

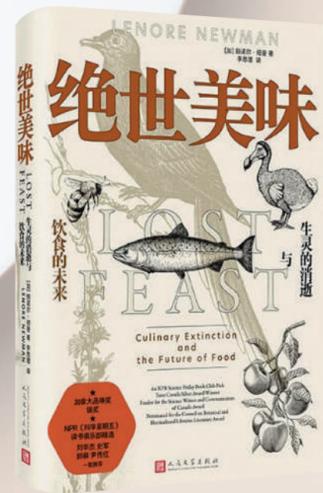
食物裏的人類秘史

——評介《絕世美味》

谷中風

書海動靜

《絕世美味：生靈的消逝與飲食的未來》的筆調是輕鬆的，話題卻很嚴肅。作為一名飲食地理學家，作者立足食物演變，究天人之際，窮古今之變，將全球考察的經歷和見聞娓娓道來，不時恰到好處地加上一點調侃。越往後讀，越有危機感，越引人反思作者在書的開頭提出的「絕世美味」的悖論。



▲《絕世美味：生靈的消逝與飲食的未來》，麗諾爾·紐曼著，李思環譯，人民文學出版社。



▲倫敦自然歷史博物館陳列的渡渡鳥模型。

「即使我們身處一個食物比以往更便宜、更多樣化、更容易獲得的時代，物種滅絕的幽靈仍然從根本上威脅着人類的飲食方式。」正所謂「民以食為天」，「吃什麼、怎麼吃」的問題貫穿人類文明史始終，也關乎生物多樣性，而這也正是本書所竭力展現的。

探索生物多樣性的底層邏輯

食物和語言一樣，都是人類掌握世界的方式。每一種食物的消失，都意味着我們與世界斷了一種聯繫。法語詞「terroir」直譯為「風景的味道」，意思是食物的特性本質與當代的環境因素有關；如果換成更符合中文習慣的詞，或許是「風土」或「風味」。烹飪是將生態和文化融合在一起的方式，其中隱含着文明的故事、人類的秘史。比如，在加拿大，人們偶爾會用雪來做飯，新加坡則以「雞飯」聞名。與烹飪不可分的是食材，它構成了烹飪這種語言中的「詞彙」。「食物給人類生活帶來了豐富性與複雜性，而食物體系中可食用物種的消失，正在削弱這種多樣性。」而這也正是作者尋訪從「世」上滅「絕」了的「美味」的出發點。

地球史的演進伴隨着物種的滅絕。特別是人類活動大大加劇了這一進程。「我們過度開發野生動物種群，無情地擴大農田和牧場，在人類的每一處定居點引入外來物種。」書中引述E.O.威爾遜的觀點，「如果現今的滅絕速度持續下去，到2100年，地球上有一半的物種都會消失。現如今，我們這個時代的物種中，大約有7%到10%的物種已經消失了。」書中寫了不少消失了的人類食物的故事，從古羅馬時代的羅盤草到十七世紀滅絕的渡渡鳥、一百多年前滅絕的旅鴿。而其中最有趣的故事，我認為是關於猛獁象的。這種古老的動物在滅絕之後還被當成食物，甚至作為騙局的幌子。一家探險家俱樂部，1951年1月13日在紐約羅斯福酒店舉辦了一次豐盛的年度晚宴，菜

單上有傳說中的嫩獁象肉。許多俱樂部成員都堅信他們吃到了猛獁象肉。在俱樂部總部，一幅象牙掛在一具企鵝標本之上，據說就屬於被嫩熟的那頭猛獁象的。這些猛獁象肉是冰川學家伯納德·哈伯德從阿留申群島專門弄來的。這個故事神秘而刺激，但事實並非如此。俱樂部成員之一、動物標本製作師保羅·豪斯當天沒有出席晚宴，請求晚宴委員會把他那份「猛獁象肉」寄給他。但不知什麼原因，豪斯沒有吃他這塊肉，最終它被收藏進耶魯大學皮博迪自然歷史博物館。2014年，該俱樂部的另一位成員、耶魯大學學生馬修·戴維斯對肉進行了檢驗，發現肉中沒有猛獁象的DNA，這塊肉屬於綠海龜。

揭示食物體系變遷的驅動力

從食物體系的變化可以看到很多東西。「一種消亡的食物不僅僅意味着人類失去了熱量的來源，還昭示着食物鏈上的一處斷裂。當我們失去一種食物，就會失去與之相關的食譜、製備和收穫的技術」。那麼，是什麼促使了食物體系的變化呢？作者認為，一個幾百年來從未改變的因素是「成本」。廉價的食物是現代社會的基石。書中以雞的例子加以說明。雞的歷史十分悠久，人類小規模養雞的歷史至少有8000年之久，但就在一個世紀以前，雞肉在食物體系中所佔的比重還相當小，它「稱霸」菜單的關鍵在於「人類已經開發出一套系統，盡量用更少的錢把牠們端上餐桌。」

作者以白描的手法記述了他參觀過的一家養雞場：這座規模龐大的農場每天為附近的溫哥華市生產10萬枚雞蛋。農場內空氣溫暖，只有一絲雞的氣味。一切都是白色的，乾淨、

平和，安靜得出乎意料。一個又一個雞籠被疊成高高的錐形。每個籠子裏都有6隻雞，裏面鴉雀無聲，只有雞蛋在流水線上移動、從斜面滾落的輕微聲響，像一條白色的河流從大樓湧向隔壁的檢驗大廳。如果閉上眼睛，根本不會知道房間裏有成千上萬禽類的頭腦。「飼料進去，雞蛋出來」簡明扼要地概括了食物體系運轉的基本邏輯。可供對比的是上文所說的旅鴿，後者沒有融入現代食物體系，原因之一便是牠們沒有被馴化。

影響成本的重要因素是科技，有些科技和食材本身並無直接關係卻對食物體系產生了重要影響。大西洋藍鱈金槍魚的例子就可以說明這一點。這種魚體型巨大，體重可達500公斤以上，是野生的頂級掠食者，相當於海洋中的劍齒虎。雖然大西洋藍鱈金槍魚深受漁民喜愛，但這種魚煮熟後硬而無味。一家航空公司和泡沫塑料包裝的發明，使它真正變成了商業魚類。20世紀70年代初，日本航空公司全球尋找適合飛機運輸又在日本受到高度重視的東西，把目光看向了大西洋藍鱈金槍魚，但最初的嘗試都失敗了，因為無法避免魚肉腐爛。直到1972年新設計的泡沫塑料容器問世，這一情況才發生改變。此後，「隨着藍鱈金槍魚被蘸着醬油一口一口吃掉，供應量逐漸減少。東大西洋的藍鱈金槍魚種群數量減少了70%，西大西洋的種群數量下降80%。」而太平洋藍鱈金槍魚自20世紀60年代流行以來，在太平洋中的數量已經下降了96%。

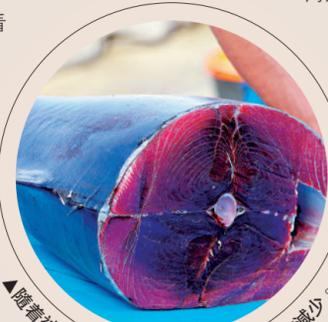
傾聽來自食物的警報

我在不少地方的餐桌上看到過蜜蜂，蜂蜜更是廣受歡迎的食物。本書也提到了蜂蜜和蜂蠟，但把更多篇幅留給了蜜蜂對於

食物更廣泛的意義。書中指出，「大自然是一張網，由關鍵物種和互利共生關係共同維繫。如果我們失去了蜜蜂，也會很快失去許多水果、蔬菜等作物。這些作物幾乎無法通過人工授粉來維持它們目前的售價。」而且，蜜蜂不僅承擔授粉的職能，還是一種風向標物種。牠們對景觀的細微變化很敏感，通常是反映環境總體健康狀況的絕佳指標。如今，蜂群的數量正在銳減。在氣候變化、棲息地喪失、病原體、新煙鹼類殺蟲劑、瓦蟻等綜合因素重壓之下，蜜蜂不堪重負。這種情況暗示人類，「這個世界出了很大的問題。明智的做法是聽一聽牠們的呼聲。如果蜜蜂消失了，許多重要的食物物種也會隨之消失。」

警報當然不僅來自於蜜蜂。在水果和蔬菜方面，一百年前多種多樣的品種現在只剩下了一小部分。「人類已經失去了90%到95%有名稱的蔬菜栽培種，以及80%到90%的水果栽培種。」把現代栽培種名錄與1903年美國農業部可用種子總名錄相比較，會發現已經失去了97%的蘆薈栽培種，當時所有可用的西蘭花栽培種，93%的胡蘿蔔栽培種，90%的玉米栽培種，95%的黃瓜、洋蔥和蘿蔔栽培種。意大利曾經擁有8000多種不同的水果栽培種，現在只剩下2000種，其中1500種面臨滅絕。英國至今有200種醋栗栽培種，但在19世紀「醋栗熱」期間，這個數據是700多種。這種損失很大程度上可歸咎於本地季節性生產向全球食物體系的轉變。作者坦言，或許我們並不需要那麼多種水果和蔬菜，但是，消失的食物中有些十分有趣，失去了它們，讓生活少許了許多色彩。比如，種植於法國里昂的安索梨，個頭中等偏大，外形不算完美，但果肉瑩白多汁、鮮嫩芳香，而且可以用刀抹開。不過，梨樹形狀格外不規則，不適合在果園種植，現在我們只能在傳世的畫作和讚譽中感受它的美好了……

《絕世美味》是一個地球公民的懺悔和反思，你也可以把它當作關於食物的悼詞、關乎未來的啟示。保衛一個多樣化的世界，不妨就從餐桌開始吧。



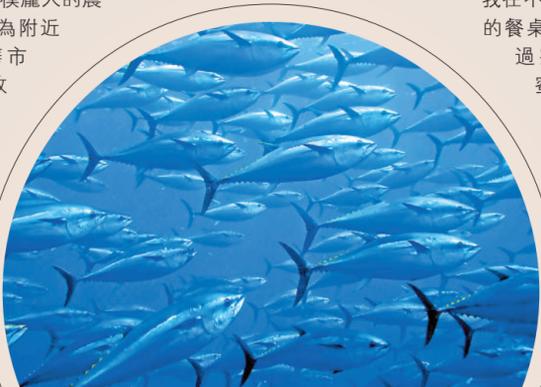
▲隨着被擺上餐桌，藍鱈金槍魚數量正在減少。



▲克利夫蘭自然歷史博物館展出的雄性渡渡鳥模型。



▲洛杉磯自然歷史博物館中的哥倫比亞猛獁象骨架。

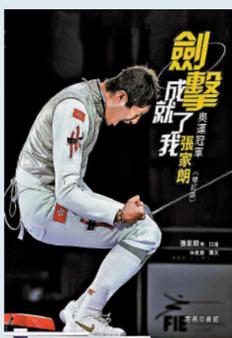


▲大西洋藍鱈金槍魚。

好書同讀 商務印書館11月暢銷書榜 (前三)

《劍擊成就了我——奧運冠軍張家朗（增訂版）》

簡介 張家朗十七歲成為全職運動員，在艱苦的劍擊訓練中，學會了堅持、努力、專注。歷經亞青賽、世錦賽、全運會，直到踏上奧運舞台。大小比賽中，他學會了如何面對逆境，百煉成鋼繞指柔，擊劍成就了今天的張家朗。縱橫順逆，總有輸贏，領悟了劍道，便可揮灑自如。



出版日期 2024年10月
作者 張家朗等口述，朱凱勤撰文

《病的表徵——巴金的疾病書寫及其隱喻》

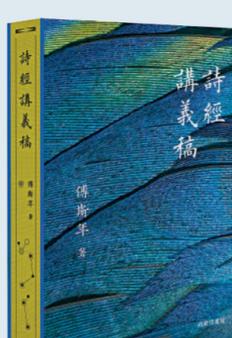
簡介 通過對巴金晚年作品的深入探討，從肺癆、疾病、創傷後應激障礙、帕金森症四個方面入手，我們能夠從巴金晚年的文字中提煉出關於其個人生命歷程、家族命運以及時代底色的多重隱喻。從而復原中國現代社會的個人坎坷、時代變遷、文化語境與歷史演進的糾葛、無奈、奮爭、回顧以及思考。



出版日期 2024年11月
作者 金小安

《詩經講義稿》

簡介 本書是傅斯年在擔任中山大學教授時，為學生講授《詩經》所寫的講義。講義涵蓋了詩經研究史、詩經研究方法、詩經的地理、詩經的藝術性等多角度的內容，其涉及《詩經》相關問題的廣度和深度，放在今日《詩經》研究著作中也並不過時，是近現代研究《詩經》的重要文獻。



出版日期 2024年10月
作者 傅斯年