

資料提供／左岸文化事業有限公司 文字彙整／余淑蓮

## 第八章

# 餵養巨人：食物工業化的故事 (2)

# 豐饒與飢荒並存

就某種程度而言，西方世界中伴隨食品工業化而來的「營養革命」看來是芝麻小事，不過就是人們口味或流行的改變罷了。然而有些潮流卻維持了相當長的時間。比方說，紅肉消費在已開發國家出現衰退，近來引起不少注意，有關產業還為此憂心忡忡，以為那是一個新的現象。

但那其實是歷史潮流，1899年美國每人平均一年消費掉72.4磅牛肉，1930年卻下跌到55.3磅。記錄這個變化可比解釋它要簡單很多。口味的多樣化是部分原因，工業化也有關聯：由於養雞和養魚產業達到工業規模，人們因而可以取得便宜有效率的動物蛋白質。此外，更普遍的情形是，工業化社會專注於尋求有效率的能量轉換型態，這暗示出人們偏好蔬菜食品。

### 營養革命：工業化社會尋求有效率的能量轉換型態

工業化帶來的社會改變或許也有關。在已開發世界，營養革命中最引人注目的潮流，莫過於區域之間和階級之間飲食的均等化。十九世紀中葉，巴黎每日的肉消費量是岡城、勒芒、南特和土倫的兩倍，比馬賽、土魯斯、理姆斯、狄戎、史特拉斯堡和南錫等城市多了2~4成；這些差異如今皆已消失。觀察過去這幾十年的一般社會，有一個醒目的特徵就是購物的資產階級化：針對大眾市場的食品店日趨高檔。出身另一個貴格會巧克力製造商家族的朗崔（R. Seeböhm Rowntree），曾分別於1899年和1935年在他的家鄉約克進行貧民生活調查，在這兩次調查之間，勞

工階級填補了他們和雇主階級之間的營養差距，程度相當驚人。

朗崔形容大多數接受調查的家庭吃不飽，不過這是因為他設定的標準高得不切實際，在他的定義中，適當營養所需的熱量比當時所有階級的平均熱量攝取值還高。同時，他的研究也受到他與當時大多數專業社會學家共用的議題所扭曲，此議題是：想要顯示即使相對高所得的家庭也需要學習營養知識，如此才能改變購食習慣。無論如何，他的發現最了不起的地方在於，他第一次調查的對象只有單調的飲食內容，日常攝取極少量的動物蛋白質，但第二次調查中收集到的菜單顯示出，即使最貧窮的家庭都能吃不只一種食物，而且一週可以吃一次烤牛肉、一次魚，至於其他種新鮮的動物蛋白質來源，好比肝、兔肉或香腸等，一週至少可以吃上兩回。

### 階級矛盾：自由市場原則，讓貧富差距又漸漸擴大

不過朗崔的確發覺，約克的失業人口和從事最卑微工作的赤貧人口有營養不良的情形。他以一位清潔工為此類有業之赤貧人士的代表，此人掙的收入僅夠一家人糊口。晚近的資產階級化出現一個諷刺的狀況，那就是它使得被摒除在外的人生活更加苦不堪言。在朗崔的研究發表後，社會民主福利實驗一度縮短「財富差距」。但是在大多數的已開發國家，政府為促進經濟成長，從1980年代起採納激進的自由市場原則，從此貧富差距又漸漸擴大。

想要不落人後，以「低於中產階級」的收入來維持中產的飲食型態，變成一件越來越困難的事。只要你家裡有過得去的食品櫃、爐子和鍋子，想要吃得價廉物美，基本上還是那個老辦法，就是購買時令蔬菜、大量的馬鈴薯、蒜頭、洋蔥、豆類和磨碎的生穀物。若有多餘便可拿來請客。

美國政府曾推行「節約食物計畫」，用意是促使接受救濟的家庭能以每人每天美金3.53元的預算吃得合理合宜。美食記者史坦嘉登加以嘗試之後，有了四大發現。第一，一般美國家庭在自炊餐食上的花費沒有高出多少，因此最貧窮家庭仍達到平均水準。第二，政府的計畫旨在「儘量不違

反美國家庭當前的飲食模式」；換句話說，政府預期即使是最貧窮的人家也偏好中產階級的飲食習慣，因此建議的餐食量少又次等。然而倘若人們吃新鮮時令食品，不受傳統觀念影響，還是可以吃得比較好、比較多、比較健

康，也比較有創意。第三，節約計畫帶有意識型態的痕跡。史坦嘉登寫道，菜單「側重美國營養師喜愛而我痛恨的那些無滋無味的假民族風味菜色。每道菜裡都偷偷放了青椒。」史坦嘉登還從菜單中大量使用羽衣甘藍這件事上，察覺到其中隱藏了種族假設，節約計畫的擬定者顯然以為大多數依賴社會救濟者是黑人。

最後一點，菜單充斥著教條式的營養主義：食譜像是現代營養迷信的完整目錄，鹽

啦、食用油啦，有時包括糖啦，用量都減少到荒唐可笑的程度；火雞最好吃的皮都被去掉；完全沒有牛油（雖然人造奶油中的反式脂肪酸跟飽合脂肪差不多一樣的危險）；牛奶一律用脫脂奶粉，由此做出來的麵包與布丁，灰撲撲又淡如水。

有個優點是，菜單中完全沒有現成的熟食和便利食品。不過在占有優勢的西方社會，即使最貧窮的人都似乎難逃資產階級化。

## 豐饒之疾：肥胖是比營養不良更大的社會問題

雖然階級和收入的飲食差異持續存在，西方

營養的大改變卻也使已開發國家民眾的食量一直不斷增加。十八世紀末，一般人每天平均攝取的热量大概不到2,000卡，如今則為3,000多卡。自從二次大戰期間發生糧食異常匱乏以來，西方的工業化和後工業化國家的低下階層民眾已不再營養不

良，而變成營養過度。在美國和西北歐若干國家，肥胖是比營養不良更大的社會問題。肥胖是表面證據，顯示其人是生活條件不足的社會弱勢者。誠如通用食品公司的產品開發專員歐戴爾（Arthur Odell）於1978年所說：「營養可沒人要買，哎呀，大家要的是可樂和薯片嘛！」西方人吃得太多的困境，電影中的描繪最是栩栩如生，好比說，費雷利（Marco Ferreri）導演那叫人又著迷又噁心的《最後晚餐》（La grande bouffe），在這



部虐待狂似的奇想影片中，主角們把自己吃到活活撐死。還有在英國喜劇影集《蒙提·派松》(Monty Python)中，什麼都狼吞虎嚥的貪吃鬼克雷歐索特先生，最後因為一顆餐後薄荷糖而噎死。可是這些諷刺劇弄錯了對象，在西方社會，因吃太多而受害的人很可能是一般所謂的窮人。對性命構成威脅的，正是廉價的食物。在此同時，世上大部分地區卻沒有機會感染到豐饒之疾。

因為從古至今，凡有豐饒，必有飢荒與之配對。未蒙受工業化之利的地區會發生什麼情形，從愛爾蘭1845~1849年的馬鈴薯荒可見端倪。那次飢荒造成100萬人喪生，迫使100萬人移民海外，愛爾蘭原是人口稠密國家的歷史就此告終。由於全然仰賴單一品種的馬鈴薯，愛爾蘭險些因一種殲滅作物的枯萎病而滅亡。倫敦的大英帝國政府也沒有處理好此次危機。不過，無能應付飢荒的並不僅有英國，這甚至並不是帝國主義惡行，比利時和芬蘭在1867~1868年也發生類似的馬鈴薯荒。在工業化時期，全球分裂成「富國」和「窮國」兩個世界，當逐漸工業化的社會解決了食物供應問題，其他地方的人卻倍受飢餓之苦。

## 世紀之苦：食物充足，物流通暢，為何飢荒不斷發生

除了歐洲、北美和其他少數幸運的地區，十九世紀的最後30年可說是飢荒年代，災情之重，奪走的性命之多，超過其他天災人禍。1876~1878年由於季風減弱帶來乾旱，印度發生飢荒，根據官方統計有500萬人死亡，根據客觀估計則應有700萬人之多。中國也發生飢荒，據官方形容「災情之慘，為歷朝歷代之最」。1880年代末和90年代後期，與一連串聖嬰現象有關的惡劣氣候兩度肆虐地球，太平洋上的反流為祕魯帶來週期性的水患，卻使其他多數熱帶地區承受旱災之苦。非洲的查德湖乾涸到只剩一半，尼羅河水位降低35%。據估計，惡劣氣候後續在印度造成1,200萬至3,000萬人死亡，在中國則有2,000萬至3,000萬人送命。

當然，貧窮常與我們同在，過去從來沒有農業社會不發生飢荒，全球息息相關的氣候型態一直以令人意外又控制不了的各種方式大肆破壞。不過，十九世紀末的飢荒呈現了食物歷史的新特徵，那就是：技術上而言，飢荒如今是避免得了的，因為全球食物充足，各地交流也有效率；但飢荒卻照樣不斷發生。有些人歸咎自由貿易使得「利物浦的小麥價格和馬德拉斯的降雨量……成為同一個人類求生大等式中的變數」。

帝國主義確實利用飢荒，說不定還促成飢荒發生。有位傳教士聽說過一句話：「歐洲人像滿天的禿鷹，到處追蹤飢荒。」祖魯人的最高統治者柴許瓦約(Cetshwayo)曾設法對抗大英帝國，他以為「英國首領阻止雨落下」。還有人說：「倫敦人正很有效率地在吃印度的麵包。」白人帝國主義者就算並未策動飢荒，至少也有處理不善之責。他們的國家不乏人道主義情操和食物，卻沒有把過剩的情操或食物應用於實際目的。「從總督火車包廂窗戶看出去的」風景，好像總是模糊了他們問題的嚴重性、他們責任的重大，使他們看不清解決方法在哪裡。

當然，帝國主義和自由貿易在某種層面上有其益處，至少是很曖昧的益處。來自歐洲的廉價生鐵對西非族群的食物供給有巨大的影響。西非當地的產鐵方式古老、成本又高，在歐洲的鐵輸入以前，一把鋤頭價值一條牛，兄弟必須輪流使用。然而還是有兩項論點直指帝國主義造成飢饉。早先，各地國家對聖嬰現象引起的嚴峻問題皆處理得宜。1743至1744年期間，中國盛產糧食地區的災情就獲得清朝政府的妥善處置；1661年，蒙兀兒君主奧朗則布(Aurangzeb)「打開他的寶庫」，拯救上百萬條人命，英國觀察員對此大表佩服。另一方面，西方國家只要有良心，似乎也有能力讓百姓不挨餓。1889至1890年期間，美國中西部也跟世上大多數地方一樣飽受旱災之苦，但由於救災行動得宜，餓死的災民寥寥無幾。

二十世紀末期依然是豐饒與飢荒並存。由於不公平的分配供給，已開發世界過度生產、過度飽足，其他地方動輒發生飢荒，兩者形成強烈對

比。有很長一段時間，問題似乎更加嚴重。1960年代，有識之士皆深信10～20年內飢荒將改變世界。1960至1965年間，貧窮國家的糧食生產率是人口成長率的一半。60年代中期，印度的糧食儲量等於「堪薩斯州麥田的產量」。1967年，美國運送五分之一的小麥產量到印度以濟助飢民。但就算可以有效率發起救災行動，也只是治標不治本，何況救災行動往往還有戰爭、貪污和對立的意識型態從中作梗。要掙脫飢荒的陷阱，只有從事農業革命一途。



#### 【購書資訊】



書名

**食物的歷史**  
透視人類的飲食與文明

作者

菲立普·費南德茲  
—阿梅斯托

譯者：韓良憶

出版：左岸文化事業有限公司

出版日期：

2005年12月

裝幀：25開／平裝／368頁

定價：350元

Tel：02-22181417

ext 152／楊位祥

#### 【讀者來函】

文／洪玲珠

## 因《鄉間小路》而結緣 北京訪林青

2006年5月8日，應兩岸交流協會的邀請，我與南陽義學一同到北京參觀訪問老人福利設施。無意中與林雲（協會秘書）聊天，她問我：「您在台灣，可曾看過一本《鄉間小路》的雜誌？」原來，她的父親—林青先生是《鄉間小路》的長期讀者與作者。我睜大雙眼，不敢相信，竟然能在大陸遇到知音，當天晚上十點，活動一結束，我就直奔林府。

乍見70多歲的林先生果然如林雲所形容的，貌如50歲的男士，中等而壯碩的身材，音亮如鐘；他親切的招待，似逢知己，我以《鄉間小路》為主題，暢談甚歡。

當年，他是一位天津南開大學化工系大四的學生，因下放勞改，居於鄉間牧羊為生。有一天，一群蜜蜂停在他的木堆中，揮之不去，他好心的到處詢問，要奉還那群蜜蜂。但好心的蜂主人說：「想必是蜂與你有緣，你不妨試著弄弄看。」並送他二冊養蜂小著。一夜閱

畢，就此展開30年的養蜂生涯。因為養蜂須逐花而居，在大陸各地移居，滿足他熱愛旅行的慾望，也因蜂而避開災難，擁有良好的經濟基礎，建立一個溫暖的家庭。

因為友人的推薦，十幾年來，他曾投稿十幾篇文章在《鄉間小路》上。他非常喜歡這本刊物，認為它是帶領讀者返璞歸真的嚮導，在大陸很難見到這麼純真的讀物。雖然一直沒有機會在台灣與大家見面，卻不時夢想著有一天能來台灣寶島與大家面對面的分享他的養蜂心得，並嚐嚐他最想吃的台南「棺材板」。

臨走前，他指導我如何辨別蜂蜜、蜂王漿、蜂膠。看著他年輕有勁有活力的樣兒，我也該好好研究蜜蜂與養生之道的關係呢。



（本文作者洪玲珠，台北市退休老師，中國婦女寫作協會會員，目前擔任五分埔社區發展協會理事，也曾投稿登於《鄉間小路》月刊）