

Kurt Michael Frieese

Kraig Kraft

Gary Paul Nabhan

弗萊瑟

卡夫特

納卜漢


合著

丁超
——
譯

www.qitubk.com 奇兔電子書下載

前進中、北美洲辣點，
直擊多元的
辣椒社會史與
變動中的糧食體系

辣椒獵人 的辛香探險

- 
- State of Louisiana
 - State of Maryland
 - State of New Mexico
 - State of Wisconsin
 - Sonora
 - State of Connecticut
 - State of Florida

CHASING CHILE PEPPERS

Hot Spots along the Pepper Trail

一場由廚師、農業生態學家、保育家共同參與，
別開生面的辣椒與生態之旅

作家 | 洪震宇 推薦

- Yucatán Peninsula

www.qitubk.com 奇兔電子書下載

Kurt Michael Friese
Kraig Kraft
Gary Paul Nabhan

弗萊瑟
卡夫特
納卜漢

合著

丁超
譯

前進中、北美洲辣點，
直擊多元的
辣椒社會史與
變動中的糧食體系

辣椒獵人 的辛香探險

CHASING CHILE PEPPERS

Hot Spots along the Pepper Trail

一場由廚師、農業生態學家、保育家共同參與，
別開生面的辣椒與生態之旅

作家 | 洪震宇 推薦





◀地點為墨西哥索諾拉州，小販們在馬格達萊納－德基諾（Magdalena de Kino）附近的公路旁兜售辣椒串、奇特品醃漬辣椒，和其他當地土產。（寇特·弗萊瑟）

▼在索諾拉的馬格達萊納－德基諾附近，我們看見一束接一束的辣椒串。（寇特·弗萊瑟）





▲作者們剛吃完午餐，在黑索斯暨卡希米洛·桑切斯家裡的飯廳小憩，地點是索諾拉的聖伊格納修。（金·麥克溫·弗萊瑟）

►索諾拉柯可里特（Cocorit）的一位亞基族小販向我們展示他正在處理的奇特品青辣椒。（蓋瑞·納卜漢）





▲卡希米洛·桑切斯站在自家果園裡。
地點是索諾拉的聖伊格納修。（克雷格·卡夫特）



◀菜園中的這株索諾拉辣椒，在田裡栽植
起來相當簡單，已開始取代人們在廚房
流理台上使用的野生奇特品辣椒。（寇
特·弗萊瑟）



▲在聖奧古斯丁的晚會開始前，一位當地的美國原住民精神領袖巴比·畢利（Bobby Billie）帶著大家祈禱。（寇特·弗萊瑟）



▲達提爾辣椒。（寇特·弗萊瑟）



▲寇特和克雷格湊近觀看一些溫室裡的達提爾辣椒。（蓋瑞·納卜漢）



▲強尼·巴諾斯與他的燻鱈魚，捕自佛羅里達州聖奧古斯丁的近岸內航道中。（寇特·弗萊瑟）



▲在猶加敦第谷 (Ticul) 的馬雅市場裡看到的哈瓦納辣椒。(克雷格·卡夫特)



▲猶加敦穆納小鎮的瓜達盧普·伊莎貝爾·華加斯·古，她正站在自己的哈瓦納辣椒田地上。(克雷格·卡夫特)



▲新鮮採摘的哈瓦納辣椒。地點在墨西哥猶加敦。(克雷格·卡夫特)



▲大把的哈瓦納辣椒。地點在猶加敦第谷。(蓋瑞·納卜漢)

►猶加敦第谷的馬雅市場裡，販賣哈瓦納辣椒的小販。(蓋瑞·納卜漢)





▲熱騰騰的馬雅土窯烤雞——在猶加敦穆納，這是以哈瓦納辣椒調理過的雞肉為餡料的一種玉米粉蒸肉派。（蓋瑞·納卜漢）



▲路易斯安那州艾弗里島辣椒田裡的塔巴斯科辣椒。（克雷格·卡夫特）



▲哈洛德·歐斯本，別名「托克」，和蓋瑞一起檢視著艾弗里島上即將成熟的塔巴斯科辣椒。地點為路易斯安那州艾弗里島。（克雷格·卡夫特）



▲種植於維吉尼亞州喬治·華盛頓出生地紀念園區裡，果身帶有紋路的魚辣椒。（克雷格·卡夫特）

獻給我們的妻子：金·麥克溫·弗萊瑟（Kim McWane Friese）、海瑟·佐恩尼策（Heather Zornetzer）、蘿莉·史密斯·蒙蒂（Laurie Smith Monti）

前言 辣點

變動中的世界傳來各種警訊，大多時候我們卻視而不見，即便發現了，也不見得能看明白。就算為此朝思暮想，卻無法抽身，我們或且需要一套說詞、發起一項使命，也就是說，編造一個可以冠冕堂皇地擺脫日常事務羈絆的世俗藉口，方能以清晰之眼重新看待地球。秉此醒悟，我們三人—民族植物學家（ethnobotanist）蓋瑞、農業生態學家（agroecologist）克雷格，以及主廚寇特—商量著氣候變遷對人類糧食系統造成的衝擊，試著找出最佳的切入點。不久，大家有了共同想法，打算以嶄新的角度來探討此一題材—包括納入迄今尚未引起關注的尋常百姓的心聲。同時，我們也大膽地把主題聚焦在一種具有象徵意義的單一食物上來進行對話。過程中，我們接觸了農人和廚師，聆聽他們的說法，從而得知氣候變遷如何影響他們的生計。

沒錯，**氣候變遷**：正是這眾所周知的日常語彙，或許還是不少人最愛引用的一句托詞。論其關聯，牽涉到地球物理、生態、社會，乃至政治層面等議題，而一旦細究起來，又令人難以捉摸，至多引發一場熱烈爭辯。由於現今在氣候變遷的預測中—至少在當下如此—仍然存在許多學術臆測成分，難免多少會摻雜一些不確定性。儘管有關氣候變遷的諸多細節，例如它的強度、快慢，以及發生的時點、成因等，仍然有待驗證，但擺在眼前的事實卻很難否認。

有些科學家為了擴大討論範圍，傾向將此課題稱為全球天候失衡。《紐約時報》記者湯馬斯·佛里曼（Thomas Friedman）則建議大家別再使用全球暖化這字眼了，他認為**地球詭變**（global weirding）要來得更為精準、貼切。「詭變」一詞的出現，意味著更多不確定性，代表人類體認到自己面臨的危機除了逐年暖化的地球，更有種種未曾預見的極端天候災難，與愈來愈多的洪水與乾旱。然而，這些災難，遑論發生在哪些地域、任何時點，將對我們賴以維生的一長在這片土

地上的一農作物、牲口，甚至人類身家性命帶來怎樣的傷害，世人的了解卻是微乎其微。

「出門尋找氣候變遷證據」的想法恐怕過於遠大且尚缺條理，如果公開與人討論，恐怕很難不遭到訕笑。然而我們三個人，即使來歷、背景迥然不同，仍然決定各自奉獻一年時間，窺探在急遽氣候變遷與其他因素共同肆虐下，地球上糧食作物多樣性**已然**受到的影響。為了了解實情，我們造訪了農場，也走進廚房。假如說，某些食材的普及與多樣確實因為氣候變異而縮減，那麼攸關我們家人、摯友與鄰居能否糧食無虞的安全機制也極可能遭到破壞。

誠如一位年輕學子向我們三人中最年長的蓋瑞所做的寓言式推斷：「在往後的歲月裡，氣候變遷將是我們這個世代確立行事風格所考慮的根本議題，實質意義上，或許就等同你們這個世代極為重視的人權議題。」

另外，我們也意識到，必須把糧食及氣候變遷這種漫無邊際的議題解釋得更清楚一點，才有辦法和朋友們溝通，而且坦白講，也是為了方便我們自己理解。所以，我們再次檢視了這項使命，為它界定範圍。接著，我們決定將這項使命構築在一種指標性的食物上，它擁有死忠的愛好者，而且在不同地區的種類及料理方式繁多。葡萄酒嗎？乳酪？還是啤酒？都不是。我們踏上的是一條對辣椒屬植物的朝聖之旅，造訪人類世界許多「辣點」—沿途會看到各地獨特辣椒的生長環境與原生文化交織而成的風景。真的，我們就是為了辣椒不遠千里四處尋覓。我們信念堅定，猶如曾經歃血立誓為嘗鮮而冒險的饕客，就此展開了我們的朋友布雷克·艾德嘉（Blake Edgar）所形容的「辛香探險」。

事實上，較之遊玩嬉戲，我們更多了幾分細膩：我們探訪的是種耐人尋味的食物—世界各地的各種辣椒—了解它在天候異常下多舛的命運，以及那些習於栽育辣椒或以辣椒入菜的人們，在遭逢變異時又是

如何自處。的確，若要檢視氣候變遷造成的影響，可供選擇的指標性食物不知凡幾，而我們選擇了辣椒，背後自有個人原因。

在各種原因中，有的和我們的身世經歷相關，有的則出於三人的工作專長。當然，也與個人偏愛的口味脫離不了干係。首先說到寇特·麥可·弗萊瑟（Kurt Michael Fries），愛荷華州愛荷華市的德沃達餐廳（Devotay）老闆，同時身兼廚師，他巧妙地將當地季節性食材融入西班牙風格烹調，創造出芳香開胃的菜色。在廚師生涯裡，寇特漸漸迷上帶有煙燻味的西班牙紅辣椒，以及仿如裝了辣味子彈的西班牙青辣椒。他喜歡在菜餚裡放上一點貌不驚人的狠辣刺客，每當聽到客人說「這點辣對我不算什麼」，臉上便立刻掠過一抹邪惡的笑容。他利用所謂的閒暇時間，發行了《愛荷華河谷自栽食物園地》雜誌（*Edible Iowa River Valley*）—隸屬「自栽食物社群」（Edible Community）雜誌家族—並身兼美國慢食協會（Slow Food USA）的董事會成員。他的餐廳大量使用自己栽種的新鮮蔬果，但這也要歸功他的妻子金將自栽園藝擴展到頗具經濟規模。有時，你會見到他們夫妻倆一起在自己的園子裡忙著採收。

再來說到克雷格·卡夫特（Kraig Kraft），他是三人組中最年輕的一位，曾在新墨西哥州度過一段桀驁不馴的年少光陰，並在那兒養成嗜食各種辣椒的習慣。後來這項嗜好更是讓他痴迷，從而成為他主攻農業生態學博士的論文題目。我們啟動這項合作計畫時，克雷格早已進行了兩年野生辣椒多樣性的田野調查，在墨西哥跋涉四萬八千公里，一邊搜集野生辣椒，一邊賞評當地的辛辣佳餚。隨著計畫進行，他開始試著找出各種一年生辣椒（*Capsicum annuum*）可能馴化源頭；這種辣椒的衍生種已成為大多數人習以為常的食材。克雷格還列出一些辣椒放得最凶的食物：索諾拉（Sonora）烤牛肉塔可餅，或者說，伯納爾巨石（Peña de Bernal）附近的香腸藍玉米夾餅，更別提梅里達市（Mérida）的墨西哥炸玉米餅……嗯，這樣吧，讓他多花點時間繼續找下去。住在北加州時，克雷格則多半透過寫作與拍照的方式與人群進行農業及食物話題的交流。

至於蓋瑞·保羅·納卜漢（Gary Paul Nabhan），他和克雷格一樣，自有記憶以來，一直是個無可救藥的辣食主義者。有人不禁懷疑，他對超辣辣椒的癮頭是否肇因於他母親在他襁褓期間使用了阿茲特克傳說中的斷奶法，不過蓋瑞的媽媽駁斥了這項揣測。據傳，阿茲特克女人會在乳頭上沾點辣椒粉，逼得嬰兒不得不開始攝取其他食物做為營養來源。在蓋瑞斷奶許久之後，但還沒從高中退學前，他曾在中西部一個小酒館裡與拉丁裔廝混，過了不久，這個溫馴而大膽的兔寶寶就學會了使用後腳站立，大啖墨西哥哈拉貝紐醃漬辣椒（Jalapeño）。隨後幾年，他贏得亞利桑那州巴哈市舉辦的狂吃辣椒大賽冠軍，開了家小型食品廠做為副業，後來又成為職業生態學家及民族植物學家。等他開始研究辣椒，渴望理解辣椒為何生來辛辣，以及為何在許多文化中人們酷愛口感灼熱的食物時，他那兩條看似截然不同的職業道路終於走到了一塊兒。面對這道演化謎題的藩籬，他苦苦尋思為何在致命的茄科植物家族成員中，只有辣椒不使用有毒的生物鹼自保，而是依靠「辛辣」的果實進行自我防禦。一路走來，蓋瑞參與了生態復原運動，並致力為傳統作物重建市場，比方說墨西哥奇特品辣椒（chiltepin），並協助劃定美國境內第一塊保護區，以保育主要糧食作物的其他野生種。

其實，我們三人全都參與了傳統美食新吃法聯盟（Renewing America's Food Tradition Alliance）、美國慢食協會，也為其他草根性的運動竭盡心力，期望振興並永續保存那些地域性的罕見食用作物。我們所求為何？我們對這些食物獨具的風味情有獨鍾，從而連結到特定地理範疇、文化習俗、烹調手法，以及伴隨而來的情感。我們再也不願看到自己的飲食傳承和心愛的在地風味悄然流逝，因此我們必須維護前人四處探索方能尋來的傳世美食，避免此般令人激賞愉悅的多样風華被廉價的中國或智利摹仿品取代，成為乏味的同質產品。為了推動這項食物復興的創舉，全體成員，舉凡廚師、生態學家、民族植物學家、民俗學研究者、口述歷史學者、作家、攝影師、社運人員、饕客以及辣椒愛好者，各自按照自己的專長做出貢獻。為了保存既有烹調文化，我們打算用一種合作無間的模式將成員依功能編成饕客小

組，親身造訪各個辣點並傾聽當地人的說法，了解氣候變化與辣椒生產及辣椒風味料理之間複雜而多變的關係。

當然，我們很難從所有顯著的氣候型態更迭或天災事件中，找出與長期氣候變遷的直接關聯。如何將氣候變遷的假設效應嚴謹地連結到可能成因，不僅是科學上的難題，更引發各界激烈爭辯。事實上，就在我們展開探險的當月，有關氣候變遷的論戰已經爆發。我們剛好在二〇一〇年初哥本哈根氣候變遷國際研討會（International Conference on Climate Change）召開前夕，動身進行實地考察。

我們在展開辛香探險前，已聽過正反兩面的聲音，因此充分領會前副總統高爾和比爾·麥吉本（Bill McKibben）對迫在眉睫的氣候變遷問題所做的預言式呼籲，以及像是拉什·林博（Rush Limbaugh）與大衛·貝拉米（David Bellamy）等反對論者質疑氣候變遷是否真有其事的言論。在此特別提到安娜·拉佩（Anna Lappé）在其著作《一座發燒小行星的未來飲食法》（*Diet for a Hot Planet*）中，向人們殷切提醒「氣候危機就在餐桌上」，影響所及，從iPod絕不離身的年輕學子，乃至沙發電視族，都意識到問題的嚴重。對此，我們心存感激。但情況還是令人心寒，美國農業事務聯合會（American Farm Bureau Federation）負責人鮑伯·史托曼（Bob Stallman）站出來反對為氣候變遷立法，他憑仗自己的地位，向那些憂心特定工業化農法或許會加劇氣候變遷的社運人員公然宣戰：

我們必須把激進分子從溫良且值得尊敬的消費者中區隔出來，並嚴厲對待，因為他們意圖把農業發展拉回到使用一頭騾子耕作十六公頃土地的年代……時值增產糧食以敷所需的關鍵時刻，氣候變遷的立法形同威脅，將重創我們的量產能力。全世界會持續仰賴美國的糧食出口。扼殺我們的糧食生產力—特別是聯合國預測世界將增加數十億嗷嗷待哺人口時—會是一場道德災難。

讓人難以信服的是，我們**沒有**聽到氣候型態遽變下受害者們的聲音，不論直接成因為何，那些人受到日益嚴重且／或頻繁的颶風、洪水及乾旱摧殘而損失慘重。這些受害者來自北美州在地的農民、糧食採集者、餐廳師傅和廚師—正是這眾多孜孜不息的鄉親為我們準備了每天食用的麵包、玉米餅，當然，還包括莎莎醬。儘管農業事務聯合會自詡是美國農業的代言人，我們期望聽到這片土地上廣大多元的聲音，這些人向來被政府單位忽略，更別指望有人代為發聲。

據我們了解，許多農人根本沒有時間為氣候型態變化的成因或頻率多費唇舌—面對前所未見的各種天候狀況，他們早已疲於奔命，想方設法地讓作物適應、調整耕作方式。在我們看來，他們並沒有想到自己是氣候變遷或政府亡羊補牢舉措下的潛在**受害者**。相反的，他們認為自己才是真正的**問題解決者**，他們積極地試驗各種減輕變異損害或加以適應的方法，所表現出來的正是農民們一如既往的基本務實態度。

不過話說回來，許多農人、糧食供應商和廚師坦承，他們面臨的這種空前遽變的確影響了生計，也同意其中許多不確定性與地球詭變有直接關聯。他們多半認可環保人士凱莉·楚門（Kerry Trueman）曾在綠叉子部落格（Green Fork blog）寫的一段話：「無論你如何稱呼它，它都已經來了，如果我們愈早放下成見，立刻拿出具體行動對抗氣候變遷，我們就愈有機會避開它極可能帶來的最慘結局。」

這悲慘結局可不僅是花錢消災了事那麼單純。經歷過卡崔娜颶風和麗塔颶風的農漁民都曉得，那是對經濟、生態、情感、社會、精神、文化，乃至料理等面向都造成嚴重傷害的浩劫。無論他們視其為天災、人禍甚至超自然現象—或是綜合以上三者—不可否認地，我們訪問的農人、園藝栽植者和廚師們都表示感受到某些讓他們無法重返昔日光景的效應。他們在自己的農地與廚房裡與我們會面，然而我們不須細究他們對氣候變遷原因的理解，只須聆聽他們述說自己的故事，了解他們如何應對並適應變幻莫測的駭人天候效應，又是怎樣度過災後的缺水、傳染病及各種疫情蔓延的困境。

我們的想法很簡單：傾聽。與其聽信美國農業部或農業事務聯合會官僚的陳腔濫調，我們選擇在糧食系統第一線聽取罕為人知的實況。我們要在現場親眼看到農人、農場工作者、糧食商人和廚師是如何採取對策，真實地奮力對抗種種變局，包括降雨量、溫度和生長季節的變化，以及颶風、龍捲風、雹暴及洪水的頻仍出現，還有蠢蠢欲動的蟲害、病毒及細菌。上面各種因素直接影響我們的糧食供給，並且關係到整個糧食系統最終的安全性，和人類維繫基本生存的能力。

直覺告訴我們，氣候變遷的場景並非僅是**遠在天邊**—極地冰蓋或消融的冰河—更是**近在眼前**，就在我們的糧食系統中，還有每天食用的麵包上。農人及園藝栽植者已經清楚看到氣候型態更迭的跡象，而且處處可見：包括田地、魚塭以及籬笆間；在社區合作社、餐館，和文化慶典上；以及餐桌上食物的卡路里、色澤與化學成分中。

或許我們對氣候變遷問題的看法，與學者、官僚及政客截然不同。我們的觀點並未經過特定意識型態的過濾，也不受任何規範局限，而是從某種作物經過人類無數心血悉心照料後終能呈上餐桌的角度，來看待我們目前面臨的困局。人類吃的食物種類多得驚人，如果只是蜻蜓點水地介紹—像是從魚類、禽類到蠶豆、穀粉到茴香—絕對沒法看出任何變化的脈絡。所以，我們選擇專注在辣椒上，並特意選用一些帶有地方色彩、莢皮略呈透明的辣椒，來透視變化中的世界。

為什麼是辣椒呢？

正如之前提到，我們三人剛好都愛吃這種火爆的小果實；不過，或許個人對辛辣口感的偏好在此無足輕重。我們從過去的專業訓練中清楚得知，辣椒是在世界各地廣泛受到使用的作物之一，在許多文明及地方料理中，無論用做辛香調料、佐料或蔬菜，不但身居要角，而且變化萬千。除此之外，幾千年來辣椒曾與早期氣候變遷幾經交手，也都能存活下來。考古學家指出，墨西哥原住民至少在六千年前的氣候變異時期就已栽植、推廣並食用辣椒。因此，辣椒算是美洲最古老的五種完全馴化的作物之一。

根據語言學家研究，五千五百年前，人工培育的辣椒已經與玉蜀黍、龍舌蘭，和南瓜共同出現在薩巴特克人（Zapotec）、米斯特克人（Mixtec），以及其他中美洲人種祖先的田園、歌曲與民俗故事中。過去數千年的歲月裡，這些美洲最古老的作物一方面必須承受原棲地的自然氣候變異，另一方面又隨著人類文明散播栽植，適應完全不同於其馴化發祥地的新氣候及耕作方式。於是，辣椒種子首先從墨西哥傳到中美及南美的其他文明，接著又傳到了加勒比海地區。

相較之下，辣椒在所謂「舊世界」或東半球的栽植歷史相當短，算起來還不到五百年。一直到一五〇〇年代初期，哥倫布將辣椒帶回歐洲伊比利亞半島時，舊世界才開始接觸到辣椒。在哥倫布之後沒多久，葡萄牙、猶太裔與阿拉伯的商人就把辣椒推廣到了非洲、中東及南亞。從這些相對晚近的傳播開始，辣椒迅速席捲全球，廣泛受到接納，現今人類居住的六大洲全都栽種並食用。尤其是印度、泰國、印尼、敘利亞及四川料理中，辣椒的地位非比尋常，其辛辣風味充分融入當地菜餚並成為主要特色。

不少地方菜色與辣椒的關係更是千絲萬縷般密不可分，從而發展出當地特有的辣椒品種，並各有其獨門栽種與處理方法。譬如說，匈牙利紅辣椒（Hungarian paprika）、阿勒坡紅辣椒（Aleppo，又名哈拉比〔Halaby〕）、西班牙皮奎洛紅辣椒（Spanish piquillo pepper），以及泰國辣椒等。全球每年收成的食用辣椒超過二千五百萬公噸，目前中國、墨西哥、土耳其、西班牙和美國在新鮮辣椒的生產與食用量上都領先其他各國。

為了順應人類種種需求及感官滿足，辣椒充當了各種角色—辛香料、蔬菜、佐料、染料、藥物、驅蟲劑、保鮮劑、武器—可說是物盡其用。人類的多元需求與居住環境造就了難以計數的辣椒種類，讓辣椒得以遍及世界各地。

至於如何展開這場辛香探險，我們放眼墨西哥，它除了是至少三種人工育種辣椒的誕生地，時至今日，在它多岩的山巒間不只仍有野

生辣椒生長，而且還繼續供人採食，並做為鄉野民謠、傳奇、口述歷史，以及其他世代傳承的故事中傳頌的主題。所以，難道有比墨西哥更好的探險起點嗎？

當然，辣椒引人入勝之處絕不僅在其流傳至今的諸多種類，而是在它和我們周身的各種作物、文化族群及特色料理間圓融的關係始終歷久彌新。正如我們即將發現，辣椒帶來的刺激、辛辣口感，還有它的多樣風貌，彷彿反映了人類群體的特徵。辣椒絕對不只是食物；它有促進消化的功能，還被認為具有神奇藥效，也是淨化心靈的媒介。另外，辣椒甚至召喚出某種群體認同，無論馬雅文明或是「佛州老鄉民」（Florida Cracker）情結，儘管文化完全不同，卻都擁抱推崇原生辣椒的光榮使命。做為食材，辣椒在大部分菜餚中貢獻的卡路里微不足道，卻能帶來更多歡愉、活力、滿足，與刺激。

現在，就讓我們一起展開這趟驚奇之旅，在美洲大陸的許多辣點體驗這變化世界中的大小事。

第1章

體驗辣椒野性的 索諾拉紀行

我們通過美墨邊界進入墨西哥索諾拉州，頓時感受到周身景物極不尋常。盯著塵沙漫天的路邊看去，感覺更加強烈。雖然才離開亞利桑那州諾加利斯（Nogales）往南行進了三十分鐘，公路兩旁現已出現數十攤緊挨路邊叫賣貨品的小販。裡頭有水果攤、賣醃漬海鮮及魚肉塔可餅的手推車、製作墨西哥燒烤的錫皮楞瓦棚，另外四處可見各式各樣俗麗的水泥或皂石製草坪飾物。我們心想或許在這綿延及里、販賣小吃與粗糙紀念品的攤子裡，可以找到真正代表索諾拉特色的物品。

成束色澤紅豔的乾辣椒垂掛在路邊攤的桁架上，當地叫做辣椒串，是即將用來製作綜合辣醬或玉米捲餅的辛料。再看得仔細點，還有一些「再生」容器隱身其中，裝盛著個頭較小但更為嗆辣的辣椒：手工醃漬的野生奇特品青辣椒，裝在許多可樂娜啤酒瓶或眼熟的可口可樂曲線瓶中。這正是我們要找的一無數的舊玻璃瓶裝填了野生火爆的小辣椒，活像一枚枚莫洛托夫汽油彈，就這樣大喇喇地擱在路邊兜售。

種種跡象顯示，如同英國作家格雷厄姆·格林（Graham Greene）與墨西哥作家卡洛斯·富恩特斯（Carlos Fuentes）在小說中所描述的，我們已經來到真實的化外之地—墨西哥邊城。這兒的一切全都自外於墨西哥其他地區，當然也和美國任何地方完全不同，邊境的人們吃自己獨特的食物，擁有自己的民俗習慣與音樂傳統。在這裡，牛肉培根熱狗堡變成了「索諾拉熱狗」—加了哈拉貝紐辣椒、回鍋豆泥、奶油醬，並以其辣無比的莎莎辣醬浸潤質地柔軟的麵包捲—此外，民

謠中歌頌著叛黨與流寇，從過往的墨西哥農民起義領袖龐丘·維拉（Pancho Villa）到如今西納洛亞集團（Sinaloa）的毒梟在此地同受讚揚。充滿化學添加物的人造番茄醬在這兒可沒存在餘地，而新鮮研磨的莎莎辣醬則一如飲水般不可或缺。

奇特品辣椒在北美洲所有辣椒中絕對是屬一屬二的奇葩—這種生於亞熱帶乾燥山稜間的野生辣椒，就是我們來此的目的。自古以來，它便是這片荒漠邊境的文化符號之一，算是具有地域特色的經典食物，人們至今仍在野地裡親手採集。弔詭的是，人們對待奇特品辣椒的方式混合了莊嚴與放蕩。一方面，印第安科拉族（Cora）在創世神話中將其奉為神祇，而亞基族（Yaqui）與歐巴塔族（Opata）也將其用於治療及淨化儀式。另一方面，在索諾拉的酒館與妓院裡，它仍是廣受喜愛的調味品。

談起奇特品辣椒的生長習性，只能說它變化無常。其植株往往藏身於美洲朴樹及牧豆灌木叢密集交織的帶刺荊棘堆裡，但人們仍甘冒受傷流血的風險前去採集。有些人因此惱羞成怒，乾脆把辣椒從野地刨出帶回育種。他們在農地裡用了滴管灌溉及雷射整地等先進技術試著栽植，不過這種野生辣椒似乎並不買帳，很難透過人工方式培育出它原有的野性。在美國西南部廣大墨西哥裔群體特有口味的需求帶動下，一時之間使得奇特品辣椒在市場上嚴重缺貨。奇特品辣椒的價格水漲船高，市場上每公斤的價格已經超過六十五美元，在國境兩邊皆然。

至於奇特品辣椒的野生種與它馴化的小老弟間風味及勁道的差別，只能說就像索諾拉比起墨西哥其他地方那般毫無相似之處。或許沙漠環境蘊藏神奇效力，從而體現在奇特品辣椒展現的獨有**風土**（terroir）上。說不定，此般神奇效力來自其身為貨真價實的邊境食物，而索諾拉人因為處在這樣一個受到兩方各異的環境、政治乃至傳說影響的邊境之地，得以培養出某些獨有特質。

索諾拉州所培育出的英雄豪傑居墨西哥之冠，出自此地的墨西哥革命分子、叛亂分子、國家元首、反對領袖，以及聖徒多到不成比例，人才濟濟更甚其地理上的重要性。不難想見，這些英雄豪傑必定都吃過奇特品辣椒，誠如醫界權威安德魯·威爾（Andrew Weil）博士所言，它是提供精神療效的食物。在索諾拉，「人如其食」這句諺語改成「人如其食地」或許比較適合。

奇特品辣椒身形雖小，它的熾熱絲毫不比盛夏的烈日遜色。比起形體大且耗水多的其他辣椒，它每單位盎司所能噴湧的辣度極為驚人。而其迅速散逸出的灼熱感，會在口舌間留下頗為耐久的礦物感受，猶如燥熱的沙漠況味。

至今為止，奇特品辣椒仍屬少數幾種可在國際市場上突破百萬美元銷售佳績的北美野生食用植物，但那是在豐年的景況，因為奇特品辣椒非常容易受到極端惡劣的異常天候影響。看來，索諾拉這兒存在著受到威脅的野生辣椒，是我們辛香探險啟航後第一個理想的「登岸」點。

於是，我們離開高速公路的平滑路面，歪歪扭扭地闖入沙漠塵埃中，逐漸駛近索諾拉一個名叫塔奇古里（Tacícuri）的農村，路旁十幾個小販見我們抵達便向前推銷東西。塔奇古里在古代印第安比馬族（Pima）口語中是指一種和豬非常相似的原生豬科動物，在索諾拉沙漠裡人稱臭鼬豬（javelina）。是的，此地一帶仍存有不少臭鼬豬、響尾蛇和大型毒蜥蜴，但也不至於讓我們好奇到把車停在這個克難的臨時市集前。是那一束束高達兩公尺，令人瞠目結舌的紅辣椒串把我們吸引過來，顯然附近可能藏有奇特品辣椒。

我們爬出客貨車（出發前我們已把車命名為辛香「探險號」了），目瞪口呆地看著眼前繁複的辣椒處理場面，眼前景象保證讓所有辛香同好們折服。除了好幾十束鮮紅如消防栓般的辣椒串上各自紮滿數以百計的長條辣椒，許多瓶瓶罐罐、袋子、簍子和大箱子，全都塞滿各種其他辣椒：阿波辣椒（chiles de árbol）、塞拉諾辣椒

（serrano chiles）、哈拉貝紐辣椒，還有奇特品辣椒。如果將路邊所有辣椒全部碾碎，並於瞬間將赤焰般的辣椒素散放到沙漠天空，產生的熱度足以讓今夏的炙熱宛如核爆。

「我們到了，」蓋瑞對著寇特說，這可是寇特有生以來頭一次踏上索諾拉沙漠。蓋瑞曾在索諾拉沙漠度過大部分的「成年光陰」—如果說，他已經成年的話—所以旅程的這一段行程由他帶隊。然而，此刻克雷格卻扮演起主導角色，因為他最近才獨自勘察過墨西哥大部分地區，探索各色辣椒的原生地與馴化始末。走在豔陽高照的沙漠裡，克雷格滔滔不絕地用當地名稱向寇特描述若干特殊辣椒的外觀、色澤與大小。身為經驗老道的廚師，寇特其實早已見過這裡許多辣椒的其他家族成員，只是名稱與索諾拉不太一樣。

「你拿一支，用兩根手指捏碎，」克雷格向寇特示範本地人在食物上添加乾燥奇特品辣椒的作法。「然後可別揉眼睛。」克雷格補充道。

「去茅屋之前，別忘了先洗手。」蓋瑞插嘴，臉上帶著邪惡笑容，以誇張的姿勢指著一旁的公共廁所。

寇特對兩個同伴使出不以為然的眼色，像是在說：「你們想捉弄人也得看看對象。」在他掌廚的二十個年頭裡，經手的辣椒可謂不計其數，早就不會再陷入兩個同伴影射的慘劇中。

當然，這兒除了辣椒，還有其他看頭：許多大箱子裡裝滿了石榴和木梨；帶有斑紋的美洲南瓜堆積如山；以及冷藏櫃中滿滿的本地風味乳酪，又叫煙燻乳酪或熟乳酪。庶民百姓的營生景象著實撩人眼目，彷彿頌揚著沙漠裡的豐饒。

在此同時，我們發現了怪異之處：眼下看到的辣椒全是去年的收成，沒有一丁點來自今年的產出。奇特品辣椒的採收時節每年只有秋季一次，每次為期四週，而仲夏時分帶來滋潤的雨水，是果實能否飽滿豐實的重要關鍵。市集的商販說得頗為直白，今年的收成已經耽擱

了—如果還有的話—而且產量肯定不會太高。他們也不指望任何奇蹟降臨；大家只能靠著手頭僅存的去年收成勉強維持生意。正常情況下，奇特品辣椒應該呈現醒目的鮮紅色澤，然而經過乾燥處理後都已褪去風華，似乎因炙曬的緣故變得黯淡。

今年夏天的雨水的確不如以往充沛，索諾拉的居民很難接受這個事實。聽到小販們表示今年收成前景堪虞，蓋瑞也變得沮喪起來，神情凝重地想著或許這回沒法將索諾拉野生食用植物奇觀展現給寇特看了。他迫不及待地準備找索諾拉的老朋友們問問到底發生了什麼事，不過可以想見他們必會叫苦連天。



三饕客買了些大大小小的辣椒後，便回到探險號。沒多久，我們駛離公路，轉入右邊一條彎曲的鄉間小徑，來到了聖伊格納修（San Ignacio）小鎮的廣場。廣場上一座老教堂依舊兀立著，比周圍果園中的木梨樹、石榴樹、無花果及萊姆樹都高出許多。耶穌會傳教士於一六八七年興建了這座教堂，當時他們讚頌索諾拉為「全然賜福之境」，後來有段時間，教堂由一位性情暴躁的德國神父伊格納茲·普費弗科恩（Ignaz Pfeffercorn）主持。在一七〇〇年代初，教區旁的印第安比馬族人決定戲弄一下這位「胡椒老爹」（Padre Peppercorn，Pfeffercorn的諧音），讓他吃下還是綠色的奇特品幼椒，他只咬了一口，就立刻確信自己經歷了地獄滋味。胡椒老爹寫信給臨近教區的神父，說自己最近因為受不了誘惑而嘗了當地料理並受到驚嚇，並警告他們萬一也想嘗嘗則務必提高警覺。信裡如此寫道：

有一種本地人稱為奇特品的野生辣椒，可在多處山間採到。入口的感覺要比黑胡椒更加犀利強勁，然而這是美洲人餐桌上的嗎哪（聖餐），豐富了許多本地食物的滋味……生平首次嘗過之後至今仍念念不忘。吃了第一口就讓我眼淚直流。當時我無法言語，只感到地獄之火在口中蔓延。不過，無所畏懼地持續食用，假以時日則可收伏此物，以之佐餐，並終能獲致愉悅。

最起碼，普費弗科恩還是承認了做東的比馬族人真心喜愛那尚未成熟的小小綠椒—約莫豌豆或醃酸豆大小—而且愛到不能自拔，並且沒當它是純粹的受難經驗。當寇特·弗萊瑟從這狂野的辣椒國度取用他的首度聖餐時，克雷格與蓋瑞並未提起二百五十年前左右普費弗科恩的遭遇，反倒變態而熱切地看著初來乍到的廚師夥伴陷入同樣的情境。

果不其然，他們很快就發現寇特眉尖滲出愈來愈多的冷汗。是的，根據事情原委，首先是很長一段靜默無聲，不久便出現痛苦難耐的劇烈咳嗽。真的，寇特已經完全說不出話了，這是他在野生辣椒地盤上與奇特品辣椒的第一次近距離接觸。接著出現的是滿臉尷尬的微笑。

我們才把探險號開到面對教堂的廣場邊上停好時，立刻就有朋友前來告知，有兩個地方希望我們馬上過去。原來蓋瑞在我們到來的前一週已經造訪過聖伊格納修，並向此地幾個家庭預報我們的探險行程，現在他們都在等著我們。蓋瑞也在事前拜訪中聽說了今年夏季的乾旱規模非同小可，以及它對多年生長植物的傷害，無論野生或人工栽植都難以倖免。

高齡九十一歲的恰塔·葛葉戈（Chata Gallego）夫人也是等待我們的人之一，神采奕奕的她是位木梨醬師傅。身軀纖細的恰塔夫人看上去不到三十七公斤，打理合宜的稀疏灰髮有幾分神似男士復古油頭，顯然她仍然相當健朗。一個星期前，她帶著蓋瑞到後院看了一大桶果皮斑駁、長相畸形的木梨，與記憶中好光景時的收成相比，那些果實根本還沒長到以前的一半大小。她從那堆小得不像話的果實裡撿起一顆，又把它扔回去，難掩臉上的嫌惡與不悅，表情就像悶悶不樂的小丑。

「恰塔夫人，這是怎麼回事？」蓋瑞當時用西班牙語問她。他是為傾聽而來，也真的想聽。

「老天沒下雨。它不下雨，」她仰頭斥罵著，朝著萬里無雲的天空揮舞著她瘦削彎曲的指頭。「木梨長得比往常小，說真格的，還從沒長出過這麼小的。桃子也不長了，這個夏天好乾。」

蓋瑞想起了自身經驗，那時他住在這裡北方大約百公里處，曾經遇過一個類似的夏季，多少理解她的怨籲；當時他的家鄉巴塔哥尼亞（Patagonia）遇上了自一八九〇年代有紀錄以來最乾燥的一年。當年到了五、六月分，天氣還相當涼，事實上還迸出三、四場小型陣雨，以沙漠地帶而言，春季尾聲出現如此天候真的很不尋常。此外，長久以來無論是在亞利桑那或索諾拉的農場工作的人都如此警告過他，若是在春夏交接之際出現綿綿細雨，會讓夏天應有的大雨延後，甚至消失——也就是那種雷電交加的傾盆大雨、夏日的季節雨，索諾拉人直稱其為「天水」（las aguas）。看來，今年的情形完全印證地方人士之言。不只邊境地區氣象人員的紀錄顯示，二〇〇九年七、八月分遇到了與過去最乾旱的幾年同樣嚴重的情況，就連僅有的一點點雨水也來晚了，感覺就像整個挾帶水氣的風雨氣候型態都延誤了。

這是蓋瑞在兩週內第二次來到聖伊格納修鎮中心，他熟門熟路地領著我們走進年代久遠、泥磚砌建的房舍——桑切斯家族（Sanchez family）的老家，他在一九七五年時與這群古樸的農人初遇。瑪麗亞·卡門（Maria Del Carmen）在姊妹中排行老大，為我們準備了豐盛的農家菜餚，有辣椒燉肉、回鍋豆泥、辣椒飯、手工全麥薄餅、奇特品辣椒莎莎醬，以及米布丁。

村子裡蓋瑞認識最久的老友黑素斯·桑切斯（Jesús Sanchez）坐下來和我們一起享用美食，旋即開始談起天氣，這是世上所有看天吃飯的農人必聊的話題，其他生活瑣事則顯得無關痛癢。黑素斯有張被沙漠炙陽曬成古銅色的寬闊臉龐，即使年屆六十，身體一如蓋瑞近三十年前初遇他時那般硬朗。蓋瑞提起哈塔夫人曾駭人地預示著持續已久的大旱終將危及一切作物，並想聽聽他的看法。

一開始，黑素斯小心翼翼地回答，似乎不想牴觸他那位老鄰居的說法。但他畢竟還是覺得該把事情說得更清楚些：「嗯，現在是會下雨了，只是在樹木極度缺水的那段時間，雨下得不夠多。果實不但長得比較小，而且九月的一場雹災也把它們打得坑坑疤疤的。雹暴來得不是時候，石榴當時尚未成熟，受到嚴重傷害。冰雹足足有這麼大，」他補充著，彎起食指與大拇指比劃著大小。

語畢，他停下來清了清嗓子，好讓我們有時間思考並翻譯他的話。多年來煞費苦心在同一地點觀察許多不同的氣候效應，使得他在談起這個話題時頗為就事論事。對於在沙漠地帶務農的人來說，算是習以為常了一年復一年，沙漠中的雨量多寡與強度以及酷熱情況總是變化多端。然而，他又語帶保留地指出，沙漠裡出現了（或是看來如此）他以往從未見過的現象。

這時，他揚起並抖動眉毛說道：「今年冰雹來的時間相當古怪。在過去，通常都是八月才會下冰雹，那時候果子還小，而且都牢牢地攀在枝桠上，不容易受到傷害。那種情況發生時，我們曉得如何解決：只要把受損的枝桠剪掉，其他完好的果實就會逐漸長大。如此一來，也能避免整棵樹無法承受過多果實的重量。可是，今年的雹暴卻是等果子長大了才來，因此我們只能眼睜睜地看著它們受到嚴重摧殘。」

黑素斯沒有特別預測今年辣椒的命運，但是他所說的，跟我們在索諾拉任何地方遇到、不論是野生食用植物採集者或是農夫所說的完全一樣：他們企盼每年隨著季節周而復始的雨水，可是各種突如其來的暴雨、雹災、颶風或洪水卻令他們不知所措。農人通常會形容這些狀況「不合時令」或「突如其來」，然而他們說出這些詞語時，聽起來卻像是在說這一切「違反自然」。

換言之，這就是科學家所說的「超出了正常變化範圍」，對於確保我們糧食無虞的供應者—農人及採集者，就算沒有馬上造成困境，也意味著不確定性。

原本以為黑素斯也會和其他農民一樣，儘管認命卻還是會忍不住大發牢騷，但出乎意料的是，他卻告訴我們並不是所有作物都因氣候變遷而遭殃。「當然，大家都曉得氣候一直變個不停，但是一九九八年我們父親過世後，我發現可以栽種一些水果，那都是父親年輕時沒法在這長出來的。現在我有辦法種植幾種酪梨，還有不少道地的熱帶水果，像是芒果、芭樂和木瓜。不知道為什麼，現在這兒的草莓也長得很好。這類水果以前絕對無法在這裡生長，直到大約八年前我們才開始能夠成功栽種。很可惜我父親沒法看到；如果他有幸目睹，一定會讚不絕口……」

他的父親卡希米洛·桑切斯（Casimiro Sanchez）生前永遠對新鮮事物充滿興趣。一九九八年臨終時享壽九十五歲，辭世前的幾十年間曾為蓋瑞及許多人指點迷津，是位不可多得的口述歷史者，對索諾拉過往的種種鄉野軼事瞭若指掌。墨西哥革命戰爭進入尾聲時，老桑切斯的父親不幸遇難，當時還是孩子的他扛起了重擔，開始種地養活母親和家人。對他來說，索諾拉在二十世紀經歷的所有洪災及大旱全都歷歷在目，談起時總能引述每一次的發生年分，甚至月分，精準程度令人驚訝。黑素斯在家中排行老二，我們問他對哪幾個親身經歷的大洪水印象深刻，他的回答卻讓我們大感意外，因為完全超出了人們在談到氣候變遷時會談到的範疇。

「說也奇怪，近年來馬格達萊納河谷（Magdalena Valley）這裡很少碰到大型洪水，遠比我父親在世的年代少得多。其他地方或許仍遭受大規模洪水侵襲，但是我們不會，至少這裡是如此。最後一次侵襲峽谷的大洪水發生在一九九三年。在那之前的一次是在一九八九年。再早一點的，是一九七九年尾隨颶風而來的那一次，那次我記得很清楚，簡直就是鋪天蓋地。比那更早的一次是在一九六九年。」

「當然，我不是說現在就一切太平了。也許洪水是比以前少了，嚴寒的日子也變短了，有了較長的生長季節。但是本地許多地區的蘋果樹已經不再結果，而且低地邊緣一帶特別嚴重。不少桃樹也受到氣候變熱帶來的負面衝擊。我們只好改種不同品種。目前我們栽植一種

外型平扁的桃子—我們叫它「扁桃」—是我們從下加利福尼亞半島（Baja California）引進的。」

蓋瑞向黑素斯分享他先前與亞利桑那州農業氣象博士保羅·布朗（Paul Brown）的對話。在那次訪談中，布朗博士對氣候型態轉變或許會對沙漠水果作物產生影響表示擔憂：「我不太擔心沙漠低地的一年生作物，或是山谷裡的樹木作物，比較令我擔心的是生長在低於海拔六百公尺的多年生作物。」

對索諾拉沙漠已經出現夜間氣溫升高的情形，布朗博士又表示：「那些樹木和藤本植物需要經歷冬季寒氣才能開花結果，一旦溫度上升，前景堪虞。」

布朗博士指出的問題不只發生在索諾拉，也席捲了其他所有低地區域。艾克·魯德林（Eike Luedeling）博士在最近一次研究中，仔細檢視了加州中央谷地（California's Central Valley）過去歷年來的氣溫—該谷地乃美國水果及堅果主要產區，每年作物產值高達九十億美元。他的研究結論是，在本世紀中葉前，冬季裡誘發中央谷地特有樹木作物開花結果的寒冷期間將大幅縮短，從而影響作物產量。魯德林也順帶提到冬季暖化的現象已經在其他沙漠地區造成水果欠收的情形—例如位於阿拉伯半島東岸阿曼的沙漠—而不是僅出現在索諾拉。由於溫度上升，使得果樹仰賴的寒冷期已短於其耐受極限，亦成為近日全球關注的現象。

蓋瑞把布朗與魯德林的論點翻譯成西班牙語，只見黑素斯頻頻點頭表示同意。當我們問他是否認為一九九八年到二〇〇〇年間開始的乾旱即將結束，他回答得相當簡潔：「雨還是下得沒以前多。」

他望向窗外，繼續說道：「我們挖的幾口井中的水位都低於以往。儘管下了幾場雨，但是看來幫助不大。這個情形不只是乾旱造成的。它跟更多人在抽地下水、爭相競用日漸減少的水資源脫不了干係。」

「不過，身為農夫，我還是注意到了長期乾旱的跡象。我們田地裡的土壤還沒得到雨水滋潤。地下水也沒獲得補充……」

此時，黑素斯的長兄小卡希米洛從廚房探頭張望。他看來像是黑素斯的瘦小分身，高高的顴骨襯映著飽經風霜的臉龐，在家族裡，小卡希米洛偶爾扮演著另類的角色。大部分時間，他都兀自一人住在果園裡胡亂搭建的茅棚內，鮮少回到這個村中的百年老家。他脫了棒球帽對在場眾人示意，並朝門的方向瞥了一眼。

「我猜你們既然來了，一定不想像顆南瓜一樣待著不動，你們應該會想去外頭看看我的辣椒，或是進廚房瞧瞧我妹妹料理辣椒的手藝。來吧，先到廚房看一下瑪麗亞·卡門怎麼做她的莎莎辣醬，然後我再帶你們到園子裡走走。你們需要散散步，消化一下剛才吃的食物……」他揉揉自己肚子，同時也指著蓋瑞厚實的身軀。

克雷格和寇特擠進狹小的廚房，瑪麗亞·卡門與她妹妹都在裡面。角落有個燒木柴的爐台，說得明白點，那是個以泥磚砌成的灶，上方有兩個「出火口」—燃燒木材的火焰從洞口冒出，對上頭的鍋具加熱。其中一個出火口上方是一只燻黑的平底鐵鍋，帶有小手柄—當地叫做comal，是煎製或加熱玉米薄餅用的一種淺鍋。另一個出火口上頭放了一個燒得焦黑、沾了厚厚一層醬漬的湯鍋，裡頭滿滿的燉豆正沸騰作響。燒木柴的爐子對面，擺著一具使用甲烷的現代爐灶，頂部有四個火口。上面放著兩只小煮鍋，其中一只裝的正是幾分鐘前饕客們在桌上大快朵飴的辣椒燉肉。

「那個醬汁是怎麼做的？」寇特發問。瑪麗亞·卡門開始娓娓道出她那歲月積累出來的辣椒燉肉訣竅，克雷格則在一旁充當翻譯。

「先把肉搭配大蒜、奧勒岡草及鹽巴一起燉上。醬汁是用辣椒串上的乾辣椒製作的。把辣椒放到沸水中煮二十分鐘左右，同時把一些麵粉用油煎成褐色，然後把煮軟的辣椒放到攪拌器裡搗成泥狀。接著把辣椒泥混入變褐的麵粉中，最後拌進肉絲。」說完她把臉上一縐鬆

開的頭髮往後撥，害羞地笑著。「很容易的。」她說著，看來這是頭一次有人關切她長久以來拿手的辣椒燉肉作法。

克雷格把她說的話譯成英語，寇特點著頭，凝神注視鍋中。

問到剛才享用的奇特品辣椒莎莎醬的作法時，小卡希米洛和瑪麗亞·卡門的回答讓我們頗感意外，因為那天他們用的材料不是索諾拉本地的傳統野生辣椒。她用的是卡希米洛在園中栽植作物下層植被裡，人工育種的多年生辣椒。雖說幾乎所有本地人都喜歡在莎莎辣醬裡用上野生的奇特品辣椒，然而供不應求的情況過於嚴重，造成價格狂飆，以致庶民百姓已經消費不起。

「我在門前的院子裡種了兩株，」卡希米洛說道，「不過我可以帶你們去看看果園裡種了多少這種辣椒，坐你們的車去。」

卡希米洛和黑素斯一起為我們帶路，離開老教堂所在的平坦山頭，沿著兩邊長有果樹的迂迴小徑，激起漫天塵土顛簸而下，開進曾經遭到洪水沖刷的里約馬格達萊納河谷。這一回，跳下探險號後，我們隨著導引穿過園牆來到一處蒼翠繁茂、草木成蔭的涼爽之地。正當環繞於外的沙漠峽谷仍處於長期乾旱，從而干擾了牲口與野生辣椒的生長，此處不啻為遠離酷熱與旱情的避難所、天賜的庇蔭處，在三百五十年前所建的灌溉溝渠引水滋養下，園內的林木長出甘美多汁的果實。

黑素斯伸手探入清澈的流水中，掬水潑灑自己臉龐，並做勢指向以石塊做為外圍的古老引水道。

「這兒的灌溉溝渠要比村子裡的教會建築年代更久遠，」他特別告訴我們，「在西班牙人剛來此地墾殖時，曾被用來灌溉木梨、石榴和無花果樹。而現在，也為那些因為氣候變遷迫使我們試著改種的其他水果作物提供水分：酪梨、芭樂、柚子、扁桃、萊姆、檸檬、芒果，和柿子。」

我們徐徐穿過由眾多果樹枝葉緊密交織的天然遮篷，克雷格發現了一叢多年生辣椒藏身於林蔭深處。黑素斯示意克雷格可以走近看個仔細。那群多年生的木本辣椒植株看來已生長一年半至三年，大多都已長到大腿高度，生長較久的幾株則高約及胸。卡希米洛從其中一株信手拈下一些有紅有綠、形似鳥喙的果實遞給蓋瑞。蓋瑞傳給克雷格看，問道：「這是否也是鳥眼辣椒（bird pepper）？」

克雷格小心翼翼地端詳著。「呃，它們看起來很像本地產的野生奇特品辣椒，不過又不太一樣：椒身太尖，所以不可能是奇特品辣椒。全墨西哥隨處可見人們栽植幾株這種辣椒；它源自野生辣椒—或許是野生種與人工育種的混生種。通常可在中庭或庭院的植栽裡看到。」

克雷格取來一把放在手裡，打算看個仔細。「它們全都長得很像，還擁有某些共同特徵—一個頭小、橢圓形果體、如同上過蠟的小葉片……鳥類非常愛吃，然後將種子散播各地。在沒人能夠真的種出野生辣椒的情況下，這是相當好的替代品。如果你在一般農業環境中栽種奇特品辣椒，就得把它當作寶貝來伺候，因為它的根部無法適應太潮溼的土壤……它也很容易感染各種疾病。」

雖然卡希米洛的英語能力有限，仍能聽出我們正在討論道地的野生辣椒和半育種辣椒之間的差異。

「你瞧我們在這麼小塊地裡種出這麼多辣椒。當然啦，它沒有真正的山產野生奇特品辣椒值錢，但是很容易取得。野生奇特品辣椒都是零星生長在朴樹及牧豆灌木荊棘下，一般很難採到。」

「也許你能在那裡找到一株，」卡希米洛指著大約三十公尺外的果園邊上說道，「但是你想找下一株可能就得跑很遠了，在很遠的那一邊。」他說著，指向我們剛才走進來的園牆門口。「這就是為什麼這些人工種植的皮奎辣椒（chile pequin）每公斤只賣一百到一百二十披索，而真正的山產野生奇特品辣椒每公斤叫價五、六百披索。當乾旱造成欠收時，還可能賣得更貴。」卡希米洛如此說道。

我們的同事金伯莉·錢伯斯（Kimberlee Chambers）曾遠赴聖伊格納修東邊數百英里遠的地區考察二〇〇九年的奇特品辣椒收成，記得聽她說過，北索諾拉一帶的大旱使得道地的野生辣椒價格高得嚇人。比起其他年頭，乾旱不只讓水分流失，造成水果產量持續下滑，還滋生了更多侵害果林的蛾類幼蟲。最壞的一段時間，這些小小的蠕蟲侵擾許多野生辣椒群，摧殘了其中近半的辣椒果實，吃掉果實中的種子，而更糟糕的是，還減損了奇特品辣椒的價值。然而，在木梨樹與桃樹的庇蔭下，蛾類很難對強健的多年生辣椒植株下手，因為它們水分充沛、自然健壯，顯然足以抵禦害蟲的侵襲。我們在這些紅紅綠綠的果實上看不到蛾類幼蟲鑽的洞。

我們向卡希米洛道別，黑素斯則隨同我們拜訪哈塔夫人，品嚐另一種作法的奇特品辣椒莎莎醬。一路上，我們討論著兩個愈發清晰的體悟。首先，同樣面對氣候轉變，沙漠中的野生食用植物，像是山產野生奇特品辣椒，和根部溼潤、上有遮蔭的人工栽植皮奎辣椒，兩者做出的反應截然不同。基本上，兩種食物都牽動著地方上的糧食安全；然而，兩者的生存條件與弱點各異，也就是說，即使生長在同一地區，其中一種植物可能更易受害。

第二點，我們發現，當全球或區域氣候型態轉變，每個地區各有它面臨轉變時產生的獨有徵候。我們不禁懷疑，世上是否存在面臨氣候轉變時、反應相同的兩個地點？

話說回來，面對此般的不可預知性，農人們應當如何自處？與達科他州史東·巴恩斯永續農業中心（Stone Barns Center for Sustainable Agriculture）合作的穀農弗雷德·柯什曼（Fred Kirschenmann），曾就此困局深深省思。而弗雷德所領悟的道理，似乎與卡希米洛及黑素斯的應變方式在意義上大致相同：專家們唯一一致同意會在這一代人有生之年真實上演的情節，就是氣候將愈趨不穩定。而身為農人，少數幾種能讓我們保持糧食系統生機的作法之一——換句話說，讓我們在氣候變遷中爭取緩衝——就是在田地及果園裡進行更多樣化的栽植。」

走進哈塔夫人的前院林園中，眼前糧食栽植的多元一如卡希米洛與黑素斯的谷地果園，為我們帶來涼爽、遮蔭，也撫慰了心靈，空氣中蕩漾著的濃郁芬芳沁入鼻中。多樣化植栽不只豐富了我們的視覺與嗅覺；諸多作物亦相當可口，讓我們在面對未知之際感到寬心。

大夥兒與哈塔夫人及黑素斯擁抱告別後繼續上路，趕赴索諾拉州馬格達萊納市的聖方濟聖宴日慶典（Feast of Saint Francis），以及更多地方。此刻，我們心中已規畫了新的目標：我們要在索諾拉沙漠地帶的山谷間漫遊，造訪各個谷地，觀察氣候轉變如何在每個山谷內對糧食收成造成一致或互異效應，並比較不同山谷間的差異。他處的農民及採集者說的故事，是否會和卡希米洛及黑素斯極不相同？氣候變遷對他們的辣椒收成影響又是如何？



索諾拉州馬格達萊納市往南的道路連接到典型的乾熱氣候區，而且更甚於我們在聖伊格納修領教過的乾熱程度。過去九年中的大部分日子，索諾拉沙漠的平原地帶都深受乾旱所苦，看來今年也不例外。克雷格與蓋瑞已接到不少報告指出，索諾拉州首府埃莫西約市（Hermosillo）以北多數地區的奇特品辣椒今年受害最慘，超過以往各年。

另外，我們也被告知必須留意一個意外事件。此事件發生在我們到訪前一個月，地點位於埃莫西約南方沿岸平原，也就是索諾拉與加利福尼亞灣瓜伊馬斯港（Guaymas）東北方亞熱帶荊棘灌叢帶接壤處。希梅納颶風（Hurricane Jimena）餘威於九月第一週肆虐了瓜伊馬斯北部，短短三十六小時內，當地平原上急灌而下的雨量駭人聽聞。

我們抄捷徑趕往海港之城瓜伊馬斯，中途只在埃莫西約短暫停留，品嚐當地的魚肉塔可餅、炙燒白鬼辣椒莎莎醬（以萊姆汁及烏斯特醬浸漬而成），並和沙漠生態學家亞伯特·布奎茲（Alberto Búrquez）與吉拉·馬丁尼茲（Gela Martinez）聊了一會兒。我們問到了這次颶風造成的災情。

「說來你也不會相信。」亞伯特嘆道，一邊搖頭。他出生於索諾拉，但是他對沙漠環境變化及熱帶生態系統的研究成果享譽全球。他伸手往後輕拂略顯灰白的頭髮，彷彿在提醒自己保持客觀，接著便開始描述不到一個月前親眼目睹的混亂場景。

「橋梁塌了，連接兩側的公路完全沖毀。才不過二十四小時，人們承受的雨量已到達七百至七百三十公釐，相當於**在一天之內**下了當地平均**年**降雨量二·五倍的雨水。雨水一路淹到內陸山坡，迅速覆蓋了整個沿岸平原，積水深達兩到三公尺，從沙灘洶湧而過時，毫不誇張地連海水都被向後推……」

聽來不像是一個局限於正常變化範圍內的熱帶風暴。它已打破索諾拉州有史以來單一颶風在這片平時乾燥之地所累積雨量的所有紀錄。亞伯特的陳述引發了另一個問題：如此異常的風暴是否有辦法連結到全球氣候變遷的既有論點？

真的，這很難講，大部分科學家都會選擇迴避**單一**事件是否暗示任何事物的說法。儘管媒體難免會為破壞力強大的颶風編些故事，例如卡崔娜、米契、希梅納等，但是，一個臨時插播的單一颶風特報，並不足以代表氣候型態正朝著單一方向變化。然而，氣象學者基本上已能證實，隨著全球暖化加劇，這種異常颶風出現的頻率與凶猛程度都已隨之升高。近日一項對歷史氣候紀錄的分析顯示，過去二十年來，颶風出現的頻率增加了一倍。氣候學家手上完善的文件也充分說明，相較於過去，現今生成的颶風更加強烈，當風速到達峰值時，不僅速度更快，也夾帶更多暴雨。

亞伯特的妻子吉拉在對整件事發表看法時，一頭動人滑溜的鬚髮自然地飄散在她曬成紅褐的肩膀上。由於她專精於落葉分解及養分釋出這門學問，自然特別關注颶風過後的殘留物。風暴剛離開時，她與家人在加利福尼亞灣海灘上看到的漂流物及廢棄物著實令她震驚：

「幾百萬只瓶子、罐子和塑膠袋凌亂地夾雜著海藻及海棉，甚至拖鞋和鞋子，一座座地堆成了山，散布在整個海灘上。」

當我們嚥下最後一口魚肉塔可餅時，亞伯特為我們詳盡地指出哪些地方值得去瞧瞧，或許能看到颶風過後農民及辣椒採集者的災情。

「道路和橋梁都已修好了，你們應該開得過去，只是我不確定農場的情況有多糟。開車千萬要小心，因為到處都是淤泥。」



離開迪多海鮮餐廳（Tito's Mariscos）不到十五分鐘，探險號已經航行在通往瓜伊馬斯的公路上，並滿載著魚肉塔可餅和炙燒白鬼辣椒莎莎醬。經過埃莫西約南部地界時，大家的目光瞥向路邊，開始搜尋第一個洪流過後的痕跡。令人不解的是，颶風在索諾拉登陸後，可說絲毫沒對埃莫西約造成影響，而在前往瓜伊馬斯途中，大部分景物也看似未受殃及。

就在我們通過了騎士城（Los Arrieros）的古老岔口後—大約距瓜伊馬斯市地界二十四公里處—周遭植物景觀的顏色、組成和疏密度漸漸改變，我們小心地搜尋陸地上的「河岸」植物。通常，奇特品辣椒會躲在乾涸河床旁的朴樹灌木叢下。

但是，此刻河床不再乾涸。觸目所及皆是混濁水坑，原生雜草全面進犯，水牛草（buffelgrass）的新芽沒完沒了地從爛泥中冒出。旱谷兩旁河岸已遭消蝕，原有植被蒼白的根部莖條裸露在外，悽苦地攀附著鬆弛泥土。似乎就在幾星期前，洪水順著公路下的涵管奔流而來，一路勢如破竹；涵管載著洪流抵達海岸公路邊緣後便破管噴湧，刷洗了地面一切景物。盎然翠綠的水牛草隨風散逸種子，本地野生三色莧瘦長的植株四處搖曳。它們上方的沙漠樹種卻是東倒西歪，彷彿遭到狂風重拳痛擊。

「你們看。」克雷格指著前面分隔線另一邊的道路。「馬上要變單線行駛；另一邊的路面全被沖掉了，那一線的卡車全都在這迴轉。」

「我的媽呀！」蓋瑞驚呼。「快看那裡—整個高架橋肯定全坍方或沖垮了。」車子從凸起的路面陡降至分隔線間的臨時道路，大夥兒抓緊車身，驚呼連連。

再度開回柏油路面時，看到車外景象，大家頓時明白洪災「著地點」已經不遠，這是許多年來進犯索諾拉最猛烈的洪水。四下看去，只見電線傾倒、樹木連根刨起、泥漿滿地，到處都是積水。在附近尋得殘存奇特品辣椒的機會微乎其微。然而，或許可以找災後餘生的當地農民談談。

前面是一座四線交流道，前往瓜伊馬斯的公路和通往巴伊亞·聖卡洛斯（Bahia San Carlos）的公路在此交接；另外，到納瓦霍亞（Navajoa）及南向的道路也從這裡分支，我們向內陸方向眺望，找尋任何還能開過去的農舍或果園。蓋瑞凝神看著後面一處柑橘園間的尤加利樹群，再次把客貨車開下升高的路面，行駛於又深又大的泥潭間，個個足以當作小孩的泳池。我們在第一批柑橘樹前轉了個彎，停在一處農舍庭院，那裡積著厚厚淤泥，泡水車輛凌亂散置。跳下客貨車，立刻注意到我們周身全是蜻蜓。

蜻蜓？在沙漠裡，甚至乾燥點的亞熱帶，不容易看到蜻蜓，這會兒卻有一大群蜻蜓圍著我們飛舞。想必探險號越過泥潭的潑濺聲打擾到這裡僅存的生物午休。有個戴著白色牛仔帽的年長男人瞥了我們一眼，就繼續忙著處理一件機械設備。一個年輕點的男人—比起他年長的家人，他長得又黑又壯，簡直像座小山—搖搖晃晃地鑽出黏滿汙泥的泥磚農舍，對我們揮著手。他舉起一公升裝的啤酒瓶痛飲一口，將瓶子放在腳邊的殘礫堆裡，蹣跚地踏著泥漿走了過來。

我們見到了沙奇歐·阿勞霍（Sergio Araújo）。人高馬大、肌肉結實的他足可擔任球隊進攻前鋒，狂亂的棕色鬍髮包裹在他大大的腦袋上，恰如又捲又膨的爆炸頭。他說自己平時負責照料八公頃的果園，可是現在他已不曉得那片土地還有哪些地方能種出水果。

我們仔細端詳著他。現在已無法確知颶風是否改變了他的容貌，但可以看出他正處於創傷後壓力症候的折磨中。他的雙眼詭異地深陷，幾乎像是藏匿在肥厚的臉頰後頭，高高嘖起的雙唇上彷彿駐留著永恆的嗔怨。很明顯地，他現在相當頭痛—是啤酒還是因為要面對善後事宜造成，我們無從得知。

「希梅納颶風登陸時，這裡是什麼情況？」我們有人問道。

他準備回答，但停了下來，只是緩緩抬起巨大的手掌，愈抬愈高，直到幾乎與他的鎖骨等高。

「大水來到這裡時，超過兩公尺深，有些地方更深達兩公尺半。我可沒對你開玩笑—不信你可以自己瞧瞧。看看高掛在樹枝上的殘骸，還有那裡，當時所有垃圾都浮到了樹冠上。整個果園裡所有長成中的果實有百分之二十都被打掉了。就這樣都被打下來，沖走了。」

說著說著，他又停了下來，彷彿想喘口氣，讓他那顆上個月受到過度驚嚇的心臟和緩下來。

「可是你看，看看還剩下些什麼……」

他慢慢地轉過身去，用手指著最近的一排柑橘樹。每年這個時節，柑橘應當呈現明亮、飽滿的青綠色澤，然而眼前所見的果實卻斑駁不堪，果體凹陷、帶有疤痕，或呈現暗黃的病容。

「在收成季節來臨時，成熟果實表皮通常會呈現一致的顏色，但今年我根本想都不敢想。等買家仔細看過後，我很懷疑他們還會願意收走**任何**柑橘……」

瞬間一片沉寂。沙奇歐充滿嗔怨的雙唇緊閉。

「嗯，水從哪個方向過來的？」蓋瑞問道。

半晌，沙奇歐微微一笑。「大水從**四面八方**過來。以前下雨天連支流都不曾流到我們這兒來。這一次在豪雨降下的頭三十六小時內，

水流不知何時改道朝這兒淹來。平時離此最近的一條旱川都是乾的，而且遠在一公里半之外，可是這回卻蔓延到離我房子不到五百公尺。而且大水不單只流過溪床，還淹過我們周遭所有地區，直接穿過果園。四分之一公頃的柑橘樹被連根拔起，大水也破壞了我們用的所有馬達和幫浦，損毀放在屋裡的所有物品，還在入口處推倒一棵二十公尺高的尤加利樹。好在你們剛才把車停在後頭，爬圍籬進來。不然你們根本進不來。」

「有政府人員前來提供協助嗎？」蓋瑞問。

克雷格這時切換成西班牙語，嘗試換個方式問這問題。「政府好像已經在處理你們前面的公路，也正在清理殘餘物，重建橋梁。他們有在**風暴**之前、期間，或過後提供援助嗎？」

這一次，沙奇歐露出近乎輕蔑的神情，但還是極力隱忍，無奈地在這耗劫餘生後強顏歡笑。「說來你們不會相信，可是我們在風暴來襲前並未接到任何警告。沒有隻字片語的及時通報。而且從災難發生至今，我們沒有見到任何政府人員，只看到公路上那些修路工人。

「噢，也許我忘了提到幾件事。我女兒的老師應該有告訴過我學校要停課三週，因為樹木壓住她那間用混凝土塊砌成的小教室。他們本想清理，不過這個星期他們改在另一棟房舍上課……」

「那麼，你覺得果園需要多長時間才能恢復生產？」克雷格問道。

「呃，我想這一季我們只能採收一百二十到一百四十噸的柑橘，以往通常可到二百噸的。喔，不對，我想有沒算錯。總共損失了四分之一公頃的成樹，包括上面所有的果實。然後，剩下的果林每公頃只能採收八到十噸，而不是過去的二十五到三十噸。這樣有算對嗎？不對，加不起來。隨便吧，反正果皮都傷到了，那些留下來的果實也賣不了好價錢，假如還賣得出去的話……」

講到這裡，沙奇歐看來有點茫然，呼吸也變得急促，彷彿他那龐大身軀瞬間缺氧。我們停下來讓他喘口氣，蜻蜓在他頭上盤旋。

「我大概沒有回答你的問題。」他恢復平靜後，淡淡說道。「我們馬上就得到果園裡清理損毀枝葉，檢查剩下的果樹。如果我們決定把樹砍掉，重新整平土地，那麼在那之後必須等兩到三年，果林才能完全復原。或許要到那時才能恢復生產。」

我們對他表達了謝意，離開農舍前院，或許他需要點時間獨處。或許是大家的心情同時往下直墜，深感無論沙奇歐或任何其他人都已回不去那個我們稱為**正常**的過去了。

回到探險號之前，我們先走到沙奇歐的柑橘園後方，想看看水流改道後究竟距離他的果樹有多近。就在他用來阻擋牛群的圍籬後面，昔日的旱川如今已成寬廣的河床，滯滿長達○·八公里的積水。幾個星期前，這裡還是一片仙人掌叢生的沙漠，此刻卻水深及膝，白鷺和蒼鷺在當中漫步。當然，還有無數蜻蜓群集在無端冒出的沙洲之上。



颶風的襲擊範圍又窄又長，頗令我們感到意外。看來當希梅納颶風撞進索諾拉海岸之後，造成的損害幾乎都發生在將近三十九公里寬的區間內。我們勉強在幾條仍然能夠通行的道路上繞了一會兒，希望可以判斷沙奇歐是否是唯一蒙受作物損失的農戶——大數據中的單一值——或是還有其他農民或採集者受災。

在距離沙奇歐的農場約一·六公里處，我們找到一片混種著柑橘的林地，接下來傾聽了奧斯卡·剛薩雷茲（Oscar González）和年輕幫手恰諾（Chano）回述他們的悲劇，這時我們才猛然醒悟敘事格局應當擴大，不能僅限於辣椒。颶風侵襲前，毫無疑問地野生辣椒生長在此地區，但如今可能已被洪水剷除，或是埋在爛泥底下。然而，多年生糧食作物，比方說柑橘，其命運之坎坷卻和那些廣泛散布的野生辣椒形成強烈對比。農人們仔細照料他們的樹木作物，投注的財物愈

多，就愈擔心狂風暴雨、洪災及大火等種種不測讓自己土地上的心血毀於一旦。反觀野生辣椒，植株才剛死去，新的枝芽已然萌生，不須投入任何成本，辣椒的生命又能再度熾熱發光。

我們抵達這片混植林地時，老遠就注意到年輕農夫恰諾隻身一人忙碌的身影。他正在修補圍籬，以免鄰近的牛隻闖入林地，對滴管灌溉管路以及果樹造成更大傷害。可是當我們試著跟他談起有關洪災，卻發現他的創傷後壓力症候甚至比沙奇歐更加嚴重。他指著對面一棵高高的綠桿樹（palo verde tree），然後打發我們離開：「去那兒找奧斯卡·剛薩雷茲，他會告訴你們樹的事情。」儘管一頭霧水，我們還是聽從了他的指示。

我們開進一個院子，有輛全新的柴油小貨車晾在那裡風乾，所有車門全都敞開。我們在它旁邊停好，來到一棟雅緻的小屋前敲門。等了一、兩分鐘，奧斯卡·剛薩雷茲打開了門，身上打著赤膊，他沒穿鞋子，歲月奪去了這位六十九歲老人大部分的頭髮，然而他的良善之心絲毫沒有動搖。他先為他的妻子無法出來迎接向我們表達歉意，說她因身體不適正在床上休息，但在我們離開前一定會向我們介紹她。

奧斯卡全身上下只穿了條短褲。從他袒露的前胸與後背，可以見到不少嚴重意外及工作事故留下的疤痕；即便如此，卻完全無損奧斯卡身上那股難以言喻的高雅氣質。

我們問到了有關果園的狀況，他當下以為我們是以官方身分前來造訪。於是，他委婉地表示，我們應當聯絡他在城裡的表親—這片林地真正的主人。

我們幾個互看了幾眼。在場應該沒人長得像官僚。

「不，不是這樣的，」克雷格用西班牙語解釋著，「我們不是政府派來的。我們從事糧食和農業相關工作，可是我們是自發性地前來，不代表任何單位。我們只想知道你們作物的災損情形，還有，你與恰諾的狀況……」

他重新端詳了我們一會兒，似乎了解到我們也只是平常人，與他沒什麼不同。

「來，我帶你們去看。」

奧斯卡光著腳丫—農民們的鞋子大概都被沖走了，並且正堆在幾里外的海灘上—起身走入柑橘林中，在泥漿裡蹣跚前進。

「你看，洪水沖倒了各種樹。看看那棵倒下的樹，旁邊那些灌溉鋁管裡面現在積滿沙土，鋁管其他部分都從農場沖走了。還有，你看這邊的滴管灌溉管路。除了部分陷進土裡，那邊一截已經斷掉了，可能是被牛踩塌的。圍籬全倒，沒有一段完好，牛群可以從任何地方進來。這也就是為什麼恰諾要先修補圍籬。」

「我算了算，目前大概有二十棵樹傾倒，我想試著把它們扶正，但是必須先把那邊那台牽引機給修好，不然根本辦不到。它被兩公尺深的水淹過，整個引擎完全溼透，油箱裡都是水，發電機和點火開關全毀，濾清器裡塞滿泥巴。我沒騙你，每棵樹都被淹到這麼高……」他指向身前一棵樹樹幹上的水痕。

「儘管有些樹沒倒，它們結的果子也傷痕累累。我想那些果實起碼有一半帶有汙漬、斑點，或已爛得穿孔。你瞧瞧泥地裡已經掉了多少果子，它們滿身斑駁，開始腐爛。」

他朝那些傾倒在地的樹揮舞著手臂，就像在說：「你們這些該死的傢伙，等我有空再來收拾你們。」接著，他一瘸一拐地走到一口井邊，那兒有個高於地面的聚水槽。

「就算我耗盡自身積蓄跟我表親的錢把牽引機修好，我也不知道該拿這口井怎麼辦。靠近一點，可以看清楚點。抽水裝置滑到井裡去了，上面覆滿沙土，那都是洪水高漲時沖進去的。地下的蓄水層被沙土完全掩埋，從上面已經搆不著了。現在只能取到浮在沙土上的水，

紅褐色的垃圾水，髒得不得了，不曉得是洪水從哪裡帶來的？垃圾場？動物圈舍？」

奧斯卡目光像把尖刀，接二連三地指出問題。「看到那些接到電源箱的電線嗎？看上去溼溼的，其實完全溼透，我們大概也必須連同保險絲盒全部換掉。這又要花掉多少錢，我還真不知道。我們以前裝的用了十五年了……」

隨著愈發焦躁，奧斯卡的身體因頸部及上背部的痛楚而開始抽搐。劇痛一路傳到大腿，直達膝蓋，使他行進時更加吃力。然而，他倔強地繼續走著，口中唸著只要再帶我們看兩個地方就好。

「看見這個混凝土地基了嗎？這上頭本來有棟房子，是我們蓋給農場幫手恰諾住的。現在恰諾的房子不見了。房子承受不住傾盆大雨的重量坍塌了。大部分殘骸被捲走，洪水真的凶猛無比。

「當時，他有來找我幫他搶救房子，還是房子裡的什麼東西。結果什麼都救不了。接著，我們趕往雞舍，那裡也正被洪水沖走……」

說完，奧斯卡猛然轉身走向一棵六公尺高的綠桿樹，這棵樹的外圍曾經用一圈鐵絲網搭建出雞舍。

「你能聽見洪水嘩地掀開一件件東西的轟隆巨響。雞舍鐵絲網被扯掉了，接著雞隻被沖走。我和恰諾冒險涉水過去營救，後來發現我們自己都無法走回屋子了。雖然綠桿樹長在一座小丘上，我們所在的地勢比周圍稍高，可是很快地，水漲得愈來愈高，我們必須爬樹，攀住樹梢求生。」

他指向那棵在我們眼中纖細瘦弱的小樹的樹梢。

這時，奧斯卡憋不住了，開始流淚。

「我和恰諾兩人走投無路，只能緊緊抓住枝幹保命。我們一小時又一小時地苦撐。也許過了三小時，或四小時。就這樣眼睜睜地看著

洪水把我們的農場洗劫一空—它甚至還捲走了一條狗。我因為意外背部受傷，不得不回到墨西哥，痛起來的時候真的苦不堪言，早就無法保持同一姿勢長時間站立。但我當時困在樹上，只能緊緊抓牢，動彈不得。」

他再也無法壓抑，哭了起來。此時，他已無法言語，只是啜泣著。我們站在那裡，沉默無語，當下似乎能聽見微風拂過柑橘樹。沒多久，奧斯卡繼續未完的故事。

「但我們活了下來，這是神的奇蹟。當時我不斷地向一位聖人祈禱，那位聖人是我在加州安那翰的女兒告訴我的。我認為是這位沒沒無名的聖人透過某種方式讓神救了我們，否則我們兩人今天都已不在人世了。我們還能活著，道理上真的說不通。」他吸了口氣。此刻，大家已無法言語。

「當洪水逐漸開始退去，終於有鄰人找到我們，給了我們一罐清水飲用。過了兩天，那條被沖走的狗也跑了回來。接下來好幾天，我們唯一的食物只有恰諾另外收藏的火腿肉，和我在風暴來臨前夕剛拿到的兩打玉米薄餅。但因為斷電，所以沒有燈光，也沒法冷藏，一無所有。不過，總有人想到來看看我們，幫助我們，讓我們得以生存下去。

「你知道嗎？說來奇怪，我們的事發幾天前聽說下加利福尼亞半島外出現一個大颶風，可能會朝著我們而來。但就在它真正侵襲這兒的海岸那天，附近所有電力全部中斷。收音機、電視機都沒法用了，無從得知有關颶風的任何消息。不過，入夜以後，我們開始聽到雨聲。我被吵醒，洪水聲聒噪刺耳，就像青蛙一樣叫個不停。」

我們緩步走到奧斯卡的小屋，奧斯卡的太太已在那兒歡迎我們。風暴期間，她人在加州，近日才剛返回瓜伊馬斯。剛薩雷斯一家已花了好幾小時清洗小屋內的房間地板和牆壁上的汙泥，她也讓我們看了臥房牆壁上的淹水痕跡。

恰如沙奇歐，奧斯卡與恰諾總歸是從這場前所未見的風暴中死裡逃生；當然，他們也喪失了大半辛苦栽種的水果，以及農地上的基礎設施。整體而言，希梅納颶風已在墨西哥造成超過三千七百萬美元損失，總共摧毀了四百公頃左右的柑橘作物。然而，位在災難現場南方僅數英里遠的八個印第安亞基族神聖部落，相同的風暴卻只帶來一百毫米的雨量，正好讓他們乾涸近十年的土地再次長出野生辣椒。也是這同一場颶風，沿著索諾拉中部海岸鏟出一條近三十九公里寬的通道，從而喚醒自稱「Yoemem」的亞基族人採集野生辣椒的古老習俗。

實質上，這個季節的狂暴天候已將索諾拉今年的奇特品辣椒收成切出三個區塊：北部種群持續受到久旱不雨以及過多的蠕蟲侵害所苦；瓜伊馬斯附近的中部地帶，野生植物已被沖散、遭到汙泥覆蓋，或因道路坍塌而無法採集；位在南部的奇特品辣椒，則因獲得充沛雨水反倒可以確保豐收。我們在瓜伊馬斯周邊看不到奇特品辣椒，但是見證了全球氣候不穩定所造成不容爭辯的效應。我們提供奧斯卡太太一點醫藥費，希望可以稍稍緩解那位老人的背痛之苦，之後便離開瓜伊馬斯往南行駛，趕在天光消失前抵達亞基人的聚落。



南索諾拉地區屬於亞基人及其鄰近氏族馬約人（Mayo / Yoremem）的國度。我們雖是出於頗為奇特的理由想與他們交流，但倒是和祕魯裔美國作家暨人類學家卡洛斯·卡斯塔尼達（Carlos Castaneda）在其暢銷書中將之闡述得神秘莫名的「亞基文化的知識系統」（Yaqui Way of Knowledge）毫無關係。我們此行的動機要單純許多，打算造訪索諾拉唯一以奇特品辣椒為氏族命名的部落：柯可利（Cocorit），此名源自亞基語，意思是「辛辣的山產辣椒」。在我們來到此地的四百多年前，卡韋薩·德·巴卡（Cabeza de Vaca）、摩爾人埃斯特瓦利科（Estevanico el Moro），以及其他早期的西班牙探險者早已行經柯可利，並記錄了一次洪水，規模或許和我們見到的相當，不少遺跡殘存在小鎮及周遭小徑間。

我們也從史料中讀到，每當遭逢艱困歲月，亞基人及馬約人便仰賴野生植物提供的糧食存活。在一份一九四六年的口述歷史中，揭露一名叫做羅薩里歐·摩西（Rosalio Moisés）的年輕亞基族男子，和剛剛迎娶的馬約族妻子班恰·巴倫斯瑞拉·卡斯楚·瓦以利卡（Pancha Valenzuela Castro Wailika），兩人如何在柯可利近郊靠著採集野生食物度過飢荒：

我們走進灌木叢（山裡）尋覓野生食物。我們竭盡心思填飽肚子，而我們果真很少挨餓。奇特品辣椒在濃密草木間恣意生長，我們採集一袋，賣給畢康的墨西哥店家；每公斤賣五披索。每個禮拜，我們可以採集二到三公斤的奇特品辣椒。

但願能遇到某位曾經歷當年飢荒歲月的長者，我們想請他比較如今的野生辣椒收成和羅薩里歐及班恰當年採集過的有何差異。當晚，我們在杜里姆（Torim）一處亞基人農場的露天茅棚裡，睡著吊床過了一宿。次日，很幸運地，年輕開朗的亞基族女子安娜貝爾（Anabel）告訴我們可以去找一位名叫安黑爾·寇塔（Angel Cota）的長者，他出生於杜里姆，目前住在柯可利。

我們前往柯可利找尋安黑爾居所的確切位置，沿途觸目所及，讓我們斷定奇特品辣椒的收成十分豐盛。人們在柯可利農民市集裡的一棵龐然木棉樹蔭下販賣綠色的奇特品辣椒；他們直接透過廚房窗口進行交易，買了辣椒的人搭著便車到離此最近的城鎮奧夫雷貢市（Obregon），再轉手賣出。由此可見，希梅納颶風為此地帶來的是場即時雨，正好促成豐收，而非破壞。

終於，我們找到了安黑爾的女兒，她表示父親會樂意談談野生的奇特品辣椒收成，只是不巧父親已經回到山上放養山羊的地方，也不確定他何時回來。

就在這時，後院走進一位頭戴白色牛仔帽的老先生。他女兒回頭一看，說道：「我爸回來了！你們運氣真好！」他的雙眼炯炯有神，臉上未修邊幅，牛仔帽也沒扣上，和我們握起手來的勁道可毫不含糊。

他邀大家一起坐在他們的戶外庭園裡。我們跟他說，我們在柯可利買了些奇特品辣椒，看來今年的收成不錯。

他表示贊同。過去幾年雨量不多，但就在上個月，他們迎來充沛的雨水，使得奇特品辣椒收成豐厚。

「大家是不是都會去採收辣椒賺外快？」克雷格問他。

「不會，現在這裡已經不再是人人出動採集奇特品辣椒了。雖然每家廚房的料理台上都能見到，但那都是別人送的，或向朋友買的。跟過去不同了，那時我還年輕。當時，所有人都靠著採集野生奧勒岡草和野生辣椒賺取季節性收入。那時我們會運到奧夫雷貢市的市場去賣，也有少許買主會直接找上門。回想當年，我們沒什麼別的收入來源。」

「柯可利算是盛產區嗎？」蓋瑞問道。

他笑了。「怎麼這麼問呢，因為地名的關係嗎？呃，附近河床邊是長了幾叢野生辣椒，但是採集者會到山區去找，那裡長得茂密許多，靠近寇羅威西牧場（Rancho Corohuisi）、梅斯基特牧場（Rancho del Mezquite）、契契基利特牧場（Rancho Chichiquelite）、瓜亞坎牧場（Rancho de Guayacan）……

「看來你們是對我們村落的名字感到好奇。在一六一七年建村時，村落全名為『位於瓜穆奇爾山丘的柯可利聖靈』（Espíritu Santo de Cocorít, en la Loma de Guamuchíl）。沒錯，後來柯可利的意思是指野生辣椒，但是在早期，代表的卻是勇猛強悍的亞基人民，而不僅是

那小小的果實。就像最辣的辣椒一般，亞基人當年『很勇敢、很堅強.....他們是勇士，是戰士！』」

安黑爾後面用西班牙文表達的，是在墨西哥及美國西南一帶廣泛流傳的歷史情愫。一般認為亞基人是相當頑強固執的民族，長期以來始終堅守自己獨有的文化，面對不利的社會、經濟和環境變動時，總能加以適應，甚至抗衡。如同美國，墨西哥曾動用武力迫使境內的原住民屈服，而亞基人是唯一未被征服的。一如野生辣椒克服了大旱與洪災，亞基人是倖存者。他們凶猛剽悍、勇氣十足，而且，萬一被逼急了，他們可是不好惹的狠角色。

與安黑爾·寇塔的對話讓我們深深自省。我們都知道變化勢不可擋，幾個世紀以來，旱災、颶風和洪水一直對農人、採集者，以及他們的糧作造成毀滅性打擊。專家們更指出，氣候變遷的速度只會愈來愈快。話雖如此，試問何種程度或型態的變化屬於我們能夠容忍的範圍，何時又會構成危害？人類應如何適應急遽的變化？人們能否發展出足夠的耐受力，從而對抗或至少撐過最慘烈的氣候變遷，並迅速復甦，同時又能靈巧地從中獲取意想不到的收成。

或許，亞基族長者安黑爾·寇塔告訴我們的是，植物在我們文明中的角色宛如一種隱喻.....我們或可效法其生存法則，使之成為人類求存意念的化身，導引我們走出不確定的年代。至少在此刻以及某些特定地區，奇特品辣椒似乎比工業化農作—比如沙奇歐、奧斯卡及恰諾等人依賴小型機械化灌溉的柑橘林—更有能力度過災難，得到重生。但是我們回顧二〇〇九年，大多數野生奇特品辣椒的收成者及商販都處於水深火熱之中。



探險號駛向此行的最後一站、索諾拉的極南邊緣，我們來到著名的殖民時期古城阿拉莫斯（Alamos）。城內，棕櫚樹和瓜穆奇爾樹（guamúchil tree）工整地排列在街道兩旁，在每年的一定時節，印第安瓜利西歐族（Guarijio）會從西馬德雷山脈（Sierra Madre

Occidental) 峰巒間的棲地長途跋涉至此，把他們採摘的奇特品辣椒賣給當地商販。但是在二〇〇九年結束前的幾個月裡，幾乎看不到這項此地行之有年的商旅活動。這裡的處境與索諾拉北部相當，殘酷的旱情也出現在索諾拉極南之地，許多區域的野生辣椒完全無法採收。

「今年瓜利西歐族領地的奇特品辣椒連一袋都沒送來。」香料市場販子雨果·塞斯塔 (Hugo Sesta) 如此說道。他身旁堆放了一袋袋野奧勒岡草、藥用香草等各種商品，但是只有寥寥數瓶乾燥的奇特品辣椒，都是二〇〇八年採收的。

「過去這一年，整個地區的產量嚴重不足，極度欠收，就算瓜利西歐以外地區有點產出，供貨上也耽擱了。嗯，它們生長於野地，缺乏照料，自然有些年頭會欠收。兩年前收成好的時候，我花三百五十披索就能從採集者手中買到一公斤辣椒。今年供貨的人本就不多，而且每公斤至少要價八百披索，所以今年我沒進貨。實在太貴了，我的客人根本買不下手……」

農貿市集上，距離雨果的攤位不遠處，經營種子與香料商店的費南多·尼紐·艾斯杜帝尤 (Fernando Niño Estudillo) 對於奇特品辣椒的缺貨更是感到沮喪，因為一直以來，他總要運個好幾公噸到邊界，然後在美國的國境線內販售。

「我從事這個買賣已經十年了；我幾乎每年都會自己運好幾卡車的奇特品辣椒到蒂華納 (Tijuana)。這一年是我頭一回栽在野生辣椒上……要送到邊界的貨，我連一車都湊不齊……」

聽著費南多為他的收入驟減而懊惱抱怨，蓋瑞突然想起幾個月前有位傑出的沙漠科學家說過的話。丹尼爾·希勒爾 (Daniel Hillel) 是最早設想到氣候變遷將影響沙漠農業的學者之一，他曾對蓋瑞說道：

「隨著氣候變遷的到來，無可避免地有人會因此發生損失，也有人反倒可從中得利，因為它會在某些地區形成對特定作物更為有利的生長環境，但某些地區的糧食作物仰賴的生長條件則會惡化。至於它會在任何特定地區造成何種效應，基本上，目前還難以預測。」



探險號穿越邊界回到美國的路上，大家反覆思索著從這饕客任務的首次旅程中帶回的訊息：全球的氣候變遷，對彼此之間僅有數里之隔的不同地點分別造成影響，然而其體現的效應卻是南轅北轍。在同樣一場風暴中，某個地點的一叢辣椒可能毫髮未損，但就在不遠處的另一叢辣椒則被徹底從地表掃除。看來我們非得想辦法與此基本常態共生，否則所有人都將難以適應—包括辣椒—更別奢談能否繼續存活。

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

奇特品辣椒（一年生朝天椒）

(*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*)

它堪稱是種地域性的野生食用植物，是沙漠邊境的象徵之一。在其他生物的協助下，奇特品辣椒得以在資源貧乏、萬分嚴峻的環境裡拚搏出一條生路。它最初的起源來自一連串生態間的微妙互動。鳥類在享用奇特品辣椒飽滿的果實時，通常棲於樹蔭中—奇特品辣椒的絕佳繁衍場所—也許是在茂密的牧豆樹間或美洲朴樹叢下，那兒足以遮蔽烈日，而深扎的樹根有助於保存珍貴的水分，滋養種子的發育。鳥兒落地又離去，經由排泄物留下無法消化的辣椒籽。如果一切如常，冬雨來臨之際，種子萌芽。樹叢下奇特品辣椒植株隱蔽其中，從周遭林木根部土壤取用珍貴的水分，持續生長，耐心地度過了春天；接下來的夏日雨季則恰好迎合它開花結果的時分。秋季到來，小巧的球形果實朝向太陽伸展，彷彿是對上天的禮讚，這時它開始成熟，在炙烤成棕的沙漠景致中綻放出耀眼奪目的鮮明豔紅。

在採集與交易奇特品辣椒的地區，一旦收成期展開，所有其他事務停擺。此時，當地的機械操作崗位通常面臨缺工窘境，因為大家都趕去採收。每公斤價格將近六十美元，對採集者而言算是一筆意外之財。當然，價格會隨著供給量而大幅波動。二〇〇九年秋天，北索諾拉大部分地區受到嚴重乾旱所苦，原本靠此產業營生的人被迫另尋奇特品辣椒來源，或是考慮改行。

儘管不少人在商業化的農作環境裡企圖「馴養」奇特品辣椒，然而人工栽植的嘗試遇到這種辣椒多變的性格時，顯然一籌莫展。過多水分使它易於感染真菌。即使它相當耐旱，本質上卻無法抵禦許多侵擾「行作作物」的疾病，因為它原本出自相當稀疏的生長環境。

雖然算不上招搖，奇特品辣椒的影響力卻遍及索諾拉沙漠地區。家家戶戶都在餐桌上擺著一碟乾燥的奇特品辣椒，用餐時捏碎撒在食物上。位於里約索諾拉山谷中巴維亞科拉（Baviacora）的棒球隊，隊名就叫奇特品辣椒隊（Chiltepineros）。盛產期間，攤販五列雜陳，隨處可見小販沿路叫賣。有人用奇特品辣椒做成避邪的護身符，也有人用在草藥療方中。說來就像在沙漠中搜尋奇特品辣椒的身影一般，首先要細細察覺它在索諾拉日常生活裡的微細痕跡。一旦這辣椒進入你的視界，你將發現它無所不在。

克雷格

波布拉諾辣椒鑲烤蝦

這是墨西哥市正南方波耶布拉州（Puebla）當地的一道料理，而在菜餚中扮演主角的辣椒便是以其產地命名。熟成後，經過烘烤、乾燥處理的波布拉諾辣椒（Poblanos）又被稱做安可辣椒（ancho chile），人們習慣把它們集束串起，懸掛門前，在墨西哥隨處可見，蔚為風尚。

剛採摘的波布拉諾辣椒色澤深綠，很適合烤來吃或塞入餡料食用。比起我們之前提過的多種辣椒，它只帶有些微辣度，可說相當溫和。做這道菜時，還會將它去梗、去芯、去籽，再經過烘烤，辣度也會變得更低。

烘烤這款辣椒（或其他種辣椒）時，不論是用下方生火的烤架或瓦斯爐都相當方便，甚至用烤箱裡的上火來烤也行。把整顆辣椒直接放在大火上烤。這裡不須用到鍋子或烤盤，直接放到瓦斯口噴出的火焰上方或是烤架上就好。只要一、兩分鐘，辣椒表皮就會開始燃燒或浮起（別擔心，這就是我們要的效果）。一面烤到焦黑之後，轉到另一面繼續烤，直到整顆辣椒的表皮都焦黑、浮起。這時把辣椒放到一個紙袋裡，然後像包你的午餐袋一般把袋口捲折封好。按此步驟，把每顆烤過的辣椒一一放進紙袋，讓它們在紙袋裡待個十五分鐘。之後，取出辣椒放到砧板上，用削皮刀把鬆開的辣椒皮輕輕剝離，你會看見裡頭厚實的果肉。

接著，用削皮刀的刀尖刺進辣椒梗邊緣。繞著梗部切割一圈，然後慢慢地連同梗部將長滿辣椒籽的芯部拉出。仔細地刮除殘留的芯皮和散落的辣椒籽，便可用來塞餡了。做西點的擠花袋用來塞餡很方便，你也可以用湯匙來做，但需要點耐心。

餐廳裡的餡料大多是攪拌好再油炸過的，但是考量健康與便利性，我們使用烘烤作法。上桌前淋上濃濃的核桃醬，再灑上鮮紅的石榴籽，你便完成了慶祝墨西哥獨立的經典菜式「核桃醬辣椒鑲肉」（chiles en nogada），而它也呈現出墨西哥國旗上鮮豔的紅、白、綠三色。

大蝦十二隻，火烤（或油煎）後置涼

大蒜碎末一湯匙

新鮮芫荽剁碎，四分之一杯

雞蛋一枚

新鮮乳酪（或瑞可達乳酪）一杯

萊姆一顆，榨汁

細顆粒乾麵包屑二分之一杯

鹽、胡椒粉適量

波布拉諾辣椒四顆，烘烤後去皮，梗及辣椒籽均須摘除

將烤過的蝦仁細細切碎，然後拌入蒜末、芫荽、雞蛋、新鮮乳酪或瑞可達乳酪（Ricotta）、萊姆汁及麵包屑。攪拌均勻。按口味添加適量的鹽及胡椒調味。

攪拌好的餡料放入擠花袋，擠進烤好的辣椒裡。捏住辣椒開口，用牙籤穿過固定。再把填好餡料的辣椒放到烤盤上，在烤箱中以華氏四百度（約攝氏二百度）悶烤八至十分鐘，或烤到熟透為止。趁熱享用。共四人份。

索諾拉辣肉乾燴蔬菜

辣椒從「新世界」引進到「舊世界」後便備受喜愛，並迅速席捲全球各地，這項豐碩成果大半得歸功於它可以做為肉品的保鮮劑。當然，長久以來人類對肉品進行乾燥處理的作法同樣其來有自；在今日，將以上兩種作法並用則可謂理所當然。

這道食譜感覺起來算是在全美各地連鎖餐廳裡竄紅的法士達（fajita）鄉土版（比較正宗）。主要食材為馬恰卡（machaca），這是種用牛胸肉做成的肉乾，在墨西哥中北部的索諾拉沙漠地帶以及美國亞利桑那州都廣受歡迎。其實，它就是美國人稱為jerky的東西。想當年我祖父管它叫「牛仔肉」（cowboy meat），因為在美國「老西部」的年代，它是每個人行走在外時馬鞍上必備的口糧。時至今日，它仍相當常見，用途也大同小異。做為這道菜的食材，也相當容易取得，買來後自己撕成碎條。

這道菜餚出自蓋瑞的第二故鄉，那個被他情深意重地稱為「熱死人的沙漠」的地方。由於他對這道菜的執著迷戀，我們將其食譜收納於此，不過倒也剛好與主題兼容並蓄，因為基本食材中包括了珍貴的奇特品辣椒，而且還以兩種型態出現—乾燥後的紅椒，以及新鮮的綠椒。你可以按照個人吃辣的程度，隨意調整辣椒的用量。

附帶說明一下，料理中用到的仙人掌葉就是常見的那種多刺的梨果仙人掌。通常在拉丁裔的便利店裡不難找到，而且應該都很新鮮。它的產季一般是在春天及夏天，到時候不妨去找找看。買回來後，先清洗乾淨，接著可以選擇水煮或是火烤的方式，用途很廣。不過水煮的方式總會讓它產生黏稠的質地，往往令許多人反胃，所以我選擇用火烤來處理。

再來，談到莧菜：莧菜的葉子在非洲、亞洲及中南美洲的許多地方普遍地被當做蔬菜食用。中南美洲一般通稱為野莧（quelite），或叫豬草（pigweed），吃起來相當可口，而且富含營養價值。萬一找不到，你可以將就地改用菠菜葉，雖較不道地，但無損其美味。

撕碎的馬恰卡肉乾一・五杯

水二杯

乾燥的奇特品紅辣椒四支，搗碎

特級初榨橄欖油二湯匙

奇特品青辣椒八～十二支，剁碎

乾燥的墨西哥奧勒岡草三湯匙

仙人掌葉烤過、切丁一杯

野莧葉切片二～三杯

大小適中的白洋蔥一顆，去皮、切丁

蒜頭一瓣，去皮，切薄片

芫荽一小束

墨西哥酸漿果六～八顆，剝殼，大致切塊

把馬恰卡肉乾絲和奇特品紅辣椒一起浸在水中至少一個小時，或泡至隔日。把水瀝乾。也可用小火煨個十分鐘左右。

將油倒入炒鍋，開中火加熱。將奇特品青辣椒放入鍋裡翻攪，注意別被油煙燙傷，避免直接吸入以免嗆到。炒到奇特品青辣椒變軟後（三～五分鐘），加入奧勒岡草、烤過的仙人掌丁、野荳葉片、洋蔥、大蒜及芫荽一起快炒，直到洋蔥變褐。

這時將酸漿果和泡好的肉一起下鍋，繼續翻炒五分鐘，或等到酸漿果變軟為止。嘗一下鹹度是否足夠，通常肉乾裡已含有大量鹽分。

起鍋後，可搭配小麥薄餅，並佐以斑豆或花豆。供二～四人食用。

第2章

達提爾辣椒檔案：

第一海岸的第一辣椒

話說三饕客來到了佛羅里達州的傑克遜維爾市（Jacksonville），大夥對這次要在辛香探險的第二段旅程裡尋覓的寶物感到有點茫然。這一回我們要找的是達提爾辣椒（Datil pepper）。雖然先前大家都已見過這種宛如傳世瑰寶的辣椒，卻從未在其原生地附近捕捉到它的身影，因此我們渴望一窺這古老植物初始滋生的國境。在美國慢食協會大大小小的活動及會務工作中，我們曾出力協助達提爾辣椒登上「美味方舟」（Ark of Taste）線上目錄，因為它深具烹飪價值，但檢視其栽植現況，卻發現它已處於可能消失的險境。美味方舟是美國慢食協會針對農作物、生物多樣性所推行的各項運動中，最具指標意義的一項。簡單來講，美味方舟運動就是一種身體力行，致力推廣具有歷史及文化淵源、卻瀕臨消失的各種美食，並繼續維持其多種、多樣的發展。

一種食物怎麼會瀕臨滅絕呢？而當人們說某種食物消失了，那又是什麼意思？聯合國農糧組織（Food and Agriculture Organization）的資料顯示，在上個世紀，已有四分之三的食物種類從全球的農田及園栽裡消失；換句話說，消費者在市場上已經買不到它們了。而就在北美洲，曾在這片大陸上生長的古老作物，至少有三分之二已經不復見於農地或園林，也不存在於世界任何角落；原來的作物不是已被改良品種取代，就是因栽植土地遭到重劃，切割成小塊出售，變成學校、工廠或公園。綜觀人類所有糧食作物，從蘋果到節瓜，全都面臨同樣命運。農產品的多樣性被犧牲了，為的是達到全球化糧食配銷體系下嚴苛的標準—賣相一致、容易栽植、「成效良好」和便於運送。昔日曾有一萬五千種蘋果在美國園林中展現多樣風貌與魅力；然而，當人

們可以買到遠從中國運來的便宜五爪蘋果或富士蘋果（或許還繫上了含砒的防蟲緞帶），誰又願意為了任何一種本土蘋果花上更多錢？

平心而論，儘管人類糧食體系高度工業化及超市量販化的發展確實必須負起責任，但它們並非造成糧食多樣性式微的主因。一直以來，許多深具歷史淵源的農作種類都屬於地方特產，分布範圍有限，而且對適合生長的地理條件相當挑剔。這些先天的限制使得它們本就無法大量栽植，更別說還有來自土地重劃、染病或蟲害的威脅。

由此觀點，達提爾辣椒確實罕見，我們到佛羅里達的目的，便是去了解那些影響它存活的威脅及其嚴重程度。我們發現這裡專職的達提爾辣椒栽植戶並不多，泰半集中在聖奧古斯丁（St. Augustine）周圍的濱海低地—不但地勢低窪，而且愈來愈容易受到海平面上升與日益劇烈的熱帶風暴侵襲。我們並不確定這些預設的看法是否反映實情。先前我們聽人談起，也閱讀過許多關於達提爾辣椒的知識，而此刻我們終於有機會在佛羅里達北邊、人稱「第一海岸」（The First Coast）的這片延亙土地上，「實地感受」我們的想法。

「第一海岸」此名源自一段令人神往的故事：咸信西班牙探險家龐塞·德萊昂（Ponce de León）一五一三年曾行經佛羅里達半島，並踏上了綿延於航道旁的沙灘，據野史記述，他當時正在尋找傳說中的青春之泉。儘管他的登岸地點以及青春之泉的確切位置都是難以考證的歷史謎團，世人仍然公認德萊昂是第一位到達此處海岸的歐洲人，早於任何其他循著大西洋沿岸一路探索至極南之地的英國、西班牙或法國探險家。

然而，德萊昂未曾留下任何足堪後人隱約追憶的屯墾痕跡。這項歷史功勳倒是頒給了西班牙殖民者佩德羅·梅南德斯·德阿維列斯（Pedro Menéndez de Avilés），一五六五年他率眾在此為爭奪地盤與法國海軍激烈交戰，最後建立了聖奧古斯丁港。隨著歷史推進，港埠經歷了無數風霜與不同住民，是現今美國自殖民初開之際，歐洲屯墾者便絡繹不絕的最古老城市。

而今，即便聖奧古斯丁身為第一海岸的靈魂及核心，但若要造訪此地，必須先穿過佛羅里達州繁華一時、甚至偶有錯亂況味的大都會之一——傑克遜維爾。在過去短短半個世紀內，這裡的發展觸角正以驚人之勢冒出，城市及周遭原有的生態棲地急速消失，取而代之的則是緊密如織的城市開發。

今日的傑克遜維爾已經加入了美國眾多過度開發、人口密集的喧囂城市之列；不過，只要從州際公路上拐個彎離開都會區往南行駛約三公里，就會發現一處帶著獨特氛圍、完全不同的所在。你會發現佛州老鄉民仍然在此出沒，他們的先人是最早來到佛羅里達屯墾的美國人。回顧過往，「老鄉民」曾是晚期遷入者形容某些世代居此的南方佬時，語帶輕蔑的用詞，不過在今日已無任何貶損之意。在某些居民群體中，人們甚或驕傲地以「老鄉民」來指稱本地那些無邪質樸、為了延續佛羅里達野性傳承而執著不懈的鄉親。

為了維護他們所熱愛的鄉土，老鄉民們不但起而抵禦實質的入侵，更是真摯地尊敬這片與之共生共存的土地。今天，他們仍然在此興味盎然地狩獵、捕魚、園栽、播植，並採集本土植物。對於地方氏族的歷史，老鄉民無不了然於心，因為對他們來說，過去似乎即是永恆的現在。鮮活的故事在老輩與後輩間代代傳誦，範圍涵蓋了美洲原住民、米諾卡人（Minorcan）、黑人，或老鄉民。雖然老鄉民中鮮少有人覺得有必要標榜自己是自然資源守護者，然而他們當中確實有人與全美各地無奇不有的各種組織團體結盟，目標都是為了保障家鄉自然文化的獨特性。

達提爾辣椒便是這獨特文化的一部分。然而，我們對第一海岸的生死榮枯了解有限，因此無法確定，相較於佛羅里達的諸多作物，達提爾辣椒是否本就稀有，或是說，州裡那些家庭式的種植戶已經不多，還是說以上兩種現象都已發生。當探險號載著我們下了州際公路，進入距離海岸數英里遠的內陸地區，放眼望去只有少數幾座農場，顯然購物中心、連鎖快餐店、住宅區、管道線路，以及高爾夫球場占據了絕大視野。快速檢視一下美國農業部的數據，佛羅里達州有

些郡的糧食生產耕地面積，已從二次大戰結束時的百分之四十二，下滑至今天的不到百分之四。我們頓時警醒，如果按照目前農地消逝的速度推測—每年流失一千五百公頃耕地—未來絕大多數連結佛羅里達文化遺產的作物將蕩然無存。

無可否認地，不只是在佛羅里達州，美國許多地方的農地和園林都快速被改建成市區、郊區或鄉村度假中心。近年來，至少十二個其他州的農地流失情況要比佛羅里達來得更嚴重—其中一例，加州自十九世紀中葉的淘金潮時期至今，每二·四公頃農地就有〇·四公頃移做他用。佛羅里達州在揮霍糧食耕地的招搖作風上可謂不遑多讓，高爾夫球場數量在全美各州高居第一。（有人想來一份用高爾夫球場上的狐草與結縷草綠葉做的沙拉嗎？）

我們親眼看到了佛羅里達，在那片充滿奇想的海濱之土，彷彿同時存在著兩個世界。後來有位在佛州住了許久的人告訴我們，的確是有兩個佛羅里達，但是百姓只會選擇其一居住。有些州民喜歡《處處都是美國》（*Anywhere, USA*）電影中表達的佛州人形象，但也有人選擇繼續播植和培育第一海岸的文化及歷史。佛州人民仍有機會決定。你大可吃工廠生產後送到連鎖餐廳那些失根的食物，也可以揀選本地出產的達提爾辣椒、鯧魚、培勞香料飯（pilau）、蝦子、塞米諾南瓜（Seminole pumpkin）、蛤蜊、甜薯、樹薯、梭魚、燻鯪魚、老鄉民牛肉，還有炸響螺。你可坐視預計在二一〇〇年之前升高一至一·五公尺的全球海平面，佛羅里達的海岸線平均將往內陸退縮九百多公尺，最終傾滅；但是你也可以選擇固守一塊土地，籌畫生存大計。

說到採取積極作為、選擇維護舊有文化與歷史的人，我們在第一海岸逗留期間的東道主比爾·漢彌爾頓（Bill Hamilton）便是最好的例子，而且恐怕也無人能出其右。比爾與人共同創辦並經營一家叫做「南方園藝」（Southern Horticulture）的園藝用品店，兼營景觀設計，偏好使用大量本地植物。他同時也是投身於相關訴求的積極分子，兼具食物生產者、地方歷史學家、資源保護規畫者等角色，也是非正式的教育者。

比爾正是那種各類群體都爭相拉攏的稀有人物，無論有無任何財源或官方支持，他都會為了公眾利益無私奉獻，並能成就大事，而且從不計較個人得失。雖然年近六十，仍然身形瘦高、精力旺盛、思想前衛，還是不折不扣的玩樂達人。

更重要的是，他做的達提爾辣椒醬非常出色。另外他弟弟派特（Pat），還有他太太布莉安（Bryanne）和他的小姨子琴·道迪（Jean Dowdy），大家在達提爾辣椒醬的作法上各領風騷。一家子中每個人都有自己的獨門配方。通常，達提爾辣椒醬是以番茄為基底調製出不同辣度與風味；有些人的版本也許偏甜或偏酸，但是必都帶有達提爾辣椒的特殊口感。儘管比爾與派特的基本用料大致一樣，但是各自呈現的味道就是大不相同。

我們進入了聖奧古斯丁地區，幾小時後，大家雀悅地在比爾位於新月海灘（Crescent Beach）的廚房裡嘗著辣醬、新鮮蔬菜、葡萄酒和本地食物。大夥聽著家族成員們別具創意的達提爾辣椒醬製作手法，興高采烈地寒暄一陣，接著開始了別的話題。我們問比爾，他是否察覺到天氣型態的改變開始影響第一海岸地區居民的生活。

「你剛剛說開始影響我們這兒的人？」他話沒說完停了下來，咧嘴對我們笑著，似乎想起我們畢竟不是當地人。比爾措詞謹慎地繼續。

「氣候變化**已經**嚴重影響到我們了。颶風嗎？熱帶風暴帶來的強風？溫度上升？能來的全來了！尤其是密集的降雨。夏天的酷熱程度也比以往嚴重。而且在過去各年，佛羅里達各地的冬天似乎都沒那麼寒冷。從前西班牙征服者的船舶得以順利來去，所仰賴的信風就是靠著整個（第一海岸）生態系統產生的，**也就是此地**，現在全都消失了。再看看從前柑橘的產地。聖奧古斯丁曾是柑橘生產的中心樞紐。以前我們這兒到處可見柑橘，後來遭遇一次慘痛的寒害，使得柑橘生產中心至少往南遷徙了一百六十公里。目前這裡又暖和起來，所以有人又開始栽種柑橘。」

比爾講得興致高昂：「這裡本是不少北半球植物生長範圍的最南端、南半球植物生長範圍的最北端。現在這個邊界的地位已經不再，反倒出現許多從沒見過的害蟲。事實上，這些新種害蟲造成的衝擊已經遠遠超出我們所能承受……」

這時，比爾的太太布莉安發覺他先生的血壓開始飆高起來，機靈地打斷我們，要大家到廚房幫忙把她精心準備的各種本地食物端到飯廳桌上。這時比爾已經冷靜下來，對我們眨著眼睛。然後，他壓低嗓門對蓋瑞說：「大家放心。我們這週末到馬克·巴恩斯（Mark Barnes）的農場時可以聊個痛快。現在我們先好好吃一頓。」我們自然樂意配合，這裡要感謝布莉安精湛的手藝，此外他們家中每個人講的故事都令人激賞。



隔日，我們到聖奧古斯丁老城區，在古納與西波莉塔兩條街之間的聖喬治路，進一步探索達提爾辣椒在第一海岸的源起。我們來此尋找一位據說是將達提爾辣椒引進第一海岸的人的居所。有關達提爾辣椒的起源及引進的故事眾說紛紜，本地流傳的許多版本幾乎已達天馬行空的境界。晚近一份較新的解讀，來自大衛·諾蘭（David Nolan）這位歷史學家的研究成果。他從《聖奧古斯丁紀要》（*St. Augustine Record*）中找到一篇一九三七年六月十三日的文章，裡頭記載著當時已知有關達提爾辣椒引進聖奧古斯丁的摘要。根據記述，一八八〇年代中期，有位名叫埃斯特萬·瓦爾斯（Estevan B. Valls），或稱史蒂芬·瓦爾斯（Stephen B. Valls）的「西班牙人」，在本地開了一家製作果凍、果醬及橘醬的小店，曾經託人送來當時生長在古巴聖地牙哥（Santiago）的達提爾辣椒種子。

聖地牙哥的達提爾辣椒屬於猶加敦（Yucatán）哈瓦納辣椒（habanero）；二者都隸屬一七七六年首次定義的黃燈籠辣椒（*Capsicum chinense*）。據信，瓦爾斯在一八八〇年代中期收到種子，起初只在自己位於聖喬治路居所的院子裡栽種。今天，他的居所已列

入古蹟的一部分—數十年來當地人稱之為羅瑞拉德廣場（Lorillard Place）—並繼續由他的一位後人擁有，周圍是經過翻新的華麗房舍，以及許多標榜著第一海岸文化遺產的觀光商店。

瓦爾斯栽下的辣椒種子發芽後，隨即在聖喬治路和聖奧古斯丁周邊農場長出分外茂密的植株。很快地，瓦爾斯的朋友向他要了些種子，播植於戴通納海灘（Daytona Beach）及新士麥那（New Smyrna）兩座城市。隨著當地人烹調時的百般搭配，達提爾辣椒深深融入整個地區的地方料理。沒過多久，當地一支擁有獨特文化的族群也開始用達提爾辣椒入菜—米諾卡屯墾者的後裔。聖奧古斯丁的歷史，與米諾卡島緊密錯綜的關聯非比尋常，往昔如此，今日亦然。米諾卡族群隨後並宣示擁有達提爾辣椒的宗主權，人們也漸漸忘卻瓦爾斯從古巴引入該種辣椒的史實。達提爾辣椒喚起米諾卡人最深的情懷，從而演繹、詮釋成他們的一種文化象徵與唯心圖符，且在口述歷史裡不斷強調那是他們的先人於一七六八年從米諾卡島帶來的原生植物之一。雖然他們的主張無法通過史實檢驗，但也不難看出如今米諾卡人對其立基於達提爾辣椒的文化及料理之迷戀。

無論如何，第一海岸的「米諾卡式美國」料理元素中，達提爾辣椒是主要特色之一。作家瑪喬麗·金楠·勞林斯（Marjorie Kinnan Rawlings）曾在她那本一九四二年出版、令人食指大動的《水鄉食饌》（*Cross Creek Cookery*）一書中，描寫以達提爾辣椒調味的醬料與雜燴濃湯，當時她已注意到米諾卡鄰居別出心裁地把達提爾辣椒融入了多種獨特菜色，其中包括一種用番茄為湯底，特色為穴龜肉的海鮮濃湯。

在勞林斯那個年代，人們彼此分享這種傳統辣椒的種子，它的身影傳遍鄰里，成為家喻戶曉的珍品，廣受米諾卡家庭與老鄉民們喜愛。直到今日，第一海岸的傳統社群仍會在當地節日，比方說聖安布羅斯教區園遊會（St. Ambrose Parish Fair）等慶典上緬懷這項源自傳統辣椒的文化傳承。一百二十多年來，園遊會定期舉辦，地點就在距離聖奧古斯丁不遠處，莫卡辛河支流（Moccasin Branch）旁的埃爾克

頓（Elkton）小鎮。當地有位廚師叫做瑪莉·愛倫·馬斯特斯（Mary Ellen Masters），她因這項慶典聲名大噪，並贏得「米諾卡蛤蜊濃湯大師」的封號。在單一慶典中，她做出的濃湯即超過五百五十公升。上菜時，在人們讚不絕口的濃湯一旁，她又備上米諾卡豬肉培勞香料飯、蒸甘藍菜、嫩肋條，當然一定還少不了達提爾辣椒醬。

我們在聖喬治路的瓦爾斯先生故居抒發思古情懷，接著幾乎走遍聖奧古斯丁大街小巷裡每一處販售達提爾辣椒的店鋪，親身體驗當地人熱中達提爾辣椒的景況。儘管這種辣椒在全國其他地方極少栽種，甚至少有人吃，可是第一海岸的居民似乎認為全世界都應該聽說過它，彷彿不識其名是種罪過。我們致電瑪西亞·麥奎格（Marcia McQuaig）預約當天稍晚前往米諾卡達提爾辣椒產銷公司總部拜訪的行程，話語中她也顯露出此般自豪。

「很高興你們這些外州來的小伙子聽過我們，也知道我們的達提爾辣椒。這倒真不常見；越過佛州邊界往亞特蘭大方向進入喬治亞州，你跟別人提起這名字，他們的反應會是：『欸，什麼是達提爾？』可是一旦吃過這辣椒醬，就會上癮。他們會一箱箱的買。好笑吧？出了佛羅里達聖約翰郡（St. John's County），不用多遠，你就找不到任何見過達提爾辣椒的人了，除非是本地出生後遷出的。我們要讓大家曉得我們賣的不單只是另一種辣椒醬，而是四百年的歷史（飲食文化）……」

瑪西亞所說的四百年歷史，代表了散布於聖奧古斯丁、埃爾克頓與哈斯汀（Hastings）一帶的米諾卡社群的傳承，他們來自米諾卡島的先祖們受惠於西班牙人、希臘人及腓尼基人的薰陶，因此廚藝獨特而精湛。一七〇〇年代晚期，米諾卡人與官方簽署協議，要在佛羅里達的槐藍種植園裡提供勞務，以換取新大陸上的土地與機會，而種植園就位於聖奧古斯丁正南方的新士麥那。過了幾年，種植園的各種條件惡化，米諾卡人因而逃往北方，並向聖奧古斯丁尋求庇護，往後便與該城鎮融為一體。米諾卡人在居家風味的濃湯裡及培勞香料飯中大量使

用的達提爾辣椒，漸漸成為不可或缺的元素。歷經多年，開始有幾家米諾卡人在當地慶典或路邊攤，販賣自製的達提爾辣椒醬。

長久以來，美國人始終未曾聽聞達提爾辣椒—除了幸運的佛州老鄉民和米諾卡人—直到本地的企業家克里斯·威（Chris Way）開始公開推介這種獨一無二的辣椒。他發揮了之前經營針對遊客的餐廳及郵購業務的經驗，推出經典的品牌辣椒醬「絕辣達提爾」（Datil-Do-It），這是第一款賣到第一海岸以外地區的達提爾辣椒。「絕辣達提爾」在市場上的卓越表現鼓舞了當地人，大家紛紛起而效之，推銷各種自創的達提爾概念產品。

那天，我們在海岸的第一個早晨，天氣凜冽而晴朗，四處遊走時遇到本地一位年輕企業主邁克·馬丁（Mike Martin），正在顧他的「達提爾老爹牛肉乾店」。邁克熱中推廣各種辣椒產品，也包括其他品牌的，店裡的貨架上陳列著各式各樣的達提爾辣椒醬，不過他仍對克里斯帶動整個產業讚譽有加，那已是他開店二十年前的事蹟。

「克里斯·威絕對是行銷達提爾辣椒的**第一人**。達提爾辣椒能夠發揚光大，他的確功不可沒。但以今天的知名度來看，它完全沒有普及成為商品（日用品）辣椒。比起哈拉貝紐辣椒或塔巴斯科辣椒（tabasco），它太**少見**。達提爾辣椒已經快被列入滅絕（他確實是用這個字眼）清單了，因為種植者真的太少。我是說，有些人就只弄個大湯鍋種個兩、三株，準備自己在家做辣椒醬，要不是我朋友傑克另外為我種了大概八百株，我根本不可能建立起商業量產規模。**沒錯.....**我們需要**更多**種植者。」

當天稍晚我們見到瑪西亞時，提起邁克所說種植者不足的那番話，她亦深表同感。從事這個行業多年下來，她發現那些大批栽植達提爾辣椒的老手似已漸漸凋零：「現在辣椒的產量供不應求，僅存的若干老手都做得很吃力。這個活太費工了—採收一蒲式耳的達提爾辣椒得花上整整兩小時。更嚴重的是，天候狀況讓我們損失慘重。二〇〇四年來了好幾個風暴，把附近的貨櫃吹得到處跑，徹底搗毀了所有植

栽灌木。那是不少人多年辛勤的成果，而那天早上他們起床卻看見那般景象。」

如今在聖奧古斯丁、新月海灘和哈斯汀間仍有農地，但那些過去出現在路邊水果攤上的柑橘，以及新鮮達提爾辣椒這類本地蔬菜，都已無法經常見到。眼下，這一帶的農民與園栽者大多都已白髮蒼蒼，年近六十或七十歲。許多一度曾是肥沃良田的土地已在過去數十年間變賣，成為新開發的房地產，及其附屬的高爾夫球場。鄰近的其他農場也難倖免，為了新的土地開發案，原有的農地閒置後改頭換面鋪上草皮，恐怕兩年後只會造成整個市場崩盤。農人愈來愈少，農場愈來愈少，辣椒愈來愈少——這是一道極其簡單的算式。

回去和比爾碰頭，他剛忙完上午的工作，可以開車帶我們到哈斯汀去看看馬克·巴恩斯那不大不小的農場。比爾的想法是，一旦我們看了馬克的作業情形，或許可對第一海岸的蔬菜農作有些整體概念。馬克跟我們之後造訪的農民不同，他並非只栽種達提爾辣椒。他種的蔬菜種類甚廣，還有不少藤蔓類水果，他的客戶是較大的蔬果配銷商，經常按照與中盤商訂的合約耕作。

和馬克聊了幾分鐘便可了解，氣候變化的影響如此強烈，基本上他們必受衝擊，也難逃蔓延於第一海岸的新型病蟲害與野草的侵襲。我們想起前晚比爾晚餐時意有所指：這些問題對第一海岸的農民來說絕不是件小事，其嚴重程度**非同小可**。

馬克並不像業餘愛好者那樣將蔬菜養在盆子裡。他在幾百英畝的田地裡進行密集耕作，一年當中，有時還能從一畝地裡採收相同產期的各種雜作。他聊起農事時給人的感覺，就像是在報導一場拳賽——腦袋挨了對方一記右直拳，他兩眼直冒金星，幾乎想擲毛巾認輸，但仍死命撐住，下一刻奮力揮拳還以顏色。這位大塊頭的表情豐富，皺紋滿布一如他犁過的田地，或許從事農作的關係，讓他變得**憂心忡忡**。正如比爾先前所說，馬克細心觀察大自然的變化，尤其是對第一海岸多數農民造成影響的變化，他的感知極為敏銳。在我們剛開始摸索對

達提爾辣椒及其種植戶構成威脅的各種因素之際，他不失為一個理想的起點。

馬克的行動辦公室停棲在一塊較大田地上方樹叢中的石砌空地上。他邊說話，邊用手中的鉛筆敲著桌面，每當談及重點，鉛筆的敲擊聲就更為響亮。當我們向他打聽氣候的事—大多數農人喜歡的話題—談話內容立刻從單談氣象擴大到了生態與經濟層面。

「我這輩子在這遇到過的最大變化就是**嚴寒**—不只在這，也影響南方很多地方。你看看，現在喬治亞州的農民變成我的競爭對手，過去不是這樣的。以前冬天時，我們這兒要比那兒溫暖。但是過去十年、十五年來的氣候這樣變化，現在他們能種出我這裡種的作物，而且還能跟我在相同時間採收上市。從前他們根本辦不到的。我知道去年喬治亞州也受到波及，但我們這兒十五年來也從沒遇過這麼嚴重的寒流。」

說到這裡，他停了下來，苦苦回想著幾個確切的日期。此時，一旁的電話響起，但他充耳不聞。他重敲了兩下鉛筆，繼續說了起來。

「之前最後一次寒流來襲，應該是在一九八〇年代初，從這兒一路到奧蘭多（Orlando）凍死了大部分的柑橘樹。還有這裡前一次直接遭到颶風侵襲是一九六四年，那次的颶風是從多拉（Dora）那邊過來的。

「但是去年讓我們吃盡苦頭的那個該死颶風強烈得不像話，儘管它不是朝我們直撲而來。那個熱帶風暴來了之後就好像**坐著**不走。那該死的東西在我們頭上澆下**六十毫米**雨水。平時我田裡的土壤總能很快排走雨水，那一次卻淹水了。我的水果都**漂**在水上。事實上，我種的哈密瓜全被沖走了，辛苦付諸流水。原以為水果沒事，我們便試著搶救。撿起來的水果看似沒問題；你也可以當場吃，撈起來馬上吃掉。可是你把那些瓜拿起來搖時，聽起來就像在搖椰子。有些瓜的確變得有點像椰子那樣中空，那是因為哈密瓜泡在暴風雨帶來的洪水中，裡頭的水分過多才會那樣。

「可是重點是，當中盤商，比方說沃爾瑪連鎖超市（Walmart）委託的採購者來檢貨時，只要讓他挑到**任何一顆**聽起來中空的哈蜜瓜，**我就完了**，完全血本無歸。我的所有作物立刻就變得一文不值。」

馬克還沒說完，他的員工跑來說有通重要電話他非接不可，然後又來了另一通。我們坐在比爾身旁，打算把馬克剛剛說的話理出頭緒。這時比爾開始發表意見，雖然沒能像馬克那般，把每個年頭，不論好壞，記得清清楚楚，但也就他所知做了不少補充：「馬克這個人，對於怎麼適應變化多端的市場，就跟本地許多人一樣見多識廣。之後來的那場風暴幾乎快把他打出擂台了。那時我以為他不得不擲毛巾投降，但他還是挺了過來。當然，長遠來看，他需要面對的，遠不只那場風暴後立刻產生的效應。」

馬克已經講完電話，旋即從比爾手中接棒。「沒錯，問題接二連三出現。現在我得處理各種從沒見過的野草。很多名字我還真叫不出來，你曉得，有些是第一次在這地區見到。它們真的很難對付，比如佛羅里達馬齒莧（pusley）……那種野草真是**可惡透了**。今年剛在田裡發現，以前從沒見過。

「除了野草，還有別的問題。現在我要告訴你另一件事，那才真叫大家擔心……那就是蜜蜂。我跟你說，麻煩**大了**。跟我合作的蜂農過去一年才剛在這裡放養三百群蜜蜂，現在全都先後陣亡了。我們通常會把三百群蜜蜂全都放出去，大約每英畝作物放出一・五個蜂群。過去這年，他在這兒把蜜蜂放出後沒多久，就一隻隻全**掉下來死掉了……**」

除了遭受多個颶風直接侵襲，近年來馬克與他的鄰居還遇到了暴風雨、洪水、沖來的野草種子、反常的炎夏高溫、間歇的嚴重寒災、傳染病、蟲害，以及蜜蜂數量急遽減少。不少印刷精美的教科書裡都對**全球氣候變遷**提出論點，但此刻展現在我們眼前的，是農民們親身見證土地上的災變，甚至身蒙其害，在在駁斥了教科書中學究式的觀點。比較不易區分的是，在這許多災變當中，有哪些是直接肇因於加

速的氣候變遷，又有哪些是由天候異常現象所引起，至於是否關聯到長期趨勢還有待商榷。

正當科學家為了直接關聯性及因果論而爭辯不休，像馬克這樣的農夫則只是努力在新的一年中設法適應新的變局。等到科學專家終於把關聯及成因搞清楚時，早已錯過解決問題的時機，農民也早已開始面對全新一輪未知的挑戰。

如同馬克，所有農民都擅於判斷特定事物的相關性，他們能迅速地從一種野草或害蟲的表徵上，看出它與某場巨大風暴的關連。然而，他們不見得有機會仔細推敲田裡剛出現的野草或疾病是否的確來自某個熱帶風暴，因為他們不得不立刻迎戰。面對不受歡迎的訪客，他們必須奮力守住陣線，將傷害降至最低。

我們此行從馬克的經驗獲益匪淺，他傳達的訊息在探險號往後的旅程裡一再浮現：不期而來的有害野草、致命病毒，或是一群群吃光作物的害蟲，極可能對農民帶來毀滅性的後果。這不是危言聳聽；諸多禍害堂而皇之地向人類挑戰。各種傳統作物，如達提爾辣椒，因為從未遭遇過某些特別的疾病或害蟲，根本毫無招架之力。當傳統作物一一覆滅於全然陌生的禍端，北美大陸的整體農業多樣性就會迅速瓦解。

我們在農地裡保持作物多樣的努力，就好比鞏固長遠糧食安全的一道樞紐。而今，受到多重打擊蹂躪後，這道「樞紐」看似就要從門上脫落。儘管我們透過媒體聽聞那些凶猛的颶風、接連不斷的旱情，以及大規模洪水，知道氣候變遷影響了糧食供給，但是農民們親口訴說的情況卻是更加深刻且複雜。

就馬克的立場而言，農民們不見得會在與卡崔娜颶風或麗塔颶風的搏戰中被徹底擊垮。倒是一連串突如其來、密集且益發詭譎的打擊效應，才真會讓人筋疲力竭，就像身體要害頻頻挨打的拳擊手最後終於不支倒地。



午後稍晚時分，我們在「米諾卡達提爾辣椒總部」見到了瑪西亞，她已備好一系列達提爾辣椒產品等著我們品嚐。在場還有她的先生史帝夫，這位傑出的米諾卡後裔相當熱情地加入我們的談話。夫妻二人同樣熱愛達提爾辣椒的口味，此外，史帝夫表示自己曾經種過達提爾辣椒，隨即坦誠許多問題可能很快就會發酵。

「說到暴風雨的問題，即使它不直接撞向這裡，也足以讓我們的辣椒生產作業吃足苦頭。二〇〇四年的幾個颶風只從我們周邊呼嘯掠過，產生的風速仍達到每小時一百一十公里。強風又夾帶暴雨，幾乎把我們的植株撕成碎片。

「有一陣子，我在這裡種了五十株達提爾辣椒。這裡的土壤含沙量高，排水良好，通常積水消得很快，所以本來我們不擔心洪水的。可是我看到辣椒植株間的洪水遲遲不退時，就知道這五十株保不住了。心想等水退了以後，這些植株的下場不是奄奄一息，就是根本活不了。那次之後，我就不種了……」

後來我們從廚師大衛·貝爾（David Bearl）那裡聽到類似的故事，他在園子裡試種達提爾辣椒，但也失敗了。大衛的廚藝高超，在第一海岸技職大學（First Coast Technical College）負責主持東南烹飪藝術學院（Southeast Institute of Culinary Arts），但是他在提起自己的技術沒有高超到足以拯救種在自家後院的達提爾辣椒時，顯得有點尷尬。

「呃，我試著自己在家種達提爾辣椒。倒不是它們嬌生慣養，只是前不久我們這兒在三天內下了七百六十毫米的雨水。碰上這種事，我告訴你大多數人都會遭殃：那些該死的植物會生病。我種的全光死了。」

瑪西亞想起自己的慘痛經驗：「只要一場午後雷雨或突發的雹暴，就能讓它們全軍覆沒。而我們遇到不是一場，而是一年來個**五場**

熱帶風暴.....真像是和時間單挑，分秒必爭。當時電力完全中斷，史帝夫忙著啟動一台發電機好讓燈光和風扇恢復運轉。米諾卡人從小就努力學會修理各種設備，史帝夫也一樣，但是當時的情況連他也幾乎束手無策。那時又溼又熱，我想盡辦法安置辣椒，免得它們全壞掉。好在史帝夫即時恢復了電力，不然我們那一年啥都別想賣了.....

「受害的不是只有**我們**。喏，還有我們的契作農，多虧他們年復一年地為我們賣力種出優質的辣椒。凡是願意幫我種辣椒的人，我都保證一定會盡全力買下他全部的收成。不過目前看來這裡很可能面臨斷貨，我擔心本地一些小辣椒業者最後不得不用其他辣椒代替達提爾辣椒來生產商品。如果他們還打算在那些產品掛上達提爾辣椒醬招牌的話，恐怕會惹出一堆麻煩。到最後大家都沒好處。」

晚餐前所剩的天光已不多了，瑪西亞趕忙送我們去蘭迪·海爾（Randy Haire）的農場，那是她這輩子所見過最好的達提爾辣椒契作農場。有此看法的不只瑪西亞一人。已故國際知名的「辣椒女士」琴·安德魯斯（Jean Andrews）曾首次以長篇幅的歷史及植物學文獻向世人介紹達提爾辣椒，那時她相當倚重蘭迪寶貴的知識。她在二〇一〇年一月辭世，生前非常推崇蘭迪·海爾。

蘭迪與他的獵犬一起到場歡迎我們到來，帶著我們進入林中空地，那是他種植達提爾辣椒的地方。他打趣地說自己種植達提爾辣椒的態度非常隨性，但當我們看到辣椒田的量產規模以及蘭迪的用心之處，隨即了解他只是刻意裝出懶散業餘的模樣。生氣蓬勃的植株打理得相當周到，栽種在一只只大型塑膠盆中，施以滴管灌溉，上頭都還結著果實。

蘭迪對自己調出的土壤配方相當得意。他坦白告訴我們，在理想的收成季節，這些辣椒確實可為他帶來一筆可觀財富，儘管這也是他當初種植的動機，但仍強調他主要是出於興趣。然而，幾年前幾場駭人的風災幾乎令他一蹶不振，所以不久前他才更新了整套栽植設備，讓系統較能承受風雨。

「二〇〇五年的颶風毀了我的達提爾辣椒田，」他說，「就在那，我的溫室就被它打爛了。你別看現在好像有模有樣，我那時可是花了四千多美金才讓它恢復運作。那時，我真不想幹了。那次搞得我只剩下五十株達提爾辣椒，但是，現在我又想回復到五百株的規模。幹嘛呢？我想我是自找麻煩。打算在這兒種達提爾辣椒的人全是自找麻煩！」

蘭迪邊說邊笑著。一旁的狗兒也咧著嘴。

「首先，溫度不能太高。如果有所怠慢，讓溫度超過攝氏三十二度，它們就不會開花。喔，不是什麼病毒或高溫帶來的萎凋病（wilt）——簡單說，它們熱了就不想開花。

「再來，這些傢伙吸引臭蟲的功力真不是蓋的。它們也不喜歡潮溼。我得讓這些盆子離開地面，才能保持植株根部土壤排水順暢，如果把它們直接種在土裡，洪水來了以後，它們的根部就會長出各種真菌。

「我就遇過一次，而且好不容易才擺脫那次洪水帶來的某種真菌病變。真是可惡，不只辣椒遭殃，風吹來的病毒感染了你看到的所有樹木。還有，記得新聞報過一大堆薊馬蟲（thrips）從非洲飄到了佛羅里達嗎？嗯，我相信那一大堆來自非洲的薊馬蟲最後就掉在這裡。沒錯，我說**就在這裡**。怪怪，牠們飛得還真遠——那麼小的蟲子就這樣從天而降，用眼睛根本看不見那些混蛋。

「你或許覺得這幾年的颶風夠凶惡了，我告訴你，一九六四年的多拉颶風才真的嚇人。那時我老爸整夜打著撲克牌，我還是個孩子，在牌桌下玩。我們才聽說有個風暴快要到了，接著牆壁就開始搖晃起來，簡直就像要飛走了。因為那時天色已暗，我們根本沒到外頭察看，我爸就只是一直打牌。後來到了早上，我們全都小心地跟在他身後走到門邊，準備打開門看看外頭的狀況。門才一開，就看見一個五十加侖的桶子像火箭似的從門前飛過。」

蘭迪咯咯笑了起來，彷彿有人捏了一把他那逗趣的老骨頭。在場眾人隨之哄堂大笑。

「喔，那個老多拉，我爸就當它是個不可理喻的瘋婆子。他關緊門回到廚房。我們躲在桌下，看著晃個不停的牆壁，擔心房子就要被連根拔起。老爸一直玩著牌，頭也不抬，更不理會外頭的情形，直到多拉離開，一切風平浪靜。」

天色漸漸灰濛，我們必須回到新月海灘，當晚比爾·漢彌爾頓要向我們引見一些本地農民，以及第一海岸慢食協會成員。於是，我們向蘭迪及瑪西亞道別，駛回海灘。

我們要去的傑朗漁友會（Genung's Fish Camp），入口處距離比爾供我們借宿幾天的海濱小屋不到百尺。入口一旁的辦公小屋上，有手寫的「活餌／釣具／冰塊／水煮花生／燻鯪魚」字樣。此時小屋沒有動靜。嘈雜歡騰的聲響傳自小屋後方的空曠處，比爾與弟弟派特已在那兒生起一堆旺盛營火，烤著魚、漢堡肉、牛排和其他香氣撲鼻的美味。一道今晚的主食正熱氣騰騰地從火焰上移開。那是好大一鍋米諾卡風味的培勞香料飯，是留著翹鬍子的強尼·巴恩斯（Johnny Barnes）先生從自家餐廳「哈斯汀的強尼廚房」（Johnny's Kitchen）帶來的。幾十位本地鄉親正喝著啤酒，嘗著各家自製的達提爾辣椒濃湯與辣醬。看來，比爾覺得能和我們分享達提爾辣椒、農作心得，或討論佛羅里達糧食前景的每一分子，全都被他請來了，這些人當中有米諾卡人、塞米諾人、老鄉民及非裔美國人。

因為有漁友會這樣的場合，佛羅里達道地的美食傳統才能歷久彌新。兩張野餐桌上擺滿大盤小盤各種食物，而大部分食材都是自家種的、自己做的，或親手抓的。本地人很為自己擁有的捕魚、採集、烹飪或就地取材的技能感到驕傲。當晚，除了達提爾辣椒，我們還品嚐了其他不少展現地方色彩的佳餚，包括鱷魚尾、燻鯪魚、炸鯪魚卵等。

在場所有人盡情吃喝、交際，相互寒暄。不久，比爾向我們介紹一位德高望重的美國原住民朋友，這位塞米諾族的精神領袖向我們表示讚許，並激勵我們盡力善待地球及其資源。接下來上場的，是第一海岸慢食協會理事長，綽號「紅皮」（Cheech）的理察·維拉達尼卡（Richard Villadoniga），比爾請他談談自己詳實記錄達提爾辣椒及其他傳統食物的心得。紅皮是位非常活潑的年輕歷史老師，閒暇時曾在美國南方鄉間四處遊歷，結識許多地方上的美食耆老，他們栽植、調理流傳已久的蔬食，如黃樟樹葉粉燴秋葵（gumbo filés），及其他美味珍饈。

比爾與紅皮把我們介紹給在場群眾，此刻太陽剛剛隱落於近岸的海平面下，我們坐在板凳上與現場約七十位本地鄉親打開話匣子。大夥詢問我們前來聖奧古斯丁的動機，以及為什麼我們對達提爾辣椒與其他辣椒特別感興趣。

「這麼說吧，為了了解氣候變遷對如同在場各位的人們造成哪些影響，我們選擇以辣椒做為切入點。」克雷格解釋。「談到氣候變遷，大家腦海中浮現的不外乎冰山融化，還有溺水的北極熊，但其實它已經影響到我們的飲食習慣，以及某些糧食作物的產地。就此而言，我們熟知的各種現代化農作方式，未來可能都需要被重新檢視。」

克雷格講述他身為慢食協會生物多樣性委員會成員，曾協助達提爾辣椒「登上」美味方舟，並向世人呼籲其保育的重要性。

接著換寇特發言。「辣椒是全世界最好的調味料，」他提醒眾人，「身為廚師，我認為氣候變遷將對我們未來的食物和烹調方式產生巨大影響。」

他表示，在全國各地，廚師們總希望讓當地人享用最優良、最風味獨具的食材，這也說明了當傳統食物，比方說達提爾辣椒，變得稀有，甚至可能消失，必會引起廚師們普遍的憂心。

蓋瑞加入話局。「你們需要照顧這裡得天獨厚的資產，而我們很擔心達提爾辣椒能否撐過氣候變遷。雖然這種作物的栽種範圍相當有限，卻連結著如此強烈的傳統情懷。今天從你們鄉親那兒聽到的是，近年來飄忽不定的天候、蟲害與疾病已經造成慘重災情。」

他繼續介紹了美國慢食協會和其他諸如傳統美食新吃法聯盟等團體共同致力進行的許多活動。

我們的發言引來本地鄉親熱烈迴響，許多人紛紛發表他們在自己農地或園林裡的親身經歷，並談到種種變化中—包括生態及經濟層面—最令他們不安的問題。大家興致高昂地討論了近一個鐘頭，最後我們讓談話內容轉向較為輕鬆的主題，交談轉成三五成群，大家圍著營火閒聊起來。

人們漸漸散去（或是正趕往下一場活動），我們幫忙清理場地，一邊回味剛才享用的美食。當然，我們不禁開始計畫著要到哪兒去吃我們的下一頓飯了……

「回去好好睡個覺，」比爾在我們離開時說道，「然後到第一海岸技職大學，看看大衛·貝爾與艾迪·蘭伯特（Eddie Lambert）兩位廚師讓達提爾辣椒在第一海岸更加普及的作法，結束後，我會帶你們到強尼廚房吃午餐。」

翌日上午，我們看到艾迪幫本地栽植者培育的大批達提爾辣椒「幼株」，方便他們快速種在後院以提高產量，同時也聽聞學校原先的「草坪植物」計畫，因為有了推廣達提爾辣椒的成功經驗，已漸次發展成兼具園藝與保育功能的綜合計畫。另外，我們還聽說廚師大衛最近向來自白宮總統辦公室的訪客獻上了佐以達提爾辣椒的培勞香料飯。但我們當下正念想著強尼美味的菜餚，只想盡快搭上探險號趕往巴恩斯先生在哈斯汀的餐廳吃中飯。

不久後，我們便相當清楚，強尼·巴恩斯確實是為第一海岸本地飲食傳統的重生帶來動力的火車頭。強尼出生成長於棉花佃農家庭，

長大後在不少地方度過幾許人生歲月，最終發現老鄉民的家常料理才是他的畢生志業。他先在海軍服役一段日子，退伍後漂泊於北加州，為高級餐廳準備頂級料理，之後亦擔任過某些加州名流的私廚。最後，他回到了哈斯汀的老家，開了一間融合第一海岸飲食傳統與加州風味的餐廳，積極採用當季的新鮮蔬菜及漁獲。

若是你曾行經佛羅里達州的哈斯汀，可能會對其做為振興第一海岸飲食傳統的重鎮這種說法不以為然。乍看之下，哈斯汀好像只是佛羅里達北部另一個人煙稀少的務農小鎮，唯一有點看頭的鎮中心上，也只剩一間破落不堪的農事用品店、一家位在街角的迷你雜貨店、一間酒品商店，以及一家Subway潛艇堡店。過去這裡曾有許多家庭農場，如今已被整併成少數幾家大型農場，生產的農產品主要提供給第一海岸以外的美國其他地區。

然而，強尼正在嘗試扭轉哈斯汀歷史共業下，農業資源外流、枯竭的處境。他要盡力讓哈斯汀及周邊最可口的在地產出**留在本地**，供本地群眾享用、滋補，造福鄉里。若你想嘗嘗最道地的哈斯汀美味，強尼廚房絕對是首選。

強尼廚房外頭看來毫不起眼，但推開門後卻讓人大吃一驚！所有四人方桌座無虛席，一群年長男士戴著翹起的鴨舌網帽，悠哉地喝著咖啡，年輕人則揮汗如雨埋頭大吃，之後還得趕回去工作。本地顧客擠滿店內，我們這些外地人好不容易才替探險號尋得車位，不禁擔心能否找到空桌。

好在強尼站在櫃台後面對我們揮手，不動如山的模樣好似神像，足與其威名匹配。他示意我們坐到一張他為我們保留的桌子，有位久居當地的長者因為無法坐這位子還幾乎翻臉。強尼濃密的八字鬚捲向兩邊，還有他男高音般的嗓門—呃，你很難想像一個身高一九八公分、體重一百三十六公斤的老鄉民可以發出這般高音—令人立刻對他產生好感。但是他可不靠外表虛張聲勢；他做菜的本領絕對一流。

「我們今天有炸豬排、雞肉飯，或是炸鯰魚，然後自選兩樣配菜。」強尼朝白板呶呶下巴，上面列出本日可選配菜—大多是美國南方經典菜色，像是田園豌豆、奶油焗豆、秋葵炒番茄，以及乳酪通心粉。

「這位年輕能幹的女士會為幾位服務，」強尼向女服務生點點頭，旋即走向廚房，途中順便關照一下其他桌的客人。我們點好餐後，探頭四處張望。眼尖的克雷格立刻發現，每張桌上都擺有一只特別的籃子，裡頭放滿各色佐料。

於是我們檢查自己桌上的籃子，太棒了，裡頭還真的多了一小罐泡在白醋中的達提爾辣椒—辣而樸實的佐餐良伴。大家彼此相顧而笑，彷彿一群菸槍突然在地上找到幾根別人扔掉的大麻菸頭般竊喜。

「這個沒什麼啦—你們注意看強尼櫃台上方擺的玩意兒。」比爾指著牆上靠近天花板的一排架子。架上陳列著整排一公升裝的酒瓶—裡面有皇冠威士忌、灰雁伏特加、野火雞波本—但每個瓶子都裝滿用醋醃著的達提爾辣椒，還各自添加了五彩繽紛的調料。

「好幾瓶都放超過三年了—就那麼擱著，泡著。」比爾自顧地搖起頭來，興味十足地欣賞強尼的軍火庫。「我真不明白他打算怎麼用這些玩意兒。」比爾憐惜似地嘆了口氣，彷彿看到一批大規模毀滅性武器。的確，許多瓶子都散發著厚重的亮金光芒，讓人擔心可能是輻射物質。在我們還來不及評估出這一大批醃達提爾辣椒將對全人類腸胃系統造成的殺傷力之前，餐點正好送上。

「天哪！」克雷格驚呼，仔細打量著眼前那塊足以讓整個德州相形失色的炸豬排。「好大一塊！」

「那還用講，強尼可絕不馬虎。他每天早上都要到這裡碩果僅存的幾個農場轉上一圈，採買當天的午餐食材。」我們邊吃邊聽比爾說道。大夥的盤中堆滿了口味、質地各異的南方料理。為了履行饕客的

神聖使命，我們吃得聚精會神。一會兒，強尼走來詢問大家是否吃得盡興，我們才終於有機會稍事喘急。

「這簡直是.....太讓人大開眼界了，」蓋瑞口中迸出話來。「我很少會用道地二字來形容料理，可是你這兒的蔬菜、豆子還有『培一勞』，在這國家任何其他地方絕對吃不到。我認為你真的在彩虹終點挖到寶了.....而且這道彩虹的終點看來就在你老家！」

強尼聽完，表情顯得十分認真。「確實。我的老天，我是跟著這兒的一磚一瓦長大的。」說著說著，他似乎發覺氣氛太過嚴肅，決定活潑一些。本來一直靠在比爾椅背上的他，現在站直身子，捻了一下翹鬚鬚，伸手構向收銀台上方的架子。

「兄弟，如果你們怕回家後忘了我做的菜，那麼現在我要拿的東西將會永遠烙在你們腦袋裡。」只見他用龐然巨手從飾物堆裡抓下一支沾滿灰塵的奇瓦士酒瓶，裡頭塞滿了足以炸掉整支艦隊的達提爾辣椒醋，接著又取下兩支，三饕客們人人有獎。我們趕忙感謝他慷慨贈予陳年辣醋，順便向他請教最後一個問題：前天晚上他供大家分享的那道鮮美至極的培勞香料飯，作法上究竟有何訣竅？聽完後，他微微一愣，看來像是覺得培勞的獨特性，乃是來自所有地方群眾「集體智慧」，絕非他一人就能總結。他沒有直接回應，倒是轉頭看著我們鄰桌，那裡坐著一位年長的哈斯汀老婦人，看來身體十分硬朗。

「喏，這位女士，如假包換的米諾卡人——我敢打賭嬤嬤做的培勞最好吃了，是不是呀，嬤嬤？」強尼提到培勞時刻意拉長音，唸成了「伯一婁」（PER-low），頓時引來老太太注意，她當時正獨自坐在桌邊邊啜咖啡邊等朋友。她看著強尼，薄薄雙唇靦腆地露出會心一笑，點了點頭。

強尼似乎受到鼓舞，於是繼續說道：「我敢打賭她一定先炒洋蔥、辣椒和番茄，是不是呀，嬤嬤？」

「看吧，沒錯，她就是這樣做的。我媽媽也是這麼做的.....

「她會炒個不停—炒上好久好久；她要先把它們炒到幾乎快黑掉，是不是呀，嬤嬤？」

「哦，她真是這麼做的。」

「沒炒到快要黑掉，她根本不會放米下鍋。」

「沒錯。」

「看吧，兄弟們，道地的米諾卡培勞就得**那樣**做。你一定要先把洋蔥、番茄和辣椒炒到焦黑，才能放進米飯。這個步驟可能得花上一整天的時間才能搞定。這位女士從小就跟著家裡學，一家子個個都是好手……」

我們聽完，轉頭恭敬地看著老太太想表達謝意，老太太的眼神綻放自豪的光芒。強尼曉得已經無須多做解釋，向我們眨眼道別。餐後，我們把裝滿「淋漓辣醋」的威士忌瓶小心地揣在懷裡，才起身離開強尼廚房，回到探險號上。到了新月海灘，我們送比爾·漢彌爾頓回家，並向他道謝，接著駛離第一海岸。當下，我們隱約見到了彩虹終點的寶藏。這桶寶藏並非那瓶金光燦耀的達提爾辣椒，而是這片土地上的在地群體對於和自身根源及文化緊密相連、獨一無二的傳世料理的深深驕傲，無論氣候變遷與否，他們必會全力相守。倘若海平面真如科學家預測的上升，也不難想見會有佛州老鄉民及米諾卡人堅守著最高一塊障地，每年按時採收他們種植的辣椒。達提爾辣椒不只是種民生必需品，富含卡路里、維生素、風味和辛辣；對於心存感念之人，它更代表著文化象徵、心靈圖符和歷史瑰寶，讓這些人得以保有群體的自我認同、歷史記憶，與個人核心價值。

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

達提爾辣椒 (黃燈籠辣椒)

達提爾辣椒在黃燈籠辣椒 (*Capsicum chinense*) 家族裡，可說是比較體面知名的哈瓦納辣椒的鄉下遠親。當人們已把哈瓦納辣椒視為猶加敦料理及炙辣的代名詞時，達提爾辣椒則和佛羅里達北部海岸（人稱第一海岸）的歷史文化緊密交織，尤其與米諾卡移民的子嗣糾結最深。

在許多達提爾辣椒的傳說中，有人提到，最早的辣椒種子是由米諾卡人在一七〇〇年代晚期帶來的。當時，米諾卡人與一批希臘人及義大利人，決意移民到佛羅里達海岸，在那兒新開拓的槐藍種植園裡工作。兩年過去了，這批新移民卻已受夠園中惡劣的生活。他們為了擺脫苛刻的工作條件，紛紛逃往聖奧古斯丁，也在那兒得到了庇蔭。於是他們就此安家落戶，時至今日，繁衍了好幾代的佛州米諾卡人循其宗譜追本溯源—不少人的線索來自其祖輩駛抵新大陸時的船舶登記—同時也透過自身的料理及食用達提爾辣椒的習慣確認身世。不久之前，美國人才開始培育哈瓦納辣椒，而且以業餘園栽居多。然而，達提爾辣椒的歷史久遠，早在一八八〇年代，它便從古巴某港口來到此地。從那以後，達提爾辣椒隨著其他來到此地的流亡者，一起在第一海岸的土壤裡扎根，與聖奧古斯丁一帶的屯墾者生生世世相守於此。

一株完全長成的達提爾辣椒著實引人注目：足有一·八公尺高，熟成的果實鮮豔奪目，彷彿燃燒灌木中冒出的黃橙火舌，為聖奧古斯丁營造出獨有景觀。如同黃燈籠辣椒家族的其他成員，達提爾辣椒一樣非同凡響—其辣度約為橙色哈瓦納辣椒的一半，但同樣散放出強烈柑橘香氣。最常見的吃法，是將達提爾辣椒浸潤在一種用番茄做的BBQ甜辣醬中，也會酌量撒在佛州米諾卡料理精髓培勞香料飯中。不

過，我個人在此衷心建議，用達提爾辣椒浸泡而成的香辣醋最能凸顯其美味。作法是將達提爾辣椒泡在一大瓶白醋裡，彼此味道相互消融後，醋體會呈現出耀眼的金色光彩。這是最佳的佐餐伴侶—也可以試試，在血腥瑪麗裡來上那麼一點。

克雷格

達提爾辣椒醬

第一海岸家家戶戶的後院裡，幾乎都會放上兩個五加侖塑膠桶，桶裡種著可長到約兩公尺高的達提爾辣椒。種得較多的人家，或許會把收成賣給當地小型達提爾辣椒產品製造商，但對多數人家來說，後院那兩叢辣椒是自己吃的，可以做出好幾打玻璃罐裝的達提爾辣椒醬，嘗來像是又酸又辣的烤肉醬。達提爾辣椒醬的作法頗多，有些人會做出滑順的質地，有些人則切成小塊—米諾卡人及聖奧古斯丁的一些當地人，通常稱之為「開胃菜」，不過，嚴格來講，那也算是辣椒醬。

各家的辣度及甜度都不一樣，但是基本材料大致相同：番茄醬、醋、砂糖，當然，一定要有達提爾辣椒。我們在辛香探險中嘗過許多辣椒，其中能在辛辣與濃郁度上達到完美平衡的，無疑是達提爾辣椒，而且它甚至還帶有一絲甜味。這項獨有的口味，也是製作達提爾辣椒醬時必須掌握的關鍵。切記，別讓番茄醬抹煞其本色。

跟所有辣椒一樣，達提爾辣椒最辣的部位在於白脈（ribs）—辣椒中心的白色物質，辣椒籽依附於上連到果身。要做這種辣椒醬（及大部分其他料理），首先你得先小心去除所有白脈及辣椒籽。

辣椒醬封瓶後冰在冰箱，可以保存數月。經過專業封裝，甚至可放上好幾年。最近有本書叫做《食品保鮮絕招》（*Put 'Em Up*），對於辣椒醬裝罐的秘訣，我們曾向該書作者、食物保存大師雪莉·布魯克斯·雲頓（Sherri Brooks Vinton）請益，她指出重點在於確保食物的酸鹼值低於四·六—只要捉對酸鹼值，你就能用最簡單的隔水加熱法消毒瓶身。園藝用品店裡賣的酸鹼測試紙相當好用，但如果你時常需要做辣椒醬，或是非得確認酸鹼值不可，網路上可以找到數位式酸鹼測試儀，大概一百元美金。

無論調理哪一種辣椒，千萬都要記住幾點安全守則：皮膚敏感的人處理辣椒時，務必戴上防護手套。剝切前後都應徹底清洗雙手，不要用手揉眼睛、鼻子，尤其是手上沾染辣椒後，不要碰觸自己或他人身體的敏感部位。對這幾點，我們經常不斷地耳提面命，若要親身經歷記取教訓，我想一次就足夠了。

達提爾辣椒五～七支，去梗、去籽、切碎（依各人口味斟酌）

維達利亞（Vidalia）洋蔥（或其他甜洋蔥）一顆，去皮、切碎

紅甜椒一顆，去梗、去籽、切碎

蒜頭三瓣，去皮、切碎

蘋果醋兩杯

番茄醬兩杯，最好選用有機的（避免使用以高果糖玉米糖漿製成的）

烏斯特醬兩湯匙

砂糖三湯匙（依各人喜好，也可用蜂蜜）

把所有材料倒進中型湯鍋（約四公升），開中小火加熱。不時攪拌。煮滾時，轉到小火，繼續不斷攪拌，煮到湯汁剩下三分之二或二分之一為止，依口味斟酌。關火，讓汁液冷卻；接下來，若你想要滑順口感，這時可用細孔濾網或薄紗布加以過濾。不過如此一來，做出來的辣椒醬也少了許多。

把辣椒醬倒入氣密容器，放進冰箱儲存，或按照手上的設備操作說明裝罐。未經過濾前可產出三至四杯；亦可按此配方，使用兩倍至三倍材料製作。

培勞香料飯

言歸正傳。首先，從克雷格和寇特在那場漁友會上遭人酸言酸語談起，當時就是因為他們唸這道菜名的發音惹議。而當全球各地或許都按字面讀音來唸這道菜名時，在世界這個角落的人們都管它叫「伯一隻」。

榮獲普立茲獎的世界名著《鹿苑長春》（*The Yearling*）作者瑪喬麗·金楠·勞林斯，是位對食物充滿熱情的廚師，同時身兼佛羅里達東北部「老鄉民料理」的編年史家。她曾在《水鄉食饌》中，如此形容培勞香料飯：「它的身影遍及佛羅里達，出現在每場晚禱聖宴、每場鄉里餐敘。培勞香料飯享有一切恩寵，恰如其分之佳餚莫過於此，除能供大家族飽食，肉品風味亦在其中達到圓滿。」

世界上任何以米做為主食的地方，都可以找到這種飯的變型。肯瓊地區（Cajun）有道相仿的什錦飯，叫做「強巴拉雅」（jambalaya）。在西班牙有海鮮燉飯（paella），在法國則有培拉夫（pilaf），至於土耳其（據信是其發祥地），毫不意外，同樣叫做培勞。

勞林斯女士的食譜中更變換出許多花樣，她的培勞香料飯口味搭配有雞肉或豬肉、牛尾，或是白冠雞（coot，類似鴨子的禽鳥）的肝臟與雞胗。憑良心講，她的調理方式往往把肉煮過頭了點，食譜中要求將肉摻在米飯裡一起慢慢燉煮。照她的方法做，米飯或許會更加入味，但是肉類或海鮮就被煮得軟爛無味了。這裡我們自作主張將勞林斯認知中的傳統口味稍作變化。

一旦掌握了要領，你就能發揮無限創意。秘訣就是別把肉煮老，並且要選用適合的高湯。當然啦，辣椒是絕對少不了的。幾乎任何一

種辣椒都能用，至於那些一心想遵循古法的人，自然只能選達提爾辣椒啦。

關於米的二、三事

任何雜貨店裡常見的袋裝白米，都是大部分老鄉民會採用的，效果也都很不錯。或可使用比較快熟的泰國香米，嚼起來別有一番滋味。若要兼顧營養價值，不妨考慮長粒或短粒的糙米，這兩種米都要花上較長時間烹煮，不過倒也值得。一九二〇年代時，大家流行使用卡羅來納黃金米製作佛羅里達培勞香料飯，今日亦能重見復古風潮。用西班牙或義大利的短米做起來也相當可口。但是，切記別用「快熟米」。

製作雞肉／豬肉培勞香料飯：

根據勞林斯食譜，基本上先把雞肉或豬肉放在清水中煮到軟嫩，接著放入鹽、辣椒及米，等到米煮熟後，再擺上切片的白煮蛋裝飾。她特別指出，水必須是米的三倍，而不是大家習慣的二比一比例。然而如此一來，燉飯會變得黏糊糊且淡而無味。因此我們稍加調整，加入雞高湯或調味蔬菜（mirepoix，綜合洋蔥、胡蘿蔔、芹菜等蔬菜提煉成的湯底調味料），當然還有達提爾辣椒。此外，新鮮香草的芬芳總能令人愉悅。

全雞一隻，將腿棒、大腿肉、雞胸、雞翅分別切出，骨架留著熬高湯；或者，厚切二・五公分的豬排四片

鹽、新鮮黑胡椒壓碎，酌量

橄欖油或花生油，四分之一杯

大顆紅洋蔥一顆，去皮、切碎

大小適中的胡蘿蔔兩支，去皮、切碎

芹菜莖兩支，切碎

蒜頭兩瓣，去皮、薄切

達提爾辣椒二～四支（酌量），切碎

月桂葉一片

米兩杯（請參考前述建議）

雞高湯四杯—以自製為佳，若要使用現成雞湯塊，建議選用低鈉款

水煮蛋兩枚，去殼後切片（裝飾用）

新鮮芫荽碎切兩湯匙（裝飾用）

在水龍頭下以流動的清水把雞肉或豬排沖洗乾淨，用廚房紙巾拍乾。以鹽和胡椒均勻塗抹，先置於一旁。

使用大鍋（七・五公升左右）開中火預熱，將油倒入鍋中，再放入一部分雞肉或豬肉。所有肉不要一次全下鍋，分成兩到三批來處理。肉的每一面都煎至金黃，起鍋裝盤置於一旁。這時肉還沒熟，等會兒繼續處理—見以下步驟。

煎肉剩下的油及肉汁留在鍋裡，把洋蔥、胡蘿蔔、芹菜、大蒜、辣椒及月桂葉一起下鍋。在鍋裡快炒、頻繁翻攪，直到所有蔬菜都已變軟，但別炒焦。這時把米倒入鍋中，多炒個幾分鐘，直到米呈現半透明色澤。倒入高湯，然後開成小火。把鍋內食材翻攪均勻後，蓋上鍋蓋開始悶煮，讓食材充分吸收鍋中湯汁。悶煮時間視選用的米種而

定，一般白米需悶煮二十至二十五分鐘，如果是糙米或卡羅來納黃金米，則需四十至四十五分鐘。

肉的處理

這裡提供兩種將肉煮熟的作法。第一種方法是把肉放進華氏三百五十度（約攝氏一百七十六度）的烤箱裡，烤上十到十二分鐘，然後鋪在飯上享用。如此烤出來的肉會帶有褐變後的焦糖甜味。另一種方法則是在鍋中米飯尚未吸乾高湯前，把雞肉或豬肉放回鍋裡混入米飯，一起繼續煮個八至十分鐘。如果採用方法二，記得鍋中湯汁必須能將肉完全淹沒。

另一作法

如果用餐人數較多，不妨將煮熟的豬肉切碎，或是拿支叉子把雞骨架上殘餘的肉挖出來，然後混入米飯裡。如勞林斯女士所說，這麼一來，肉就更能均勻地散布在燉飯裡。

起鍋後裝盤，上頭綴以蛋片和茼蒿，趁熱享用。可供四～八人食用。

蝦肉培勞香料飯

勞林斯的食譜裡提供兩種截然不同的蝦肉培勞香料飯作法，第一種和前面提到的雞肉版作法基本上大同小異（也就是一直煮）。另一種作法則是將米飯分開煮熟，所有其他食材則炒在一起，上桌前才將

二者混合。第二種作法顯然會比前者更為可口，好歹不會把蝦肉煮老（太常見的料理失誤）。不過這裡得提醒你，在米諾卡族群意識極強的地區，蝦肉培勞香料飯可是令人不齒的，會被當地人斥為異端。但是它非常好吃也是不爭的事實。

以下食譜大致參照前文中的作法，只是食材稍有調整。

鮮蝦兩杯，去殼、抽掉蝦筋（也可保留尾巴）

食用豬油，或五花培根油脂四分之一杯（可自行斟酌）

鹽、新鮮黑胡椒壓碎，酌量

大顆紅洋蔥一顆，去皮、切碎

大小適中的胡蘿蔔兩支，去皮、切碎

芹菜莖兩支，切碎

蒜頭兩瓣，去皮、薄切

大顆紅番茄兩顆，去皮、去籽、切碎

達提爾辣椒二～四支（酌量），切碎

月桂葉一片

米兩杯（參考前項食譜）

蝦或魚類高湯四杯

新鮮秋葵切片一杯

中筋麵粉半杯，先以鹽及白胡椒調味

奶油兩湯匙

檸檬切瓣，少許（裝飾用）

無論是否保留蝦尾，為了美觀起見，可用刀在蝦背上縱向對切，並清除腸泥，或可讓切成兩半的蝦肉連接在蝦尾上。帶著蝦尾的呈現方式或可營造視覺感受，但是食用時還須將其移除，恐怕有些人會嫌麻煩。不論選擇哪種方式，下鍋前都要先用水沖洗，然後用廚房紙巾將水吸乾。

先在大鍋（七・五公升左右）裡以中高火加熱食用豬油。分個兩、三批把蝦放入鍋中—每次放半杯或三分之二杯，以便均勻受熱。在蝦肉上灑點鹽與胡椒。每批蝦下鍋後便在鍋裡快炒，不時攪拌，直到蝦仁呈粉紅色，肉質變緊致，約兩分鐘即可達此效果。起鍋後把蝦放在乾淨的廚房紙巾上備用。每批蝦都重複相同步驟。

視需要在大鍋裡再添點食用豬油，接著把洋蔥、胡蘿蔔、芹菜、大蒜、番茄、辣椒及月桂葉一起下鍋。在鍋裡快炒、頻繁翻攪，直到所有蔬菜都已變軟，但別炒焦。再把米倒入鍋中，多炒個幾分鐘，直到米呈現出半透明色澤。倒入蝦或魚類高湯，然後開成小火。把鍋中食材炒得勻稱後，蓋上鍋蓋開始悶煮，讓食材充分吸收鍋中湯汁。悶煮時間視選用的米種而定，一般會將白米悶煮二十至二十五分鐘，如果是糙米則需四十至四十五分鐘。

悶煮米飯時，為秋葵敷上一層調過味的麵粉，然後在小鍋裡加入奶油，開中火把秋葵分批炸成棕黃。炸好的秋葵放在一旁乾淨紙巾上備用。

等飯煮好時，酌量灑上鹽及胡椒調味，拌入蝦子，然後起鍋裝盤，上頭綴以炸秋葵和檸檬瓣，趁熱享用。可供四～八人食用。

第3章

猶加敦的艱辛歲月

與哈瓦納辣椒

又到了啟航時刻，三饕客在墨西哥的梅里達市會合。上了探險號後，大家討論著此行的「追風任務」，在接下來的幾星期裡，惡靈般的艾達颶風（Hurricane Ida）將是我們的狩獵目標。二〇〇九年的颶風季節本已結束，一片靜謐中又戲劇性地冒出當下最強烈的熱帶氣旋，讓氣象頻道（Weather Channel）憑空多了不少報導話題。正當探險號循著艾達颶風走過的足跡行進，颶風對猶加敦半島的降雨攻勢已告一段落，並偷偷摸摸地轉進北方的墨西哥灣。它從尼加拉瓜一路向北侵襲，所到之處滿目瘡痍，大約四萬人因此無家可歸。在艾達衝出猶加敦，沿著墨西哥灣向美國沿岸地區移動時，氣象人員研判其強度已減弱為熱帶風暴，看來就要逐漸消散。

但人算不如天算。艾達颶風的威力反而繼續增強，以雷霆萬鈞之勢摧殘了墨西哥灣沿岸，佛羅里達走廊（Florida Panhandle）尤其備受蹂躪，接著艾達又與東北氣旋結合，重創美國大西洋沿岸地帶。在其肆虐下，成千上萬紐約及新英格蘭地區的家庭停電，好幾千戶居民必須暫時撤離家園。光是在維吉尼亞州，暴風帶來的損失估計已達三千九百萬美元。

雖然未能親眼目睹盛怒之下的艾達，但我們確實見到那些不論遇上哪次颶風總是在劫難逃的辣椒農及其農作，看著他們如何在飽受蹂躪之後收拾殘局。眼下看來，隨著氣候暖化趨勢，有些地區的特定型態熱帶風暴似乎愈趨頻繁也愈加嚴重。然而，我們必須時時刻刻提醒自己注意全球暖化並非颶風形成的**原因**，也要努力說服我們有幸接觸的每位農民。科學家絕對不會視單一颶風為全球氣候變遷的**證據**，但

是每當回顧颶風挑起的種種生態、農業及文化動盪，我們彷彿從一扇窗中看見未來，在那可預見的時空裡，人類為了應付愈來愈多極端莫測的氣候狀況而分身乏術。

在我們抵達猶加敦半島探訪哈瓦納辣椒農前，艾達颶風有整整九天在當地的農田與菜園澆下近二百三十毫米的雨水—幾乎是全年總雨量的四分之一—結果海灘為之消蝕，流下滿地狼藉。

艾達颶風威力驚人，不禁讓人拿它與曾在一九八八年帶來重創的超級颶風吉伯特（el Huracán Gilberto）相比，當時的嚴重災情徹底顛覆了某些地區的馬雅農耕習慣。吉伯特離去時已搗毀整年收成，隔年的作物又遇上大規模蟲害，據信是因為吉伯特滅絕了害蟲的天敵鳥類，也有人說是災後爛在田裡的作物滋養了害蟲，使其大量增生。相較起來，艾達並未立即對野生動植物造成同等傷害，可是連鎖效應蓄勢待發。為了追逐颶風的腳步，我們趕忙離開梅里達，一路上從探險號的窗框往外眺望，尋找蛛絲馬跡。我們先是在普羅格雷索（Progreso）發現颶風尾巴掃過的痕跡，那是位於猶加敦海岸北邊一處靜寂的海灘小鎮。

趕到普羅格雷索時，天光逐漸黯淡，穹蒼間厚重的灰色雲層洶湧翻騰。幾道浮雲似乎沾染了黃色病容，後方更遠處嚴實的炭黑雲堆裡正下著雨。普羅格雷索的街道上還殘留著約與人行道同高的積水；朝海岸方向看去，那兒坐落著做為海濱主體設施的堰洲島，大部分滯留的雨水都已疏導至後方的人工潟湖中。

依傍普羅格雷索修建的所有潟湖中，泥水都已滿堤，不時溢過堤堰傾覆到一旁緊鄰的低矮灌木林地，近年來人們從未見過這麼高的潟湖水位。嚴重災情將成為本地居民記憶裡揮之不去的惡夢，倘若你心有存疑，可從棲於此地的紅鶴群中窺得究竟。這些禽鳥似乎飽受驚嚇，隨著艾達而來的洪水迫使牠們流離失所。此刻牠們已喪失原有棲地，每群約八到十二隻，在溼地上忙碌地快速來去，不斷將長腳伸進水中探測水深。若是積水淹過長喙，牠們便無法自水底覓食，只好繼

續尋找食場。眼下沙州上各處水潭不是太深，就是積滿汙泥，顯然無法讓紅鶴順利進食，只見群鳥焦躁地遊走於一窪窪泥水間。紅鶴令人迷惑的巨大形體近乎人的化身。想必這群紅鶴痛恨自己的喙沒能生得更長一些，並為此懷憂喪志。牠們無精打采地拍鼓翅膀，就像處於颶風後壓力症候群的煎熬之中。

我們在普羅格雷索周遭徘徊了一會兒，一邊快速檢視颶風過後的災情，同時將探險號駛往隔鄰小鎮伽藍（Chelem），來到了南希與傑夫·革拉赫（Nancy and Jeff Gerlach）的海濱住處。幾年前，南希與我們的良師益友戴夫·德威特（Dave DeWitt）一起創辦了《辣椒》雜誌（*Chile Pepper*），兩人並著有《哈瓦納辣椒與辣食愛好者聖經》（*Habanero and The Spicy Food Lover's Bible*）。她剛好可為我們此番尋訪提供最佳指引。那是一棟海灘邊的兩層式平房，南希和她先生傑夫站在門口熱情招呼我們。在他們引導下，大家才走進前門便直接走向後門，同時他們也鄭重告知稍後將有一籬筐哈瓦納辣椒的故事要講。就這樣前門進、後門出，倒有幾分像是馬克思兄弟（Marx Brothers）喜劇中的橋段。我們三名饕客都是聽話的客人，可不會像格魯喬（Groucho）、奇科（Chico）、哈珀（Harpo）三兄弟那般作怪。等我們走到屋後的露台時，才終於恍然大悟夫妻倆的安排：大海簡直就在我們腳下。他們要讓我們看看艾達颶風上星期從猶加敦半島刨走多少海邊的沙石。

「鄰居說，從前他們屋外院子大到可以踢足球，可現在門一開就看到漲潮線。你看看現在的樣子—還剩下些什麼……」傑夫嘆道，指著陽台外約九公尺處、在水中載浮載沉的幾個黑色袋子。他穿著夏威夷花襯衫、卡其短褲和涼鞋，一身陽光沙灘行頭與此刻低落的心情毫不搭調。

不約而同地，南希也說起話來。她可能有點氣喘，講話時總是慢條斯理，但無論發表任何意見，在深思熟慮後總能一針見血。她指著距離我們數碼之遙的浪頭上，有幾個大而發亮的物體正在躍動。

「那些是我們稱為『鯨魚』的防洪袋，可是這一回洪流來得太猛，它們發揮不了作用。我們認為水退了以後，眼前這塊海灘就會再現，不過坦白說，所有鄰居們都很擔心。他們從沒見過海灘變得這麼小.....他們還說，坎昆（Cancún）的情況更糟.....那兒的海灘這星期流失了成千上萬噸的沙石，而且，我跟你們說，那裡的人是靠海灘維持生計.....」

回到革拉赫家的客廳，門敞開著，帶著海水鹹味的海風拂過眾人。太陽行將隱入海平面，內陸原本的酷熱一點一點消失，變得涼爽宜人。這時南希與傑夫從架上取來形形色色與哈瓦納辣椒有關的物品—包括各種莎莎辣醬、醋、書籍、種子，以及裝有烘烤乾燥、研磨後的哈瓦納辣椒粉末膠囊。

「說來難以置信，」傑夫略顯遲疑卻異常虔敬地說道，「當時南希正寫到哈瓦納辣椒的歷史，這些東西好像也救了我一命。我罹患嚴重的風溼性關節炎已有好多年了—這也是為什麼我們要搬來此地，以便遠離新墨西哥州北部山區的寒氣。想當年我們還住在那兒，關節炎發作起來可真要命。發病時，我其實什麼也做不了.....」

傑夫看了南希一眼，彷彿正回味著兩人當時的艱辛歲月，然後繼續說道。

「然後呢，南希做著她的研究，見到幾份報告指出，攝取辣椒可以改善血液循環。於是，我找來一些乾燥的哈瓦納辣椒粉，把它們裝到空的維他命膠囊裡服用，沒過多久，我的關節炎症狀不只減輕了，而且好像還消失了。

「也許你會說，我的症狀之所以改善是因為其他因素，譬如說，我們搬到了一個不同的氣候環境.....事實上，我們剛搬來時真的很忙，最初兩個星期我甚至忘了吃這膠囊。結果關節炎不但復發，還跟原來一樣嚴重，直到我再度開始吃這厲害的膠囊才緩解下來。現在我已經少不了它，也過得很愉快，只是目前碰到了問題：我很難找到足夠我持續服用的哈瓦納辣椒粉。你知道嗎？本地人一般不做乾燥處

理；他們吃新鮮的。哈瓦納辣椒粉不見得買得到。我想，是因為市場不夠大。我想說的是，你們年輕人有機會在外頭四處跑，如果剛好遇到有人賣這辣椒粉，麻煩讓我知道一下！」

我們答應傑夫會幫他留意，臨行前還記下不少他們建議必嘗的食物和必遊之地。



展開田野調查前，我們要先到市場裡逛逛。我們前往梅里達市政府辦的果菜市場，打算瞧瞧當地人處理哈瓦納辣椒的傳統方式，以及他們是如何經營、交易，最後販賣給家庭料理者與餐廳廚師。大雨過後地上積著淤泥，走起路來頗為吃力，還好市場上方有個錫皮頂篷，保護大部分的市集鋪子平安度過颶風帶來的狂風暴雨。我們信步走進由許多狹窄通道構成的迷宮裡，每條走道兩旁都是水果攤、蔬菜攤，還有由幾十種芬芳撲鼻的商品堆砌起來的香料鋪。

走進市場還不到一分鐘，我們就被吸引到一家名為「猶加敦羅西塔調味品」（La Rosita's Expendio de Condimentos Yucateca）的攤位前，它在本地享有七十五年販賣辛香料的歷史，也包括辣椒。羅西塔的店家招牌下有個小小標示，上面寫著「研磨哈瓦納辣椒」—剛好就是傑夫需要的玩意兒。於是，我們為傑夫買了兩瓶這種熱辣辣的粉末，瓶身大小與嬰兒流質食物瓶相當。當下，我們又注意到羅西塔家族及鄰近攤位都在賣的各種綜合辛香料「雷卡朵」（recado），大家對此感到相當新奇。

若是想對猶加敦飲食傳統的獨特根源有所領悟，首先你必須認識雷卡朵。猶加敦菜系混有馬雅、西班牙，以及加勒比海風味，亦受到近代歐洲及中東料理的影響。其中一例，便是現今隨處可見的「烤肉鳳梨夾餅」（tacos al pastor）—小麥薄餅夾著特殊調味的串烤肉類與鳳梨片一起食用。在這裡，串烤可謂是墨西哥版的希臘羊肉烤餅（gyro），或清楚呈現出中東色彩的沙威瑪，而烤肉鳳梨夾餅則可追溯自黎巴嫩移民。另一個能夠說明歐洲—墨西哥料理特色的，便是雷

卡朵。這種本土綜合香料如同猶加敦烹調歷史的縮影。在西班牙古語中，recado具有「紀念品」或「耐久物」的含意。

「我猜在西班牙宗教裁判所（Spanish Inquisition）成立之前的安達魯西亞（Andalucía）省分可以找到跟它類似的綜合辛香料，」蓋瑞向寇特如此說道，「只是當時的綜合辛香料裡頭都還沒有摻辣椒粉。後來，西班牙的穆斯林和猶太人流亡到了猶加敦及韋拉克魯斯（Veracruz），隨身帶著名為『店主推薦』（ras el-hanout）的綜合香料，也帶來其他獨特的混合調味料。你看這個—這是肉類醃料（recado para escabeche）。它當中的成分包含了來自『舊世界』的黑胡椒、肉桂、大蒜、孜然和月桂—就跟摩爾人的綜合辛香料『巴拉哈特』（barahat）裡的成分一樣—以及來自『新世界』的五香粉、墨西哥奧勒岡草……」

「Escabeche？」寇特插問。他母親對世上各種食物語彙字源與由來的理解頗具慧根，顯然也將這天分傳給了兒子。「和ceviche（醃漬海鮮）同字根，對吧？他們在做魚或禽類料理時，會用醋來醃漬肉品，並且用各種辛香料調味，像是孜然、肉桂、薑……」

「滿有趣的是，這兩個字都出自阿拉伯文的al-sikbaj，在阿拉伯文中意謂一道以醋『漬熟』肉品的冷盤。」

「那麼，這裡的雷卡朵裡面有沒有摻哈瓦納辣椒呢？」寇特問道。

「不知呢。」蓋瑞彷彿若有所思。「我們多找幾家攤位問問吧……雖然他們賣的都叫雷卡朵，但作法可能不太一樣。」熙來攘往的走道極其狹窄，途中經過成堆的調味膏，有紅的、黑的、土灰色的、褐色及橘紅色的。

我們打量一名矮個男子，他相貌堂堂，站在堆得有如小山的辛香調味膏攤子後方。聽了我們的提問，他只是聳肩一笑。「噢，您可以在我的『雷卡朵黑醬』（recado negro）裡摻一點點哈瓦納辣椒粉，

但是很少客人會這樣做。」這位老馬雅人如此說道。「我的醬料基底已摻有其他辣度適中、烘乾搗碎的辣椒粉。如果你想吃更辣的，可以跟我買些哈瓦納辣椒，味道就會更**辛辣**.....」

對面攤子年紀較輕的販子對我們咧嘴笑著，看來頗為機靈。「假如你們要摻哈瓦納辣椒，我就幫你們摻。我遇過一些客人就是這麼要求的。請放心，我一定會照客人吩咐的做.....」

「我會先看雷卡朵的味道是否勻稱，那才重要，」另一名販子插話，「如果哈瓦納辣椒的味道太強了，會蓋過其他所有味道。如果辣度溫和點，倒可幫忙提味，那我就會添加一些，不過要很小心。」

顯然，對於該在雷卡朵裡添加多少哈瓦納辣椒，人們還在摸索當中。其實，各種雷卡朵的起源都與阿拉伯綜合香料巴拉哈特密不可分，例如來自舊世界的「店主推薦」綜合香料、薩塔（zaatar）、馬薩拉（masala）、摩洛哥薑漬（sellou）等，亦與新世界早期原住民的辣椒可可混合醬料頗有淵源。有名的馬雅傳統風味「慢火燉乳豬」

（cochinita pibil）所使用的雷卡朵醬料成分，除了主要來自新世界（胭脂樹籽、五香粉、墨西哥奧勒岡草），也混入若干舊世界的佐料，比方說孜然、胡椒及大蒜。至於人們何時開始將哈瓦納辣椒摻入雷卡朵，按照某些食物歷史研究者的說法，則是直到墨西哥革命前夕才發生，據信當時哈瓦納辣椒經由古代貿易航道，從中、南美洲或加勒比海一帶運送至墨西哥。此外，有別於猶加敦半島上出產的其他辣椒，哈瓦納辣椒並未承襲任何馬雅古名，如此亦反映其相較之下初來乍到的身分。不少這裡土生土長的辣椒都有馬雅名稱（例如黑卡蒂〔x'catic〕、蘇古雷〔sukurre〕），可是哈瓦納辣椒卻是個西班牙名。哈瓦納辣椒漸漸被廣泛混入許多雷卡多調料中，已成為烹製莎莎辣醬、魚類及馬雅風味玉米粉蒸肉（tamale cake，或譯為「馬雅鹹派」）等菜餚時絕不可少的一味，而其中許多菜色也有著馬雅名稱。譬如在本地，塔可餅及炸餅小販使用一種勁辣的「狗鼻莎莎醬」

（dog's-nose salsa）—馬雅名「西尼培克」（xnipek）—便是以哈瓦納辣椒做為特色，佐以酸橙及碎洋蔥。

如今，哈瓦納辣椒不僅被視為猶加敦傳統食物，而且正式受到「法定產區制度」保護，從而強調它與馬雅文化及猶加敦屬地的連結。所謂「法定產區」，指的是「原產地名稱受到保護」（Protected Designation of Origin），這種作法普遍通行於歐盟各國。舉例來說，法國便依據其〈原產地管制命名法〉（Appellation d'Origine Contrôlée），為葡萄酒及乳酪產地提供保障。雖然墨西哥不久前才開始推行此項法案，卻也已將不少重要傳統飲食納入保護，包括哈利斯科（Jalisco）的龍舌蘭、瓦哈卡（Oaxaca）的麥斯卡爾酒，和帕潘特拉（Papantla）的香草。哈瓦納辣椒則是墨西哥第一種受此法案保護的食物，讓它與猶加敦建立起永恆的連結。

雖說有了連結，亦可能漸行漸遠。我們遇到許多馬雅人都表示，哈瓦納辣椒在猶加敦料理中所扮演的角色不時變化，恐怕未來也是如此。



當然，氣候型態更迭肯定是猶加敦居民親眼所見的變化之一。無論這些變化是否與全球氣候變遷有關，至少二十年來，猶加敦的農民、採集者及自然學者們看得相當清楚。

為了對已經發生的、以及根據推估即將發生的變化之嚴重性有所領略，克雷格安排大家造訪猶加敦科學研究中心（Centro de Investigación Científica de Yucatán），會晤該中心的科學家，他們正在對半島上的氣候變遷現象進行研究。大約二十年前，中心成立於梅里達市最外圍的一處熱帶植物園裡。時過境遷，城市已沿著近郊延伸到整個周邊，現在植物園看起來宛如都市叢林中的一座蠻荒小島。生物學家羅黑爾·奧雷雅納·蘭薩（Roger Orellana Lanza）是植物園的創辦者之一，他帶我們走著狹窄小徑穿行迷你莽林來到一處實驗場，他們在那裡試著模擬溫度及碳排放量升高的情境，觀察哈瓦納辣椒生長與健康狀況受到的影響。

羅黑爾對於他的學生雷內·加盧尼亞（René Garruña）所從事的這項實驗相當熱中，但此刻臉上難掩倦容。這星期他才剛結束一個持續多年的專案，目前正準備發表成果—〈猶加敦半島氣候變遷情境總覽圖〉。眼前這份總覽圖，是羅黑爾與六、七位同事共同努力的心血，他們根據四種可能的惡劣情境，模擬二〇二〇年時，猶加敦半島上各區域受到終年高溫、猛烈豪雨、仲夏苦旱及其他異常天候衝擊時的脆弱程度。他們也設想如何將自己此項推斷轉換為可供利用的工具，以便防患未然，減緩玉米耕作、蜜蜂養殖、香料栽植以及水力發電在未來可能蒙受的損失，同時評估半島上野生動植物的風險狀況。多數情境均足以讓他啞口苦思，但對於圖上使用了九十六種顏色仍無法揭露的事物，羅黑爾倒是坦然以對。

「預測氣候變遷的困難之處，」他告訴我們，「在於極端現象十分無常，好比說那個剛剛離開的颶風。雖然我能記錄颶風和熱帶風暴出現的頻率，但沒辦法預知它們將會帶來多麼強烈的風雨，或是對農作及植物的影響。我們使用的模型適合拿來預估持續增長的變化……譬如說，我們提高二氧化碳濃度，溫度也可能隨之升高。二氧化碳增加或可促使某些植物加速生長，問題是，一旦溫度突破某個限制，系統就短路了。大概可以這麼打比方吧。」

如同我們在佛羅里達見到的馬克·巴恩斯，羅黑爾只要開始詳細談及某一話題便眉頭緊蹙。他仔細陳述某個話題時，眉間溝紋尤為醒目。這是經過歲月積累留下的痕跡，顯然羅黑爾曾在難以計數的夜晚，惦記圖中每種色彩隱藏的魔咒而惶惶不安。

「我們在預測複雜現象時，也會碰到同樣難題而陷入困局。即使現在我們已知某些來自氣候成因的衝擊，還是難以掌握預測的準確性。我可以講一個半島上的本地生態案例，是我在梅里達大學一位同事發現的。我們曾經報告過氣候與生態的時間關係逐年變動—你知道吧，就是有關植物開花、結果的時節。植物提早開花了，然而負責授粉的昆蟲尚未長成。還有一些昆蟲通常是季節性遷徙候鳥—比如說威

爾遜森鶯一的食物，卻因氣候生態時間變異，候鳥飛來時找不到食物而挨餓或餓死。

「那麼以植物為基礎的食物鏈是否也容易受到這些變化影響？我們只能說不知道，真的不知道。」羅黑爾嘆道。此刻，他又飛快思索到另一件事。

「你們可能曉得大多數熱帶辣椒植株的花朵都仰賴小小的汗蜂（sweat bee）授粉，但我們卻不知道汗蜂孵化後飛出巢穴的時間是否改變了，或是說，大部分汗蜂都被飛過半島的候鳥吃掉了……」

此時，我們走出植物園中陰涼的仿叢林生態天蓬，進入羅黑爾與雷內按照某個總覽圖中情境模型打造的生長溫室。在那兒，我們姑且想像見到了第一株「農田」裡的哈瓦納辣椒。

其實這裡所謂的「農田」，是溫室中許多高達二・五公尺的生長艙組成的結構。雙層艙罩下栽植著一盆盆哈瓦納辣椒，光線、溫度及二氧化碳濃度都控制在一定的數值。每個生長艙的溫度各異，電腦程式將它們分別維持在攝氏三十度、三十五度及四十度；此外，還將二氧化碳控制在兩種濃度內—其一為接近正常大氣中濃度（約百萬分之三百八十），另一則為其兩倍。

羅黑爾打開其中一具生長艙的門，我們四人魚貫而入，眼前這塊實驗「農田」裡擠滿植株栽盆、各種儀器設備，還有看似大型噴嘴的二氧化碳發射器。這裡足以讓人領會何謂幽閉恐懼症。才不過幾分鐘前，我們還站在寬敞的仿叢林天蓬下，此刻卻置身小小的玻璃艙中，貼身挨著橘色、綠色及乳黃的哈瓦納辣椒，僅剩的狹小空間也被各式各樣的雜項設備填滿。

我們很快便適應了空間上的制約，從容地擠在裡頭聽取羅黑爾簡報雷內與他的初期實驗成果。結果顯示，提高二氧化碳濃度對哈瓦納辣椒生長有莫大助益，但是過度的光合作用，尤其在超過某個極限值後反而有害。不過，羅黑爾又再次重申：「二氧化碳濃度及溫度過高

時，情況就變得有如生物學上的快速耗竭作用。植物將無法正常新陳代謝.....但是我們很難僅憑幾個生長艙來推估出植株在真實農田中的耐受極限。」

我們漸漸聽懂羅黑爾再三說明的主題。大多數植物，包括辣椒在內，當二氧化碳濃度增加後都會表現得生機蓬勃，在到達一個臨界點之前，它們會生長得特別起勁—這裡先不考慮同時間溫度升高產生的制約效應。不論是現有的電腦模組，或是從經過控制的環境中所做實驗取得的數據，我們都只能掌握一到兩個變數，並且只能從那些隨機的因素做出有限的預測，然而論及真實的大自然與農作，後者顯然要複雜得多。身為資深科學家，羅黑爾畢竟老成持重，他深知單憑實驗中有限的幾項控制條件，全然無法合理預測自然界中無窮無盡的變化。他在研究氣候變遷對哈瓦納辣椒的影響時，所秉持的最高策略並非簡化法，而是綜合法。他搜羅各家論點的實驗及不同模型打造的情境，並建立知識網路，如此一來，他與雷內可從諸多資料裡摸索出更接近事實的推論。儘管這是個需要持之以恆的作業，而且進展緩慢，但能為不斷變化的成因及效應研判提供扎實基礎。

我們剛踏出溫室，羅黑爾瞥見雷內正走在我們前面的小徑上。聽見羅黑爾呼喊，雷內隨即轉身，笑顏逐開地朝我們走來，一頭鬚髮的他肌肉結實。我們確信他曾在田裡待過，看來樂天知命，顯然不是那種心灰意冷、對哈瓦納辣椒的未來滿口負評的悲觀論者。那麼，究竟是什麼原因促使一位老練的農作者回到大學研究所，投身研究氣候急遽變化下平凡的哈瓦納辣椒受到的影響呢？

「多年來，我與整個半島上的辣椒種植戶密切合作。他們都當我是朋友.....嗯，應該算是家人了。」雷內有點結巴，說話時凝視著熱帶植物園裡的動靜。

末了，他只淡淡補充一句。

「我關心他們的未來。」



隔日，克雷格的另一位友人答應帶我們見見當地的農民，我們去的地方不再是市場或生長艙，我們要直接下田。

「我跟荷黑說過，我們想看看各種不同規模的哈瓦納辣椒栽作，包括馬雅人居家庭院裡種的，以及專為出口到美國、韓國及日本而建立的商業農場。這事交給荷黑絕對沒問題。他在墨西哥專門從事農業研究的農林畜牧研究中心（INIFAP）工作，跑過許多地方，很受農夫們歡迎。兩年前，我在一場研究辣椒的研討會上認識他，我們倆一拍即合。」

清晨拂曉時分，荷黑·貝爾尼（Jorge Berny）已在我們梅里達下榻的旅館大廳等候，準備帶我們去到羅黑爾全覽圖上所註明、那幾個不久後最可能受到短期氣候變遷影響的區域。但我們隨後從農民口中聽到的卻是，他們為氣候變遷所苦已超過二十年了。

我們造訪的第一站是農林畜牧研究中心附設的示範農場，名為「烏斯馬爾農業實驗基地」（Uxmal Agricultural Experiment Station），那兒近日剛主辦一場國際辣椒研討會，與會者包括來自世界各地的辣椒栽植者、病理學家及農業專家。農地打理得極為整齊，幾乎看不到一絲野草，倒是田中的犁溝在艾達颶風過後成了一條條泥道。我們紛紛捲起牛仔褲管，走入作物行列當中，那裡除了血統最純正的哈瓦納辣椒，還有它的改良版亞種。下田後沒多久，我們的鞋底及鞋根已黏滿好幾公分又溼又紅的泥巴。每走一步，沾附的泥巴就更多，我們費勁地在泥濘的田地中走上五十公尺後，大家看起來似乎都穿了雙厚重的麵包鞋。

豪雨不只讓田地成了泥漿浴池，葉片上遭到病毒感染及蟲害的情況也益發嚴重。行經之處觸目所及，各種辣椒植株幾乎全都發育不良，枝頭蜷縮，葉片長得細小歪扭，要就是泛黃而凋萎的枝葉，要就是顯露出潛葉蟲已侵蝕莖脈的徵兆。簡單說，我們彷彿是在巡行戰地醫院，渴望找出仍有作戰能力的辣椒戰士。

值得慶幸的是，有些原生種哈瓦納辣椒確實擁有對抗特定瓦斯特克鑲嵌病毒（Huasteco mosaic virus）的遺傳基因。八年前，就在這裡的同一個實驗站，包括荷黑在內的一批農業專家搜集了許多馬雅人及其近鄰麥士蒂索人（mestizo）長久以來種植的各種哈瓦納辣椒。他們在此讓這些辣椒種子發芽生長，再對它們注入一種會導致株葉病變的雙生病毒（gemini-virus），該病變最早出現在墨西哥猶加敦半島北邊、瓦斯特克的馬雅農民田地裡。

出乎所有農業專家意料之外的是，並不是所有哈瓦納辣椒都無力對抗凶神惡煞般的雙生病毒。抗性較差的一群受到感染後不久便死去，有的卻能夠承受體內的雙生病毒，產出辣椒的能力也不受影響，而更有若干植株絲毫無損，似乎已徹底擊敗病毒。如此看來，基因變異對哈瓦納辣椒的影響並不僅止於表象特徵，例如果實色澤、風味、大小、形體或嗆辣與否；更重要的是它們適應力極強，足以挺過各種天候變化、蟲害、疾病。

荷黑帶我們走到下一排作物，我們在那看到全球最大的蔬菜種子公司聖尼斯（Seminis）大力鼓吹的一種改良種哈瓦納辣椒，此公司幾年前才剛被孟山都買下。基因資源保護論者擔心，一旦基因改良後的單一哈瓦納辣椒品種在半島上全面普及，恐排擠田地裡另外數十種原生種家族成員的生存空間，犧牲多樣性的後果，將是喪失對另一種全新雙生病毒進犯時的防禦能力。但我們也發現，改良種辣椒也不是毫無缺陷，終究還是感染到了半島上的一種雙生病毒。染病的改良種植株看來病懨懨的。

我們在颶風侵擾過後的低矮雨林中繼續蹣跚了十五分鐘，接著來到小鎮穆納（Muna）邊上一個看來或可稱為具商業規模的哈瓦納辣椒農場。常年來，農場僅由一對夫妻檔在運作，偶爾會有幾位朋友前來幫忙。到了農收期間，卡車運來臨時雇農，協助採收成熟的辣椒。農場種有幾種變種的哈瓦納辣椒，還種了另外三種辣椒及一些蔬菜作物。但是對羅黑里歐·納瓦埃茲·多明格斯（Rogelio Narvaez

Dominguez) 和瓜達盧普·伊莎貝爾·華加斯·古 (Guadalupe Isabel Vargas Ku) 來說，哈瓦納辣椒才是他們的命脈。

羅黑里歐與瓜達盧普·伊莎貝爾，和你認知中的農夫形象頗為不同。兩人都長得相當圓潤，曬出了深黝的古銅膚色。寬鬆的海灘帽、T恤、短褲、涼鞋，讓他們看來就像正在遵循醫囑，每日到戶外做點運動的一對夫婦。只是他們所做的運動既勞心亦勞力，因為他們必須想盡辦法養活足夠的哈瓦納辣椒，以便養活自己。從這塊六公頃的辣椒田上呼嘯而過的颶風愈來愈多，這是他們所面臨最艱鉅的挑戰之一。

羅黑里歐操著帶馬雅腔的西班牙語，試著告訴我們一些事。「颶風造成的立即損害還不算最嚴重，颶風走後發生的災難才可怕。吉伯特颶風過後，田地泡在水裡，然後我們的辣椒就染上了從沒見過的怪病。有人說吉伯特颶風太強太猛了，甚至將非洲的一些病毒吹到這裡。老實說，我不曉得它們從哪來的，可是就突然傳染給了我們的哈瓦納辣椒。」

羅黑里歐滿臉不悅，喘了口氣後說：「農業專家說它叫做雙生病毒。它讓我們的辣椒葉捲曲或產生斑點，自從它來了以後，最主要的影響是辣椒產量變少了。我們現在努力讓植株恢復健康，希望還能繼續採收到哈瓦納辣椒。」

寬鬆的海灘帽下是兩個不屈不撓的心靈，決意不讓任何辣椒疾病影響他們的生計福祉，或造成收入短少。他們自己成立辣椒篩選計畫，留意任何抗病力強、具優質果實的植株。對於表現優異的原生種，他們則將種子儲存起來，以備往後的栽植或增生之用。在荷黑及其他農業專家協助下，他們小心監視著疾病與害蟲，為將來可能爆發的疫情建立預警機制。他們引入了「有害生物綜合管理」(integrated pest management) 系統，以便在蟲害爆發時有效控制其危害範圍。言談間，我們清楚意識到，羅黑里歐與瓜達盧普·伊莎貝爾已學會跟上

時代的腳步。儘管他們並不富裕、四季辛勞，然而總有豐收之日，投注的資本與血汗也終將獲得合理回報。

他們亦表明仍因許多事務力有未逮而備感壓力。哈瓦納辣椒的價格隨著如日本及韓國等遙遠國度的市場供需起伏不定。病毒與野草會從遠方飄來，事實上也已經發生，顯然來自非洲。另外，他們又發現重量級的跨國企業具有操縱殺蟲劑與肥料價格的十足能力。

他們看待自己農場前景的方式，不禁讓人聯想到巨額賭注撲克玩家、大規模鮭魚捕撈業者，或風險創投家。這些人每天視風險如家常便飯。不確定性永遠如影隨形。在我們與他們一同站在辣椒植株間的泥地裡揣想哈瓦納辣椒的未來時，這段時間對他們而言，至多只像他們在鎮日風險交易當中抽身小憩個四十分鐘。



離開穆納後，我們駕著探險號駛向一個名叫「歐斯庫茲卡布」（Oxkkutzcab）的馬雅交易城，它是幾個較大的馬雅交易城之一。哦，那些令人讚嘆的猶加敦市集！即便它只是個中型馬雅村落，置身於琳琅滿目的事物間，我們很難不為之眼花繚亂。環顧四周，既多彩又喧鬧，至少綻現出五種辣椒：哈瓦納辣椒、哈拉貝紐辣椒、卡晏辣椒（cayenne）、安可辣椒，還有迦耶羅辣椒（güero）。各式番茄也一一現身，或像茄子，有的又呈球狀，接著佛手瓜（chayote）、洋香藜（epazote）、茶雅菜（chaya greens）和各種豆類輪番闖入視界。時值晚秋，但此刻空氣中縈繞的熱帶水果香氣卻也令人心馳神往：木瓜與甜瓜、萊姆和鳳梨、蛋黃果（zapote）與酪梨、火龍果及釋迦。市集上還有販售各式商品的攤位：待宰的火雞及雞隻、新鮮未去殼的黍類及莢豆、現場代磨的五香粉及咖啡豆。

乍看眼前這許多食物—諸多種子、各種品類及水果，還有蛋類、乳酪與香料—感覺上，馬雅人若想維持廚房裡食物的豐盈及多樣實非難事。當我們一如之前審視遍及美洲大陸各種地域性原生辣椒那般逐一細看，這兒的每樣食品似乎又各有其不可承受之痛。有的辣椒已被

薊馬蟲啃得千瘡百孔，有的枝幹上覆滿層層蚜蟲，或是枝桠蜷縮畸形，令人不忍直視。

絕大多數消費者不會看得這般仔細。在超市裡，人流被刻意分散至不同產地來源的食物間，在耀眼的螢光燈助虐下，大家已分不出好壞。而大部分猶加敦消費者仍有幸精挑細選出由未受侵擾的馬雅「雨林墾殖園」（milpa）景觀中孕育出的各項珍寶。唯有親身走進田地、果園或庭院植栽間，我們才會發現氣候、土壤與作物之間日夜不斷發生的微小爭戰；唯有如此，人們方能真正認清自身的糧食安全現況。

關於當天的最後行程，荷黑·貝爾尼有幾個腹案供我們選擇。我們希望造訪一個馬雅傳統菜園，那裡種有哈瓦納辣椒，但從此地趕去還得走上好幾英里的路。最後荷黑挑了個名叫「恰克辛沁」（Chacsinkin）的馬雅村落，帶著大家趕在夕陽西下前為當日的田野考察劃下句點。

幾乎是剛抵達恰克辛沁，我們便已感到輕鬆寬慰：眼前似乎出現了我們腦裡所描繪出的理想傳統馬雅農村景致，看來像是在時間長流裡與世隔絕了數百年。茅頂房舍維持得相當完善，四周環繞的院落林園栽植著各色各樣的植物，分別作為藥用、食用，以及製成纖維之用。院子裡的本地種火雞成群結隊四處游盪，爭食撒在地上的穀物、豆子和菜葉。樹籬上朵朵碩大紅豔的胭脂樹籽頭鮮明奪目，為泥牆黯啞的赭土黃棕點亮一圈熱情的橫飾。香蕉和木瓜植株無所不在。

接待我們的馬雅主人伊爾德方索·雅·阿爾科塞爾（Idelfonso Yah Alcocer），宣布了一個壞消息：艾達颶風在本地帶來的滂沱大雨，讓他沒法帶我們參觀他的雨林墾殖園。

「我們的探險號是四輪傳動車，也不行嗎？」我們問道。

「真的不行，那裡已經變成沼澤了。」伊爾德方索邊答邊朝著雨林墾殖園的方向揮揮手。「泥坑一個接著一個，絕對開不過去……」

「我們可以用走的嗎？」

伊爾德方索搖頭。「那條山路在天氣晴朗時也得爬上幾個小時，何況大雨讓那裡出現好多泥坑，沒那麼容易過去……再說，就算我們去了，回來以後個個都會變成泥人。」

沒能參觀他的菜園，我們只是稍感失望，但是對伊爾德方索來說，熱帶風暴或颶風過後就無法接近自己的作物，那才教人錐心。雜草種子順勢流入並在田地上發芽。作物在土壤裡的根腐爛了。昆蟲也趁機孵出，對作物強取豪奪，造成的損失難以計數。此外，更有各種以昆蟲為媒介的病毒與疾病。儘管當季的採收活動已近尾聲，伊爾德方索在那片園子裡的農活卻還沒完全結束。

恰克辛沁這個看似寧靜悠閒的村落，其實籠罩著一層焦慮氣氛，恰如今朝今世任何農業小鎮可能出現的景況。全球嗜食勁辣食品的需求迅速竄升，猶加敦哈瓦納辣椒的市場此刻正在蓬勃之際。這意味著，哈瓦納辣椒不再僅是本地馬雅人用在諸如狗鼻莎莎醬等日常食物中的農產品，它還是一隻招財的金雞母。

但是你必須妥當拿捏生意的理想時機，否則便會錯失商機。伊爾德方索不只要按時栽種，要在價格攀升之際大批採收，還要設法擊敗競爭對手，讓採購承包商願意開車遠道趕來恰克辛沁，用大把鈔票換走他的收成。颶風和熱帶風暴卻給他帶來一大堆變數，使他的如意算盤打得不太順手。

我們同他聊著，他的寬闊臉龐不時露出笑容，在談起村裡農業經濟狀況時，則通常是一本正經的表情，他要我們務必全盤了解他及鄰居們奮力對抗的各種變數。太陽已漸漸沒入芒果樹、木瓜樹、瓜穆奇爾樹與木棉樹的樹冠拱出的視平線下，伊爾德方索曉得，我們趕回梅里達得開上很長一段路，或許在半路上天就黑了。他建議荷黑先帶我們經過穆納，在那兒停下來買點外賣食物充飢。

羅黑里歐的一位阿姨就住在那裡，料理的食物其辣無比，在地方上頗有名氣，荷黑和伊爾德方索都知道她。荷黑認為我們是該尝尝她的家常料理。臨行前，大家與伊爾德方索握手道別，接著便跳上探險號再度上路。

到了穆納，我們在陌生的小巷間搜索羅黑里歐的房子，以及大概一個街區之隔、他阿姨開在前陽台邊的小吃店，但是遍尋不著。正當我們打算放棄時，羅黑里歐的女兒在路旁一眼瞧見車裡的荷黑，揮手要大家停車，她說羅黑里歐與瓜達盧普·伊莎貝爾才剛離開農場，也正要回羅黑里歐的阿姨那裡。按照她的詳細指示，不久我們便順利見到嘻皮笑臉的羅黑里歐。

他大搖大擺地站在馬路中央扮著小丑，假裝自己是攔路人，我們停下車來，這下大家又見面了。

「你們運氣真好，我阿姨剛燒好一些平時要在亡靈節才能吃到的穆克比香料雞（mucpil pollo）。雖然亡靈節早已過了，但她做的香料雞實在太好吃，鄰居們拜託她再多做幾個禮拜。」

這是寇特最感興趣的馬雅傳統美食之一，是在摻有哈瓦納辣椒碎末的醬汁裡攪拌玉米粉與肉末，製出類似玉米粉蒸肉的鹹派，不論鮮度或辣度都是深深入味，有別於一般菜餚僅把辣椒做的莎莎醬塗在食物表面。克雷格緊抓著叉子虎視眈眈地等待著，羅黑里歐阿姨取來第一塊土窯肉糕（pib cake），他便立刻吃將起來，寇特都還來不及拍照。羅黑里歐阿姨又端出了一塊土窯肉糕，克雷格心中的愧疚一掃而空。

「你們曉得怎麼吃嗎？」他一邊說笑，一邊吹涼叉子上一塊熱氣騰騰的肉糕。

粽子般的肉糕裹在香蕉葉裡，頂端凸起一根雞骨當作綴飾，埋在傳統馬雅土窯中的土裡烘烤，我們抵達的幾分鐘前才剛破土而出。剝開香蕉葉，舀了一匙蒸熟的玉米粉蒸肉送進嘴裡，一時間大家的味蕾

受到刺激口水直流，舌頭辣得發燙。異常美味的肉糕中，哈瓦納辣椒完全浸潤了每一口嘗到的玉米麵、肉末和洋蔥，辛辣淋漓無懈可擊。妙不可言的陣陣嗆辣緩緩進逼我們所能承受的極限。享用土窯肉糕帶來的強烈愉悅另人印象深刻，難以忘懷。

或許，這才是辣椒應有的滋味。它們好似在提醒我們，完美的食物不該只是中規中矩地貢獻卡路里及滋養人體，更要能夠激發我們的想像力，促使我們掙脫連自己先前都沒想過能夠掙脫的束縛。

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

哈瓦納辣椒 (黃燈籠辣椒)

哈瓦納辣椒的辣度在辣椒世界中名列前茅，然而，有些疑點先要澄清。

根據我們目前對黃燈籠辣椒的粗淺了解，我們曉得它最早出自亞馬遜盆地，並在該地受到馴化，爾後散播至加勒比海地區。哥倫布到來後嘗到的第一種辣椒（印第安泰諾族人稱為阿濟辣椒—ají—）極可能就是黃燈籠辣椒。今天英文裡的同形異義詞pepper（同時意指胡椒與辣椒）造成的混淆，正是拜哥倫布和其船員所賜，他當時先以葡萄牙文pimenta，接著是西班牙文Piper nigrum來稱呼辣椒，而兩者原義卻都是胡椒（墨西哥的Chile一字則源自阿茲特克語），以致後來北美英語中也以pepper來指稱這兩種不同食物。

諸多此類的語言學謬誤，也充斥在哈瓦納辣椒的起源故事裡。譬如說，大家或許會以為哈瓦納辣椒產自哈瓦納—或許意味著它源自古巴。然而稍微了解一下古巴料理，就不難發現一項基因定序的測試結果—這種辣椒原生於亞馬遜盆地，很早以前被傳播至中美洲及加勒比海地區。另外，人們通常誤以為哈瓦納辣椒自成一種，其實不然。園藝學上，該名稱本是指番椒屬中某一類特別的豆莢型漿果—即辣椒果實的具體特徵。哈瓦納辣椒和佛羅里達的達提爾辣椒、加勒比的蘇格蘭伯納特辣椒（Scotch Bonnet），以及不久前才發現的世上最辣的印度斷魂椒（Bhut Jolokia）等，全都屬於同一種。

哈瓦納辣椒目前歸屬於猶加敦半島，不過人們並不確定它被引進的年代。雖然古代人類學者指稱已有充分證據顯示，早在哥倫布之前，馬雅人便在許多飲食中使用辣椒，但是並不清楚當時使用的辣椒

種及類別。語言學的相關事證則顯示，哈瓦納辣椒是比較晚近才引入的，因為它只有一個衍生自西班牙文名，而其他猶加敦半島出產的辣椒則都擁有馬雅名—例如，黑卡蒂、蘇古雷、馬赫邑可（maax-ik）等。除此之外，本地最傳統而家常的哈瓦納辣椒莎莎醬就起了個馬雅綽號—西尼培克，意指狗鼻莎莎醬。

如同眾多辣椒作物，田地裡的哈瓦納辣椒植株搖曳，景象動人。倒是它的葉形較寬大些，果實色彩鮮豔，由橙到紅—大自然的暖色系—似乎也宣示著內蘊的火辣。

果體呈燈籠造型，果壁稍薄，散逸出的獨特香氣帶著柑橘酸味。隨著哈瓦納辣椒日漸風靡，世上已出現不少改良品種，成熟果實的色彩偏向橘黃。相反地，在地原生種成熟時則接近紅色。

不只當地人食用哈瓦納辣椒，它已發展成為一項大型產業。除了勁辣無比，它的許多特質亦備受喜愛，在世界各地形成不少商業及料理方面的消費族群。二〇〇七年，猶加敦產出大約四千噸哈瓦納辣椒，其中百分之二十外銷到美國與日本。

現今中國亦成為玩家。華人世界已擁有全球最大的辣椒產品生產集團（也是最大的消費群體），近年來也開始積極種植哈瓦納辣椒，使得墨西哥栽植者在國際市場上面臨競爭。雪上加霜的是，中國人產出的辣椒品種和墨西哥的相同，但售價往往便宜許多。耳聞今日墨西哥大部分阿波辣椒—塔可餅小吃攤的莎莎醬中最常用的辣椒—其實都從中國進口。為了加以反制，墨西哥政府推行「法定產區」制度以保護猶加敦地區的哈瓦納辣椒。「法定產區」乃是源自歐盟的規範，其用意是讓特定農產品與其產地產生連結，以保障其獨特性—換言之，為其特殊「風土」建立品牌。舉例來說，名為「伊比利亞火腿」或「里奧哈葡萄酒」的農產品，被限定只能在西班牙某些特定地區生產；墨西哥亦如法炮製，為墨西哥最具代表性的酒飲龍舌蘭驗明正身。現在保障範圍已擴大到了哈瓦納辣椒，鄭重宣示猶加敦半島及其住民與哈

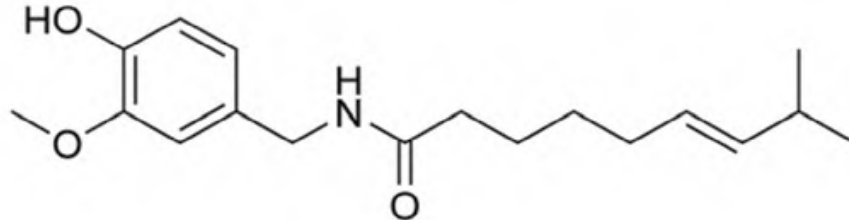
瓦納辣椒不可分割的血緣，其蘊含價值遠不是廉價的中國模仿品所能取代。

克雷格

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

辛辣原理

你可能已經聽說過辣椒素：組成辣椒的所有分子當中，主要是靠它在我們口中引發痛楚及愉悅的感受，或許這也是人類早在大約七千年前會培育辣椒的主因。辣椒含有九種會觸發人體生理反應的「類辣椒素」（capsaicinoids）化合物。辣椒素則是其中最重要的一種，占一般辣椒所含刺激物質約百分之七十。辣椒中的各種刺激物質都是疏水性分子結構，也就是說它們不溶於普通純水。因此，冰水並不像一般人以為的能夠澆熄辣椒在口中造成的燒灼感。恰好相反，這時你要靠油性或含脂肪的食物來減輕辣感—可以試試牛奶、優酪乳，或冰淇淋。



辣椒素對所有哺乳類動物都會造成生理刺激。作用在人體時，辣椒素會讓我們體溫升高，直接碰觸到身體部位時，甚至會產生燒灼感。微量的辣椒素可讓鼻子及肺部分泌更多黏液，促使腦中生成腦內啡（endorphins），從而製造類似「跑步者愉悅感」的效果，是會令人上癮的一種感覺—由此，我們了解嗜辣成性者就好比用藥成癮者，他們不論吃任何食物都得放辣椒才能下嚥。

從演化角度來看，辣椒素是植物經年累月發展出來的自體防禦機制。由於鳥類並不具備「享用」辛辣的能力，而是直接吞下整顆果實，才為辣椒造就出如此出色的繁衍利器。鳥類會透過糞便將無法消

化的辣椒籽排出，而齧齒類及其他哺乳類則會被辣椒的辛辣味驅退，從而保住它們的果實與種子。另外，近日悉聞有些野生辣椒在基因突變後喪失辣性，真菌便能趁虛而入感染其種子，將其一舉殲滅。無論是真菌或哺乳類，辣椒素為了保護種子都會狠狠施以顏色—下回當你口裡灼熱難耐時，記得採取正確的急救措施。

克雷格

醃漬海鮮

如果你想很快判斷一家墨西哥餐廳、加勒比海風味小館，或是中、南美洲料理好不好吃，不妨試試這一招，就是先尝尝他們做的醃漬海鮮（ceviche，西班牙卡斯提爾語為escabeche）。要是味道令人失望，你就應該考慮換個地方。在這些濱海國度的文化裡，涼拌海鮮可謂再家常不過，如果餐廳連這道基本菜色都做不好，其他料理的素質不言可喻。更何況這道菜做起來也不難。

有些客人可能會因為醃漬海鮮的用料沒有加熱煮熟而卻步。這倒大可不必擔心。雖然沒有用火加熱，但是裡頭的魚肉都已全熟。這道菜利用檸檬酸轉化蛋白質特性，透過稱為「蛋白質變性」（denaturation）的過程，將魚肉或貝類海鮮「催熟」，並使肉質滑嫩鮮美。

醃漬海鮮在全球各地衍生出多種不同作法、料理及習俗，堪稱流傳最廣的菜色之一。普及之地不僅限於此端的南半球，也在地中海北岸、東南亞和波里尼西亞等地廣受歡迎。值得一提的是，上述地點皆為西班牙海權極盛時期所到之處。食物歷史學者或許為這道菜的起源爭論不休，即便它不是西班牙人所創，但因深受西班牙人喜愛而流傳至世界各地的事實，倒也毋庸置疑。

儘管調理起來簡單快速，準備工作倒是得稍微提前，因為檸檬酸對海鮮的熟成效果，會隨著你所選用的魚類及貝類，以及切割的刀工而有所不同，所需時間從二十分鐘到兩小時不等。幾乎任何海產都能使用，但是以質地纖薄的白肉魚、蝦肉和／或干貝做的醃漬海鮮最為熱門。以下提供一個簡易版作法，你一旦掌握要領，便能發揮創意，延伸出各式口味。

干貝○・五公斤

青蔥一根，切絲

紅甜椒，烤過切絲，半杯

新鮮芫荽，切碎，兩湯匙

檸檬一顆，榨汁

柑橘一顆，榨汁

萊姆一顆，榨汁

柳橙一顆，削皮切瓣（順著內側襯皮慢慢掰出一瓣瓣果肉，呈現橘子罐頭裡去皮果瓣的效果）

首先將干貝清理乾淨，在水龍頭下用冷水仔細沖洗，瀝乾後，注意每顆干貝的柱狀肉質邊上有個小而堅韌的凸起物。那是干貝的腳（foot），堅硬難咬，必須移除。接著用乾淨廚房紙巾將干貝拍乾，從側邊順著橫紋下刀，片出一枚枚銅板般薄片。

將干貝與所有材料混合浸漬，至少冷藏一小時（視情況斟酌），不時攪拌，讓干貝徹底被檸檬柳橙汁浸潤。可當作沙拉或開胃菜，也可在烤魚裝盤時做為邊飾。供四～六人食用。

馬雅香料烤雞

在雷卡多紅醬（recado rojo）與西尼培克醬的絕妙搭配下，這道猶加敦料理堪稱經典（醬料作法，請見後面幾道食譜）。它是馬雅古

早料理「穆克比香料雞」的簡易改版，現今亦普及至部分美國家庭，稱為玉米粉蒸肉。烹製馬雅香料烤雞時，並不採用製作玉米粉蒸肉的生玉米麵團（masa），但是以蕉葉裹起的方式則與穆克比香料雞的作法雷同，除可增加風味外，亦可封住肉汁。這是在猶加敦半島相當常見的一道菜。

前文中提到的南希·革拉赫在她的《馬雅料理》（*Foods of the Maya*）中建議使用的黑卡蒂辣椒或迦耶羅辣椒都十分罕見，不過你可以根據自己習慣的辣度，選擇其他幾種辣椒。下面的食譜之所以建議使用哈瓦納辣椒，只是為了帶來一點味覺震撼，但你還會佐以新鮮的西尼培克莎莎醬，所以辣椒不妨少放些。香蕉葉不太常見，但任何亞裔市場裡幾乎都找得到，現在不少拉丁裔開的雜貨店裡也有。通常你買到的冷凍蕉葉都是大包裝，不過別擔心用不完，在冰箱冷藏下可以放很久，而且相當便宜。除了這道菜，還可在調理玉米粉蒸肉時拿它代替玉蜀黍皮，風味絕佳，也可用來裹著魚燒烤。當你想大膽嘗試製作穆克比香料雞時，這些蕉葉也能派上用場。食譜裡還提到一種叫做洋香藜的墨西哥香料，有時很難找到新鮮的，所以也可以使用拉丁裔雜貨店賣的乾燥洋香藜。

傳統的馬雅香料烤雞是在開放式炭火上烹調，但你使用家中廚房的爐子就行了。最好把雞提前一天醃漬起來，這樣比較入味。上桌時佐以傳統米飯或黑豆食用。

雞胸六塊，去皮、去骨

鹽，適量

雷卡多紅醬半杯

苦橙汁一杯（或可參考本章食譜最末頁介紹的替代品）

香蕉葉兩片

橄欖油兩湯匙

奶油兩湯匙

黃洋蔥一顆，切絲

哈瓦納辣椒兩支，去梗、去籽、剁碎（酌量增減）

香蕉甜椒兩顆，或一般甜椒一顆，切絲

大蒜兩瓣，切薄片

乾燥洋香藜，搗碎，兩湯匙

前一天的準備工作

用鋒利的削皮刀在雞胸肉正面劃上四到六刀，下刀時要剛好與雞肉紋路交錯，以便醃漬物能充分滲入肉中。薄薄抹上一層鹽，然後將雞胸放到一只淺底烤盤內。將綜合醬料與苦橙汁調合後淋在雞肉上。一會兒後將每塊雞胸翻面，確保醬汁蘸染均勻，然後將盤子蓋起送進冰箱醃漬整夜。

上桌九十分鐘前的調理步驟

將烤箱預熱到華氏三百五十度（約攝氏一百七十六度）。取出另一只烤盤（也可將原來的烤盤洗乾淨後使用），裡面鋪上香蕉葉，在葉面上適度劃出足夠折邊的刀痕，以便等會翻起包覆。將醃好的雞胸放到蕉葉上，劃過刀口的一面朝上，然後把剩餘的醃漬汁澆上去。

將橄欖油及奶油倒進大炒鍋裡，開中大火加熱，接著放入洋蔥、辣椒、大蒜與洋香藜開始翻炒，直到所有蔬菜變軟。在鍋裡撒點鹽，然後把整鍋材料澆在烤盤裡的雞肉上。這時可利用剛才劃出的蕉葉折

邊將雞肉包裹起來，送進烤箱烤上四十五分鐘。之後從烤箱取出，放涼十五分鐘後裝盤上桌。

沒吃完的部分還可用來做成美味的雞肉沙拉。只須將雞肉切碎，拌入一點蛋黃醬和萊姆汁即可。以上供六人食用。

雷卡多紅醬

猶加敦還有一種堪與哈瓦納辣椒匹敵的獨特風味，那就是雷卡多醬，它的使用傳統足可追溯至「征服者」到來前的日子。這是具有各種色彩的膏狀調味料，由許多草本萃取與香料混合而成。雷卡多紅醬中醒目的紅色來自胭脂紅，這種由胭脂樹籽染出的紅色純屬天然，同時獨具既甜亦辣的調性。

在梅里達市中心那座巨大的中央市場裡，你會看到許多攤位上擺滿各家製作的各式調味膏，餐館廚師及家常菜餚料理者趨之若鶩，動輒買上好幾公斤。其實這款紅醬製作起來並不困難，為什麼本地人不自己做，倒也令人大惑不解。當然，還是有不少人會自行調製。

每種顏色的雷卡多醬各有其傳統用法。綠醬用來調理牛排；黑醬以及某些含有細微顆粒的雷卡多醬是為料理火雞準備的。而紅醬想必是最熱門的一款雷卡多醬，在烹製馬雅香料烤雞，以及猶加敦傳統料理「蕉葉裹豬肉」時必不可少。

這裡提供的作法則略有調整。寇特首先參考南希與傑夫·革拉赫的鉅著《馬雅料理：猶加敦風味》（*Foods of the Maya: A Taste of the Yucatán*，新墨西哥州立大學一九九四年出版），然後按自己的創意加以調整。這道醬料的精髓是要在眾多滋味間取得平衡，如此說來也極為主觀，所以就讓我們先從配方開始小試身手。大部分人會使用

香料研磨器，其實也就是個改裝的咖啡研磨器，最正宗的作法必須使用研鉢和研杵。不過，這裡要提醒你：天然胭脂籽奇硬無比、很難研磨，最好直接買磨成粉的，任何一家拉丁裔雜貨店都可買到。

整顆的黑胡椒八粒

肉桂棒切二・五公分

丁香五粒

多香果（allspice berries）兩粒

烘烤過的孜然籽一茶匙

鹽半茶匙

胭脂籽磨粉四分之一杯

乾燥處理的墨西哥奧勒岡草兩湯匙（使用墨西哥品種才能別具風味）

大蒜四瓣，去皮

酸橙汁或蘋果醋三湯匙

如果你有香料研磨器，可將胡椒、肉桂、丁香、多香果和孜然籽一起研磨成細粉末狀。將粉末與其他材料全部倒入攪拌器中，搗成柔滑的軟膏狀。可適量加一點水，讓黏稠度更加理想。

若是使用研鉢及研杵，製作方式則有點不同。首先須將胡椒與肉桂碾碎，再添入丁香繼續研磨。陸續加入多香果和孜然籽，將鉢中材料磨至粗粉狀。這時混入胭脂及奧勒岡草，再添加鹽及大蒜，橙汁或

醋則一次倒入一點，將所有材料慢慢搗成膏狀，另外可適量加一點水，讓黏稠度更加理想。還記得小時候玩黏土的手感嗎？那就是你想要的黏稠度。

做好的雷卡多醬密封後放到冰箱冷藏，如此可保存數星期。按以上配方可製出半杯左右。

純正的西尼培克莎莎醬

在梅里達發現的各種食物中，西尼培克正是最讓我們欣喜若狂的食物之一。此名源自馬雅語，意思是「狗的鼻子」。乍聽之下頗不討喜，但請放心，配方裡不含任何與狗有關的成分。它只是用來表達莎莎醬的辣度。辣椒炙熱的程度讓人鼻水流個不停，就像狗鼻永遠溼漉漉的。

西尼培克莎莎醬的精彩之處，還不僅在其辛辣無比。它裡面除了放有猶加敦的王牌辣椒—哈瓦納辣椒，還加了一種阿拉伯苦橙（naranja agria），是造就出極品猶加敦醃漬海鮮的秘方。但是在美國很難找到這項食材，所以在我們介紹完西尼培克這道火辣珍饈的作法後，會簡述如何製作一種與苦橙效果相近的替代品。

遊走於猶加敦各地，我們發現的西尼培克改版作法也不在少數。雖然每種作法必定會放哈瓦納辣椒與苦橙，但除此之外，真可謂變化多端。這也是為什麼我們稱自己的作法為「純正」（genuine），而非「正宗」（authentic）—我們按照自己的理解將其原汁原味地呈現，但仍忠於傳統。

在墨西哥，西尼培克與其他莎莎醬統稱為pico de gallo，譯成中文就是「雞喙」，意謂其中細切的材料與雞食的大小雷同。莎莎醬裡

包含眾多切碎的素材，與其說是醬料（莎莎醬），嘗來更像開胃菜。在我們最中意的這項原味演繹的作法裡，還額外加入新鮮高麗菜，因此又多了一層風味和勁脆口感。

綠色高麗菜，剁碎或切絲，半杯

新鮮哈瓦納辣椒兩支，去籽、切碎（也可用他種辣椒代替，但就稱不上「純正」了）

半熟番茄兩顆，挖去果心，切成小塊

紅洋蔥一顆，剝皮後切成小塊

現榨苦橙汁半杯（或參考後面提到的替代品）

新鮮芫荽剁碎，三～四湯匙

先將高麗菜浸泡在冰水中一小時左右，讓它變得清爽酥脆。用蔬菜脫水器或廚房紙巾將水瀝乾。

將高麗菜與哈瓦納辣椒、番茄、洋蔥及苦橙汁攪拌在一起。在室溫下放兩小時，或放進冰箱冷藏一晚，食用前再添入新鮮芫荽片。約可製出二杯。

苦橙汁替代方案

按照二：一：一的比例，調和現榨葡萄柚汁、柳橙汁，和萊姆汁。調好後放上一小時。將容器封口後放入冰箱，最久可保存一天。

第4章

塔巴斯科辣椒： 肯瓊鄉間的解憂秘方

二〇〇九年十一月十七日，探險號駛抵紐奧良後，我們沿著城市周邊移動，打算查看一下艾達颶風是否也在路易斯安那留下洪水肆虐後的痕跡，一如上星期在猶加敦所見的景象。十一月九日時，我們還在墨西哥，當時艾達颶風已減弱為熱帶風暴。據新聞頻道發布的消息，當時它正要從紐奧良東邊的莫比爾灣（Mobile Bay）附近上岸。

紐奧良這回逃過一劫，累積降下的雨量不到五十毫米，彷彿是颶風往北發動攻擊前的熱身預演。不久後，艾達在阿帕拉契山脈下起傾盆大雨，雨量高達一百至一百二十七毫米，讓北卡羅來納附近的柯爾湖（Kerr Lake）水位高漲，超出均線三公尺。接著，它又朝著新英格蘭地區癡狂飛舞，大地挨了一頓毒打後，十五萬戶人家停電，六人不幸喪命，紐約到紐澤西州沿岸的城鎮全浸泡在滾滾洪水中。

儘管路易斯安那躲過這場熱帶風暴的正面侵襲，然而我們自西南開往紐奧良沿途，行經皮肯特森林河岸（Bayou Bois Piquant）和卡塔瓦切湖（Lake Cataouatche）一帶，路面上處處可見洪流過後的狼藉景象。路易斯·阿姆斯壯國際機場（Louis Armstrong International Airport）附近，視野中所有公路的分隔島都積著水，地上每個低窪處也都被水填滿。

我們停下來加油，順便補充些營養，大約在正午時分上路，前往拉法葉（Lafayette）。車行經過龐恰特雷恩湖（Lake Pontchartrain）和茉莉亞佩斯湖（Lake Maurepas），克雷格提醒我們注意窗外，只見沿著路邊及運河邊上的電話線桿倒了一地。類似景象也出現在向東通往

巴頓魯治（Baton Rouge）的灰熊溼地（Des Ourses Swamp）邊上，彎著腰的電線桿比比皆是。

整個肯瓊鄉間四處漫溢著幽暗水色，汛情嚴重。對於眼前大水氾濫的肇因，我們剛開始都猜錯了。沒錯，我們沿途所見的每處汛區水位都高得嚇人，卻不是艾達颶風造成的。假如說，在路易斯安那州的阿卡迪亞人保護區裡還存有所謂的「常態」，我們在墨西哥灣沿岸肯瓊鄉間所見識到的場景，便只是近乎「常態」。

不久後我們發現，密西西比三角洲一帶水位高漲的現象，是一連串糾結不清的事件聯手釀成的。人類的所作所為干擾了三角洲自我療癒的循環，密西西比河上游構築的堤堰及水壩，加上興建更多其他運河、溝渠、分流網路的推波助瀾，終於造成河岸區的三角洲及浮島下沉的苦果。這些土地流失後，臨岸的溼地接著遭殃，大水隨即覆蓋了原有的沼地植被。

密西西比河出海河道（Mississippi River Gulf Outlet，簡稱MRGO，許多人叫它Mr. Go）是最讓人詬病的一條運河。Mr. Go是美國陸軍工兵團開鑿的運河，總長一百二十二公里，將墨西哥灣至紐奧良內港的航程縮短了八十公里。運河開鑿後，立刻喪失了超過三千二百多公頃的沼澤及溼地，自動工開始，因海水流入而遭到侵蝕的土地面積更是難以計數。據估計，這條原本應該只有十八公尺寬的運河，今天在某些河段的寬度已超過九十公尺。卡崔娜颶風來犯時，海灣上的Mr. Go為颶風打開一道漏斗般的缺口，讓洪水順著運河一路湧入紐奧良的腹地，形同一條直達市中心的捷徑。卡崔娜颶風過後，美國陸軍工兵團決定封閉Mr. Go。

Mr. Go或許是人禍釀災最典型的例子，但還不是該溼地上唯一的運河。幾十年來，密西西比河上游不斷發展著激進的水利工程，逐漸掏空三角洲地區以往在週期性漲潮時沖積而成的底泥。天然島堤的原有植被剝離後，土壤隨之流失，由於無法獲得填補，島堤紛紛潰散。

當然，這種環境惡化的問題不只出現在密西西比三角洲。北加州沙加緬度河（Sacramento River）三角洲當中的島嶼也在河水中漸漸消逝，剩下的「頂峰」已低於河床水位。事實上，現在它們還得依靠堤堰及屏障的保護才能免於覆沒水中。目前看來，凡是在上游蓋有水壩的主要河川，其下游的三角洲都面臨相同命運。

長遠來看，海平面上升的不易察覺性令人憂心的程度，絕不亞於全球氣候暖化與極地冰帽消融的雪上加霜。密西西比三角洲發生的問題，後果也和石油及天然氣公司在灣區悖逆倫常的生態遺害同樣嚴重：他們為了鋪設管線及產業道路，挖掘渠道並強行穿山越嶺。從臨海端直接開挖挺進內陸的工程，進一步打亂了墨西哥灣沿岸自然生態間微妙的平衡，助長海水更深更廣地向盆地及河岸區推進。人禍與天災的聯合打擊效應驚人無比，從一九三〇年至二〇〇〇年，相當於人活了一輩子的時間內，就有大約八萬一千公頃的土地在三角洲上消失了一等同失去一個德拉瓦州。

這些都是可供查證的殘酷事實，但是還不如河岸地區在災後留下的瘡痕景象那般觸目驚心。首先看到捕魚場—有些或許是許多家族一個多世紀以來經常造訪的場所—已慢慢被日益寬廣的水道吞噬，還一併帶走你家的苦楝樹、檸檬樹、佛手瓜藤及胡椒叢。印第安霍瑪族人、肯瓊在地人、克利歐黑人，以及所有其他長久以來仰賴沿岸溼地間的蝦子、紅魚、比目魚及牡蠣維生的居民，此刻他們心中想的是，未來是否還能，或者說，該上哪兒去找到這些海鮮。他們舉目望向一大片茫茫水域時，心裡默默回想家族昔日漁場的位置，彷彿戰後的傷兵為自己早已截去的「殘肢」追思悼念。

換句話說，肯瓊鄉間的地面已不再堅實，陸地已不復見。現在這地方看來、聞來倒像是碗貝類雜燴濃湯，黝暗濃稠的醬汁上頭漂著幾許支離破碎的陸塊。

千頭萬緒間，我們西行至拉法葉探訪幾位廚師、辣椒農、食物史學家、音樂人，包括取名頗具創意的「失落河岸漫遊客」（Lost

Bayou Ramblers) 樂團成員，希望到時有機會聽取他們對本地獨特美食的有趣觀點，並分享他們在水患日趨嚴重的環境裡收獲食物所感受的種種變化。接著我們要去南邊的新伊比利亞 (New Iberia) 與艾弗里島 (Avery Island) —生產塔巴斯科辣椒醬的麥克漢尼公司 (McIlhenny Company) 總部—那裡是路易斯安那的辣椒歷史與辣椒醬生產重鎮。

我們造訪了阿卡迪亞郡，特別探究了塔巴斯科辣椒與肯瓊文化間的聯繫，並聽當地人講述墨西哥灣沿岸的滄桑過往。當時，電影《怒火地平線》 (*Deepwater Horizon*) 中描述的漏油事件尚未發生，我們仍然訪問了堅守家園的肯瓊農人及漁民，了解他們如何在颶風、人口外移、洪災、病毒等諸多變局中拚搏求生。

塔巴斯科辣椒造就了美國生產、享譽全球的塔巴斯科辣椒醬，它正是在此地，肯瓊地區的心臟，迅速發跡並締造不朽傳奇。今日，你能在世界各地超過一百六十五個國家及地區看到它。美國大兵的行囊中也放了一小瓶做為部分戰備口糧。在許多國家，塔巴斯科辣椒醬不但是美國的象徵，更是廚房餐桌上的必備之物。

艾弗里島一度曾是塔巴斯科辣椒商業量產的大本營，如今則將其有限耕地保留給一小片專事種子供應的辣椒植株，這些種子會在世界各地延續香火，讓塔巴斯科辣椒醬的生產無遠弗屆。此事的源由已是超過二十年前的往事，當時麥克漢尼公司一群有先見之明的人為了克服經濟與環境上的不確定因素、充分保障產品供貨，決定將塔巴斯科辣椒的生產擴大到肯瓊地區以外，包括中、南美洲的多個國家。

此舉影響甚廣，塔巴斯科辣椒播遷至許多不同生產基地，意味麥克漢尼公司規避了所有辣椒集中於一個籃子的風險。從許多方面來看，麥克漢尼公司的分散風險策略足可做為因應不確定性的典範—在生態及栽作環境不確定性愈演愈烈的情況下，他們表現出強勁的適應能力。

對我們而言，這家公司自我調適的策略組合宣告了未來的生存之道，不單適用於塔巴斯科辣椒，許多其他土生土長的作物、產品及生

產者同樣可以借鑑。若是我們能弄清楚塔巴斯科辣椒如何順應時勢，通過各種前所未見的考驗、變局，並在不同國家存續，想必更能洞悉其他傳統食物與其風土在未來半世紀中的自處之道。



此時，我們正循著「路易斯安那州美食路線」通過紐奧良的克利歐精華區進入阿卡迪亞中樞地帶，那裡是肯瓊料理與塔巴斯科辣椒醬的發祥地。車行穿越密西西比進入巴頓魯治，寇特開著車，克雷格專注在收音機選台，找到了「鱷魚電台」（The Gator）—電波訊號中已不再是英語，而是地方「通用語」肯瓊式法語。我們聆賞著「失落河岸漫遊客」成員路易斯·密夏（Louis Michot）唱的〈此生耽溺酒中〉（La Bouteille a Ruine Ma Vie），這是一首抒發飲酒心情的老歌，曾經風靡弗米利恩灣（Vermilion Bay），那兒離艾弗里島的辣椒田也不遠，我們甚至還從歌詞中記下了幾家酒吧的名字。接下來是一首博索萊樂團（BeauSoleil）的麥可·多塞特（Michael Doucet）所唱的〈火辣老媽〉（Hot Chile Mama）。這首歌讓克雷格聽得饑腸轆轆，一把抓出他準備在路上享用的飲料與食物。他讓大家分享一小包Zapp's克利歐辣味番茄塔巴斯科洋芋片，還有肯瓊嘉年華會龍蝦風味洋芋片，接著又遞來一包克利歐辣味番茄口味的。等大家都吃膩了洋芋片，他開始給我們嘗一些新鮮血腸，這是他在巴頓魯治的卡車休憩站商店買到的，想當年這道法國熟食鋪做為風尚推出的即興之作，後來成為反映肯瓊常民生活的滋味。

探險號疾駛在公路上，塔巴斯科辣椒熟悉的餘韻仍迴盪在大夥口中，我們不想錯過任何擦身而過的奇特景物，試著將途中所見所思深刻地記在腦中。在所有旅程中，沒有任何事物比沉浸在當地風味與當地音律，更令人渾然忘我、深刻感受異地風情。路易斯安那的阿卡迪亞確實不同凡響。



那天晚上，我們先到拉法葉拜訪了幾位朋友，然後貼著阿查法拉亞盆地（Atchafalaya Basin），沿著堤岸開了三十多公里，穿過甘蔗田前往亨德森（Henderson）。羅賓餐廳（Robin's Restaurant）赫然出現眼前，這裡有最道地的肯瓊料理，本地鄉親唸起這餐廳的名字時聽來像是「row-baan's」。剛進門幾秒鐘，主廚萊諾·羅賓（Lionel Robin）便向前迎接。他不僅是大名鼎鼎的肯瓊菜廚師，也是個名聲響亮的獵鴨人、獵犬馴養師、說故事大師。萊諾使用塔巴斯科辣椒醬做了大半輩子的菜；他和麥克漢尼公司那位老練的總裁兼執行長保羅·麥克漢尼（Paul McIlhenny）也有幾十年的交情，還替他做了幾十年廚師。說到兩人間的情誼，那可要從他們一起在陸戰隊服預備役的年代談起了。萊諾主廚備受推崇的許多佳餚中，包括大約五十種雜燴濃湯（gumbo）—每種各有千秋—還有他獨門調配的塔巴斯科辣椒冰淇淋，是種一吃上癮的美味，你會欲罷不能地吃上更多來澆息滿口熱焰。

當晚，萊諾並不只是禮貌性地跟我們打個招呼後就閃回廚房；他是真的對我們此行的任務感到好奇，因此拉把椅子坐下來和我們聊上良久。

其實在羅賓餐廳這所謂「良久」的三小時裡，我們一夥人輕鬆暢快地享用了五種不同雜燴濃湯、燜煮蛙腿、燜煮蟹、肉丸、美味的煙燻蟹，還開了兩瓶葡萄酒。正當我們酒足飯飽、心滿意足之際，萊諾為我們揭開甜點的序幕：首先嘗到了口感細緻的無花果冰淇淋，接著便是他那嗆辣的塔巴斯科辣椒冰淇淋，也是這場盛宴的總結。（萊諾豪邁地在一加侖自製的香草冰淇淋裡，摻入一整罐兩盎司裝的原味塔巴斯科辣椒醬。）

麥克漢尼公司目前在市場上共有五款不同辣醬，其中那款以醋及發酵的塔巴斯科辣椒泥製成的「原味」辣醬，在一八六〇年代推出。這是世上少數使用半馴化種「小米椒」（*Capsicum frutescens*）製成的辣椒醬商品之一。在目前已知的五種辣椒馴化種中，「小米椒」種下，依不同變異而明確命名的只有塔巴斯科辣椒、巴西馬拉蓋塔辣椒（Brazilian malagueta），和非洲鳥眼辣椒（African bird's eye）等野生

「亞種」(varieties)，因此有人認為「小米椒」只能算是半馴化種。此外，這些栽培變種都沒有發展成大規模農作。儘管栽植起來十足仰賴人工，但是塔巴斯科辣椒醬早已成為傲世之作倒是不爭事實，在各種為飲食增添火辣口感的瓶裝產品中，它的暢銷度無人能及。

說來奇怪，有關塔巴斯科辣椒是如何從墨西哥引入路易斯安那，充滿了光怪陸離的說法。路易斯安那歷史學家夏恩·伯納德(Shane K. Bernard)搜集了四種版本的口述歷史，各自描述這種原生自拉丁美洲的辣椒在南北戰爭期間傳到路易斯安那的不同方式與日期—而四個版本中，有三個都來自麥克漢尼家族成員。或許有件事倒是比查出確切史實更加重要，那就是自從愛德蒙·麥克漢尼(Edmund McIlhenny)在一八六八年首度將塔巴斯科辣椒泥加上鹽與醋調出一種滋味無窮的辣醬，並寫下配方後，這道配方便原原本本地流傳至今，從未更動。即便今天塔巴斯科辣椒移至他地栽種，但是成熟後經過研磨、摻鹽的半成品還是會運回艾弗里島，由土生土長的肯瓊人親自為全世界做出大家口中的塔巴斯科辣椒醬。

其中一個版本的口述歷史是這麼說的：南北戰爭結束不久，有個叫葛里森的南軍士兵從墨西哥塔巴斯科州回到紐奧良，送給愛德蒙·麥克漢尼一些莢裡帶籽的塔巴斯科乾辣椒，這個辣椒屬中獨特的成員，以其紅色外皮聞名。儘管路易斯安那的農人可能已種植源自墨西哥東部的幾種辣椒好些日子，但一直要到一八八八年，植物學家將愛德蒙的塔巴斯科辣椒植株製成「模式標本」(type specimen)時，它才變成這種小米椒亞種的俗名(當時小米椒種也才正式命名不久)。一百五十年後的今天，也唯有此一小米椒亞種在美國受到頗具規模的栽種。

大部分的那段歲月，商業化的塔巴斯科辣椒種植只出現在近在咫尺的弗米利恩灣，靠著由墨西哥灣湧入河岸的微鹹水分灌溉。就這樣年覆一年，人們在那八百九十公頃、稱為「比提昂斯」(Petite Anse)的沖積鹽丘所包夾的二十四公頃可耕地上，不停變換位置，播下他們的傳世種子。比提昂斯島堤形成的庇護區就在距離弗米利恩主

灣道不遠處，幾百年來，這兒的灣岸一直是獵人、漁民和採鹽人的謀生之處。在艾弗里家族買下整片比提昂斯之後沒多久，這裡的郵局便改名為「艾弗里島分局」，隨後整個鹽丘地區都被稱為艾弗里島。

這裡彷彿自成一個小天地，是不少艾弗里家族與麥克漢尼家族後裔的居所，也是許多在辣椒醬生產線上討生活的人、採鹽人、油井工、數千種熱帶植物，以及成千上萬候鳥的棲身之地。

說來倒又令人驚奇，因為在墨西哥灣沿岸，艾弗里島上擁有少數地勢最高的安全地塊，這要歸功於鹽丘地形沖積使得比提昂斯高於海平面五十公尺。比起墨西哥灣沿岸大多數天然島堤或海岸線，艾弗里島上的高地儼然為肯瓊的亞拉拉特山，是個諾亞絕對會讓方舟停靠的高山庇護所。人們對過往的歷次災難記憶猶新，不論是一九二七年大洪水及麗塔颶風帶來的惡夢，還是在鹽水侵蝕下，加上灣區及河岸不當擴展以致密西西比三角洲淹沒大半，已導致長達數英里的農田與家園全都遭海水吞噬。旅遊文學作家邁克·提維爾（Mike Tidwell）在他那悽美動人的書籍《告別河岸》（*Bayou Farewell*）中，提及一位肯瓊捕蝦人巴布斯·李德（Papoose Ledet）對他說的話：

我們在沉沒。正在沉沒。不是只沉少少一點。他們說，每隔二十分鐘左右，一塊足球場面積的路易斯安那土地就變成海水……他們手上有衛星從太空拍的照片，可以看到我們每年失去多少陸地。看了你會汗毛豎起。

當我們和路易斯·密夏這位家族自一七六五年起便世代居此的肯瓊提琴手會面時，猛然醒悟他把樂團取名為「失落河岸漫遊客」的原因。「你問我小時候有沒有注意到河岸水位出現變化？當然有，只是在我現在住的拉法葉附近，當時的水位還沒這麼高，不過在我們家常去釣魚的地方就相當明顯……例如在拉福什（LaForche）河岸，整片

水域延伸的區域確實已擴張了。你隨便找個肯瓊較為古老的區域看看，像是黃金草原（Golden Meadow），會發現它們幾乎全都淹在水裡了。」



我們開著車在肯瓊地區轉了幾天，發現很難對周遭的蕭瑟景況產生共鳴：四下望去，整個地區幾乎都是暗沉的潟湖，湖面下隱藏著不祥兆頭。阿卡迪亞好比一塊海綿—在這塊吸飽水分的海綿上，恐怕已難找到可以讓塔巴斯科辣椒保持根部乾爽、不長真菌及霉菌的容身之地。

四周全都呈現出被水蹂躪的面貌，不禁讓人想問：塔巴斯科辣椒還能在阿卡迪亞忍耐多久，才會像許多肯瓊人一樣完全遷至高地？卡崔娜和麗塔颶風過後的四年中，路易斯安那州居民走了一成，而在南邊肯瓊地區的幾個郡裡，人口流失率接近三～五成。有些偏僻地區的人口本已逐年下滑，如今的人口外移潮使得原已窘迫的勞動力進一步惡化。一九六〇年代時，路易斯安那州靠著採椒人親手收割好幾千英畝的塔巴斯科辣椒、卡晏辣椒和甜椒；相較起來，如今路易斯安那的辣椒農業根本是小巫見大巫。路易斯安那農業鼎盛時期生產辣椒的農田大都遭到棄置，至今僅留下不到四分之一。

一問一答之間，又不得不提到另一個問題：天候型態變動導致的環境變化—體現於海平面升高和愈來愈頻繁的風暴—是否直接造成路易斯安那的辣椒田減少及人口外流現象？其實並不盡然。回顧歷史，路易斯安那州每年喪失約六十五平方公里的溼地及圩田，主要原因還是與過去一個世紀來土地沉積物不斷掏空、造成地層下陷有絕大關係，且其影響更甚於全球氣候變遷。

話雖如此，即使目前氣候不穩定引發的變化對墨西哥灣沿岸影響相對不大，但從日益猛烈的颶風到海平面上升等種種現象，已可預見氣候因素將在災難綜效中愈發凸顯自己的分量。誠然，科學家應該避免老是把大自然的不幸事件全都怪罪給氣候變遷，但換個角度想，假

如全然漠視氣候問題也是干擾墨西哥灣沿岸農漁民作業的原因之一，又何嘗不是卸責的駝鳥心態。

我們從拉法葉駛往新伊比利亞，那裡曾是阿卡迪亞所有辣椒信徒的首都。一九五〇到一九六〇年代間，它是全州的辣椒生產中心，每兩年就新開一家辣椒醬工廠。「特萊佩辣椒醬」（Trappey's Hot Sauce）便創立於此，同樣地點也誕生了「路易斯安那辣椒醬」、「紅魔鬼辣椒醬」，還有「魔廚辣椒醬」等廠牌。此外，麥克漢尼公司及其塔巴斯科辣椒醬的生產工廠就在小城西南方十四・五公里處。

我們從城北進入新伊比利亞，剛開始實難想像此地曾經有過辣香四溢的熱鬧光景；路邊看不到辣椒田，只有零星的甘蔗田，也沒有出現任何招牌或歷史性標誌。此刻，新伊比利亞的身影彷彿已從昔日光輝中退位，棄置的店面委婉道出早期舉世聞名的榮耀，現在的景象則一如墨西哥灣沿岸眾多沉睡的城市。

我們到新伊比利亞的維克多小館（Victor's Cafeteria）吃早餐時已近午時—在詹姆斯・李・柏克（James Lee Burke）的小說裡，這是肯瓊偵探大衛・羅比喬克斯（David Robicheaux）最常待的地方，所有鄰桌的退休人士和老鄉親千篇一律地聊著天氣。每張造型簡易的木質桌邊圍著四到六人不等，桌面上擠滿了盛放燕麥粥、荷包蛋、比司吉與蘸汁的盤子，還有小瓶裝的塔巴斯科辣椒醬及路易斯安那辣椒醬。當下我們所見正是柏克在小說中描寫的，那群「每餐必佐以卡晏辣椒或黑胡椒黃樟秋葵雜燴，否則食不下嚥」的人物。

他們操著濃重南方腔，喋喋不休地從天氣變化扯到任何其他話題。「這個颶風季到底有完沒完？」、「艾達掃過這兒時，那些傢伙攔那坑上的排水泵浦還有沒在動？」、「我說那個風暴走後，那些傢伙在園子裡放了些啥東西？」

近日，針對辣椒田與螯蝦巢（淡水龍蝦穴）的流失，以及阿卡迪亞最南端群落的沉淪，路易斯安那的兩位氣候學家巴瑞・凱恩（Barry

Keim) 及羅伯特·穆勒 (Robert Mueller) 試著想弄清楚究竟氣候變動在其中種下哪些禍根。

墨西哥灣沿岸許多地區的陸地正在消失。陸地遭大海吞噬的原因頗多.....最嚴重的問題是.....自從密西西比河岸建了堤堰系統，臨海溼地底層便被掏空。河水已無法自然地在地區內沖積，以便逐年為土地留下一層沉積物（即當初臨海溼地形成的原因）.....溼地有利於吸納海浪衝擊的能量與潮水，颶風來時能為我們提供屏障，因此必須加以重視這個問題。

有鑑於近年卡崔娜和麗塔颶風造成有如毀天滅地般的破壞，他們最後的註語更是一針見血。他們表明，即便全球暖化並非催生更多風暴的罪魁禍首，但確實是造成大規模潛在破壞的主因之一。

自一九七〇年代中以降.....風暴生命週期的延長與力度增強，在在提高了颶風令人難以招架的破壞潛力。這個趨勢將隨著全球溫度不斷升高而持續，而人類在海岸構築的工程更會讓情勢一發不可收拾。



我們驅車離開新伊比利亞往南行進，看到一瓶巨大無比、正在傾倒的塔巴斯科辣椒醬。它掛在一張巨大的看板上，看板上頭簡單地寫著：「前往艾弗里島。在此轉彎。」

沿著幾乎溢出的運河邊以及上頭覆滿爛泥野草的堤堰道行駛，我們一邊回想著，肯瓊地區以往的歲月裡，是否曾需要吸收一如過去四年間出現的水量。寇特想起蘭迪·紐曼 (Randy Newman) 的一首歌〈路易斯安那一九二七〉，歌詞中提到的那場歷史性大洪水淹覆了一

條寬八十公里、長一百六十公里的長形地帶，幾個月裡接連不斷的傾盆大雨造成了四億美元的損失。克雷格腦海中浮現了卡崔娜颶風災後追悼音樂會的電視畫面，節奏藍調歌手亞倫·內維爾（Aaron Neville）在音樂會上用自己的風格吟唱此曲。蓋瑞則想起了威廉·福克納的小說《野棕櫚》（*Wild Palms*）中一篇名為〈老人〉（Old Man）的故事裡令人不寒而慄的情節，敘述一名已被定罪的犯人在大洪災裡奮力救起一位孕婦，卻對即將臨盆的她不知所措，此時他們周遭載浮載沉的數百人行將溺斃。

隨後我們問到住在新伊比利亞、任職於麥克漢尼公司的歷史學家夏恩·伯納德，幾十年過去了，這許多災難對新伊比利亞的社會結構帶來什麼影響。

「人民因而團結起來。」他語氣淡定。他在檔案中翻了許久，找出一份愛德華·麥克漢尼（E. A. McIlhenny）於一九二七年五月二十八日寫給費城姻親喬·克拉克（Joe Clark）的信函：

汛情真的糟透了。泰克河岸以東所有農田都淹在水裡，看來南新伊比利亞的西半部農地即將不保。新伊比利亞市區局部陷入水中，水還不是太深，不過住在低窪地段的居民不得不遷走……我家裡已收容了大約三百人，白人和有色人種都有。基本上他們都是農民，我為他們的近六百頭牲口提供草料，我自己的牛全部從牧草地上移走了，把地騰出來讓這些蒙受水患的農民使用。目前你的住所還不需要提供給難民。但是萬一新伊比利亞的水災又多淹個好幾尺深，就很難講了，儘管我認為情況不會壞到那種地步。如果發生任何重大變化，我會再寫信告訴你。

我們接著問夏恩，二〇〇五年颶風來襲時他的處境，他靜默了好一會兒，似乎有股惶惑之情讓他無法言語。之後，他緩緩道出：「麗塔

襲擊前，我已經撤到拉法葉了……颶風離開後第二天下午，我才開車前往艾弗里島。你曉得吧，那已是九月最後一個週末，我一路開過新伊比利亞，心想風暴已經過去了，我們也避開了最壞的狀況。

「沒想到當我抵達島上時，看到的情景讓我膽戰心驚……很多人趕著離開，車行進入艾弗里島前，我穿過一大堆淹在水裡的農地。那時洪水才剛開始漲起。平常在這個時節，農人們應該正忙著採收滿地的塔巴斯科辣椒，可是那次所有作物幾乎全毀。你可以找哈洛德問問。」

他所提到的哈洛德，指的是麥克漢尼公司副總哈洛德·歐斯本（Harold Osborn），別名托克（Took）。他曾誠意十足地說，如果我們想在辣椒生長期到艾弗里島走走，他會好好盡地主之誼。聽說在他來到麥克漢尼公司負責作物生產、研發及溼地重整計畫之前，曾在阿拉斯加及非洲等地工作。

在我們回過神之前，就已經離開新伊比利亞主岸，正要通過一條跨越河口的短橋，上面有個收費站，過了橋就進入艾弗里島了。我們先參觀了辣椒醬工廠，調閱一些歷史檔案，大約下午三點左右我們見到了哈洛德。他是個隨和而周到的人，交談時渾身散發著獨特氣質，展現出十足得體的幽默與敏銳的洞察力。就在我們走進他的辦公室還不到十分鐘，他就慫恿我們應該上他的車，由他帶著我們把全島走透透，而不該只顧著看一旁熱帶植物區裡那八公頃的辣椒田。

哈洛德讓我們見到了大洪災期間愛德華·麥克漢尼騰出來讓鄰近農民安置牲口的牧地：「每次一遇到大洪水，艾弗里島就成了這兒的難民營……不只二〇〇五年的卡崔娜和麗塔颶風，或是更早的大洪災，我們也遭到二〇〇八年的艾克颶風侵襲。每隔幾年，人們就會躲到這兒的高地上。」

這時哈洛德臉上掛著一副誇張的受難者神情，慢吞吞地為話語增加更多題材：「嗯，對我來說，卡崔娜颶風讓我最難熬的，就是幾乎所有親戚都擠進了我們家，一直待了整整三個星期！」

他說到這裡笑了起來。「這難民營拯救的不只人類，當鄰居的牧地淹掉了，我還得想法子處理那些牛隻。我們比照二○年代的作法，把牠們趕到一塊舊農地裡。有段日子島上將近六百頭牛就在暫時安置那兒。不過在這兒就是這樣……如果有人洪災中受害，或是燒掉了房舍或穀倉，大夥都會伸出援手。」

接著，哈洛德帶我們來到一塊地勢較低的地，一排排塔巴斯科辣椒植株整齊地在地面上排出嚴實的陣列，滿滿豎立著令人雀躍的紅、黃、橘紅果實。色彩繽紛的辣椒耀眼如熾，襯映在及胸的暗綠枝葉中，貪婪地嚼食晚秋午後的陽光。我們摘下少許嘗著；先是震懾於火焰般的灼熱，不久，塔巴斯科辣椒獨有的風味浮現，在口齒間留下一陣餘韻。

我們駐足之處的下方，是另一塊實驗用的塔巴斯科辣椒田，邊上長長的幾道甘蔗渣與辣椒泥漿混成的堆肥將其隔開，再過去一點有一片柏木沼澤地，那裡便是哈洛德協助重整的溼地。溼地後面，已可見到遠方的海平面，弗米利恩灣上波光蕩漾。

現在，我們有機會問哈洛德關於夏恩在麗塔颶風隔日見到的田地景象。我們發問時，哈洛德正走得緩慢而吃力。聽到了問題，他停下腳步，指著前面的田地，拍了拍自己的腿。

「麗塔颶風來的時候我的遭遇嗎？」哈洛德神色黯然，無奈地聳聳肩。「呵，當時我就在這裡，親眼目睹一切，不過那時我的狀況很不好。老實說，我真不記得是我，還是路易斯安那的情況更糟。颶風來的三個禮拜前，我才摔斷了腿。我撐著拐杖，又吃了止痛藥，行動很不方便。等我好不容易走到這裡來看個究竟……」

哈洛德指著一叢辣椒。大家走了過去，進到田中深處。

「……我當時大概就站在這，就是我們現在位置。到了這裡，就沒法再走下去了。因為大水漲到了那邊那棟房子旁……看見朝那方向擺放的一堆堆裹起來的紅色泥團嗎？當時那裡整個淹在水裡。應該還

不只，那時水深超過二・五公尺。波濤湧起時高達二・七公尺，接近三公尺。聽我說，就在我們現在站的田地上，那時已可看見眼前浪頭上的白沫。當時，從這兒一直到那一頭的樹林全都淹在海水裡。」

我們試著想像托克當時的心情，當他發現自己平日忙碌中看了不下千遍的農田景觀突然成了汪洋一片，心中的驚駭恐怕終生難忘。那種景象必定令人喪膽，大概就像是諾亞在方舟上啟航時所見到的場景。蓋瑞好奇地問起島上所剩不多的幾片田中，完全被水覆蓋的那片塔巴斯科辣椒田後來的下場。

「唉，」哈洛德嘆了口氣，「本來可從這片田裡收集到的種子全都泡了湯。不過這附近幾塊地裡種的辣椒全是用在取籽或研發用途，也就是說，辣椒作物並未因水災而發生損失。為了避免這些植株出事，事前我們的確已有防備，在其他地方貯藏了足夠的辣椒種子。簡單說，我們沒有向保險公司提出農損求償，而是自己採取了防患未然的措施。但你聽好：海水隨著浪頭席捲到我們做辣椒醬的工廠時大約只剩七、八公分高。但是水還是滲進了庫房，我們的辣椒泥就存放在裡頭一個個橡木桶中。我們趕緊把桶子從地面移往高處，還好桶子能浮在水上，所以庫房裡的損失也不嚴重。倒是事後，我們開始認真思考如何改善防洪堤，以免同樣情形再度發生。」

在整個肯瓊地區，艾弗里島上的塔巴斯科辣椒田算得上是少數幾處最安全的地方，不過卻不是絕對安全，還是有成畝的農地遭到洪水摧殘。此外，這片成畝的農地相當容易受到強風豪雨的侵害。

令人意外的是，為了確保麥克漢尼公司每年都能向全球主顧提供充裕的塔巴斯科辣椒，上述問題還不是哈洛德最嚴峻的挑戰。世界各地熙攘不定的政治局勢、政變、獨裁專制等問題，都在他要面對的挑戰清單上。塔巴斯科辣椒主要是在精挑細選的幾個拉丁美洲國家地點依照契作栽種，自一九六〇年代中期以來一直是如此。他們從幾個拉丁美洲國家中挑選出表現最佳的契作農，艾弗里島上僅剩的幾塊田地則用作培育原種子（seed stock），育成的辣椒籽分別送到這些契作農

手裡。讓哈洛德決定將辣椒種植地移往他處（那些政治上不如美國穩定的地區）的原因，並不是艾弗里島無法承受洪水或颶風，而在於肯瓊地區勞動力持續下滑，以及辣椒田裡連年發生、無所不在的新種病毒與象鼻蟲危害。

許多鄉親在新伊比利亞當年辣椒熱潮帶動的繁景中，靠著種植及採收辣椒而致富。理察·修德（Richard Schweid）在他的《肯瓊文化與辣椒見聞》（*Hot Peppers, an exploration of Cajun culture and Capsicum*）一書中提到，一九七八年中，一個塔巴斯科辣椒農可從每英畝土地獲得大約三千七百五十美元的毛利，相當於二〇一〇年時的一萬三千〇四十・四美元。在大多數種植蔬菜或穀物的農民眼中，這可是一大筆財富。然而，傳統的栽作方式完全仰賴人工，耕序及採收都相當繁瑣費時。在此同時，美國其他辣椒產地，比方說新墨西哥州和加州，已開始和種子及育種科技結盟，從而得以實施機械耕作。這些地區生產的變種一年生辣椒果實較大—哈拉貝紐辣椒，或新墨西哥州出產、用來鑲填食物內餡的辣椒，果實幾可長達三十公分。反觀塔巴斯科辣椒的成熟過程就較無章法且缺乏規律—由此可見，它在業界盛行的作物改良風潮中鮮少受到干擾—以致與機械化農法格格不入。在馴化野生種植物時，農民自然會先選擇讓該植物的果實變大，以便讓野生種植物成為人工栽種的作物。

大約就在人力採取辣椒的成本攀升之際，石油業開始在地方上激盪起新一波風潮：比起論件計酬收割作物所得的酬勞，石油業提供了缺乏技能的勞工按時賺取較高薪酬的工作機會。路易斯安那的辣椒採收人一批批地離開田地，最後成為油井旁的雜工、卡車司機或埋管工人。

對於公司需要走出肯瓊地區尋求發展一事，哈洛德直言不諱：「現在當我們考慮該到哪裡去種塔巴斯科辣椒時，病毒問題還有想當然的勞動力來源，都是關鍵決定因素。但是各種類似情節卻好像不斷上演；每一年每個地方都會出現不同的問題。沒錯，我們的某些種植區面臨其他地方沒有的風險。曾經在北方種植區困擾我們許久的辣椒

象鼻蟲，到了達連隘口（Darién Gap，位於巴拿馬和哥倫比亞之間）以南就再沒見到了。我們還遇過菸草鑲嵌病毒（tobacco mosaic）、黃瓜花葉病毒（cucumber mosaic）、馬鈴薯Y病毒（potato virus Y）。這些病毒有的透過薊馬蟲（侵擾農作物的一種小害蟲）傳遞，有些是甲蟲帶來的，也有藉著粉虱（whiteflies）散布的。現在我們知道無法單憑肉眼辨識出所有病種，你不能假定所有徵狀都是來自某種特定病毒，因為作怪的病毒可能不只一種。」

哈洛德滔滔不絕，顯然他曾仔細研究過這些課題：「我們現有的塔巴斯科辣椒植株似乎能夠對抗線蟲，但我不認為它們是我們或任何人特意經過雜交栽培出來的。看來那應該只是我們透過目視方法選取外型健壯植株繁殖的結果。基本上，它還是原生種，我們在田地裡還觀察到許多從這種原生種變異衍生的辣椒種。那麼，我們的種子在拉丁美洲不同種植區長出的辣椒，嘗起來的風味是否大不相同呢？就某種程度來說確實如此，所以我們要將它們調和以便保持一致的產品風味。的確，來自不同產區的批次聞來、嘗來絕對不同，甚至同一產區不同年份的辣椒之間也有差異。」

「麥克漢尼公司在拉丁美洲生產辣椒的作法上，如何解決那些潛在的威脅呢？」克雷格提問。

「我們選擇遠離病毒以降低風險。不過在拉丁美洲的種植區，問題還是沒完沒了——譬如薊馬蟲、熱帶風暴、政變……但是不管怎樣，我們還是設法在多年前剛去發展時的幾個地點堅持下來。目前有些農民甚至還是當年我們招募的第一批契作農的孫子呢。」

回到辦公室後，大家坐了下來，這時，我們想問問哈洛德我們心中的「頭號疑問」：塔巴斯科辣椒醬究竟如何保持不變的在地風味——或者說，風土？畢竟，現在這些辣椒是在六個國家中至少十二個不同種植區分別產出的。對此，哈洛德故作神秘地提及麥克漢尼對辣椒品質的一些控管機制：所有原種子都須產自艾弗里島，再送交各地種植；各種植區將辣椒研磨成泥後，也必須摻入艾弗里島提供（隨原種

子一起運到)的鹽，然後立刻盛入原來的橡木桶內；各種植區的辣椒泥送回艾弗里島後，要先「和在一起」，才能進行後續處理。

曾經從事採鹽業與林木業的哈洛德，在提到關於塔巴斯科辣椒醬的「風土」時，想到的絕不只是辣椒的口味。只見他舉起右手，豎起四根手指，娓娓說道：「製作塔巴斯科辣椒醬必須具備四個不同要素，缺一不可：辣椒本身、艾弗里島本地鹽丘所產的鹽、按古法以穀物提煉的醋，還有我們用來讓辣椒泥發酵並陳放的橡木桶。」

我們聽完無不錯愕，因為一般來說，人們對「風土」一詞的定義頗為狹隘，多半是指氣候，或是土壤對某種作物口味風貌的影響，釀酒的葡萄即為一例。然而，依照哈洛德的說法，讓一種辣椒產品風味獨特，背後成因竟是如此錯綜複雜。

「首先，每一年的生長期過後，我們會收到大約一百三十五公噸的成熟辣椒，那全都是手工採收的紅色果實。雖然它們多少會有基因變異，但還是同屬單一原生種。換句話說，我們並未從辣椒中發現近親繁殖衍生的問題。辣椒收成後—除了哥倫比亞不讓我們收取辣椒之外—我們用自己島上生產的鹽來醃漬辣椒。

「這裡的鹽妙就妙在它的顆粒較粗，幾乎就像猶太粗鹽，但猶太粗鹽一般都還得經過精煉。我們的鹽打從恐龍橫行的侏羅紀時代至今就沒有溶化過。嘗起來似乎更鹹一點，除了化學成分的關係，我想鹽花大也是原因。我們產品的鈉含量低，但是無損鹽所增添的特殊風味。」

說到這兒，他分送我們每人幾小瓶塔巴斯科辣椒醬。「接著，拌了鹽的辣椒泥將在橡木桶中陳放三年。剛調好的辣椒泥不太可口，就像傑克丹尼爾威士忌，得在桶中陳放三年風味才棒一樣。年份淺的辣椒泥有點嗆人，曉得吧，酸酸的，帶點水果味。放得愈久，水果味愈少，酵母也愈多，風味就更加細緻。我們很想找出過程中都產生了些什麼物質，但技術上來說，我們還不確定。發酵期間只占了其中六個星期，所以比起整個陳放過程，可能只貢獻了部分風味。另外，我們

堅持用山毛櫸木乾餾的醋—其他醋漬辣醬幾乎全用化學設備釀的醋。我們照傳統方法釀醋，放了醋母後需要幾個星期才發酵，不像使用釀醋設備，加了母菌後幾個小時速成。」

夕陽即將西下，附近大樹枝桠下的陰影悄然落下。艾弗里島美得令人激動，哈洛德清楚看到我們內心的讚嘆寫在臉上。

「我得說，我們這裡跟使用其他辣椒製作辣醬的製造商不同，我們是沒辦法隨便找個地方買塔巴斯科辣椒的。我們在這兒培育自己的種子，還花功夫研發最佳的栽種方式，希望在拉丁美洲的各個種植區加以實踐。艾弗里島上可供闢為良田的土地大約二百公頃，但近年來我們的使用面積已降到二十三公頃以下。事實上，今年只用了八公頃來栽作。我們現在已有大約一半的農作使用滴管灌溉系統，我們以身作則，讓拉丁美洲各個地方的伙伴也有意願採用這種省水作法……」

哈洛德語畢停頓，下午五時的餘輝在他表情豐富的臉龐襯映出一份深思熟慮。就在此刻，我們即將向哈洛德·歐斯本告別之際，他淡淡說出麥克漢尼公司與此傳世辣椒間最有趣的一條圓融共處之道。

「我說，引導我們最重要的一項認知就是：我們在艾弗里島生活、工作的方式，都是為了這裡的生態能夠永續下去。假如我們糟蹋了自己的老巢，不單我們自己或近親們受害，還會禍延子孫。因此我們做每件事情，都會把可能的後果先想清楚—從資源耗用到管理作法—不是只看短期內生產線上的影響，更在意好幾代之後或許會出現的效應。

「意思是，我們要牢記：我們在艾弗里島上經營麥克漢尼公司已經過了九個世代。如果你把即將出生的世代加進來的話，這兒已經住過十一代的人了。」

我們起身向哈洛德致謝並告辭，他也祝我們一路平安。探險號開到收費橋時，太陽已下山，我們將艾弗里島上的小宇宙拋到身後，回到原本偌大的世界。我們飛馳駛往紐奧良，希望能在路易斯·密夏的

樂團九點上場前趕到嗨吼酒吧（Hi-Ho Lounge）。運氣不錯，才剛過八點我們就到了，所以我們有機會和路易斯喝杯啤酒，同時聽他用迷人的肯瓊腔訴說心中抱負。

路易斯除了是位音樂家和民俗學者，也從事文化資源保護工作，曾參與阿卡迪亞文化資源中心（Cultural Resource Institute of Acadiana）的多項計畫。他先對我們談起他打算為所有阿卡迪亞的肯瓊家庭建立一個傳統蔬菜的種子銀行，一旦需要時可充當諾亞方舟的角色，同時也能振興流失中的傳統蔬菜多樣性。在我們有機會深入了解他的想法前，「失落河岸漫遊客」的其他成員已在台上喊他上去試音。

等待演唱開始時，樂團的名稱再次浮現我們腦海，還有他們出的CD專輯標題〈迷失河岸〉（Bayou Perdu）。為何在此時此刻取了那樣的名字？這位年輕的肯瓊人路易斯是擔心迷失些什麼？往後他們將在哪兒漫遊下去？等到沿岸侵蝕、河岸因水道變寬而萎縮，或是原先靠著沉積物滋養形成、而今遭風暴沖刷殆盡的河岸整個沒入海灣後，還有辦法再回到先民的田地、果園、屯墾地嗎？

樂團的演唱開始了，歌聲飄揚起來，迴盪在嗨吼酒吧的人潮頭上。舞台上，路易斯、他的弟弟及朋友們忘情投入於表演中，我們感受到他們內心的激情。這股神奇的情感衝撞並非來自他們吟唱中帶有的殷盼或渴望，而是某種發自內心的聲音呼應著他們最原始的初衷：倘若此刻你不強烈地唱出自我，或許就要失去一些心靈深處、根植於某塊土地，或為之奮鬥、屬於文化及家庭的珍貴情感。

低音大提琴手艾倫·勒弗勒爾（Alan LeFleur）把夾克甩在一邊，只穿著內衣和牛仔褲，頭戴一頂絨線帽，輕輕撫弄著一把斜倚地面四十五度的巨大木質樂器，就像在試著喚醒剛從水裡救起的一條生命。節奏吉他手卡文·卡魯斯（Cavan Carruth）是個魁梧的禿頭大漢，襯衫、帽子都脫了，瀟灑的手勢彷彿正狂野地扯著一把舊電鋸的拉繩開

關。克里斯·庫爾維爾（Chris Courville）是鼓手，將那組鑼鼓敲得震天價響，早已驅走各路邪靈。

路易斯的弟弟安德烈（André）一黝黑、捲髮，使弄著手風琴—雙臂劇烈縮放起伏，像是即將吹起一條超大型救生筏。路易斯拉著小提琴，身軀伴隨節奏擺盪，陶醉在半夢半醒間的他，宛如透過音律行頂禮膜拜，祈望神明全力相助喝止洪水、彌平高漲的海面，庇佑肯瓊的法裔子民得以繼續繁衍。

現場的觀眾—此時已分不清台上台下，全體浸淫其中、神魂顛倒—隨聲附和，歡欣雀躍。人群在嗨吼酒吧的小小舞池裡轉圈起舞，緊扶著彼此的肩膀或腰臀，奮力求生般扭動著身體。每當路易斯·密夏結束一段二步舞曲或華爾滋時發出肯瓊式的尖聲歡呼，大家也跟著歡聲雷動並熱烈鼓掌，亦隨著貝斯手與吉他手凌空飛身的姿勢奔放跳躍。

酒吧裡的活動在意義上超過了靜態表演、有氧運動，或文化慶典。這是一種讓人通體舒暢的告解，大家確知如果自己與這塊土地還想存活，可不能隨隨便便地過下去，必須洗心革面、力挽狂瀾。否則大水終將吞噬一切，下場悲悽。

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

塔巴斯科辣椒

經過人類馴化的五個辣椒種中，塔巴斯科辣椒需要特別加註星號標示。因為有個小問題：嚴格來說，它並未完全馴化。沒錯，塔巴斯科辣椒屬於馴化種下的一個亞種，巴西馬拉蓋塔辣椒和非洲鳥眼辣椒也一樣；其野性依舊—這幾個亞種及其親屬常見於家中的花園、後院、圍籬間。塔巴斯科辣椒又屬其中異數，它是為了製作塔巴斯科辣椒醬而生。

為了方便驗明正身，馴化的辣椒主要包括幾項共同特徵：果實下垂或懸掛著（而非筆直向上挺立）、果體較大、成熟後仍然留在植株上不會掉落（按技術語彙來講，就是少了「脫離層」）。反觀塔巴斯科辣椒植株：低矮嚴實的灌木，長約五公分的圓錐形果體向上生長。其果實成熟時，顏色會從綠色轉成紅色指甲油般色澤，稍稍輕觸就會從植株上掉下來—自遠古演化而來的播殖功能發生作用，方便鳥類取食並散布種子。有人容忍它固執的小米椒脾性，仍把它當作馴化種來培育，照這點來看，它得深深感謝麥克漢尼公司的塔巴斯科辣椒醬製造者，因為只有他們願意栽植這種辣椒。事實上，塔巴斯科辣椒醬使用的亞種與小米椒種的區別並不大。但是在小米椒種家族中，百分之九十九的商業化應用是塔巴斯科辣椒醬所造就的。

當我們提到塔巴斯科辣椒醬，各種讚譽之詞紛紛冒出一老牌、美國經典、正宗—還包括一個在各方面當之無愧的讚許：第一次，即人們此生第一次經歷或嘗試的辣食、辣醬，或辣椒。我們腦中有個專屬於所有「第一次」的特別區塊—這兒收藏的許多片刻比其他記憶更加鮮明。初吻、第一輛車、第一隻寵物、孩子咿呀發出的第一個字，還有第一次離家。倘若你無法斬斷辣椒及辣食與你的千絲萬縷，必定記得今生咬下的第一口炙辣。對於絕大多數未曾生活在新墨西哥州或美

墨邊界，或不曾以西班牙文abuela稱呼自己祖母的美國人來說，他們此生第一次吃辣的經驗，多半來自塔巴斯科辣椒醬。我自己就是。

大約七歲的我，那時正準備享用週末早餐—雙面煎的嫩荷包蛋加土司—然後習以為常地擠上一坨番茄醬。你看，我也一樣喜歡把深紅色的番茄醬抹在黃澄澄的蛋黃上面，就像在調色盤上暈開顏料。接著我把土司掰成小片當作畫筆，蘸著調好的顏料開始在盤中畫出我的巨作，再把我的土司畫筆吃下肚。很快地，土司畫筆要用完了，我就把剩下的土司當成板擦，看著這幅可以吃的素描魔術板上短命的橘色畫作，心裡惦量如何利用有限的土司把它抹光吃淨。廚房的流理檯上，塔巴斯科辣椒醬的瓶子就擠在番茄醬一旁，我一時興起—可能因為它也是紅色（說不定可以把橘色畫得淡一點呢？），還是番茄醬快用完的緣故—在蛋上面擠了一些。起初我嫌這紅色汁液太過稀薄，但仍一心想為我的創作調出最美的橘色色調，於是用叉子將蛋黃搗破並努力調勻。回想起來，若要我說那是超脫俗世、妙不可言的一刻，我還真的說不出來。實際上，在那之後過了許久，我才鼓足勇氣再度將它塗在蛋上。如今我若不搭配辣醬或辣椒就吃不下蛋了，而每當我加上塔巴斯科辣椒醬，不可言喻的味道便又將我帶回早餐桌前那個七歲孩子所經歷的早晨。

克雷格

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

氣候變遷與颶風

二〇〇五年夏天，喬治亞理工學院的彼得·韋伯斯特（Peter J. Webster）向權威十足的學術期刊《科學》遞出一份很有趣的文章。評議會審查了這份名為〈全球暖化中熱帶氣旋個數、影響期間及強度的變化〉[1](#)的文獻後，在二〇〇五年八月十八日同意公開發表。對科學家而言，這是莫大殊榮。在許多基準上，韋伯斯特博士的研判可說動見觀瞻。就在五天後，巴哈馬東南方海面生成的卡崔娜颶風來勢洶洶，成為大西洋上有紀錄以來第六強的颶風，更是美國有史以來災情最慘重的颶風，災損金額超過八十一億美元，並在暴風期間及後續的洪水中帶走一千八百多條人命。

假如氣候變遷的情況持續惡化，那麼在可預見的將來，此類極端事件是否會接二連三地出現？韋伯斯特博士和研究團隊為了探討這個問題，檢視了過去發生在主要海洋盆地上方的颶風歷史數據。海平面上是否出現任何增溫跡象？這些主要海洋盆地上方生成颶風的頻率及強度是否出現任何變化？兩者間有無關聯？根據學理，我們知道海面氣溫超過攝氏二十六度是形成並產生熱帶風暴與颶風的必要條件；另外，一般認為風暴形成時海面氣溫愈高，風暴強度也可能愈大。這是當我們認真看待未來半個多世紀的增溫預測時，冷靜思考後的看法。

本書讀者看到韋伯斯特博士及其同事接下來的發現時，應該不會感到驚訝。他們分析了三十五年的數據，發現全球熱帶海洋表面溫度增加了攝氏〇·五度。除此之外，他們發現，雖然整體而言，「全球颶風絕對個數」並未增長，但是四到五級強烈颶風的個數卻變多了一——正是這些達最高強度的颶風，對陸地上的財產乃至生命構成最嚴重的潛在威脅。

繼此篇世界級文獻發表後，韋伯斯特博士又在二〇〇七年提出另一篇專門研究北大西洋的報告²，在該處搜集的數據較其他海洋地區為佳。以下文字節錄自韋伯斯特博士的這份報告：

我們分析發現，過去一個世紀以來，北大西洋熱帶氣旋及颶風頻率的長期演變，在歷次遽變下區隔出三個相對穩定的時期。其中，每個時期出現的氣旋數及颶風數都比前一時期多出五〇%，且各自伴隨著顯著不同的東大西洋海面氣溫（sea surface temperatures）區間。整體而言，在我們觀察的一個百年趨勢中，海面氣溫上升了攝氏〇・七八度，熱帶氣旋及颶風個數的增加則超過了一〇〇%。結論是，溫室暖化效應對海面氣溫和熱帶氣旋及颶風個數的整體趨勢具重大影響。

也就是說，諸如二〇〇五年間那般「反常」的、在墨西哥灣生成丹尼斯、卡崔娜、麗塔、威瑪的颶風季，很可能在不久的將來成為常態。

克雷格

¹ P. J. Webster, G. J. Holland, J. A. Curry, and H.-R. Chang, "Changes in tropical cyclone number, duration, and intensity in a warming environment," *Science* (September 16, 2005): 1844–6.

² G. J. Holland and P. J. Webster, "Heightened tropical cyclone activity in the North Atlantic: natural variability or climate trend?" *Philosophical Transactions of Royal Society A* (2007): 2695-2716

新英格蘭蛤蜊巧達濃湯

乍看之下，這道食譜出現在一本有關辣椒的書裡顯得有些怪異，但其實道理相當簡單：這道料理和塔巴斯科辣椒醬簡直就是絕配。

只要在濃郁香醇的乳脂湯頭灑上那麼一點原味塔巴斯科辣椒醬，則更能放送出迷人香氣、帶出蛤蜊內蘊的鮮美多汁。新英格蘭地區任何一個賣著蛤蜊濃湯的簡陋小棚裡，你都能看見這一小瓶紅色辣醬的身影。

「巧達」（Chowder）二字的由來跟許多其他美食一樣，是和烹調的鍋具有關。說得更明白些，此名稱直接引用了法國人烹煮此湯所使用的鍋子：chaudier。遷就於美洲盎格魯式英語發音，在新英格蘭的六個州裡，人們將它唸作CHOW-dah。

正宗的蛤蜊濃湯當然要選用新鮮蛤蜊來製作。事實上，羅德島州更指定了蛤蜊的種類——一種官方明文規定的貝類簾蛤（quahog）。雖然取名聽來有點奇怪，牠的確是種大型硬殼貝類，不是一種豬的名字（hog字義為豬）。不過，在我們介紹這道菜時，使用的是罐裝蛤蜊，做來比較方便簡單。若是你想用新鮮蛤蜊，可以買三公斤櫻花石蛤蜊（cherrystone），其他種類也行，接著先隔水蒸到殼都張開後，將汁液瀝出保留，去殼，將肉剁碎。接著依照下列配料與手續調理。

黃洋蔥一顆，切丁

紅皮馬鈴薯約七百克，切丁

芹菜莖兩支，切丁

新鮮百里香，去梗、切碎，一湯匙

鼠尾草二・五茶匙

白胡椒一茶匙

奶油半杯（約四盎司或一百克）

麵粉四分之一杯

罐裝蛤蜊肉三磅，含汁（大約十二小罐裝的蛤蜊肉）

脫脂乳一品脫（約〇・五公升）

在大湯鍋中放入奶油開中高火，快炒洋蔥、馬鈴薯、芹菜、百里香、鼠尾草和白胡椒，直到所有蔬菜變軟。混入麵粉攪拌，這時開成中火。將蛤蜊肉與汁液倒進鍋內。不時攪拌鍋內食材，等到煮滾後，繼續保持煮滾狀態十五分鐘（小心不要燒焦）。倒入脫脂乳加以攪拌，等到整鍋湯再度沸騰時即可起鍋，佐以脆麵包享用，一旁備上讓你大快朵頤的塔巴斯科辣椒醬。可供六～八人食用。

第5章

格蘭德河谷中 如玫瑰唸珠串般延綿的 辣椒園

基督聖血山（Sangre de Cristo Mountains）的山脊已包在層層冰雪裡，山間各處的泥磚屋頂煙囪飄出帶著香味的裊裊煙霧，看來家家戶戶都正燒著雪松木。天色逐漸黯淡，凍硬了的路面覆了層冰，兩旁薔薇灌木叢上殘雪蒼白輝亮，映射出入夜前最後的天光。我們來到了美國唯一擁有「官方問題」的州。多數本地人每天早晨在餐車或咖啡店點餐時回答得理所當然的一個問題，外來訪客聽了還是一頭霧水：「要紅的，還是綠的？」

這裡問的是辣椒醬的顏色—新墨西哥州政府一本正經地將此家常話題定成了「官方問題」。對我們三饕客來說，新墨西哥州北方格蘭德河上游支流間依偎著的許多小農莊及各式地方美食，永遠在我們每人內心占有一席之地，同時也暖和了我們的胃腸。青少年時期的克雷格曾經浪跡於此，並在此度過了部分輕狂歲月，也開啟了辣食的人生體驗，後來還在阿布奎基（Albuquerque）近郊嘗試種植野生辣椒。一九八五年夏天，寇特在聖塔菲（Santa Fe）當見習廚師，現在，他和妻子金每年冬天都會重遊故地，一方面為自栽食物學院（Edible Institute）辦活動，一方面參加當地多種雜誌（這些雜誌同屬《自栽食物》雜誌家族）的編輯聚會，這些雜誌就類似他自己在愛荷華河谷辦的雜誌。蓋瑞的許多黎巴嫩親戚和老友都住在聖塔菲附近，當地的凱利大宗物資交易所（Kelly-Gross Trading Posts）之前就是由他姻親的氏族所經營，他們買賣新墨西哥州本地出產的辣椒、松子和羊皮，往來對象眾多，包括印第安納瓦荷族人、英語系美國人，以及許多西語

系人種。在二〇一〇年冬季，沒有其他地方比這裡更適合探險號逗留個幾天了。

在整個美洲共同市場中—北起阿拉斯加，南至南美洲南端的火地島（Tierra del Fuego）—新墨西哥州居民對每日食用的一年生辣椒所懷抱的文化認同人口比例，當屬全美最高，恐怕再也找不出可與之匹敵的地區。而在整個北美洲，更沒有第二個地方能夠比三千多公里長的格蘭德河所灌溉的田地種出更多的辣椒—整條河從科羅拉多州聖胡安（San Juan）與欣斯代爾各郡（Hinsdale Counties），一路流經德州艾爾帕索（El Paso）與哈得斯佩諸郡（Hudspeth Counties），跨越國境直抵墨西哥奇瓦瓦州。

此時，崇山峻嶺覆蓋了一層厚重的雪毯，使得新墨西哥州看來不太像是一個「辣點」。西邊濃密的雪雲正朝著我們而來，雪花的先頭部隊讓近晚的天空為之變色，背後的基督聖血山也已變得模糊不清，此刻我們的處境正如許多之前訪談的農民，陷入了他們每月都須面對的那種不確定天候異境。

目前看來，聖嬰年已大肆搜括了乾旱地區亟需的水氣，正在蘊釀一場超級大旱，劇烈程度直追一九三〇年代史詩級的「塵盆」（Dust Bowl）沙塵暴，以及小說家賴瑞·麥克莫崔（Larry McMurtry）在《最後一場電影》（*Last Picture Show*）中描寫的一九五〇年代場景。看來，美國西南半乾旱地區這種無常的氣候似乎完全攪亂我們最初的計畫。

我們在靠近特蘇基（Tesuque）的主教旅店落腳，齊聚在三人之中的一間漂亮客房內的壁爐前取暖，爐中燃燒杜松木散逸出令人頗感親切、彷彿薰香的「雪松」味。大家輕鬆地聊著一路上所見到的事物，並各自報告近來個人行動的心得。

「所以，你還去過阿布奎基再往下走的伊斯萊塔村（Isleta Pueblo）？」克雷格問蓋瑞。「以前我對南谷區一帶很熟的，可是後

來每次回去，都覺得它愈來愈都市化了。現在那兒還有很多種植經濟作物的辣椒農嗎？」

「應該不多了……」蓋瑞邊說邊在自己的牛仔外套裡摸來摸去，終於翻出他的記事本。「我朋友尚恩·凱利（Shawn Kelley）帶我去過伊斯萊塔村，我拜訪了一家從事傳統食品生意的微型企業老闆約瑟夫·哈拉米約（Joseph Jaramillo），他的公司叫做『在地天然公司』。有少部分食品是從他們的美國原住民鄰居那兒進的貨，不過他們賣的辣椒通常都是約瑟夫自己種的……我向他買了些土產，還隨手做了點筆記，讓我找看看……啊，在這兒……我唸一段哈拉米約先生在店裡發表的感言給你們聽聽：

「『我猜目前還在伊斯萊塔村種辣椒賣錢的人只剩下我了。我的農地約四·九公頃，可是大部分農活都得自己做，有時我會想辦法找附近的年輕人幫忙……』」

「靠人工收割四·九公頃的辣椒，那可辛苦得很！」寇特回道。「兩年前，我太太為我們餐廳收割幾英畝的農作，結果差點累出病來。」

「嗯，我也覺得哈拉米約先生真不容易。」蓋瑞說。「他在田裡又熱又累，還要對付野草與害蟲，而且每棵作物的灌溉時間都不能弄錯，可真費事。但這就是他的畢生志業，當他還是個在父親田裡幫忙的孩子時就懷抱了這個夢想，至今依舊如此。聽聽哈拉米約先生怎麼描述他的夢：

「『我從小就在田裡幫忙。那時我還年輕，時常盯著我們田裡種的蔬菜瞧上許久，心想這真是天下無雙的美景：肥碩的瓜果、巨大的辣椒。真令人興奮。我從那時起就愛上了耕作，這份喜愛直到現在都沒改變，也永遠不會變。』」

克雷格開心地笑著。「他的意思我懂。收成時絕對是田裡最神奇的日子。加上每年秋收時空氣裡瀰漫著烘焙辣椒的香氣—那也是我想

深深沉浸其中的夢境。」

「他種的是哪種辣椒？」寇特問道。

「我們看看約瑟夫自己怎麼說的……我找一下我的筆記……噢，在這：

「『這麼說吧，一開始我只栽植兩種土產（伊斯萊塔）辣椒。其中一種長得很長，而且肩部厚實。另一種伊斯萊塔辣椒稍短一些，但也很好吃。可是過去這十年來—至少是從一九九八到二〇〇八年—我的田裡已經很難長出品質極好的辣椒了。跟我們從前種出的辣椒比起來，現在長出來的伊斯萊塔辣椒變得很不一樣……我想是因為我們的土產辣椒與別種辣椒雜交的緣故。現在出了一大堆變種，這裡很多人並不清楚他們手上種子的來源，也不分新舊，就直接種了下去，根本不管適不適合本地環境。』」

聽到這裡，克雷格已憋了一肚子話想說。他發現可以從以下三件事實間理出一些頭緒：哈拉米約先生所觀察到本地辣椒品質逐漸下降、不同種辣椒間意外發生異株授粉所帶來的風險，以及新墨西哥州北方原生辣椒農業的起源與開發。此刻，他開始像個爵士樂手般臨場發揮，將腦子裡的豐富見聞及故事和盤托出，讓在火邊取暖的我們聽得瞠目結舌。

「北新墨西哥州，」克雷格強調，「所命名過的亞種原生辣椒，要比全美其他各州加起來的還多。在西班牙船隊將辣椒運往舊世界的同時，西班牙人向北美大陸移動，繼續尋找黃金與寶藏，而辣椒也隨著他們來到了新墨西哥。哈拉米約先生所種的辣椒，當年應該是經由皇家大道（El Camino Real）這條貿易道路來到北方。當時，西班牙人之所以要建皇家大道，是為了方便擷取新墨西哥的礦產資源，以便往北運送殖民者、傳教士與補給品，同時向南運送白銀。而運來的補給品中，也包括了原先本地沒有生產的作物—大麥、小麥、豌豆、各種果樹，當然，還有辣椒。」

克雷格愈說愈起勁。「雖然不少證據顯示，早在與西班牙人接觸前，新墨西哥州印第安人和遠在南方的原住民已有往來，然而現今在墨西哥卻未發現西班牙人到來前，墨西哥國境以北曾有食用辣椒的事證。距離新墨西哥州最近、早在西班牙人屯墾前就已開始食用辣椒的地點，接近墨西哥奇瓦瓦州的卡薩斯格蘭德斯（Casas Grandes），即現今美墨邊境線以南不到一百六十公里的地方。」

「但奇怪的是……」克雷格深吸了口氣又繼續說道。

「從那以後，新墨西哥州歷來所種、連同今日所生長的辣椒，都變得和鄰近各州完全不同。它竟然擁有自己的莢型！什麼是『莢型』呢？在園藝學中，它是用來對相同品種的植物，譬如一年生辣椒，進行分類的方式之一。換句話說，這裡我們根據果實的形狀，將同一種辣椒的不同亞種，大略區分成幾個類別群組。由於新墨西哥州所產的辣椒看來特別奇怪，和一大堆別種辣椒比較起來非常顯眼，所以自成一個類別。」

「沿著格蘭德河畔最早栽植的辣椒很可能果莢頗長—大概有十到十三公分，果肩凸出，果肉厚實。那時它有兩個用途：新鮮的青椒拿來塞餡食用，像是青椒鑲肉，或是曬乾後貯存。曬乾後顏色變得血紅，成為一種又脆又硬、可放上好幾個月的家常食品。當人們需要時，就可用它做出一鍋紅棕色、豪華豐盛的辣椒燉肉。稀釋的辣汁加上鹽、白胡椒、幾瓣大蒜，和食用油或豬油，拌入太白粉或玉米粉後，就變成濃稠的玉米捲餅（enchilada）醬料。」

寇特聽得迷迷糊糊。「我還是看不出在新墨西哥州種的辣椒莢型有什麼差別。」

克雷格決定讓蓋瑞接手，好像在玩一場接力賽。「老頭，換你來跟他說。」

「謝謝呵……你搞清楚，我吃過的辣椒比你包過的尿布還多！寇特你剛才問到了重點，但這個問題不能只靠眼睛和左腦來解決。所謂

的差別存在於辣椒生長的环境，以及它們嘗起來的味道。過去四百年來，格蘭德河上游地區的每一個印第安村落和大多數西班牙裔群體，都各自針對他們所在地區的土壤、水源與生長期，培養出一種『土產辣椒』的變種。你是廚師，想必不難猜到他們還各自按照不同用途揀選最適合的品類。每個族群按自己在烹調上講求的特性選用辣椒：質地、色澤、辣度、吸附湯汁的能力，還有新鮮青綠時能否用來塞餡，或是比較適合曬乾成紅色之後用來製作醬料。當然啦，人們對辛辣程度的喜好並不同。所以，今天每個村落都有當地土生土長的原生辣椒，並各自做了地域性的命名：聖胡安種、西班牙種、奇馬約種（Chimayó）、古以奎種（El Guique）、南卑種（Nambé）、維拉德種（Velarde）、伊斯萊塔種、艾斯孔迪達種（Escondida）、聖多明哥種（Santo Domingo）、哈拉雷斯種（Jarales）、安布多種（Embudo）、阿爾卡德種（Alcalde）、聖菲利沛種（San Felipe）、赫梅茲種（Jemez）、哥濟地種（Cochiti），還有齊亞種（Zia）。」

「卡夫特博士，比起您幾分鐘前的學術演講，」寇特竊笑著說，「這位年長些的納卜漢博士講來如數家珍，更像是本活生生的新墨西哥州電話簿呢！老兄，你給我上了一堂很不錯的地理課。那麼新墨西哥州的各個地區現在是否還有十種以上的亞種土產辣椒，還是說，你跟我講的都是歷史故事？」

換克雷格接棒。「就像哈拉米約先生提到的，它們正迅速消失。原因是，這些辣椒的種植戶數正不斷減少，因此田地裡各個辣椒種群或亞種的數量也愈來愈少，連帶影響了每個辣椒種的基因多樣性。按照生物學的說法。基因多樣逐漸凋零，使得後代難以產出健康的植株。也就是說，它們缺乏在變動環境中對抗蟲敵或氣候變異所需的基因底子，以致發生哈拉米約先生對蓋瑞提到的現象—多年來他使用同樣的種子，可是種出來的辣椒卻愈來愈瘦弱。因為辣椒主要是靠自花授粉繁殖，如果你的種群不大，就會慢慢喪失種群裡的基因多樣性，久而久之，壞的種性就積累下來。

「相反地，墨西哥中部的傳統辣椒農了解這是怎麼回事，所以會從其他村落取來種子，透過雜交來更新或補充自己的原種子，再從中揀選出自己喜歡的辣椒。話說回來，假如你打算在附近種植農業品種辣椒，好比說新墨西哥州立大學（NuMex）研發的雜交種，你的辣椒可能會不小心沾染到你不想要的混種，以致削弱了原生種的基因。這裡需要做到巧妙的均衡配置—對任何原生辣椒的亞種，都要以整個種群為單位全面悉心照料，才能保持辣椒的茁壯與產量。」

克雷格的演說結束了，他看著蓋瑞和寇特，想知道兩人是否跟得上他的思路與邏輯。

「我懂了一基因組合範圍變窄了，就像皇室間近親通婚維持血統純正。可是，這許多原生辣椒中，有的會變得特別辣，嘗起來味道也不同，這又是什麼道理呢？」寇特反問克雷格與蓋瑞。

克雷格又笑了起來。「你是想再聽個十分鐘遺傳學與環境及其交互作用的學術解說呢，還是想聽聽農夫版的扼要說明？簡單說，就是基因處於逆境中的造化，相信大部分農夫解釋起來都會回歸到這一點。」

蓋瑞點頭。「看來新墨西哥州的每位辣椒農都自有一套說法。聽聽哈拉米約先生是怎麼說的。」

「『什麼原因使得某一年產的辣椒比其他年份的更辣呢？即使你在伊斯萊塔，也會從不同園栽者或退休農人口中聽到各式各樣的說法，但我所同意的觀點，是它取決於你能否確切掌握辣椒植株整個生長期中的水份供給。棘手之處在於，你必須能夠大致正確地預測天候，適時對辣椒施行漫灌。植株也必須適時地保持乾燥。當它們開始慢慢成熟，第一批採收的辣椒往往沒有後續採收的辣。通常第二批辣椒會更辣些，如有其他風味，這時也較為明顯。接著你要讓植株保持乾燥，否則後續採收的辣椒就會太熱。』」

原本正看著筆記的蓋瑞抬起頭來。「這時，我問了哈拉米約先生，他是指辣椒已經辣到讓人難以入口，還是辣椒再也無法承受田中高溫的炎熱。按照他的回答，我想他的意思是本地的微型氣候出了狀況：

「『事實上，若能有一點點遮蔭，就可讓辣椒保持涼爽，』哈拉米約先生是這麼回答我的。『天氣炎熱時，田地邊上有樹蔭遮蔽的那些辣椒要好過多了。旱季中最熱的那些日子會讓辣椒受不了。所以去年夏天，我就嘗試了利用遮蔭的這個想法。去年我花了不少時間專注對抗酷熱。以前我的想法完全相反，那時我認為辣椒也算是沙漠植物，應該耐得住炎熱。記得二十幾年前我剛開始種地時，這裡的所有農夫都叫我千萬別把辣椒種在樹下，甚至應該遠離樹蔭。現在恐怕不一樣了，非得如此不可—以免辣椒整日曝曬於陽光下—』」

「這倒相當稀奇，說到在阿布奎基市周圍形成的都市熱島效應，」蓋瑞放下筆記，發表自己的意見，「他們說美國西南部城市增溫的速度，遠比全球暖化趨勢預估的要快，部分原因是這兒有太多屋頂、柏油路和停車場。哈拉米約的農場再過去沒多遠就是阿布奎基，那裡用來鋪設停車場的土地面積，遠比整個都會區任何一處設施都大！克雷格，還記得前不久我寄給你的那篇關於辣椒與日照輻射間關係的澳洲科學文獻嗎？文章裡說，在大多數地區，辣椒不僅會在適當遮蔭下長得特別好，而且辣椒植株形成的灌木叢本身就可為自己提供遮蔭，足以減少輻射造成的傷害……」

「有，我記得—像奇特品這種野生的原生種辣椒就非常需要。說得完全沒錯—特別是面對極端天候，再加上阿布奎基這樣大肆鋪設停車場的情況，遮蔭確實有其必要。我太太和朋友們常笑我的駕駛技術很爛，說我的駕照是在阿布奎基考的，所以根本沒學過如何路邊停車—因為阿布奎基的停車場永遠都有空位！我念高中時，晚上常常不睡覺，就會跑到空蕩蕩的停車場上鬼混—大家還會在停車場的燈光下玩飛盤爭奪賽。我完全同意哈拉米約先生和那份科學文獻所說的，辣椒無法承受過多的日曬。面對太陽，辣椒遇上一個兩難局面：直接曝曬

於陽光下過久，會曬傷或曬焦果實—雖然植株需要陽光，但也不想曬過頭。

「小時候我住在愛荷華州，看到這裡的冬天我倒覺得是種享受。」寇特插嘴。「我老家那兒熱起來時可不太一樣，不是沙漠裡天乾地旱、陽光刺眼那種熱法。還有呢，現在外頭積雪很深，但比起愛荷華州的冬天可不算什麼。這次出門來這之前，我們那兒的氣溫是攝氏負一·七度。七個月之後，氣溫又會升到攝氏三十六·七度，溼度也高達九十八度。」

寇特很想在特蘇基的壁爐前，把話題扯到他在北方的一次旅行。「我們那時剛離開奇馬約的一個山中小村，我和金在那裡找到一間很棒的小館，嘗到了有生以來最好吃的玉米粉蒸肉。」

寇特和金去的這家古樸小店，是位於埃斯基普拉斯聖殿（Santuario de Nuestro Señor de Esquipulas）旁的里歐娜小館（Léona）。「剛開始它只是個路邊攤，」寇特說，「有個名叫里歐娜·梅蒂娜·蒂德（Léona Medina-Tiede）的小女孩，幫叔叔為受難週（Holy Week）期間饑腸轆轆的朝聖者烹煮供應墨式薏仁燉排骨（posole）和玉米薄餅。她很喜歡這份工作，最後自己開了個路邊攤。後來小攤子圍了起來做擴建，又繞著一棵樹不斷擴大規模，直到那棵高大的梓樹也成了小館內的美麗景觀，並且順便為房舍屋頂抵擋沙漠烈日。」

「今天小館仍然是家族經營，里歐娜的孩子們在店裡幫忙。他們的玉米粉蒸肉是在生玉米麵團中摻拌道地的奇馬約辣椒烘製而成。另外，店裡還賣她叔叔拿手的墨式薏仁燉排骨、醃肉、墨西哥捲餅、辣椒濃湯、脆片玉米派、炸玉米片，還有墨西哥餅乾。」寇特停了半晌，眼神顯得恍惚，每當他想到可口的食物就會變成這副德性，克雷格和蓋瑞早已見怪不怪。

蓋瑞伸手戳他一下，讓他回神。於是，寇特又講了起來：「呵，他們大多是做外賣，店裡也有幾張小桌子，菜單上大部分的菜都可透

過空運次日送達，送哪都行。我家裡冷凍庫一定會裝得滿滿的。」

寇特無法忘卻腦海中浮現的玉米粉蒸肉，所以急著想聽聽克雷格回到老家後都吃了些什麼。「克雷格，你回阿布奎基的老家時，有沒有好好把辣椒吃個夠？」

「從我離開新墨西哥州念書開始，」克雷格說，「爸媽會定期寄個小確幸包裹給我，裡面裝著他們從院子裡採收、烘乾的青辣椒，所以他們很放心，知道我在外地絕不會水土不服。這次我們去了一家廚藝精湛的新墨西哥料理餐廳瑪麗迪多小館。這家店開張至今差不多有五十年了，燒的都是樸實的菜餚。他們的醃肉絕對令人回味無窮—帶有煙燻味的紅辣椒夠噏，讓你記憶深刻。」

「夠了，我受不了了，」蓋瑞發出呻吟。「這大冷天的，我需要再吃點辣椒來保暖。我們快點鑽進探險號，在大雪封路前趕到聖塔菲的農夫市場……」



我們抵達農夫市場，那裡距離火車調度場邊上的凱利大宗物資舊址不遠，停車場裡車子不多，看來很少人願意頂著風雪出門。市場的新址在一棟整年都可以讓農民進行交易的建築物裡，進門後，倒還有不少不怕死的農民和工匠叫賣著他們的產品。有些攤位賣著供人養在室內的辣椒幼苗，以便在最後一場霜害之後移植到田裡。有賣觀賞用辣椒飾圈的，還有幾個拉丁家族販賣裝在塑膠袋和麻袋裡、新磨好的辣椒粉，及搗碎的加勒比辣椒（chile caribe）。接著，我們看到了可謂市場金字招牌的農夫麥特·羅梅羅（Matt Romero），他正守著自己攤上剛做好的乾辣椒莢和大蒜。

部分聖塔菲的餐館已不再強調他們食譜素材中的「本地」辣椒，因為隨著市場上將農產品重新分裝，並混入外來產品，這個字眼已變得牽強而模糊。現在他們會特別寫在自己的菜單、小黑板及招牌上的，是他們選用羅梅羅在離此不遠處，格蘭德河上游的迪克森

（Dixon）那兒所種的辣椒。麥特以前做過廚師，他相當清楚廚師和家庭料理者想找些什麼樣的辣椒。他也對這些忠實主顧湧泉以報，不分寒暑、無懼風雪地終年供應他的辣椒。

羅梅羅的攤子上擺著他精挑細選出來的辣椒，在攤位前排隊的死忠客戶的口水與淚水開始湧出，他們凝望著遠方的模樣，好似天邊有一道華麗虹彩綻放。聖塔菲作家愛咪·特拉韋索（Amy Traverso）有次曾聽羅梅羅說起：「我種的辣椒肩寬、果體厚實、線條優美……它的香味超乎想像，又辣得帶勁。真要描述起來，簡直就像形容性愛，是種難以言喻的感受。」

我們看到他在攤位前和三個客戶愉快地聊著，一面忙著把一包包填滿鮮紅乾辣椒莢的塑膠袋塞進客人的購物袋中。外頭的寒氣已滲進農夫市場的大篷子內，但是羅梅羅只穿件薄薄的運動衫，腰上的圍裙是聖塔菲農夫市場的代表色橙紫色（目前他也是該市場的諮詢委員會成員），頭戴汗漬斑駁的棒球帽，洗白了的牛仔褲下踩著滿是泥濘的靴子。雖然羅梅羅的頭髮與山羊鬍已經斑白，但是他特別的氣質讓他始終看來不顯老；他對田中翠綠和種地那份由衷的熱情，似乎足以讓他永保青春。這個戴著眼鏡的男人，每當聊起與辣椒有關的話題，你會看見他雙眼閃現出光芒，好像打算跟你侃侃而談一整天。

蓋瑞想了解羅梅羅之前的廚師生涯，以及這項經驗在他成為農人和市場攤販後有些什麼影響。對方的回答直率且樂觀：「我認為自己能看到、察覺到人們真正期待的味道，這也讓我曉得什麼樣的辣椒有資格成為餐廳菜單上的主角。廚師們用的辣椒要長得筆直（歪歪扭扭的就不好塞餡了），色澤繽紛，肉質厚實。我很關心高級餐廳都是怎麼用我的辣椒，但是餐廳只能拿到我在農夫市場上賣剩的貨。這裡的主顧才是我最忠實的客群，因為我種的各種蔬菜能提供他們要的品質、多樣性及季節性。」

我們在本地的一家酒吧裡嘗過他種的一種小巧的日本辣椒，內餡是羊奶乳酪，上頭還放了些魚子醬，不過我們知道，他真正的驕傲與

樂趣是來自另一種代表家族文化傳承的古老辣椒。

「我種的絕大部分辣椒都是我叔叔亞瑟·馬德沙（Arthur Mendoza）當年培育的品種。他可算得上是『阿爾卡德改良種』（Alcalde Improved）的創始人。這種辣椒是二十年前新墨西哥州大學的法蘭克·馬塔（Frank Matta）與中山羅伊（Roy Nakayama）所開發品種的衍生亞種。當時，他們從位於這裡再往下走一點的實驗園區研究基地西班牙谷地分部（Espanola Valley Branch Experiment Field Station）發掘到本地一種優秀的辣椒——一種非常經典的新墨西哥州土產紅辣椒——然後與『桑帝亞辣椒』（Sandia）雜交，使得植株變大，果實體型也長得較為一致。研究基地還沒發表他們自認最佳的雜交成果『西班牙谷地改良種』（Espanola Improved）之前，曾經給我叔叔另一批他們用來開發雜交種的辣椒籽。我叔叔拿了這些種子自行篩選，除了辣度，他的揀選標準還包括口味與形貌一致——你曉得吧……就是莢形筆直，這樣做辣椒鑲肉時才會比較順手。從那以後，我們家族每年都種這種辣椒，並從中發掘更多其他特性。舉例來說，產量、油滑的莢皮好不好剝、枝葉茂盛、每根枝桠至少開兩朵花、末端要像指頭彎起一般圓鈍——諸如此類的特徵。後來我們稱它為『阿爾卡德改良種』，你可以當它是家族原生種。」

「你在哪裡種這些辣椒？」克雷格問。

「噢，我們在三個地方的農場裡都有耕地，安布多附近——你知道吧，還有迪克森一帶，和阿爾卡德。最近那裡的氣候不太穩定，不過我們可以適應。通常第一批耕作是在五月進行，但這次會晚個四、五天，以避開遲來的霜害。我們運氣始終不錯，從來沒被霜害毀掉整批作物。事實上，我還看過我們的辣椒幼苗撐過較輕微的霜害——你相信嗎？

「這裡地勢較高，辣椒生長過程中沒有太多高溫的日子——這兒不像阿布奎基或哈奇（Hatch）那麼暖和。當我們因為缺水不得不減少灌溉供水時，只要土壤乾到一定程度，辣椒果莢上的肉就會消瘦下來，

產出的磅數也因此折損。所以在水夠用時，我們會每隔四天分兩批澆灌兩行作物。」

此時，蓋瑞提出一個尖銳的問題：「你已經過了整整十年的乾旱，現在附近的城市為了供養他們的居民，正打著農業用水的主意。他們已開始縮減供應農民需要的灌溉用水。你對此有什麼對策嗎？」

語畢，麥特笑了，那是種如釋重負的笑容：「我們的灌溉水渠在整個集水區擁有第一優先引水權，算是相當幸運，就算格蘭德河的水量漸漸變少，我們還是有權取得灌溉所需的水。我們的這些灌溉水渠，有些已經連續使用了三百到四百年。

「但儘管如此，我們也不敢隨便浪費水資源。事實上，我們採取了許多措施以加強土壤的保溼能力—我使用大量的有機肥料，一直都是。我在同樣一批耕地耕作九年了，每隔三年就會採用輪耕方式交替種植其他作物。」

當乾旱發生，水資源短少時，羅梅羅的這些溝渠確實擁有優先用水權，但他曉得這種為了照顧傳統辣椒農而不得不推行的政策確實彌足珍貴。五百多年來，這裡的農人透過共同管理的露天水道與溝渠，各自將水引到自己田裡施行灌溉。也多虧了新墨西哥州灌溉水渠聯盟（New Mexico Acequia Association）過去二十五年來兢兢業業，保住了河谷及溪流沿岸許多務農家族的用水權，至少他們暫時可以安心。

然而，格蘭德河流域的農民沒人能夠預知，未來他們與他們的辣椒作物將遭遇何等嚴重的水源枯竭問題，以致沒人晚上能夠睡得安穩，大家整天憂心忡忡。喬·蓋樂葛斯（Joe Gallegos）就是深受此般不確定性困擾的諸多農民之一，目前他耕作的田地是按照格蘭德河上流源頭「聖路易斯人民溝渠」（San Luis People's Ditch）的優先使用權施行灌溉。蓋樂葛斯清楚知道，自他的高曾祖父達里奧·蓋樂葛斯（Dario Gallegos）在一八五二年參與興建人民溝渠至今，組成灌溉水渠的「渠道體系」一直受到多變天候的影響，他將自己擔心的事情告訴了水權運動分子凱蒂·伯德（Katey Byrd）。

「這兒的灌溉水渠的防旱設計相當好，」喬·蓋樂葛斯如此對凱蒂說。「我們住在一個高海拔的沙漠中，幾乎每年都會碰上乾旱。這裡的氣候分成溼季和乾季。一直以來，乾旱都是灌溉水渠所需面對的問題……（可是）說到全球暖化將會造成的衝擊—我還不曉得該如何解決。」

政府對於城市民生、山林保育及糧食農作各方面用水需求所做的配給仲裁，可能進一步加劇氣候變遷的潛在效應，這也是為什麼今天格蘭德河谷的農民因前所未有的不確定感而惶恐不安。二〇〇七年八月，新墨西哥州的水資源工程師約翰·德安東尼奧（John D'Antonio）斷言：「根據預測，未來二十年間，美國西南部將是全球降雨量全面下降的五大地區之一。」

「預測」也好，推測也罷，新墨西哥州的政客請託了一個氣候變遷諮詢小組—成員包括科學家，以及背景如同德安東尼奧的人—協助規畫一個行動方針，以便減少氣候變遷所導致的社會風險。工作已經展開，州政府人員做了一項初步評估，報告在二〇〇五年發布，辣椒農讀完後想必猛然警醒，尤其是那些原本期盼報告能讓未來變得較好掌握的人。報告中指出，若不立即就氣候變遷問題採取重大彌補行動，那麼在二十一世紀中期至下半葉，新墨西哥州的氣溫將增加攝氏二·二七～四·五四度。倘若如此高溫現象成真，勢必會影響到農作生長期的長短，造成積雪融化，以及河水季節性的灌溉量。而全國高海拔地帶山谷中的變化將最為劇烈，其中便包括持續種著阿爾卡德改良種、奇馬約種、古以奎種、西班牙谷地種、赫梅茲種、聖胡安種及維拉德種等原生辣椒的山谷。

簡單說，報告指出美國農民將受季節性缺水所苦，而逐年降雨量急遽變化與水庫缺水問題更是不在話下。另外，文中特別警告農民，在聖嬰年發生乾旱的風險會更高，原因是他們預期這些水庫以及農田本身都會蒸發更多水氣而導致缺水—這種情形在格蘭德河的集水區則更加嚴重。由於積雪已傾向提前融化，農民會在初春時發現，冰雪融

水從尚未開始耕作的田地中溢流而過，然而在辣椒及其他作物亟需水分期間，灌溉水渠所能獲得的水量卻大幅下滑。

除此之外，任何住在西南地區、清楚何時何地有水流過的人都曉得，政客做的決定與經濟壓力，都會使得氣候旱象及缺水問題更加惡化。在大家預料天然水源將逐漸減少的當下，格蘭德河盆地的都市用水需求預計會在下半個世紀倍增，或許我們可以說，辣椒農所面對的真正挑戰是一場政治性乾旱—如果廢止眾多選民所住的都會區附近的農業優先用水，可以換來更多選票，那麼多數政客必定會犧牲農民固有的優先灌溉用水權。

新墨西哥州政府正開始慢慢地認可灌溉水渠的傳統權利。州長比爾·理查森（Bill Richardson）於二〇〇九年四月簽署HB四十號法案，限制地方政府裁處用水權的權力（基本上屬於一種水資源的國家徵用權），旋即提高了灌溉水渠或其他公共灌溉設施的行政地位，因此地方政府無法任意插手，必須透過商業談判討論水資源分享問題。

話雖如此，但是並非只有農民與都會區居民需要用水。假如新墨西哥州民所面對的不過是辣椒種植與糧食安全，以及都市成長與娛樂，在此二者中做出取捨其實再簡單不過。有史以來，得天獨厚的格蘭德河孕育了為數可觀的野生魚類，然而河水過度運用在都會及農田，已威脅到許多魚類的生存，特別是對那些需要沿河游至遠處產卵繁殖的魚種。儘管格蘭德河仍綿延甚廣，而且所及之處終年都有水流，但是每段河道的長度與水量卻愈漸短縮，彼此間也愈隔愈遠。

情勢對格蘭德河中某些瀕臨絕種的魚類相當不利，過去可從西班牙清澄湖（Española clear）一路游進墨西哥灣的溝渠突頰魚（silvery minnow）就是其中一種。格蘭德河上游自一八八〇年代開始興建大型分流工程以供灌溉使用，後來又陸續在哥濟地與新墨西哥州南邊的象山湖（Elephant Butte Lake）之間構築一系列的主堤壩，以及總長約六百四十公里的引水渠道。人們對格蘭德河的操弄使得溝渠突頰魚的數量不斷減少，目前已有一些保育生物學家指出，若想拯救這個物種就

必須恢復河道中的水量，而唯一的手段是從農民手中取回灌溉用水，並從城市取回飲用水。現今氣候變遷的陰霾及水源短缺的恐懼籠罩全州，相較以往，淘汰取水灌溉的田地以保育魚類的訴求也更加強烈。

捍衛傳統灌溉水渠體系以及仰賴辣椒農作維持生計的人士則認為，這些訴求毫無道理可言。寶拉·賈西亞（Paula Garcia）是新墨西哥州灌溉水渠聯盟主任，她的看法是，提案中從傳統灌溉系統強取水源的作法恐怕得不償失。

「你們這麼做無疑是讓灌溉水渠枯竭，」寶拉·賈西亞在一場聽證會上代表聯盟發言。「整個系統會一點一滴地瓦解，而這個系統正需要大家共同協力維護。」

諷刺的是，一些花了最多時間實地觀察溝渠突頰魚的保育生物學家卻說，他們有辦法拯救這些活在傳統灌溉水渠體系中的魚，而且不須強迫放棄原生辣椒及其他在地作物的栽植傳統。

同時，又有新的研究發現，灌溉水渠或許並未直接與魚類競爭水源。二〇〇九年，新墨西哥州大學在經過七年調查後發表的成果報告中，「確認」一件對新墨西哥州及科羅拉多州的灌溉水渠成員來說，乃四百年的傳統所造就的明顯事實：灌溉水渠為格蘭德河流域所帶來的好數不可勝數。數據顯示，水流通過灌溉水渠時，蒸發散失的水分只占總水量的百分之七—其中包括直接從引水道中蒸發的，或是在整個循環過程裡透過植物蒸散的。百分之九十三以上的水分最終會回歸到原體系—地面灌溉後的尾水占百分之六十，另外百分之三十三成為地下水。地下水可在土壤中存留長達三個月，形成河川的一道貯備機制—水量豐沛時吸納存水，水源短少時則釋回河中。雖然許多現代化灌溉系統不再按照灌溉水渠的原理運作，但是大家樂見一個四百多年的公共設施仍可表現得如此完善。

新墨西哥州大學野生漁獵政策專家大衛·考利（David Cowley）曾建議從格蘭德河灌溉系統的堤壩分流處，順勢向下游構築一條他所謂的「保育通道」，做為提供上游堤壩處的溝渠突頰魚游到天然保護

區的配套措施。乍看之下，利用這種通道構建的保育場或許只是個在水源日益枯竭的農業谷地裡、集中管理瀕危魚類的短期替代方案，但是這種作法完全符合平衡生態學（reconciliation ecology）原則，那便是在一個日益受到農業發展、水利工程，甚至城市化影響的世界裡，設法替瀕危物種建立能夠滿足其固有生存條件的環境。平衡生態學採取的策略是避免一開始就讓魚類和農民及城市居民陷入對立的兩難局面，並針對各個瀕危物種進行最詳盡的研判，掌握其關鍵需求，從而改善現有環境，設計一個牠們可以安身立命、覓食、築巢及繁衍的環境。

假如大衛·考利與其同仁所提出的構想最終得以滿足保育需求，那麼溝渠突頷魚未來或許不致重蹈格蘭德河上游與象山湖間那十五種已滅絕當地物種的命運。事實上，牠們的存活可能取決於格蘭德河沿岸維繫辣椒生長的灌溉水渠機制，因為渠道中的土壤可在各個季節裡吸納潛流於地表之下的水源，並在乾旱肆虐各地之際，均衡調節河川及支流中的水量。小型農戶的灌溉用水竟然能為瀕危物種及抗衡氣候變遷提供緩衝，似乎令人難以置信，但是在格蘭德河上游一帶對古代魚類及鳥類分布所做的研究結果，支持這項假設性論點。只要是在河岸林地走廊、沼澤，和湍急溪流附近零星栽植辣椒等當地作物的地方，似乎都是河川流域中生機盎然、基因多樣的所在，從而滿足稀有物種的生存條件。我們一方面珍惜新墨西哥州原生辣椒，視其為一項集體文化傳承；另一方面，我們將溝渠突頷魚視為自然遺產加以保護。或許兩者重要性不分軒輊，因為兩者相依相存。



主教旅店客房內，壁爐中爐火已然燒盡，只剩下些許發紅的木炭；風雪正在外頭咆哮，道路已全封閉。有人打開緊閉的大門透氣，雪花隨著颼颼冷風飄入，大夥頓時感受到令人顫抖的寒涼。這時得讓自己暖和起來。我們用的是新墨西哥州的作法：大家點了青辣椒燉菜、紅辣椒薏仁燉排骨、堆得高高一碟的玉米捲餅，再來上幾杯新墨

西哥葡萄酒。看著客房窗外叫囂中的風雪，我們必須向它屈服，暴風雪遠比我們強大。

我們要說，人類的所作所為確實與劇烈天候及其影響程度息息相關。安娜·拉佩曾經提醒，就某種程度而言，我們叉子上的食物促發了氣候變遷現象。既然如此，我們應該食用本地栽植、極少仰賴加工的食品，從而減少碳足跡形成。即便無法單憑取捨盤中食物一舉解決氣候變遷問題，但是人們將會發現，為減碳所選的食物，不見得就無法滿足你的味蕾。

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

新墨西哥州原生辣椒 (一年生辣椒)

啊.....光是提起新墨西哥州辣椒，就令我垂涎不已。我是在新墨西哥州長大，然而當時絲毫不知辣椒對我的往後歲月具有重大意義。現在，辣椒已成為我的學術研究主題，並在過去五年中日夜相伴。此刻我突然想起，關於我的一切都要從新墨西哥州的綠椒與紅椒談起。

我八歲時剛與家人搬到新墨西哥州，吃慣的口味不外乎菲律賓菜，不然就是「傳統」美式餐飲。我的菲律賓裔母親為了適應美國生活，全心全意學習烹調傳統美式菜餚—尤其我們早年並不住在美國，而是在菲律賓及希臘，因此她格外努力地想幫孩子們融入美國社會。美式肉餅、雞肉派、阿多波燒烤（adobo）、菲式炒麵（pancit），還有肉丸義大利麵吃久了，我還沒機會領教浸漬在或紅或綠辣醬中的食物。但只要你住在新墨西哥州，遲早要與辣椒沾上邊。不久後你會發現，你的炒蛋、漢堡或披薩如果少了辣椒，就彷彿走了味。

在新墨西哥州，走進任何知名快餐加盟店或連鎖餐廳，裡面一定會有新墨西哥州辣椒。每家麥當勞的菜單上都有加了青辣椒的雙層吉事漢堡，每家必勝客的披薩餡料中也一定會有青辣椒。事實上，你在新墨西哥州還點不到不放青辣椒的義式臘腸披薩，除非是店家為小小孩生日宴會準備的特別餐。

迷上新墨西哥州的辣椒，像極了不折不扣的化學毒癮。漸漸地，你會愈來愈常光顧新墨西哥餐館，「體驗」各款加了青辣椒或紅辣椒的菜式—也許這一回你打算試試在墨西哥炸餡餅（sopapilla）上來點綠的。下回你膽子或許更大了，叫一份兩種辣椒都放的牧農炒蛋（huevos rancheros），尝尝「聖誕節」風格（註：回答新墨西哥州

官方問題「紅的還是綠的？」時，若想要紅綠各半，則說「Christmas」）。沒過多久，你開始自己到雜貨店買罐裝哈奇辣椒（Hatch Chile）。曾幾何時，你又發現，同樣都是來上那麼一點，可是它的辣味就是不如你在瑪麗與迪多小館（Mary and Tito's Café）、拉斯瓜蒂斯小館（Los Cuates）、薩蒂餐廳（Sadie's）裡吃的，甚至街邊墨西哥捲餅裡的那般又香又辣。

如果你渴望尋回令人心馳的感覺、那種無辣不歡的味覺感官，就得繞開中間人，直取源頭。在秋天，自產自銷的辣椒烘焙者成群聚集在各處停車場的角落裡，以及每個紅綠燈旁的空地上。就連沃爾瑪超市的停車場裡也能見到他們的身影。辣椒烘焙爐圓滾滾的龐大身軀四處可見，它們烘焙著青辣椒時，便會在空氣中放送令人心醉的香氣，有點像釣客將餌垂入水中，引誘嗜辣的食客上門。這時，你的生理反應擋都擋不住了。你得乖乖地靠邊停車，買個一大袋，才有辦法繼續上路。

時值晚秋，你開始焦慮不安。你的下一批生活必需品怎麼還沒到呢？收成季節就快過了！別擔心今年拿不到貨。青辣椒經過烘焙很適合冷凍存放，而且無損其品質及風味。如果你喜歡紅的呢？沒關係，烘乾的紅辣椒早已成袋存放，或已串成辣椒串了。你一定會有足夠的紅、綠辣椒陪你度過寒冬、來春、炎夏，直到下個秋天。當然，你也得適當節制用量，可別一下全吃光了。

什麼？你還沒吃過？趕快到新墨西哥州去尝尝。第一次吃免錢喔.....

克雷格

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

農民們是否相信該為氣候變遷 改變耕作習慣？

過去十五年來，關於氣候變遷的激烈爭論已趨白熱化，有人認為農業是造成氣候變遷的原因，而部分人士則堅稱，永續性的農作方式反而可以減緩或逆轉變遷的速度。此外，一些觀察家發現，多數農民在看待改變耕作習慣以降低糧食栽植及運輸產生的溫室排放效應的這種論點時，即便不是完全鄙夷，也抱持懷疑態度。

美國農業事務聯合會主席鮑伯·史托曼便是持反對立場的要角之一，他以嚴詞駁斥。

「時值增產糧食以敷所需的關鍵時刻，氣候變遷的立法提案形同威脅，將重創我們的量產能力。」史托曼在二〇一〇年一月對該組織成員的一場主題演說上如此宣稱。

他指摘氣候變遷法案中的調整，是把二十三萬九千平方公里田地裡的糧食作物變成木本作物和森林，而為了種植多年生木本植物來減碳，等於犧牲了八個州的年度糧食作物耕地。他並警告：

全世界會持續仰賴美國的糧食出口。扼殺我們的糧食生產力—特別當聯合國預測世界將增加數十億嗷嗷待哺的人口時—會是一場道德災難。

不過，並非所有美國農牧業團體都認可史托曼的滔滔雄辯、思維理念或數據。其他團體紛紛發聲，譬如美國鄉村之聲保育聯盟（Rural

Voices for Conservation Coalition) 在寫給參議員約翰·凱利 (John Kerry) 與喬·李伯曼 (Joe Lieberman) 的信中如此表示：

我們堅信政府應對氣候危機提出解決方案，美國人民也須在減少溫室廢氣排放的作為上扮演要角。相信經由負責任的治理及復原，我們可以研擬一套為鄉村居民提供替代收入來源的解決方案。

他們呼籲大家重視「氣候變遷對農業群體的影響」，且其立意與農業事務聯合會的官方說法完全不同。保育聯盟的農牧業者已認清，這項關於氣候變遷的聯邦立法提案是「進一步正視氣候變遷預期效應對農業群體造成影響的嚴重性……同時也是（實現）減少碳排放的策略。」

自二〇〇七年開始，家園農場同盟 (Family Farm Alliance) 也已將因應氣候變遷當作該組織的重點事務之一。他們關切西部山脈地帶雨量下滑與積雪早融造成的水資源短少現象，擔心灌溉缺水影響到蔬菜種植戶與牧場業者。他們認為，適切使用水資源以維持糧食安全與自給自足是全國性的重要課題；另外，對於農地流失問題，特別是在至關重要的水源附近的農地，應予以揭止。

我們遍訪美國及墨西哥各地的辣椒農戶，討論他們如何看待日益嚴峻的乾旱、水資源欠缺、熱浪、風暴，及洪水對他們的糧食生產造成的傷害。將這些氣象事件全歸因於全球氣候變遷的人並不太多，但是不少人認為他們所蒙受的災難的確與氣候型態轉變脫離不了干係。他們當中很少人會為了氣候型態變化的成因多費唇舌，倒是積極努力尋求有效對策。我們所認識的這些農民，絕大部分不會表現出受害者自怨自艾的模樣，而是主動採取各種措施，設法在同樣災難再度來臨時，降低受害程度。

蓋瑞

奇馬約辣椒萊姆奶油

不久前，寇特在愛荷華州收到蓋瑞寄來的第一袋奇馬約辣椒後，首先用來嘗試的一些菜色中，就包含這款製作簡易、滋味無窮的創意特色奶油。起初，這類奶油醬料是要塗在當地所產令人胃口大開的甘甜玉米上食用的，後來人們會在各式各樣燒烤中用它來增添美味，也用來填入雞胸內烹調，甚至澆淋在爆米花上。

它雖然算不上是祖傳美味，卻充分展現了奇馬約辣椒豐富的內蘊。尤其在作法上令人耳目一新，一旦上手後，可變出各種花樣。

大小適中的奇馬約辣椒五支

無鹽奶油兩杯（約五百克），室溫中軟化

萊姆兩顆，取其刨下的皮，切碎

芫荽細切，兩湯匙

鹽適量

辣椒切開、去籽後放入平底煮鍋，鍋中的水約略淹過辣椒即可。煮開後立刻關火放置一旁。讓辣椒在水中浸個十五分鐘。取出辣椒瀝乾，水倒掉，將辣椒放到乾淨砧板上。用水果刀的鈍邊輕輕把軟化的辣椒肉從皮上刮下。把皮丟掉，然後以快刀將辣椒肉剁成泥狀。

奶油放到食物攪拌器中打到柔和滑順。倒進辣椒泥、碎萊姆皮和芫荽；攪拌均勻。按口味斟酌撒鹽。

在清潔桌面上平鋪一大張保鮮膜。用小抹刀把攪拌器中的奶油移到保鮮膜上。從一邊掀起保鮮膜，慢慢地將裡面的奶油從一邊捲向另一邊，用手將奶油搓揉成一條直徑約五公分的長管。把保鮮膜兩端擰緊，繼續捏出長管造型。用錫箔紙將這管奶油捲起，放入冰箱冷藏或冷凍。變硬後即可食用，每次切下一截，任你喜好隨意搭配各式菜色。不用時將奶油裹緊，在冰箱冷藏下可保存數週，在冷凍庫中可放上數月。按以上作法可製成兩杯或三十二湯匙分量。

墨式薏仁燉排骨

從阿布奎基爬坡開到高聳的台地，再途經聖塔菲，最後抵達奇馬約，一路上景色秀麗。幾世紀以來，無數朝聖者曾川流於此前往埃斯基普拉斯聖殿的神龕祈福還願。我們的朝聖之旅有點不同。奇馬約里歐娜小館才是我們此行的目的地。里歐娜小館的玉米粉蒸肉口碑極佳，無疑使它成為此地另一朝聖神龕，想當初這家餐館還只是個供應朝聖者墨式薏仁燉排骨的小攤。

墨式薏仁燉排骨這道樸實燉菜的西班牙文posole一字取自調理時的主要用料，一種經過鹼化溼磨處理（nixtamalized corn）的玉米。雖然我們一般會鼓勵大家做菜時按部就班，但是真正的鹼化溼磨作業相當費時費工，在家掌廚的人多半不想浪費這麼多時間。墨式薏仁燉排骨中的玉米碎粒是以石灰水浸泡飼料玉米後所製，通常稱做玉米渣（hominy）。據信這種處理方式乃仿自印第安阿納薩齊族人（Anasazi）在石灰岩洞中貯存玉蜀黍的古法。石灰不但是種絕佳的防腐劑，對人體也有不少好處，比方說，可促進人體吸收玉米中的菸鹼酸，同時還能攝取到石灰中分解出來的多種礦物質，包括鈣、鐵、銅、鋅等。

當然，真正要吃的原因是它味道鮮美極了。即便毫無拉丁血統的人嘗到這碗剛蒸出來、香噴噴的濃郁佳餚，剎那間也有了回家的感覺。在全美國西南地區以及墨西哥，墨式薏仁燉排骨都是在聖誕節時吃的傳統食物，但如此美味，每年只吃一次未免可惜。

做出好吃的墨式薏仁燉排骨有哪些秘訣呢？你大概已猜到了，就在辣椒。關鍵就在採用貨真價實的奇馬約辣椒。很不巧地，你並不住在附近，不過你可以上網向里歐娜小館訂購，他們會寄給你漂亮的奇馬約辣椒串，網址：www.leonasrestaurante.com。

乾燥的奇馬約辣椒六支（視個人口味斟酌）

去骨烤豬肋二千克，切成二・五公分肉片（亦可整塊烤好後削片）

橄欖油或培根肥油四分之一杯

大顆黃洋蔥一粒，切丁

大蒜三瓣，切成極薄片

乾墨西哥奧勒岡葉兩湯匙

十二盎司（三百四十克）裝碎玉米粒兩罐，瀝乾、洗淨

鹽適量

辣椒切開、去籽後放入平底煮鍋，鍋中的水約略淹過辣椒即可。煮開後立刻關火放置一旁。讓辣椒在水中浸個十五分鐘。

同時，在大湯鍋中用橄欖油或培根肥油將豬肉煎至金黃，一次一點分批煎，煎好的肉盛到盤裡。肉都煎完後，用鍋中剩下的油快炒洋

蔥、大蒜和奧勒岡葉。再把豬肉倒回鍋內，並在鍋中加水，讓水淹過食材二、三公分左右。開大火煮到沸騰。再轉成小火燉煮三十分鐘。

一邊等著湯煮開，一邊將辣椒瀝乾，辣椒水倒入大湯鍋內一起煮，然後把辣椒放在乾淨砧板上。用水果刀的鈍邊輕輕將軟化的辣椒肉從皮上刮下。辣椒皮丟掉，把刮下的辣椒肉泥連同碎玉米粒一起倒進大湯鍋的燉物中。

嘗嘗豬肉，如果已經軟嫩的話，代表湯煮好了。酌量加鹽後即可裝盛上桌。傳統上還會搭配包心菜絲、小蘿蔔片、洋蔥絲、幾瓣萊姆，和熱呼呼的玉米薄餅一起享用。以上可供六～八人食用。

第6章

瞧瞧手上的其他稀有辣椒

想起我們在幼稚園或孩提時代時，在學校操場上耳熟能詳的一句繞口令：Peter Piper once picked a peck of pickled peppers（風笛手彼德撿起了許多醃辣椒）。若是今天彼德撿來一堆辣椒，難保其中有不少是瀕危種。這些辣椒的生存不只可能受到氣候變遷加快的情勢所威脅，更在一大堆其他因素構成的險境當中掙扎：例如，美國糧食配銷體系出現更迭；工業化發展以及糧食系統愈來愈依賴長途卡車運輸；農地消失；產地特色市場及農民自產自銷情形相繼沒落；面對新種蟲敵與疾病侵襲；特定地區及族群飲食傳統崩解；市場上大力鼓吹混合品種的種子；還有現今來自基因改造作物的威脅。清單上所列種種因素，不論是否已經或即將成為事實，還會沒完沒了地繼續增加。

燃料經費有限，卻有如此大量的辣椒需要訪察，我們的探險號究竟該開往何處？三饕客的英雄式旅程該何去何從？我們無法在同一生長季節裡跑完北美各地種植瀕危辣椒的所有農地，即使我們義無反顧，但受限於探險號的馬力，也無法在同一時間穿梭兩地。（說真格的，有一、兩次在收成季節，我們三人還真的換高速檔打算兼程趕路，可是聽到齒輪箱傳來的刺耳聲響，只好作罷。）

最後，我們只好為自己訂了「辣椒班機」，三人輪流空降至另外幾個栽植辣椒的辣點倉促待上幾天，至少看看這片遼闊大地上其他我們亟欲探訪、但力有未逮之處還有些什麼。在那短短行程裡，我們匆匆為某幾種辣椒的現況做了速寫，這幾種辣椒儘管較難捉摸，但迷人程度可一點都不輸給奇特品辣椒、哈瓦納辣椒、達提爾辣椒、奇馬約辣椒，和塔巴斯科辣椒。

我們首先派出克雷格，他空降到馬里蘭州的農田找尋一種既奧妙又迷人的辣椒。赫赫有名的種子搜藏家「蘿蔔布魯斯」（Radish Bruce）曾形容這種辣椒是種「精雕細琢的植物、出色的辣椒。無論出現在何處，它五彩繽紛的葉片同樣楚楚動人」。

在我們報導的各種辣椒裡，克雷格所調查的是背景最為多彩、神秘、傳奇，且充滿爭議的「魚辣椒」（fish pepper）。魚辣椒的來歷深深牽絆著當地的蓄奴過往，也見證了切薩皮克灣（Chesapeake Bay）漁市的興盛與衰亡；事實上，大家認為魚辣椒的沒落，恰如這座偉大海灣如今的沉淪腐朽寫照。以上種種印象，加上每棵植株恣意長出的綠、白參差葉片，還有辣椒周身披著彷彿「賽車」飾帶的流線紋路，大概會讓你覺得這是畢生所見最突出醒目的辣椒。至於其起源，根據目前故事版本，它是來自南北戰爭前某非裔美國人栽植的原生種辣椒，當地人曾在販賣牡蠣及螃蟹的小棚屋裡用它搭配海鮮。隨著採蚵人與單桅帆船漁民的凋零，以及當地非裔美國人擁有的捕蟹屋成為歷史，原本與海味伴食的魚辣椒也跟著消失、被眾人遺忘。

克雷格很幸運地找到了美食歷史學家麥可·特維提（Michael Twitty），他也是專研蓄奴時期美國南方「非裔美國人飲食口味」（Afro foodways）的地方學者。不管從任何角度來看，麥可都是個令人欽佩、難忘的說故事高手。位於美國賓州新自由鎮的蘭德雷斯種子公司（D. Landreth Seed Company）特別邀請他負責「非裔美國人傳統種子收藏計畫」（African American Heritage Seed Collection）。這項榮耀非同小可，因為蘭德雷斯是北美最老字號的蔬菜種子交易所；它在美國存在時間最久的企業裡排名第五，深諳經營之道。自一七八四年起，蘭德雷斯推出了數不清的傳世瑰寶，其中，麥可認為魚辣椒在所有彰顯非裔美國人文化的蔬菜種子中堪稱不朽，足以登上蘭德雷斯「寶物榜」。

克雷格聆聽著麥可對魚辣椒起源的獨到見解：「我對魚辣椒的歷史有另一種看法。馬里蘭州在一七〇〇年代中葉停止奴隸交易，但人口販子走私進來許多奴隸，同時又有不少西非和加勒比海的自由黑人流

入一絕大多數來自塞內甘比亞、安哥拉、迦納，不過也有從巴貝多、牙買加和聖多明哥來的。」

儘管魚辣椒抵達美國前可能曾取道加勒比海—非洲到美東的貨運中繼站—但起源細節至今仍然難以確定，原因是當時美國的非裔社群多半僅留下口述歷史，缺乏文字紀錄。早在一七四八年，瑞典博物學家彼德·卡莫（Peter Kalm）就已注意到黑人奴隸有栽種並食用幾種不同的「辣椒」（guinea peppers），但奇怪的是，沒有任何博物學家或園藝報導者詳細描述過魚辣椒的雜色簇葉，這也是魚辣椒與幾乎其他所有種類的辣椒最不同之處。

更妙的是，湯瑪斯·傑佛遜在華府地區對蔬菜、花卉及水果做過觀察，當他提到辣椒時，多半描述其觀賞而非烹飪用途。傑佛遜總統住所蒙提薩羅（Monticello）山莊的林地及莊園總管彼德·哈奇（Peter Hatch）曾記錄，早在一七六七年，傑佛遜便已在自己園中種有卡晏辣椒，然而，不論是在傑佛遜的糧食生產計畫，或是與他經常往來的奴隸菜販紀錄中，都看不到魚辣椒的蹤影。或許在那個年代，白人們起先認為魚辣椒只是用來「觀賞」，但是非裔奴隸及自由黑人則開始在飲食中使用這種觀賞用植物。據推測，魚辣椒閃閃發亮的綠白簇葉，可能是一八八〇年代前，一種較常見、綠葉的塞拉諾辣椒發生染色體隨機突變（園藝學中稱為「突變芽」〔sport〕）後的結果，只是今天已無從考證這項變異發生的時間、地點。

直到一九〇一年，魚辣椒的獨特莢型以及雙色葉片才出現在文字印刷裡。費城的布斯比旅館（Boothby's Hotel）名廚哈利·佛蘭克林·霍爾（Harry Franklyn Hall）在他那本漫談式食譜中提到這種辣椒，該食譜書名是《烹食貝類、鑽紋龜、綠蠵龜的三百種方法》（*300 Ways to Cook and Serve Shell Fish, Terrapin, and Green Turtle*）。在中大西洋沿岸的漁市裡，他見到這種辣椒擺在鑽紋龜、貝類及魚類旁一起販賣，因為人們常常將它用在烹調海鮮的醬料裡。其中有一種人們稱為「皮卡利利」的酸辣醬（piccalilli，又譯為「英式酸辣醬」），它的作法曾出現在霍華德（B. C. Howard）一八八一年的經典著作《馬里

蘭廚藝生涯五十年》（*Fifty Years in a Maryland Kitchen*）中。麥可·特維提指出，「皮卡利利」這個名字讓人們誤將魚辣椒醬聯想成英式傳統料理（註：倫敦的皮卡迪利〔Piccadilly〕圓環取名，與piccalilli只有兩個字母之差），實則當屬美國非裔傳統。他告訴克雷格，如果稍微想得仔細些，不難發現它與非洲及加勒比海地區人們所講的皮利皮利（pilipili，斯瓦希里語中意為辣椒）發音相近，兩者頗有語言學上的淵源。

我們發現，皮利皮利在撒哈拉沙漠以南非洲地區使用的斯瓦希里語、祖魯語和林格拉語等方言中的意思都是指紅辣椒，而字面上的種種蛛絲馬跡又讓我們看到它與「伯伯爾」（berbere，衣索比亞一帶的辣椒講法）、「埤埤爾」（fulful，阿拉伯語裡的胡椒）、「菲菲爾」（filfil，波斯語裡的胡椒）等字眼都有關聯。上面這幾個字，最初在北非及中東一帶指的都是黑胡椒，後來也用來指稱紅辣椒或辣椒。據克雷格了解，切薩皮克灣邊以辣椒製作的辛辣佐魚醬料的原始名稱，很可能演變自古語「皮利皮利」。按麥可·特維提的說法，這個名字可能是隨著西非奴隸來到馬里蘭，或更可能來自那些奴隸在加勒比海地區的后裔—長久以來，這兩個地區都種有多種辣椒。

當時，來自加勒比的奴隸腦海中或許還裝著一道辣魚、辣豬或辣雞食譜，在他們古老的記憶裡那叫做「辣味濃湯」（pepper pot）。克雷格為此做了些功課，他發現在費城都會區，人們今日仍會不時烹煮辣味濃湯，那兒離馬里蘭州北邊的農業區相當近，而畫家約翰·路易斯·克里梅爾（John Lewis Krimmel）一八八一年的著名畫作〈辣味濃湯：費城市場風情〉（*Pepper-Pot: A Scene in the Philadelphia Market*）便是以辣味濃湯做為主題，畫中描繪一名黑人女性正在為她的白人顧客舀湯。辣味濃湯也仍然風行於加勒比海地區，當地人會用手邊可以取得的雞肉與豬肉調理。這種湯看來是源自西非的「燉菜濃湯」（callaloo），是當地一種口感辛辣的蔬菜濃湯。而今，所有臆測卻把這款辛辣口味的相關辣醬、濃湯及肉類菜餚源頭，全都指向英國特色料理—麥可·特維提對這些見解嗤之以鼻，因為在那個年代，盎

格魯裔美國人鮮少食辣，甚至無法承受辛辣味，不像當時的非裔奴隸歷經流離顛沛之後，早已練就吃辣本領。

話雖如此，大家卻也曉得，自十九世紀末到二十世紀初，費城、巴爾的摩和華府地區人們烹調魚類所用的醬料，就以使用魚辣椒著稱，那些辣椒大多來自蟹棚、牡蠣屋和漁市場小餐館中謀生的非裔廚師、侍者、洗碗工自家門前的菜園。園藝歷史學者傑克·史達伯（Jack Staub）記載，在巴爾的摩一帶，人們一度為魚辣椒的神奇名聲折服：

本地非裔美國人間流傳著一個有關辣椒的故事，相傳只有當人（辣椒農）處在狂暴的狀態時，才能種出最狂暴的辣椒。據說，最好的辣椒都是相當憤怒的人種出來的.....

在二十世紀中葉前，切薩皮克灣尚未被時代拋棄走入荒蕪，那時是魚辣椒及其所搭配海鮮最輝煌的時光。當時，人們會將新鮮採摘的魚辣椒剝碎當成佐料，拿來調理從藍蟹、比目魚，到鑽紋龜和綠蠔龜等海中生物。當辣椒莢抹上消防車般的紅，並在豔陽下曬乾後，會被輾碎做成多用途的海鮮佐料，為各款牡蠣醬汁、魚湯、蛤蜊濃湯，以及那臻至廚藝頂峰的馬賽魚湯（bouillabaisse）增添風味。自一九五〇年代開始，海灣受到工業排汙重創，貝類紛紛染病，這些曾經近乎隨手可得的生物被摧毀到無法復育的地步。另一方面，灣邊那些老字號的蟹棚及牡蠣屋慢慢絕跡，取而代之的是依照市府法規，以清潔乾淨掛帥但色香味俱缺的次級餐館。到了一九八〇年代，兩場傳染病徹底消滅了切薩皮克灣的牡蠣，馬里蘭絕大多數歷史久遠的牡蠣屋都已消失，而孕育出魚辣椒的地方特色也跟著灰飛煙滅。

這趟旅程讓克雷格意識到，現今還在種植魚辣椒的美國非裔園藝工作者及農民真的非常稀少。麥可·特維提本人是其中一位。馬里蘭

州西敏市（Westminster）的葛雷格·索恩（Greg Thorne）和妻子克麗絲（Kris）在當地農夫市場中販賣魚辣椒，那是從他那片一·八公頃田地裡種出的作物之一，但是葛雷格很快就向克雷格坦承種植魚辣椒並非他們的家族傳統。他只記得他父親從務農的非裔祖父手裡接下秋葵、甘薯、豇豆與莢豆等祖傳作物，後來他父親並未大量種植辣椒，當然更別說魚辣椒了。

「你知道嗎？我們種植這種辣椒已有好些年了，」克麗絲告訴克雷格，「是當年他父親（指向葛雷格）和祖父播的種。說實在的，我們是從紀錄中發現，覺得很有意思。不曉得還有哪些人種這種辣椒，或是有誰用它來做菜。這是種很漂亮的辣椒，不過……」

麥可·特維提認為自己知道何以直到最近魚辣椒才成為非裔美國人心目中祖傳文化的代表：「有好幾千年，我們都是務農之人—也包括整段被奴役的時期—後來卻在不到一百年內，我們從擁有九成務農人口的族群，轉變成都市人口占了九成的族群……你想想看就知道了！」

儘管如此，索恩夫婦已從市場上察覺到附近園藝栽植者和廚師們對魚辣椒的興趣與日俱增。杰基·寇德斯密（Jackie Coldsmith）是他們的鄰居，和他們一樣也在西敏市中心的農夫市場設有攤位，目前在附近坦尼鎮（Taneytown）的大地植栽園（De La Tierra Gardens）種了一些魚辣椒。海灣南側靠近維吉尼亞北部，勞倫斯及貝姬·拉丹夫婦（Lawrence and Becky Latané）在那兒的布倫亨有機菜園（Blenheim Organic Gardens）裡種了二、三十株魚辣椒，北邊不遠處就是華盛頓出生地紀念園區。拉丹家族世代墾殖這片土地至今已有五十餘年，勞倫斯以前曾是《理奇蒙時代電訊報》（*Richmond Times-Dispatch*）的特約記者，九年前離職後便從家族手中接下務農重任。克雷格發現，比起其他勞倫斯所種、並在威廉斯堡殖民歷史園區農夫市場上展售的各種原生辣椒，他所種的魚辣椒個頭較小，但是嘗來較甜，辣度也十分不同—似乎不如宣傳中那般嗆辣。

克雷格細數麥可、葛雷格、杰基和勞倫斯過去幾年努力的成果，發現目前在這個魚辣椒發源地上，碩果僅存的植株遠遠不到二百株。數量真的不多。由於如此罕見，慢食協會決定讓魚辣椒登上國際美味方舟線上目錄，蓋瑞也將它列入傳統美食新吃法聯盟北美地區瀕危作物的檢查清單。

眼下所了解的，已不只是馬里蘭州切薩皮克灣、維吉尼亞州，和一直延伸到賓州東南部周邊、曾經遼闊肥沃的農地裡已見不到魚辣椒蹤影那麼簡單。上面提到的這幾個州，無論是否種植魚辣椒，它們的農地都在快速流失。過去五十年裡，維吉尼亞州為了開發建設，犧牲了二萬多平方公里的農地，那些在一九六〇年代用於耕作與放牧的土地，如今剩下不到原來的三分之二。同一期間，馬里蘭州消失的農地超過了六千多平方公里。

照此趨勢看來，如果有人認為其嚴峻程度還不足以讓農民叫苦連天，那麼不妨想想預測中的全球暖化現象將進一步從切薩皮克灣周遭奪走更多高於海平面陸地的景象。據科學家們估計，切薩皮克灣的地下水位在上個世紀幾乎上升了三十公分。科學家指稱，造成地下水位升高的罪魁禍首，並不完全是極地冰帽消融與全球暖化促發的海平面上升問題，昔日農地快速郊區化所導致地層下陷與洪水溢流的結果，同樣危害甚深。萬一目前有關全球海平面將在下個世紀中升高的推測確實可信，那麼灣區地下水位在本世紀增加的高度至少會是過去一百年來的兩倍。海灣附近土地下陷很可能會讓海水漫入許多過去的濱海農地，這要歸咎到出海口上游源頭處對水流的操控，使得灣區土地沉積效率惡化得無法挽回。

看來，魚辣椒似乎大勢已去；不過，再讓我們瞧瞧馬里蘭州懷特霍爾（Whitehall）附近的一根稻草農場（One Straw Farm）發生了什麼事。在那兒，米克·基普（Mick T. Kipp）這位辣食狂熱分子已成功移植他的第一批三十株魚辣椒，他希望它們能夠從此繁衍出一個強盛的海盜王國。米克不但穿著打扮像個海盜，還在巴爾的摩開了家叫做「威士忌島海盜之家」（Whiskey Island Pirate Shop）的食品店，那兒

週日會供應熱騰騰的早午餐。他當過特技演員，在與癌症搏鬥過後便退了下來，改行當廚師並推銷天然食品，現在他會將銷售魚辣椒及其他香料賺來的利潤，慷慨地捐給癌症中心。在現實中，他稱自己為「純天然、小包裝，手工綜合香料及特色食品的製作者與總包辦」，店裡產品取名令人嘖嘖稱奇，像「海盜頭子」、「沼地搖滾」，還有「音樂小鋪魔法手撕烤豬肉三明治」。

可想而知，這是個充滿奇想的男人，他的世界裡充斥著許多打算戴上眼罩的海盜同黨，嚮往的事物必定極其燦爛。此刻他對魚辣椒也有所憧憬，他渴望「重振切薩皮克灣地方特色美食『蟹肉餅』所用非裔祖傳辣椒的往日盛況，讓它回歸地方料理」。

看到米克過去一年來對魚辣椒的推廣備受矚目，我們三饕客很快便達成共識：如果瀕危辣椒必須藉由海盜之手才能掙脫生存困境，那麼米克這位海盜的確表現得相當亮眼。



大約就在克雷格遊歷於切薩皮克灣的同時，蓋瑞也空降到了田地裡，但是距離海邊的魚辣椒及海盜可說有十萬八千里。那兒離他的出生地密西根湖畔的印第安那沙丘（Indiana Dunes）不遠，他生平第一次工作的那座兩端快要切入伊利諾州及威斯康辛州的農場更是近在咫尺。

他去到那兒是為了瀕危的河狸水壩辣椒（Beaver Dam pepper）。這種辣椒和我們三人一起探尋的其他辣椒不同，它沒有任何特定族群及地域上的古老淵源，反倒與近代美國移民的關係更加密切，這些辣椒隨著來自東歐的移民在此落地生根。河狸水壩辣椒最初是由匈牙利、奧地利及德國移民播遷到美國中西北部的土壤裡，之後一直保持著機動性，伴隨第一代主人的子嗣遊走四方。

蓋瑞頭一次看到河狸水壩辣椒，是在愛荷華州迪科拉市保種交流會（Seed Savers Exchange）的栽植園中，當時他是該組織的董事會成

員。相較於來自東歐著名的匈牙利紅辣椒，他所見到的這種辣椒果體粗厚、果肉飽滿，因此不太容易歸類。後來他在育種室及榮格種子交易所（Jung Seeds，威斯康辛州南部有名的區域種子交易所）再度見到它時，便決定要好好了解它。他從榮格家族的某位成員那裡聽說，當年首先栽植這種原生辣椒的幾戶人家如今仍住在威斯康辛的河狸水壩附近，那裡離榮格家族擁有的栽植園也很近。蓋瑞聽說家族中的大衛及瑪莉安·胡斯利夫婦（David and MaryAnn Hussli）還住在那兒，於是鼓起勇氣直接打了個電話給河狸水壩小鎮上素昧平生的這一戶家族後裔。

電話被瑪莉安接起，蓋瑞從她口中確認了，她先生大衛的祖父的確就是老約瑟夫·胡斯利（Joseph Hussli Senior），也就是那位從匈牙利帶來辣椒種子，然後將它們種在河狸水壩附近的人。但她接著卻向蓋瑞拋出一記變化球—她告訴蓋瑞不必前來河狸水壩小鎮，因為家族的辣椒種子其實都已不在那裡了！大衛的弟弟賴瑞（Larry）一直負責保管家族種子，他已把種子帶到南方，放在他伊利諾州愛德華茲維爾（Edwardsville）的住處，那裡距離聖路易（St. Louis）不遠。

對蓋瑞來說，這可是個好消息，因為他在聖路易那兒有姻親，而且他最喜愛的中西部文化景點，便是密西西比河沖積平原上高高聳立的卡霍基亞陵地（Cahokia Mounds），位置恰好夾在愛德華茲維爾與聖路易中間。

在一個星期六早晨，蓋瑞打電話給賴瑞，出乎意料的，賴瑞不僅相當熱絡，而且還很興奮地幫忙指正有關河狸水壩辣椒早期歷史中的一些謬誤：「你瞧，我是跟著這些辣椒出生長大的，我總是想盡辦法要種上三百五十到五百株。幾乎年年如此。」

賴瑞在自家菜園裡種了快四十年的河狸水壩辣椒，他說自己只是追隨父親的腳步。當年在河狸水壩，他父親老約瑟夫·胡斯利從他祖父喬·胡斯利（Joe Hussli the Elder）手裡接下了傳承祖傳辣椒的火炬，只可惜，那位來自匈牙利的祖父還沒來得及向孫子賴瑞親自傳授

種植心法便過世了。在賴瑞的成長過程中，父母與另外幾家同樣來自匈牙利的移民都在威斯康辛州道奇郡栽植這種辣椒，若要飲水思源，大家都會追溯到大家長喬從舊世界帶來的種子與知識：「河狸水壩附近幾家匈牙利移民手中的辣椒種子，全都培育自我爺爺最早帶來的辣椒籽。我爸爸也樂此不疲。他每季總會種個二千五百株辣椒，然後在當地出售。」

為了調查自己的家族起源和移民始末，賴瑞曾上網搜尋紐約愛麗絲島及其他幾個移民入境口岸的資料，也加入匈牙利裔美國人的聊天社群。後來，他查明祖父大約是在一九一二年從匈牙利阿帕丁來到美國（想必是將辣椒籽藏在隨身衣物裡）。然而，胡斯利家族移民美國前住在匈牙利與奧地利邊界附近，那裡的居民多半擁有德國血統。他們在爭取美國公民資格時，往往對自己的德裔背景感到不安；因此，許多一次世界大戰後湧入的移民便隱匿了自己的德裔血緣。

「阿帕丁的胡斯利家族可追溯到一七〇〇年代中期，」賴瑞表示，至於河狸水壩辣椒在匈牙利的故事原委，他就不太確定了。儘管如此，他與來自同一地區的其他匈牙利移民搭上了線，將河狸水壩辣椒種子這份禮物致贈給一百位今天住在美國、加拿大，及世界各地的阿帕丁後裔。無論這些種子與他們的先人之間有著何等古老的聯繫，收到河狸水壩辣椒種子的人都明白，他們都共同傳承了這種作物。

蓋瑞向賴瑞請教這種植株最理想的生長條件，畢竟它歷經了至少三次環境變換：首先是從新世界引入舊世界；後來隨著胡斯利從奧地利遷移到美國威斯康辛定居；接著，最近幾十年又跟著賴瑞離開河狸水壩—此區位在由密西根湖做為屏障的氣候帶中—來到南伊利諾州洪水沖積而成的谷地。

照賴瑞的回答看來，胡斯利家族其實曾經從最早的辣椒基因庫裡篩選出兩種獨特的辣椒，加以培育成為能夠適應美國中西部氣候與生長條件的品種：最純正的河狸水壩辣椒擁有較長、較尖的莢身。它的繁衍近親番茄辣椒形貌短而圓，看來就像某種番茄。他說河狸水壩辣

椒與番茄辣椒的果肉都很厚實，比他見過的任何匈牙利紅辣椒都來得肥碩，所以他相信兩者應該來自不同「血脈」。

他也告訴蓋瑞，在東歐並不是所有辣椒都會被烘乾、研磨成紅辣椒粉。東歐及南歐人習慣在茄子和瓢瓜中塞餡食用，但是在這幾種蔬果引進前，他們也喜歡用辣椒和番茄來塞餡。河狸水壩辣椒生來肉多，不像其他匈牙利紅辣椒那般可快速乾燥，但也因此料理用途較廣。賴瑞跟不少自栽園藝者一像，為了改良蔬果的食用品質，會不斷對家傳品種進行評鑑與篩選，而不是永遠不做改變。

「我的辣椒吃起來除了口感火辣，還帶有很多風味。我最喜歡生吃，把它對半剖開後切片（不是像某人堅稱是照他母親所說切成辣椒圈），配上我做的鹿肉香腸和巧達乳酪。」他也会趁著新鮮，整顆塞餡食用，填入奶油乳酪，再搭配各種肉品，例如薩拉米火腿及肝腸，加上瑞士乳酪和其他乳酪。

儘管賴瑞在愛德華茲維爾住處附近的一小片田地是租來的，而且遠在祖父與父親種辣椒的老家南方三百二十多公里處，他還是覺得「這裡的天氣更好些—生長期也比較長。我的作物通常都長得很好，但總歸是務農，還是得看老天臉色吃飯。」為了躲過變幻莫測的突發天候狀況，他開始在自己的兩個小溫室裡種起了河狸水壩辣椒和番茄辣椒，還分了一半種子給一位朋友，讓對方種在附近一座具商業規模的溫室裡，如此也讓作物多了一道保險。

「種了快四十年的辣椒，我的一個心得就是，別急著太早播種。其實在我現在住的地方，播種時間還比北邊河狸水壩那兒早上兩個星期。」

賴瑞把河狸水壩辣椒帶到一個比老家更熱、更接近南方的氣候帶栽種，乍聽之下有點荒謬。不過自他幼時在父親的辣椒田間長大至今，威斯康辛州南部的氣候已變得愈來愈像位在北方的伊利諾州南部。從一九五〇年到二〇〇六年，威斯康辛州的全年均溫上升了攝氏〇・五四度，而冬季均溫也在同一期間內增高攝氏一・二度。科學家關懷

聯盟（Union of Concerned Scientists）推斷，到了二〇三〇年，威斯康辛州夏季均溫及降雨量都會與伊利諾州相仿。另外，科學家關懷聯盟的科學家預測，到了本世紀末，威斯康辛州夏天的氣候基本上會近似今日南方的阿肯色州及密蘇里州—差不多都符合賴瑞·胡斯利目前栽種河狸水壩辣椒的生長條件。

一旦賴瑞從家傳品種中做的篩選讓河狸水壩辣椒更成功地融入目前愛德華茲維爾和聖路易一帶的氣候條件，他會把一些種子寄回給威斯康辛州的老鄰居，這也等於幫了他們一個大忙。如此一來，胡斯利在調適過程上所做的努力，即可謂生態學上的「協助遷徙」（assisted migration），那是將基因源送到一些它們從前可能經歷過的氣候區，以便提前為未來變化做好準備。

蓋瑞向賴瑞·胡斯利告別前，問了最後一個問題。他想知道賴瑞始終堅持著讓家傳蔬菜四處流傳而不致消失的初衷是什麼。「你為什麼要這麼做呢？為什麼你要年年辛苦地讓這麼罕見的河狸水壩辣椒持續生長、興旺？」

賴瑞不假思索地便回答了；四十年的歲月裡，河狸水壩辣椒早已融入他生命中的季節循環。他早已把這個問題想得清清楚楚。

「我只想對祖父和父親表達敬意。家裡其他人不喜歡園藝，但是我喜歡，我有能力讓它存續下去。只要能夠推廣這種辣椒，把它的種子散布各地，我就很開心了，我不在乎是否能靠它為自己帶來聲望或財富。倒是我真的很愛吃它們……我想我每年起碼會準備個二十三到二十八公升左右的辣椒。這樣冬天過完都還有剩，只要我想吃，整年隨時都有。」

在此同時，賴瑞致力於原生辣椒保育及延續相關飲食傳統的活動，所以他也充分運用各種新方法讓他的祖傳辣椒生氣勃勃。他還親手將河狸水壩辣椒與番茄辣椒交互配種，現在正在精選出第三種辣椒。

「我當時心裡小小掙扎了一下才做這項雜交，配出來的種子讓我種出不太一樣的辣椒，除了更大、更厚實，吃起來也更脆。希望爸爸和爺爺不會怪我稍微亂搞一下他們的正統辣椒……但我還是維持著正統；那是我永遠也不願失去的東西。」



確實，在我們寫這本書的同時，許多辣椒正從美國人的農場、菜園，及餐桌上消失。根據保種交流會記載，北美洲自一九八一年以來，超過兩百個品類的甜椒及辣椒已不復見於種子交易中。從這許多消失的辣椒名稱上不難猜出其來歷，比方說，捷克黑甜椒（Czechoslovakian Black Sweet）、匈牙利彩虹蠟辣椒（Hungarian Rainbow Wax Short）、溫和加州辣椒（Mild California）、密蘇里神奇辣椒（Missouri Wonder）、歐札克巨人辣椒（Ozark Giant）、格蘭德河六十六號辣椒（Rio Grande 66）、羅馬尼亞白吉普賽甜椒（Romanian White Gypsy Sweet）、田納西爆竹辣椒（Tennessee Firecracker）、德克薩斯辣椒（Texas）、威斯康辛湖辣椒（Wisconsin Lakes），還有野林辣椒（Wild Grove）。假如這些辣椒仍然生長於某個不為人知的所在，那麼它們是否還能回到最初的起源地？這些辣椒與原生地之間經年累月建立起來的盟約，是否會因為氣候變遷攪局而被斬斷？

寇特此番的偵察任務是隻身進入一個通常不以辣椒聞名的地點，那是擁有「肉豆蔻州」暱稱的康乃狄克州。故事的起源，要從義大利南部巴西利卡塔（Basilicata）山區開始說起—那兒的海拔起伏劇烈，素有「長靴的鞋面」（instep of the boot）之稱。巴西利卡塔行政區的波坦察（Potenza）和馬泰拉（Matera）兩個省分，分別面向第勒尼安海（Tyrrhenian sea）及愛奧尼亞海（Ionian sea），各自拉出一條小小的海岸線。在波坦察的中央位置，那不勒斯的正東方，坐落著小山城羅蒂（Ruoti）。

朱賽貝·納迪埃洛（Giuseppe Nardiello）與太太安琪拉在那兒花了許多年工夫，培育一種人們喜愛的油炸用甜椒。當他們在一八八七年飄洋過海來到美國迎接燦爛人生時，安琪拉身邊帶著一歲的女兒安娜，同時也帶了少許辣椒籽。一家子在康乃狄克州的諾格塔克（Naugatuck）安頓下來，養育著他們的十一個孩子和辣椒。兒子吉米在孩子中排行老四。

吉米的兒子詹姆士已經八十一歲了，現在仍住在諾格塔克。他跟寇特說，他的小學老師刪去他們家族姓氏納迪埃洛（Nardiello）中的i，顯然認為納德洛（Nardello）才是正確拼法。於是，從吉米開始，所有兄弟姊妹以及後續子孫，姓氏都改成了納德洛。

詹姆士說，納德洛家的孩子中，唯有他的父親吉米遺傳了祖母對園藝的愛好，而且一輩子呵護珍愛著他的園栽。吉米闢建的菜園是按照他母親所教導、仿照義大利南部農民種植方式所建的梯田。他在田裡種了好幾百株辣椒，其中他最愛的還是油炸用甜椒，收成後會將它們串起掛在陰涼處風乾，供全家人在整個冬天裡慢慢享用。

一九八三年，吉米過世了。臨終前，他捐了一些祖傳辣椒種子給保種交流會。從那之後，他的辣椒開始被人們稱做「吉米·納德洛的義大利炸甜椒」。

想當初，納德洛家族帶著一小撮故鄉的記憶從義大利來到美國，一百二十年後的今天，這種被冠上他們家姓的辣椒已成為全美廚師及園栽者極其喜愛的作物，近年更被美國慢食協會旗下的美味方舟列入「成功案例」—顯示它愈來愈受到家庭及特產栽植者喜愛，而且種植起來也容易多了。身為美國慢食協會生物多樣性委員會共同主席及保種交流會終生會員的班·華森（Ben Watson）曾說的「費上極大心力才能種活並普及至園栽者、農民與廚師」的情形，已成過去。

每一年，全國各地菜園裡的（也包括寇特的）納德洛辣椒變換著色彩，從長成期間的愛爾蘭翠綠到成熟時的豔紅，爭先恐後地告知已到收成時節，可以被切片、下鍋、與大蒜一起在熱橄欖油中翻騰，然

後厚鋪在牛排上，並配上滿滿一杯普里蜜提弗（Primitivo）葡萄酒供人們享用。

當中最好吃的是那些長得像豬耳朵的。詹姆士說他父親摘辣椒時就是這麼選的。只要陽光充分，別澆太多水，它們在中性和微酸性土壤中都可長得很好，並且結實纍纍。

「一九九〇年代初，當時我第一次在自己新罕布夏州的園子裡種這種辣椒，」班·華森說道，「它從沒讓我失望過，長出的辣椒一定可口—又長又甜，稍微帶點辣味。唯一的麻煩是，這辣椒有時長得太長、太重，不得不插上木樁支撐，不過我種的好幾種原生辣椒都一樣。」



當然，全美熱門辣椒排行榜上，還有另外一些跟魚辣椒、河堤水壩辣椒和吉米·納德洛辣椒同樣稀有、美味的辣椒。有一種雞心辣椒（Hinkelhatz），賓州的荷蘭移民後裔將其莢形比作雞心的形狀，在德文中，Hinkelhatz 就是雞心的意思。維吉爾·安斯渥斯（Virgil Ainsworth）的雞距辣椒（Rooster Spur）是他們家族在密西西比州羅瑞爾（Laurel）種了一個多世紀的一種原生辣椒，直到今天，那一帶的人們還用雞距辣椒為香腸添加辣味。新墨西哥州還有一種與眾不同的原生種辣椒，文克黃辣椒（Wenk's Yellow Hot）；它在阿布奎基的南谷一帶小有名氣，約瑟夫·哈拉米約就在離那不遠的地方栽植他的伊斯萊塔原生辣椒。北卡羅萊納州霍利山（Mount Holly）的瑞莫種子公司（Reimer Seeds）出售罕見的田納西淚珠辣椒（Tennessee Teardrops pepper），這種出自「豬與碎玉米之州」（Hog and Hominy State）的古老原生種辣椒，果肉飽滿，莢形呈錐狀向上生長，果身會先從淺綠色轉為帶有紫色斑紋的黃色，完全成熟後變成黑裡透紅。德州有麥克馬洪（MacMahon）揀選的半野生鳥辣椒（Bird Pepper），賓州蘭卡斯特郡有威佛的孟諾塞餡甜椒（Weaver's Mennonite Stuffing），維吉尼亞州高地郡有母鹿嶺辣椒（Doe Hill）。

知道還有這許多珍奇辣椒後，我們（也包括我們的空降行動）停下來，細細尋思幾世紀來這塊土地上的人們胼手胝足所孕育出的大量具有獨創性的植物。現在應該關心的，不只是我們能否不讓這些久遠以前倖存至今的原生變種走入歷史。我們更該捫心自問的是，在對抗氣候變遷這場即將發生的戰爭中—無論多麼慘烈—我們是否有辦法為自己的作物發展出靈活的生存機制，從而善用祖先傳到我們手裡如此絕妙的多樣性，確保後代子孫的糧食安全與幸福美滿。

保種交流會的長期董事暨農法專家尼爾·漢彌爾頓（Neil Hamilton）最近寫道：

不論你如何看待氣候變遷，都必須加強農作物的適應力。或許我們口中「不尋常」、延宕收成的潮溼秋季—使得南方數百萬農民發生農損（二〇〇九年提請農民受災救助的金額超過十億美元）—只不過是一般的「天氣變化」。如果這場災難讓我們提前見識了農業在氣候變遷鞭笞下加速弱化，又該如何？我們在乎自己的未來，我們應就如何適應環境預做準備。

至於探險號上我們三人的觀點，則是認為強化糧食系統應變能力的主要策略之一，就是要對我們種植的每項作物展開「多種多樣」（rediversifying）的發展。換句話說，所有辣椒不該放在同一個籃子裡，因為隨著全球氣候變遷而來的不確定因素深不可測，未來依然會是如此。我們食用的作物種類愈多，未來在均衡飲食需求上得到滿足的可能性便愈高。

對於辣椒，嘗試的種類愈多，愈能為我們帶來莫大愉悅—甚至是一剎那的輕微痛楚快感—而日子再也不會一成不變。

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

辣椒的馴化： 真了不起，歷史上總共發生過五次

目前所見「辣椒」（chile pepper）其實泛指所有「辣椒屬」植株所結出的果實，共有二十二個種，全都可在西半球找到。雖然這個詞在美國主要意指各種一年生辣椒—包括甜椒、哈拉貝紐辣椒、塞拉諾辣椒、安納海辣椒（Anaheims）—但是辣椒屬的其他馴化種同樣值得關注：黃燈籠辣椒（例如哈瓦納辣椒、蘇格蘭伯納特辣椒）、小米椒（如塔巴斯科辣椒）、漿果辣椒（*C. baccatum*，如阿濟辣椒），以及絨毛辣椒（*C. pubescens*，如曼扎諾辣椒〔chile manzano〕）。在茄科家族成員中，辣椒是唯一不使用有毒生物鹼自保，而是依靠辛辣的辣椒素防禦蟲敵與微生物侵害其種子。舉凡顛茄、菸草、番茄、馬鈴薯、茄子，和曼陀羅等茄科植物，絕大部分都使用完全不同的化學防禦機制。

儘管辣椒與番茄及馬鈴薯等重要糧食有著相同的地理及演化起源，但它的歷史定位卻截然不同：辣椒是少數幾種曾在不同地點多次接受馴化的作物。當然，也有另外幾種作物曾經歷過「多源演化」（polyphyletic），比如，棉花、小麥，及新世界的某些豆類（利馬豆、花豆、斑豆、蠶豆，及帶莢豌豆）都曾在多個地區受到馴化：棉花分別在墨西哥、南美洲、非洲及亞洲受到馴化；小麥在土耳其與地中海東岸南黎凡特地區（southern Levant）受到馴化；豆類在墨西哥及南美洲西部接受過馴化。而各種辣椒則全在墨西哥（一年生辣椒、絨毛辣椒、小米椒）及南美洲（黃燈籠辣椒、漿果辣椒）受過馴化。這代表不同時期及疆域的先民都曾對野生辣椒產生高度興趣，從而採集、食用與栽種，並從中揀選出具有自己喜愛特質的植株。棉花的優良纖維提供織布及許多用途，小麥與豆類則是日常糧食，而對一個初

始農業社會來說，辣椒並非人類不可或缺的糧食與營養來源。因此，人類顯然並不是為了攝取養分而食用辣椒。

野性難馴？

大部分野生辣椒的果食偏小、果尖向上豎起，成熟後，稍微一碰就掉到地上—方便鳥類取食並散播種子。除了少數例外，這些野生果實奇辣無比。人類馴化辣椒的過程宛如馴化狗般，將其凶猛性格及其他對人類不利之處逐一去除，經過擇優培育的辣椒，果實變得較大，同時出現各種色彩、形貌及尺寸；而更重要的，它們的辣度也變得較為宜人。因為對辣椒來說，將身家性命託付給人類已成為另一種演化策略，在人類的栽種之下，可以確保自身的安全、成長，及後續繁衍；換句話說，辣味已不再是辣椒唯一的禦敵之道。

在一五〇〇年代，西班牙早期征服者記載了阿茲特克人使用納瓦特爾語（Nahuatl）為數十種辣椒命名，每一種的外形、色澤及食用方式各不相同。五百年過後，馴化過程仍在繼續進行，拉丁美洲的農民找來其他野生辣椒加以篩選，並與已馴化辣椒雜交生成前所未見的品種，使得辣椒種類更為多元。

克雷格

辣椒小百科 Chiles Encyclopedia

別指望基因工程能解決氣候變遷造成的 糧食生產問題

二〇一〇年二月十二日出版的《科學》期刊中，某食品工業科學家的專題小組撰文提出「面對氣候變遷，糧食生產技術需有重大創新」，其中包括對糧食作物進行基因改造。這個由國務卿希拉蕊·柯林頓（Hillary Clinton）的科技顧問尼娜·費德羅夫（Nina Federoff）召集的小組，力促各國領袖「跳脫社會大眾對農業生技的世俗成見」，並宣稱即使在乾旱、炎夏及含鹽土壤等嚴苛生長環境中，移轉基因作物都能有效提高產量。

然而，這項主張並非重大創新。過去多年中，全球最大的幾個企業集團一直致力於搜括各種所謂「抗氣候變化」（climate-ready）作物的技術專利。僅僅三家跨國集團—杜邦、巴斯夫，和孟山都—手上就持有全世界三分之二已發布或提案中的「抗氣候變化」基因改造作物（Genetically Modified Organism）技術。在本文完稿階段，全球百分之七十七的抗氣候變化作物專利，看來都已掌握在六家大型企業及其兩家協力生技公司手中。部分依這些專利進行的工作已持續超過十個年頭，然而企業集團的主張是否真能達成呢？讓我們看看一些最受世人景仰的農作培育者及農產品生物學家怎麼說。

北美環境合作委員會（Commission for Environmental Cooperation of North America）在二〇〇四年曾央請世上最受尊敬的幾位科學家—包括玉蜀黍培育者梅爵·古德曼（Major Goodman）、植物保育學家彼德·雷文（Peter Raven）、永續農業專家大衛·安道（David Andow），和基因資源專家蓋瑞森·韋克斯（Garrison Wilkes）—對企業集團的種種主張，特別是基因改造玉米，進行評

估。對於使用移轉基因生技可在漸趨乾燥、暖化的世界種出抗旱玉米乃最佳選項這種說法，他們的回應如下：

單一基因（適合移轉到不同作物的基因）可能對植物的抗旱力頗具影響，但是這種空泛的單一基因論點確實尚未經過公開驗證。一個顯而易見的事實是：仙人掌與玉蜀黍間相異的基因眾多，而這些基因當中大概沒有任何一種（換言之，無論轉移任何一種差異基因到玉蜀黍）有助於玉蜀黍在撒哈拉沙漠或阿塔卡馬沙漠大量繁衍……（簡言之），無論現在基因體學如何進步，基因工程仍然無法從根本改變作物培育。我們可在今日的育種標的中加入新的基因特性，但大多數的基因特性可能都得歷經好幾十年的研發。

使用生物技術來研發一種作物的亞種，所需經費可能比傳統植物育種方式貴上十到十五倍，而相較於針對現有多樣的糧食作物進行仔細評估，並立即揀選出足以適應乾旱及其他嚴苛條件作物的作法，更是貴上千倍。雖然目前至少已有一種透過移轉基因培育的辣椒在研究計畫中做過測試，但尚未普及於商業用途。農民們是否會樂於採用這種新品種，而一旦播植在氣候多變地區，比起當地農民早可輕易取得的其他辣椒亞種，是否能凸顯出任何具體優勢，這一切目前均混沌不明。

不過，我們可以確信，就經濟角度而言，這項由希拉蕊·柯林頓的科技顧問及其企業夥伴共同提出的二次「綠色革命」，應該將會是人類史上最昂貴的植物育種行動—另外，或許還得計入生態上需要付出的代價。而結果是否真能如其誇下海口般增加作物產量，還有待觀察。當我們審慎看待此事，會發現許許多多更符合成本效益的農業策略均可長遠維持辣椒產量，遠比業界提出的這顆仰賴生物技術的「萬靈丹」來得便宜划算。

蓋瑞

西班牙式河狸水壩辣椒搭鱈魚餡

河狸水壩辣椒最先是從匈牙利來到美國，後來在威斯康辛州的一個小鎮得到「河狸水壩」的封號。這一切似乎都跟西班牙扯不上關係，所以只有開了間西班牙餐廳的老闆會想到把它做成西班牙風味。這道菜在西班牙北部會使用當地具代表性的皮奎洛紅辣椒來製作。寇特第一次拿到河狸水壩辣椒時便喃喃說道，眼前這種塞餡辣椒可能更適合用來做這道菜。

這道以鹹鱈魚乾做為內餡的辣椒料理，得稍微多花點時間與心思來烹調。其實做起來並不難，也不太複雜，但得仔細盤算。

替辣椒填餡的工作就需要一雙巧手，因為一不小心就會扯破辣椒，餡塞得太多也會撐破。萬一真發生了，別緊張，用手將裂口捏合，擠出過多的餡料後再繼續。

做這道菜時，新鮮辣椒要先經過烘烤。你可以用各種方式烘烤辣椒，但須遵循一個原則：先將辣椒表皮烤焦，去除水分，接著去皮。你可以使用開放式烤架、烤箱，或直接在瓦斯爐火上烤這些辣椒，烤的時候，不時將辣椒輪流翻面，直到每支辣椒周身都已浮起碳化。把辣椒放入一個紙袋，紙袋開口捲起封住，在一旁擺個二十分鐘左右。接著，取出辣椒，用水果刀輕輕地將皮刮掉。切掉辣椒蒂頭，去籽。現在，可以準備塞餡了。

鹹鱈魚乾五百克

愛達荷產馬鈴薯約中等大小，一顆，去皮，在水中煮開

特級冷壓初榨橄欖油半杯

黃洋蔥約中等大小，一顆，去皮、剁碎

大蒜三瓣，去皮、切薄片

切片新鮮芫荽兩湯匙

月桂葉半片

肉豆蔻粉半茶匙

無甜味白葡萄酒一杯

蛋兩顆，打散攪勻

河狸水壩辣椒十五～二十支，烤過、去皮、去籽

醬料材料

番茄糊十二盎司裝（約三百四十克），一罐

黃洋蔥半顆，剁碎

大蒜一瓣，去皮、切薄片

煙燻西班牙紅辣椒粉（pimentón）半茶匙

鹽適量

泡發鹹鱈魚乾

用水仔細沖洗魚乾，清除表面的結晶鹽。將魚乾浸泡在裝滿水的淺口玻璃烤盆內，送進冰箱裡冰上二十四個小時，過程中至少要換過三次水。之後將魚取出，水倒掉，接著再清洗一次。

填塞餡料

將魚切成小塊，再用叉子搗碎。魚肉應該都已去骨，但萬一發現魚刺，要記得拿掉。馬鈴薯大致搗成泥狀，拌入魚肉中。

大炒鍋裡倒油開中火加熱，洋蔥下鍋爆香。接著放入大蒜、芫荽、月桂葉和肉豆蔻粉。繼續炒個幾分鐘，直到洋蔥變軟、色澤呈半透明時關火。當鍋內湯汁開始收乾，倒入白葡萄酒，再開火加熱煮滾，保持沸騰狀態約十分鐘，或是等到絕大湯汁都已收乾為止。從爐火上移開，在一旁放涼十到十五分鐘。

醬料部分，將番茄糊、洋蔥、煙燻西班牙紅辣椒粉混合後，用中小火煮十到二十分鐘，加入適量鹽調味。

烤箱開到華氏四百度（約攝氏二百度）預熱。

放涼的炒洋蔥與鱈魚肉及馬鈴薯混合後，拌入蛋汁。將上述材料攪拌均勻，小心地為每支辣椒填餡。填餡時使用小湯匙，以免不小心弄破辣椒。填完餡後，把所有辣椒排好放在大小適合（約九英寸見方）的烤盤上，上頭澆上剛才做的醬料。送進烤箱烤二十分鐘，或等到看見起泡。

從烤箱取出後立刻上桌，上頭可再灑上你喜歡的碎乳酪。如做為主菜，可供四人食用；若當前菜，則為八人份。

後記

氣候變遷下行得通的 飲食與栽種作法

眼看，三人搭著探險號翻山越嶺也將近一年，途中的每個辣點都有不少人詢問我們的想法，面對氣候變遷，大家究竟應該如何自處。對糧食生產者及食用者而言，我們基於自己所觀察到的變化之急速及不確定程度所做的回答，乍看之下似乎太過簡單而無法立即派上用場：「我們應把地球資源有限這件事當成警惕，在吃喝及耕作時有所節制，這是我們始終都應秉持的態度。無論何時能夠實現任何一種氣候變遷解決方案，我們都須減少製造碳足跡，並盡可能透過維持土地物產之多樣、可口及復原力，因應未來變局。」

基本上，我們呼籲，良好的農業運作—包括辣椒及所有作物—不論是對生態或經濟都有莫大好處，就算氣候變遷不會發生，仍是牢不可破的鐵律。再者，這些將在未來引導我們走出氣候危機的道德及生態原則，也將能夠讓我們生命中每天仰賴的糧食系統變得更加敏銳、牢靠、均衡、美味。若是僅利用人們對氣候變遷的恐懼做為推動改變飲食習慣、糧食系統，及地球資源使用方式的唯一手段，恐怕很難說動大多數人。如果我們在為順應氣候變遷採取行動的同時，能避免造成人們生活貧困，並帶來更多幸事，例如更健康的身心與餐桌上的驚喜，想必可說服更多人參與。當然，以上想法只適用於我們當中喜歡美食的人。

現在，我們要提出幾條你我或許都能從中獲益的行事通則。如果我們能說，這都是些深刻的體認，那麼便是過去幾年來，我們三人間多次溝通後的細膩反饋，更是與數十位農民、採集者、廚師及科學家交談後沉澱出的發現。

通則一：此刻比以往任何時候都要緊迫，我們須建立起農田及果園糧食作物的多樣性，方能因應變局，維繫健全、靈活、美味的糧食系統。讓我們探索、讚頌並盡情享用多樣化的在地糧作。

我們選擇原生種辣椒做為研究對象，主要有兩個原因：一是想重新找回辣椒與食物、文化及身分認同間的緊密聯繫；但另一方面，除了重拾過往記憶，更希望有助於展望未來。幾年前，椒農不只會在田裡種植辣椒，也會種上一些豆類、玉蜀黍、果樹、番茄、甜椒和其他蔬菜。保持田地裡作物的多樣性，是我們抵抗氣候無常及不確定性的最佳避險策略：沒有任何單一的基改種子或育種，足以讓農民在下個世紀遇上變異氣候、蟲害與疾病時，能及時適應與生存。在田裡同時栽植某種作物的許多亞種，以及其他多種作物，我們便建立了一套多樣化組合；面對未來不確定的天候狀況，或許當下無從知曉哪種作物會帶來豐厚收益，但我們分散「投資」的效應能夠避開只種植一、兩種作物的風險。將種子儲存於基因銀行的備援計畫有其必要，但並不足夠：農人必須隨著自己農業生態棲地的變化不斷主動出擊，評估作物、試驗調整，並加以改良。

在一塊田地裡發展多種多樣的作物種群，混種同一作物的不同亞種，可降低外來蟲害與疾病的衝擊。從許多方面來看，此般多樣性還可確保我們糧食系統的復原能力。實行糧作多樣化的結果，不但有助維持農地肥沃度，也能讓我們永保健康。美國各個地區都擁有當地傳統的特色食物—從蘋果汁、海鮮到綠葉蔬菜—而且對你及你的鄰居而言，要比多數「進口」食物更加滋養。現在就出門採購吧。就像我們的友人帕碧·托克（Poppy Tooker）所說：「只有愛吃它，才能拯救它！」

通則二：農民的智慧及解決問題的能力，是我們對抗並適應氣候變遷的主要資產，卻尚未受到科學界的尊重、了解，及運用。

在這場辛香探險的旅程中，我們一再發現農民們已開始適應氣候變遷，他們獨到的眼光總令我們讚嘆不已，並感到心有戚戚。他們從不否認氣候變遷的事實—不像美國農業事務聯合會的駝鳥心態—卻也不認為這是場註定失敗的遊戲；他們絕不會坐以待斃。相反的，我們見到的許多農民，他們靠著個人聰明才智、集體文化智慧，以及精湛的技術，從善如流地掌管自身資源，已能適應變動中的生態與市場。現在，他們需要消費者支持來繼續這場生存競賽，他們舉一反三的巧智應該獲得獎勵，而非受到政府阻撓。

通則三：饕客們—不論你是廚師或消費者—要用叉子與錢包來支持一個更為多樣、地方上自給自足的糧食系統，並盡一切努力減少碳足跡。此外，在政治上也必須把票投給對氣候較為友善的農作政策。

過去二十年間，社會上對於農作物在地化的推廣已出現巨大動能，其中所展現的，是當廚師及消費者選擇對農田生態衝擊最小、運送里程最短的作物時，的確可以產生正面效應。老百姓的購買力畢竟有限，我們絕對需要政府在政策上支持友善氣候的農業作法，而非工業化的農作方式。然而，我們仍須面對一個醜陋真相：農業商品集團繼續漠視氣候變遷的事實，他們的說客團繼續為目前的糧食及農業法案辯護，而且人數遠比支持糧食系統創新與多樣的人多出許多。從事農業及享用食品的全體人民都須睜大眼睛，敦促政府做出變革，招攬更多有能力、勇於嘗試新的應變作法，且樂於和鄰人交流田地實務的農民，並提供更多留才誘因與獎勵機制。如果大家不希望有朝一日發

現自己做的太少又太晚，那就非得在餐桌上及選票箱投出正確的一票。

通則四：不要單獨處理氣候變遷對環境的影響。將其視作破壞農業、生態及人體健康的諸多因素之一，才是最佳解決之道。

在路易斯安那州墨西哥灣沿岸，我們發現當地絕大農地流失情況並非洪水、颶風或海平面上升所致，而是興建管線、堤壩及濫用路權促發地層下陷、海水侵蝕的結果。當我們完成這本書時，那裡發生了《怒火地平線》電影中的漏油事件，這恰恰反映出人類對碳基燃油貪得無厭，已嚴重威脅到海岸溼地上僅存植被的生存，而仰賴這些溼地植被抵擋風暴與洪水的紐奧良及墨西哥灣沿岸地區便跟著受害。以單打獨鬥方式處理海平面上升、地層下陷、管線遷移等問題，其後果絕不是我們所能承擔的；我們需要的，是民間團體及公務員組成專責小組，共同擬定一致的策略，執行保護及復甦墨西哥灣沿岸的任務。倘若我們不採取全面性對策，致力恢復此一脆弱地區的自然及文化群體之命脈，日後墨西哥灣沿岸將再也見不到農民—塔巴斯科辣椒和卡晏辣椒種植戶同樣難逃此劫。

此外，眼下正有強大遊說勢力主張停止資助氣候變遷的研究、補救及調整方案。不過，很少有人敢對恢復墨西哥灣沿岸開放水域、溼地與農田的周詳計畫有反對意見。

通則五：我們要讓在地食品的共生群體—使農民、採集者、漁民及畜牧者得以連結到廚師、消費者及教育者—成為對全球氣候變異提出在地解決方案的「共同設計者」，並將他們的解決方法巧妙地推廣到其他地方，供當地群體採用、改善、提出建議，或加以調整。

嘗試對全球氣候變遷採取對策必會遭遇一個困難，那就是這個問題的龐大與複雜度容易削弱民眾信心，並使得部分計畫的集體行動難以執行。當我們缺乏信心，就會覺得個人之力簡直杯水車薪、無濟於事，集體力量也隨之快速流失。這便是為什麼我們需要鼓勵每一位農民與消費者，運用自己的創意巧思協助重新設計我們的糧食系統。我們造訪過的許多社群都已開始克服這種暫時性的無力感，並能對一直以來不斷製造碳排放、乃至成為全球暖化禍首的糧食系統，展開一些確實能夠加以改善的計畫。想解決這個問題，並沒有直截了當或一體適用的辦法。還有，拜託，絕對沒有特效藥！氣候變遷攸關我們的身家性命與後世子孫福祉，因此不能任由政府或科學祭司們任意操弄。我們或且需要十億名實事求是的創新者，還需要能在大街小巷宣揚理念的一百萬名志士，鼓舞人們振作精神，積極投入行動。最重要的，我們需要年輕人挺身而出，聯手為減少溫室排放及食物碳足跡打造自發性的解決方法。人類的創意既無窮竭之時，又具爆發性，就讓我們開始發揮吧！



我們在此就留下這幾條通則做為討論時引用的「事例」，但歡迎你加上自己的想法。畢竟我們三饕客並非無所不知。我們能為你做的，只是提供幾個故事，向你證明農夫、園栽者、廚師及食客們都有能力—運用創意、巧思與智慧—處理氣候變遷這件事，而解決方法就在你心中。

謝辭

首先，最重要的，我們三人都要感謝自己的妻子—金·麥克溫·弗萊瑟、海瑟·佐恩尼策，以及蘿莉·史密斯·蒙蒂，謝謝她們在辛香探險的每一階段對我們的關懷、鼓勵，與包容。我們深深感激好友及編輯班·華森無時無刻提供的啟發及協助。切爾西·葛林出版社（Chelsea Green）的瑪歌·鮑德溫（Margo Baldwin）、瓊尼·普拉德（Joni Praded）及其他同仁不只是我們的事業夥伴；我們彼此還是信念一致的盟友。在傳統美食新吃法聯盟實習的蕾吉娜·費茲西蒙斯（Regina Fitzsimmons）與迪雅·沃克（Deja Walker）兩人，以及詞彙編纂家兼食物歷史學家派特·弗萊瑟（Pat Friese），都曾參與我們的田野調查。一路上，許多農人、園栽者、廚師、食物歷史學者及科學家的努力成果惠我們良多。辣椒界的前輩們—從包括兩位在我們任務進行中過世的琴·安德魯斯與查爾斯·海澤（Charles Heiser），到戴夫·德威特、哈地·艾斯保（Hardy Eshbaugh）、黛安娜·甘迺迪、保羅·柏斯蘭（Paul Bosland）、克里福·萊特（Clifford Wright）和南希及傑夫·革拉赫夫婦—在過去幾年裡對我們指導有加。許多年輕有為的辣椒研究者，從金伯莉·錢伯斯、蘇珊·威斯蘭（Susan Wesland）、荷黑·卡洛斯·貝爾尼·米耶及德朗（Jorge Carlos Berny Mier y Teran）、荷西·特克斯布里（Josh Tewksbury）、伊紹拉·安達魯茲（Isaura Andaluz）、查爾斯·馬汀（Charles Martin）到艾力克·佛達瓦（Eric Votava）和約翰·杜西爾（John Tuxill），他們從不吝於向我們分享寶貴知識。

我們也非常感激其他許多人，在這裡我們按書中章節分別列出：

索諾拉及亞利桑那：黑素斯及卡奇米洛·桑切斯、瑪麗亞·卡門·桑切斯、哈塔·葛萊戈、金妮·努褒爾（Jeannie Neubauer）、亞伯特·布爾葛斯、安琪拉·馬丁尼茲、安娜貝拉·卡隆·佛羅瑞斯（Anabela Carlón Flores）、安黑爾·寇塔、沙奇歐·阿勞霍、奧斯

卡·剛薩雷茲、恰諾·菲南杜·尼紐·艾斯杜帝尤、雨果·塞斯塔、金伯莉·錢伯斯、路易斯·葛爾杜巴（Luis Córdoba），和曼紐·羅培茲（Manuel López）。

佛羅里達：比爾及布蘭妮·漢彌爾頓、琴·道迪與派特·漢彌爾頓、強尼·巴恩斯、紅皮理察·耶拉達尼卡、大衛·諾蘭、馬克·巴恩斯、瑪西亞及史蒂夫·麥奎格、蘭迪·海爾、大衛·貝爾主廚與艾迪·蘭伯特、史考特·卡爾森（Scott Carlson）及邁克·馬丁。

猶加敦：南希及傑夫·革拉赫、約翰及克麗斯汀·比埃特（John and Christine Piet）、荷黑·卡洛斯·貝爾尼·米耶及德朗、尤金·安德森（Eugene Anderson）、約翰·杜西爾，以及那許多農田及菜園中遇到的馬雅農民。

路易斯安那：帕皮·托克爾（Poppy Tooker）、哈洛德·「托克」·歐斯本、夏恩·伯納德、麥克·沙拉比恩（Mike Sarabian）、保羅·麥克漢尼、唐納·林克（Donald Link）、史蒂芬·斯托霍斯基（Stephen Stryjewski）、莉亞·切斯（Leah Chase）、凱薩琳·塔克（Catherine Tucker）、蘇珊·史拜瑟（Susan Spicer）、布萊德利·布萊克（Bradley Black）、路易斯·密夏與失落河岸漫遊客樂團、喬安娜·德樊（Johanna Divine）、萊諾·羅賓、大衛·羅比喬克斯、菲格斯樂團（the Figs）、邁克·提維爾，以及理察·麥卡錫（Richard McCarthy）。

新墨西哥：約瑟夫·哈拉米約、尚恩·凱莉、麥特·羅梅羅、伊紹拉·安達魯茲、比爾·弗雷明（Bill Fleming）、安立奎·拉馬德里（Enrique LaMadrid）、埃斯德凡·阿瑞顏諾（Estevan Arrellano）、寶拉·賈西亞，與布魯斯·彌爾內（Bruce Milne）。

威斯康辛、伊利諾、馬里蘭、維吉尼亞：賴瑞·胡斯利、大衛及瑪莉安·胡斯利夫婦、迪克·宗達格（Dick Zondag）及其他榮格種子工作同仁、惠利家族（the Whealy family）、麥可·特維提、彼德·哈

奇、杰基·寇德斯密、葛雷格與克莉斯·索恩、史考特·卡爾森、勞倫斯·拉丹，和蘿拉·路易斯（Laura Lewis）。

此外，蓋瑞想感謝烏達爾公共事務研究中心（Udall Center for Studies in Public Policy）的愛格尼斯·郝瑞（Agnese Haury）及工作同仁，以及亞利桑那州立大學環境研究中心撥冗再次說明氣候變遷對農業的影響。其中尤以葛雷格·蓋爾芬（Gregg Garfin）、黛安娜·利佛曼（Diana Liverman）及邁可·克里明斯（Mike Crimmins）特別熱心相助。其他出版品編輯布雷克·艾德格（Blake Edgar）、崔西·萊德（Tracey Ryder）、湯姆·菲爾波特（Tom Philpott）及邦妮·阿薩巴·包威爾（Bonnie Azab Powell）一直費心指導。另外，國家生物氣象學網路中心（National Phenology Network）的傑克·威爾辛（Jake Weltzin）、艾比·米勒－盧興（Abe Miller-Rushing）及特瑞莎·克里明斯（Teresa Crimmins），對於氣候變遷如何影響植物生長提供了許多精湛而深入的見解。

克雷格想感謝荷西·魯納·盧茲（Jóse Luna Ruiz）、史蒂芬·布拉西（Stephen Brush）、瑪莉·賈西恩努（Marie Jasienuik）及保羅·蓋普茲（Paul Gepts）等人在他進行研究期間所提供的指導。也要感謝加州大學美墨學院（UC MEXUS）與加州大學戴維斯分校植物科學系，以及傅爾布萊特國際教育協會（IIE Fulbright）對他的博士論文研究提供部分資助，讓他有機會對這本書做出貢獻。同時在此感謝瑪麗·杜威爾特（Mary Tulwiler）那天送我們到羅賓餐廳。

寇特要感謝德沃達餐廳全體員工－凱文·巴特勒（Kevin Butler）、丹·諾里斯（Dan Knowles）、盧卡斯·多南（Lucas Donan）、杰若米·托爾（Jeremy Tole）、東尼·克里斯特納（Tony Christner）、莎莉·里斯克（Sally Risk）、摩根·魏斯（Morgan Weiss）、吉黎安尼·金卡德（Jillianne Kinkade）、安德莉亞·赫佛南（Andrea Heffernan）、傑米·茹德里克（Jamie Hrudlik）及康斯蒂·布朗（Constie Brown）－讓他能夠騰出時間放心地外出訪查與寫作。

他更要特別謝謝孩子們，泰勒（Taylor）與德文（Devon），兩人是他的心靈雞湯與快樂泉源。

附錄

資料來源

前言 辣點

- Andrews, J. 1995. *Peppers: The Domesticated Capsicums*. University of Texas Press, Austin.
- . 1999. *The Pepper Trail: History and Recipes from Around the World*. University of Texas Press, Austin.
- Anonymous. 2009. Agriculture and food supply. www.epa.gov/climatechange/effects/agriculture.html.
- Bosland, P.W. 1994. Chiles: history, cultivation and uses. In *Spices, Herbs and Edible Fungi*, edited by George Charalambous. Elsevier Publications, New York.
- . 1996. Capsicums: innovative uses of an ancient crop. In *Progress in New Crops*, edited by J. Janick. ASHS Press, Arlington, VA.
- . 1999. Chiles: a gift from a fiery god. *Hort Sci* 34:809–811.
- Cichewicz, R. H., and P.A. Thorpe. 1996. The antimicrobial properties of chile peppers (*Capsicum* species) and their uses in Mayan medicine. *J Ethnopharma* 52:61–70.
- Collier, M., and R. H. Webb. 2002. *Floods, Drought and Climate Change*. University of Arizona Press, Tucson.
- DeWitt, D. 2010. The soul of Mexicans, part 2. <http://blog.mexgrocer.com/the-soul-of-the-mexicans-part-2>.
- DeWitt, D., and N. Gerlach. 1990. *The Whole Chile Pepper Book*. Little, Brown, New York.
- Eshbaugh, W. H. 1963. Role of cultivation in the evolution of *Capsicum*. *Am J Bot* 50:633–635.
- . 1993. Peppers: history and exploitation of a serendipitous new crop. Pages 132–139 in *New Crops*, edited by J. Janick and J. E. Simon. Wiley, New York.
- Faris, S. 2009. *Forecast: The Consequences of Climate Change*. Henry Holt, New York.
- Gore, Albert. 2007. *An Inconvenient Truth*. Rodale Press, New York.
- Grondine, Tracy Taylor, and Mace Thornton. 2010. Stallman to ag critics: circumstances have changed. Farm Bureau Voice of Agriculture. www.fb.org/index.php?file=nr0110.html.
- Harlan, J. 1992. *Crops & Man*. Crop Sciences Society of America, Madison, WI.
- Hass, M. 1994. The ethnobotany of *Capsicum* in some New World societies. Master's thesis, University of Montana.
- Heiser, C. B. 1976. Peppers—*Capsicum* (Solanaceae). Pages 265–268 in *Evolution of Crop Plants*, edited by N. W. Simmonds. Longman, London, England.
- Kolbert, E. 2006. *Field Notes from a Catastrophe: Man, Nature and Climate Change*. Bloomsbury Books, London, England.
- Kraft, K. H. 2009. The domestication of the chile pepper, *Capsicum annuum*: genetic,

- ecological and anthropogenic patterns of genetic diversity. PhD thesis, University of California–Davis.
- Lappé, Anna. 2010. *Diet for a Hot Planet: The Climate Crisis at the End of Your Fork and What You Can Do About It*. Bloomsbury USA, New York.
- McKibben, B. 2006. *The End of Nature*, 2nd ed. Random House Trade Paperbacks, New York.
- Perry, L., R. Dickau, S. Zarrillo, I. Holst, D. M. Pearsall, D. R. Piperno, M. J. Berman, R. G. Cooke, K. Rademaker, A. J. Ranere, J. S. Raymond, D. H. Sandweiss, F. Scaramelli, K. Tarble, and J. A. Zeidler. 2007. Starch fossils and the domestication and dispersal of chili peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Sci* 315:986–988.
- Perry, L., and K. V. Flannery. 2007. Precolumbian use of chili peppers in the valley of Oaxaca, Mexico. *Proc Nat Acad Sci USA* 104:11905–11909.
- Pickersgill, B. 1977. Taxonomy, origin and evolution of cultivated plants in the New World. *Nature* 268:591–595.
- Smith, B. D. 1997. Reconsidering the Ocampo caves and the era of incipient cultivation in Mesoamerica. *Lat Am Antiq* 8:342–383.
- . 2005. Reassessing Coxcatlan Cave and the early history of domesticated plants in Mesoamerica. *Proc Nat Acad Sci USA* 102:9438–9445.
- Strom, R. G. 2007. *Hot House: Global Climate Change and the Human Condition*. Springer Publishing, New York.
- Truena, Kerry 2010. Snow doubt: what's behind climate change denials? www.huffingtonpost.com/kerry-trueman/snow-doubt-whats-behind-c_b_469359.html.

第一章 體驗辣椒野性的索諾拉紀行

- Hernandez-Verdugo, S., R. G. Guevara-Gonzalez, R. F. Rivera-Bustamante, and K. Oyama. 2001. Screening wild plants of *Capsicum annuum* for resistance to pepper huasteco virus (PHV): presence of viral DNA and differentiation among populations. *Euphytica* 122:31–36.
- Hernandez-Verdugo, S., R. Luna-Reyes, and K. Oyama. 2001. Genetic structure and differentiation of wild and domesticated populations of *Capsicum annuum* (Solanaceae) from Mexico. *Plant Syst Evol* 226:129–142.
- Hernandez-Verdugo, S., K. Oyama, and C. Vazquez-Yanes. 2001. Differentiation in seed germination among populations of *Capsicum annuum* along a latitudinal gradient in Mexico. *Plant Ecol* 155:245–257.

- Holden, W., J. H. Kelley, and R. Moisés. 1969. *A Yaqui Life: The Personal Chronicle of a Yaqui Indian*. University of Nebraska Press, Lincoln.
- Nabhan, G. P. 1978. Chiltepines! *El Palacio* 84(2):30–34.
- Nabhan, G. P., and P. Mirocha. 1985. *Gathering the Desert*. University of Arizona Press, Tucson.
- Nabhan, G. P., M. Slater, and L. Yarger. 1989. New crops for small farmers in marginal lands? wild chiles as a case study. Pages 19–26 in *Agroecology and Small Farm Development*, edited by M. A. Altieri and S. B. Hecht. CRC Press, Boca Raton, FL.
- Olivares Duarte, E. 2009. *El Sabor de Sonora*. Editorial Imágenes de Sonora. Hermosillo, SON.
- Oyama, K., S. Hernandez-Verdugo, C. Sanchez, A. Gonzalez-Rodriguez, P. Sanchez-Pena, J. A. Garzon-Tiznado, and A. Casas. 2006. Genetic structure of wild and domesticated populations of *Capsicum annuum* (Solanaceae) from northwestern Mexico analyzed by RAPDs. *Genet Resour Crop Ev* 53:553–562.
- Perramond, E. 2005. The politics of ecology: local knowledge and wild chili collection in Sonora, Mexico. *J Lat Am Geog* 4.1:59–75.
- Tewksbury, J. J., G. P. Nabhan, D. Norman, H. Suzan, J. Tuxill, and J. Donovan. 1999. In situ conservation of wild chiles and their biotic associates. *Cons Biol* 13:98–107.
- Votava, E. J., G. P. Nabhan, and P. W. Bosland. 2002. Genetic diversity and similarity revealed via molecular analysis among and within an in situ population and ex situ accessions of chiltepin (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*). *Cons Gen* 3:123–129.
- White, Brian. 2009. Sonoran communities struggle with Hurricane Jimena. KOLD News 13. www.kold.com/Global/story.asp?S=11102305.

第二章 達提爾辣椒檔案：第一海岸的第一辣椒

- Andrews, J. 1995. A botanical mystery: the elusive trail of the datil pepper to St. Augustine. *Fl Hist Q*, Fall:132–147.
- . 1999. *The Pepper Trail: History and Recipes from Around the World*. University of North Texas Press, Denton.
- Carlson, S. 2009. Sustainability can be delicious. *C Higher Edu*, November 22. <http://chronicle.com/article/Sorry-Tom-We-Have-to-Eat-You/49231>.
- Doggett, C. 1919. *Andrew Turnbull and the New Smyrna Colony of Florida*. Drew Press, Jacksonville, FL.
- Lawson, E. W. 1937. Interesting information on the arrival of datil pepper in St. Augustine, its growth and uses, is given. *St. Augustine Record*, June 13:4.
- Nabhan, G. P., editor. 2008. *Renewing America's Food Traditions*. Chelsea Green Publishing, White River Junction, VT.
- Nolan, D. 2009. Letter to Gary Nabhan and Native Seeds/SEARCH from 30 Park Terrace Drive, St. Augustine, FL, August 6.
- Rawlings, M. K. 1942. *Cross Creek Cookery*. Charles Scribner's Sons, New York.
- Reprinted in 1970 as a Fireside Book by Simon & Schuster, New York.
- Villadoniga, R. 2010. Datil peppers: heat with a history. Fiery-Foods.com, Embudo, NM. www.fiery-foods.com/article-archives/85-chile-history/2872-datil-peppers-heat-with-a-history?showall=1.
- Zanger, M. H. 2003. *The American History Cookbook*. An Oryx Book/Greenwood Press, Westport, CT.

第三章 猶加敦的艱辛歲月與哈瓦納辣椒

- Anderson, E. N. 2006. *Mayaland Cuisine: The Food of Maya, Mexico*. Privately published by the author, Seattle.
- Gerlach, N., and J. Gerlach 2002. *Foods of the Maya: A Taste of the Yucatán*. University of New Mexico Press, Albuquerque.
- Gerlach, N., and D. DeWitt. 1995. *A Habanero Cookbook*. Little, Brown, New York.
- Miller, L. 2003. *A Mayan Kitchen: Regional Recipes from Mexico's Mundo Maya*. Pelican Press, Gretna, LA.
- Nabhan, G. P. 2008. *Arab/American: Landscape, Culture and Cuisine in Two Great Deserts*. University of Arizona Press, Tucson.
- Neri, N. 1998. *Cocina Yucateca*. Selector Actualidades Editorial, Mexico, DF.

第四章 塔巴斯科辣椒：肯瓊鄉間的解憂秘方

- Anonymous. 1901. *The Picayune's Creole Cook Book*. New Orleans Picayune. Reprinted in 2002 by Dover Publications, Mineola, NY.
- Bernard, S. 2007. *Tabasco: An Illustrated History*. McIlhenny Company, Avery Island, LA.
- Burke, J. L. 2007. *The Tin Roof Blowdown*. Simon & Schuster Pocket Books, New York.
- Doré, E. M., and M. R. Bienvenu. 2002. *Eula Mae's Cajun Kitchen*. Harvard Commons Press, Boston.
- Holland, G.J., and P.J. Webster. 2007. Heightened tropical cyclone activity in the North Atlantic: natural variability or climate trend? *Philosophical Transactions of Royal Society A*. 365(1860): 2695–2716.
- Keim, B. D., and R. A. Muller. 2009. *Hurricanes of the Gulf of Mexico*. Louisiana State University Press, Baton Rouge.
- Schweid, R. 1999. *Hot Peppers: The Story of Cajuns and Capsicum*, rev. ed. University of North Carolina Press, Chapel Hill.
- Shevory, K. 2007. This family's hot stuff. *New York Times*, March 30. www.nytimes.com/2007/03/30/business/31tabasco.web.html.
- Tidwell, M. 2003. *Bayou Farewell: The Rich Life and Tragic Death of Louisiana's Cajun Coast*. Vintage Departures, New York.
- Webster, P. J., G. J. Holland, J. A. Curry, and H.-R. Chang. 2005. Changes in tropical cyclone number, duration, and intensity in a warming environment. *Science*, 16 September 2005: 1844–46.

第五章 格蘭德河谷中如玫瑰噠珠串般延綿的辣椒園

- Alvino, A., M. Centrizzi, and F. DeLorenzi. 1995. Photosynthetic response of sun-lit and shade pepper (*Capsicum annuum*) leaves at different positions in the canopy under two water regimes. *Austr J Plant Physiol* 21(3):377–391.
- Anonymous. 2007. *Climate Change and Water: Is New Mexico Vulnerable? A Final Report for Public Forums on Water Policy*. National Commission on Energy Policy and the New Mexico Office of the State Engineer, Santa Fe.
- Cuvelier, M. I. n.d. *Saving the Native New Mexican Chiles*. Fiery-Foods.com, Embudo, NM. www.fiery-foods.com/chiles-around-the-world/83-usa/1970-embudo-nm-saving-the-native-new-mexican-chiles.
- DeWitt, D. n.d. *The New Mexico Landrace Question*. Fiery-Foods.com, Embudo, NM. www.fiery-foods.com/chiles-around-the-world/83-usa/1970-embudo-nm-saving-the-native-new-mexican-chiles.
- Gutzler, D. S. 2007. Climate change and water resources in New Mexico. *New Mexico Earth Matters* 7(Summer).
- Hall, T.Y., and R. T. Skaggs. 2002. *New Mexico's Chile Pepper Industry: Chile Types and Product Sourcing*. New Mexico Chile Task Force. Report 8.
- Minnis, Paul E., and Michael E. Whalen. The first prehispanic chile (*Capsicum*) from the US Southwest/northwest Mexico and its changing use. *Am Antiq* 75(2):245–262.
- State of New Mexico Agency Technical Work Group. 2005. *Potential Effects of Climate Change in New Mexico*. www.nmenv.state.nm.us/aqb/cc/Potential_Effects_Climate_Change_NM.pdf.
- Traverso, A. 2007. Chile season: visit northern New Mexico in September and you'll find a region steeped in tradition, local pride, and the smell of freshly roasted chiles. *Sunset*, September.
- Votava, E. J., J. B. Baral, and P. W. Bosland. 2005. Genetic diversity of chile (*Capsicum annuum* var. *annuum* L.) landraces from northern New Mexico, Colorado, and Mexico. *Econ Bot* 59:8–17.

第六章 瞧瞧手上的其他稀有辣椒

- Bradshaw, G. I. 2007. Historian traces slave foods to Frederick. *Frederick (MD) News-Post*, March 28. www.fredericknewspost.com/sections/archives/display_detail.htm?StoryID=66654.

- Carlson, S. 2010. On the trail of the fish pepper, Baltimore's historic hot stuff. Eat the Prodigal Pepper. *Urbanite Magazine* 71(May 10).
- Chloupek, O., P. Hrstkova, and P. Sweigert. 2004. Yield and its stability, crop diversity and adaptability and response to climate change . . . *Field Crops Res* 85:167–190.
- Hall, H. F. 1901. *300 Ways to Cook and Serve Shell Fish, Terrapin and Green Turtle*. Christian Banner Print, Philadelphia.
- Hatch, P. J. 1998. *The Gardens of Thomas Jefferson's Monticello*. Thomas Jefferson Memorial Foundation, Charlottesville, VA.
- Howard, B. C. 1881. *Fifty Years in a Maryland Kitchen: 403 Authentic Regional Recipes*. J. P. Lippincott, Philadelphia.
- Nabhan, G. P., editor. 2008. *Renewing America's Food Traditions*. Chelsea Green Publishing, White River Junction, VT.
- National Conference of State Legislatures, Center for Integrated Environmental Research, and the University of Maryland. 2008. Illinois: Assessing the costs of climate change. *Climate Change and the Economy*. National Conference of State Legislatures, Washington D.C.
- Organic Seed Alliance. 2010. Agriculture and abrupt climate change. Literature review on crop diversity and climate change. <http://sites.google.com/site/ents288food/the-organic-seed-alliance/assesing-crop-diversity>.
- Staub, J. E. 2005. *Seventy-five Exciting Vegetables for Your Garden*. Peregrine Smith Books/Gibbs Smith Publishing, Layton, UT.
- Wander, M., and S. Clemmer. 2005. *Impacts on Agriculture: Our Region's Vital Economic Sector*. Union of Concerned Scientists, Washington, DC.
- Weaver, W. W. 2009. Fish peppers: spice up your garden with these unique, popular peppers. *Mother Earth News*, April–May.
- Whealy, K., and J. Thuente. 1999. *Garden Seed Inventory*, 5th ed. Seed Savers Exchange, Decorah, IA.