

Jia-Chen Fu, *The Other Milk: Reinventing Soy in Republican China*

Seattle: University of Washington Press, 2018. 288 pp.

許秀孟*

在現代社會中，我們習以為常的食物，往往蘊藏許多歷史故事，塑造今日的飲食習慣或是文化。本書討論的主角——豆漿，雖然在中國早有飲用傳統，更是上海早點的「四大金剛」之一，然而在二十世紀上半葉，經過西方營養科學的詮釋後，卻成為與牛奶相媲美的「另一種牛奶」。因此，豆漿在什麼樣的社會脈絡下變成「豆奶」，是極為引人入勝的課題。許多研究顯示，食物的涵義會發生轉化，實際上牽涉到許多外部因素。例如拉麵，在二十世紀下半葉成為日本的國民美食，與當時的美援麵粉，還有戰後日本經濟、社會結構的重整，都有極大的關聯。¹本書則從營養科學的視角，告訴我們一個完全不同的食物演變史，研究上有其意義與創新之處。

本書探討西方營養科學傳入中國後，中國營養學家如何重訂中國人膳食應有的「現代」營養標準，並重新發明黃豆食物的價值，豆漿即在此脈絡中被賦予新的科學、國族意義。換言之，我們現在日常所飲用的豆漿，與傳統中國視豆漿為年長者、病體的補藥，在食物的內涵上已完全不同。黃豆是在二十世紀上半葉受到營養科學的檢視，被推崇為「中國的奶牛」(the cow of China)；在中日戰爭時，豆漿、豆餅甚且成為數萬難童的救濟補充品。黃豆與現代營養

* 國立臺灣大學歷史學系博士候選人

¹ Barak Kushner, *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen—Japan's Favorite Noodle Soup* (Leiden; Boston: Global Oriental, 2012).

科學相生相伴的歷史，提醒讀者營養科學塑造飲食的選擇，五大營養素成爲改善人體、化解生命危機的知識，並不是自然而然被中國人接受，而是經過特定時代的世界科學秩序、國族競爭等話語的闡釋，並且在地化的複雜鑲嵌工程。

作者傅家倩教授，目前任職於美國 Emory University, 2009 年撰成博士論文“Society’s Laboratories: Biomedical Nutrition and the Modern Chinese Body, 1910-1950,” 本書便是以此爲基礎修改而成。其論述的主角，從抽象的「科學」轉爲具體的「食物」，亦即藉由黃豆食物的營養學建構過程，梳理二十世紀上半葉中國營養學家如何運用營養知識和概念，分析中國人的飲食問題，進而將營養學實踐於日常生活中。

全書除了導論和結論，內文共分七章。第一章概述二十世紀初期黃豆用途的轉換。在此之前，黃豆主要用於榨油、肥料或作爲動物飼料。十九世紀晚期以後，日本、歐美國家因農業企業化生產，對黃豆產生高度興趣，日本進一步壟斷中國東北與世界其他地區的黃豆貿易。處此變局，晚清的知識分子也亟思黃豆的作用。著名教育家李石曾於二十世紀初期留學法國，學習化學和生物學，在巴黎開設豆製食品工廠，運用新的發酵技術生產豆漿，並以此「植物作成的牛奶」，向西方人展示黃豆食物的衛生、經濟與營養。黃豆因而被中國知識分子標誌爲中國走向現代化發展的重要經濟作物與食物。

第二、三章分析中、西飲食知識碰撞與形構的過程。第二章對比十九、二十世紀在華西人與中國營養學家對傳統中國飲食的看法。在華西人多把中國人的飲食標籤爲「貧窮」、「不講究」的種族特質，影響了中國知識分子如何看待飲食與國族的命運。中國第一批營養學家如侯祥川、沈同、鄭集與吳憲等，雖然不否定中國傳統飲食有其合理之處，但在西方營養科學的訓練下，試圖用單一的標準，將中國不同地域的飲食習慣整合成全國通用的「中國膳食」，並認爲「中國膳食」的營養成分將決定國力的強弱。

第三章進一步說明中國營養學家如何提出「中國膳食」中營養不足的科學根據。儘管當時有許多營養研究顯示，中國人的膳食攝取偏重於穀類食物與蔬

菜，但並未發現明顯缺乏卡路里、蛋白質、維生素與礦物質等營養素的問題。然而，營養學家如吳憲夫婦，用老鼠餵養實驗的結果，企圖說明由高比例素食組成的飲食，將造成較低的活動力與較高的死亡率，並且影響後代的體格與生育力。換言之，他們雖然認可中國的膳食可維持生活，但主張國家當前的需要，是更好的新陳代謝，和更健康、理想的身體。據此，中國營養學家將膳食問題的癥結，從一般人更重視的總體卡路里攝取，轉移為確保健康的最低蛋白質攝取量。但在中國人普遍消費不起大量肉品的經濟條件下，科學家把豆類的植物性蛋白質作為解方。

第四、五章說明為何豆漿被視為蛋白質攝取的代表性食物，而成為與西方牛奶抗衡的「另一種牛奶」。第四章陳述中國營養學家如何重新發明豆漿、推廣豆漿。在現代營養學所建構的世界科學秩序中，西方人視牛奶為強健人體的必需品，對兒童的發育、成長最為關鍵。受此影響，中國營養學家一方面企盼用牛奶改造中國人的身體，一方面也認知中國現實上並無相應的經濟與社會條件，因此開啓了重新發明豆漿的營養實驗。祝慎之為實驗豆漿哺育嬰兒的第一人，其研究迅速向城市讀者傳播，豆漿也由此被提倡為更衛生、更好消化並經濟的類牛奶食品。

第五章則從豆漿的商業廣告中，觀察當時的中國商人如何混用中、西營養知識將豆漿包裝成「豆奶」。1930年代開始出現大量的豆奶廣告，其廣告詞既屬入中醫、道教的養生觀念，也出現營養科學中的「蛋白質」一詞。1940年代後，營養科學話語更全面取代傳統養生術語，並明顯地將消費受眾定位於嬰兒與孩童。作者認為這些傳播「通俗化科學」的廣告，既促進了本土的科學營養知識，也模糊了事實和虛構、科學和傳統之間的界線。

第六、七章討論中日戰爭時期，豆漿如何分別應用於救濟難童與商業獲利，以此展示營養學如何在日常生活中實踐。第六章描述1937年淞滬會戰爆發後，上海地區官方、民間組織投入難民救濟事業，其顯著的特點是發揮營養行動主義（nutritional activism），特別呈現在解決難童的營養問題上。如侯祥川在豆

漿中添入鈣與糖，作為難童的營養補充品，並將其標準配方交予「上海難民兒童營養委員會」，由其生產與分發各收容所難童。作者認為，中國營養學家介入救濟事業的目的，與傳統帝制中國時代最大的差異，是開始有對抗營養不良的觀念。正是因為營養科學具有生物學標準，中國科學家用其衡量難童的健康狀態，促成中國戰時的營養行動主義的興起。

第七章分別描述戰時昆明的兒童豆漿站事業與上海的豆漿商業化生產，具體說明營養行動主義如何在不同經濟、物質條件的地方落實。昆明的營養委員會由 Nellie Lee 領導建置豆漿中心，目的在透過分送與銷售來推廣豆漿的營養，並宣導營養教育。但其遇到的最大困難是當地基礎條件落後，施予對象的標準也難以界定。例如要依據年齡、經濟能力，還是外表特徵？皆有不同的爭議。此外，豆漿經過初期免費發放之後，大多數的父母仍不願意、或沒有能力購買。作者認為昆明的豆漿站工作，顯然無法有效傳遞營養觀念與價值。至於上海的營養委員會，一開始就以廣大的市民群體為推廣豆漿的對象，因而與食品企業結盟、生產。侯祥川與其領導的營養委員會，以科學權威的角色，替合作企業背書生產配方豆漿，未料引來政府的質疑，甚至介入管理。上海的配方豆漿販售於是遊走在社會公益與商業獲利之間，突顯營養行動主義背後複雜的商業動機與政治干預力量。

本書兼具科學史與食物史的視角，對過去以「衛生現代性」(hygienic modernity) 詮釋近代中國建構疾病、清潔的現代性意識與行動，既有所承接，也有更多的延伸討論。例如，羅芙芸 (Ruth Rogaski) 看到由西方、日本帝國主義者在中國主導、干預的衛生治理，²對照之下，本書則看到中國專業知識者在傳播與實踐營養科學方面，似乎較具能動性與調適能力。中國營養學家雖然也以西方科學標準描述並接受中國人自身的缺失，但就在努力符合此「標準」的過程中，走上十分不同的道路——重新發明牛奶之外的「另一種牛奶」。更

² Ruth Rogaski, *Hygienic Modernity: Meanings of Health and Disease in Treaty-Port China* (Berkeley; London: University of California Press, 2004).

可貴的是，本書挖掘出此「另一種牛奶」在中日戰爭時期曾扮演重要的角色。也就是說，在某些特定領域，中國人本身對「衛生現代性」的調適與實踐，可能更直接主導了歷史的走向。在此意義上，本書的創見極具貢獻。

不過本書也存在猶有疑義之處，在此提出與作者商榷。例如本書與林東（Tong Lam）所研究晚清、民國時期興起社會調查事業的國內、外背景相呼應，當時的中國營養學家同樣受到西方帝國科學秩序的驅使，欲建構中國飲食本身的「科學事實」（頁 57-66）。³然而，根據本書的描寫，不同於中國社會學家注重調查對象的階級、性別與城鄉等內部的差異，中國營養學家反而傾向建構一個均質化的「中國膳食」，再以此「科學事實」尋求一個總體的解決方案。但是這樣一個去除外在環境差異的「中國膳食」，是否有助於「科學事實」走向民間生活，或是成爲國家、地方政府的治理工具？不免啓人疑竇。若考量 1937 年以後爆發的中日戰爭，不管是國統區的國民政府、淪陷區的合作政權，還是中共的游擊根據地，營養學家所統整的「中國膳食」都沒有成爲政府補強人民飲食缺失的依據。或許應該思考，營養學家解決「中國膳食」的方案與戰時中國社會現實條件的距離。

上述問題也影響本書所提出的「營養行動主義」的詮釋效力。中日戰爭期間，人民飢餓問題的嚴重性，恐怕遠勝過營養不良。作者對比傳統帝制中國的養民思想與中日戰爭時期的營養行動主義，在目標與方法上的差異（頁 147-151）後指出，帝制時代實施的平糶救濟與荒政措施，是維護皇帝、官僚統治權威的基礎；晚清、民國以後，此一權力日趨下放地方，因此發生嚴重災歉農損的時候，可以看到各層級的政府、地方士紳與商人合作舉辦平糶，以穩定物價與維持供應。他們所發散的食物，是以提供「卡路里」爲目的的主糧，如米、麥、黍、薯等。與此不同，作者所闡述的戰時營養行動主義，則是以對抗營養不良的「蛋白質」爲供應對策。然而，以政府的立場來說，不管是在帝制時代

³ Tong Lam, *A Passion for Facts: Social Surveys and the Construction of the Chinese Nation-State, 1900-1949* (Berkeley: University of California Press, 2011).

還是共和時代，防止饑荒、飢餓都會是首要的目標。因此，本書略而未談的另一重要面向，是戰時的營養學家面對國家缺糧的危機，實際上也在努力尋求「卡路里」的替代方案，包括研究各種雜糧作物的營養成分，如苞米、小米、高粱、甘藷、馬鈴薯、綠豆、紅豆、蕎麥等，以解決人民實質的飢餓問題。以此而論，本書「營養行動主義」的內涵，便不應排除解決飢餓的營養策略。或者換一個角度思考，是否作者認為中國營養學家更能為營養不良發聲，而非為飢餓尋方設法？如此是否寓含社會的階級性問題？意即，在中國營養學家的視野中，真正的社會問題是什麼？

從食物史的角度來看，筆者認為本書的故事很可能不只停留在民國時代，未來或可延伸探討。儘管直到今天，「豆奶」在中國都沒有真正取代牛奶，但黃豆及其製品的營養價值，仍一再被提倡與推廣。例如中國改革開放期間，中國生理科學會於 1978 年 10 月在青島舉辦第十五屆代表大會暨學術會議，會上仍有專家學者提出中國膳食的結構應遵循植物性食物為主，並充分利用黃豆的蛋白質成分。相對地，也有學者主張應朝西方發達國家的膳食模式發展，以肉、蛋、乳等動物性食物為主。⁴兩端聲音爭辯不休，顯示重新發明黃豆、豆漿的故事，很可能不只發生在民國時代，也在中華人民共和國時代裡持續發酵。如此的話，中共建國初期，中國營養學家們「營養豆漿」的思想與行動，是否有所延續？令人好奇不已。

最後，有幾處細節上的問題，可供作者再版時琢磨修訂。一是書中有非常多中國人名，但這些人名並未全部收錄於附錄的中英文人名對照表中。此外，還有許多中文名字僅有英文縮寫，但未附上中文原名，例如 T. F. Huang（黃子方）、C. C. Chen（陳志潛）、Robert Lim（林可勝）。倘非專業領域的讀者，很容易以為這些人並不重要。然而仔細核對後發現，這些都是在民國時期醫學領域具有影響力的人。因此本書若再版時，可以考慮將這些縮寫人名還原為本名，讓有興趣的中文讀者能更方便地按圖索驥。二是機構名稱的錯誤。本書第

⁴ 中國營養學會編，《中國營養學會史》（上海：上海交通大學出版社，2008），頁 32。

六、七兩章多處討論 China Nutritional Aid Council，此一機構在 1945 年前為「中國兒童營養促進會」，但本書一律使用「中華營養促進會」的譯名（頁 131、158），可能誤導中文讀者，因為「中華營養促進會」是在 1946 年後才改組成立的。

總體而言，本書雖然有一些可再商榷的地方，但瑕不掩瑜，尤其作者敘事流暢生動，讓人讀來歷歷如繪。近年來有相當多關於食物歷史的書籍出版，然而大多以一般民眾為預設讀者，因此在內容上盡量通俗化與趣味化。而本書則具備高度的學術嚴謹性，並與當前的研究成果有所連結與對話，不僅揭示近代中國科學的曲折發展，也指出日常飲食中的不尋常之處，實是跨領域研究的優良範例。