

旬

内

THE WORLD'S SLAUGHTERHOUSE TOUR
うちざわ - JUNKO UCHIZAWA - じゅんこ

紀・屠・世

きこく とちく せかい

行・畜・界

子

澤

RYE FIELD

PUBLICATIONS



繪と文 李珮琪／譯

KOREA 韓国／INDIA インド
EGYPT エジプト／MONGOLIA モンゴル
BALI バリ島／TOKYO 東京
OKINAWA 沖縄／AMERICA アメリカ

WST



THE WORLD'S SLAUGHTERHOUSE TOUR

© Junko UCHIZAWA 2007, 2011

Edited by KADOKAWA SHOTEN

First published in Japan in 2011 by KADOKAWA CORPORATION, Tokyo.

Chinese translation rights arranged with KADOKAWA CORPORATION, Tokyo,
through TOHAN CORPORATION, Tokyo. and AMANN CO., LTD TAIPEI.

世界屠畜紀行

THE WORLD'S SLAUGHTERHOUSE TOUR

作 者 內澤句子

譯 者 李珮琪

責任編輯 林如峰

封面設計 王志弘

內文排版 黃暉鵬

國際版權 吳玲緯

副總經理 陳澄如

編輯總監 劉麗真

總經理 陳逸瑛

發行人 涂玉雲

出版 麥田出版

台北市中山區 104 民生東路二段 141 號 5 樓

電話：(02) 2-2500-7696 傳真：(02) 2500-1966

blog：ryefield.pixnet.net/blog

發 行 英屬蓋曼群島家庭傳媒股份有限公司城邦分公司

台北市民生東路二段 141 號 11 樓

書虫客服服務專線：02-25007718・02-25007719

24 小時傳真服務：02-25001990・02-25001991

服務時間：週一至週五 09:30-12:00・13:30-17:00

郵撥帳號：19863813 戶名：書虫股份有限公司

讀者服務信箱 E-mail：service@readingclub.com.tw

歡迎光臨城邦讀書花園 網址：www.cite.com.tw

香港發行所 城邦(香港)出版集團有限公司

香港灣仔駱克道 193 號東超商業中心 1 樓

電話：(852) 25086231 傳真：(852) 25789337 E-mail：hkcite@biznetvigator.com

馬新發行所 城邦(馬新)出版集團【Cite(M) Sdn. Bhd.(458372U)】

41, Jalan Radin Anum, Bandar Baru Sri Petaling, 57000 Kuala Lumpur, Malaysia.

電話：(603) 90578822 傳真：(603) 90576622 E-mail：cite@cite.com.my

印 刷 城邦印書館

總 經 銷 聯合發行股份有限公司 電話：(02)2917-8022 傳真：(02)2915-6275

初 版 2014 年 12 月

定 價 新台幣 450 元

I S B N 978-986-344-166-3 Printed in Taiwan

著作權所有・翻印必究

世界屠畜紀行／內澤句子著；李珮琪譯。

一初版。一臺北市：麥田出版：家庭傳媒城邦分公司發行，2014.12

面：公分

ISBN 978-986-344-166-3(平裝)

1.屠宰業 2.文化研究

483.2

103018807

前言

第一章

韓國

009

可樂洞市場的屠宰場

在馬場洞工作

歧視是否存在

第二章

峇里島

039

嚮往的烤乳豬

在滿月的寺院裡看到牛牲禮

祭典和牲禮

第三章

埃及

063

開羅的駱駝屠畜

第四章

伊斯蘭的世界

085

伊斯蘭教徒和宰牲節



第五章 捷克.....097

屠畜和愛護動物
宰豬節・豐饒的豬肉慶典

第六章 蒙古.....117

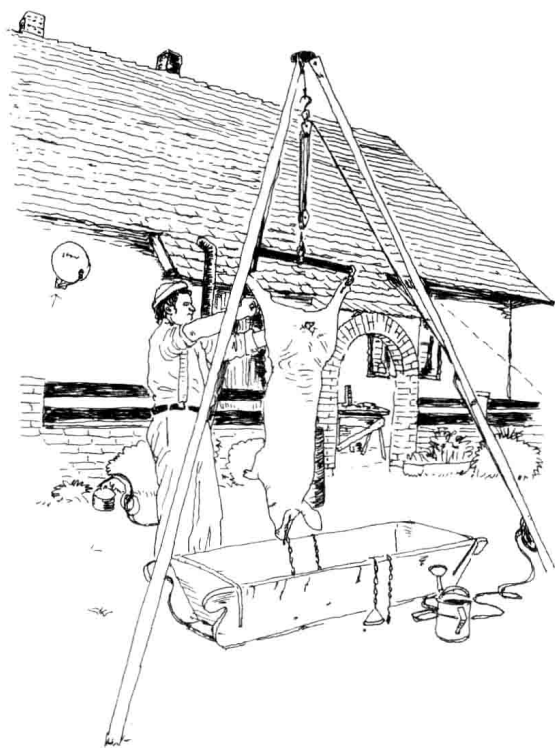
四周草原環繞
蒙古佛教和屠畜

第七章 韓國的狗肉.....137

狗肉博士的挑戰

第八章 殺豬・東京・芝浦屠宰場.....149

肉是被製造出來的
各式各樣的專家
技術超群的老師傅的境界



第九章 沖繩……………193

山羊的魔力魅惑我
大海串起的吃肉文化

第十章 豬的內臟・頭

東京・芝浦屠宰場……………217

豬的肉臟和頭



第十一章 鞣革 東京・墨田……………229

鞣革非一蹴可幾

第十二章 從動物的立場來看……………243

猴子的心情？

第十三章 牛隻屠宰 東京・芝浦屠宰場……………255

超高級和牛牛肉在芝浦集合
到屠體完成為止

狂牛症檢查和屠宰

第十四章 牛的内臟・頭・東京・芝浦屠宰場……………297

内臟業者的早晨

第十五章 印度……………311

印度教徒和宰牲節

徘徊屠宰場

第十六章 美國……………341

屠宰場藍調

資本主義和牛肉

終章 屠畜紀行之後……………375

後記

文庫版後記

主要參考文獻



旬

内

THE WORLD'S SLAUGHTERHOUSE TOUR
うちざわ - JUNKO UCHIZAWA - じゅんこ

紀 | 屠 | 世

きこう

とちく

せかい

行 | 畜 | 界

子

澤

RYE FIELD

PUBLICATIONS



繪と文 李珮琪 / 譯

前言

第一章

韓·國·

009

可樂洞市場的屠宰場
在馬場洞工作

歧視是否存在

第二章

峇·里·島·

039

嚮往的烤乳豬

在滿月的寺院裡看到牛牲禮

祭典和牲禮

第三章

埃·及·

063

開羅的駱駝屠畜

第四章

伊·斯·蘭·的·世·界·

085

伊斯蘭教徒和宰牲節



第五章 捷克.....097

屠畜和愛護動物
宰豬節・豐饒的豬肉慶典

第六章 蒙古.....117

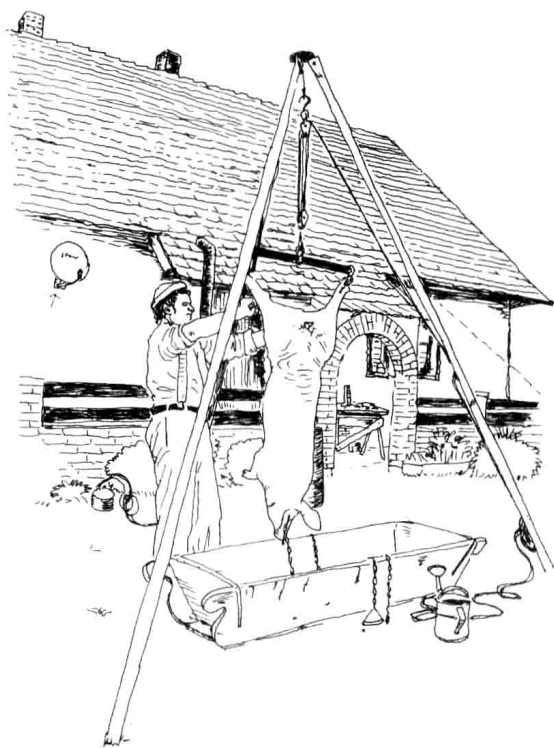
四周草原環繞
蒙古佛教和屠畜

第七章 韓國的狗肉.....137

狗肉博士的挑戰

第八章 殺豬・東京・芝浦屠宰場.....149

肉是被製造出來的
各式各樣的專家
技術超群的老師傅的境界



第九章 沖繩……………193

山羊的魔力魅惑我
大海串起的吃肉文化

第十章 豬的內臟・頭

東京・芝浦屠宰場……………217

豬的肉臟和頭



第十一章 鞣革 東京・墨田……………229

鞣革非一蹴可幾

第十二章 從動物的立場來看……………243

猴子的心情？

第十三章 牛隻屠宰 東京・芝浦屠宰場……………255

超高級和牛牛肉在芝浦集合
到屠體完成為止

狂牛症檢查和屠宰

第十四章 牛的內臟・頭・東京・芝浦屠宰場……………297

內臟業者的早晨

第十五章 印度……………311

印度教徒和宰牲節

徘徊屠宰場

第十六章 美國……………341

屠宰場藍調

資本主義和牛肉

終章 屠畜紀行之後……………375

後記

文庫版後記

主要參考文獻



(前言)

我第一次親眼看見屠畜，也就是宰殺動物的行為是在一九九三年的蒙古。當時我住在中部戈壁大草原上的蒙古包（游牧民族的帳棚）裡，有幾位女性為了準備宴客的晚餐，在蒙古包旁清洗羊的內臟。看見染成血紅色的鍋子裡漂著長長的腸子，我心中受到了莫大的衝擊。太驚人了！這就是我等一下要吃的東西。想想也是，肉本來就是血淋淋的東西。

這一幕究竟該用詭異或是羊兒很可憐來形容好，當時我根本沒想那麼多。我只是非常懊惱自己沒看到在旁邊跑來跑去的羊兒是怎麼變成鍋裡載浮載沉的內臟和肉。他們是怎麼宰殺的？剖開羊兒裡頭長什麼樣？肉的結構又是如何？我滿腦子都只有這些疑問。

話說回來，我在吃肉時從來都不曾思考過「肉品是如何製成的」。在日本是怎麼處理的？總不可能在草原或河邊屠宰，一定是用電宰方式處理的吧。

回國後，我很仔細地尋找相關資訊，但首先，電視上從來不曾出現過屠宰動物的畫面，不僅如此，甚至連關於屠宰的著作幾乎都找不到。這幾年雖然因為感染狂牛症的牛隻而多了些報導，電視上也出現了美國屠宰場的畫面，但當時既沒有屠宰相關的影像也沒有書籍。好不容易找到的幾本書也全是國外著作，而且內容全都是介紹像蒙古游牧民族這類傳統的邊疆

生活，幾乎沒有關於日本屠畜的書籍，簡直像是怕人去想像肉品製作的過程一樣。

造成這種情況的非常大的原因在於，自古在日本從事這項工作的人就不斷地遭受歧視。有許多人害怕他人歧視的言語和惡意嘲弄，所以要公開播出他們工作的照片或影像是件非常困難的事。只是，日本人允許吃肉也已經過了一百五十年，覺得忌諱和感覺骯髒的人應該減少許多，不少人也像我一樣單純想知道怎樣屠宰肉品吧。更重要的是，我想解除了日本以外的國家，其他地方的人是否也有對於屠宰感到忌諱或覺得骯髒，不適合與食物扯上關係的負面情感？除了蒙古之外，應該還有更多國家光明磊落地進行屠宰。他們與日本到底有什麼不同？

我抱持著上述疑問開始走訪國外的屠宰場。不只是大型的屠宰場，也去了私人經營的小處理場。因為造訪的地方和訪問的人數並不足夠，再加上採訪的時間和各地狀況均不同，所以我並不打算就此對該地區的屠畜下結論。儘管如此，我還是竭盡所能地詢問每個地區在文化、經濟狀況、地理條件各不相同的情況下，現在肉品是如何經由屠畜製造出來的，還有當事人及周遭的人們是如何看待屠畜這項行為。

至於日本，在東京芝浦屠宰場的協助下，我花了很長的時間去素描，圖解屠宰牛豬的所有流程，更詳細畫出狂牛症檢驗的流程，也和員工進行訪談。

想想我在蒙古的草原上看到的羊到今天已經十三年了。這段時間當中不管日本或是國外關於食用肉品的狀況都有很大的變化，現在仍然繼續變動當中。其實我還有很多很想去的家，但是總之在這個階段就先讓各位讀讀看吧。

另外，在本書中我盡量不去使用「屠宰」一詞，而選擇了各位較不熟悉的「屠畜」。要將活生生的動物變成肉品，必然包含了宰殺的過程，不過因為我個人不喜歡「宰」這個字所帶來的負面印象，加上各位只要繼續讀下去應該就能了解，宰殺只不過是整個過程的最開端而已。後面還有許多道程序，最終才成為肉品。順帶一提，屠畜一詞的由來頗為古老，早見於明治時期的專業書籍，希望能藉此機會讓這個詞彙更為人所知。

那麼就讓我們展開屠畜之旅吧。雖然內容有點冗長，還是請各位陪我走到最後。

（第一章 韓國）

可樂洞市場的屠宰場

你所不知道的白丁歧視

我在學生時代第一次出國就是去韓國。在那之後我雖然也去了許多國家，但是韓國的再訪率是所有國家之冠，我到現在至少去了十次以上。我在首爾的市場看到豬頭和整隻狗大刺刺地擺放在旁，因此以為他們對於屠畜和吃肉的看法一定也十分開明。

但是，不管我去了幾次，會說多少韓文，認識了多少朋友，如果不認真開始做調查的話就永遠不會了解箇中緣由。韓國從李朝時代開始，就有被歧視的「白丁」存在。他們從事牛的屠宰和支解工作。

根據描寫白丁的韓國小說《神杖》（鄭棟柱著）書末的解說表示，朝鮮時代社會分為兩班、

中人的支配階級，和擔任勞工階級的農、工、商、漁業等常民兩個階級，再往下還有賤民階級，以及被稱為七賤的奴婢、妓生、禮人、蛙匠、鄉吏、使令、僧侶七種職業。而白丁則是連賤民階級都沾不上邊的社會最底層。他們既不准和其他階級通婚，也沒有權利打官司等，受到了諸如此類種種嚴重的歧視，可從事的職業也僅限定屠宰、鞣革等。

到了近代，法律廢除了身分制度，歷經了朝鮮王朝瓦解、日本的殖民政策、第二次世界大戰，在動盪不安的局勢之中，他們持續處於屈辱且悲慘的狀況下。現代韓國社會雖然已經不容易看見實際情況，但歧視仍然強烈殘留在他們的意識裡。

這和日本部落民¹歧視的歷史十分相似。原來不只是日本和印度（和尼泊爾）有這樣的歧視啊……愈往下讀，心情愈是沉重。

不過，我問過一些在日的韓國朋友，他們幾乎都不清楚「白丁」一詞。總結一下回答知道的人的答案大多是：「韓戰結束後的混亂期裡，不止白丁，許多韓國人都趁機篡改族譜（家系圖。族譜在韓國比日本更具重要意義。另外，白丁原本是不准擁有族譜的）；或是買新的族譜；或是改名，因此已經沒有像對某戶人家指指點點的明顯歧視了。現在從事食用肉品肢解相關行業的人大概和過去的白丁沒有關係，至少我沒聽過那樣的事。」

在韓國，不管是好是壞總之一切變化速度很快。科技化也比日本超前許多，所以不合時宜的歧視或許在年輕世代之間「有可能」消失了。想著想著，我已經降落在巨大的仁川機場了。

韓國人喜歡吃烤肉？

「我雖然在課本上學過白丁¹一詞，但是沒有實際使用過，而且也沒聽人說過。（壓低聲音地說）『賤民』這個字倒是有聽人說過，印象中是罵人的話。不過那應該是以前的事了。當然，我也沒有聽過什麼婚姻歧視的具體事例。」

進到首爾的市中心後，我和擔任口譯的裴瑀珍（音譯）見面，我將在日本反覆不解的問題一一詢問於他，只見他露出一副不解其意的表情。裴先生年約三十五、六歲，畢業於釜山的知名大學，曾經到留學日本，正是所謂的高級知識分子。

「的確做那種工作的人有可能會隱藏身分，總不可能誇口說自己在做什麼吧。可以誇口的職業像是律師、教授、藝人等等。談到歧視，歧視女性還滿常聽到的。但是最近女人也愈來愈強勢，像我就滿怕女人的……」

「對了，韓國有很多肉類料理對不對？」

「嗯，畢竟是肉食文化。但是我不怎麼吃烤肉。」

實際上我身邊講這種話的韓國人非常多。我從以前就很在意這件事，所以決定問問。

「那個……雖然有點失禮，但我覺得韓國的烤肉並沒有那麼好吃。或者，應該說還有很多東西都比烤肉好吃。尤其是韓式炒牛肉，我實在沒有辦法覺得它美味。」

「對啊，味道太甜了，我也不愛。那是以前人吃的大餐。我去日本時反而比較常吃烤肉。」提到韓國菜應該不少人會想到烤肉，在日本的韓國餐館有九成九是烤肉店（二〇〇二年

1 部落民是日本早年階級社會中被定為「賤民」身分、只能生活在指定的村落、從事特定皮革產業的日本人。由於行動被限定在特定部落，因此也被稱為「部落民」的問題。