

## 調味聖品—番茄醬

### June 1

如果你以為番茄醬就像棒球和蘋果派一樣美式，那你可能得再多想想了。人們常誤以為番茄醬一定是源自於像美國之類的地方，因為番茄醬是西方料理的要素之一，就像醬油在亞洲料理的地位一般。而令人驚訝的是，番茄醬竟源自中國!十七世紀時，英國水手首次將番茄醬引進西方世界，但他們帶回家鄉的東西嘗起來一點都不像我們今日吃薯條時沾的醬料。他是一種味道似蠔油的鹹魚醬。番茄醬來自中國，他的廣東名稱是「茄汁」，而這名稱在西方則演變成「番茄醬」。

英國人試著變換番茄醬的口味，加入一些像蘑菇、牡蠣，甚至是胡桃等食材。但十八世紀時，殖民時期的美國人徹底改革番茄醬的做法，以番茄作為主要原料。1830年，一位新英格蘭的農夫開始把他自製的番茄醬裝罐販售。後來在1872年，漢斯公司在費城博覽會時展出其自創品牌的番茄醬。其味道十分受到大眾歡迎，以致於該公司創辦人漢斯認為不太需要改變其配方。一百多年後，該配方仍未改變，如今，漢斯番茄醬佔有全美一半的番茄市場。事實上，他們的產品目前是很多人用來評比其它品牌番茄醬的標準。

### June 2

番茄醬可能是世界上最受歡迎的調味料。對很多人來說，沒加番茄醬的漢堡是索然無味的，而美國97%的家庭都備有番茄醬，番茄醬甚至可以追溯到中國料理的使用，像是咕咾肉這種經典料理就有使用番茄醬。

除了美味，番茄醬也是一種較健康的醬料之一。除了低膽固醇、低飽和脂肪，番茄醬還含有維他命A、C及鉀與核黃素。儘管番茄醬含有大量的鹽和糖，但一大匙番茄醬的熱量也只有五十卡而已，而一大匙的美乃滋卻有五十七卡!番茄醬甚至可能有助防癌，因為番茄醬中的番茄含有一種抗癌的化學成分茄紅素。

雖然番茄醬有益健康，卻沒有什麼人認為它是個健康食品。1980年代，當美國農業部宣布番茄醬可以當成學校午餐中的一種蔬菜時，大眾的強烈抗議使其撤回此決定。這並不是番茄醬唯一一次被扯進政治焦點中。

2004年美國總統大選時，番茄醬成了熱門話題。民主黨候選人約翰凱瑞的太太泰瑞莎漢斯是漢斯番茄醬財產的繼承人。而共和黨候選人喬治華克布希的支持者便杯葛漢斯番茄醬，甚至有一位支持共和黨的企業家推出名為「華氏」的番茄醬。從來沒有其它調味料如此大受爭議，但也沒有其它調味料有這個香味四溢的番茄醬的豐富歷史或是像它一樣受歡迎。