

資料提供／左岸文化事業有限公司 文字彙整／余淑蓮

第三章 畜牧革命

從「收集」食物到「生產」食物

蝸牛先鋒

「就像龍蝦和肥鵝肝」，蝸牛在當代精緻美食中也穩占一席之地。然而蝸牛在老饕心目中的評價並不一致，被提升到當今的顯赫地位也是比較晚近的事。蝸牛在遭受數百年的排擠和蔑視後，大概在上個世紀，由於出身鄉下的巴黎餐廳業者大力推廣「鄉土佳餚」，才終得平反，又成為一種美食。在二次大戰糧食配給不足時期以前，據稱凡是頂尖的廚師都不肯供應蝸牛。即使到了今日，除了法國、加泰隆尼亞和義大利若干地區，蝸牛在西方現代社會還是受到低估。

在若干古代文化中，蝸牛養殖可是大生意。古羅馬人把孳生地蝸牛的祖宗關進養殖籠裡，餵以牛奶，直到蝸牛肉飽滿到殼都爆裂了。這樣養出的蝸牛可是奢華的美食，數量有限，專供老饕享用。根據貝塚在一些地方形成的地質層順序來看，食用蝸牛的社會顯然早於依賴較複雜獵食技術的先民。在希臘阿哥立（Argolid）南部寶貴的考古遺址法蘭許提洞穴（Franchthi Cave）當中，有個西元前10700年的巨大蝸牛殼塚，上面覆蓋著其他動物的骨骼，最先是紅鹿骨，接著是近4000年後的鮪魚骨。

想像飲食大革命竟是由蝸牛領軍，有傷英雄氣概與浪漫情懷。不過，事情是怎麼發生的？根據傳統看法，人類先採集食物，而後才出現農業，糧食作物也才在科學上有所改良；至於畜牧和養殖則是從狩獵發展而來。這兩種傳統說法都略有誤導之處，某些種類的農業和養殖業可能歷史要早於某些種類的狩獵；軟體動物農業就是一種畜牧，它較近似於採集行為，而離所謂的狩獵行為比較遠。

畜牧文化

有些動物有群居的天性，因此獵人無需變成專業牧人，只要跟在成群的動物後頭即可。在這種情況下，誰是牧者，誰又是被畜牧的呢？領頭走在前面的是動物，而不是人。

不過，當狩獵時機到來，即使是不辭勞苦跟在成群動物之後宛如奴僕的獵人，也會出手干預，引導動物行進：他們驅趕驚嚇成群結隊的動物，引導牠們移動的方向，或將一部分動物自獸群中分出來以便屠宰。凡此種種的技巧越來越多，物種之間的關係也起了變化，人變成動物行動的管理者。

北歐的馴鹿管理是一個介乎狩獵和畜牧之間的例子，從這個例子可以看出一種文化是怎麼轉換為另一種文化。有史以來，歐洲馴鹿和牠的美洲親戚北美馴鹿就一直是人類愛吃的食物。有好幾世紀之久，人類以各形各色的方式利用馴鹿，不但在野外獵捕，也挑選馴養個別的馴鹿。在此同時，人類還可控制引導特定鹿群的遷徙。

放棄狩獵而改行畜牧一直是利弊互見的事。和動物為伴可能會帶來壞處。牧人的牲畜是傳染病的儲藏庫。在哥倫布第二次橫渡大西洋的探險中，很可能是豬和馬、而不是人把疾病從舊世界帶至新世界，從而造成美洲原住民人口的大崩落。即使到了20世紀，中國的鴨子仍是流行性感病毒滋生的溫床，「豬則是混合載體，禽流感病毒和人流感病毒就在這載體之中交換基因」。

然而，從狩獵轉移為畜牧生活的民族享有一個好處，那就是擁有可靠的食物來源，有時更足可享用大餐。在定棲文化的烹飪中，野味或成年牲口的肉在烹煮以前，一律得先吊掛一陣子，以

使肉裡的細菌分解，使肉質變軟。如果是鹿肉，至少得吊掛3週，農場牛肉則僅需3天。細菌分解程度不一的肉塊，可根據不同的需要和口味加以食用。雖然根據記述，狩獵和畜牧文化的烹飪都強調肉應新鮮屠宰，但是有鑑於史料記載狩獵民族盛行過度獵殺，他們想必相當熟悉腐肉的滋味。

現代老饕如果喜歡這種「野性的滋味」，大概是因為在當今的都市社會裡，真正狩獵而來的野味已成為昂貴又稀少的盤中飧；一般的農場食物要是有這股味道會遭到嫌棄，但如果是獵來的野味有這味道，卻不啻擔保著它是正宗的野味，帶有冒險的意味。酸味水果可以讓新鮮的野味肉質變嫩，因此有頗多野味是用動物棲息地的土產水果醬汁當佐料。馴鹿肉和雲莓最對味，野豬肉適合配蜜李，野兔肉很搭杜松子或義大利人稱為「甘苦醬」(agrodolce)的一種重口味醬汁。

根據英格蘭的傳統作法，烤或炙的鹿肉需搭配一種叫做「康伯蘭醬」(Cumberland sauce)的美味綜合醬汁，它的主材料是紅醋栗，比較複雜的作法還會刻意添加柳橙皮與波特酒。英國人吃豬肉喜搭蘋果醬，這種習慣沿襲古風，原本吃的是野豬肉。一般說來，野性越濃的肉越瘦，因此根據大多數定居文化的食譜，烹飪野味或牲口的肉時，都會另外添加家畜家禽的油脂。好比說，愛吃馴鹿的老饕至今仍在爭議燉馴鹿肉裡到底該不該加豬油。

畜牧有別於狩獵的最後也是最大一個差別是，畜牧把乳品業帶入食品生產技術的範疇內。這不僅為食用乳品的人引進了一大堆新的食物，也對人的演化產生影響。在世上許多從事畜牧養殖已有數百年乃至數千年歷史的地方，大多數人不喜歡甚或受不了乳製品仍是十分正常的事。中國菜就不愛用乳製品，牛奶、牛油、鮮奶油，甚至不需乳糖即可消化的優酪乳和酸白脫乳都遭到中國人嫌棄，稱之為野蠻口味。日本人也厭惡乳品，早期造訪日本的歐洲人有一項討人厭的特徵就是，身上有一股「牛油臭味」。

不過，不能否認的是，由於人類努力想讓乳品變得容易消化，因此帶來了世界美食史上最了不起的幾項成就，其中一個叫做乳酪。

海上狩獵

野生食物越來越難得到。在理應是富饒之地的美國，只有在為數不多的專賣店才買得到野味，而即便是人口眾多的都市，也不見得有這種專賣店。我認得一位德國人，他想烹調德式胡椒野兔肉請客，結果他得專程從費城到紐約買野兔肉。即使在歐洲，鹿肉和野兔肉等傳統野味也大多被養殖的鹿肉所取代。松雞和雉雞如今被人集約養殖，這些業者不應再被稱為獵場看守人，而應改稱為農民。

全世界的食物供應至今仍仰賴狩獵，依賴的程度並不亞於「新石器時代革命」和集約農業發展之前的時代。根據可靠的推測，狩獵所產生的食物量在20世紀增加了近40倍，20世紀很可能是歷史上最後一個也是最巨大的狩獵時代。當然，我講的是一種相對專門且現今高度機械化的狩獵——捕魚。

對漁民而言，唯一合理的策略就是儘量多捕魚，不然競爭對手就要勝過自己。人類無法有效管制大海更讓問題益發複雜。漁獲量在20世紀增加了近40倍，根據麥尼爾(John McNeill)估計，有30億噸的魚被撈捕上岸，超過之前各世紀人類的總漁獲量。把魚粉用於肥料和動物飼料，使得魚成為全球關鍵性的營養來源，這方面的用量遠超過人的食用量。20世紀有許多漁場已經消失或正在消失，這種現象雖可用氣候的變化和魚群變動不定的遷徙模式來解釋，但幾乎可以肯定的是，濫捕才是最大也最普遍的原因。

自1870年代以來，為保護資源，緬因龍蝦捕撈受到了管制，但是捕獲量仍由每年秋季約2400萬磅減少到1913年不及600萬磅。緬因龍蝦產量近來已有可觀的復甦，但仍不穩定。加拿大在1996年關閉鱈魚漁場，據信大西洋鱈魚目前的存量僅及歷史平均水準的十分之一。加州沙丁魚和北海鯡魚自1960年代以來已成為稀有魚類。日本沙鰻魚漁場在1930年代是全球最大，可是到了1994年，那裡的



沙丁魚卻被撈捕到幾乎要滅絕。納米比亞的沙璫魚漁獲量在1965年是50萬噸，1980年已減少為零。

海上養殖漁業已成為未來的希望與恐懼之所繫。為了維持商業壽命，必須讓漁業變得可以預期，並集中於特定地點。現存的漁場幾乎都在沿海區域，僅限於魚類能得到食物的大陸礁層；漁場所在位置取決於魚群自己選擇的遷徙路線，這些路線是會改變的，而且正隨著氣候的變換不定而改變。不過，全球的海產食物供應量幾乎有一半捕自5個海域，分別為非洲大西洋的納米比亞沿岸海域與加納利群島南部海域、索馬利亞沿岸的印度洋海域、加州與祕魯沿岸的太平洋海域。這些區域不是有急速陷落的大陸礁層，就是有海岸如懸崖般陡峭直落大海，這樣的天然條件是不易以人工複製的。

在菲律賓和太平洋的其他島嶼，養殖虱目魚的歷史已久遠而不可考。養殖戶趁漲潮時在海灘挖洞，趁退潮時撈出留在洞裡的魚苗。小魚吃海苔，長得很快，等長到魚身長約3~4呎時便可以上市拍賣。有些種類的鯉魚吃草料和其他魚種多半不愛吃的小浮游生物，於是人們可把這些鯉魚養在淡水池塘裡；根據文獻記載，中國早在西元前1500年即有這種養魚業。養在近海魚塢的蝦和鮭魚，以及養在淡水池的鯉魚、河鱸、鰻魚和虹鱒，都非常適合採用同樣方法，以產業化規模來養殖，這些魚正是當今全球水產養殖的優勢魚種。1980年，人類有500萬噸的食物來自養殖漁業；一個世代以後，增加為2,500萬噸。中國是此

產業的領導國，產量占全球總產量的一半以上。另一方面，深海魚類養殖如今在技術上已可行，由於利之所趨，人們肯定會往這條路發展。

在野生環境中，每100萬個卵才有一條魚存活，人工授精則可確保八成的魚卵受精，其中六成可以孵化成魚。人們可以採用荷爾蒙處理來增加種魚的繁殖力。借助於氧化、控制水溫和人工浮游生物，養殖魚能長得比野生魚快又大。養殖鮭魚每公頃養殖面積可生產300噸的肉，比肉牛的產量多了15倍。在24°C的定溫環境中，海鱸生長的速度比在溫度不定的天然環境快了一倍。養殖漁業的成長因此是無法避免的事。接下來，野生種類肯定會絕滅，因為養殖魚是疾病的帶原者：由於養殖技術或處理方法，養殖魚可以抵抗疾病；可是牠們一旦接觸到養殖場外沒有免疫力的魚群，必會帶來大屠殺。

我們這時代養殖漁業「劇增」的現象，在陸地上已有一些微弱的迴響，那就是以前並未馴養的幾種陸地動物，比方駝鳥和若干種類的鹿，現在也有人飼養。這些新的努力讓中斷已久的畜牧革命復甦了。遠古時代在大多數的社會，人類為了取得食物，曾從事大規模的畜牧，牛、綿羊、山羊、豬和家禽在當時通通被關進畜欄裡。我們正逐漸回到真正古老的智慧。

【購書資訊】



書名：食物的歷史
——透視人類的飲食與文明

出版：左岸文化事業有限公司
02-22181417 ext152/楊位祥

出版日期：2005年12月

裝幀：25開/平裝/368頁

定價：350元