

番茄在中國 算水果還是蔬菜？

中國人有個不好的傳統，在自視天朝上國的同時，喜歡把外來事物冠以“東番西胡”的標籤。

在航海技術尚不發達的時代，食材、食俗大多從西北內陸經由河西走廊傳入內地，於是，漢語裡多了一大堆胡瓜、胡麻、胡蘿蔔、胡餅、胡椒、胡荽、胡桃。

宋以後，大量新的食物從東南水路傳入，番薯、番瓜、芭樂、西番蓮成了中國人餐桌上的新寵。

番茄，無疑是“番邦特產”中，對後來飲食發展推動最大的那一位。

No.1 壹

番茄最早起源於南美洲厄瓜多爾和秘魯邊境的安第斯山脈深處，對於中國人來說，這大概是全世界距離我們最遠的地方。

有多遠？打個比方，如果我們可以一直垂直往地下挖洞，穿過地心到達地球背面，就是番茄原產地。

地理學上有一個專業的術語描述這種遙遠的距離：對蹠點。

對中國和世界飲食都影響深遠的番茄，就誕生在那裡。雖然因為印第安人的文字記錄已經湮滅，但野生的番茄卻一直在這片土地上繁衍。生物學家把野生番茄的果實命名為Solanum pimpinellifolium，直譯過來，意為薄荷腦味的茄科植物，可想而知，味道並不好。

中國人則給番茄始祖起了一個更貼切的名字：醋栗番茄。

醋栗是生長於中國北方的一種抗寒漿果，個頭小、味道酸。用它來形容番茄，基本能想像早期番茄可憐的樣子了。

但在印第安人選擇性地培育馴化下，番茄的果實開始變大、皮變薄、讓人不適的酸澀味褪去，變得更宜食用。最晚到九世紀，今天的肥碩的番茄已經誕生，而番茄的英語tomato，就是從印第安語音譯，意為“胖嘟嘟”。

No.2 貳

番茄是何時傳入中國的，已不可考，但大抵來自於明代南海地區的海上貿易或傳教。

自15世紀末哥倫布發現新大陸以來，各種聞所未聞的神奇植物被西班牙人帶到了歐洲。根據“教皇子午線”的劃分，同時期的葡萄牙人在亞歐大陸艱

難地進行海上開拓。

16世紀中葉，葡萄牙人先後取得了中國澳門和日本長崎的居留貿易權，中國的絲綢瓷器茶葉、日本的漆器繪畫銀礦石，終於得以繞過強大的阿拉伯帝國，被高價賣到歐洲，而來自歐洲的新奇玩意兒和基督教，則源源不斷地從南海進入。

比如番茄的種子。

但在當時的西方人眼裡，番茄只是一種觀賞性的植物。因為未成熟的番茄裡含有龍葵堿，有致人中毒的病例，所以被歐洲人稱為“狼桃”“毒果”。

這種偏見當然也影響了中國人，至少在清代之前，登陸中國的番茄保持了它觀賞的作用。明末山東籍官員王象晉辭職返鄉務農，編寫了一本植物種植指南《群芳譜》，書裡把番茄稱為“番柿”，他說：“番柿一名六月柿。莖似蒿，高四五尺，葉似艾，花似榴，一枝結五實，或三、四實……草本也，來自西番，故名。”

番茄的別名，或許也語出於此。但到了幾十年後的乾隆年間，番茄卻搖身一變，成了食品。當時的《臺灣府志》裡寫道：“柑仔蜜，形似柿、細如橘、可和糖煮茶品”。

柑橘，是東亞地區原產的影響力最大的水果；“仔”是閩粵地區常用的名詞尾碼；“蜜”則是蔗糖製作技術傳入之前，漢語裡對美好滋味最上等的形容詞——顯然，中國人用最短的時間接納了番茄，讓它走上我們的餐桌，成為必不可缺的食材。

這個時間，或許早於它被用於製作義大利“紅醬”，風靡歐洲。

一個證據是，番茄醬的英語是一個奇怪的詞ketchup。在印歐語系裡，沒有關於這個詞的任何源流與參考。斯坦福大學語言學教授任韶堂提出，ketchup來自中國：tchup就是閩南語“汁”的發音，而ke則是閩南語“醃魚”的意思。

合起來，就是中國南方常見的調味料：魚露。所以今天的番茄醬，很有可能就是大航海的歐洲人，迷戀上魚露的滋味，又不知道怎樣製作，才用番茄生產的魚露替代。

更讓人驚訝的是，“茄”在閩南語裡的讀音“kia”，與“ke”非常接近，“ketchup”的可能就是閩南人說的“茄汁”。這與閩南人說的jia-te(呷茶)被英



語借用成“tea”一樣，是中國率先開放的東南沿海地區，對世界飲食影響的又一範例。

No.3 參

雖然東西方對番茄的食用幾乎是同時的，但應用場景卻有天壤之別。

經過康乾盛世的中國，原本6000萬人口猛增到了3億。東南沿海地區選擇食用洋人口中有毒的“狼桃”，本身就是巨大人口壓力之下，農耕文明發生了內卷的結果。

至今為止，中餐裡的番茄依然是一種極端平民的食材。雞蛋炒番茄、雪山蓋頂（糖拌番茄）、番茄雞蛋湯，是中國人不論地域、不論年齡、不論階層，人人印象深刻的家常料理。

但除此之外，川魯粵淮揚等經典菜系裡，番茄幾乎絕跡。無論是如“松鼠桂魚”“滬式豬排”那樣，作為油炸菜的澆汁、蘸汁；還是與牛肉、豆腐、土豆等一起入嫩湯，隱隱約約，都能看見“西食東漸”的影子。

而在西方，番茄作為獵奇食物進入餐桌，其初始理由就與中國飲食不同。番茄本身的素質也確實爭氣，酸甜不奪味，無論作為燒烤和烘培的配菜、拌面的醬料、燉湯的香料，統統少不了番茄。

義大利的披薩里，番茄是與洋蔥同樣重要的蔬菜；西班牙的燴飯裡，番茄用於飯裡海鮮的去腥；法國的酥皮濃湯裡，番茄與黃油都是為湯增稠的利器；番茄為主料製作的紅醬，是魚排、意面等食物最重要的澆汁；即便在吃得最糙的英美清教徒國家，一份炸魚薯條，也必須有番茄醬搭配。

同時，番茄既可作為蔬菜，又可以作為水果的特殊身份，也讓他無往不利

，無論夾入三明治、拌進蔬菜沙拉、或是作為水果點綴餐後的餘興，番茄所標榜的健康形象，讓它被西方美食家追捧的同時，也獲得了健康人羣的擁護。

很難想像如今的歐美人離開番茄怎麼吃飯。如果沒有番茄，西餐食譜恐怕要徹底改寫。

隨著壓榨技術、特別是冷榨技術的提升成熟，人們發現，番茄籽雖然出油率不高，但榨出來的番茄籽油卻有著極為均衡的營養價值和神器的抑癌作用。除了吃之外，番茄籽油還被用來製造日化用品、醫藥保健品。

很少有一種植物，能同時佔據蔬菜、水果和油料三大門類，並被東西方最廣泛地接受和流行。“世界果實”的桂冠，番茄當之無愧。

No.4 肆

雖然因為歷史原因，中餐錯失了讓番茄成為廳堂盛宴主角的機會，但共和國成立後，番茄開始大面積種植，它作為一種重要的經濟作物，產量遠遠高於其他蔬菜作物，種植效益可觀，迅速成為各地的主要蔬菜作物之一。

真正令人自豪的是：今天的中國，已經是世界最大的番茄種植國，每年為全球提供五千多萬噸優質番茄蔬果產品。

而且因為國內市場增長所產生的虹吸效應，越來越多的良種番茄被引種，成為中國人的新寵兒。

聖女果是近幾年見到最多的，雖然有傳言它是轉基因食品，但這確實是謠言。聖女果才是最接近原始“醋栗番茄”的品種。它保留了原始番茄皮厚、味濃的特性，但甜度卻很高，在歐美，它最好的吃法是對半切開，丟進沙拉裡。

櫻桃番茄又叫成簇番茄，是法國人

吃得最多的品種，來國內比聖女果更晚。但一串串的樣子非常討喜。法國人覺得它“有田園氣息”，如果說得更直白一些，就是這種番茄酸度甜度都不高，但氨基酸類物質極其豐富，吃起來淡薄，但鮮味很足。

和聖女果長得挺像的千禧果，是中國海南培育出來的原生產品。它以聖女果為基礎選種，個頭短而圓潤，紅色也較深，果肉偏軟，吃起來更加有彈性，鮮嫩甜美。所謂“千禧”，意為2000年前後才真正誕生的品種。

草莓柿子，又叫鷹爪柿子，是從日本引進的品種。東北的黑土地上改良後，成了一種能在鹽鹼地種植的番茄。因為適應鹽鹼化土地，雖然甜度適中，但風味物質和水分的積累比例卻很高，有著類似於西瓜的爽快爆汁口感。

番茄在中國算水果還是蔬菜？小黃茄也許是現在所有番茄中甜度最高的一種，被譽為“黃金車厘茄”，它如車厘子般甜美，甜度還輕鬆破10，比普通小番茄整整高出近5度。切開澄亮金黃的果皮，茄香馥鬱，粒粒分明的果籽，晶莹剔透猶如黃寶石。一口咬破，是美妙的爽脆感，茄香和汁水一同在唇齒間迸發。

紫葡萄則是因泛黑泛紫的外皮而得名，它是市面上罕見的品種，表皮形似葡萄，飽滿肉厚，個頭大。最讓人驚歎的是它的果汁含量，雖然甜度不及小黃茄，但只有它和草莓柿子才能做到口口爆汁。

總之，現在地球上的番茄種類已經上萬，其中不乏讓人驚歎的果實。但要說真正最好吃的那一種，無疑，一定是放在你面前最近處，吃在口裡時酸甜最合你意的那一枚。

NAME

Classified

聖路易地區 分類廣告
314-991-3747 Fax: 314-991-2554



服務業

房地產業

餐飲業

金融投資/保險業

旅遊/休閒業

美甲店請人

誠接電話，需英文流利，PT/FT均可

314-685-5866

中餐廳請人

誠請炒飯廚師、打雜及接電話一名。略懂英文。楊小姐

314-620-9917

冷暖氣安裝維修

314-757-7032

李宏亮

Olive新開餐廳

誠請企枱、員工、炒鍋

請電314-541-2179或至 8080 Olive Blvd申請

殺蟲公司

密蘇里執照，蟑螂、跳蚤、螞蟻、老鼠、白蟻、蜜蜂、蜘蛛等。商業、住家

314-537-3347

Ken(僅說英文)

房間分租

包水、電、瓦斯，中國城，方便

314-239-1430

砍樹、修樹、家電、廢五金、垃圾清除、拆除工程

誠信可靠、經驗豐富、價錢公道，請電Michael

314-585-3035

餐館誠徵

有經驗炒鍋、服務生、Busboy及送貨Delivery

314-239-1430

自助餐酒屋+拉麵轉讓

位於大學城Loop、停車方便，3200呎，步入式冷藏箱、4個冷凍櫃、大型制冰機洗碗機、12feet hood+2個小hood，4炒鍋+2油鍋+燒烤爐+梅花爐。可改成中餐和自助餐等，有酒吧，啤酒證和烈酒牌

314-255-6743

Chuck of All Trades

內外工程，裝修，水電，陽台。工優價廉。Chuck

314-707-5239

室內、室外、灰板牆及陽台油漆，免費估價，超過二十五年經驗。有執照與保險

314-954-6691

修樹、砍樹、除樹根、剪草、清庭院、鏟雪、高壓清洗、洗陽台、棚架與獨立車庫拆除。各式雜工。買房

314-761-3145

考駕照/翻譯 服務

考駕照：多年的汽車培訓經驗，熟悉考駕照技術及規則。98%以上的學生第一次考試及格

翻譯：美國翻譯協會(ATA)會員，20多年的豐富翻譯經驗，精通國、粵、英、日語。會代你填各種申請表格，陪你到 移民局，社安局，法庭/律師樓，醫院 等地。

羅先生/教練314-210-7219

聖路易新聞

新聞、廣告請洽

314-991-3747

e-mail: ad-slcj@slcjmail.com

傳真 314-991-2554