惡紫之奪朱？「灰色食品」的科技與社會

郭文華

我不是食品科學家，也不研究飲食文化，但這一兩年的食安風暴讓我有機會以科技與社會研究者的身分參與討論，分享食品管制的觀察（參見本專欄〈科技與社會治理的遊戲規則〉與〈食品安全、信心危機與「標示不清」的身體感〉）。在文章中，我指出處理食安不能全靠科技，也需要社會反省。一味把科技從社會切離，甚至使它們對立，非但不能解決問題，更因為把這些問題看作獨立事件，選擇性詮釋科技，徒然折損科學社群日益脆弱的公信力。

幾個月下來這個狀況沒太多改變。媒體依然三不五時以廠商為修理對象，揭發「不當」的食物處理，而專家的澄清並不能扭轉它們的負面印象。

以 2015 年 9 月某營養午餐米飯供應商的「黑心」作為來說，因製備的抑菌考慮，該廠商使用含有反丁烯二酸與醋酸鈉的複方添加物「鮮保利」煮飯被媒體踢爆後，引發各界譁然。毒物科專家顏宗海醫師指出反丁烯二酸與毒澱粉事件的順丁烯二酸名稱相似，但結構對稱穩定，性質上也有很大不同，說它傷腎致癌是言過其實。另一位專家楊振昌則稱添加物過量固然引起腸胃不適，但因為該成分人體可以自行代謝，不必過度擔憂。

即便如此，主管的高雄市政府還是在第一時間要求廠商停止供應，防堵報導繼續發酵。從新聞稿可以看到這個決策後面政治與科技治理的複雜交錯。當局一方面放出「狀況已經掌控」的訊息，指出衛生局與食品藥物管理署（台灣 FDA）都有定期檢查該食品廠，並在事件爆發後再度會勘，根據一年多前的不良紀錄把產品帶回檢驗，有問題會從重懲處。

此外，衛生局根據管制權限區分，強調反丁烯二酸鈉是衛福部認定的合法添加物，但既然民眾有疑慮，會主動反映給中央，要求證明該添加劑沒毒性。在這之前，教育局則停止與該廠商合作，即使違約也在所不惜，因為「為讓學生、家長安心……沒有比讓市民食得安心更為重要的」。

以上處理顯示台灣選舉式民主的特性。對手法煽情的媒體，主管機關不能以官大學問大的威權心態，隨口一句「無法可管」或者是「依法處理」就想杜悠悠之口。而第一線單位更要小心應對，不能因「錯誤」的治理選擇（比方聲稱添加物並無違法無須停止廠商合作）影響社會觀感，引發更大的政治效應。畢竟在經歷無數的食安事件後民眾早已疲乏，不見得分得清這些事件的不同性質與問題點。但如果沒有妥善

因應，政府的動作會被剪接重組，放大解讀成選戰話題，扯都扯不清。

另一方面，固然這些論述比以往的空洞宣示更有科技內涵，但是否就能推導出「安心」的結論則有待商榷。「食得安心」與其說是用科技來掛保證，毋寧是這類說法必備的光明結語。

事實上，在一片揪出「用藥水煮飯的廠商」與「縮頭裝死的政府」的撻伐中，也有文章回歸事件，思考產生這個尷尬狀況的原因。以「你願意為營養午餐出多少錢」的貼文來說，作者指出萬人團膳不是在家煮飯或者是辦桌請客的放大，它的準備程序完全不同。為了保持運送過程都能在抑菌狀態，廠商必須使用添加物，讓米飯符合衛生標準。因此，只要求停用添加物並不實際；它們也必須改變營養午餐的製備與運送方式。而一分錢一分貨，政府需要重新檢討開標政策，而家長也要有為此改變付出代價的準備。

但在努力爆料之餘，我們往往忽略以上這種在科技治理中同樣要緊的社會反省。台灣有豐富便利的飲食文化，但很少人思考其付出的代價是否與所得的品質相應。

以早餐店來說，多數店面僅配置兩三個店員，卻提供多樣餐點，要燒餅油條饅頭蛋餅沒問題，要三明治、烏龍麵與義大利麵也 OK，還有豆漿奶茶咖啡等各式飲料。如果這些產品都以高標準層層把關，恐怕消費者得付出不小代價，但實際上卻非如此。這樣說：當我們在巷口早餐店就可以享用物美價廉，標榜「非基因改造黃豆」、「有機認證」，或者是「安全屠宰肉品」時，心中可曾閃過一絲絲懷疑，想天下怎有如此好事？

為讓人民食得安心，食品安全嚴格檢驗更為重要。（圖片來源：種子發）

但大多數人選擇不深究這些「不敢戳的祕密」，讓食安建築在含混政策與個人

僥倖上，從而開出灰色食品的滋生空間。不說網路上傳布某家店名為「無骨」，但只有一般炸雞的「無骨鹽酥雞」，某國際連鎖速食店裡沒有奶的「奶昔」，在稍早的茶安風暴中，《天下》雜誌便質疑台灣每年進口 3 萬公噸茶葉，占市場的四分之三，市面上卻幾乎不見有標示「進口」的產品。何以致之？這些茶葉當然沒有銷毀，而是透過「混茶」與各種產品（茶包或罐裝茶飲）化整為零消散在消費者的腸胃裡。

確實，了解灰色食品爭議的起點不是科技，而是身分與名目。以這次米飯事件裡的添加物「鮮保利」來說，它的主要成分反丁烯二酸在衛生機關的分類裡是中性的「調味劑」（具抑菌效果），但商品名就使用比較正面的「保鮮」，強調鮮度的保持。相反的，爆料媒體選擇誤用讓人想到人工與死亡的「防腐劑」或「防腐藥水」來稱呼這個產品，增強它的負面印象。

此外，法令對食品加工的見解與一般認知並不一致。在這次事件中，媒體認為烹煮米飯不算「加工」，因此添加反丁烯二酸恐不合法。但根據「食品安全衛生管理法」，食品添加物的範圍極為廣泛，可用在「製造、加工、調配、包裝、運送、貯存」等過程，涵蓋「著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化」等用途。

因此，不光這次被說成「黑心」的米飯的製備方式與御飯團或盒裝白飯相似，甚至超市的盒裝豆腐也是透過添加物來製備（參見《科學發展》504 期〈兩刃添加物—食品添加物的兩難〉）。媒體刻意報導這些米飯與其說是揭弊，不如說是假借「添加」的刻板印象，對它們選擇性地歧視。

而擴大來看，台灣不乏以揭弊為名，操弄汙名與社會排除的例子。比方說，愈來愈多的外籍勞工來台工作，媒體卻鮮少披露，只有當他們聚集在火車站，對一些人構成「威脅」，或者是出現在菜單，聲稱某些食物（與價位）才適合他們時，這些人才突然現身。

這是什麼心態？社會學家 Erving Goffman 在他的名著《汙名》中，從可見性（visibility）的觀點把受汙名者分成「明貶者」（discredited）與「可貶者」（discreditable），後者的缺陷雖然不那樣明顯，但他們的社會身分與作為更不能忽視，因為這才是汙名深刻之處。

把這個看法引伸到食安，會發現灰色食品是食物的「可貶者」。它們並非「非

法居民」，卻飽受歧視，不時要洗去「不堪」的過去，矇混過關，企圖融入主流社會。

另一方面，撲天蓋地的食安論述凸顯主流社會對摻假（adulteration）的恐懼。「摻假」似乎隱含不誠實的印象，但這並不是「adulteration」的原意。「adulteration」原指把東西混在一起或錯置，因此灰色食品的問題不在於「假」，而更類似《論語》裡「惡紫之奪朱」的情境：這些無所屬的物品不但挑戰既有秩序與分類，而且愈來愈多，令人不安。學名藥不見得遜於品牌藥，中藥的「偽品」（混用中藥方部分成分）不見得比「正品」沒效，但大家就是無法接受這些「化外之物」，用盡方法要它們現身，再把它們逐出視線。

回到現實，固然產品應該標示產地與成分，讓消費者有足夠的選擇資訊，但如果只是為了「淨化社會」而揭弊，任意把廠商隨手扣上「無良」帽子，製備過程視為「黑心」，那不但無助於食安，更阻絕正常的商品供應與流通。數月前某知名胃散因被爆摻有「工業級」碳酸鎂（與食用級相同）而匆匆下架，導致民眾購藥無門，便是一例。

更值得注意的是產生灰色食品的政經架構。如同外籍勞工，這些食物的引進不但依循資本主義邏輯，更有市場需求與法規要求。我們有對輻射汙染食品的嚴格管制，但也有避重就輕的成分標示，有嚴格的有機食品認證標準卻無法管理不嚴謹的認證委託單位。於是，在眼高手低的政策管制下，灰色食物無可避免地成為健康論述的祭品。不管合法還是半合法，它們都不得不隱姓埋名，填補價格現實與貪求品質的想像間的落差。就這個意義而言，對灰色食品的無差別歧視不僅是科技問題，更是社會人心的反映。

還記得一部老電影〈假如我是真的〉（1981），這部電影藉一個下鄉青年冒稱高幹子弟的過程，諷刺官僚要特權走後門的怪象。雖然男主角周旋應酬表現稱職，但身分識破後他鋃鐺下獄，割腕自殺，留下「假如我是真的」的控訴。看電視恣意譏笑某些「黑心」食物以假亂真，但轉個台卻看到討論哪裡有便宜到不可置信，食材高貴到不行的吃到飽時，我彷彿聽到幾小時前才大快朵頤的炸蝦，正幽幽從肚子裡跟我訴說「假如我是真的」呢。

郭文華
陽明大學科技與社會研究所