

資料提供／左岸文化事業有限公司 文字彙整／余淑蓮

第七章

挑戰演化 食物和生態交流的故事

我們在餐桌上認識整個世界，
盤中物透露了人類過去和現在的秘密。

全球口味大交流

就食物層面來說，生態交流對營養造成最劇烈的影響。在世上不同的地方，可供利用的食物相對上突然增加了許多，這意味著世界食品生產的總營養值可以有大幅的躍進。由於合適的作物或牲畜可以轉運到新的環境，以前完全未開發或低開發的廣大土地能開發成農地或牧場。農業疆域可以攀上高山、拓殖沙漠。過去過度依賴某些主食的人口，如今有多樣的飲食可供選擇。凡是生態交流影響所及之處，就有更多的人可以被餵飽。這並不代表生物群的交流「導致」人口增加；但它的確有助於使更多人東西可吃。

其間也有反流發生，交流的生物群不只有食物而已，還包括能帶來毀滅的人種，以及能致病的微生物。比方說，16~17世紀美洲許多地區的原住民社會瓦解，最重要的單一原因就是從舊世界來到的疾病。義大利帝國主義者於1880年代運送牛隻到索馬利亞，供征服軍食用，他們也帶來了牛瘟，東非上百萬的反芻動物因而死亡。牛瘟還越過尚比西河，消滅了非洲南部九成的放牧動物以及靠放牧為生的人。但無論如何，起初在大多數地方（到頭來幾乎是每個地方），食物的倍增激發了現代歷史上人口大成長的現象。

這也造成明顯的政治影響。控制傳送路線的人可以操弄這些影

響，把食物生產和集中的勞力轉移到他們想要的地方。近代的海上冒險事業起初來自歐洲大西洋岸一些貧窮、邊緣且經濟低開發的社群，他們孤注一擲，希望提升自己的處境。他們藉此有機會先蒙受長程生態交流的好處，從而開啓歐洲人的視野，有助於西班牙人、葡萄牙人、英國人和荷蘭人變成世界級的帝國主義者。

好比說，把製糖業移轉到美洲的殖民地，或在自己的掌控下研製新的香料；歐洲人因而得以從各種奇妙的環境收集動植物，這種權力激勵了歐洲初期的「科學革命」。每一間堂皇的「奇珍館」都成為可供人仔細觀察、實驗各式物種的寶庫。這可是破天荒頭一遭可以把全球的知識匯於一堂。有權力認識「動植物的出現和分布狀況，這是第一步，接著下來人才有能力決定人要對環境形成什麼影響」。

讀者在後文將見到，新世界作物的引進雖也令中國獲益匪淺，但是世界性的生態交流大大地



造成世界知識和權力出現長期的轉變：逐漸向西方傾斜。

政治和人口革命顯然是生態交流最重要的結果，但最生動的例證存在於人們實際吃下去的滋味和色彩。義大利菜因番茄而顯得色彩濃烈，我們很難想像義大利菜在番茄到來之前是什麼模樣。有道菜名為「三色」，是由切片的番茄、莫扎雷拉乳酪和酪梨分別代表義大利國旗的紅白綠顏色。莫扎雷拉乳酪的原料為原生種水牛乳，但酪梨和番茄都是義大利從美洲移植來的果實。酪梨的英文avocado事實上衍生自中美洲納瓦特語的ahuacatl一字，意為單丸。義大利菜單中同樣少不得的義式麵疙瘩和玉米粥，原料分別是馬鈴薯和玉米。



歐、非、亞洲國家其他「國餚」中必定含有的許多材料，在哥倫布交流前，他們的祖先根本不知。我們難以猜測愛爾蘭和北歐平原的飲食史或菜單。要是少了馬鈴薯會是何等景況。我們可以想像沒有辣椒的印度菜、泰國菜和四川菜是什麼滋味嗎？在哥倫布以前，出了美洲就沒有人知道這種火辣刺激的佐料。歐洲的糖果店櫥窗要是沒有了巧克力，看來會是什麼情景呢？馬來世界若沒有用來製沙嗲的花生米，這事可以想像嗎？英式蛋奶醬不用原產美洲的香草就沒有味道；賴比瑞亞的foo-foo（樹薯泥）用的並非土產的小米，而是當初建國的解放黑奴從美洲帶來的樹薯。

在英文菜單上，不論什麼菜只要冠上「夏威夷式」這幾個字，我們就知道上桌的一定有鳳梨；可是鳳梨在夏威夷的歷史卻不長，它是哥倫布首度橫渡大西洋時在加勒比海發現的奇特物品，哥倫布稱之為世上最好吃的水果。法國探險家德尚普蘭1603年在加拿大發現菊芋，如今法國人視之為美味，北美洲人卻忽視它。英國的勞動階級過聖誕節時非有火雞不可，火雞的英文名字（turkey）可能會讓人誤解吃火雞起

源於土耳其（Turkey），按以前卻只有在新世界才吃得到。事實上，在西班牙占據墨西哥時期，泰培亞卡克（Tepeyacac）的市場每5天就會賣出8千隻火雞；德斯科科宮廷一天吃掉100隻；墨特科蘇瑪王的動物園一天要餵500隻。「一頓孟加拉餐裡若沒有馬鈴薯、番茄和辣椒，是不可想像的事」，誠

然，在這世上，說到馬鈴薯的每人消費量，只有愛爾蘭超越孟加拉。眾所周知一種濃烈的咖哩菜色Vindaloo，這個字像是密碼，隱然透露出使菜餚辛辣的辣椒原產何處，以及把辣椒從美洲帶到印度的又是何人。這個字原借自葡萄牙文Vinho e alhos（字面上的意思為葡萄酒和蒜頭，延伸出來指的是用酒和蒜頭煮的肉）。而世界歷史是很詭異的，這道菜如今被英國人當成某種國餚，在1998年

世界盃足球賽期間，英國愛國球迷唱的一首加油歌曲即以此為名。

生態交流在新世界和南半球造成極大的反轉效果：人們出現新的飲食習慣。

這部分是由於殖民主義在文化上對新世界的影響大於對舊世界，部分也是因為在500年前，比起歐亞和非洲大多數地區的居民，美洲和南半球的人可吃的物種本來就比較少，特別是動物食品。讀者能夠想像阿根廷和美國居然沒有牛排；美國南方菜沒有焦糖蜜、薯蕷、豬肉或羽衣甘藍；加勒比海或南、北卡羅萊納沒有米飯；美國中西部草原沒有小麥；紐西蘭和澳洲沒有綿羊；牙買加沒有香蕉；南非人沒有他們的brij（粥）；或澳洲人沒有他們的露天燒烤嗎？

先鋪一層白飯，再擺用橄欖油煎過的雞蛋和香蕉，配上番茄醬汁一起吃，就是古巴的國餚；早在西班牙人來到以前，新世界便有雞蛋和番茄，然而稻米、橄欖和香蕉都是從舊世界輸入的。記得我曾在多倫多一家專門供應「第一國族」菜餚的餐廳裡吃過難忘的一餐，菜色有野鮭魚巧達湯、馴鹿香腸和野牛排。可是湯中含有牛奶提煉的奶油，香腸中有整粒的胡椒，野牛排則加了

蒜頭調味，這些極可能都是哥倫布之後才引進至美洲。（讀者諸君倘若尚未嚐過野牛肉，容我這麼說，美洲野牛肉美味極了，帶著點野味，略似鹿肉，口感則接近放牧牛肉。）

人們往往喜歡挑選留有詳細記錄的蓄意移置生物群的行動，來當成精采的故事，或是只注意從海外帶回禮物的文化英雄的傳奇事蹟。平心而論，有很多項「第一」的確是哥倫布的功勞，他從第一次越洋之旅帶回文字報告和樣本，包括鳳梨和樹薯。他第二次橫越大西洋時，帶了糖到西班牙紐拉（但任憑甘蔗野生野長）；在這次航行中，他也把豬、綿羊、牛和小麥帶到新世界。西班牙征服者柯泰茲的黑人同伴賈里多（Juan Garrido）率先在墨西哥種植小麥。芳濟會傳教士塞拉（Junipero Serra）率先在加利福尼亞開闢庭園和葡萄園。航海家羅利將馬鈴薯引進英國的故事雖然不是真的，但還是成了一個傳奇。法國外交家德雷賽（Ferdinand de Lesseps）發起開鑿蘇伊士運河，從而使得紅海的魚類移棲魚源漸少的地中海（不過，由於兩處海域的鹽度不同，因此直到亞斯文水壩攔住尼羅河水以後，紅海魚才能在地中海存活，如今地中海東部海域的漁產超過一成是紅海魚種）。

然而真正的英雄當然是動植物本身，它們歷經漫漫長途、九死一生才得以存活，適應環境的能力更有長足的躍進。以種子為例，有時它們幾乎用不著人力協助，偶然間隨著衣服的袖口或綳摺，或包袱、麻袋的織線，被人不知不覺帶到外地。談到移植數量和對全球營養的貢獻，有幾個必須注意的突出例子。小麥、糖、米、香蕉和供應肉與乳品的重要牲畜，從歐亞大陸移往西半球和南半球的新世界。歐洲葡萄說不定也應包括在其中，因為新世界用不同品種的歐洲葡萄所釀出的葡萄酒，現今已在世界市場占有重要地位；不過在哥倫布尚未到達美洲前，



那裡便已有一種葡萄，讓原住民可以有機會釀酒（說不定他們的確有釀酒，考古學家懷斯曼〔James Wiseman〕晚近曾呼籲考古界開始搜尋證據）。另一方面，新世界送給其他地方的最重要禮物有玉米、馬鈴薯、番薯和巧克力。要研究以上這些東西，就必須先研究小麥，因為小麥廣泛散布到世界各地，促成影響深遠的革命。

香蕉的軌跡

一般慣常認為稻米僅次於小麥，是從舊世界傳到美洲的第二重要作物。前文提過的原生米（明尼蘇達的野生湖米）並不能反駁此點，因為它其實是不同的植物（*Zizania*屬，而非*Oryza*屬）。殖民時代，在小麥無法存活的地區，稻米有重大的貢獻。稻米在16世紀晚期被引進巴拿馬，17世紀晚期被引入南卡羅萊納，從而使得此二地區分別成為西班牙和英國這兩個帝國的穀倉。

在加勒比海大部分地區，稻米成為烹飪傳統的一部分，尤其是在英國人引進的印度勞工移民之居住地，或西非黑奴集中居住的地方，西非以

前原就種植當地品種的米。雖然這種米和在新世界居大宗的亞洲品種大不相同，但是只要習慣吃其中一種，就不難適應另一種的口味。加勒比海稻米烹飪有一特徵，就是將米和豆子混合，這不但可以補充蛋白質，而且具體呈現「混血」原理，亦即混合本土材料和外來殖民者材料。在19世紀晚期和20世紀，移民美洲的華人和日本人為稻米創造了新市場，並引進新的烹調方法，好比說，日式甜麻糬是墨西哥人至今愛吃的一種街頭小吃。美國如今則是世界主要產米國之一，不過大部分的米供外銷。

雖然新世界的稻米委實是令人敬佩有加的例

雖然新世界的稻米委實是令人敬佩有加的例



子，我卻偏要把第二重要作物的寶座交給香蕉。有關這件事，個人的偏見或蒙蔽了我的判斷。我青年時代在牛津的聖約翰學院研究過2年，每逢週日晚餐，人人穿上小禮服，常常有女士受邀出席，我們還要招待應邀在晚禱會上演講的貴賓。大夥在教職員聯誼會邊聊邊用餐後甜品時，常得搜索枯腸想話題，到頭來圖其省事，往往又談起以前重複多次的老話題，起碼對演講的貴賓來說是新話題。由於每次的甜品中都含有香蕉，香蕉的歷史和傳說遂成了經常出現的題目。香蕉果如伊斯蘭傳統所云是天堂的水果嗎？香蕉最早是在哪裡栽植，又是何時？香蕉有多麼普及？不同品種各有什麼歷史，又各有什麼優點？想到這話題是如此了無創意，大夥卻又如此認真探討，真讓人奇怪那麼長時間的討論居然沒有進展。不過從此以後，我對香蕉的認識還真不少。

我們今天吃的香蕉最可能的遠祖，是生長在東南亞的野生品種。雖然歐洲人早在古代就知道香蕉，香蕉當時卻是包含了強烈異國風情的一種水果。根據古希臘和羅馬民間的植物知識，香蕉的起源地遠在印度。古希臘哲學家泰奧弗拉斯特斯（Theophrastus）認為，聖賢之士會聚集在香蕉樹下吃香蕉。到中古世紀的全盛時期，人們已開發出能適應每一種熱帶和亞熱帶氣候的各種香蕉：華南以及非洲東岸到西岸間許多地區都種有香蕉。在摩爾人統治西班牙時，香蕉甚至是庭園植物，不過後來打敗摩爾人的基督徒並未繼續種植。

加納利群島的殖民者則是唯一的例外，他

【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

出版日期：2005年12月

裝幀：25開／平裝／368頁

定價：350元

Tel：02-22181417 ext152／楊位祥

Fax：02-22181142

Mobil：0935-133121／楊位祥

231台北縣新店市中正路506號4樓

們是第一批栽植香蕉的歐洲人，到16世紀初期，加納利群島上已有許多香蕉樹。西班牙史官德奧維多（Gonzalo Fernandez de Oviedo）密切注意新培育品種來到新世界的過程，根據他的記述，從加納利來的首批香蕉在1516年運抵美洲。有關這批香蕉的品種，可在英國人撰寫的第一篇相關記述中找到蛛絲馬跡，作者為英國糖商倪可斯（Thomas Nichols），他曾在加納利的宗教裁判所受審，後來撰文回顧這番經歷，文章在1583年出版。「它長得像小黃瓜，」他寫道，「黑掉的時候最好吃，比任何蜜餞都甜。」若非倪可斯的口味特別令人不敢恭維，否則上述這番話暗示出，他指的是一種學名為 *Musa paradisiaca*，又稱「矮蕉」（Dwarf Cavendish）的酸香蕉，此蕉以前曾是東非人的主食，大概在古代便已透過印度洋越洋貿易而引入非洲東部。

如今，香蕉的異國風情早已蕩然無存，是世界上最常見的食物之一。以水果而言，它的產量僅次於葡萄，而大多數葡萄都拿去釀酒。我們很難想像有朝一日果菜商人會說：「沒錯，我們沒有香蕉。」這都是美洲遍植香蕉所帶來的結果。雖然非洲生產並消費世上大多數的香蕉，但是四分之三的香蕉貿易卻在加勒比海與附近一帶進行。