

食品、文化與社會 (Food, Culture and Society)

東海大學社會學系 2162, Fall, 2013

We are what we eat.

Anonymous

國家的命運取決於人民吃甚麼樣的食物

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

授課時間: Tuesday 09:10-12:10

授課教室: SS 323

授課教師: 陳正慧 (Cheng-Hui Lucy Chen), SS 537, 04-2359-0121, ext 36311, slgcchen@thu.edu.tw

約談時間: Tuesday 2-4PM or by appointment

課程簡介：食物做為一個媒介

食物是生活中最平常不過的事物，但食物的背後有許多社會學的概念與實作：從農場到餐桌，這趟食物之旅有太多可以討論的社會學議題。以食物做為一個媒介，我們可以深入探究糧食生產與消費的種種社會現象、農糧體系的轉變、農業與生態環境的關係、農業活動與人類社區的連結等課題。從另一個角度來看，食物的選擇與準備深深受到文化與社會因素的影響，我們的飲食習慣與傳承很難說是僅受個人喜好支配，而忽略社會、歷史、地理、經濟等種種脈絡因素的刻劃。

因此，食物做為一個載體，可以讓我們去思考、去想像許多社會科學家深感興趣的概念或問題。此外，對修習這門課的大一新鮮人而言，從食物——一項最通常見的物品一開始，是否比較容易、具體地去思考社會學的意義？

在這門課中，我們想問：

你今天要吃什麼？你吃的食物從哪裡來？它如何到達你的餐桌？誰替你準備這些食物？食物的選擇真的完全是個人喜好，不受其他社會或文化因素的影響？

若我們能夠找出這些問題的答案，你會發現，我們對糧食的生產、運輸、準備及消費其實所知甚少，而環繞著這些活動的種種社會與文化關係，正是這門課所要討論的主題。

教學目標：

除了上述問題，我們還想要知道：

- 我們的糧食是在何種情況下生產？是誰，是那個社區，又是在怎樣的自然及社會人文環境下，生產出我們食用的食物？
- 又是誰採收、處理、加工、運輸這些糧食？
- 我們如何選擇我們吃的食物？飲食偏好只是單純反應個人喜好？還是社會建構的？
- 那每個民族特有的傳統與文化對飲食習慣或禁忌有無影響？
- 還有，我們對飲食的消費及愛好是否也反應出個人社會地位及品味？更進一步地說，飲食機會與生產、消費型態反應出多少現今社會的不平等？

簡言之，透過對特定個案及理論的討論，我希望讓學生能夠深入理解全球食物系統中生產及消費的連結；探討這一過程中的社會意義及其中的權力結構；以及了解食品與文化究竟是如何和社會產生關聯。同學們也將會學習一些基本的社會學的概念、理論及方法，明白如何應用這些工具來對相關議題做深入的研究，進而培養社會課題的比較及分析能力。

參考書籍：

在此選擇性地列出一些參考書籍，有*號者我們會選讀其中一些章節。

- * Locke, Lawrence F., Waneen Wyrick Spirduso, and Stephen J. Silverman 著、項靖等譯，2001，《論文計劃與研究方法》。台北縣：韋伯文化國際。(Locke, Lawrence F., Waneen Wyrick Spirduso, and Stephen J. Silverman, 1987, *Proposals That Work : a Guide for Planning Dissertations and Grant Proposals*. Newbury Park: Sage Publications.) [代號:論文計劃]
- * Williams, Bronwyn T. and Mary Brydon-Miller 著、襲明譯，2007，《社會科學論文寫作完全指導手冊》。台北市：湯姆生。(Williams, Bronwyn T. and Mary Brydon-Miller, 1997, *Concept to Completion: Writing Well in the Social Sciences*. Belmont, CA: Wadsworth.) [代號:論文指導手冊]
- * Nestle, Marion 著、許晉福譯，2004，《美味的陷阱—驚爆誇大健康的食品謊言》。台北：世茂。(Nestle, Marion, 2002, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkeley: University of California Press.) [代號: Food Politics]
- * Pollan, Michael 著、蕭秀姍、黎敏中譯，2008，《到底要吃什麼？速食、有機和自然野生食物的真相》。台北：久周出版文化事業有限公司。(Pollan, Michael, 2006, *The Omnivore's Dilemma : a Natural History of Four Meals*. New York : Penguin Press.) [代號: The Omnivore's Dilemma]
- * Pollan, Michael 著、鄧子衿譯，2012，《飲食規則：83 條日常實踐的簡單飲食方針》。新北市：大家出版。(Pollan, Michael, 2009, *Food Rules : An Eater's Manual*.

New York : Penguin Press.) [代號: Food Rules]

* Schlosser, Eric 著、陳琇玲譯，2002，《速食共和國—速食的黑暗面》。台北：天下雜誌。(Schlosser, Eric, 2001, *Fast Food Nation : The Dark Side of The*

All-American Meal. Boston : Houghton Mifflin.) [代號: Fast Food Nation]

* Smith, Jeffrey M. 著、張木屯譯，2012，《欺騙的種子：揭開政府不想面對、企業不讓你知道的基因改造滅種黑幕》。台北市：臉譜。(Smith, Jeffrey M., 2004, *Seeds of Deception : Exposing Corporate and Government Lies About The Safety of Genetically Engineered Food*. Totnes : Green.) [代號: Seeds of Deception]

* Weber, Karl 著、顧淑馨等譯，2010，《美食有限公司：美國食物與美味食物的真相》。台北縣：繁星多媒體。(Weber, Karl, ed., 2009, *Food, Inc. How Industrial Food is Making Us Sicker, Fatter, and Poorer—And What You Can Do About It*. New York: PublicAffairs Books.) [代號: Food Inc.] {附帶說明：本書紀錄片—Food Inc. (中譯：美味代價)可在東海大學圖書館借閱，影片內容與本課程高度相關，老師極力推薦同學觀看。}

* Bordo, Susan 著、纂亮、趙育春譯，2009，《不能承受之重：女性主义、西方文化与身体》。南京：江蘇人民出版社。(Bordo, Susan, 2003, *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture, and the Body*. Berkeley: University of California Press.)

[代號: Unbearable Weight]

* 黃建勳等合著，2011，《關鍵飲食》。台北市：書泉。

* 蘇遠志著，2000，《基因食物面面觀》。台北：元氣齋。

● Standage, Tom 著、楊雅婷譯，2010，《歷史大口吃：食物如何推動世界文明發展》。台北市：行人。(Standage, Tom, 2009, *An Edible History of Humanity*. New York : Walker & Co.)

● Carol J. Adams 著、卓加實譯，2006，《男人愛吃肉 女人想吃素》。台北市：柿子文化。

● Tomlinson, John 著、鄭榮元、陳慧慈譯，2005，《最新文化全球化》。台北：韋伯文化。

● Bocock, Robert 著、張君玫、黃鵬仁譯，1995，《消費 Consumption》。台北：巨流圖書公司。

● Ritzer, George 著、林祐聖、葉欣怡譯，2002，《社會的麥當勞化》。台北：弘智文化事業有限公司。

● Nestle, Marion 著、程池、黃宇彤譯，2004，《食品安全》。北京：社會科學文獻出版社。

● Harris, Marvin 著、葉殊憲、戶曉輝譯，2004，《食物與文化之謎》。台北市：書林。

授課方式及說明：

這門課涵蓋內容很廣，在一學期的有限時間內無法完整且仔細地講授。又，國內在這方面的研究與文獻尚在累積；考慮到種種因素，最後忍痛捨棄一些精彩的、古典的英文文獻。但不可避免地，我們將會閱讀一些國外的案例。當然，課程內容的選擇多少反應了我個人的學術養成及研究興趣。在學習上，我們主要是以「個案研究」的方式，透過對特定個案的研讀探討，去了解全球食物及農業系統中的社會關係及權力結構，及個案背後蘊含的法律、倫理、文化與社會意涵。

本課程主要是由教師講授，並包括課堂上師生間的對話、討論，以及小組的課堂報告，以及不定時的影片欣賞與來賓演講等。為改善學生的學習效果，所有同學應在上課前完成指定教材的閱讀及相關作業，以在課堂上能參與討論。在授課方式上，我希望這門課用比較活潑、比較特別的方式進行。首先，視修課人數同學們將組成小組，對每週老師提出的問題做深入探討，將結果與發現在課堂上和大家分享。這門課強調同學的參與及實做，鼓勵同學的創意及想像力，期盼透過小組合作及討論的方式腦力激盪出更多火花。此外，我會刻意訓練學生的獨立思考，課程中特別強調學生的口語與寫作表達能力。

另外要提醒同學的是，與農業、食物有關的議題經常是尖銳且充滿爭議性的。大學課程學習的要點之一是讓學生接觸到多元文化及知識，體會包容不同的觀點，學習如何在立場迥然不同的爭辯中，建立自己的看法，並尊重他人的見解。這門課中沒有所謂的標準答案，同學們應抱持開放、寬容的心胸來學習。

課程要求及評量：

同學的成績評量如下：

Attendance & In-class Participation	10%
Group-led Discussion (小組課堂報告)	12%
Weekly Assignments (個人作業)	33%
Farmer's Market Visit	10%
Food Log/Diary (食物日誌/日記)	10%
Food Movie Essay	10%
Food Essay	15%

Attendance & In-class Participation

在每次上課前，同學們應該閱讀指定文本，準備回答老師上課時的提問。同學們應踴躍參與課堂討論，上課參與的程度列為成績評量之一。要提醒大家的是，沒有所謂“愚蠢”的問題 (no stupid questions)，每個問題都有價值，因此同學們要多多提問！除了課堂發言之外，課堂參與的方式還包括上課前後或在約談時間與老師的討論，及以電子郵件詢問問題等等。課堂參與分數會考慮同學上課時的發言次數、品質、內容及其他方式等。

Weekly Assignments (個人作業)

在每週討論之前，老師會公佈與該週主題有關的 1-3 個問題。這些問題沒有標準答案，我鼓勵同學自行蒐集額外的延伸閱讀資料，用批判、謹慎、求證的態度來回答問題，在答案中提出自己的想法。為了鼓勵同學發揮創意，深入思考，除了書面答案之外，也可繳交影像或數位照片形式的補充答案。但請注意：為了訓練同學們的寫作表達能力，僅有影像的答案不予接受。作業需打字，12 字體，1.5 行高，上課時交紙本，並請上傳至教學平台以為備份。遲交作業者不予計分，僅交作業但無故上課缺席者，該篇作業得分將打六折計算。

本學期扣除導論與結論(三週)、期中考與期末考、緩衝週(一週)、電影欣賞(一週)等七週之外，共有 11 週的討論問題可供同學撰寫個人作業。為了讓同學們可以自主學習，本學期僅需繳交 8 篇作業，期中考前交 5 篇；期中考後交 3 篇。若繳交作業總篇數超過 8 篇者，選擇得分最高的 8 篇計算成績。

※ 學習是連貫的，也為避免期末考前的「塞車」現象，若有同學在期中考前只交 3 篇作業，但在期中考後繳交 5 篇，這位同學作業繳交總篇數為6 篇，不是 8 篇(∵老師會選擇期中考後分數最高的 3 篇+期中考前的 3 篇)，這一點請同學們注意。

※ 作業檔案名稱格式為：「memo-2162-學號-八位數日期」，例如：

「memo-2162-939156-02182013」。

※ 作業必需繳交紙本，老師不會閱讀電子檔作業。上傳至教學平台的作業是為了備份考量。

Group-led Discussion (小組課堂報告)

視修課人數全班分成 10 組，於老師指定週次時，該週負責小組必須協助老師帶領同學討論。老師的建議是：引言(或稱導讀)小組可以先對該週的主題做些簡要回顧，然後彙集所有小組成員的作業內容，加以整合或補充，以準備 30~40 分鐘的課堂報告，以及事後老師與同學的提問。引言/導讀小組也可自行發掘問題，丟出議題讓同學們辯論及思考。報告時必須以 Power Point 為輔助器材。

注意：不需繳交小組報告，小組成員各自繳交當週作業即可。

Farmer's Market Visit：詳情上課時公佈

Food Log/Diary

同學需繳交 2 篇食物日誌/日記，在期中考前後各繳交 1 篇。食物日誌/日記的頁數不拘(1.5~2 行間距，請打字)，基本內容與格式請參考 Lucy 老師的日誌範例(見附錄 2)，但第 2 篇食物日誌有特別的格式與要求，詳情會在課堂上公布。

Food Movie Essay：觀看一部與課程主題有關的電影以撰寫心得，詳情課堂上公

布。

Food Essay

Essay 的主題為：「我最想和大家分享的一道食物是什麼？為什麼？」報告長度為 8-10 頁（1.5~2 行間距，請打字），內容等相關細節會於課堂公佈，亦可參考閱讀資料中周芬伶與韓良露的文章。

請注意：

1. 本課程沒有期中考與期末考。
2. 若對學期成績有疑問者，應於期中考後至期末考前詢問老師。期末考結束後，來向老師「求情」或「要分數」者，**學期總成績扣 20 分，請同學自重。**
3. 寄給老師電子郵件時，請於標題加上“Soc 2162”或“2162”以縮短回函時間。
4. 與課程有關的資訊會不定時以電子郵件寄給同學在東海的信箱 (@thu.edu.tw)，請每天定時查閱。
5. 授課內容的檔案及其他與課程有關的資訊會公布在課程教學平台上，請同學自行查閱。

上課內容與討論主題 (Course Schedule)

Part I. 課程簡介與導論 (Course Introduction & Overview)

09/10/13 Introduction & Overview 課程介紹

No readings

※ 課堂活動與討論：確定學生修課名單

09/17/13 導論 I：Research Ethics, Writing, and Presentation

學術研究倫理、論文寫作與口頭報告要領

Readings:

- 論文計劃, Ch. 2, 7
- 論文指導手冊, Ch2
- 畢恆達, 2010, 《教授為什麼沒告訴我：2010 全見版》。台北縣：小畢空間。
(Pp.72-88)

※ 課堂活動與討論：小組分組事宜、決定小組上台報告日期

09/24/13 導論 II：你／妳在亂吃甚麼？—日常飲食的背後真相

Readings:

- Food Politics, Ch. 2-3

- 關鍵飲食, Ch1
- Food Rules, 序 & 選輯
- ※ 課堂活動與討論：小組分組與上台報告日期確定

Part II. 全球工業食物鏈 (Global Industrial Food Chains)

10/01/13 從玉米談起：玉米如何變得無所不在

Readings:

- The Omnivore's Dilemma, Ch. 1, 2, & 4
- ※ 本周小組導讀開始

10/08/13 玉米加工—高果糖玉米糖漿 & 不吃草的牛

Readings:

- The Omnivore's Dilemma, Ch. 6~7
- Food Inc. , Pp.33~41

10/15/13 玉米衍生議題 1—農場與工廠中的勞工

Readings:

- Fast Food Nation, Ch. 7~8
- Food Inc. , Pp.148~170

10/22/13 玉米衍生議題 2—漢堡·大腸菌

Readings:

- Fast Food Nation, Ch. 9
- Moss, Michael, 2009. "E. Coli Path Shows Flaws in Beef Inspection" *New York Times*, 10/04/2009.

10/29/13 玉米衍生議題 3—玉米·糧食依賴·豬

Readings:

- 劉志偉，2009，〈國際農糧體制與台灣的糧食依賴：戰後台灣養豬業的歷史考察〉。《台灣史研究》16 (2)：105-160。

11/05/13 緩衝週：期中檢討與學習回顧

※ 本週將於 11:00 提前下課，以彌補同學們課外參觀農夫市集的時間

※ 本週無小組導讀

11/12/13 Midterm Week 期中考週

11/19/13 Reflection on Food, Culture, and Society

- 電影欣賞：TBA

NOTE: no weekly memo and readings

※ 本週無小組導讀

11/26/13 玉米衍生議題 4—新科技·新玉米
基因改造作物與食物的到來

Readings:

- 基因食物面面觀, Pp. 20-37, 52-57, 87-103
 - Seeds of Deception, Ch6
- ※ 本周恢復小組導讀

Part III. 在地食物系統 (Local Food Systems)

12/03/13 社群支持型農業 & 農夫市集

Readings:

- 戴君玲 「台灣社群支持型農業的發展與運作：島嶼社群生機農場的個案研究」選輯
- 吳東傑，2008，〈農夫市集〉。頁 69-71，收錄於焦桐主編，《台灣飲食文選》。台北市：二魚文化。

12/10/13 「新良食」運動與永續農業

Readings:

- 白仁德、吳貞儀，2010，〈永續性農業運動—社區支持型農業與土地倫理的對話〉。《城市學學刊》1 (2)：1-35。
- 天下雜誌，2013，第 519 期：「新良食運動」單元選輯

Part IV. 食物與文化 (Food & Culture)

12/17/13 台灣小吃：認同、時空轉移、鄉愁？

Readings:

- 鄧景衡，1997，〈鄉土小吃：認同的虛像？抑或文化的創造基因？〉。頁 75-122，收錄於《黑飲·金食·鏞島—台灣飲食文化系譜》。台北市：田園城市文化。

12/24/13 不可承受之重—厭食症與瘦身的迷思

Readings:

- Unbearable Weight, Pp. 113-154, 213-242.

Part V. 課程總結

12/31/13 Final Review & Future Perspectives

回顧與前瞻

NOTE: No weekly memo and readings

※ 本週無小組導讀

01/07/14 Final Week 期末考週

附錄一「食品、文化與社會」課程每週工作一覽表

日期	課程議題	引言／導讀	準備事項	作業繳交
0910	Introduction & Overview	N/A	確定學生修課名單	
0917	導論 I	Lucy 老師	小組分組事宜 決定小組上台報告日期	
0924	導論 II	Lucy 老師	小組分組與上台報告日期 確定	Assignment 1
1001	從玉米談起	小組導讀開始		Assignment 2
1008	玉米加工	"		Assignment 3
1015	玉米衍生議題一	"		Assignment 4
1022	玉米衍生議題二	"		Assignment 5
1029	玉米衍生議題三	"		Assignment 6
1105	緩衝週	N/A	準備參觀農夫市集事宜	Food Log/Diary 1
1112	Midterm Week: No Class ☺		"	
1119	Movie Week ☺	N/A	"	
1126	玉米衍生議題四	恢復小組導讀		Assignment 7 農夫市集參觀心得
1203	CSA and Farmer's Market	"		Assignment 8 Movie Paper Due
1210	新良食運動	"		Assignment 9
1217	台灣小吃	"		Assignment 10
1224	不可承受之重	"		Assignment 11
1231	Final Review and Future Perspectives	N/A		Food Log/Diary 2
0107	Final Week: No Class ☺			Food Essay: due date 01/07/14

附錄二 Food Log/Diary 範例

Lucy's Food Log/Dairy, 02/06/2010

早餐 1: “安素” 營養飲料，媽媽買的，早上 7 點左右，在台中家

早餐 2: 巧克力厚片吐司一份，妹妹買的，早上 10 點半左右，在台北家

早上鬧鐘把我吵醒，天啊，寒假中的星期六在清晨 6 點 15 分起床？我嘆了口氣，努力地爬起來。要不是為了趕赴早上 11 點半和朋友們在台北的聚會，要不是為了要把我的小車和弟弟的 SUV 交換，要不是為了怕塞車，我不可能這麼早起床，開車去台北。不喜歡在台灣開高速公路，也很少在台北市/縣市區開車的我，只好在清晨車少時上路。原本預定早上 7 點出發的我，草草喝了一罐營養飲料充當早餐，但還是拖到近 7 點半才出發。

到台北家停好車後，只覺得好累。妹妹問我要不要吃早餐？那罐飲料早已消耗得差不多，於是我又吃了一份。吃完後又覺得後悔，因為中午聚會的時間快到了，這樣會不會吃得太多？

中餐: 12PM, 「回留」餐廳，台北市永康公園旁

成員: Lucy 及 4 位好友 (5 位皆在大學任教的女性，其中一位還是紀錄片導演；3 位博士，2 位碩士，4 位留學美國；3 位是素食者)

我的 order: open 義大利千層麵

朋友的 order: 甜菜鍋(2)、芝麻野菜拌麵、今日特餐

一直期待和好友們的聚會，這些好朋友們是我在美國唸書時認識的，室友加上室友的好友，就這樣成為留學時代最親密的朋友。回國後，大家在不同的城市及大學任教，從回到台灣後的第一年開始，我們在學期結束後或開學前相約聚會，有時喝下午茶，有時吃中飯或晚餐，吃吃聊聊，分享一學期來的甘苦，為彼此打氣。前一陣子身心狀況不佳的我，格外想念好友，看見這些親愛的朋友，想起以前唸書時的生活，加上好友們毫無保留的關愛，常常讓我能平靜下來，在心靈上得到一些安慰。

我們 5 個因為有 3 位吃素，所以吃飯時都選擇素食餐廳。在搬到中和之前，我家住在師大附近，另外兩位好友也住在師大生活圈，因此我們常選在永康商圈聚會。之前就聽過回留，一家蠻有創意、風評很好的素食餐廳，這次是我們第一次來此用餐。回留強調有機素食，且採用在地食材，這一點是我欣賞的。老闆是一對異國夫婦，料理融合中西技法，頗具創意。我們按照之前的習慣，點了不同的餐點，大家再一起分食。剛吃過早餐不久的我，只敢點一份千層麵，不敢多點。

不同於一般一層一層堆疊的千層麵，我的這份千層麵的麵皮是分散在盤中，像個盛開的花，難怪叫做 open 千層麵。除了好看，麵的味道也不錯，朋友們都很喜歡。但老實說，我最喜歡的還是芝麻野菜拌麵，剛吃完早餐不久的我，其實不餓，千層麵有些太 heavy，芝麻野菜拌麵相較之下清爽許多，我原來就喜歡芝麻醬拌麵，加上氣味特別的野菜，很令人欣賞。甜菜鍋則是另一個驚奇，沒想到甜菜和一堆蔬菜熬煮，味道甘甜。在美國唸書時常見到甜菜，紅紅的，扮在沙拉中很漂亮。前一陣子中在紐約時報上讀到一篇文章，上面列出 10 項便宜又極富營養的蔬菜，甜菜就是其中之一。

食量已經不再驚人的我，即使不餓，還是吃了不少，和好友一起用餐，心情愉快，加上惱人的學期已經結束，談笑之間桌上的食物逐漸消失。我們還點了一份甜點，祝福兩位 2 月壽星生日快樂！（我是其中一位，所以奉命吃了較大的部份。我心想，今天不想體重的事...）

回留餐廳的氣氛很好，星期六的中午用餐時間，客人有 6~7 成左右吧，大家都很斯文、安靜地用餐，戶外有幾位日本遊客低聲交談，相形之下，我們不知道是不是最吵的一群。我喜歡回留的木頭桌椅，給人古樸自然的感覺，整個餐廳及食物留給我很好的印象，我喜歡這裏。

（附帶一提，回留的價位不低，我們 share 的結果每個人要付 450 元，以台北市的中餐價格來說，不是平民等級。）

作為一篇「示範性質」的食物日誌，無可避免地要多寫一些。我反省自己與朋友的飲食習慣與今天聚餐的點點滴滴，體會到「吃飯」其實不是件容易的事，這裡面有太多的社會學。第一，我們吃的食材從哪裡來？最好是當季及在地生產的，因為食物才新鮮、美味、且環保。如果可以，最好是有機生產的，這樣農業才能永續經營。一般的消費者太過忽略自己的力量，如果我們要求食用的農產品是乾淨無毒的，那農業生產的方式必有革命性的改變。現代農業工業化的結果只是讓消費者與生產者之間的距離更遠，也更疏離。

第二，消費者必須走出「cheap food」的心理障礙，接受以有機無毒方式生產的農產品價格較高的說法。有機農民付出相當的心血，應該得到適合的報酬。就這一點而言，我其實非常贊同「社群支持型農業」(community supported agriculture, CSA) 的理念。在美國 Madison 唸書時，曾有兩年我是一個 CSA 農場的會員，用稍多的價錢，得到當季在地生產的農產品。那種和土地與農民聯結的情感至今仍讓我感動與懷念。連帶地說，既然回留餐廳採用有機食材，又用心烹調，價格較高是可以理解與接受的。

第三，消費行為受到許多因素影響，不是只有個人喜好而已。我反省自己的成長

背景，不得不承認社會階層在我飲食習慣及食物選擇上的影響。我曾住在師大附近，以前走路或騎腳踏車到台大上學，師大、臺大公館、永康等商圈都很熟悉，台北市大安區是全台灣最燙金的房地產地段之一。感謝我的父母，給了我許多有形或無形的文化資本。我和朋友都是幸運的，受過高等教育，擁有世人眼中高尚的職業，我們自然有一定的品味與消費能力。回留餐廳不是所有人皆能消費得起的地方，從這一點來看，誰敢說飲食行為與社會階級無關？自認是左派的我，時常批判邪惡的資本主義，覺得生活回歸自然樸實最好。我和朋友都不是奢華的人，在回留這種「等級」的餐廳吃飯，還是第一次。大概下次我們又會選巷子內一家 bistro 聚餐了。另外，我和朋友 share meal 的習慣也顯示我們之間的友誼深厚。在美唸書時，大家都是窮學生，很少外食，難得出去吃飯，點不起很多道菜，彼此 share 餐點是很平常的。

第四，我們 5 位中有 3 位吃素，這一點頗值得思考。最近讀到 *The sexual politics of meat* (by Carol J. Adams) 這本書，作者認為男人多是肉食者，較多女人是素食者並不是偶然，和肉食文化隱藏的歷史、階層、性別、文化等意涵密切相關。我覺得素食和性別議題的連結有一定的意義，太多時候文化中不斷強調吃肉才有力氣，男人應該大口吃肉，宰殺動物是人類支配自然的必然等種種說法，父權、霸道的意念十分明顯。雖然我不是嚴格的素食者(平時我是蛋奶素者，但是母親大人不喜歡我吃素，回家吃飯時母親準備什麼我就得吃什麼)，但對素食理念是完全地支持與認同。事實上，許多著名的長跑者是素食者，這對熱愛跑步，一直計畫要跑馬拉松的我是一大鼓舞：吃素的人耐久性與毅力可能更為驚人。不過，我從不批評別人的飲食選擇，能從容自在地和雜食者一起用餐(部分素食者拒絕和葷食者同食)，想想一樣米養百樣人，多元及異質文化是應該被包容的。