

落花生傳奇

05-22

一群當地人坐在劇院最後排便宜的位置上看表演，對無聊的演出失去興趣。為了表達不滿，他們嘲弄演出者並向他們丟花生。然而，在浪費花生之前，這些「廉價後排座」的人應三思：花生可能比他們正在喝倒采的表演更有價值！

不論是烘烤、蒜味、或是鹹味及原味，有許多不同的方法可用來處理花生。雖然脂肪含量很高，花生仍有多種維他命和營養素。估計約有五億的人依賴花生為蛋白質的主要來源。

然而，和名字所暗示的相反，花生嚴格來說並非堅果類(nut)；而是實屬豆科(pea)，也被稱為落花生，有著令人驚嘆的生命週期。它們起初在地面上綻放黃色的花朵，接著，花朵因重量而垂到地上。花朵枯萎後，小幼芽從每朵花的莖部長出來，再慢慢鑽入地底，也就是花生成熟的地方。

西元前 2500 年左右，在秘魯發現的殼是栽培花生的最早證據。然而，回溯到西元前 950 年的發現才顯露花生的重要性。考古學家發現花生形狀的陶器，以及花生插圖的秘魯古文物。他們也從墳墓裡挖掘出給亡者帶到來世的一袋袋花生。

05-23

美國南北戰爭期間，花生展現了新的面貌。缺乏食物的士兵把花生從田野裡拉出來，用鹽水煮沸以確保花生乾淨且沒有細菌。今日，在美國南部，一大罐一大罐的潮濕的花生對人們來說依舊是美味的點心。

19 世紀時，密蘇里州聖路易市的一位醫生用花生創造了一研磨膏狀物。他將這富含蛋白質的乳狀物當作藥方，開給病人。他的配方造就了一帖花生醬，今日仍被享用的美味食品。大約就在同時，「花生業之父」，喬治華盛頓卡佛，引進花生其他的用法。其中少數幾種用法包括了膠水、乳霜、塗料和洗髮精。在他有生之年，他想出超過三百種使用花生的方法。

時至今日，農夫不僅利用花生本身，其他部份也沒被浪費。花生油、花生殼、花生皮，甚至花生植株和根部都被拿來運用。它們被用來當作看棒球時的點心，麵包的塗醬，甚至像是肥皂等日常用品。所以不管它是豆子還是堅果，花生都絕不該被丟棄！