的,基于当地的土壤条件和气候环境,以及人们的偏好等等。

想吃鱼,就要在吃之前知道如何抓鱼。一条鱼不会正好飞进你的口中,你必须首先做一些事情。你需要知道哪种鱼饵能吸引鱼,知道哪种鱼待在清水区之外,以便你在浑水中捕捉。你需要像夜间的小偷一样知道你的去路,有时候你必须比较狡猾的鱼技高一筹。作为一个渔夫,