

引人入胜，发人深省。——《波士顿环球报》

[美] 哈维·列文斯坦 著 徐漪 译



Fear of Food

让我们害怕的食物

美国食品恐慌小史

A History of Why We Worry about What We Eat

上海三联书店

Fear of Food

让我们害怕的食物

美国食品恐慌小史

A History of Why We Worry about What We Eat

[美] 哈维·列文斯坦 著 徐漪 译



上海三联书店

图书在版编目(CIP)数据

让我们害怕的食物:美国食品恐慌小史/[美]列文斯坦
(Levenstein, H.)著;徐漪译. —上海:上海三联书店,2016.5
ISBN 978-7-5426-5547-9

I. ①让… II. ①列…②徐… III. ①食品卫生—历史—美国
IV. ①TS201.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 067280 号

让我们害怕的食物:美国食品恐慌小史

著 者 / [美] 哈维·列文斯坦
译 者 / 徐 漪

责任编辑 / 彭毅文
装帧设计 / 陈乃馨
监 制 / 李 敏
责任校对 / 张大伟

出版发行 / 上海三联书店

(201199) 中国上海市都市路 4855 号 2 座 10 楼

网 址 / www.sjpc1932.com

邮购电话 / 021-22895559

印 刷 / 上海叶大印务发展有限公司

版 次 / 2016 年 5 月第 1 版

印 次 / 2016 年 5 月第 1 次印刷

开 本 / 640×960 1/16

字 数 / 220 千字

印 张 / 15

书 号 / ISBN 978-7-5426-5547-9/G·1423

定 价 / 36.00 元

敬启读者,如发现本书有印装质量问题,请与印刷厂联系 021-66019858

序

不为享受,而是为健康而吃,这无疑源自美国的一个基本特征:害怕生病。人们如此急于相信通过某种饮食方式,就能获得愉悦而精力充沛的生活,这种情形或许在英国能看到,但肯定不会在法国、西班牙、德国或俄罗斯出现。在那里,美食即珍宝,营养学家即先知。

《财富》,1936年5月¹

在撰写关于美国人在法国旅游历史的两本书时,我开始对20世纪里有如此之多旅行法国的美国人与法国食物的关系出现了问题这件事感兴趣。虽然世界上大部分人都认为法国美食无与伦比,但美国中产阶级却总是对其满怀恐惧与不安。他们担心闻名遐迩的法式酱料掩饰了不清洁的肉料,担心菜单上陌生的菜式会让他们生病,担心饭店的厨房和侍者都不讲卫生。(更不用提厕所了!)我开始感到奇怪,他们与食物的关系怎么会糟到这个地步?²

与此同时,美国心理学家保罗·罗津(Paul Rozin)和法国社会学家克劳德·费什勒(Claude Fischler)正在展开跨国研究,重点调查在对待食物的态度上,美国人与欧洲人有多大差异。有一项调查表明法国人和美国人正好处于对食品担忧的两个极端。例如,当被问及一提到搅奶油和巧克力就会联想到什么的时候,法国人往往用愉悦的想法来回答,而美国人则使用“内疚”或“不健康”之类的表达。这让罗津发现:“在许多美国人看来,食物既有营养又有毒性,吃和不吃的危害性是一样的。”后来和费什勒联合发起的另一次调查也证实了这一点。这次调查显示,美国人比法国和另外四个欧洲国家的国民对于食物更

加忧虑,更有负罪感。其中法国人的反差尤其强烈,他们通常把就餐看作是社交行为,而非私人活动——也就是说看作赏心乐事。美国人则相反,被一种对于自己的食物选择所负有的个人责任感所折磨,总是在关注“营养”而非“美味”。³

viii

所有这一切都促使我重新审视:为什么在 20 世纪的大部分时间里把自己看作是“世界上吃得最好的人民”的美国人,如今却已经到了这个地步。我说“重新审视”,是因为在 1993 年,在我第二本关于现代美国食物历史的书《丰富的悖论》(*Paradox of Plenty*)结尾处,就提到了“一个人被富足的物质所围绕,却无法享用的悖论”。⁴然而这本书以及前一本《餐桌革命》(*Revolution at the Table*)的主旨,则是考查自 1880 年左右以来,形成美国人饮食习惯的各种各样的力量。《让我们害怕的食物》在这项工作中只扮演了较小部分的角色。在本书中,我使用了在前两本里所提及的一些话题,如改善食品卫生以及排除大规模生产影响的种种努力,作为一个出发点,以进一步深入研究这些话题对美国人食物焦虑的影响。这使我得以从一个不同于其他研究——包括我自己以往的研究——的角度来看待各个相关专题,包括追求“纯净”和“自然”食物的运动、维他命狂热,以及饱和脂肪恐惧等。作为这一思考的结果,我希望本书能够吸引那些关注美国人与食物之间的关系是如何随着时间的推移建立起来的读者。我同样也希望本书能够成为当下流行的食品流言的解毒剂。如果它能帮助减轻即使是少数人的焦虑,并增加他们从饮食所得到的乐趣,我会认为这就是成功了。

我要再一次感谢我的妻子莫娜(Mona),她就是老式无线电喜剧演员所说的那种“我的好伙计兼最严厉的批评家”。与对待我的上一本书相同,她用锐利而又饱含支持的眼光仔细审读了整本原稿,提出了许多有用的修订建议。我的朋友,来自位于巴黎的法国国家科学研究中心(Centre national de la recherche scientifique CNRS)的克劳德·费什勒从一位社会科学家的角度审阅了大部分原稿,同时我的分子生物学家朋友、滑铁卢大学(University of Waterloo)名誉教授杰克·帕斯特纳克(Jack Pasternak)则提供了一位正宗科学家的眼光(我猜作者这里是在调侃社会科学——译注)。麦克马斯特大学

(McMaster University) 迈克尔·G. 德格罗特医学院 (Michael G. DeGroot School of Medicine) 名誉教授唐纳德·罗森塔尔博士 (Dr. Donald Rosenthal) 运用其医学方面的智慧为原稿指点勘误, 增强了我的信心。宾夕法尼亚大学 (University of Pennsylvania) 的保罗·罗津教授应出版社之邀通读了书稿, 并提出了许多有用的建议, 我都力争将其纳入书中。芝加哥大学出版社 (University of Chicago Press) 的编辑道格·米歇尔 (Doug Mitchell) 一如往常地支持本书。当然, 书中所传递的享受美食的理念与这位专注的美食家 (原文为法语 *bec fin*) 一拍即合, 没有什么能够阻挡他对佳肴的向往。他的副手蒂姆·麦戈文 (Tim McGovern) 在将书稿整理成最终印刷版本时, 也是一如既往地干练称职。

本书的一部分是基于我 2009 年在安大略省伦敦市西安大略大学 (University of Western Ontario in London, Ontario) 所做的年度“乔安妮·古德曼 (Joanne Goodman) 系列讲座”的内容。“乔安妮·古德曼系列讲座”由乔安妮的家人和朋友所设立, 是为了纪念她的乐观精神、对知识的探求, 以及她在西安大略大学所度过的硕果累累的两年时光。

ix

加拿大安大略省汉密尔顿市 Hamilton
2011 年 1 月

引言

我们对于食物的焦虑，其根源是所有人都具有的共有的东西——也就是保罗·罗津所说的“杂食者的困境”¹。也就是说我们人类与……比如说考拉不同，后者始终只吃桉树叶，不会离开桉树生长地域，我们食用多种不同食物的能力，使得我们几乎能在地球上任何地方生存。而困境则在于这多种不同食物之中，有些会致我们于死地，这就导致了对食物的自然焦虑。现如今，我们的恐惧不再来自在荒野中遭遇的新植物，而来自担忧我们的食物在到达我们的餐桌之前，究竟被动过什么手脚。这些都是市场经济增长的自然结果，因为在食物的生产者和消费者之间插入了中间人。²近年来，工业化和全球化完全改变了我们所吃的食物的种植、运输、加工以及销售的方式，这更对我们的恐惧起到推波助澜的作用。

随便瞥一眼哪个揭露“都市传说”的网页，你都会发现其中漂浮着数量惊人的关于食物供应链（通常涉及可口可乐）离奇恐怖的内容。这些传说使我们得以一窥阴谋论的本质，然而并非本书所要记载的那种恐惧。我感兴趣的是拥有美国最显赫的科学权威、医学权威以及政府权威背书的那些恐惧。本书中有一位主角是诺贝尔奖获得者，另一位则自认为本应获奖。主人公里还有许多人都是当时最杰出的营养科学家。书中所谈及的政府机构无不配备各自领域的顶尖专家。然而，正如我们将看到的，他们所激起的恐惧最终被发现要么毫无根据，要么充其量也不过是夸大其辞。其他造成全体美国人恐慌的事件，其实只威胁到了极少数人。

这些恐慌及其所造成的对食物的焦虑，都源自 19 世纪末开始出现的多重力量的汇合，其改变了美国人的食物以及他们对自己食物的

想法。首先也是最重要的，是当代家政经济学家常常指出的一点：多年以来，食物的生产和处理正在稳步从家庭转移出来。在美国建国早期，当时百分之九十的美国人住在农场里，处理他们食物的外人主要是磨坊主和贩卖盐和糖蜜(molasses)之类必需品的商贩。消费者往往与其供应商保持着一种私人的信任关系，他们常常就是邻居。然而到了19世纪晚期，工业化、城市化，以及一场运输革命改变了这个国家。城市勃兴，铁路在国土上纵横交错，巨大的蒸汽船涌入港口，而城市居民的食物岂止是并非由邻居所种——它们甚至不是在邻国种植的。装罐、腌制、精炼、研磨、烘焙，以及其他种种保存和处理食物的工序，以往都是在自家或邻居家完成，如今却被冷冰冰的大公司掌握。食物在陌生人的手里一路走来，沿途充满着在质量和卫生上做手脚以牟利的机会，因而有足够的理由怀疑在到达餐桌之前，食物到底遭遇过哪些不堪之事。

这些自然产生的关切，又被现代科学所加深。19世纪晚期，营养科学家发现食物并不只是人体引擎毫无差别的燃料而已。他们说食物中含有蛋白质、脂肪以及碳水化合物，每一种都在维护人体健康的任务中扮演一个不同的角色。只有科学家才算得出每种成分的需要量。随后他们又用美味是健康饮食最不可取的指标这一警告，为现代人对食物的焦虑打下了大部分基础。

与此同时，新生的细菌致病理论也加剧了恐惧，这一冲击将在本书的前两章中论及。接下来的两章则探讨对于用来保存和处理食物的化学品的忧虑。随后的一章讲述美国人对牛肉是如何神魂颠倒到了不顾任何正当警告的程度。然后我要提到，维生素的发现导致人们担心，现代化的食物处理去除了食物中这些必须的元素。下一章讲述了对现代食物处理的担忧，是如何导致人们理想化地看待前工业化时代的饮食，如巴基斯坦一个所谓的世外桃源的地方居民的食谱，以及随之而来的天然和有机食物的热潮。最后的两章则谈及脂肪恐惧(lipophobia)——即对膳食脂肪的恐惧，一些美国人将其称为“我们国家的全国性饮食失调症”。

3 当然，要激起美国人关注自己的食物，几条吓唬人的理念是远远不够的。食品工业所涉及的巨额金钱，意味着其中也蕴含巨大的金融

风险。然而我们应该看到，利益相关者并不只是那些最常受怀疑的，占据粮食生产主导地位的大公司，也有善意得多的参与者。好心的公共卫生当局试图通过发出夸张的食物风险警告来证明自身的重要性。家政经济学家则通过教授如何正确饮食来避免致命疾病，以期自己在教育系统中的地位辩护。在二次世界大战期间，联邦政府传播误导性的观念，认为服用维生素可以弥补食品加工所造成的营养缺乏，并帮助国家抵御入侵。战后，美国心脏协会（American Heart Association）等非盈利性慈善团体募集了数十亿美元的捐款，以传播这样的观念，即吃了不该吃的食物已经造成数以百万计的美国人病故。科学和医学研究人员则获得了更多的政府和企业研究拨款，以警告人们，食用脂肪、糖、盐以及一大批其他食物所存在的风险。

但由此而造出的食物恐惧需要一个乐于接受的受众，而美国中产阶级正好就是这样的人。到20世纪初，他们已经成为美国文化的主导力量。由于主要居住在城市和大型城镇，他们最受益于大大增加的可供选择的食物，而这正是运输、加工和销售上创新的结果。但是随之而来的销售者与消费者之间信任关系的销蚀，却使得他们对于食物方面的恐慌特别敏感。媒体现在已经成为他们的食品安全信息的主要来源。既然这种信息多数都有着合乎科学的起源，因而也就主要是由中产阶级的媒体——“有品质的”报纸和杂志，后来又加入了电台和电视新闻以及公共事务节目——来扮演传播者的角色。

美国中产阶级中残存的清教徒主义也使他们易于感受到对食物的恐惧。一种数百年来都在鼓励人们对自我放纵感到内疚的文化，一种认为救赎之路必须由自我克制铺就的文化，使得他们特别容易被为了健康牺牲自我的要求所感召。也使得他们愿意相信营养科学家们关于美味——也就等同于享乐——是饮食最不健康指标的一再警告。到了20世纪末，随着自我放纵有利于个人和社会的概念占据优势，这种充满内疚的文化似乎已经减弱。然而，在这种更自我中心一些的人生观之中，仍然存在着旧观念，认为疾病和死亡是由个人自己的行为所造成的，这其中就包括——经常被看成是最主要的一点——爱吃什么。（“美国人”，一位英国幽默家曾说过：“都以为死亡是有得选的。”）

4

其结果是,美国中产阶级在一个又一个、一眼望不到头的与营养有关的恐惧夹击中蹒跚而行。就在我撰写这本书的时候,正流行着一个针对饮食中盐的恐惧。与其他每次的恐慌一样,专家们拿来吓唬全国人的东西,其实只危害到一小部分人(在这里补充一点,我也属于这一小部分人)的身体健康。通常情况下,在家庭以外的地方处理和加工食物这件事承担了大部分的指责。然而现代城市生活的要求似乎使得除了依靠这类加工食品,也没有其他更方便的办法了。这是不是意味着对食物的焦虑仍将作为北美中产阶层生活的特征,一再反复出现呢? 我的研究并没有发现其消失的可能性。不过,我希望通过将这种焦虑放入历史的角度来审视,能够为减少这一焦虑做一点小小的贡献。

目 录

序 1

引言 1

第一章 病菌恐惧症 1

第二章 牛奶：“最宝贵也最危险的食物” 12

第三章 自体中毒及其争议 20

第四章 细菌与牛肉 37

第五章 厨房里的卢克雷齐亚·波吉亚？ 55

第六章 维生素的狂热与缺乏 71

第七章 “隐性饥饿”在蔓延 86

第八章 来自世外桃源的天然食品 98

第九章 脂肪恐惧症 115

第十章 创建全国性的饮食失调 128

尾声 148

常见引用源缩写表 152

注释 153

索引 208

第一章

病菌恐惧症

“拍死苍蝇！”

当代美国人比法国人还要害怕食物，这件事相当讽刺，因为现代人对食物的恐惧就起源于法国。正是在那里，19世纪80年代，科学家路易·巴斯德(Louis Pasteur)转变了关于疾病的观念，发现许多严重疾病是由叫做微生物、细菌或者病菌的微小有机体造成的。¹ 这个“疾病的细菌理论”导致了许多种疫苗的发展和医院引入了杀菌的程序，因之拯救了无数的生命。然而这一理论也助长了对于工业化究竟在食物供应中做了些什么手脚的忧虑。

当然，不知道自己的食物曾被动过什么手脚的恐惧，在杂食动物中是自然现象，不过味觉、视觉、气味(以及偶尔的灾难性经验)通常已经足以确定什么能吃，什么不能吃。然而病菌理论却帮助把决定权从感官知觉的领域中夺走，放到了实验室里的科学家手中。

到了19世纪末，这些科学家已经能够使用功能强大的新型显微镜描画更加可怕的画面。首先，他们证实病菌太小了，在实验室以外是完全无法检测的。1895年，纽约时报报道说，如果25万个这样的致病细菌一个挨一个排列起来，它们只会占据一英寸的空间。另一个品种，一滴液体就能容纳80亿个个体。更可怕的是，它们的繁殖能力简直惊人。据说有一种杆菌，能够在5天时间里迅速繁殖到足以填满地球上所有的海洋水体。²

报道还指摄入病菌的威胁也成指数倍地增长。到了1900年，巴斯德和他的继承者们指出，病菌是狂犬病、白喉、结核病等致命疾病的

病因。随后,它们就成了许多种疾病首要嫌疑人,如癌症和天花,但在这两种病上面,它们是冤枉的。1902年,一位美国政府科学家甚至宣称发现了懒惰也是由病菌引起的。³若干年之后,政府化学物质司(Bureau of Chemistry)司长哈维·威利(Harvey Wiley)用病菌理论来解释为什么他的秃头突然长出了满头卷发。他说他发现秃头是由头皮里的病菌造成的,并且通过开着自己的敞篷轿车绕着华盛顿特区转圈,把头暴露在阳光之中,杀死了病菌。⁴

6 美国的医生们最初接受病菌理论比较缓慢,但公共卫生当局却相当乐于接受。⁵在19世纪中叶,他们立足于疾病是由腐烂的垃圾和其他有机物质所散发出来的有毒有害废气所传播的这一理论基础,发动了清理全国城市的运动。因此只需要跨越小小一步,就能够接受污物和垃圾是看不见的病菌的理想繁殖温床这一观念。事实上,有一段时期这两种理论愉快地并存着,因为人们最初认为细菌只有在腐朽和腐烂的物质之中才能茂盛地生长——这些东西正是毒气的来源。随之接受恶臭的厕所、排水沟和城市街道两旁大堆的马粪中,真正危险的是细菌而不是毒气的观念就顺理成章了。科学家警告说,它们“实际上几乎无处不在”,并通过灰尘、脏衣服,特别是通过食品和饮料被带进人体中。⁶

污垢引起疾病的观念很容易就被美国中产阶级接受了。自从19世纪初以来,他们就养成了对于个人卫生的爱好。口中吟诵着“清静近乎神圣”的流行口号,他们定期洗澡,因而加强了在“不洗澡的大多数”民众面前的道德优越感,并以自己住宅的清洁为傲。这一观念也为学校里教授新式“家政科学”的女教师们所接受,她们利用其巩固自己主张的科学性。她们因而可以开始教授“厨房里的细菌学”,主要的内容就是“表面干净与化学清洁之间的区别”。⁷

美国无处不在的小贩,通过售卖号称能够杀死血液中病菌的药剂,推广了病菌理论。即使是神权也貌似无法抵御这样的入侵。一篇宣传一种这类药水的报纸文章里,有一张插图,描绘了一名刺客企图将长匕首刺入一位正在教堂祈祷的男士后背。文章标题警告道:“死亡无所不在,致病细菌比刺客的匕首更致命。没有一个人是安全的,没有一个地方是神圣不可侵犯的。”⁸

食品和饮料被认为特别危险，因为他们是病菌进入人体的主要载体。早在 1893 年，家政科学家就警告说，食品杂货商货架上的新鲜水果和蔬菜会“很快沾染街道上的尘土，而据我们所知，灰尘中充满了致病的细菌”⁹。一份关于食品安全的美国政府公告警告说，灰尘是“疾病的温床”，会感染家里和街上的食物。¹⁰ 1902 年，纽约市的卫生官员计算得出，拥挤、穷困的下东区街道上的空气中，杆菌的数量比富裕的东六十八街的空气里多出 2000 倍，这些杆菌几乎必然污染街边数百辆手推车里的食品。¹¹ 在城市铺装路面上被车辆碾碎的马粪尤其令人厌烦，它们会被吹到人脸上、吹到人家里，覆盖在食品商人露天陈列的食物上。1908 年，一位卫生专家估计，每年有 20000 名纽约人死于“在尘土中漂浮的疾病，主要由马粪所造成”¹²。

脏手可能传播病菌的观念，在医院的手术室中拯救生命时至关重要，自然也被应用到了食物上。1907 年，整个国家的视线都被“伤寒玛丽”的故事所吸引，这是一位携带伤寒病菌的厨师，吃过她做的饭的人里面，有 53 人染上伤寒，其中有 3 人死亡。她坚决否认自己是致病菌携带者，但是最终还是被送进收容所。¹³ 1912 年，巴斯德的继任者，时任巴斯德研究所(Pasteur Institute)所长的埃黎耶·梅契尼可夫(Elie Metchnikoff)宣布发现了肠胃炎是由一种存在于水果、蔬菜、黄油以及奶酪中的微生物导致的，如果母亲们在照料或哺育婴儿之前不用肥皂洗手，就会把这种微生物传染给孩子，这种病当时每年在法国害死大约 10000 名儿童，在美国可能更多。在那个时候，任何一种污垢都被看作是疾病的同义词。“哪里有污物，哪里就有疾病。”纽约一位杰出的病理学家如是声称。¹⁴

更容易拍到细菌的新型显微镜发现了更多沾染病菌的食物。一首名为《有只小虫子会来抓你》的小曲走红起来。第一节歌词是：

在消化不良的日子里，要关心什么，不在意什么
常常是个问题。

每个微生物和杆菌都用自己的招数来对付我们
早晚要占领我们的身体

在菜场里，在每一页菜单上，你找得到的每一样食物里，

DEATH IS EVERYWHERE.

DISEASE GERMS ARE EVEN
MORE DEADLY THAN THE
ASSASSIN'S DAGGER.

NO ONE IS SAFE. NO PLACE IS SACRED.

Disease claims the just and the unjust. It is no respecter of persons or places. It is just as likely to overtake the devout man at the altar as the ruffian in the disgraceful dive. The germs are everywhere—in the air we breathe—in the food we eat—in the water we drink. There is no way of escaping them except by keeping perfectly strong and well. A germ can find no lodging in a healthy body. Pure blood is an impenetrable armor against disease. A perfectly pure, healthy body has no place in which a germ may lodge. Such a body may come in contact with thousands of germs and never be harmed by them. Germs

and surgeon of the Invalids' Hotel and Surgical Institute of Buffalo, N. Y., perhaps the most important institution of its kind in the world. For more than a quarter of a century this wonderful medicine has been doing its work of healing all over the world and thousands upon thousands of grateful people who have been made well by it have written the most glowing and grateful letters to its discoverer. It is a secret preparation, in the sense that its discoverer has not publicly divulged its ingredients. This has naturally made it unpopular with physicians whose patients it has cured after they had failed.

There has been a good reason for preserving this secrecy. If the ingredients were known, many people would believe that they could make a preparation just as good by using the same component parts. This is not true, for the care in preparation, and in procuring exactly the proper quantity of drugs, has perhaps as much to do with the efficiency of the medicine as the character of its ingredients. As it is, the wonderful success of the "Golden Medical Discovery" has caused it to be imitated, and has caused the preparation of many articles said to be similar. There is nothing that in any way approaches it in certainty and efficiency. The druggist who offers you something else, which he says is "just as good" is not an honest man. He is not a safe man to deal with. If he tries to give you something else in place of what you want, how do you know that he will fill your doctor's prescription properly? If he will en-



“死亡无所不在”，1897年一篇杀菌剂广告如是说。广告中是一位男士站在教堂的祭坛上，标题是：“死亡无所不在。致病细菌比刺客的匕首更致命。没有一个人是安全的，没有一个地方是神圣不可侵犯的。”（《布鲁克林每日鹰报》Brooklyn Daily Eagle, 1897年）

都有一种病菌
喝水就像在喝“杀人的”威士忌
呼吸空气都像在玩命。¹⁵

甚至连家养宠物也难逃罗网。1912年，芝加哥人对猫的胡须和皮毛进行测试，发现了数量惊人的细菌，于是市卫生局（Board of Health）发出警告，宣称猫“对人类极度危险”。当地一位医生发明了一种捉猫的陷阱，可以安置在后院里，用以抓住和毒杀野生难驯的猫。堪萨斯州托皮卡市（Topeka, Kansas）卫生局发布命令，所有的猫必须剪毛或者杀掉。¹⁶ 联邦政府不愿意做得那么极端，但确实警告家庭主妇，宠物会把病菌带到食物上，他们把处置宠物的决定权交到家人手里。但是有些人却感到恐慌不已。1916年纽约市一场严重的小儿麻痹症（脊髓灰质炎）疫情导致数千人把自己的猫和狗送到美国爱护动物协会（Society for Prevention of Cruelty to Animals）去（用煤气）处死，尽管城市卫生专员抗议说它们并没有携带致病的病原体。从7月1日至6日，超过8万只宠物被送来处死，其中百分之十是狗。¹⁷

但在抵御病菌的战争中，最可怕的敌人并不是可爱的宠物，而是令人讨厌的家蝇。1898年，沃尔特·里德博士（Dr. Walter Reed）在美西战争中入侵古巴的美军部队中所作的著名的疾病调查，最终导致他发现了蚊子能够携带并传播引起黄热病的病菌。而黄热病在美国几乎不存在。不过他随后的发现更为重要，即家蝇能够把伤寒病菌传播到食物上，因为这种病每年大约杀死5万名美国人。¹⁸ 尽管里德的研究表明这需要苍蝇实际上全身沉浸在人类——而不是动物——的粪便里，但他的观察结果很快便形成了这样一种信念，即战争期间携带伤寒病菌的苍蝇杀死的美军士兵比西班牙人杀死的还要多。¹⁹ 这一观点得到了一种原始的流行病学调查的支持，专家们指出，伤寒发病率在秋季达到最高峰，而苍蝇数量也在这时达到顶峰。²⁰

于是归咎于苍蝇携带病菌污染食物所导致的疾病数量，增长的速度都快要赶上这种生物自身繁殖的速度了。1905年，《美国医学》（*American Medicine*）杂志警告说，苍蝇能携带结核杆菌，并建议整个食品供应链都应该用纱罩保护起来。²¹ 当年12月，一位公共卫生活

动家指责苍蝇传播结核病、伤寒以及其他许多种疾病。“假如一只苍蝇爬过某些水果或露天出售的熟肉并将其污染，”他说，“如果食物没有煮熟，杀死病菌的话，吃了的人肯定得伤寒。”纽约州的昆虫学家指出，在温暖的月份里，“苍蝇大爆发”恰好与伤寒和婴儿胃病死亡人数的急剧上升同时发生。“苍蝇种群在许多公共场所如此泛滥，原因无非是罪恶的冷漠和不可饶恕的愚昧无知。”一位《纽约时报》的编辑也深有同感，他写道：“允许苍蝇携带着疾病与死亡到处传播，简直是虐待儿童。”这份报纸称，苍蝇“带给家庭与人们的食物、饮水以及牛奶中的，不仅有伤寒和霍乱病菌，还有结核病、炭疽、白喉、眼病、天花、葡萄球菌感染、猪瘟、热带溃疡(tropical sore)和寄生虫卵”。一位费城的医生认为，苍蝇还可能携带导致癌症的病菌来感染食物。²²

1905年12月《纽约时报》上这篇文章的结尾说，毫无疑问，“卫生专家正在发起一场消灭苍蝇的战争。”²³的确，这场战争的头一炮已经在当年早些时候，在堪萨斯州首府托皮卡，由该州的公共卫生主管塞缪尔·科伦拜恩(Samuel Crumbine)博士打响了。科伦拜恩五短身材，他的事业开始于挎着显眼的六发左轮手枪在道奇城巡逻(Dodge City)，即传奇的牛仔之城充满暴力的街道上。如今，他开始四处张贴“苍蝇海报”和分发“苍蝇公报”，警告大家小心这种虫子造成的威胁。他的努力一开始收效甚微，直到有一天，在托皮卡棒球队1905年赛季的开幕赛上，灵感从天而降。当听到球迷叫击球手“长打(swat 在这里是击球，也有拍打飞虫的意思——译注)”，要打一个“牺牲飞球(fly 在这里是飞球，也有苍蝇的意思——译注)”的时候，他跳起来大喊：“我知道了！”他不是说看出了一个犯规球，而是说想出了一句口号“拍打苍蝇(Swat the Fly，也有打出飞球的意思——译注)”，这句口号成了他发起的这场运动的一个闪光点。当地一位教师又给他送来一件神奇的新式武器，是一把直尺，顶端绑了一个线网，他管它叫做“苍蝇棒”。科伦拜恩立即为其改名“苍蝇拍”，随后的事情，他们说你都能从历史书里找到了。

科伦拜恩于是把堪萨斯的学童都征召为他的战争雇佣兵：他们把成堆的死苍蝇带到学校，就能换取现金或者电影票形式的报酬。10个星期里，他们就交给老师总共30蒲式耳，估计有717.2万只苍蝇。科