

LIBERAL STUDIES

通識頭條

第 462 期

通識資料庫

13億人口的糧食生命線

民以食為天、糧以地為本。那中國的十三億人口需要多少耕地才能養活呢？「堅守 18 億畝耕地紅線，就是堅守 13 億人糧食安全的生命線。」這是國土資源部部長、國家土地總督察徐紹史 2010 年接受採訪時所說的。二十世紀末，美國世界觀察研究所所長布朗發表名為《誰來養活中國》的文章，轟動全球。一方面，中國人口增加、消費結構改善，糧食需求將大幅度增加；另一方面，中國耕地特別是優質耕地迅速減少。兩難境地下的中國，誰來養活？

徐紹史在 09 年度土地執法檢查集體約談會期間曾說，08、09 年度 172 個城市同口徑相比，違法用地宗數、違法佔用耕地面積分別下降 51.57%、18%；違法用地宗數佔新增建設用地總宗數的比例、違法佔用耕地面積佔新增建設用地佔用耕地總面積的比例分別下降 6.81 和 4.54%。

糧食總產量取決於耕地面積和糧食畝產量。從 1996 年到 2003 年，中國耕地從 19.5 億畝降至 18.5 億畝，七年減少一億畝，受耕地減少等因素影響，新世紀前三年，全國糧食產量持續下降。

2004 年，中國第一個「三農」工作的中央一號文件發布，確保糧食安全生命線，堅守耕地紅線成為全社會共識。2008 年起，國土資源部、農業部與國家統計局啟動省級政府履行耕地保護責任考核，絕大多數地方政府層層簽訂耕地保護責任書。浙江舟山等地還開展耕地和基本農田保護領導幹部離任審計制度試點。通過多種有效措施，「十一五」期間，全國耕地減少過快勢頭得到有效遏制，基本農田保護面積穩定在 15.6 億畝以上。

在四川成都、廣東佛山等地，政府支持設立的耕地保護專項資金，每年對農民給予每畝二百到五百元的經濟補貼，以經濟手段調動農民保護耕地積極性，構建耕地保護經濟補償機制的最新探索。

自古以來，土地猶如農民的生命，然而最愛惜耕地的農民，也曾一度任憑耕地荒蕪，大面積撙荒甚至想方設法把農地變成經營性用地。保護好耕地，歸根到底要調動農民積極性，積極推進微地制度改革，切實維護農民權益，推進微地補償新標準實施。

目前，國家要求各地建立微地補償標準動態調整機制，根據經濟發展水平、當地人均收入增長幅度等情況，每 2—3 年對微地補償標準調整一次。

按照國務院關於深化改革嚴格土地管理的要求，各省（區、市）開始制訂微地統一年產值標準和區片綜合地價，至 2010 年 9 月，全國已有 28 個省份公布實施了新的微地補償標準，補償水平普遍提高 20—30%，有的省份提高 1 倍以上。

資料來源：新華網

我見

糧荒愈來愈近

匯知中學 4B 吳偉翰

今時今日，隨着世界人口的增長，令到人們對糧食的需求越來越高，開始出現糧食短缺的國際問題。加上經濟的發展迅速，人民逐漸富裕起來，生活素質也變得愈來愈高，飲食習慣也隨之改變，出現許多浪費糧食的問題。針對以上兩大問題，我有以下想法：

首先，隨着人口的急劇增長，食物的增長速度開始難以追上，人類要開始面臨糧食短缺的問題。隨着現時醫學科技的發達，令到不少國家的出生率上升，死亡率下降，從而令到人口急速上升，令到食物開始供不應求。加上現時的土地供應不足，令到不少的耕地都變成了工廠和住宅，在現時不停追趕經濟繁榮的中國便是一個例子。根據聯合國糧食及農業組織在 2011 年對全球可耕地的調查可見，至 2011 年底，世界人均可耕地比 1950 年減少 50%，其中約有 25% 的可耕地，因長年沒有施肥和停過耕作，慢慢變得貧瘠，產量開始下降。由此可見，食物的生產速度追不上人口的增長速度，是糧食短缺的原因之一。

其次，人們的生活素質上升所帶來的問題。經濟的發展令到不少人富裕起來，飲食習慣開始有所改變。據我所知，現時人們不再追求吃東西是否充實，而是食物的味道如何。他們不會吃一些味道清淡的蔬菜，而是以豬牛雞鴨等肉類為主。以中國為例，現時中國人吃肉的數量是美國的 2 倍，人均吃 53.4 公斤肉類，是發達國家 80 公斤的三分之二，但一些人口眾多的國家，例如巴西和印度都趕上了發達國家的吃肉數量，那麼肉類的供應變得十分緊張，從而導致糧食短缺。

最後，是經濟發展迅速，人們逐漸富裕起來，浪費的問題越來越嚴重。根據地球之友的浪費食物調查中可見，不少國家每年浪費的糧食可以高達總產量的 40%，例如美國。另外，在香港這個城市，也有十分嚴重的浪費食物問題，由於人們富裕，常常在點菜時忽略飯菜的分量，因此有調查指出僅有三成的港人會吃光整盤的食物，其餘的七成則留下了大量的廚餘，令本港每年的廚餘數量不斷上升，人均浪費食物達 0.47 公斤，比台灣和韓國多了 0.15 公斤。由此可見，一些較為繁榮的國家或城市都有嚴重的浪費食物問題，所以經濟發展迅速也是造成糧荒的原因之一。

總括而言，從以上三點原因可見，人口的急劇增長令食物的產量難以追上所導致的糧食短缺，人們的生活素質上升所改變的飲食習慣，以及經濟的迅速發展所導致的浪費問題，最終都會引致糧荒。若人類不再好好珍惜食物，好好利用食物的話，那麼真正離糧荒這個國際問題的時間便愈來愈近。

人口增 嗜吃肉 食物結構失衡
全球面臨糧食短缺

歐盟數據顯示，每年達 50% 可食用糧食遭家庭、超市、食肆及食品供應商等扔掉

上來時，肉類產量能應付嗎？

人類要吃蔬菜穀物，豬牛雞鴨也要吃穀物才可供人食用，但可耕地減少兼貧瘠，天氣變壞，穀物產量下降，全球便的確有糧食短缺問題了。

糧食短缺不應單從產量去看，還有食物浪費的問題。今年八月，有非牟利國際環保組織指出，美國人每年浪費的糧食，高達總產量 40%。為了維持農產品價格，不致因供應太多而下降，美國每年扔掉不少農產品、肉類、海產、奶類等，或將還能吃的食物送往堆填區。一個美國四人家，每年丟棄的食物，足夠十名東南亞國家人民的平均所需。若是落後國家，可以養活更多人。

五成食物遭棄掉

所有國家都有浪費食物的現象。歐盟數據顯示，每年達 50% 可食用糧食遭家庭、超市、食肆及食品供應商等扔掉，這個情況看來會持續，至 2020 年糧食浪費約增 40%。香港每日人均浪費食物達 0.47 公斤，台灣 0.34 及韓國 0.3 公斤。假若發達國家能減少浪費，食物盡其用，恐怕就不會出現「朱門酒肉臭，路有凍死骨」。再說，假若全球人口都不吃肉，單單美國的穀物產量，已足以餵飽全世界人口。可是，就算在美國，也有六分之一人口未必能餐餐吃得飽。糧食短缺，其實是個「不患寡而患不均」問題。

糧食產量豐富，是因為機械化耕作，並大量使用農藥、生長激素、化肥、除蟲劑，甚至基因改造……等等，但產品可能損害人類健康，且食物味道不及過去。於是近年興起了有機耕作。然而，非洲大部分農民都是有機耕作，糧食卻不能自給自足，每三人有一人營養不良。但亦有專家認為，只要土地肥沃，輪耕得宜，有機耕作收成可較一般耕作高兩至三倍，仍足以餵飽不斷新增的人口。這個爭論，恐怕難有定論。

撰文：博文



自 1798 年馬爾薩斯指出，人口是 2，4，8，16……等倍數增長，食物的增長速度難以追上，人類經常要面臨糧食短缺的難題。今天，這個問題更加嚴重。一，世界人口達 70 億，並且不斷增長。二，至 2011 年底，世界人均可耕地少過 1950 年的 50%。以中國為例，許多農耕地已改建工廠及住宅。其中，約 25% 的全球可耕地，因長年沒停過耕作、使用過多化學肥料……等等，變得貧瘠，產量下降。三，踏入 21 世紀，小麥和稻米的產量每年增幅不及 1.5%，較上世紀大減。四，環境污染及溫室效應影響了天氣，大型旱災水災交替，令農產品的產量近年全面下降。

此外，全球化給許多新興國家帶來繁榮，人民富裕起來，飲食習慣隨之改變，少味味清淡

的蔬菜，多吃豬牛雞鴨等肉類。聯合國糧食組織指出，1960 年，全球只消費 6,800 萬噸肉，2009 年已達 3 億 3,000 萬噸。該組織 2011 年初預測，到 2050 年，世界各國對肉類的需求，將較 2000 年增加 70%。

富裕後多肉少菜

有些西方專家認為，這算是保守的估計，可能不只此數。最主要原因是中國崛起，十三億人愛吃肉。1978 年，中國吃了 800 萬噸肉，僅及當年美國的三分之一；至 2011 年，中國已是美國的兩倍。然而，在 2010 年，中國人均吃肉 53.4 公斤，比起發達國家的 80 公斤，只達三分二。當中國人吃肉等於發達國家人口，巴西、印度又追

思考點

吃得多 壞處多

吃東西，目的有三：一是為了填飽肚子；二是為了吸取均衡營養，保持健康；三是為了享受食物的味道。現代人對營養學所知甚少，往往飲食欠均衡。中國人愛吃，往往為了食物味道好而吃得太多，吃得太飽——最典型莫如：飯後還要吃雪糕、西餅蛋糕、喝奶茶或咖啡……等等，太多糖下肚。專家亦發現，吃得太多，會令人吃得太多，因腸胃還未來得及分泌荷爾蒙，告訴大腦「已吃飽了」。貪吃既消耗食物，間接造成糧荒；身體痴肥，長出肚臍，有害健康，增加老來的醫療開支。

知識點

牛飼料多含激素

應否使用生長激素來餵飼食用牛，是科學家爭辯不休的問題。反對者認為，這樣做會影響人類健康。譬如：有美國研究指出，婦女經常吃這類牛肉，生下的男童，精子數量減少，不育機會增加。這類調查至今未有定論。贊成者則指出，生長激素令牛迅速成長。一頭 80 磅的小牛，可以在短短十四個月內長至 1,200 磅，推出市場。牛肉大量生產，價錢下降，一般人都吃得起，而且瘦肉較多，脂肪較少。不用生長激素，牛肉價錢起碼要貴 30%—40%。再說，牛隻生長較快，會吃少點穀物，間接減少溫室氣體。

書架

飲食文化與食物浪費

近年，新界文物徑成為了港人「一天遊」的熱點。中小學亦受這種遊文物徑的風氣影響，主辦了不少考察文物徑的活動。多年來，我為了能帶領同學參觀文物徑，閱讀了不少相關的書籍。這類書籍往往以「遊旅指南」方式寫成，雖然有趣，但欠深度。華琛、華若碧（張婉麗等譯）的《鄉土香港——新界的政治、性別及禮儀》（香港：中文大學出版社，2011 年），是一部研究新界文化的人類學書籍，讀來不但令人佩服作者的學術水平，同時亦甚為有趣味。書中有一章介紹了新界人（中國人）的飲食文化，讓我們認識到中國人的一些飲食文化與今天食物浪費的情況的關係。

在中國社會等級中攀得越高，款待的規矩就越細緻複雜，特別是涉及食物的時候。例如，在宴會中，菜餚的質素及款式反映出就餐者的地位。古代宮廷所辦的宴會按賓客的地位來分等

級，影響民間的飲食習慣。在民間宴會中，以不同的食物款待不同類別的人，藉以鞏固社會等級的做法，亦非常盛行。考古學家張光直指出，中國飲食的主要特點是飯和菜，廣東鄉村的日常食物都是以飯菜為主。日常飲食以飯為主，但宴會則以菜為主，以大量的肉和魚款待客人。廣東人的宴會到最後才奉上飯食，這差不多是額外加添的食物。客人只可吃一勺飯，多吃非常無禮，因為這表示那些貴價食品未有填飽客人的肚子。反觀印度及非洲國家，當地的飲食制度並沒有顯示社會差別。在非洲，不管社會地位如何，每人每餐所吃的東西基本上相同。

中國人這種飲食習慣，在今天的香港亦容易找到它的蹤影。在飲宴中，九道菜已成為款客的基本要求。不幸，這種款客習慣亦做成大量的食物浪費。而當節日於家中用膳，我們亦會預備大量的食物，往往又會產生剩餘的食物。可見，中



國人的飲食文化與食物浪費有密切的關係。

本書除了介紹中國人的飲食文化之外，亦分析了新界人不同方面的生活風俗。對新界風俗有興趣的讀者，不讀本書，肯定是閱讀生活中的一大遺憾。

香港通識教育會 李偉雄
henrilee@graduate.hku.hk