《世界屠畜紀行》

图书基本信息

书名：《世界屠畜紀行》

13位ISBN编号：978986344166X

出版时间：2014-11

作者：內澤旬子

页数：392

译者：李珮琪

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《世界屠畜紀行》

內容概要

報導文學與插畫結合之傑作！
剖開羊兒，裡頭長什麼樣？肉的結構又是如何？
韓國．印度．埃及．蒙古．峇里島．東京．沖繩．美國
前往世界屠畜現場徹底採訪！！
◎平常總是吃「肉」，卻不去思考「製成肉」的過程？
那是個非常有趣的世界。
日本人明明餐桌上少不了肉食，卻對屠宰感到忌諱或覺得骯髒。其他國家又是如何看待這個行業的呢？作者內澤旬子以此做為出發點，展開一趟跨國屠宰觀察報告之旅。
日本對於屠宰業的歧視源自於佛教的影響，因此作者選擇了幾個東西方國家深入探究。像是與日本鄰近的韓國、受印度教影響的印度及峇里島、信奉伊斯蘭教的埃及、位於東歐的捷克，還有以遊牧民族為主的蒙古，日本當地則選擇了文化差異較大的東京和沖繩做比較，最後以講求人道、效率、衛生採機械化管理的美國做為終點。
作者所到之處必定採訪當地的屠宰工作者是否遭受歧視，她也透過口譯試圖了解當地人對於屠畜的看法，希望了解歧視是如何產生以及是否真的存在。而在韓國，更是刻意挑選了最為世人垢病的香肉業採訪，探討在美味滋養和殘忍之間如何取得一個平衡點。
透過作者的視角，我們得以認識各國的宗教觀及飲食文化，為了讓人清楚了解肉品是如何經由屠畜製造出來的，屠宰方法也是書中描繪的重點之一。作者以她擅長的柔軟的筆觸，利用插畫形式降低了屠畜本質中無可避免的血腥畫面，讓人體悟到原來殘忍過後，才有美味的佳肴上桌。
◎在本書當中，我盡量不去使用「屠宰」這個詞彙，而選擇了各位較不熟悉的「屠畜」一詞。要將活生生的動物變成肉品，必然包含了宰殺的過程，不過因為我個人不喜歡「宰」這個字所帶來的負面印象……宰殺只不過是整個過程的最開端而已，後面還有許多道程序，最終才成為肉品。順帶一提，「屠畜」一詞的由來頗為古老，早在明治時期的專業書籍裡就出現過了。我希望能藉此機會讓「屠畜」二字更為人所知。那麼，就讓我們一同展開屠畜之旅吧。——內澤旬子

《世界屠畜紀行》

作者简介

內澤旬子
1967年出生於東京。報導文學作家、插畫家、裝幀家，以獨特的寫作視角與細緻的畫風著稱。她的畫風細膩，行動力旺盛，多年來以異文化、建築、書籍、屠畜等為寫作主題，遊歷日本各地與世界各國的圖書館、印刷廠、廁所等各式各樣的「現場」進行採訪，作品常見於雜誌、報紙。《世界屠畜紀行》一書在各個業界引起話題，成為長銷書籍。著有《大師的書齋插畫報告——有書的工作場所》、《東京見便錄》、《東方見便錄》等書。
相關著作
《東京見便錄：窺看廁所「大」「小」事》

《世界屠畜紀行》

书籍目录

【第一章 韓國】
◎可樂洞市場的屠宰場　你所不知道的白丁歧視／韓國人喜歡吃烤肉？／牛脊髓的滋味／前往可樂洞屠宰場／被電得唧唧叫的豬
◎在馬場洞工作 首爾最大的肉品市場／韓國的狂牛症騷動／在馬場洞未來的計畫／結婚對象要挑菁英分子／兩班創造出來的宮廷料理／肉類偶爾才吃／驚人的蒙古大軍
◎歧視是否存在 歧視消失了嗎？／儒教和牛肉／幫助牛升天的「神的權杖」／「現在沒有歧視」這句話／竟然在韓戰中消失了
【第二章 峇里島】
◎嚮往的烤乳豬 屠畜「易如反掌」／峇里島的印度教徒和牛／烤乳豬店的工作／用椰子殼剃毛／滴著油旋轉的豬／黃金豬在晨曦中閃閃發光
◎在滿月的寺院裡看到牛牲禮 將豬一隻隻點火／關於宗教禁忌／不是「宰」而是「切」／祭典和牲禮／Terima kashi, Babi／奪取性命的責任／在東京的公寓裡殺雞
【第三章 埃及】
◎開羅的駱駝屠畜 遇見胎兒／神所賜予的工作／中東也有豬／公務員和肉鋪
◎看吉薩的大家庭宰羊 在四樓的房間裡「放牧」／在埃及人的家庭裡／血手印是宰殺的記號／大嫂的拿手菜：煮羊頭／填補異文化的鴻溝
【第四章 伊斯蘭的世界】
◎伊斯蘭教徒和宰牲節 「害怕」的不同／什葉派的屠宰方式／所謂的宰牲節／在伊斯蘭世界裡生活的日本人／宰牲節殘忍嗎？
【第五章 捷克】
◎屠畜和愛護動物 約瑟夫．拉達所描繪的宰豬節／社會主義和豬／「虐待動物報導」節目／大型屠宰場殘忍嗎？
◎宰豬節．豐饒的豬肉慶典　羅斯傑的功力／第一次看到豬的「那個」／肉販是有錢人／為了在資本主義社會裡生存
【第六章 蒙古】
◎四周草原環繞　吃代表奪走生命／社會主義時期的遊牧民族／背著冷凍的羊／草原培育出來的感覺／將最好的羊肉推向世界
◎蒙古佛教和屠畜 不吃羊就無法活下去的土地／超越殺生戒／被滾落的羊頭嚇到／羊是上天賜予的禮物／水煮羊肉是草原的香氣
【第七章 韓國的狗肉】
◎狗肉博士的挑戰 別輸給「虐待動物」／在網路上販賣狗肉／遭抗議銷售額仍倍增／世界知名狗肉博士／狗肉的減肥效果／到牡丹市場和食用犬面對面／「犬白丁」這個詞／滋補的狗肉大餐
【第八章 殺豬 東京．芝浦屠宰場】
◎肉是被製造出來的 肉品常識／壓力使味道變差／頭的重量
◎上生產線不停前進 種豬和閹豬／屠宰衛生檢查也很操勞／用剝豬皮機剝皮／完成肉品
◎各式各樣的專家 進來就能吃肉／聽聽女性員工怎麼說／染褐髮的專家／隨便不認識的人怎麼想
◎技術超群的老師傅的境界 H先生的學徒時代／刀工傳遞出來的實力／「分紅」和「免費勞動」／今橋龍一先生的手法／「用眼睛偷學」的速度也太快了！／夾在專業技藝和現代化之間／屠宰場與歧視
【第九章 沖繩】
◎山羊的魔力魅惑我 屠宰家畜招待客人／豬廁所與屠宰／連吃山羊都要抗議／甘甜入口即化的生睪丸／山羊屠宰到名護為止
◎大海串起的吃肉文化 沖繩人連豬皮都吃／殺豬時的豬叫聲刺激食欲／吃狗也吃貓／乘船的家畜
【第十章 豬的內臟．頭 東京．芝浦屠宰場】
◎豬的肉臟和頭 從連成一串的內臟開始／紅內臟和白內臟／處理腸子講究口感／砍頭要細心且快速
【第十一章 鞣革 東京．墨田】
◎鞣革非一蹴可幾 迷上豬皮／街上有好多皮革工廠／生皮送過來了／皮變藍色，鉻鞣法／染色非常細膩且需要耐性／全身肌肉痠痛的粗活／從脂肪變成油／在木下川這塊土地上

【第十二章 從動物的立場來看】
◎猴子的心情？ 殘忍和動物福利／人類是肉食性的生物／了解動物的需求再予以回應／雖然沒有感情，但是有情緒／「好好地」吃／決定的是社會，也就是我們
【第十三章 牛隻屠宰 東京．芝浦屠宰場】
◎超高級和牛牛肉在芝浦集合 若要探討食品安全的話／屠宰頭數日本第一／從繫留場到擊昏／需要氣勢和技術的腦脊髓刺毀法／小心不讓裡面的東西沾到肉／頭的流向
◎到屠體完成為止 以為是自己的睫毛／安全地掛起沉重的牛／吸淨危險部位——脊髓／靠大型機器剝皮／內臟一傾而出／牛的人工授精最前線／屠體的誕生
◎狂牛症檢查和屠宰 食用肉品衛生檢查／狂牛症檢查流程／篩選檢查判別好壞／檢測出陽性反應時
【第十四章 牛的內臟．頭 東京．芝浦屠場】
◎內臟業者的早晨 被內臟的熱氣環繞／盤繞在脂肪裡的大腸／內臟也要標號碼／白內臟繁複的處理方式／為牛頰肉心醉神迷／因應狂牛症檢查／從破曉前開始工作
【第十五章 印度】
◎印度教徒和宰牲節 避諱肉類的印度教徒／和在日印度人爭論吃肉問題／口譯是印度教徒／禁止用牛做為牲禮／盛裝打扮的羊要去哪兒？／割喉的同時念頌祝禱詞／牲禮羊隻默默地
◎徘徊屠宰場 驚人的大型屠宰場／有八成是私宰／雖然並不窮／遷移到加濟布爾／垃圾山下有個食品市場！／殘留在IT大國的不淨觀
【第十六章 美國】
◎屠宰場藍調 前往最討厭的國家——美國／大型屠宰場參訪之旅／爛透了的工作／屠宰作業的衛生措施／便宜、快速的背後／溫柔地殺掉／客製化屠宰——在店鋪後頭屠宰／牛仔依舊在／數萬頭規模的個別管理
◎資本主義和牛肉 屠宰用英文來說叫做……／沾滿牛糞的美腿／另一方面，北方的消費者／還有有機牛肉／窮人吃的肉
終章 屠畜紀行之後
和楊先生再次碰面／屠宰和屠畜之間／獵物和屍體
後記
文庫版後記
主要參考文獻

《世界屠畜紀行》

精彩短评

1、非常有趣的书～内容是关于肉食的来源与一些人文思考，插画和文字相得益彰。
2、乍看之下，光怪陆离、好玩到爆。实际上作者的思考用心之深刻，让人在对家畜的情热之外引发的生命意义、动物福祉、社会歧视等议题有了真诚的回应，非常叫人感动的一本书。
3、小时候在家三更半夜能听到杀猪声，后来也曾想过那么大头猪怎么被屠杀掉的，卖猪肉的凌晨四五点就把猪肉上钩……生活在大都市，忘掉了大自然生命的存在，但这种人文主义是不容置疑的，是应该做有所改变的行动。
4、先不論讀者是否認同作者對吃肉的觀點，此書寫實的刻畫各形式的屠宰作業，以及屠宰業人們對這行業與動物的感想，有別於動保團體總喜歡以煽情手法描繪屠宰的殘忍，並黑化從業人員，社會也在現代與人道的口號下，把這行業的事情都拉到檯面下，但人們依然大口吃肉，去市場選購乾淨的鮮肉，不見血不沾血，眼不見為淨，但這樣對嗎？如作者說的，以前人們自己屠宰動物，知道動物因自己的生存而亡所以感激，但現在我們幾乎不了解動物屠宰的過程，也不了解動物死亡的意義。不論如何，作者在書中決心揭露我們屠宰動物的方式，大方誠實的表現食肉的口腹之慾，也挑起茹素者的神經，不論你食肉與否，都能在這書看到屠宰業的不同風貌。

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:www.tushu000.com