

<<美味代價>>

图书基本信息

书名：<<美味代價>>

13位ISBN编号：9789866414657

10位ISBN编号：9866414655

出版时间：2012-3-12

出版时间：繁星多媒體

作者：卡爾．韋伯

页数：320

译者：顧淑馨、袁世珮、楊語芸、鄭智祥、劉如穎、郭安捷

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<美味代價>>

### 內容概要

「牛有毒、雞有病、豬有疫」 面對禽流感的風聲不斷，美牛的敏感時機， 你知道自己每天吃的是怎樣的食品？

？  
？

~ 揭露「食物」生產過程的秘辛 ~ 本書紀錄片《美味代價》入圍 第八十二屆奧斯卡金像獎最佳紀錄長片 揭露美國食物產業背後的處理過程， 告訴你各大食品公司處理食品的手段，這些令人不安的食材都可能已經悄悄進入你我的肚子裡..... 本書將為你帶來令人震驚的真相，

告訴你到底自己每天所吃的食品，是如何製造出來的？

帶領你了解食品的真正來源，慎選食材來源，徹底改善飲食生活。

本書來自一部備受好評的紀錄片《美味代價》，它解構了美國的食品工業。

透過十三篇論述，帶領你深入的探索紀錄片中的重要議題，看見更多紀錄片裡遺漏的真相，許多令人震驚的事實，將一一在此書中揭露..... 本書包含以下幾位專家的論述：

艾瑞克·西洛瑟，說明食品供應的工業化 麥可·波蘭，說明國產的好處以及有機飲食 羅伯·肯納，《Food, Inc》紀錄片的導演 瑪莉安·奈索，從小說中探索食品的真相 安娜·拉佩，美國的食品系統如何推動全球暖化 穆罕默德·尤努斯，食品工業的全球衝擊 喬伊·薩拉丁，如何宣告你的食品主權 蓋瑞·賀許伯格，有機食品如何變成主流

各方大力推薦： 專業推薦 專職作家

朱慧芳 臺北醫學大學保健營養學系專任教授 趙振瑞 本書紀錄片入圍

第八十二屆奧斯卡金像獎 最佳紀錄長片 《娛樂周刊》評論說：「這不只是一部很棒的電影，更是一部重要的電影。」

## &lt;&lt;美味代價&gt;&gt;

## 作者簡介

卡爾·韋伯(Karl Weber) 作家兼編輯，目前居住於紐約。

曾與穆罕默德尤努斯(Muhammad Yunus)合作過一本暢銷書 《Creating a World Without Poverty》(暫譯：創造一個沒有貧窮的世界)， 曾與安德魯·薩維茨(Andrew W. Savitz)，合著《The Triple Bottom Line: How Today's Best – Run Companies Are Achieving Economic, Social, and Environmental Success- And How You Can Too.》。

(暫譯：三條底線：現今最優秀的公司如何達到經濟，社會和環境的成編撰有《The Best of I.F. Stone》(暫譯：伊西多范斯坦石的精選)。

顧淑馨 顧淑馨 台灣大學歷史系畢業、淡江大學美國研究所碩士。  
業餘從事翻譯工作近二十年，主要譯作有《樂在溝通》、《與成功有約》、《反挫》、《全球弔詭》、《競爭大未來》、《大外交》等，近作有《勇敢抉擇》、《全心待客》、《新世代科技冒險家》、《我的廣告人生》等。

袁世珮 袁世珮 台灣大學新聞研究所碩士暨外文學士，現任媒體記者。  
譯有《傑克·威爾許領導智典》、《複製奇異》、《企業強權》、《搶救IBM》、《執行力組織》等近五十本書。

楊語芸 楊語芸 德州農工大學社會學研究所畢業。  
放舟文河十數載，曾於新聞、電視、出版等產業鬻字維生。  
著有《造反的演員》、《青春作伴好還鄉》。

鄭智祥 鄭智祥 東吳大學英文系畢業，\*\*台灣大學新聞研究所碩士。  
曾任《Taiwan News》新聞編譯，現為雜誌社編輯。

劉如穎 劉如穎 \*\*中山大學外國語文學系畢業，英國肯特大學英美文學碩士。  
現為英語雜誌編輯。

郭安捷 郭安捷 輔仁大學義大利文系畢業，副修英語。  
義大利Perugia外國人大學進修。  
曾任自由譯者，現為英語雜誌編輯。  
譯有《迷糊妹》、《白色謊言》、《霧都夢影》等。

<<美味代價>>

書籍目錄

第一部分食物有限公司：記錄片第一章 改革速食共和國：與艾瑞克·西洛瑟對談第二章 大企業如何  
掌控我們的飲食習慣 撰文/羅伯·肯納第二部分食物的內部戰爭第三章 有機食品 健康食品，以及  
更多 撰文/蓋瑞·賀許伯格第四章 食物、科學，以及全球饑荒的挑戰 誰將掌握未來？  
撰文/彼得·普林格第五章 乙醇騙局：燃燒食物、變成汽油 撰文/羅伯·布萊斯第六章 刀叉下  
的氣候危機 撰文/安娜·拉佩第七章 廉價食物：工人買單 撰文/阿圖羅·羅菊桂資第八章 金融危  
機與全球饑荒 撰文/穆罕默德·尤努斯第三部分 你可以怎麼做第九章 何必麻煩？  
撰文/麥可·波蘭第十章 宣告你的食物主權 撰文/喬伊·薩拉丁第十一章 吃得簡單 撰文/瑪莉安·  
奈索第十二章 改善兒童的營養：給市民和家長的健康手冊 撰文/美國公眾利益科學中心第十三章  
為民眾生產：健康處方 撰文/派斯頓·曼寧醫生

## &lt;&lt;美味代價&gt;&gt;

## 章节摘录

精彩內容試讀：（摘自第一章：速食共和國、第三章：有機食品、第七章：廉價食物） 六大惡行 在美國，一個小時內有超過一百萬頭陸上動物被宰殺作成食物。在牠們被屠宰之前，這些農場動物 每年將近一百億頭 大多數過著被虐的生活。雞、豬、牛、火雞和其他動物，不被視為社會的個體，只被當成肉、蛋和牛奶的生產單位，許多天性都被壓抑。

以下六種常見的農牧企業作法，是當中最恐怖的虐待。

二、家禽的快速生長一、格子籠飼 在美國，有百分之九十五的蛋雞被密集地關在狹小的金屬格子籠裡，這些籠子疊了好幾層高、在無窗的雞舍裡長長地成列排放。

每隻雞占有的籠子空間不及一張紙的大小。

雞鴨被牢牢地困在什麼都沒有的籠子裡，幾乎無法展現任何天性，包括築巢、棲息、走步、沙浴、覓食、甚至是展翅。

在美國，被宰殺作為人類食物的陸地動物中，十分之九是肉雞，業者稱之為「炙肉」(broilers)。每年約有九十億隻肉雞被宰殺。

雞肉業挑出可快速生長的雞隻育種，使用促進生長的抗生素，已經產生一些身體功能不彰、骨架幾乎崩解的雞。

要了解這樣的生長速度，阿肯色斯大學報告指出，如果人類生長快得像今日的雞，我們在兩歲生日之前，就會重達三百四十九磅。

也因此，百分之九十的肉雞都有明顯的腿部問題和畸型，超過百分之二十五的肉雞有著骨骼疾病造成的慢性疼痛。

三、強迫餵肥的鵝 法文「Foie Gras」指的是「肥肝」，也是被稱為「肥肝醬」的精緻美食，出自鴨或鵝過度肥大的肝臟。

專為肥肝而飼養的鴨鵝在連續幾周，一天二至三次被大量強迫灌食，從直接插入喉嚨的管子灌進胃裡。

如此地大量餵食，讓這些鴨鵝的肝腫大到正常大小的十倍之多，嚴重妨礙肝功能，下腹漲大，使得如站立或走路這類簡單的動作，都會又困難又疼痛。

四、待產欄及箱式小牛飼養 在美國，百分之六十至百分之七十的母豬或母牛，在懷孕四個月時，會被關進隔離的「待產欄」 個別的狹小鐵籠子，動物在其中甚至無法轉身，頂多只有往前或往後踏一步的空間。

這實在太殘忍，但這些不人道的圍欄方式，仍然是大多數美國豬肉業者的標準作法。

同樣地，被養來當作食用小牛肉的大部分小牛，都被關在條板箱裡，頸部都上了鍊子，這也使牠們無法轉頭。

讓動物無法施展天生的行為，會對他們造成嚴重的身心影響。

五、長途運送 每年在美國有數十億隻農場動物，要忍受著長途運送的辛苦，其中有數百萬隻的豬、牛和「不再下蛋」的蛋雞，要穿越整個美國。

無論天候酷寒或嚴暑，這些過度擁擠的卡車都沒有提供任何保護，長途運送的動物也沒有食物、水或休息。

情況之惡劣，使得運送途中的死亡都被視為正常。

六、電擊家禽 在屠宰場裡，從卡車上被卸下的家禽，從運送欄被倒到輸送帶上，腿被鉤環倒吊著。

家禽的頭部經過電擊致昏槽，打算在牠們的脖子被割開之前先讓牠們麻痺。

從開始到結束，整個過程都極為痛苦。

你餐盤裡的葡萄跟草莓是怎麼來的 加州，待熟的葡萄藤在夏日艷陽下快速成長；雖然初夏熱度可以為這些結實累累的農產品帶來生機，供數以百萬計的美國人享用，卻也能帶來毀滅。

在園裡工作的農場工人瑪莉亞在高溫以及直接日曬的環境下，忍受口乾舌燥的痛苦。

連續工作了將近九個小時，瑪莉亞在一陣昏眩後暈倒。

## &lt;&lt;美味代價&gt;&gt;

她的男友鮑提斯塔趕忙將她抱了起來，並乞求幫助。

工頭走過來，站到他們前面。

他要鮑提斯塔安心：「這種狀況見多了。」

工頭和他的上司對瑪莉亞進行的創意療法，如在皮膚上塗抹消毒用酒精，或是放一條濕頭巾在她身上。

最後，瑪莉亞的男友和工作夥伴們獲准送她到診所，不過工頭要他們在提到瑪莉亞的工作地點時，千萬不要說實話。

送往診所花了大約兩個鐘頭。

診所一看到瑪莉亞，立刻叫救護車轉送醫院。

等她到達醫院時，她的體溫是華氏一百零八點四度。

瑪莉亞撐了兩天，但是她年輕的身軀熬不過這樣的折磨。

才從墨西哥小鎮來到美國幾個月，在葡萄園裡工作才不過三天，十七歲的瑪莉亞就撒手歸西，永遠離開她的家人和愛她的男友。

這種事在二〇〇八年竟然還會發生，實在令人難以接受。

但是類似瑪莉亞的悲劇在美國農業界非常普遍。

可生食的食品，像是葡萄、草莓以及生菜等，需要謹慎、穩定的雙手來維持它們視覺上的完美，以滿足現代的消費者的口腹之慾。

供國內消費的這類「專業農作物」多數生長在加州山谷的高溫下，在整個收穫季節中，那裏的日間溫度多在華氏一百度以上。

草莓和生菜工人一天要彎腰數千次，從加州中央海岸的沃土上採收這些值錢的農作物。

工人為了微薄的最低工資辛勤工作，養活住在美國的每一個人，這個故事在美國一代代複述，不曾改變。

農場工人因為高溫致死的比率比一般大眾高二十倍。

瑪莉亞之死是一個有力的例子，見證了糧食系統所承受的壓低價格壓力，如何導致這些在經濟鏈最底端工作的工人，無可避免地被壓榨。

食物製造者以及零售業者成功地轉嫁責任，不必替那些為他們創造利潤的員工，擔負健康的責任，而漠不關心、不加干涉的政府也成了教唆的同謀。

可以指責的對象不勝枚舉。

但是美國農業界層層轉包的制度，讓責任從最大的企業轉移到最小的公司。

瑪莉亞的雇主不是實際的製造商兼酒釀造商，而是一家沒有大量資產且與出售商品沒有直接關聯的農場勞動力仲介。

因此，零售商與製造商得以和責任隔絕。

雖然瑪莉亞過世，但是酒商仍舊以一瓶一點九九美元的特價出售，依舊享有對顧客友善的自由派名聲。

只有在加州馬瑟德鎮一家農場勞力仲介悄悄地關門了。

這個導致瑪莉亞送命的系統仍舊繼續運作，沒有任何改變。

<<美味代價>>

媒体关注与评论

專業推薦 專職作家 朱慧芳 臺北醫學大學保健營養學系  
專任教授 趙振瑞 本書紀錄片入圍 第八十二屆奧斯卡金像獎 最佳紀錄長片 《娛樂周  
刊》評論說：「這不只是一部很棒的電影，更是一部重要的電影。」

」

<<美味代價>>

编辑推荐

本書榮獲 本書紀錄片入圍 第八十二屆奧斯卡金像獎 最佳紀錄長片



<<美味代價>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>