



更多專欄文章

教授不點名

伊比利火腿



I AM 張淑英

I READ

El País / The New York Times / Cuadernos Hispanoamericanos

現任臺大外文系教授。2013.08 – 2019.01 擔任臺灣大學國際事務處國際長，2016年膺選西班牙皇家學院外籍院士。曾任台大文學院副院長。西班牙馬德里大學西班牙、拉丁美洲文學博士。輔仁大學西班牙語文學系/所學士、碩士。學術專長領域為當代西班牙、拉丁美洲文學。近年專注文學與電影、旅行文學、飲食文學、情色文學、現代主義詩學、漢西筆譯理論與實踐等研究。中西口譯近百場。筆譯《佩德羅·巴拉莫》等十餘部作品。

2018年非洲豬瘟的蔓延，讓大家談豬色變：戒慎恐懼，戰戰兢兢，猶恐防疫潰堤，沒有了滷肉飯可吃。2019年豬年來到，大家期待諸/豬事順利，愛豬又要誅。

若因一隻豬而株連九族，猶如因噎廢食。我們雷厲風行對待非洲豬瘟的當兒，不妨理性審視離非洲最近、豬食品最負盛名的西班牙，看他們如何發展豬隻相關產業鏈，不僅是飲食品味的提升，更由此帶動文藝的創作與發展，這些，在我們的政策應變中，似乎不曾如此深遠延伸思考過。

伊比利豬3年前長征台灣

今年彭博(Bloomberg)針對全球169個最健康國家的調查報告顯示，西班牙從2017年的排名第6位大躍進，超越義大利，成為全球最健康國家第一名，平均壽命82.9歲，全球僅次於日本。西班牙本國專家的分析指出，這得力於醫療照顧、疾病防治以外，飲食為關鍵因素：番茄、乾果、橄欖油和火腿，營養的主食締造健康長壽的人生。

Bloomberg 2019 Healthiest Country Index

1		Spain	2017 ranked ⑥
2		Italy	2017 ranked ①
3		Iceland	2017 ranked ②

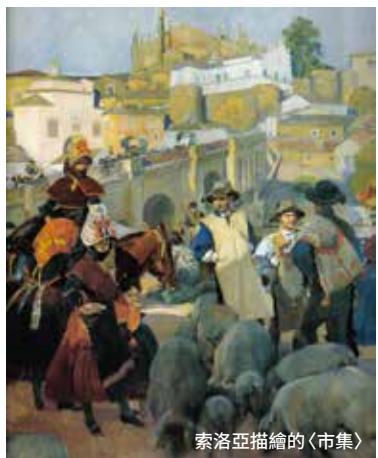
上述飲食當中，當以火腿最為特殊，應也是最讓國人好奇的食物。西班牙頂級的伊比利火腿2016年才獲准進口台灣。他們也曾經從1960年到1995年長期反抗豬瘟，如今滴水不漏，保持伊比利火腿高貴的盛名。

除了火腿，台灣的餐廳與媒體更是將整隻豬隻發揮得淋漓盡致，除了介紹伊比利豬嚴謹的飼養環境，火腿製作過程也鉅細靡遺：鹽醃、烘乾、低溫、自然發酵、熟成到可食；試吃、切片、包裝…等等天衣無縫的步驟。同時，亦有別出心裁，開發「伊比利豬」烹調的菜單。其實，需要烹調的都不是疑問，應該正面且正確正視的是被大家認為是「生肉」的伊比利火腿。

伊比利火腿生產過程



放養在牧場的伊比利豬(位於埃斯特雷馬杜拉——西班牙西部的自治區)



索洛亞描繪的〈市集〉

老饕介紹伊比利豬烹調方法

西班牙獸醫學家和營養學家 Ismael Díaz Yubero，為一九八四年西班牙美食獎得主，亦曾擔任消費基金會秘書長。他的專書《伊比利豬美食：神話，烹飪與放牧》(Gastronomía del cerdo ibérico. El mito, la cocina ... y hasta sus andares)包羅萬象鞭辟入裡，從豬種的祖先起源、伊比利豬的種類、牧場、橡樹林飼養、各地區的伊比利火腿種類、火腿的切片技巧、刀具的選擇、試味(肌理、香氣、味道)，一一解說，尤其文藝介面，將豬隻帶進文學與藝術層面，教育讀者，不只是口腹之慾，不只是食指大動，還必須提升飲食的文化涵養。



品嚐伊比利火腿好比品紅酒一樣：需要鼻嗅，飲啜，感受溫度和肉質；需要醒肉，也需在一定時間內享用它最佳的質地與風味。紅酒和伊比利火腿搭配，就像榴槤跟山竹，後者是冷熱調和，前者是你儂我儂。

伊比利豬也活躍於藝文界

伊比利火腿有何文化底蘊的魅力？尼加拉瓜詩人魯本·達里歐(Rubén Darío)的一篇極短篇〈高麗菜的誕生〉，用創世紀的故事比喻，指出大地的美女花之王—玫瑰，受到蛇的誘惑，希望自己能像伊比利豬愛吃的橡樹果實一樣，成為有益人類的美食，向天主要求「要變成有用的東西」，因此，天主應允她的心願，把她變成高麗菜。

藝術方面，畢卡索1906年一幅素描〈豬〉(Cerdos)，自然生動地勾勒出自由放牧的伊比利豬的悠閒。此外，一位美國富商Archer Milton Huntington，特別鍾情西班牙伊比利豬和卡塞雷斯省(Cáceres)成群豬隻交易的景緻，高價邀請印象派畫家索洛亞(Joaquín Sorolla)繪出〈市集〉(El mercado; 1917)，彩繪西班牙伊比利豬的鮮活和炙手可熱。

食物本身即為世界文化橋樑

伊比利火腿在國內面臨「生肉」和「口味重」的挑戰。其實，名廚江振誠在《初心》提到自己在法國跟隨米其林餐廳兄弟習藝七年期間，讓自己對食物的品味「從一個到法國習藝的台灣人，逐漸變成一個法國人」。他提到，當法國人說「羊起司，喔，這味道真好」，他便告訴自己「羊起司很濃，很香，味道美極了，法國人就喜歡這個味道，不要懷疑」，絕對不以固有的成見，個人的角度批評任何一種料理，發自內心地全然接受。

我們迎迓伊比利火腿進口台灣當兒，也應該保持一顆開放的心，接受別人的原味與本質的飲食觀念與胸襟。

伊比利豬

西文

Cerdo Ibérico

英文

Black Iberian pig

伊比利豬號稱全世界最好吃的豬肉，在地中海混種、培育而成，因在成熟期服用橡果，其脂肪有獨特榛子的香氣，可說是西班牙的國寶，西班牙人暱稱他為Pata negra，黑蹄的意思。