

台灣鄉土食物代表——番薯，源自中美洲，作家胖胖樹深探被遺忘的拉美植物

番薯、玉米、花生、芭樂、木瓜、鳳梨、百香果，這些你我餐桌上再熟悉不過的蔬果通通來自拉丁美洲。作家胖胖樹（王瑞閔）繼探源台灣雨林、東南亞與佛系熱帶植物之後，再度解密拉美植物，搭配越洋至現場的一手調查。

「夯寒吉」是 21 世紀才出現的流行用語，道道地地 MIT（Made In Taiwan），以華文音譯台語的烤番薯。不過，台語中有很多動詞是現代華文沒有的。以我的經驗來說，熟悉台語的朋友不會說烤番薯，而是說煇番薯，音更接近「補寒吉」。

農村時代沒有瓦斯爐，而是使用木炭生火的灶台。煮飯燒水後餘下的灰燼，就是小孩子煇番薯的好機會。番薯靜靜地在餘溫裡慢慢被燜熟。等待過程中，總是在廚房進進出出，一直問大人好了沒、好了沒，甚至趁大人不注意，偷偷打開灶台下的小鐵門偷看。

等番薯熟透後，大人取出，讓我們用日曆紙包著吃。剝開後，黃澄澄的地瓜，香氣四溢，可是我卻總愛那稍微被烤焦的部分。這是我記憶中孩提時的小確幸。

除此之外，一年一度的炕窯則是我的大確幸。春節期間，叔叔、堂哥會帶我們一幫小朋友到田裡炕窯。回外婆家，舅舅帶我們再炕一次。彷彿沒有炕窯就不算過年。

農田閒置期的大確幸——炕窯

小時候不明白為什麼一年只能一次，長大後才漸漸理解。台灣西部平原一年三穫，春夏通常是種水稻，入秋後種地瓜或是一些溫帶的蔬菜。農曆年前採收後，農地會有一小段閒置期。加上台灣西部冬天少雨，這時候田裡的大土團特別適合炕窯。

我跟著大人用土角堆成空心的小丘，然後放木麻黃與乾稻草生火。待火把土都烤紅了，將地瓜、玉米等食材丟進去。最後把土堆搗碎、夯實，覆蓋在這些食物上面。類似煇番薯的方式，藉由土壤的溫度把食物燜熟。離去前調皮的我一定要往土堆補上兩腳，彷彿是宣告終結的儀式。（延伸閱讀：[以養蘭花的技術種地瓜，全家「夯番薯」的幕後推手——台南新化瓜瓜園](#)）曾幾何時，這種冬日農忙之餘，大人帶小孩殺時間的野炊樂趣，在高度都市化的今日，成為親子體驗兼回味童年的休閒活動。所以我由衷相信這個活動不會消失，還會繼續留在每個世代的兒時記憶裡。倒是灶台幾乎消失了，煇番薯的活動很難再現。不過，印象中什麼都有什麼都賣的便利商店，居然在我碩士班時復刻了記憶裡的味道。肚子餓的時候，除了泡麵之外又多了烤地瓜這種新選擇，而且不會搞得灰頭土臉，不用漫長等待，確實是一大便利。除了烤地瓜，還有地瓜飯、蜜地瓜、番薯餅，都是我們傳統飲食文化的一部分！夜市的地瓜球、灑了甘梅粉的炸番薯條、用番薯粉做的古早味粉圓，也都是我們熟悉的小吃。番薯，早已是我們生活的一部分，存在你我的記憶當中。甚至早期農村社會，番薯的外型與生命力被當做台灣的象徵，並融入生活俗諺。（延伸閱讀：[謹此獻上對植物獨一無二的愛，胖胖樹為台灣植物群道出隱喻的島嶼 DNA](#)）

番薯毋驚落土爛，只求枝葉代代炭」，形容老一輩刻苦耐勞的特質；「時到時擔當，無米才煮番薯箍湯。」用來比喻隨機應變。

可是你知道嗎？台灣不是番薯的故鄉，番薯是道道地地的美洲原住民。

台灣本來沒有番薯

目前科學界相信，番薯大約是 5000 到 8000 年前在中美洲被馴化。1493 年被哥倫布帶回了歐陸，16 世紀又被西班牙帶到菲律賓，而後逐漸在東亞地區普及。由於番薯跟玉米改變了全球飲食習慣，提高了舊世界的人口，所以不論是植物學家、考古學家、人類學家，都對番薯與玉米的馴化及傳播史有莫大的興趣，相關研究論文、專書汗牛充棟。

特別是番薯傳播到太平洋中央的玻里尼西亞這件事，還一度讓學界沸沸揚揚。有一派相信，美洲跟玻里尼西亞的原住民在史前便有交流；有一派則認為，是動物將番薯傳播至太平洋島嶼。至今仍沒有定論。

那番薯是怎麼來到台灣呢？有人說是從華南傳來，有人認為是從菲律賓傳來，各有各的論點。不過關於番薯的文獻紀錄非常多，傳說也不少。

小時候聽過一個說法，番薯是鄭成功從華南帶來台灣的，靠著栽培番薯，解決了包圍熱蘭遮城 9 個月的糧食危機。那時候不疑有他，長大後才慢慢發現這是一個簡化過的故事。雖然這是一個塑造鄭成功的神話，但至少幫助小朋友記得番薯是外來植物，並且是抗飢荒的糧食。可惜現在大家不記得這個故事了，也不記得番薯的身世。