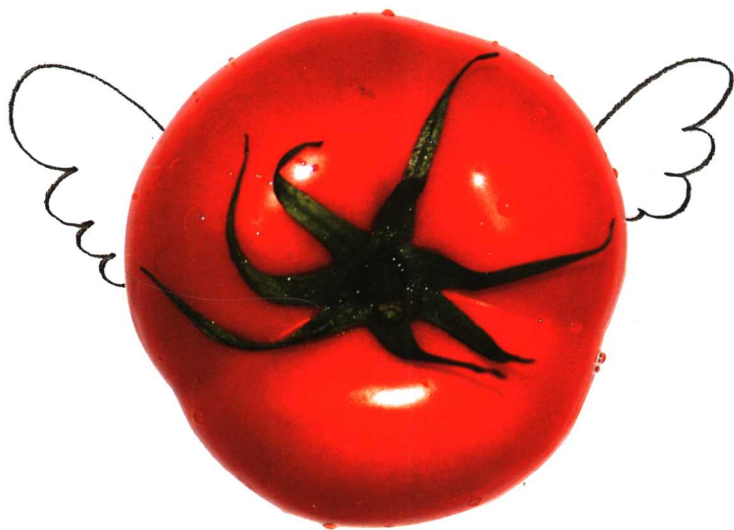


The [番茄] Tomato

〔新世界的魔幻美食〕 (美) 安德鲁·史密斯 著
许绮芬 译



♡ 中国友谊出版公司

安德鲁·史密斯

作家，国际关系、教育学、食物及烹饪史专家。二十多年来他致力于研究食物的历史，并完成了一系列著作。他从1987年起开始撰写有关番茄的文章，此后更查阅了超过5万种与番茄相关的书籍、杂志以及论作，还搜集了数千则番茄轶事、食谱，完成了这本探讨番茄的历史、栽种与烹调的著作。



食物公社丛书

马铃薯：改变世界的平民美馐

豆，豆，豆：38种豆子的美味关系

大蒜：平凡鳞茎中的魔力

辣椒：点燃味觉的神奇果实

番茄：新世界的魔幻美食



三辉图书



策划人：严搏非

责任编辑：汪媛

特约编辑：陈若云 谭山山 于志军

金小木 李志卿

整体设计：天一设计

The [番茄] Tomato

The Tomato in America
Early History, Culture, and Cookery

〔新世界的魔幻美食〕

〔美〕安德鲁·史密斯 著
许绮芬 译

图书在版编目 (CIP) 数据

番茄: 新世界的魔幻美食 / (美) 史密斯著; 许绮芬译.

- 北京: 中国友谊出版公司, 2006.6

ISBN 7-5057-2034-1

I. 番… II. ①史…②许… III. 番茄 - 普及读物

IV. S641.2-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 071221 号

THE TOMATO IN AMERICA: Early History, Culture, And Cookery

By Andrew F. Smith

Copyright ©1994 University of South Carolina

This edition arranged through Chinese Connection Agency

A Division of the Yao Enterprises, LLC

Simplified Chinese Edition copyright ©2006 by China Friendship Publishing Corporation

All rights reserved

本书翻译经巨思文化股份有限公司授权

书名 番茄: 新世界的魔幻美食

作者 安德鲁·史密斯

译者 许绮芬

出版 中国友谊出版公司

印刷 山东新华印刷厂临沂厂

规格 787 × 1092 毫米 24 开 8.875 印张 165 千字

版次 2006 年 6 月第一版第一次印刷

书号 ISBN 7-5057-2034-1/G · 187

定价 26.00 元

地址 北京市朝阳区西坝河南里 17 号楼

邮编 100028 电话: (010)64668676



目 录 Contents

05	序
10	前言

Part 1 番茄的历史

17	1 谁是第一个吃番茄的人?
28	2 身世之谜
41	3 流浪到美国
66	4 早期的栽培与种植
87	5 美式烹饪与烹调名家
117	6 番茄药丸大战
149	7 番茄狂潮席卷美国
166	8 从南北战争到太空时代

Part 2 历史食谱

180	沙拉、汤、西班牙冷菜汤,以及秋葵杂烩汤
184	主菜
192	酱汁、番茄酱,以及其他作料
198	腌制番茄和罐装番茄
203	点心与甜点
208	其他种类的食谱

序

番茄三题

[沈宏非]

红颜薄命

1980年我刚来广州的时候，第一个星期里学会的第一批广州话，别的早已记不太清了，剩下唯有“烂番茄”这个词最是令人难忘。

那个时候，广州人称那些“生活作风不正派”的女青年为“烂番茄”，作风同样不正派的男青年，则唤做“烂仔”。“烂仔”虽然大有被“蛊惑仔”取代的趋势，不过早在1980年中期，“烂番茄”这个词不知何故就开始逐渐淡出粤俚。与此同时，番茄在广州的菜场和超市里还是大大地有的，只是很难碰到烂的。我估计，这主要是得益(或者受害)于基因改造技术。世界上第一种获准上市的转基因食物，不是别的，正是番茄，由FDA(Food and Drug Administration, 美国食品及药物管理局)在1993年批准。

根据我的了解，番茄之所以要转基因，一来是因为它很不耐寒，二来是很容易腐烂。生物学家于是把一种北极鱼的基因植入番茄，成功地解决了第一个问题，至于如何令其保持新鲜不烂，也就是说，他们究竟使用了什么东西的基因去改变了导致番茄细胞软化的酵素，目前我还不太清楚，总不至于会是某种矿石吧。

虽然一直没有获得过与那些作风不正派的广州女青年进行亲密接触的机会，不过，“烂番茄”这三个字——准确地说，应该是由这三个字所构成的那个像广

州的空气那样不无黏稠的意象，加上从这个意象里散发出来的那种腐败的气味，在我的青春里却久久地挥之不去——在我的印象里，80年代初期的广州，其实整个城市就像一个硕大无朋的烂番茄。这当然不是说那些作风不正派的女青年曾经挤满了广州市的每一条街道，盘踞着每一个角落——仅仅以气味而论，我还是很相信我的青春期的鼻子的。这是因为：第一，广州的街上的的确确有许多许多的番茄；第二，在广州的特殊气候下，这许许多多的番茄又的确确是很容易烂掉的。城市里应该有番茄，即使它会烂掉，番茄也应该长出来。

当然，凡是盛产水果的热带或亚热带城市，都会不同程度地散发出这种不仅只是属于广州的气味。番茄之外，还有吐得满街都是的蔗渣，烈日下再经一番曝晒，几番风雨，那种弥漫在空气里的酸酸甜甜的糜烂而腐朽的气息，实在是郁闷而又令人有些意乱情迷的。

番茄的美味以及它那健康向上并且激情饱满的外表，的确很容易使人忘记它们腐烂后的狼藉。其实，常识一直在忠实地提醒我们，越是美丽的东西，越有不堪的下场。色即是空，空即是色，番茄是蔬果里红颜薄命的女人。

现在到处都在流行的“樱桃番茄”，为茄科一二年生植物，祖籍也是南美，经过荷兰、日本、以色列以及中国台湾省的不断改良，不但吃不出普通番茄固有的酸味，糖度也要高出2~3度。至为关键的一点是，我发现它不太会烂，即使长期暴露在广州的空气里，也不会堕落为“烂番茄”，不烂，它只是逐渐枯萎。如果这种樱桃小番茄在广州市场上普及能够提前个二三十年，我敢肯定，我在80年代初期的广州将会听不到“烂番茄”这个名词。当然，不管历史上有没有出现过这

个名词，女青年的“作风”如果要变坏的话还是一样会变坏的。以今天的社会风气来看，“作风”的“不正派”正呈现出低龄化的趋势，然而我还是不知道为什么市面上最畅销的一种樱桃番茄的名字会叫做“圣女”。

外国板砖

在西方的政治传统中，一个公民如果要在非暴力的大原则下以最暴力的方式来公开表达他的愤怒和不满，他能选用的“武器”，通常都离不开番茄和鸡蛋——在我们中国人看来，这两种东西恰恰就是从容炒作一盘家常小菜或快速炮制一碗家常小汤所需要的两种基本原料。

鸡蛋和番茄看似家常，却能给被泄愤的标靶造成一种最无伤大雅的有伤大雅，因为鸡蛋和番茄那黏稠而丰富的流质。番茄，特别是一颗“烂番茄”在击中目标后所迸发出来的那番激情横溢的鲜红汁液，很容易在一瞬造成流血的刺激效果。政客或公众人物拥有再严密的贴身保安，原则上都很难逃过番茄和鸡蛋的“双鬼拍门”。

布莱尔到英格兰西部的布里斯托为一所新大学主持开幕仪式并发表政策演说，抵埠时遇到抗议制裁伊拉克的示威者，布莱尔被一名少妇扔出的番茄击中，电讯形容道：“红色的茄汁从他穿着的深蓝色西装的背部滴落地上，但布莱尔装着若无其事，继续向群众招手微笑。”

摇滚授粉

番茄原产于秘鲁和智利一带，长期被视为有毒的果实（未成熟的番茄因含有

大量“番茄碱”，多食会中毒，症状为恶心、呕吐及全身疲乏，严重的有生命危险），所以对它的人工种植，在一开始只是当做园艺观赏。

有毒并不是番茄暴力的全部。事实上，只有当一枚完整的番茄被击碎，或者当一枚健康的番茄开始腐烂之后，它的“暴力之花”才告绽放至极盛。番茄的腐败气味实在令人窒息，当年，在航海家把它们从美洲运往欧洲的路程上，由于缺乏保鲜技术，大批腐烂番茄所散发出来的臭气即使在开阔的大海上也挥之不去，经久不散，所以水手们又给它起了个不雅的外号，叫做“臭东西”。

番茄入华，系由欧洲传教士在明代万历年间传入。据《群芳谱》记载：“蕃柿一名六月柿。茎似蒿，高四五尺，叶似艾，花似榴，一枝结五实，或三、四实……草本也，来自西番，故名。”一开始，由于水土不服，在中国土地上种出来的番茄有股涩臭，故至在中国的某些方言里还称其为“臭柿子”。真正的大规模种植，只是从19世纪50年代初开始。

我发现，凡是原产于拉丁美洲的食物，大都具有某种魔幻的性格，或者说，一种不很正派作风：咖啡、巧克力、雪茄及番茄，暴力，邪恶，同时带有极其危险的魅力，令人难以抗拒。比之于音乐，应该就是摇滚。无独有偶，据一则报道说，植物听音乐有助于生长，这并不是一个新鲜的话题。但它们也不是无论听什么音乐都能助长的。英国的研究人员在多次试验后发现，番茄比较偏好喧闹的摇滚。摇滚乐震耳欲聋的乐声，强烈的鼓点以及低音乐器发出的轰鸣，可以使西红柿花像陶醉的摇滚乐迷一样随着音乐摇摆起舞，有一点儿High High的样子。这一发现尽管无助于促进摇滚乐唱片的销售，却使研究人员找到了一个促进番茄授粉繁殖

的快捷方式，因为番茄们一旦开始像吃了摇头丸那样自行摇摆起来，大量的花粉便随之四处飘落，花粉的传播范围可以更广，因而帮助番茄结出更多的果实。

英国番茄种植联合会的技术顾问杰利说：“我们认为已经找到了可以在对环境没有危害的情况下生产出世界上最好的西红柿的方法。”不过他并没有说明是否会继续检验哪一支摇滚是番茄们的最爱。



前言

安德鲁·F.史密斯

番茄是当今世界上最受欢迎的蔬果之一，不分贫富贵贱，不分地域，从美洲到大洋洲，从北欧到南非，番茄满足了众人的口腹之欲。全球每年生产的供应市场所需的新鲜番茄超过15亿吨，这还不包括人们在自己家里种植的部分。美国是最大的番茄生产国，所出产的番茄占全世界番茄总产量的60%；更有甚者，大约2500~5000万美国人在自家庭院里栽植番茄。

美国人每年消耗的番茄超过1200万吨，平均每人每年吃掉18磅新鲜番茄以及约70磅加工番茄。不仅如此，美国每年进口约40万吨番茄，其中大部分来自墨西哥。而美国本土的番茄果农每年生产番茄的产值高达15亿美元以上。市场上，每年新鲜番茄的交易额约为50亿美元，另外还有数十亿美元的收益则来自于运输或加工番茄等相关产业。几乎每个人都可在沙拉、汤、果汁、番茄酱、调味料、沙司酱和其他各式各样的餐点里吃到番茄。

然而，番茄并非一向如此地广受欢迎。历史学家指出，美国的先民曾经视吃番茄为一种禁忌，认为番茄有毒；另有一批人却很兴奋地宣称，殖民地的美国人认为番茄是种催情剂，称它们为“爱情果”，因此，当时的传教士禁食番茄。有些园艺史专家声称，美国直到1860年之后才开始有人种植番茄。农史家则认定番

茄要到南北战争结束后，经过数十年的光阴才逐渐成为一种农作物。烹饪史学家的见解则是：直到19世纪中叶，美国人才开始食用番茄，而即使在当时，番茄也得煮上至少3个钟头，以便消除它那传闻中的毒性。

虽然众说纷纭，最普遍的番茄神话还是有关它进驻美国的故事。当然，这方面也有许多不同的传说，这些传说唯一的共通性是：仅有极少数的原始资料能证明它们的真实性。尽管如此，那些故事还是一而再、再而三地出现在备受推崇的农艺、历史和烹饪书籍中。

为了探寻那些神话以及番茄在现今美国本土上的发展历史，笔者在图书馆、历史学会和博物馆里作了广泛的研究；在这过程中，笔者发掘出超过12000项在美国南北战争之前出版或完成的番茄资料，这些资料大致可分成六大类：第一类为植物学、农学和园艺学著作，种子目录，以及园艺家日记；第二类为食谱和许多烹饪手稿；第三类为医学著作及期刊；第四类为报纸；第五类为餐馆和饭店的点菜单及账单；第六类为其他的著作，包括旅游手册、杂志期刊、历书、百科全书、字典、区域历史记载、书信、手稿、日记、广告、罐头卷标、备忘录和自传，等等。

除此之外，笔者也找到了一些美国本土之外的资料，包括番茄在墨西哥、加勒比海及欧洲的记录，都收录在第二章里。

除了先前挖掘出的大量资料外，笔者在搜集其他资料时也费尽了心力，只找到一小部分在南北战争前出版或笔录下来的作品，但未找到据称出版过的著作，它们多半已随着时间佚失。在考证的过程中，笔者极为仰仗注释及附录，而事

实证明它们所提及有关番茄的资料，现在都完全找不到。笔者在过滤那些提及番茄的书信、日记和其他手稿时，也发现无法作任何深入的查证。

同样的困难也发生在笔者手边那数以千计的南北战争前发行的报纸上。全面地浏览考证那些报纸报道并不在此书的撰写计划中，不过笔者还是针对其中约5000份来自全国所有地区的报纸，作了查证审核的工作。从本书中大量摘引的番茄报道可以看出报纸在这方面的的重要性，而未来如能对报纸报道作更深入的考证，必能有更重大的发现。尽管如此，本书还是有史以来最完整的美国番茄历史研究，书中引录的一些历史记载甚至比报章杂志专栏里的神话、传闻和道听途说更怪诞，更具有可看性。

18世纪的美国，包括南部、中西部、新英格兰地区、加州，以及西南地区，已经有人在食用及培植番茄；到了19世纪的前10年，在许多州的市集里已经可以买到新鲜番茄。19世纪20年代，烹煮番茄的风气逐渐扩散至全国各地，到了19世纪30年代，番茄已完全融入美国的饮食习惯中。19世纪30年代到40年代之间，所谓的“番茄狂潮”席卷全美，从缅因州到加州，到处可以见到有人食用及栽植番茄。本书的第一部主要揭示了南北战争前的美国番茄栽种及烹调历史，最后一章则对现代的番茄新发展着墨较多。第二部则收录了各种烹调番茄的历史食谱，供有兴趣者参考。

笔者有幸得到许多研究员、图书馆员、历史学者和朋友的帮忙，才得以完成此书。有些部分是借助于他人所建立的学术研究成果，其中较为重要的是斯图特文(E. Lewis Stuttevart)、乔治·麦丘(George A. McCue)和凯伦·赫斯(Karen

Hess)的著作，对他们的贡献在此深表感激。

笔者起草了第四章；波士顿医学院的医学史专家埃斯特斯(J. Worth Estes)提出了许多相当有用的建议，特别是在审核本书的第二章及第六章时；最后是芝加哥大学的荣誉退休教授威廉·麦克尼尔博士(Dr. William McNeill)，他提供了有关番茄的欧洲根源的许多看法。

在研究撰写此书时，笔者亦曾接触分别坐落在美国42个州、澳大利亚、加拿大，以及英国的四百余家图书馆、博物馆和历史学会，收集相关资料。

笔者万分感谢各方惠赐的意见、研究和批评，本书仅是笔者的个人见解，对可能产生的错误，笔者将负完全的责任。

