

# 食物中的歷史進程

看歷史有很多方法：一張列有重要日期的大事年表，皇室的更替或帝國的興衰。美國作家湯姆·斯坦迪奇 (Tom Standage) 的著作《舌尖上的歷史》(An Edible History of Humanity) 由中信出版社去年七月出版。該書將歷史看成一連串由食物導致、促成或影響的轉變過程。古往今來，食物所發揮的作用不只是讓人填飽肚子而已。在社會轉變、社會組織、地緣政治競爭、工業發展、軍事衝突和經濟擴張等轉化過程中，食物都扮演了催化劑的角色。

▶美國作家湯姆·斯坦迪奇



文 偉森

書海漫遊 Books



## 協助建構社會

斯坦迪奇的《舌尖上的歷史》，以時間為軸，述說了歷史上的大事和食物之間的關係。作者斯坦迪奇並不試圖概述一部完整的世界史或完整的世界史，這本書將重心集中在食物與世界史的交集上，以便提出一個簡單的問題：這些食物在塑造現代世界的過程中發揮的作用最大？它們又是如何做到的？採取長期的歷史觀點，也便讀者能夠以更多方式介入當下與食物有關的諸多討論：轉基因生物、食物與貧窮之間的關係、使用農作物來製造生物燃料的做法，以及減少現代農業對環境影響的途徑等。

毫不客氣的說，食物可作為文明的根基。農耕的推行使定居的生活方式成為可能，促使了人類邁向現代文明。然而，支撐初期文明的主要農作物——亞洲的粟米和稻米，以及美洲的玉米和馬鈴薯，並不是確切被發現的。相反，這些作物中一些優良的性狀被早期農民挑選並繁殖，歷經了複雜的進化過程而逐漸成形。事實上，這些農作物也是人類的發明；那些精心施用的耕種技術，顯示出人類對自然的介入。在此過程中，人類改變了植物，而植物反之也改變了人類。

食物提供了平台，讓文明得以建立於其上。接着它又成為社會組織的工具，協助塑造並建構逐漸成形的複雜社會。在古代社會，從狩獵時代到初期文明的社會政治、經濟、宗教結構，都是以食物生產與分配的體系為基礎的。農產品生產過剩，以及公共糧食儲存與灌溉系統的發展，孕育了政治集權；祈求五穀豐登的儀式，演變成國家宗教；食物成為支付和徵稅的媒介；人們舉辦盛宴來獲得影響力並展現地位；食物的施捨被用來界定並強化上層權力。

有人說人類是循着歷史上最重的一些「香料」(spice) 而進化的。香料在「香料」(spice) 之後也是「香料」(spice) 的詞根。[spice] 在生物學中，也有「物種」的意思。有一份來自古羅馬的檔案，稱為「亞歷山大關稅表」，上面列有多項香料屬於「奢侈品」，包括肉桂、薑、白胡椒、小豆蔻、和沉香木等。昂貴的進口商品，這又進一步提高了香料的吸引力。購買香料是炫耀性消費，是一種展示個人權力的方式。香料被當成禮品贈送，在遺囑中與其他貴重物品一起傳給後人。

就另一種更神秘的意義而言，香料還被視為可消除污穢的解毒劑。人們認為香料是落入凡間的天堂碎片。一些古代的法師曾說：「伊甸園中生長着許多風味奇特的植物，薑和肉桂從那裡順流而下，被人用網從尼羅河撈上來。」到了中世紀，人類的食物已經被覆蓋在厚厚的香料之下。

## 食物貿易的交流

在貨幣發明之前，食物也是財富，對食物的控制便是權力。當文明在世界各地出現後，食物便成為它們之間溝通的橋樑。食物貿易的路線成為國際交流的網絡，促進商業交易之餘，也促進了不同文化在建築、科學和宗教等領域的交流。

早期的地理學家開始對遠方的民族與風俗產生興趣，編纂出最早的世界地圖。食物貿易所導致的「新世界」的發現，開啓了歐洲、美洲和亞洲之間的海洋貿易路線，並讓歐洲國家建立起最早的殖民地。隨着歐洲國家競相建立跨越全球的帝國，食物也協助引發了人類史上的下一波巨變：通過工業化推動經濟發展的大潮。蔗糖和馬鈴薯強化了工業革命的基礎，其重要性不亞於蒸汽機。西印度群島農場中的蔗糖生產模式，可說是工業化生產的雛形，儘管它所依賴的是奴役。

## 食物與戰爭

同一時期，歐洲人終於克服了对馬鈴薯的懷疑，並將其作為主食；與同樣耕種面積上的穀類作物相比，馬鈴薯能產生更多的熱量。蔗糖和馬鈴薯攜手為工業時代的勞工提供了便宜的糧食。在工業化進程的發源地英國，人們曾爭論這個國家的未來是寄託於農業，還是工業。出人意料地，徹底解決這個爭論的竟然是一八四五年發生在愛爾蘭的馬鈴薯饑荒。無論什麼時代，人們都會使用食物作為戰爭的武器。然而，十八、十九世紀的大規模軍事衝突，卻將這種做法提升到新的層次。

食物在十八世紀七十年代至八十年代的獨立戰爭，以及十九世紀的南北戰爭這兩場決定美國歷史的戰爭中扮演了重要角色。同樣在歐洲的戰場也供養了龐大的軍隊。

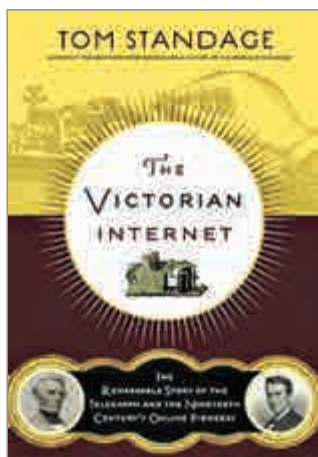
一七九五年，為了改善士兵和水手在戰爭期間的伙食，法國政府提供獎賞，給任何能夠研發出保存食物的新方法的人。根據規定，最後呈現的食物應該要成本低廉、容易運送，並且比用既有技術保存的食物更美味而營養。千百年來，人們一直使用鹽醃、乾燥和熏製等方法來保存食物，但這些方法全都都會影響食物的味道，且未能保存其中大部分的營養。

最後拿到這一獎賞的並不是科學家，而是一名廚師——尼可拉斯·阿佩爾，他在一七八一年在巴黎創業，成為製作糕點糖果的師傅。既然從事這一行，他一定曉得糖可以用來保存水果。他也不知道它能否用來保存其他食物。隨着他對食物保存的興趣日益增長，他開始試驗將食物儲存在密封的香檳酒瓶內。此時，法國海軍已經試吃過他的某些儲存食品，對其品質留下深刻的印象。

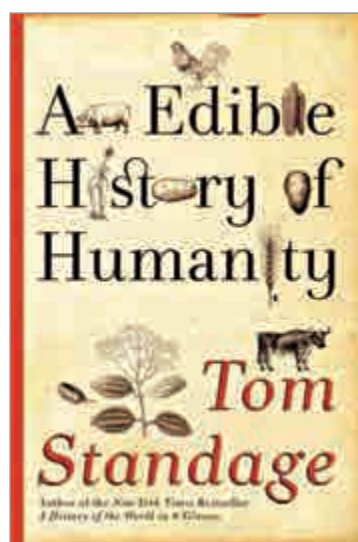
「裝在瓶中的湯湯很好喝，清湯與水煮熟肉也非常美味，只是味道稍淡；牛肉本身十分可口。」海軍報告的結論是：「各種豆類和青豌豆，無論有沒有加鹽，都保留了剛採摘的蔬菜所具有的新鮮和風味。」

阿佩爾的產品名氣越來越大，在巴黎被當成奢侈品銷售。阿佩爾轉而致力於讓其加工過程更臻完善，並將產品供應給法國陸軍和海軍。罐裝食品具有明顯的軍事優勢，它使大量的口糧能夠被預先製作並儲備，並在長期儲存後運送至戰場，而沒有腐壞的危險。這種新技術很快就被採用：一八一五年，在滑鐵盧戰場上，那是拿破崙最後被擊敗的地方，有些士兵就帶着罐裝口糧。在克里米亞戰爭中，製成罐頭的肉品餵養了北軍的士兵。在南北戰爭中，北軍的士兵靠罐裝的肉、牛奶和蔬菜維生。從此以後，軍人們攜帶各式各樣的罐裝口糧。早期的罐頭必須用鐵錘、鑿子或刺刀才能打開。第一批開罐器直到上世紀六十年代才出現，當時罐裝食品正開始流行於平民之間。

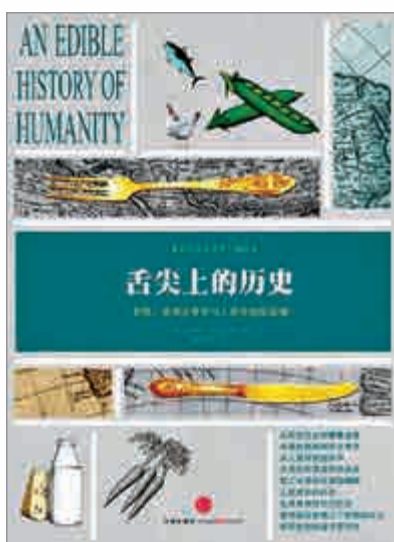
在目光敏銳的人看來，食物對歷史的影響處處可見，而不只是出現在廚房裡、餐桌上，或超市。食物在人類間有如此重要的地位，畢竟，古往今來，我們每個人能完成自己所做的每件事，都不折不扣地是由食物來提供能量的。



▲ 斯坦迪奇的著作《維多利亞時代的網絡》



▲ 《An Edible History of Humanity》封面



▲ 《舌尖上的歷史》由中信出版社發行



▲ 阿佩爾發明了罐頭食品

## 六個瓶子裡的歷史



▲ 《六個瓶子裡的歷史》封面

除了《舌尖上的歷史》，美國作家湯姆·斯坦迪奇另一部暢銷的書籍是《History of the world in 6 glasses》，二〇〇六年由中信出版社譯成中文出版，書名是《六個瓶子裡的歷史》。斯坦迪奇在書中說，六種飲品會對世界歷史的發展產生過重要的影響，從農業的興起，到城市的誕生，再到全球化的出現，它們分別在人類歷史的幾個關鍵時期起到了重要的作用。本書透過啤酒、葡萄酒、烈酒、咖啡、茶及可樂六種飲品，講述了從石器時代到二十一世紀漫長的人類歷史。

王仁湘，現任職於中國社會科學院考古研究所。他對中國史前考古有較權威的研究，在飲食研究方面也有著一定建樹。發表過《人之初——華夏遠古文化尋蹤》、《飲食與中國文化》、《飲食考古初集》等。並主編有《中國史前飲食史》及《華夏文明探秘》等二十餘部著作。



▶《往古的滋味》二〇〇六年由山東畫報出版社出版

文藝復興和全球探險時期風行的是烈酒，烈酒有時竟充當買賣奴隸的貨幣。在追求理性主義的時代，一統天下的飲品是咖啡，咖啡能使人頭腦清醒，思維敏捷，成為學術人士及商人的理想飲品。茶在歐洲的風靡，促使歐洲人開啓了通往東方貿易航線。而在全球化的市場中，佔世界主導地位的飲品是碳酸飲料可口可樂，它象徵着活力，和征戰的美國大兵一起遊弋世界各地。斯坦迪奇在《六個瓶子的歷史》中注重考證，但不拘泥於考證歷史的細節，比如某種飲品何時何地誕生，何時何地興盛，何處何地影響，而是注重用各方面的史料還原歷史生活的輪廓。作者在書中更多是生動的寫作風格和名人軼事有機地結合，鮮活地完善了歷史述評。

## 往古的滋味

中國的飲食歷史幾乎與中國文明史一樣長。在充飢果腹之外，人們賦予了飲食更多的文化意味。考古學家王仁湘的《往古的滋味》一書，涵蓋中國飲食的各方面，特別是中國飲食特點的淵源和成因，講述得十分系統和深入，在關鍵之處，又結合自己的專業，用文物作論點支持。作者的文字淡然，易讀，整本書從內容、圖片到文字，都平易樸實。

《往古的滋味》書中收集的資料，不少是很具趣味性的。例如皇帝日常都吃什麼，相信很能引起讀者的興趣。《御膳的膳單》中，列出隋煬帝的膳單，雖然名字還有所保存，但是對於配料的烹法卻不得其詳了。其中還有清代咸豐皇帝和慈禧太后兩張御膳膳單，頗有細讀價值。如咸豐一張食單，大量用燕窩，配料主要是雞鴨，頗為單調，用料毫不覺精彩，同時為了上菜及時，御膳們往往事先做好，放在食盒中保溫，傳膳時則同時端上，雖然及時而菜色卻毫無滋味可言。不難看出皇帝雖然吃得昂貴而且分量多，但也不一定吃得好，同時以今人營養學角度來看，肯定也會嫌其御膳膳單脂肪偏高，絕非健康食品。

王仁湘在書中也談到不同朝代引進到中國的一「外國」食物，對東西文化交流如何影響現代中國食物原料和烹調法有重大的啓示。漢晉時引進中原的如黃瓜、大蒜、芫荽、芝麻、南北朝引進的如茄子、菠菜、洋蔥，五代至明朝引進的如辣椒、番茄、番薯、玉米、香鴨等，都大大改變了中國飲食的原料，調味料和烹調法。很難想像，如果這些材料沒有引入中國，今時今日中國菜會是什麼模樣，煮法有何不同。