

兒童地史叢書
人類食類



商務印書館發行

兒童叢書

人類的食目次

一	過去與現在的生活	一
二	麵包的歷史	六
三	牛肉	一三
四	菜園	二五
五	牛乳	三〇
六	乳油	三三
七	牛乳餅	三八
八	漁業	四一
九	蚌田	四九
十	稻田	五三

十一	糖的製法	五九
十二	蘿蔔糖的製法	六四
十三	砂糖的製法	六六
十四	食鹽的來處	七〇
十五	麵絲	七六
十六	咖啡的栽種法	七九
十七	中國的茶葉	八六
十八	椰子飲品	九〇
十九	椰樹島	九六
二十	香蕉	一〇〇
二十一	棗樹	一〇五
二十二	橘林	一一〇

二十三	視察葡萄園·····	一一八
二十四	採集果子·····	一二五
二十五	採集胡桃的假期·····	一二八
二十六	栗子·····	一三二
二十七	一袋的花生果·····	一三四
二十八	家庭的談話·····	一三八
二十九	奇異的談話·····	一四三

兒童史
叢書

人類的食

一 過去與現在的生活

許多年以前，人的生活，並不像我們現在的情形。他們住的屋子，是用獸皮和樹枝，樹皮，或是長草造成的，完全與我們的不同。屋內沒有火爐，椅子，桌子和床鋪；僅有一種火坑，在齷齪的地板上或是在屋子的前面，用來供給亮光，代替燈，煤氣，或電氣。

他們穿的衣服，也是像屋子一樣的簡單。在寒冷的地方，是用獸皮做的。在暖熱的地方，是用編成的草和樹木的纖維做的。你們也許知道那時裁縫並不講求式樣；因為衣服的式樣，沒有什麼改變，而且也沒有裁縫互相討論。各

家做各家的衣服，都沒有一隻縫紉機。

你們喜歡用一根骨頭做針麼？古代的人，有時用長刺代替尖銳的骨頭做針，用鹿或是別種動物的筋做線。

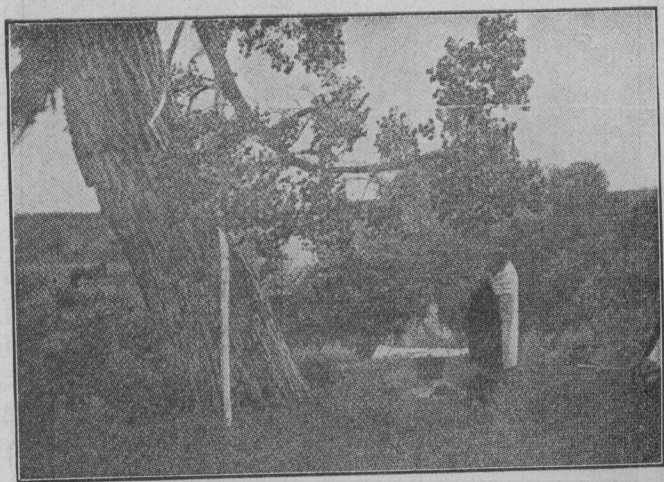
當他們要吃食物時，就到樹林裏去採集樹根，硬殼果，和別種果子吃。他們用槍和弓箭殺野獸，又在湖裏河裏捕魚。

他們的食物，不像我們用火煮熟；因為那時還沒有火爐，這層我在上面已經告訴你們了。有時候，他們把肉放在火上炙；有時候，放在一個充滿着熱灰和煤炭的洞裏烘；但大半都是生吃。在那個時候，要想有各種食物，實在不容易，因為東西很難得着的。食物充足的時候，他們就可以吃得很飽；到了稀少的時候，他們便要挨餓了。當你們的父親到樹林裏或是河裏去找食物的時候，你們是怎樣切望着等候呢！

等到食物預備完好，各人就拿了自已應得的本分，坐在地上吃。那些食物

自然沒有像你們弄得清潔了。

以上的情形，我知道由你們看來，也許很以爲奇。如果你們住在城市中，每天都會看見屠夫，做麵包的人，製牛乳的人，和雜貨店裏的商人。在街市上，有許多店鋪，各樣吃的喝的和穿的東西，都可以買到。如果你們看了上面所敘述的古代生活情形，定要詫異人怎樣能過得下去了。可是現在還有人過這種生活哩。他們就是野蠻人。生活在這種情形的人，一定要費了許多時間，供給他們生活上需要的東西，因此沒有什麼機會，改進他們的生活和思想了。



印第安人之烹飪

文明人知道分工做事。有些供給食物；有些造房屋；有些供給柴草；還有些將人載到別處地方去。各人都是做各人的職務。他們學着這樣做工，越過越進步，因為各人有充分的時間和專一的思想，改進他們的工作。像這樣的方法，就可以使人有時間研究或學習世界上的事物與人情了。你們試想我們的房屋，衣服，和食物，比較野蠻人是怎樣完好，而且我們可以享到的別種利益有多少呢？

人爲別人和他自己做工，像我們現在的生活，恰是有益處的。如果一



白 人 之 正 餐

人不能盡他的職務，別人就要連帶受累，必須有人來代替他，纔可以免去。所以你們天天到學校裏去求學，就是預備將來盡自己的責任，並且爲別人做些有用的工作啊。你們也許不知道那種工作是好的，但是我很願意你們記好一切誠實的工作，都是高尚的。你們所做的工作的本身問題，似乎還沒有應該盡心竭力做你們的工作來得重要啊。你們無論做什麼工作，總可以使你們愉快。如果照這樣做去，你們一定可以成名，被人所敬愛了。就是工作勞苦，衣服粗劣，金錢缺乏，都不會損害你們的名譽。否則身上就是有最美麗的衣服，也不能隱瞞你們的自私，或是不忠實的性情的。

讓我們看看排列在桌上的各種食物；有魚肉，麵包，牛油，牛乳，茶，蔬菜，果子，和別種東西。你們立刻可以看出這些食物是由許多人供給的；因爲當中僅有一小部分是由廚役的工作燒成。假使這些食物都會講話，或者牠們能告訴你們像奇異的神怪故事一樣的事情咧。牠們有些是從西方肥沃的平原

來的；有些是從南方來的；有些是從巴西國（Brazil）來的；有些是從太平洋的島上來的；有些是從中國來的；還有些是從海水裏來的。

一一 麵包的歷史

在美國北達科大（North Dakota）地方，一個農夫的穀倉裏，住了一大族的麥。牠們是在和暖晴明的夏天，屯積在倉裏的。過了不久，日子越過越短，天氣漸漸變冷。有些做窠在穀倉屋頂上的燕子，就告訴麥兄弟說：「冬天快來了。」於是他們搬家住到溫和的南方去。

刀刮似的冷風，一陣一陣的吹過，雪花飄下，遮蓋在平地上。有時，田舍幾乎被埋藏在雪堆裏，所以農夫要從雪堆中，剷出一條路，通到穀倉，去飼養牛馬。過了些時，天氣漸漸變暖，雪也化完，鳥兒又一隻一隻飛回了。這時農夫便同

着工人，拿了犁鋤出去，預備下種子。

他們將麥子放在袋裏，帶到田上，裝在大的機器裏，用馬來拖，很均勻的播散在地上。同時，又用柔軟的肥土蓋好。農夫一邊作工，一邊唱着山歌。山鳥，青鳥和百靈鳥飛來飛去，歌唱着，在田上尋找小蟲和細粒的麥子吃。

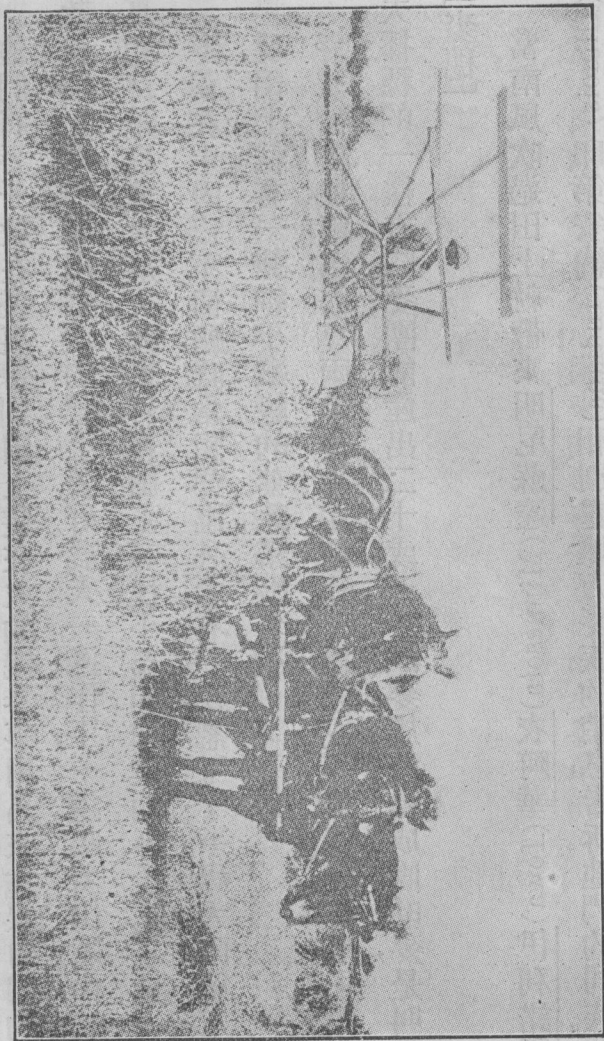
麥蓋在土內，很不情願，時常想伸出外面。有一夜，忽下了一場大雨。第二天早晨，田上就有一種細小嫩綠的葉芽露出來了。

麥繼續生長，經過春夏兩季。後來在莖的一端，結成一種團形的麥子，像農夫播種的一樣。有些麥團能產出二十或三十的麥族。這樣成團的麥，是叫做「麥穗」。

當南風吹過田上，就帶來明尼蘇達 (Minnesota) 衣阿華 (Iowa) 伊利諾斯 (Illinois) 印第安納 (Indiana) 和別處地方麥族的消息，告訴牠們的同族。那些麥在夏天日光之下，已經變成金黃色了。一天，有些麥子好像聽見一種從

加利福尼亞(California)來的聲音，你們想牠們果真聽見嗎？

八



形情的麥小割收方地達蘇尼明

田裏的麥，有些是叫做「冬麥」，因為牠在秋天下種，留在地下，經過了冬天，被一層雪蓋着。你們可知道這種麥爲什麼要在秋天下種呢？現在我要告訴你們的麥農夫叫做「春麥」。

麥割下之後，人將牠們捆成許多束，排成雙行曬乾。後來又放在一種機器裏，將麥子和麥梗分開。這些麥梗，是叫做麥草。這種工作，農夫稱爲打禾。

打禾之後，農夫將麥裝在袋內，拿到附近的火車站，用裝貨車運到明尼亞

波利斯 (Minneapolis) 城裏。這城是在聖安禿尼瀑布 (Falls of Saint Anthony) 旁邊。你們可知道瀑布有什麼用處麼？

在那裏有一種叫做昇降機的高大房屋。暫時把麥屯積在裏面。在裝入以前，還先要查驗一次，分成等次；因爲麥是從各處田上來的，所以一定要分開，告訴農夫，各人有多少麥，是怎樣分等的。

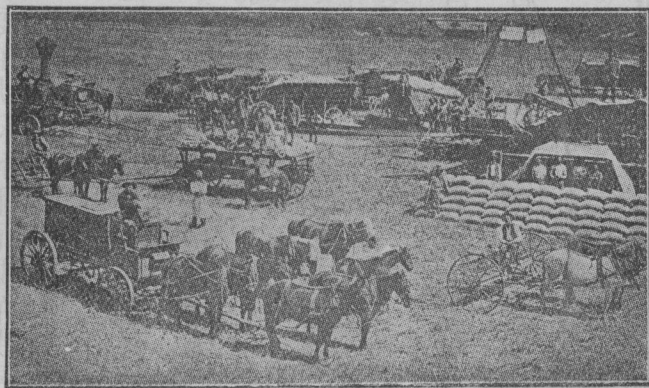
過了些時，這些麥就拿到一處大的磨粉廠裏，磨成麵粉。最大的磨粉廠，每

天能夠製造一萬五千大桶的麵粉。這要算是世界上最大的麵粉場。

當麥子拿到磨廠，先放在分離的機器裏，使牠們和草實，芥菜子，以及野蕎麥分開。接着人又把牠們放在一隻鐵箱裏。那箱裏有一種刷子，很快的旋轉，把麥團裏一切的污穢和粒屑刷去，所以那些齷齪的麥子，就變成潔淨了。

後來人把麥蒸燒，使外面的一層皮變軟，不致碎成小塊。這樣的工作，是叫做「蒸軟」(tempering)。這時麥總以為牠們的困苦，

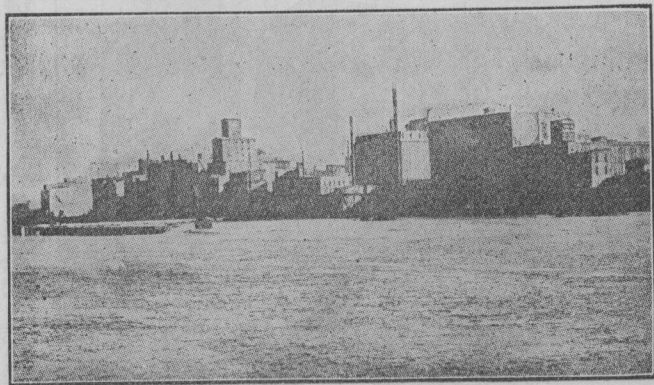
完全已過；然而這不過是牠們的誤想罷了。牠們隨即被壓在軋機中，擠出之



加福利尼亞地方打麥的行情

後，經過篩分，接着流到別的轉機中。像這樣情形，大約須反覆六次。每經一次，麵粉愈細；因為轉機也越過越緊。後來麵粉經過一種法蘭絨的管內，去掉一切夾雜的塵埃，接着再更加磨細。磨好之後，就放在桶裏，用船運到別地方去賣了。

麵粉從磨粉廠裏，運到各處地方，供給店鋪，麵包店，旅館，和住家的應用。還有些被麵包店裏買去製麵包的人，身上穿着清潔的白衣服，秤了要用的麵粉，加水調和，再攪些酒母和食鹽。這種混合物，是叫做「生麵團」。我知道你們也許見過你們的母親混雜麵粉團了。製麵包的人，並不是用手揉的，乃是

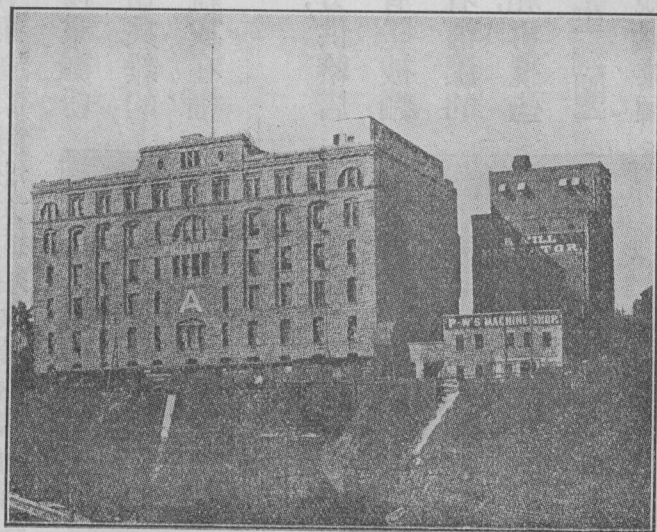


密 聶 波 利 的 麥 粉 廠

用機器做的。

生麵團調和之後，就放在那裏，讓牠發酵。酒母中有許多細菌，牠們受了溫度和濕氣，發長很快。人捏了之後，細菌自會傳送到麵團裏的全部。當牠們發長的時候，就產生「二養化炭氣」(carbon dioxide)。因為這種氣體的膨漲，能使麵包輕鬆多孔。這不是一件奇異的事情麼？

第二步的手續，就是把麵團切成許多塊，放在火爐裏烘。麵包店



世界最大的麥粉廠

裏的火爐，比較你們廚房裏的火爐要大幾倍；因為許多塊的麵包，要在一次焙烘。等到麵包上起了一層好看的棕色皮，製麵包的人就用長的鏟子，把麵包鏟出來，用貨車裝載着許多新鮮的麵包，運送到各店鋪和住家去。由此，你們可以知道麵包也有一種極長的歷史了。

三 牛肉

雷孟住在一間簡單的屋子裏。那屋子造在水棉樹蔭下；這些棉樹是種在科羅拉多（Colorado）東部的一條小河的兩邊。屋子的四周，環繞着廣闊的側廊，花草很少，而且沒有一塊草場。我料想你們一定以為這不是做住屋的好位置。

離開這茅屋不遠，有穀倉和畜牧欄。這種畜牧欄，就是一塊草地，四面圍着