

仁

蔡承榮、楊韻平◎著

中央研究院院士 曹永利

中央研究院歷史語言研究所研究員 陳國棟

聯合推廣

舊志又云地多生土松其土反有
紅白之色生熟皆可食亦可研粉土
人用以燒酒或糧食之要國產地稅
其產民多買之食或風濕以此而治

半世紀珍藏版

台灣風物老地圖

— 444 —

台灣番薯文化誌

番薯是台灣人認同度最高的象徵符號，也是大家最親近的糧食之一。然而台灣原本是沒有番薯的，它是道道地地的舶來品。番薯從何而來？又怎麼分布到世界各地。四百年前，隨著來自中國的拓墾先民來台生計，番薯也成為台灣歷史呢？

十六世紀末，番薯幫助台灣先民度過飢荒與天災。一六六一年，鄭成功靠著番薯度過艱難危機，成功擊退荷軍。隨著漢人的拓墾，番薯在台東茁壯。清朝時成為糧食與中國的兩獲利作物。進入日本時代，日人以科學方法栽種改良，提高產量與品質。戰後六十年代以降，番薯從食糧轉型為家畜飼料，協助台灣以畜產為對外貿易。對之後台灣經濟風潮，默默獻出不可磨滅的功績。其實，它在各個時代都揮著不同的力量。

本書藉由番薯的歷史，提供我們一種親切熟悉，又客觀寫實的人文視野。透過這種「番薯旅行」，我們看到台灣人的貿易性格，台灣各族群之間的互動歷程，以及台灣由荒而農，再由農業到工商的部門史。

番薯，象徵著台灣海島多元的精神，有著大航海時期航向世界的象徵，來到台灣後也與台灣多族群的特色結合。以往在討論台灣的海洋國際性格時，多半以貿易品進行討論，而本書則以糧食作物番薯來作為切入點，另闢新徑，呈現了另一種風貌，值得一讀。

曹永和

曹永和（中央研究院院士）

大約在十六世紀末以後，台灣開始栽植這些外來的農作物，其中影響最大的應該是番薯。一直到最近的二、三十年前，番薯都是台灣常民主食的一部分。這麼重要的東西，在我們討論歷史的時候，實在不應該加以漠視。《台灣番薯文化誌》這本書，想來能給習焉而不察的我們帶來許多沒想不到的故事吧。

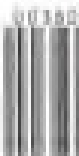
陳國棟

陳國棟（中央研究院歷史語言研究所研究員）



cité

ISBN 986-379-34-7



986379347

NR901

定價180元

台灣番薯文化誌

作者 蔡承豪、楊韻平

美術設計 黃子欽

總編輯 王思迅

主編 張海靜

編輯 奚浩、劉文駿

行銷企劃 黃文慧

發行人 蘇拾平

出版 果實出版

電話 (02)2359-0933

傳真 (02)2327 9210

發行 城邦文化事業股份有限公司

地址 台北市民生東路二段111號2樓

網址 <http://www.city.com.tw>

電話 (02)2500-0888

傳真 (02)2500 1941

郵撥帳號 18966004 城邦文化事業股份有限公司

香港發行所 城邦(香港)出版集團

地址 香港北角英皇道310號雲華大廈4字樓501室

電話 (852)25086231

傳真 (852)2578 9337

新馬發行所 城邦(新馬)出版集團

地址 Penthouse 17, Jalan Balai Polis, 50000 Kuala Lumpur, Malaysia.

電話 (603)2060833

傳真 (603)2060833

印刷 成陽印刷股份有限公司

出版日期 2004年3月初版

定價 380元

ISBN 986-7796-18-7

有著作權 翻印必究

*感謝秋江紀念博物館籌備處提供台灣全省物產分佈圖、日本時代相關剪報、番薯增產獎勵文書及食物寶鑑圖片拍攝；國立台灣歷史博物館籌備處提供台灣旅行圖、台灣俯瞰圖；黃達義先生提供月光餅製作照片。

台灣番薯文化誌／蔡承豪、楊韻平著
初版 台北市，果實出版：城邦文化發行，
2004，民93
1冊 公分

ISBN 986-7796-18-7(平裝)

1冊裝，單冊

434頁

93006577

The Trace of Taiwan Sweet Potato

台灣番薯文化誌

蔡承豪、楊韻平◎著

紅白二色番薯皆可食其性溫和土
人謂山曉謂其性溫不寒不燥食之
其性溫不寒不燥食之其性溫不寒
不燥食之其性溫不寒不燥食之

推薦序

根據荷蘭烏特勒支（Utrecht）市所藏的一份古文書，十七世紀台灣南部的平埔族原住民把煙草叫作「tamako」，把番薯叫作「tamamy」。一七六三年冬天，擔任鳳山縣教諭的朱仕玠請下淡水社（今高、屏一帶）的原住民學生整理了一份詞彙，上頭則載明地瓜讀作「監家密」。

地瓜就是番薯；「監家密」用閩南話來唸也相當接近「tamamy」。不過，現今台灣南部的人把番薯叫作「柑仔蜜」，讀起來更像「監家密」。

要從語言的來歷去探討事物的起源可能不是一件容易的事，不過，我們倒不必這麼費事就已經知道煙草、番薯與番茄都不是中國固有的植物，也不是台灣的原生種。

大約在十六世紀末以後，台灣開始栽植這些外來的農作物。其中影響最大的應該是番薯。一直到最近的二、三十年前，番薯都是台灣常民主食的一部分。這麼重要的東西，在我們追懷歷史的時候，實在不應該加以漠視。可是多少年來，市面上竟然沒有一本專著講這件事情。現在蔡承豪先生和楊韻平小姐一同寫了《台灣番薯文化誌》這本書，想來能給習焉而不察的我們帶來許多設想不到的故事吧。

《台灣番薯文化誌》從很多方面切入，既著眼於世界，也立足於台灣；不但追本溯源，更且落實到當下。其中的趣味，有勞讀者慢慢品味，不待我來細說。

承豪碩士班唸暨南大學，我那時候以合聘老師的身分在歷史系開課。承豪第一次上我的「台灣經濟史專題」時，我正好講到一八六〇年代台灣開放通商口岸之後，茶葉在美國找到了市場。本來台北附近的深坑、石碇、木柵、坪林一帶廣植大青（藍靛植物），這時候迅速而全面地改種茶樹。我的目的只是要講台灣的農人對市場的反應有多敏捷而已。下課後，承豪就找我說：他想拿大青和藍靛作題目寫碩士論文。我答應了。湊巧這幾年來台灣的藍染活動很熱絡，承豪自然也就成了這些活動的嘉賓。

承豪後來考進台灣師大的博士班。課餘之暇寫《台灣番薯文化誌》這本書，偶爾也來看我。有一回我就跟他提起「芋頭」、「番薯」的事，他覺得好玩，也寫到

這本書的後面來了。

很多文獻都說外來的人介入之前，台灣原住民（至少某些族群吧）拿芋頭當主食。這應該是真的，因為一直到現在，閩南的達悟族不都是吃飛魚和芋頭嗎？所以芋頭即使不是台灣原生種，也一定在很久很久以前就被原住民採集，並且加以利用。番薯的栽培則要等到十七世紀初年以後才普遍。就先來後到的相對關係來說，顯然芋頭是「在地的」，而番薯是「外來的」。不過，大家都很清楚，過去五、六十年間，我們已經改用番薯作為在地的象徵，反而賦予芋頭外來者的想像。這種事物意涵的變遷，頗值得費心思量。

無論如何，小小的一顆番薯，背負著複雜的身世。據說它和它的親戚馬鈴薯都出身自南美洲的安地斯山高原。在高寒少雨的惡劣環境中，它們依然茁壯成長，在被西班牙人摧垮之前，印加人曾經在高原上建立起一個東西三百公里、南北三千公里的帝國，帝國子民就靠馬鈴薯為生。地球另一頭的中國，在明末以前，人口最多的時候大概有兩億人；經過兩百年，又增加了兩億多。人口快速成長，靠的是糧食快速增加，貢獻就來自番薯：它不佔稻米之地，它的成長期又短。於是，中國在對日抗戰前夕，每一年生產一千八百五十萬公噸左右的番薯，平均每個人分到六、七十台斤！當時中國是世界上生產番薯最多的國家，中國人大概也是吃最多番薯的人民。

其實番薯的用處還真的不少。除了它的塊根可以作成多種食物之外，有些人也拿它的葉子佐食，把這種葉子叫作「過溝菜」。會爬過溝的是它的莖，番薯莖可以拿來飼養家畜。番薯的花比較沒有用，長得很樸實，像牽牛花。就靠著這個沒有什麼用的花，植物分類學家把番薯與牽牛花歸作一起，稱作「旋花科牽牛花屬」。

看似不起眼的番薯，牽連著五花八門的小故事。兩位作者現在經過細心的研究，把這本美麗的小書呈現給讀者，但願你喜歡！

中央研究院歷史語言研究所研究員

陳國棟

作者序

對於一個生於台灣經濟逐漸起飛的六年級生來說，其實是有點難以想像過往卻以番薯為主食，以及番薯便宜到乏人間津的年代。對我而言，在家中只有偶然的機會才會吃到媽媽煮的番薯飯，或是在外面一時興起追著烤番薯的伯伯，以不便宜的秤重方式計價購買，再用報紙包著熱騰騰的烤番薯，這是少數僅存對番薯的回憶。即便是去挖窯，番薯也是現成的，不用再費心去挖掘。尤其這幾年西式飲食盛行，吃馬鈴薯的機會，說真的遠遠比番薯為多。

每每聽著長輩說著早年有多艱辛，吃番薯吃到怕的情況，總是有點難以體會，甚至心裡還想說：現在番薯這麼貴，以前怎麼有可能多到沒人要吃；而且，番薯甜甜的，很好吃呀！怎麼會吃到不想吃呢？但在撰寫這本書的過程中，卻逐漸體會到那段過去我不曾碰觸到的台灣人記憶。有人說，歷史是現在與過去不斷的對話，我想我也透過了番薯，與台灣的過往，進行了一場深深的對話。

隨著資料的收集，關於番薯的驚喜不斷的被發現。如翻閱第一份關於台灣的中文田野報導：〈東番記〉時，居然發現番薯已經在台灣登陸了。而在厚厚的《熱蘭遮城日誌》中爬梳時，本來不抱多少希望，卻也找到了些許蛛絲馬跡（雖然眼睛已經快看花了）。至於日本時代和戰後的資料，則讓我印到手麻。當然，為了更加體會番薯的魅力，我有一陣子幾乎見到番薯食品就會買來嚐嚐，除了一般的烤地瓜、蜜番薯，還有地瓜粉圓、地瓜片、番薯酥、煎餅番薯、地瓜牛奶、花蓮薯等等，甚至跑到金山去挖番薯，到台中吃番薯大餐，到嘉義去看番薯的培育苗種。而正巧這一陣子便利商店又流行早期零嘴，番薯製品在架上也不難發現其蹤影，在在都讓我感覺到：番薯在台灣真是無所不在呀。

好不容易寫完這本番薯書，要感謝的人實在太多。曹永和、陳國棟、溫振華、戴寶村、黃富三、桂雅文、張譽騰等老師都給了我許多方面的建議。除此之外，前往嘉義農業試驗所時，陳一心所長熱心的導覽，以及雅捷、小靖、仕翔、毓中、品瑜、千惠等學友給的批評指正。家父所提供的親身經歷，都幫助了我，讓我更能體會到番薯的各種滋味。果實出版社的思迅、海靜、晏浩的專業編輯，更是這本書的最佳接生婆。當然還有這本書的另一位作者——潤平，也謝謝你大力幫忙。

番薯香香甜甜的滋味，真是讓人回味無窮。你覺得呢？

曹永和

作者序

番薯作為一種食物，真是再普遍不過的東西了。它既不特別名貴，也不奇特，但長久以來，台灣社會對於番薯卻存在著特殊的「情結」與多樣化的記憶。提起番薯，人們可以聯想到過去糧食缺乏的年代、刻苦打拼的精神、樸實魯直的氣質、家鄉土地的情感，族群身分的分野、健康的想望等等諸多畫面。而這些聯想之中，有些是某些人的真實體驗，有些是以說故事的方式被代代傳承，但其中，也不乏人們的建構與想像的成份。

在爬梳番薯相關資料的過程中，愈加發現番薯豐富的面向絕不是以上提及的諸多聯想可一語帶過的。就像植物學者、生態學者可依樹木的外觀、年輪的疏密、形狀、質地，判讀出過去氣候的變化，甚至勾勒出一幅生態環境的草圖；番薯的故事，也扮演著相同的角色，承載並刻畫著台灣的過往與現在。

踏入台灣番薯的世界及參與本書的寫作，對我而言是個意外，但卻是充滿驚喜的過程。去年修習溫振華老師「台灣農墾史」的課程時，我試圖以日本時代的番薯為主題撰寫一篇小小的論文習作。當時我對於番薯在台灣的歷史，特別是在庶民生活中扮演如此重要的角色，但卻少有人進行研究的現象頗感驚訝。恰巧承豪正在構思本書的架構，問我是否有意願參與此一寫作計畫，負責本書「近現代篇」的部分，我欣然地接受了，並興奮地展開文獻蒐集整理的工作。有這樣的機會怎能不接受呢？畢竟這對我而言，既是個有趣又具意義的工作，更是一趟知性探險之旅。於是，我就像個走在大路上的旅人，無意間看到一條景致宜人的小徑，原本只因一時好奇而踏入兩三步，卻被周遭豐富的景緻所吸引而忘情地越走越深。

寫作之初，原本以為應該能在短期內輕而易舉地完成，但投入後才發現這是個浩大的工程。不只是因為史料數量龐大，更因為要在有限的篇幅中呈現豐富多元的視野，在揀選及剪裁上的確要經過一番思量；既要反映出具代表性的普遍經驗，亦須呈現較不為人所熟知的特殊面向，破解一些一般人對於番薯刻板印象中的迷思。

行文至此，番薯探險之旅也暫告一段落。在寫作的過程中，獲得許多人慷慨的協助，陳一心博士百忙之中撥空為我們介紹農試分所，並釐清了我對品種改良上的一些概念；張嘉慧學姊與我們分享自製的精美圖表；韋禎提供前嘉義化學工廠的資訊；家父、建銘大哥及志偉在豔陽高照下陪我烤番薯並赴南部拍照。同時也要感謝果實出版社的思迅大哥、海靜、奚浩對我的幫助與包容，以及邀我共譜台灣番薯故事的承豪。謝謝你們！

楊韻平

台灣番薯文化誌

目次 CONTENTS

- 2 推薦序
- 4 作者序
- 5 作者序

第一章 番薯的寰宇旅程

- 10 台灣番薯的世界血統
- 14 地理大發現前的番薯流傳之謎
- 18 歐洲番薯的貴族際遇
- 22 大航海時代的番薯傳播
- 25 飛昇彼岸——環太平洋盆地的番薯分佈
- 28 飄洋來閩地——番薯入中國
- 31 皇帝、官員與救災妙藥

番薯又名地瓜，其味甘美，生於土中，有紅白二色，生熟皆可食，亦可飼豬，土人用以燒酒，其種出文島，國土量地，我書所載，其種全誠為最，最此一則也。



第二章 番薯到台灣

- 36 台灣番薯探源
- 42 原住民與番薯
- 45 西班牙人與台灣番薯
- 49 荷蘭時代的番薯擴張
- 54 番薯援救國姓爺
- 59 故鄉無粥饌，來墾海東田
- 61 平原開墾的利器
- 64 山區的拓墾先鋒
- 67 反攻大陸去——台灣番薯銷中國
- 71 救災好幫手
- 74 洋人與番薯的遭遇



第三章 近現代的台灣番薯

- 80 番薯的「綠色革命」——品種試驗與改良
- 86 日本時代的番薯進化
- 89 錯綜複雜的番薯經驗
- 93 日本移民遇上番薯
- 98 工業化的小兵——化學工業下的番薯
- 102 烽火下的番薯
- 105 番薯義勇團



- 
- 107 戰後台灣的經濟後盾
 - 112 番薯的黃金歲月
 - 114 戰後台灣的番薯主流——黃番薯與紅心番薯
 - 118 看我七十二變——從傳統產業到文化風尚

第四章 台灣番薯趣

- 122 地圖冊上尋番薯
- 127 番薯的植物身分證
- 130 吃我吧——番薯的營養價值
- 133 淡淡的燒酒香——「地瓜燒」
- 137 番薯月光餅
- 139 誰是番薯？誰是芋仔？
- 142 番薯人的故事——張光直院士



第一章

番薯的寰宇旅程



台灣番薯的世界血統

◆番薯起源於遙遠的中南美洲，是個有著豐富世界血統的作物。這張十九世紀的外國番薯手繪圖，留下了番薯在世界一角的身影。



番薯，英文稱為 sweet potato，西班牙文叫做 camote，葡萄牙語、法語稱為 batata，日語則叫做さつまいも，或稱為薩摩薯或琉球薯。至於在台灣의 稱呼，那可更是多采多姿了。

番薯在台灣的名稱和寫法，至少就包括番薯、蕃薯、甘藷、甘薯、地瓜、金薯、甜薯、朱薯、赤薯、紅薯、黃薯、白薯、黃梔薯、紅苕、文來薯等。這些名稱並非隨意起號，它們個個都有饒富趣味的來源。

台灣最常用的稱法，大概就是番薯。有時「番」會被寫作「蕃」，這並不是錯別字，而是受到日本人的影響。日本時代的文獻中，使用「番」這個字，通常會加草字頭，以表示出與植物有關的含意。至於中文書寫中，則不一定會加上草字頭。

說到番，許多人第一個聯想到的應該是跟原住民有關，但番薯的番，恰與原住民無關，而是指番薯來自於中國以外的地方。如從前稱火柴為「番仔火」，即是因為它來自於西洋人之手。除了火柴，另外如番茄、番石榴、番麥（玉米）等，也是同樣的道理，番薯是中國人從海外帶來的植物，故也成為「番」字輩



◆在葡萄牙語及法語中，番薯被稱為 batata，這本十九世紀的法文書就是以番薯來命名的。

的一員。

甘藷和甘薯，無論是在發音或是意思上都是一樣的，只是寫法有出入。甘藷是標準的學術稱呼，在日本時代以前，台灣較少使用這個稱呼；日人統治時期，官方進行調查，將名稱統一為甘藷，其他如番薯、地瓜等則歸為「土名」，也就是所謂的民間用法。甘藷的稱呼到二次大戰結束後仍然沿用，其中可能是出於文雅與發音的考量。以國語稱呼甘藷，讀音較為優美，但這個發音並沒有進入台語系統中，直到今日，台語仍是發番薯的音。

甘藷這個名稱，偶爾會造成混淆，因為在現今所稱的番薯傳入中國前，甘藷這個名稱便已經存在，所以有人誤以為宋代以前就有番薯，但這種甘藷多半是指山藥之類的薯類作物，此藷並非彼薯，若有機會翻閱古書，大家可以多加留意。

說到地瓜，大家可能會心一笑。烤地瓜是許多人童年的趣憶，台灣的大街小巷，也隨處可見叫賣烤地瓜的小販，地瓜象徵著常民親切。顧名思義，地瓜就是長在地下的瓜，番薯雖不是瓜，但它的外型，與其他圓圓長長的瓜類相比，真有幾分神似；只是這種「瓜」較為特別，長在地下，所以就被稱為地瓜了。地瓜此名的來源，一說是福建地區的俗稱，也有說法認為是浙江一帶的土音，但無論如何，它已經深植在台灣人的生活中。

至於金薯，很多人會認為有的番薯品種肉呈黃色，所以稱之為金薯，近年來，也的確有人將黃肉的番薯稱為「黃金番薯」，事實上，金薯不是出於顏色而被命名，而是來自於明代的福建巡撫金學曾。在十六世紀末，福



◆在墾土黨的時候，番薯自然是不可或缺的東西。用泥土悶出來的番薯，香噴噴的滋味，真讓人垂涎三尺呢！



◆說到烤地瓜，大家應該會想起小時候跟著賣烤番薯伯伯的印象吧。不過隨著時代的進步，現在連賣烤地瓜的車子也變成現代化的小貨車了。



◆在番薯田裡，可是有數百個品種。這張拍攝於嘉義農業試驗所的照片中就可以看到不同顏色、各異形狀的番薯葉。

的甜味來取名。至於朱薯、赤薯、紅薯、黃薯、白薯、黃梔薯等稱呼，則是因著番薯的顏色，番薯有紅、白、黃、紫等色，如朱色、赤色等顏色都比較偏紅色，故將紅番薯稱為朱薯、赤薯等，可說是相當貼切的。

比較特別的是紅苕，苕的音同「條」，是四川音，指的就是紅番薯。但現在有些市面上賣的紅苕酥餅，有些是用芋頭作的，兩者有些不同。不過利用紅苕作簡單的料理，在四川的農家中是相當普遍的。戰後，有些移民就把這樣的稱呼帶來台灣。

「文來薯」一名，指出了有些台灣番薯品種來自於「文來國」，在清代初期的文獻中，常見如此的記載。文來國大約位在今日的婆羅洲上的汶萊一帶，從文來國遠渡重洋來到台灣，必定經歷了曲折的歷程。

除了經常耳聞的稱呼外，番薯由於遍及全台，品種來源甚多，屬於地方性的特有稱呼也就眾多，比如紅皮仔、黃枝、青心尾、鐵線、火燒仔、七十日早、檳榔心種、潮州種等等。這些稱呼，大多是以番薯的表皮、葉子、肉色、生長特性等特徵，或是以該品種在大陸的名稱而取

建饑荒，福建商人陳經綸，將他父親從菲律賓帶回的番薯獻上給金巡撫，巡撫運用官方之力量，將番薯普及於福建各地，拯救了災民。後人為紀念金學曾，特將番薯稱為金薯，以感念其功績。

番薯的一些俗稱，自然少不了以它的風味和顏色來作形容。甜薯和英文的 sweet potato 有異曲同工之妙，都是以番薯



名。

在專業的領域中，也常會聽到番薯以「台農N號」命名。這種稱法，可以回溯到約一百年前，從一九〇七年開始，為了要改良台灣番薯的品質，總督府農業試驗所從華南閩粵、

日本、沖繩、美國、爪哇、西里伯以及婆羅洲先後引進品種，培育出更優良的番薯品種。經過十餘年的淘汰選種，從一九二二年開始，日本人開始番薯的雜交育種，所培育出來的新品種，就以台農N號命名。日本時代培育到台農三十三號，戰後仍延續這樣的標號，現在市面常出現的有台農五十七號與六十六號。

隨著各地方農業試驗場的努力，這些編號現在不僅限於台農系列，也有一些地方性的稱呼，如台南一號至十六號、桃園一號至三號等。隨著時代需求的不同，新的培育仍持續進行著。

從上文鉅細靡遺的介紹中，我們可以隱約地觀察到，每一種的番薯名稱，從西班牙文、日文、中文到「台農」，都暗示著番薯的身世典故，而番薯的際遇，不但道述著一段植物傳播的故事，更令人訝異的是，它恰如其份地呼應出台灣的歷史縮影！在接下來的文章中，我們將順著番薯的步伐，回顧過去四百年來的「台灣番薯歷史」。



◆現今我們熟知的「台農N號」番薯的命名方法，是從日本時代開始使用的。這四張日本時代照片中的番薯長得可能並不多，不過它們都是屬於不同的品種。



◆從一九二二年開始，台灣總督府開始着手進行台灣番薯雜交育種，因此試驗場中也開始出現了番薯種植試驗的蹤跡。

地理大發現前的番薯流傳之謎



◆番薯的起源地雖然是在南美洲，不過卻不是當時的主食。中南美洲的印地安人主要是以玉米為主食，將玉米磨成粉後製成玉米薄片、玉米餅、玉米片等各種食材食用。

現代的番薯並非野生的植物，研究者猜測，現代番薯是起源於墨西哥及北美之間的野生型祖先的雜交後代。在秘魯，曾經發現距今一萬年以上的番薯塊根遺骸，但科學家至今仍不太清楚，這是經過人類馴化的物種，抑或是野生的品種。然而可以肯定的是，番薯這位老朋友，可能早在新石器時代，就已伴隨著人們了。

有趣的是，雖然在地形、氣候、溫度等條件的影響下，秘魯地區雖擁有上百種的番薯品種，但在中南美洲地區，當地的主食反而是玉米。玉米磨成粉末後，可製成玉米薄片、玉米餅、玉米片等食材。不過番薯因為生長條件需求不高，產量又豐等等優勢，最後仍逐漸流傳開來，且最晚在西元前兩千年時，就已經傳播至整個中南美洲地區。

一般認為，由於哥倫布來到美洲地區，在海地發現了番薯，將它帶回歐洲，連同其他自新大陸帶來的植物一起獻給西班牙的王室，番薯才逐漸展開其旅遊世界的蹤跡。番薯至今已經是一個世界性的產物，從熱帶、亞熱帶，甚至溫帶地區，都有它的蹤影，可說是世界上分佈最廣的作物之一。然而，在大航海時代，歐洲的水手航行到太平洋尋求新天地之時，竟赫然發現，原來番薯的蹤跡，早在他們之前就已傳佈在太平洋的波里尼西亞人之手中，在「波里尼西亞」地區，無論是夏威夷、復活島或紐西蘭島上，都發現了番薯的蹤影。番