

# 以犧牲味道為代價 短暫解決食物不足問題

食物不足的問題解決了，  
但味道就……



中國人經常驕傲地說，天上飛的、地上爬的、水裡游的，甚至蛇蟲鼠蟻，只要背脊向天，我們什麼都吃。這當然不是事實，歷史上從沒有出現過一個什麼都吃的文化，每一個文化總有一些東西不吃。滿族就視狗為神聖，不戴狗皮帽、不用狗皮作床褥，更不要說吃狗肉了；回族人因宗教信仰而不吃豬。然而，跟其他民族比較，中國人在飲食方面的禁忌較少，卻是事實。

為什麼中國人什麼都吃？一說中國人口多，不什麼都吃，便無法養活龐大的人口。聽起來，這個講法言之成理，但細心一想，印度人口不多嗎？印度至今仍有吃人吃狗，為什麼印度人不像中國人般什麼都吃？超過 80% 的印度人都是印度教徒，視牛為神聖，憲法禁止殺牛來吃；許多人視之為迷信，但中國傳統農村都不吃耕田的黃牛及供奶的水牛。

## 文化價值影響擇食

歸根究底，這是個文化價值的問題。過去，什麼都吃，才有「食德」。老人家千叮萬囑年輕人不要揀飲擇食，好吃的要吃，不好吃也要吃。

在十九及二十世紀，西方人殖民世界，遇到其他民族愛吃他們感到噁心的食物，統統都視為「野蠻、不文明」，那是西方人的種族歧視。在十九世紀，日本的英國人便曾說：日本料理「全部都是味道惡劣、令人不快的食物」。至今，西方人還是不敢輕嘗中國的皮蛋豆腐、鳳爪、魚腸、苦茶等等廣東美食。

全球化不但令世界各國在經濟上、政治上、娛樂方式逐漸「同一化」，在飲食上亦慢慢淘汰傳統的飲食方式。傳統的飲食方式是「就地取材」，「不時不食、因時而食」，附近有什麼天然的土產，就拿來作食材（飲食原材料）。過去，夏天才有西瓜，秋天才吃荔枝。今天，一年四季都可以吃到西瓜，因為西瓜已由人工培植，工廠式大量生產。

## 人工培植食材同一化

全球化促進了經濟繁榮，人口激增。為了餵飽新增的人口，傳統的有機耕作被機械化及工廠式耕作種植取代，為了以倍數增加收成，還廣泛使用化學肥料、人工配種、基因改造等等，以往

一年兩造，增至三造。畜牧亦如是——雞、豬、牛、羊等等——全部工廠式飼養。幾乎所有「農場雞」——不論是用來吃的或下蛋的——都飼養在籠子裡，由出生到屠宰，從未腳踏真正的土地。任何可以人工飼養的魚類，例如三文魚，都人工飼養、大量生產。食物產業已成龐大的跨國企業，得到國家、政府的保護、津貼和給予優惠，應付國內消費之餘，還可以出口賺外匯。

食材大量生產的好處，是保障供應充足，而且大量生產會使價格下降。過去只有少數人吃得到的珍饈，今天一般人都吃得到。大量生產也有壞處：工廠式培植飼養出來的漁農產品，要好好保存，運送到世界各地去，既要急凍，也可能要加入許多化學物，引起食物安全的憂慮，況且味道會「失真」。今天，我們常說「雞無雞味、魚無魚味」，正是這個意思。味道失真，多出神入化的廚藝，也煮不出美味的菜餚，正所謂「巧婦難為無米炊」也！

食物不足的問題解決了，代價卻是食物味同嚼蠟。  
(飲食系列·二)  
撰文：博文



▲傳統的有機耕作被機械化及工廠式耕作種植取代，連畜牧也是工業化飼養 網絡圖片

## 全球暖化 野生動物持續減少

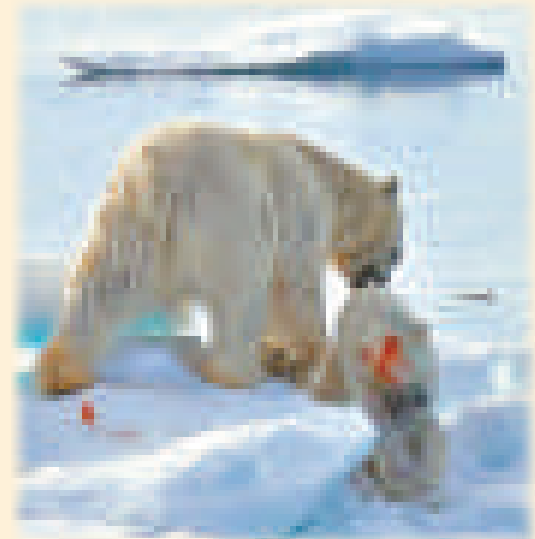
對人類來說，食物不足問題可能是人口膨脹、耕作土地短缺和水資源限制等原因所致，事實上，全球暖化也是另一個導致全球食物不足的原因，不論對人類還是對動物。

有攝影師曾拍攝到北極熊獵殺體型比自己小、較年幼的同類，而其捕獵方法更與捕獵海豹的方法相同。有人指出這種情況發生的頻率愈來愈高，因為全球變暖令冰塊大量消退，北極熊被困於食物短缺的陸地上，加上食物短缺季節越來越長，為了充飢，北極熊不得不捕殺自己的同類。

秘魯年前有大批鸚鵡離奇死亡，經解剖發現鸚鵡的死因是嚴重營養不良，牠們的肌肉很少、體重也很輕。估計因為全球變暖令海水升溫，導致鸚鵡和其他海鳥的主要食糧鯉魚南移，故此鸚鵡食物不足而營養不良；當中有部分鸚鵡為了充飢不得不獵食鯉魚（非鸚鵡食物）。另外，解剖後發現鸚鵡體內有蛔蟲，雖然這屬常見現象，但因食物不足，蛔蟲會令鸚鵡易貧血，有可能因此加速了鸚鵡死亡。

至於港人尤愛吃的三文魚也未能免疫，在海洋生活一個冬季的三文魚數量也以每年 4% 的比率持續減少。這也要歸因於全球暖化——海洋水面溫度上升改變了海洋食物鏈，食物不足令三文魚生殖系統發育減慢，延遲了牠們回溯上游交配產卵的時間。另外，在海洋生活愈久，三文魚被其他獵食者捕食的機會就愈高，這也是導致三文魚數量持續減少的原因之一。

除了這些因食物不足導致動物數字明顯下降外，世界各地也有不同的現象來提醒人們環境問題的惡化，包括日本有棕熊因山裡食物不足而走到市區覓食、雲南的大象也因食物不足而集體下山翻風景區的垃圾筒，甚至直接向遊人討食物。



▲北極熊獵食同類的頻率可能會愈來愈高 網絡圖片

## 思考點

### 獨特飲食文化應否尊重？

每一個民族文化都有本身獨特的飲食習慣。過去兩個世紀，亞洲人長期處於政治、經濟及文化的弱勢，許多傳統的美食習慣，被西方抨擊為不文明，尤其是吃狗。每年夏至，廣西玉林舉行一年一度的「荔枝狗肉節」，大街小巷數十萬人計公然吃狗肉。韓國人亦喜歡吃狗，2002 年韓日主辦足球世界杯，韓國隊得第四，球員安貞煥便歸功於「我們是吃狗肉長大的」，惹來西方動物權益分子的譴責。全球應不應該有統一的飲食標準，規定什麼東西不能吃呢？抑或應該尊重各國文化的差異呢？

## 知識點

### 皮蛋「噁心」 芝士「美味」？

每一個民族文化，都排斥陌生的食物。事關吃錯東西會吐瀉、肚痛、生病甚至死亡。神農氏成為中國神話人物，便因他有膽量「嘗百草」，確定什麼東西可以安全的吃。人類用別人吃什麼東西來分辨誰是「文明人」，誰是「非我族類」的野蠻人，假若另一民族嗜吃的食物，自己感到陌生和噁心，便認為對方野蠻落後。原產美洲的番茄，輸入歐洲後 300 多年都受到排斥，直至 1830 年代才敢吃，如今全球都視為又好吃又有益健康。2011 年，美國有線電視新聞網 (CNN) 曾將皮蛋列為「全球最噁心食物」，但西方卻視發霉的芝士為美味。

## 我見

### 捕鯊打亂海洋生態

匯知中學 4A 陳嘉妮

中國是一個由 56 個不同民族組成的國家，每個民族皆有自己獨特的飲食文化和習慣，也有一些飲食禁忌。不過自古至今，山珍海味中「鮑參翅肚」被視為傳統的名貴食材，當中的美味更令我們無法抗拒，所以在各種不同宴會和傳統節日中當然少不了它們。但由於中國現在極速發展、人口也不斷增加，所以我們對「鮑參翅肚」需求也愈來愈大，因此產生了不少問題。

「鮑參翅肚」中的翅是指由鯊魚鰭製成的魚翅，它是飲宴不可缺少的食品之一。魚翅煮好後會變成透明的絲狀，因為它本身沒味道，所以會加一些肉絲、花膠、海參等食材一起烹調。由於飲食業廣泛使用魚翅這種食材，所以令魚翅供不應求，加上鯊魚的鰭是十分稀少，魚翅的價值也相對比較高，因此吸引了世界各地的漁民爭相捕殺鯊魚。但當漁業者在捕鯊時，他們只會割下鯊魚鰭的部分，然後便將鯊魚拋回海中，為什麼他們會這樣做呢？這是為了要留下更多的空間存放更多的鯊魚鰭，可是他們這樣做卻會令失去了魚鰭的鯊魚失去游泳能力，雖然牠們不會馬上因失去了魚鰭而死，但牠們卻會因窒息或被其他鯊魚捕食而死；大量中小型魚類便會因失去天敵而數量暴增，嚴重打亂整個海洋生態的平衡。

世界自然基金 (WWF) 已洞悉到事態的嚴重，所以不斷呼籲我們加入拯救海洋的行列。為了避免鯊魚瀕臨絕種，已有不少公司及機構支持，市面上更有一些酒店及酒樓為了響應計劃已停止提供含有魚翅的菜餚，推出環保菜單把魚翅換成素翅，希望能為保護鯊魚盡一分力。

我們都應該尊重各國的飲食文化的差異，但我們卻應同時考慮對動物的人道問題，想一想我們是否真的應該吃狗肉、貓肉、馬肉等肉類。

## 書架

### 飲茶享天倫 更紓解怨氣

中國歷史是一科有趣的科目，它研究的範圍包羅萬有。惜香港教育界對本科的重視程度不足，令該科近年面對被「邊緣化」的危機。史學家邊耀東擅於研究中國的飲食文化，探討其在中國文化及社會上的意義。由於他在中文大學任教多年，不習慣上酒樓飲茶，不能算是真正的港人。「港式飲茶」如今遍及世界，深入內地。然而，「港式飲茶」的發源地並非香港，而是廣州。廣州的酒樓由清咸豐年間的「二里館」始。所謂「二里館」是茶資二里。後來又出現了「茶居」，如永安居、永樂居等等。其名曰居，是指消閒者消磨時間的去處。「茶居」傳入香港後，

漸漸改稱為茶樓。而「嘆茶」中的「嘆」字，是廣府話的用語，作享受解。今天香港人常說的「嘆茶」，即有享受人生的意思。因此，飲茶文化的盛行反映出華南地區文化與香港本土文化的關係。

此外，飲茶文化在香港亦發揮着社會的作用。香港人在嘆茶的時候往往會評論時局。邊耀東認為，香港雖無民主，卻有罵人的自由，只要不見諸文字就任由君便。港人胸中有多少怨氣，一罵便消於無形，可見，上茶樓嘆茶有助港人發泄心中的怨氣，是維持香港安定的重要因素。其次，香港地狹人稠，一家分居各處，逢周日假期或家庭慶典，借茶樓一聚維繫日漸淡薄的親情，保存傳統倫理關係。

近年，香港的社會分化情況惡化。每每為了某些議題（如德育及國民教育課程）爭論不休，毫無協調的餘地。或許，香港人可從飲茶文化



中，反思我們未來應走的路。  
香港通識教育會 李偉雄  
henrilee@graduate.hku.hk