

The Trace of Taiwan Sweet Potato

台灣

docriver 文川網
入駐商家 古籍书城
在文川網搜索古籍书城 获取更多电子书

台灣番薯文化誌

蔡承榮、楊韻平◎著

中央研究院院士 曹永和

中央研究院歷史語言研究所研究員 陳國棟

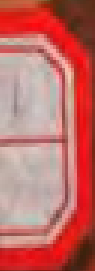
聯合推薦

番薯是台灣地人食之至多者其於水土風俗
社白之也至其可食之可食之可食之
人乃以此一物而食之其味其香其甜其
其香其甜其甜其甜其甜其甜其甜其甜

半世紀珍藏版

台灣風物老地圖

—隨書附贈—



台灣番薯文化誌

番薯是台灣人認同度最高的象徵符號，也是大家最親近的農作物。然而台灣原本是沒有番薯的，它是道地地地的舶來品。番薯從何處而來？如何分布到世界各地，四百年前，隨著來自中國的拓墾先民來台生植，番薯與台灣歷史有何關係？

十六世紀末，番薯幫助台灣先民度過飢荒與大漢。一六六一年，鄭成功帶著番薯度過艱難危機，成功擊退荷軍。隨著漢人的拓墾，番薯在台灣有茁壯，清朝時更成為糧食與中國的兩獲利作物。進入日本時代，日人以科學方法栽種改良，提高番薯的產量。戰後七十年代以降，番薯從食糧轉型為家畜飼料，協助台灣以畜產品對外貿易，對之後台灣的經濟風潮，默默獻出不可磨滅的功績。其實，它在各個時代都揮著不同的力量。

本書藉由番薯的歷史，提供我們一種親切熟悉，又客觀寫實的人文視野，透過這種「番薯的歷史」，我們看到台灣人的貿易性格，台灣各族群之間的互動歷程，以及台灣由荒而農，由農而興的不同的部門史。

番薯，象徵著台灣海島多元的精神，有著大航海時期航向世界的象徵，來到台灣後也與台灣多族群的特色結合。以往在討論台灣的海洋國際性格時，多半以貿易品進行討論，而本書則以糧食作物番薯來作為切入點，另闢新徑，呈現了另一種風貌，值得一讀。

曹永和

曹永和（中央研究院院士）

大約在十六世紀末以後，台灣開始栽植這些外來的農作物，其中影響最大的應該是番薯。一直到最近的二、三十年前，番薯都是台灣常民主食的一部分。這麼重要的東西，在我們討論歷史的時候，實在不應該加以漠視。《台灣番薯文化誌》這本書，想來能給習焉而不察的我們帶來許多沒想不到的故事吧。

陳國棟

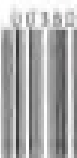
陳國棟（中央研究院歷史語言研究所研究員）



果實

cité

ISBN 961-9791-24-7



9 791979 1247

NR401 定價\$80

台灣番薯文化誌

- 作者 蔡承豪、楊韻平
美術設計 黃子欽
總編輯 王思迅
主編 張海靜
編輯 奚浩、劉文駿
行銷企劃 黃文慧
發行人 蘇拾平
出版 果實出版
電話 (02)2350-0933
傳真 (02)2327 9210
發行 城邦文化事業股份有限公司
地址 台北市民生東路二段111號2樓
網址 <http://www.city.com.tw>
電話 (02)2500-0888
傳真 (02)2500 1941
郵撥帳號 18966004 城邦文化事業股份有限公司
香港發行所 城邦(香港)出版集團
地址 香港北角英皇道310號雲華大廈4字樓501室
電話 (852)25086231
傳真 (852)2578 9337
新馬發行所 城邦(新馬)出版集團
地址 Penthouse 17, Jalan Balai Polis, 50000 Kuala Lumpur, Malaysia.
電話 (603)2060833
傳真 (603)2060833
印刷 成陽印刷股份有限公司
出版日期 2004年3月初版
定價 380元
ISBN 986-7796-18-7
有著作權 翻印必究

*感謝秋江紀念博物館籌備處提供台灣全省物產分佈圖、日本時代相關剪報、番薯增產獎勵文書及食物寶鑑圖片拍攝；國立台灣歷史博物館籌備處提供台灣旅行圖、台灣俯瞰圖；黃達義先生提供月光餅製作照片。

台灣番薯文化誌／蔡承豪、楊韻平著
初版 台北市·果實出版：城邦文化發行·
2004·民93
卅 公分
ISBN 986-7796-18-7(平裝)
1冊裝·臺灣
434頁 93006577

docsriver 文川网
入驻商家 古籍书城

在文川网搜索古籍书城 获取更多电子书

The Trace of Taiwan Sweet Potato

台灣番薯文化誌

蔡承豪、楊韻平◎著

紅白二色五熟皆宜全生法可種於土
人謂山崎國其種出於日本醫學地說
其為凡番薯食法與前數之類也

推薦序

根據荷蘭烏特勒支（Utrecht）市所藏的一份古文書，十七世紀台灣南部的平埔族原住民把煙草叫作「tamako」，把番薯叫作「tamamy」。一七六三年冬天，擔任鳳山縣教諭的朱仕玠請下淡水社（今高、屏一帶）的原住民學生整理了一份詞彙，上頭則載明地瓜讀作「監家密」。

地瓜就是番薯；「監家密」用閩南話來唸也相當接近「tamamy」。不過，現今台灣南部的人把番薯叫作「柑仔蜜」，讀起來更像「監家密」。

要從語言的來歷去探討事物的起源可能不是一件容易的事，不過，我們倒不必這麼費事就已經知道煙草、番薯與番茄都不是中國固有的植物，也不是台灣的原生種。

大約在十六世紀末以後，台灣開始栽植這些外來的農作物。其中影響最大的應該是番薯。一直到最近的二、三十年前，番薯都是台灣常民主食的一部分。這麼重要的東西，在我們追懷歷史的時候，實在不應該加以漠視。可是多少年來，市面上竟然沒有一本專著講這件事情。現在蔡承豪先生和楊韻平小姐一同寫了《台灣番薯文化誌》這本書，想來能給習焉而不察的我們帶來許多設想不到的故事吧。

《台灣番薯文化誌》從很多方面切入，既著眼於世界，也立足於台灣；不但追本溯源，更且落實到當下。其中的趣味，有勞讀者慢慢品味，不待我來細說。

承豪碩士班唸暨南大學，我那時候以合聘老師的身分在歷史系開課。承豪第一次上我的「台灣經濟史專題」時，我正好講到一八六〇年代台灣開放通商口岸之後，茶葉在美國找到了市場。本來台北附近的深坑、石碇、木柵、坪林一帶廣植大青（藍靛植物），這時候迅速而全面地改種茶樹。我的目的只是要講台灣的農人對市場的反應有多敏捷而已。下課後，承豪就找我說：他想拿大青和藍靛作題目寫碩士論文。我答應了。湊巧這幾年來台灣的藍染活動很熱絡，承豪自然也就成了這些活動的嘉賓。

承豪後來考進台灣師大的博士班。課餘之暇寫《台灣番薯文化誌》這本書，偶爾也來看我。有一回我就跟他提起「芋頭」、「番薯」的事，他覺得好玩，也寫到

這本書的後面來了。

很多文獻都說外來的人介入之前，台灣原住民（至少某些族群吧）拿芋頭當主食。這應該是真的，因為一直到現在，蘭嶼的達悟族不都是吃飛魚和芋頭嗎？所以芋頭即使不是台灣原生種，也一定在很久很久以前就被原住民採集，並且加以利用。番薯的栽培則要等到十七世紀初年以後才普遍。就先來後到的相對關係來說，顯然芋頭是「在地的」，而番薯是「外來的」。不過，大家都很清楚，過去五、六十年間，我們已經改用番薯作為在地的象徵，反而賦予芋頭外來者的想像。這種事物意涵的變遷，頗值得費心思量。

無論如何，小小的一顆番薯，背負著複雜的身世。據說它和它的親戚馬鈴薯都出身自南美洲的安地斯山高原。在高寒少雨的惡劣環境中，它們依然茁壯成長。在被西班牙人摧垮之前，印加人曾經在高原上建立起一個東西三百公里、南北三千公里的帝國，帝國子民就靠馬鈴薯為生。地球另一頭的中國，在明末以前，人口最多的時候大概有兩億人；經過兩百年，又增加了兩億多。人口快速成長，靠的是糧食快速增加，貢獻就來自番薯：它不佔稻米之地，它的成長期又短。於是，中國在對日抗戰前夕，每一年生產一千八百五十萬公噸左右的番薯，平均每個人分到六、七十台斤！當時中國是世界上生產番薯最多的國家，中國人大概也是吃最多番薯的人民。

其實番薯的用處還真的不少。除了它的塊根可以作成多種食物之外，有些人也會拿它的葉子佐食，把這種葉子叫作「過溝菜」。會飛過溝的是它的莖，番薯莖可以拿來飼養家畜。番薯的花比較沒有用，長得很樸實，像牽牛花。就靠著這個沒有什麼用的花，植物分類學家把番薯與牽牛花歸作一起，稱作「旋花科牽牛花屬」。

看似不起眼的番薯，牽連著五花八門的小故事。兩位作者現在經過細心的研究，把這本美麗的小書呈現給讀者，但願你喜歡！

中央研究院歷史語言研究所研究員

陳國棟

作者序

對於一個生於台灣經濟逐漸起飛的六年級生來說，其實是有點難以想像過往即以番薯為主食，以及番薯便宜到乏人間津的年代。對我而言，在家中只有偶然的機會才會吃到媽媽煮的番薯飯，或是在外面一時興起追著烤番薯的伯伯，以不便宜的秤重方式計價購買，再用報紙包著熱騰騰的烤番薯，這是少數僅存對番薯的回憶。即便是去挖窯，番薯也是現成的，不用再費心去挖掘。尤其這幾年西式飲食盛行，吃馬鈴薯的機會，說真的遠遠比番薯為多。

每每聽著長輩說著早年有多艱辛，吃番薯吃到怕的景況，總是有點難以體會，甚至心裡還想說：現在番薯這麼貴，以前怎麼有可能多到沒人要吃；而且，番薯甜甜的，很好吃呀！怎麼會吃到不想吃呢？但在撰寫這本書的過程中，卻逐漸體會到那段過去我不曾碰觸到的台灣人記憶。有人說，歷史是現在與過去不斷的對話，我想我也透過了番薯，與台灣的過往，進行了一場深深的對話。

隨著資料的收集，關於番薯的驚喜不斷的被發現。如翻閱第一份關於台灣的中文田野報導：〈東番記〉時，居然發現番薯已經在台灣登陸了。而在厚厚的《熱蘭遮城日誌》中爬梳時，本來不抱多少希望，卻也找到了些許蛛絲馬跡（雖然眼睛已經快看花了）。至於日本時代和戰後的資料，則讓我印到手麻。當然，為了更加體會番薯的魅力，我有一陣子幾乎見到番薯食品就會買來嚐嚐，除了一般的烤地瓜、蜜番薯，還有地瓜粉圓、地瓜片、番薯酥、煎餅番薯、地瓜牛奶、花蓮薯等等，甚至跑到金山去挖番薯，到台中吃番薯大餐，到嘉義去看番薯的培育苗種。而正巧這一陣子便利商店又流行早期零嘴，番薯製品在架上也不難發現其蹤影，在在都讓我感覺到：番薯在台灣真是無所不在呀。

好不容易寫完這本番薯書，要感謝的人實在太多。曹永和、陳國棟、溫振華、戴寶村、黃富三、桂雅文、張譽騰等老師都給了我許多方面的建議。除此之外，前往嘉義農業試驗所時，陳一心所長熱心的導覽，以及雅捷、小晴、仕翔、鏡中、品瑜、千惠等學友給的批評指正。家父所提供的親身經歷，都幫助了我，讓我更能體會到番薯的各種滋味。果實出版社的思迅、海靜、晏蕊的專業編輯，更是這本書的最佳接生婆。當然還有這本書的另一位作者——潤平，也謝謝你大力幫忙。

番薯香香甜甜的滋味，真是讓人回味無窮，你覺得呢？

曹永和

作者序

番薯作為一種食物，真是再普遍不過的東西了。它既不特別名貴，也不奇特，但長久以來，台灣社會對於番薯卻存在著特殊的「情結」與多樣化的記憶。提起番薯，人們可以聯想到過去糧食缺乏的年代、刻苦打拼的精神、樸實魯直的氣質、家鄉土地的情感，族群身分的分野、健康的想望等等諸多畫面。而這些聯想之中，有些是某些人的真實體驗，有些是以說故事的方式被代代傳承，但其中，也不乏人們的建構與想像的成份。

在爬梳番薯相關資料的過程中，愈加發現番薯豐富的面向絕不是以上提及的諸多聯想可一語帶過的。就像植物學者、生態學者可依樹木的外觀、年輪的疏密、形狀、質地，判讀出過去氣候的變化，甚至勾勒出一幅生態環境的草圖；番薯的故事，也扮演著相同的角色，承載並刻畫著台灣的過往與現在。

踏入台灣番薯的世界及參與本書的寫作，對我而言是個意外，但卻是充滿驚喜的過程。去年修習溫振華老師「台灣農墾史」的課程時，我試圖以日本時代的番薯為主題撰寫一篇小小的論文習作。當時我對於番薯在台灣的歷史，特別是在庶民生活中扮演如此重要的角色，但卻少有人進行研究的現象頗感驚訝。恰巧承豪正在構思本書的架構，問我是否有意願參與此一寫作計畫，負責本書「近現代篇」的部分，我欣然地接受了，並興奮地展開文獻蒐集整理的工作。有這樣的機會怎能不接受呢？畢竟這對我而言，既是個有趣又具意義的工作，更是一趟知性探險之旅。於是，我就像個走在大路上的旅人，無意間看到一條景致宜人的小徑，原本只因一時好奇而踏入兩三步，卻被周遭豐富的景緻所吸引而忘情地越走越深。

寫作之初，原本以為應該能在短期內輕而易舉的完成，但投入後才發現這是個浩大的工程。不只是因為史料數量龐大，更因為要在有限的篇幅中呈現豐富多元的視野，在揀選及剪裁上的確要經過一番思量；既要反映出具代表性的普遍經驗，亦須呈現較不為人所熟知的特殊面向，破解一些一般人對於番薯刻板印象中的迷思。

行文至此，番薯探險之旅也暫告一段落。在寫作的過程中，獲得許多人慷慨的協助，陳一心博士百忙之中撥空為我們介紹農試分所，並釐清了我在品種改良上的一些概念；張嘉慧學姊與我們分享自製的精美圖表；韋禎提供前嘉義化學工廠的資訊；家父、建銘大哥及志偉在豔陽高照下陪我烤番薯並赴南部拍照。同時也要感謝果實出版社的思迅大哥、海靜、奚浩對我的幫助與包容，以及邀我共譜台灣番薯故事的承豪。謝謝你們！

楊韻平

台灣番薯文化誌

目次 CONTENTS

- 2 推薦序
- 4 作者序
- 5 作者序

第一章 番薯的寰宇旅程

- 10 台灣番薯的世界血統
- 14 地理大發現前的番薯流傳之謎
- 18 歐洲番薯的貴族際遇
- 22 大航海時代的番薯傳播
- 25 飛昇彼岸——環太平洋盆地的番薯分佈
- 28 飄洋來閩地——番薯入中國
- 31 皇帝、官員與救災妙藥

番薯又名地瓜，原產於美洲，是千五百年前，由西班牙人帶到歐洲，再由歐洲人帶到中國。番薯的引進，對中國農業史，具有劃時代的意義。番薯的引進，對中國農業史，具有劃時代的意義。



第二章 番薯到台灣


- 36 台灣番薯探源
- 42 原住民與番薯
- 45 西班牙人與台灣番薯
- 49 荷蘭時代的番薯擴張
- 54 番薯援救國姓爺
- 59 故鄉無粥饘，來墾海東田
- 61 平原開墾的利器
- 64 山區的拓墾先鋒
- 67 反攻大陸去——台灣番薯銷中國
- 71 救災好幫手
- 74 洋人與番薯的遭遇



第三章 近現代的台灣番薯

- 80 番薯的「綠色革命」——品種試驗與改良
- 86 日本時代的番薯進化
- 89 錯綜複雜的番薯經驗
- 93 日本移民遇上番薯
- 98 工業化的小兵——化學工業下的番薯
- 102 烽火下的番薯
- 105 番薯義勇團



- 
- 107 戰後台灣的經濟後盾
112 番薯的黃金歲月
114 戰後台灣的番薯主流——黃番薯與紅心番薯
118 看我七十二變——從傳統產業到文化風尚

第四章 台灣番薯趣

- 122 地圖冊上尋番薯
127 番薯的植物身分證
130 吃我吧——番薯的營養價值
133 淡淡的燒酒香——「地瓜燒」
137 番薯月光餅
139 誰是番薯？誰是芋仔？
142 番薯人的故事——張光直院士



第一章

番薯的寰宇旅程



台灣番薯的世界血統

◆番薯起源於遙遠的中南美洲，是個有著豐富世界血統的作物。這張十九世紀的外國番薯手繪圖，留下了番薯在世界一角的真影。



番薯，英文稱為 sweet potato，西班牙文叫做 camote，葡萄牙語、法語稱為 batata，日語則叫做さつまいも，或稱為薩摩薯或琉球薯。至於在台灣의稱呼，那可更是多采多姿了。

番薯在台灣的名稱和寫法，至少就包括番薯、蕃薯、甘藷、甘薯、地瓜、金薯、甜薯、朱薯、赤薯、紅薯、黃薯、白薯、黃梔薯、紅苕、文來薯等。這些名稱並非隨意起號，它們個個都有饒富趣味的來源。

台灣最常用的稱法，大概就是番薯。有時「番」會被寫作「蕃」，這並不是錯別字，而是受到日本人的影響。日本時代的文獻中，使用「番」這個字，通常會加草字頭，以表示出與植物有關的含意。至於中文書寫中，則不一定會加上草字頭。

說到番，許多人第一個聯想到的應該是跟原住民有關，但番薯的番，恰與原住民無關，而是指番薯來自於中國以外的地方。如從前稱火柴為「番仔火」，即是因為它來自於西洋人之手。除了火柴，另外如番茄、番石榴、番麥（玉米）等，也是同樣的道理，番薯是中國人從海外帶來的植物，故也成為「番」字輩



◆在葡萄牙語及法語中，番薯被稱為 batata，這本十九世紀的法文書就是以番薯來命名的。

的一員。

甘藷和甘薯，無論是在發音或是意思上都是一樣的，只是寫法有出入。甘藷是標準的學術稱呼，在日本時代以前，台灣較少使用這個稱呼；日人統治時期，官方進行調查，將名稱統一為甘藷，其他如番薯、地瓜等則歸為「土名」，也就是所謂的民間用法。甘藷的稱呼到二次大戰結束後仍然沿用，其中可能是出於文雅與發音的考量。以國語稱呼甘藷，讀音較為優美，但這個發音並沒有進入台語系統中，直到今日，台語仍是發番薯的音。

甘藷這個名稱，偶爾會造成混淆，因為在現今所稱的番薯傳入中國前，甘藷這個名稱便已經存在，所以有人誤以為宋代以前就有番薯，但這種甘藷多半是指山藥之類的薯類作物，此藷並非彼薯，若有機會翻閱古書，大家可以多加留意。

說到地瓜，大家可能會心一笑。烤地瓜是許多人童年的趣憶，台灣的大街小巷，也隨處可見叫賣烤地瓜的小販，地瓜象徵著常民親切。顧名思義，地瓜就是長在地下的瓜，番薯雖不是瓜，但它的外型，與其他圓圓長長的瓜類相比，真有幾分神似；只是這種「瓜」較為特別，長在地下，所以就被稱為地瓜了。地瓜此名的來源，一說是福建地區的俗稱，也有說法認為是浙江一帶的土音，但無論如何，它已經深植在台灣人的生活中。

至於金薯，很多人會認為有的番薯品種肉呈黃色，所以稱之為金薯，近年來，也的確有人將黃肉的番薯稱為「黃金番薯」，事實上，金薯不是出於顏色而被命名，而是來自於明代的福建巡撫金學曾。在十六世紀末，福



◆在煙土黨的時候，番薯自然是不可或缺的東西。用泥土悶出來的番薯，香噴噴的滋味，真讓人歡喜三尺呢！



◆說到烤地瓜，大家應該會想起小時候逛賣烤番薯老伯伯的印象吧。不過隨著時代的進步，現在連賣烤地瓜的車子也變成現代化的小貨車了。



◆在番薯田架部中，可是有數百個品種。這張拍攝於嘉義農業試驗所的照片中就可以看到不同顏色、各種形狀的番薯葉。

建饑荒，福建商人陳經綸，將他父親從菲律賓帶回的番薯獻上給金巡撫，巡撫運用官方之力量，將番薯普及於福建各地，拯救了災民。後人為紀念金學曾，特將番薯稱為金薯，以感念其功績。

番薯的一些俗稱，自然少不了以它的風味和顏色來作形容。甜薯和英文的 sweet potato 有異曲同工之妙，都是以番薯

的甜味來取名。至於朱薯、赤薯、紅薯、黃薯、白薯、黃梔薯等稱呼，則是因著番薯的顏色，番薯有紅、白、黃、紫等色，如朱色、赤色等顏色都比較偏紅色，故將紅番薯稱為朱薯、赤薯等，可說是相當貼切的。

比較特別的是紅苕，苕的音同「條」，是四川音，指的就是紅番薯。但現在有些市面上賣的紅苕酥餅，有些是用芋頭作的，兩者有些不同。不過利用紅苕作簡單的料理，在四川的農家中是相當普遍的。戰後，有些移民就把這樣的稱呼帶來台灣。

「文來薯」一名，指出了有些台灣番薯品種來自於「文來國」，在清代初期的文獻中，常見如此的記載。文來國大約位在今日的婆羅洲上的汶萊一帶，從文來國遠渡重洋來到台灣，必定經歷了曲折的歷程。

除了經常耳聞的稱呼外，番薯由於遍及全台，品種來源甚多，屬於地方性的特有稱呼也就眾多，比如紅皮仔、黃枝、青心尾、鐵線、火燒仔、七十日早、檳榔心種、潮州種等等。這些稱呼，大多是以番薯的表皮、葉子、肉色、生長特性等特徵，或是以該品種在大陸的名稱而取



名。

在專業的領域中，也常會聽到番薯以「台農N號」命名。這種稱法，可以回溯到約一百年前，從一九〇七年開始，為了要改良台灣番薯的品質，總督府農業試驗所從華南閩粵、

日本、沖繩、美國、爪哇、西里伯以及婆羅洲先後引進品種，培育出更優良的番薯品種。經過十餘年的淘汰選種，從一九二二年開始，日本人開始番薯的雜交育種，所培育出來的新品種，就以台農N號命名。日本時代培育到台農三十三號，戰後仍延續這樣的標號，現在市面常出現的有台農五十七號與六十六號。

隨著各地方農業試驗場的努力，這些編號現在不僅限於台農系列，也有一些地方性的稱呼，如台南一號至十六號、桃園一號至三號等。隨著時代需求的不同，新的培育仍持續進行著。

從上文鉅細靡遺的介紹中，我們可以隱約地觀察到，每一種的番薯名稱，從西班牙文、日文、中文到「台農」，都暗示著番薯的身世典故。而番薯的際遇，不但道述著一段植物傳播的故事，更令人訝異的是，它恰如其份地呼應出台灣的歷史縮影！在接下來的文章中，我們將順著番薯的步伐，回顧過去四百年來的「台灣番薯歷史」。



◆現今我們稱謂的「台農N號」番薯的命名方法，是從日本時代開始使用的。這四張日本時代照片中的番薯長得可能差不多，不過它們都是屬於不同的品種。



◆從一九二二年開始，台灣總督府開始着手進行台灣番薯雜交育種，因此試驗場中也開始出現了番薯種植試驗的蹤跡。

docsriver 文川网
入驻商家 古籍书城

在文川网搜索古籍书城 获取更多电子书

地理大發現前的番薯流傳之謎



◆番薯的起源地雖然是在中南美洲，不過卻不是當時的主食。中南美洲的印地安人主要是以玉米為主食，將玉米磨成粉後製成玉米薄片、玉米餅、玉米片等各種食料食用。

現代的番薯並非野生的植物，研究者猜測，現代番薯是起源於墨西哥及北美之間的野生型祖先的雜交後代。在秘魯，曾經發現距今一萬年以上的番薯塊根遺骸，但科學家至今仍不太清楚，這是經過人類馴化的物種，抑或是野生的品種。然而可以肯定的是，番薯這位老朋友，可能早在新石器時代，就已伴隨著人們了。

有趣的是，雖然在地形、氣候、溫度等條件的影響下，秘魯地區雖擁有上百種的番薯品種，但在中南美洲地區，當地的主食反而是玉米。玉米磨成粉末後，可製成玉米薄片、玉米餅、玉米片等食材。不過番薯因為生長條件需求不高，產量又豐等等優勢，最後仍逐漸流傳開來，且最晚在西元前兩千年時，就已經傳播至整個中南美洲地區。

一般認為，由於哥倫布來到美洲地區，在海地發現了番薯，將它帶回歐洲，連同其他自新大陸帶來的植物一起獻給西班牙的王室，番薯才逐漸展開其旅遊世界的蹤跡。番薯至今已經是一個世界性的產物，從熱帶、亞熱帶，甚至溫帶地區，都有它的蹤影，可說是世界上分佈最廣的作物之一。然而，在大航海時代，歐洲的水手航行到太平洋尋求新天地之時，竟赫然發現，原來番薯的蹤跡，早在他們之前就已傳佈在太平洋的波里尼西亞人之手中，在「波里尼西亞」地區，無論是夏威夷、復活島或紐西蘭島上，都發現了番薯的蹤影。番

薯究竟是怎麼傳播到這些地方的呢？

有學者推斷，番薯傳播至玻里尼西亞有三種可能的媒介：(1)西班牙探險家，(2)太平洋沿岸的印加人，(3)玻里尼西亞人。傳統的說法大抵偏向第一種說法，葡萄牙人麥哲倫於一五二一年完成環繞世界一周；

一七二二年荷蘭人雅各·羅格文(Jacob Roggeveen)抵達復活島(位於今智利境內)；英國著名的庫克船長(Captain James Cook)分別於一七六九年航抵紐西蘭(雖然一六四二年已有荷蘭人到來)，一七七八年到達夏威夷，一連串的歐洲「大發現」，讓由歐洲人帶來這個塊莖植物的說法似乎可以成立；然而，這一種說法越來越受到挑戰。因為當歐洲人來到上述的島嶼時，許多證據都指出，番薯早已是島上相當重要的作物之一。

例如在素有「世界之臍」之稱，立滿神祕石像，因雅各·羅格文於復活日發現而被命名的「復活島」，島上的玻里尼西亞人，大約早在西元四百年左右就抵達此地，由於當地自然環境的限制下，番薯是當地的主要食品之一。依據部分史實改編，描寫復活島生活的同名電影《復活島》(Rapa Nui)當中，有關於氏族、男女情愛的劇情雖然多半是出於想像，不過其中倒有幾幕場景可以幫助我們了解島上玻里尼西亞人的飲食來源，他們的食物包括番薯、芋頭等等，而番薯生吃、火烤熟食皆可，尤其是當地人的主食。電影中，在搬運巨大石像的時候，因其重量過重，又急於趕工，導致木軸紛紛斷裂，此時第二男主角發現將番薯壓碎作為潤滑劑可減緩木材損壞，因而要求減少分配給工人吃的番薯數量；但旁邊的人卻說：「到最後人們會互食而變成食人族」，這應可讓我們了解到番薯在島上不可或缺的重要性。

而當歐洲人還在懷疑地球的彼端有沒有土地時，位於夏威夷南方的夏威夷(Hawaiki)島民，已乘著木筏向南方探索，並在西元八五〇年左



◆位在大洋洲上的
玻里尼西亞人，也
是將番薯傳播到世
界各地，甚至還傳
到台灣的主要幫手
之一。



◆葡國的遠情與太平洋諸島的其他民族同屬波里尼西亞人。番薯是如何傳播到太平洋上的各個島嶼，目前似乎還沒有確切的解答。

的種種作物。考古證據也支持此種說法，因為考古學家發現，在十四世紀時，該島上便有貯存番薯的洞穴，並且有「烤番薯」的殘骸，當地人稱這個洞穴為「Haratua's pa」（即毛利語「番薯洞」之意）。這些證據顯示，早在歐洲人到達前的二百年前左右，番薯的農業文化在紐西蘭已相當普遍，絲毫未見到有受到歐洲文化影響的跡象。

至於夏威夷，一七七八年時，足跡踏遍波里尼西亞的庫克船長抵達了夏威夷而此時夏威夷也已經有番薯的蹤影。

就此看來，番薯是由歐洲人傳播到波里尼西亞的說法，如今已經可以完全排除了。至於第二與第三種說法，各有學者堅持，而且利用傳統的船隻，以及季風、洋流間的漂移，早期的印加人或是波里尼西亞人都的確有能力帶著番薯在大海間漂行。

上述三種「有意」的人為傳播模式，究竟何者是真正的答案？至目前為止，尚未能夠有所定論。不過，除了有意的傳播途徑之外，我們不妨也對「無意間的傳播」加以考察，或許也可以是打開番薯流傳之謎的鑰匙。

所謂無意間的傳播，大抵有二種可能性。第一種大家可能較容易猜想到——船難。發生船難後，番薯順著船骸漂移，而被島嶼上的居民所發現，並加以使用、種植。第二種傳播方式無關於人，而是植物搭著動物的便車，一如鬼針草勾著人們的衣褲，達到其繁衍的目的。番薯可能也會藏身於海鳥的腸胃，或是附著在爪子的泥土上而遠渡重洋，抵達夏威夷、復活島，甚至紐西蘭等地。這或許可以解釋為什麼不同的

右到遠過紐西蘭，現今紐西蘭島上的毛利人傳統，最遲可追溯至西元一三五〇年，傳說當時有某個神祕的船隊帶來了動物，以及包括番薯在內的



文明之間，會擁有同樣的番薯作物，但是卻完全觀察不出文明交流的跡象。如在新幾內亞地區，番薯可能就是透過天堂鳥以及追逐牠們的獵人，而從所羅門群島被帶過去的。

從語言學的分析來看，傳播番薯的三種人為路徑中，番薯的名稱，除了西班牙語系的「camote」與葡萄牙詞彙的「batata」之外，玻里尼西亞的「oebis」顯然自成第三條路線，不受上述兩者的影響，這個獨特性也間接支持了上述「無意傳播」的說法。

有時候，歷史學家的工作和偵探差不多，偵探追尋的是犯罪案件的蛛絲馬跡，重建犯罪的現場；而歷史學家則常被要求為歷史的謎案找解答，例如：第一顆番薯究竟是如何進入太平洋地區的？關於這個謎題，縱然歷史所留給我們的資料是鳳毛麟角，殘缺不全，但從上面的線索與推論中，不難想像出這段傳播歷程的曲折與複雜。

玻里尼西亞人

馬來—玻里尼西亞語系 (Malay-Polynesian)，一般又稱為南島語系 (Austronesian)，它是世界上唯一主要分佈在島嶼上的一個大語系。南島語系包括了三百到五百種的不同語言，分佈範圍東達南美洲邊境的復活島，西到非洲大陸邊的馬達加斯加島，南達紐西蘭 (不含澳洲)，台灣則是分佈的最北端。使用這種語言的人一般稱為玻里尼西亞人，曾有學者主張，台灣就是玻里尼西亞人的發源地。

現今玻里尼西亞人總人口數約達二億，絕大多數居住在東南亞，至於新幾內亞以東只有一百多萬人。最早的南島語族老家應該是在熱帶的海濱，當時他們住在高架的干欄屋上。在十六世紀時，他們已知農耕 (種芋、薯、稻、粟和果樹)，喜嚼檳榔，會織布，也將蠶漁撈，航海技術發達，使用陶器、石器和木竹器，但銅器和鐵器則尚未發明。



◆玻里尼西亞人分佈圖：其分佈範圍東達復活島，西達馬達加斯加島，北至台灣，南達紐西蘭。

歐洲番薯的貴族際遇



◆植物的傳播可以藉由花粉的力量，也可以藉由人為的因素。番薯在得以在世界各地綻開，就是靠著人為的傳播力量。

哥倫布一四九三年從加勒比海回航，番薯也隨之現身歐洲。西班牙王室對於獲得這個新品種的植物，感到相當的興奮，將之種植在皇宮的花園裡。隨著地理大發現的腳步，番薯從新世界登上了舊大陸的舞台。

許多重要的創見與物品，往往都是在偶然及意外的

情況下而傳佈開來的；對現今的我們而言，番薯易於種植、價值低廉，是一種稀鬆平常的作物，不過在十六世紀時，歐洲的番薯卻是「富人的食物」、「珍奇且能食用的塊莖」，這是否讓人感到不可思議？

若用番薯和馬鈴薯作一對比，我們將可以看出番薯由尊而卑的命運。現今在歐洲產量及分佈遠超過番薯的馬鈴薯，差不多和番薯同樣是十六世紀時自拉丁美洲被引進歐洲。歐洲人，尤其是西班牙人，會選擇將番薯帶回歐洲自有其社會因素。首先，最主要的原因是番薯的滋味甘甜；在當時，新奇而甜蜜的食物，如香草、巧克力等，總是能成為流行的風潮而且得到上層貴族的偏愛。廚師的食譜中充滿了多種加了糖的異國風情小西點：像是果餡餅、蘆餅、碎杏仁餅、果醬……等等。番薯也被加入了各式豐厚濃厚的香料，或者加進甜派當中，這也就是十八世紀以後，馬鈴薯被稱為 potato，而番薯被改稱為 sweet potato 的原因。

不過番薯若是作為主食，有些品種收成後其澱粉轉化為糖類之活性旺盛，甜度較高，吃多了會有點「膩」，這成為了番薯在推廣時的不利因素。反觀十六世紀時的馬鈴薯，它被看成是只有窮人才會吃的食物，其平淡的滋味曾被批評為「連狗都不吃的東西」，而且，它還跟許多疾病連上關係。然而，馬鈴薯的滋味雖然較淡，但卻便於與其他的食材中和搭配，遂得以被推廣，成為現今西方人的主食之一。



再者，番薯茂密的生長力，也被賦予了某種意義。根據西班牙人的記載，番薯的原產地之一——拉丁美洲的阿爾提普蘭諾，是一個粗犷的不毛之地，與西班牙境內貧瘠的庇里牛斯山景色非常雷同，西班牙人自認為，庇里牛斯山會是歐洲唯一可以種植番薯的地方，這正足以證明番薯是上天賜予西班牙神奇的禮讚。西班牙人絕未料到，在僅僅賜給哥倫布兩艘破舊船隻的情況下（第三艘船是哥倫布自己租的），竟能帶回如此神奇的瑰寶，這其中必定隱含著上帝的垂青和啟示。

第三種的原因顯得有些熱情洋溢，這是因為番薯和「性」、「春藥」扯上了關係。從新大陸帶來的植物中，春藥或興奮劑植物總是特別受到歐洲人關愛。一般較為人所知的例子是可可，可可豆被視為是「諸神的植物」，墨西哥的阿茲提克人將豆子炒熟後，與玉米一起研磨成粉，再

◆番薯剛傳入歐洲的時候，被視為「窮人的食物」。「珍貴且能食用的塊莖」，是許多上層貴族們親愛的食品之一。

◆以番薯同樣發源於中南美洲的可可豆，被認為是具有某種神奇功效的「春藥」。



溶於水中，或與辣椒一起烹煮成黏稠狀服用。傳說中，阿茲提克皇帝在與眾美女交歡前，要先一口氣飲下五十杯。有關這新世界春藥的知識，很快地傳播到歐洲各地。可可在新大陸上便已被當作是春藥，因此在登陸歐洲時，它便擁有「特殊」的地位；但是番薯和可可有所不同，番薯只是單純的食

材，它何以會和春藥連上關係呢？

在當時的歐洲，這並不是一件奇怪的事情。「地下莖」，以一般通俗的的用語來說，就是「根」；而在十六、十七世紀的歐洲，「根」被認為擁有多重的功效。據說它可以加速婦女月事來潮，分泌乳汁，讓男人分泌精液。雖然草藥學家並沒有將所有的塊莖都歸為同一種類，但大部分的人卻把塊莖與催情之間畫上了等號，蘿蔔、洋蔥、韭菜、蕪菁，甚至於番薯都被認為有這種功能。

「催情助性，是當時人對番薯的一種共同期望，或者說是一種共同的幻想，有許多的例子可以佐證這種情形。一五九五年時，有位湯姆士·木飛醫生（Dr. Thomas Muffet）如此說到：「番薯具有神奇的滋養效果，可使身軀、血液，甚至精液增強……還有，可增加氣質及性慾。」這樣的話也許讓現代人噴飯，但就因著如此的「偏見」，使得番薯獲得傳播的契機。

在莎士比亞的劇作中，唯一以英國中產階級現實生活為背景，描述十六世紀蔚

◆新大陸以及東方的各式熱帶水果作物，對於歐洲人而言都是很新奇的經驗，因此番薯這種新的舶來品也被附會成具有「催情助性」的神奇效果。



為風潮的紅杏出牆主題之喜劇——《溫莎的風流婦人》(The Merry Wives of Windsor) 當中，約翰·法爾史塔爵士(Sir John Falstaff)，在想像他同時與兩個女人雲雨之際，口中不禁吶喊：「讓天上降下馬鈴薯(potato)吧！」以這齣戲創作的時間(約一六〇〇年前後)來看，他所說的馬鈴薯，應該就是番薯——因為當時英國人還沒有機會接觸到馬鈴薯，而在另外一部著作《特洛伊羅斯與克瑞西達》(Troilus And Cressida)中，男主角在譴責他那淫蕩的妻子受不了男人的誘惑時，莎士比亞



◆番薯因為傳說可以增加生殖能力，所以被求子甚渴的英王亨利八世引進英國，不過究竟有沒有這種效果，就不得而知了。

亞也同樣以番薯的象徵寫到：「那個屁股胖胖的，手指粗得像番薯般的老淫魔鬼怎麼會把這兩個寶貨撮在一起！煎熟吧，淫慾，煎熟吧！」

西班牙亞拉岡(Aragon)斐迪南二世國王(King Ferdinand II)的女婿——英王亨利八世(Henry VIII)，他特別愛吃添加了香料、糖的番薯派，於是英國人特地從西班牙輸入番薯。亨利八世之所以會鍾愛番薯，是出於一個最終讓他失望而沮喪的理由：他以為番薯是一種春藥。急於要生下了嗣的亨利八世在與凱薩琳(Catherine，即斐迪南二世的長女)離婚之後，曾嘗試在英國種植番薯，不過卻因為英國夏天的溫度過於涼爽，不適合這種熱帶植物而放棄；否則以亨利八世的積極精神，說不定現在的英國已經處處是番薯了。

荒謬的誤解經常可以導致出意想不到的結果，在歪打正著之間，生活中便多出了一些有用的東西，歐洲人對番薯的「推廣」，正是一個絕佳的例子。

大航海時代的番薯傳播



●小小一顆番薯，隨著大航海時代的傳播，如今在五大洲七大洋之間，都可以發現它的身影。

早在歐洲人來到中南美洲大陸之前，番薯便早已在熱帶的太平洋島嶼上傳播著。而隨著大航海時代的來臨，番薯又在其後一百多年的時間裡，從新大陸傳抵了歐、亞、非等舊大陸，連本來沒有番薯蹤影的北美洲，也開始種植著它，番薯自此變成了一項世界性的產物。此時期，葡萄牙、西班牙及英國這三個國家，即是番薯傳播的鐵三角。

番薯的旅行首站，是由西班牙人運抵了歐洲，並逐漸傳佈到英國、比利時、法國等地。番薯受到上層貴族的歡迎，以及被視為春藥的特性，本應有助於它的傳播。然而，自然的因素——歐洲冬季嚴寒的溫度，卻成為番薯生長的重大挑戰。一般而言，番薯在氣溫達到 15℃ 以上時，始能發芽生根，10-15℃ 之間番薯會呈現休眠狀態，10℃ 以下時就會發生寒害。在歐洲的許多國家，低於 10℃ 是平常的事情，這導致了一六八〇年代之後，番薯逐漸不再為歐洲人所矚目，馬鈴薯卻反而鹹魚翻身，漸漸成為歐洲人的主食。

不過亞、非洲溫熱的氣候，卻正張開雙手迎接這個新作物的來到。先是葡萄牙人以東向的路線，把番薯送往非洲；西班牙人以西行的路線到達亞洲；再加上後來的英國所開創的貿易航路，番薯便由歐洲被推向舊大陸的各區域。

在往東的途徑上，葡萄牙人在十六世紀時把這神奇的塊莖從巴西帶到了大西洋沿岸的非洲，使得番薯逐漸成為非洲地區的主食之一。接著繞過好望角，葡人繼續把番薯傳播到了印度、東南亞（如緬甸）、印尼

安汶、帝汶、摩鹿加群島等廣大地區。上述地區把番薯稱之為「bata-ta」，這可能是因為葡萄牙文借用了南美洲阿拉瓦肯族（Arawak，哥倫布首次見到的印地安人）的字彙所致。

西班牙人則是順著麥哲倫的航圖，選擇往西的太平洋航線來到亞洲，以避免與荷蘭、英國正面衝突。其所帶來的番薯，也就順著這條之後被稱為「太平洋絲路」的航線，抵達了菲律賓，再傳播到馬來西亞等地。菲律賓稱番薯為「camote」，這是因為西班牙文的番薯受到墨西哥那瓦特語（Nahuatl）的影響，關島地區的番薯應該也是由西班牙人傳入，但有趣的是，當地同時使用 camote 和 batata 來稱呼番薯。

這樣廣泛的傳播並非意味著西、葡兩國有意將番薯計畫性的「行銷」至世界。根據中研院何炳棣院士的推論，很可能是因為番薯容易保存，很適合長途的航海旅行，於是船員們就將它帶在船上，充作航海的糧食，甚至讓番薯在船上繁殖。而航行到東南亞、印尼等地之後，番薯不經意地流傳出去，才在這些地區普及開來。

但是在非洲，番薯的傳播則可能是因為農業需求而引進的。葡萄牙人在進行巴西與西非兩地的奴隸貿易時（為了開發巴西礦產所需的人力資源），順便將番薯帶到了非洲。例如一五七一年時，葡萄牙的農業移民將種子和作物從他們的領地及聖多美島（Island of Sao Tome，位於非洲幾內亞灣外海），帶到了安哥拉（Angola）；此外，也帶到了非洲東南部、印度洋岸的莫三比克等地區。

英國這海上後起之秀，在較晚期的時候也擔任起番薯傳播的工作。如孟買當地現在將番薯稱之為 bambai，與非洲稱呼番薯音相當接近。這很可能是因為在十七世紀時，英國人在貿易往來之際，將它帶到了孟買地區。

日本的番薯，據云也是在一六一五年時，由在平戶的英國東印度公司手中傳入，但這一次的引進並沒有留下成果。後來因為饑荒，德川幕府

◆隨著大航海時代的來臨，番薯也跟著歐洲各國的船隻，一起旅行到世界各地去。圖中的西班牙船隻，就是番薯「搭便船」的途徑之一。



由中國引進番薯抵抗饑荒，番薯才成功地



在日本繁殖。雖然英國人在日本的移植並未成功，但在十七至十九世紀之間，英國的確將番薯逐步帶到了其他的殖民地，包括了非洲各地以及美國。

北美洲的美國，雖與番薯的發源地同在美州地區，但美國番薯卻是由英國所引入。根據一七八一年的一份紀錄，在一六四八年時（另一說為一六一八年），番薯首度被帶到了維吉尼亞州，如今住在美國東南諸州的很多英國後裔仍然食用番薯派、番薯餅。十八世紀時番薯在美國逐漸擴展開來；新罕布夏州的倫敦德里市的番薯，則是在一七一九年由北愛爾蘭傳來；一七六四年傳入東北部六州；而根據報導指出，至一七七三年時，南方的印地安人也開始種植番薯。

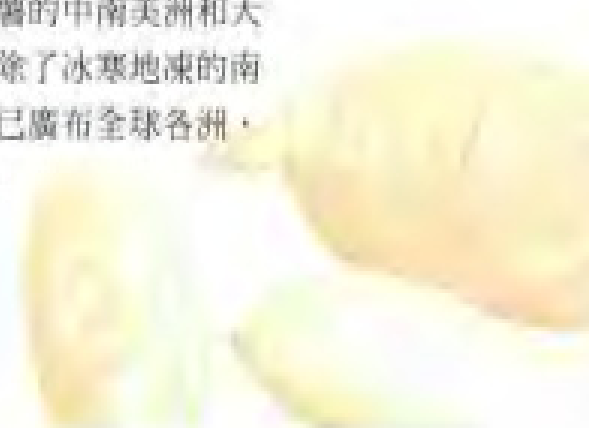
番薯的最佳生長溫度是在 20-30℃ 之間，從一本一九二一年在美國出版的經典農業著作中我們也可以看到這個趨勢。大規模的番薯商業生產，除了西岸的加州，番薯大部分集中於美國東岸鄰近大西洋和墨西哥灣的各州上。至於家庭自己所食用的種植，分佈雖然較廣，但也大抵集中在中南部地區。在這些地區，常可以看到農夫利用馬匹，拉著犁在充滿番薯藤蔓的田地上犁上的農村景象。



◆在二十世紀美國的大平原南方，隨處可以看見美國農夫正以馬拉耩犁，播種番薯的身影。

◆美國雖然與番薯的原產地中南美洲相距甚遠，不過卻是由英國人在十七世紀時引進種植，到了十八世紀時，番薯的栽種已在美國逐漸發展開來。

在葡萄牙、西班牙及英國這三個「鐵三角」的傳播下，大航海時代的番薯搭著「便船」，從中南美洲運至歐洲，在歐洲輾轉傳遞，又由歐洲人「仲介」登上非洲西岸，其後繞過好望角，抵達印度洋的非洲東岸和亞洲地區。另外還有北美洲，以及原先便有番薯的中南美洲和大洋州，在十七世紀時，除了冰寒地凍的南極洲之外，番薯的身影已廣布全球各洲，成為一個全球性的植物。



飛昇彼岸

——環太平洋盆地的番薯分佈

無論是透過西班牙人、英國人、葡萄牙人、南島民族，或是山鳥類及洋流來轉介，番薯在數百年的乘風破浪之後，已經抵達了整個



環太平洋盆地的各個國家，而且也在某些地方成為了當地的主食，尤其是在台灣，雖然在生活型態和西式飲食的影響下，番薯現在已經不再是台灣人的飲食主流，但在許多老人家和四、五年級生的記憶中，那常吃番薯的年代，苦中帶甜的滋味，卻是難以忘懷的。

根據一九八〇年代初期的統計，在環太平洋的二十一個國家地區中，番薯在七個地區是主要的農作物，這七個國家都位在亞洲地區，包括了台灣、中國、印尼、南韓、香港、新加坡和日本。菲律賓的塊莖植物（tuber）可能有一部分也是番薯。至於常和番薯並稱的馬鈴薯，則有九個國家地區以它為主要作物之一。且除了日本與南韓之外，其他國家全部分佈在美洲和大洋洲地區。以此觀來，番薯和馬鈴薯的種植，頗有涇渭分明的情形。

在日本，「芋」（いも）這個字，並不是我們常吃的芋頭。日文的「芋」字通常有三種涵義，它是番薯，芋頭（里

◆與台灣一水之隔的菲律賓，番薯也是當地的主要食物之一。看看他們的番薯，和我們的有什麼不同呢？



◆在日本，「芋」這個字指的可不是我們常吃的芋頭，而是以番薯居多。這張二十世紀初的廣告，裡面寫的芋其實就是番薯。

docsriver 文川网
入驻商家 古籍书城

在文川网搜索古籍书城 获取更多电子书

芋)和馬鈴薯(じやか芋)三者的總稱。在日本，番薯是在何時加入「芋」字輩的呢？我們如果知道番薯在日本又被稱為「薩摩芋」的緣由(さつま芋)，便可以知道問題的答案了。

在江戶時代，日本饑荒連綿，當時的德川幕府八代將軍吉宗(1684-1751 A.D)從中國輸入番薯救災，引入的入口是九州島南端的

鹿兒島。鹿兒島南部古稱為薩摩，番薯因而被稱為薩摩芋。而德川吉宗引進番薯，致力於解決人民的饑荒，再加上本身力行節儉樸實，因此被尊稱為「幕府中興之祖」。

番薯來到日本後，德川幕府於全國大力推廣，加上關東平原的千葉、茨城、神奈川、埼玉等地區，因土壤富含火山灰，適合種植番薯，因而推廣成功，成為日本的主要食品之一。

除了解救江戶時代的糧荒，番薯也曾伴隨著日本走過戰時艱困的日子。二次大戰中期以後，糧食物資日趨匱乏，日本人只好在前庭、後院、堤防、學校，或者任何可以種植的空地上都栽種番薯，番薯因此成為他們解饑應急的救命恩人。

台灣與日本之間的琉球，番薯

在十七世紀初傳入後，迅速地普及了開來。上層的王族、官員以米為主食，一般庶民則以番薯為主食。康熙時代出使琉球的中國使臣李鼎元曾寫過一則趣事——他的隨從在琉球買了一隻可愛的狗，性情相當機靈，但要給牠飯吃時，狗兒卻不為所動，反而給牠番薯，牠就來吃了。李鼎元因而寫到：原來琉球人真的大多都吃番薯，連寵物都受到影響了！

來到了太平洋的另一端，番薯的發源地和首要的傳播地區——中南



◆早期的美國新移民對於新大陸的植物都很陌生，但是透過印地安人的介紹，才認識並開始栽種了番薯、南瓜、番茄和玉米等作物。這種運輸圖的圖例剛好顯現出新大陸的各種新的作物。

美洲，包括墨西哥、秘魯、智利、哥倫比亞、厄瓜多等地——正是哥倫布發現番薯的地區。但現今番薯在中南美洲的產量只排名世界第六，而且番薯都不是上述各國的主要作物，反而馬鈴薯及玉米才是。例如在墨西哥，當地人將玉米磨成粉，製成玉米薄餅以為主食；甚至有人打了這樣的比喻：「沒有玉米，就沒有墨西哥」。在墨西哥，番薯現在大多只用在做成番薯派、番薯醬之類的甜點，或作為烹煮的配料。在它的發源地，番薯的地位遠不如馬鈴薯和玉米。

北美洲的美國曾廣植番薯，並在第一次世界大戰時將番薯大量製成罐頭作為糧食補給。另外，每年十一月第四個星期四的感恩節時，美國人會吃他們的先祖——英王亨利八世所喜愛的番薯派！但美國人吃番薯派的原因和亨利八世大不相同，而是和印地安人有關。早期由歐洲至美國的移民，對當地的許多植物都很陌生，如有些移民還曾認為番茄是有毒植物而不敢食用！透過印地安人的幫助，新移民對番薯、南瓜、番茄、玉米等植物方才有所瞭解，因此每年感恩節時，除了最重要的火雞之外，番薯派也是必備的菜色。十八世紀時，新傳入的馬鈴薯後來居上，取代了番薯的地位，番薯現今已不再是美國人生活的主食了。

從環太平洋地區各國經濟開發的類別，也可以觀察出番薯在環太平洋盆地的分佈現況。在已開發的國家中，除了澳洲，以及同時將番薯和馬鈴薯視為主要作物的日本之外，其他數個太平洋地區的國家，都是以馬鈴薯作為主要的糧食作物。在中等收入國家中，將番薯和馬鈴薯作為主要作物的國家不分軒輊。至於被歸為低收入國家的中國和印尼，番薯是當地的主要作物，而馬鈴薯則不在排名之中。在中國和印尼，番薯雖然是他們的主要作物，但卻不像台灣一般，番薯產量從日本時代到戰後七〇年代前後一直是所有作物的第一位（中國排名第五，印尼排名第二），就世界的觀點來看，台灣人自稱為「番薯之子」，的確也算名符其實。

◆在日本時代，日本人從國外引进了許多新的植物品種，以進行農業改良。其中有一種「爪哇薯」，看起來很像番薯，不過實際上它卻是馬鈴薯。

