

愿我们免除对陌生食物的恐惧

——读《食物探险者：跑遍全球的植物学家如何改变美国人的饮食》

肖尔亚

“我们往往把源自大地的食物视为先于人类存在、来自自然环境的一种恩赐，视为联结人类与地球原生态本身的一种纽带。但我们所吃的东西与博物馆的陈列品一样，是经过人类努力才获得的。”

五年前的盛夏，我第一次到美国，居住在纽约州一个叫做伊萨卡(Ithaca)的小镇。当地风光秀丽，曾被胡适译名“绮色佳”。可惜美景不能当饭吃，我只好每日埋头研究菜谱和烹饪。

第一次走进当地超市，我在蔬菜架子前徘徊了近一个小时，一边看菜名，一边查手机词典：美国的西葫芦有多种颜色，或翠绿欲滴、或亮黄耀眼，体格比中国同类苗条不少（后来在农夫集市还看到长得像玩具的花边形西葫芦）；朝鲜蓟长得像层层叠叠的绿莲花，剥开外壳里面像嫩笋；黄绿色的宝塔菜长得像怪物头上的螺旋一个个拼在一起，吃起来明明就是花菜而已；还有一种淡棕色的胡萝卜，名叫防风草，我一直不敢买，后来在美国朋友家里吃到了，味道像土豆。偶然跟朋友聊起来，她说她到美国八年了，还没买过防风草，不敢吃！

这样看来，21世纪的现代人并没有比一百多年前“没啥见识”的祖辈好多少：1876年，在美国费城举办的世界博览会上，原产于马来群岛的香蕉首次出现在美国，每根售价10美分，它被包在锡纸中，以免其形状冒犯到维多利亚时代观众们道德情感——有这种道德感的人，只能接受用刀叉吃香蕉。

这是美国华盛顿的科学新闻工作者丹尼尔·斯通的著作《食物探险者》里面提到的一个故事。书中的主角名叫戴维·费尔柴尔德，出生于1869年，卒于1954年。今天美国人习以为常的很多植物和食物，都是他在上个世纪初直接引进、或主导引进的。也就是说，我们习以为常的食物，很多原本并不长在这里。而本书最大的不同在于，没有平铺直叙探险家或植物学家的发现，而是将重心放在发现的过程，更展示了当时科学家们对植物引进的不同看法，耐人寻味。

1894年12月，费尔柴尔德第一次“为国效力”。彼时他得到史密森尼学会的资助，赴那不勒斯研究海藻细胞。美国农业部的果树栽培学家请求他前往科西嘉岛获取一些香橼树插条。说香橼大家可能觉得陌生，这是先于柠檬树存在的植物，比柠檬大，味道也更浓郁，与柚子、橘子、橙子并列原初四种主要柑橘属果树。这四种水果的基因杂交，形成了现

代的柑橘、柠檬、葡萄柚。费尔柴尔德虽然差一点被当地宪兵扣留，但他还是偷折了四条长着嫩芽的枝条、摘了三个香橼果寄回华盛顿。过了几个月，他被告知那些插条“真的有价值”，美国西部的新品种香橼树从20000棵增至100多万棵。

这次成功给了费尔柴尔德极大的动力，随后近十年的时间里，他在美国富豪巴伯·莱思罗普的资助下，先后探访了苏门答腊岛、夏威夷、澳大利亚、斐济、格林纳达、巴巴多斯、特立尼达、委内瑞拉、秘鲁、阿根廷、英国、威尼斯、埃及、菲律宾、中国、泰国、德国、意大利、奥匈帝国、印度、越南、日本、非洲……有的发现是令人兴奋的，影响深远直到今天：1899年，费尔柴尔德在智利第一次吃到一种绿色油状水果，这种水果果皮呈黑色，是鳄梨的一个品种，阿兹特克人称之为“avocado”，该词是他们语言中“睾丸”的派生词。成对生长，呈椭圆形，果肉有黄油的稠度，里面含有少量植物纤维。听闻该品种能接受低至23华氏度（零下5摄氏度）的轻度霜冻天气，费尔柴尔德当即判断：这对加利福尼亚来说是个很有价值的发现。他往托运箱里装入了近1000个不同品种的鳄梨，华盛顿的接收人员收到以后按照费尔柴尔德的说明用鳄梨种子培育出幼苗，然后在加利福尼亚试验种植——后来发现，费尔柴尔德引进的鳄梨是危地马拉鳄梨和墨西哥鳄梨的杂交品种。再后来，加州一个邮递员在自家花园里种下好些鳄梨果核，意外发现了有一株成熟速度很快，他为这棵树苗申请了专利，以自己的名字鲁道夫·哈斯(Rudolph Hass)给这种鳄梨命名——这个品种后来占到了全世界鳄梨市场的80%。

今天，加州牛油果(即鳄梨)的产量占美国市场的90%、全球市场的5%，牛油果品种以Hass为主，依然保有质优味美的口碑。

并不是所有食物都有这样的圆满结局：费尔柴尔德认为山竹是热带水果的女王，其白色果肉很漂亮，比李子果肉细腻，味道清香可口，他猜想无论在什么地方销售，其紫色壳状果皮在水果中少见，或许可以卖上好价钱。实际上美国农民觉得山竹外皮太厚，果肉

太少，运输过程中容易擦伤，一直在市场上不温不火。别名佛手瓜的菜梨被引进之后就逐渐消失了，因为农民不愿种，消费者也不愿吃；芋头、荸荠的命运如出一辙，前者没能从马铃薯、胡萝卜那里争到市场份额；后者种植在湿泥沼里，美国人嫌麻烦，现在也不过是外卖中餐盘里一个不起眼的配角。

当然，随着时代变迁，一些当时不受欢迎的植物也会“翻红”，典型代表如藜麦、羽衣甘蓝。费尔柴尔德在安第斯山脉第一次见到藜麦，这种作物的功效广泛，印加人用它来做各种食物。但是藜麦样品被送到美国农业部，没被批准引进，理由是藜麦颗粒细小且易碎，颜色炫目，不知道该吃这种植物的哪一部分，是吃籽还是吃叶？后来的显微镜和折射镜显示，藜麦不是普通谷物，含有稀有特性的蛋白质，包含九种人类自身不能产生的氨基酸。2005年，藜麦获得“超级食物”称号，全球的藜麦售价增长了两倍。同样的，20世纪90年代，医学研究者开始用羽衣甘蓝来治疗肥胖症、糖尿病和癌症，羽衣甘蓝突然成为备受追捧的蔬菜。

风风火火的植物引进工作与当时美国的高速发展互为因果：1893年美国芝加哥举办世界博览会，1901年布法罗举办泛美世界博览会，20世纪初的美国政府稳定，国民敢于创新，电话、电影、电梯、飞机相继发明成功，经济活力四射。

我们通常认为，植物学家(探险家)从国外引进的食物扩充了本国居民的食谱，增加了本国的植物种类，是伟大的(即使损害了原产地国家的利益)、受本国人民欢迎的——这并非事情的全貌。

1905年4月，费尔柴尔德与贝尔(没错，就是发明电话的那个人)的小女儿玛丽安结为伉俪。他万万没有想到，婚礼上的伴郎、儿时邻居、昆虫学家查尔斯·马拉特后来成了他事业上的“绊脚石”：以马拉特为代表的本土主义者认为根本不应该进口植物，少数外来水果携带的新病害可能毁掉美国的整个农业体系。

马拉特坚称“最大的危险通常来自你不了解的事物”，他主管的昆虫学研究室对植物进口没有管辖权，便想尽各种办法进行阻止：在推动立法和起



▲美国农业部委托画师于1899-1919年创作的作品，描绘了当时由食物探险者引进，或在美国培育出的水果新品种。



▲戴维·费尔柴尔德

▼《食物探险者：跑遍全球的植物学家如何改变美国人的饮食》
[美]丹尼尔·斯通著
张建国译
广西师范大学出版社出版



草提案都相继失败后，马拉特将努力的方向转移到州政府，加州最终决定采取单边行动，几乎一夜之间就开始禁止夏威夷的所有水果进入加州，并对旅行者的鞋子、旅行袋和身体进行搜查。马拉特的顾虑不是没有道理，如今，禁止携带动物、动物产品以及植物、植物产品入境，已经被写入各国的海关管理条例和动植物检疫法。

我很感兴趣的是，如果说马拉特是因为职业关系对新奇植物有所防备，那么普通人为什么在没有品尝过一口的前提下，就对陌生食物那么抗拒呢？一个原因是“无知”，这并非鄙视，而是一种真实存在的状态：欧洲人第一次看到马铃薯时，感觉它长相很奇怪。意大利人因为它长在土里和不规则的茎块形状而联想到松露；法国人将它圆圆的形体称为“土里的苹果”。而且马铃薯完全躲在黑暗的地底下，一次会结好几颗块根、那些块根还会不知不觉不断增加，这让当时的人觉得很不可思议。另外《圣经》中没有关于马铃薯的记载，是当时基督徒避讳这种蔬菜的主要理由。因为《圣经》完成的时代，马铃薯并不存在于旧大陆。

另一个更深层次的原因在于社会氛围，是开放还是趋于保守？1912年，威尔逊当选美国总统，他认为美国靠国内的资源就够了，没有必要付出昂贵代价去经营海外鞭长莫及的事务，外交变得无足轻重，波及到农业领域，那就是不关心新的食物，追求提高生产效率。1912年8月，国会通过了《植物检疫法》，管控进入美国的所

有植物。费尔柴尔德和他的团队可以引进植物，但手续更复杂了。更极端的例子大概是晚清时的中国，一方面自大地认为不需要外面的东西；另一方面为了保护本地经济发展，拒绝学习和引进任何国外新事物。老百姓在这种环境下自然变得排外，反过来又使社会更趋保守封闭。

那么，全球化以后，是不是就万事大吉了呢？未必。食物引进的特殊性在于，运入国内只是第一步，消费者是否接受才是至关重要、决定植物命运的关键。全球化发展到今天，市场吸引力似乎成了决定蔬果存亡的关键因素，100年前，美国农民种植着408种番茄，如今只有79种；207种玉米减少为12种，世界的丰富多样性越来越稀缺。

本土化和全球化如何平衡？我觉得不妨“吃了再说”，留下喜欢的，改良已有的，不合口味的自然淘汰。看看美国人的餐桌，你会明白接受新食物并没有什么坏处：19世纪时，美国人吃饭只是为了果腹，而不是为了享受美食和平衡营养，费尔柴尔德从世界各地引进约20000种食物，不仅让美国农民富了起来，更让美国人品尝了更多元的美食、获得了更全面的营养。这大大优化了美国人的饮食结构，丰富了植物多样性，甚至开启了新的产业，振兴了农业经济及相关产业。

下一次见到陌生食物时，希望你乐于尝一尝，说不定就会发出幸福的赞赏：真香！