chiminglawa / June 29, 2020 08:48AM

肉粽界的古老王者

肉粽界的古老王者
墨西哥粽Tamale
2020.06.22 飲食文化、端午節、性別
作者：給牛油皮耶吼

Tamales的歷史

Tamale 這種食物和漢人所熟悉的肉粽有著相似的外觀：都是用植物的葉子包裹著調味過的肉、澱粉等等拿去蒸煮。不過和台灣的肉粽不同之處在於，Tamale 主要是玉米粉揉捻成的麵團包裹著絞肉、起司、蔬菜、水果和最最最重要的靈魂般的食材—辣椒於內；外層則是主要是以玉米莢（corn husk，如下面照片的東西），有些區域則習慣用香蕉葉包覆。之後再簡單的以棉繩或者一小片葉子捆好固定，蒸煮之後就可以食用。

乾燥後的玉米莢

看起來有沒有跟台灣的肉粽有一點像呢？
（照片來源）
Tamale這種食物在拉丁美洲有著相當悠久的傳統，有考古學的證據指出早在西元前5000-8000年之間，也就是玉米徹底的被馴化成為生計作物，以及屈原跳江的幾千年前，tamales就已經出現在馬雅和阿茲堤克人的食譜當中了，然後再從中美洲一路普及到整個拉丁美洲，甚至在今日許多美國的餐廳當中，都可以看到tamale出現在菜單之中。這悠久的歷史使得tamale很可能是現代智人的飲食清單當中，數一數二古老且至今依舊廣受歡迎的料理形式之一。

或許更令人感到吃驚的地方在於，除了裡面的時材隨著時間的遞嬗而有所改變之外（比如說，阿茲堤克人喜歡在他們的tamales中加入紅鶴、青蛙、火蜥蜴、地鼠、等等顯然不是現在很容易取得的食材），其他如豆子、蔬菜和各式辣椒等等，至今都還是時常出現在tamales之中。

這是Florentine Codex中收錄的，據信是阿茲堤克人在慶祝新生兒時舉辦的宴會中，提供tamales和蒸肉的圖像。
（圖片來源）
Tamales這個字最早源自於阿茲堤克的的 tamalii，意思就是「包好的食物」，由於tamale是個別以玉米莢或者香蕉葉包好，有著便於攜帶、便於保存、冷熱皆可食用等等之特點，因此長期以來就是旅行用的食物，士兵攜行並於長征中食用，獵人在狩獵時也以tamales為主食。而除了攜帶方便之外，阿茲堤克人和馬雅人都視自己為玉米神的後裔，因此這種以玉米和其副產品做成的料理也在漫長的歷史中扮演著儀式食物的角色。

在過去，tamale 除了是日常生活中常見的食物之外，每逢重要的祭典儀式舉行之際，阿茲堤克人會以包有不同食材的tamales獻祭給不同的神祇：以包有豆子和辣椒的tamales獻祭給豹神
Texcatlicpoca；以包著蝦子和辣椒的獻祭與火神
Huehueteotl；以受到黑粉菌感染的玉米製成tamale來崇拜雨神等等。這種種均說明了tamales
不僅是一種歷史悠久的料理，同時在拉丁美洲許多的古文明當中，都佔有著重要且不可取代的位置。

即使到了西班牙征服者來到美洲，在短短的數十年之間摧毀了本地幾個重要的政權和文明之後，tamales依舊沒有被抹去，仍然在當地人的日常生活中扮演著重要的角色；甚至，tamales隨著天主教在美洲大陸上的傳播，而散播到各地並且成為現在拉丁裔在聖誕節以及其他節日當中彼此分享的美食。而在墨西哥的傳統慶典中，一月六日慶祝 Día de Los Reyes 主顯節時，會準備一種稱之為Rosca de Reyes的蛋糕；蛋糕之中會藏有小人偶象徵著剛出生的嬰兒耶穌。吃到藏有人偶的那塊蛋糕的人，就有義務在當年的二月二日時，準備許多tamales
和所有一起吃這個蛋糕的人分享。

而之所以在二月二日的時候要舉行tamales派對，除了在天主教裡頭，這一天是天主教傳統中的獻主節（Día de la Candelaria）之外，在阿茲堤克的傳統中，二月二日也是新的一年的開始，在這天，也是要祭祀Quetzalcoatl（羽蛇神）、Chalciuhtlicue（湖與洪水之神）和Tlāloc（雨神）的日子。因此，在二月二日舉辦tamales派對，可以說是很完美的融合了前西班牙征服時代和西班牙殖民後的天主教傳統節慶的一種表現。

當代移工生活與Tamales

雖然是如此重要且常見的料理，但是Tamales的製作需要特定的文化知識和技術，除了工序繁瑣之外還相當耗時費工，同時整個製作過程為女性所壟斷。在製作tamales的過程中，數個家戶中的女性聚集起來，從上市集採買豬頭、剝下頭皮肉、煮豆泥、揉玉米麵團、製作到蒸煮完成，通通都是由女性所完成的。這個大費周章又非常勞力密集，同時只由女性獨立完成的的料理過程，表現上看來不僅再生產了拉丁裔婦女在父權社會中順從並且為男性所支配的刻板印象之外，同時也強化了女性養育男性的象徵性意義。

不過，在這個看似完全服膺了墨西哥拉丁美洲文化社群的父權傳統下性別分工的刻板印象所製作出來的tamales，其實有比這種刻板印象來的更為深刻的意涵蘊藏於這個製作過程中，這種意涵在那些作為移工來到美國的拉丁裔家庭中更是來得顯著。每到了亡靈節、聖誕節等之類的重要節慶，這些以農業移工為主的家庭往往就會招來散落在美國各地的親戚聚集在一起，一起花上幾天的時間製作上千個tamales，除了在節慶時由家人親戚們一起共食之外，在節日結束之後，人們要回到各自的地點繼續工作時，這些tamales也會作為禮物分送給所有前來團聚的人們，並且讓他們帶回去分送給其朋友家人。

由女性通力合作，製作中的tamales。
圖片來源
由女性製作和分送tamales給親友的這種行為，雖然看似強化了父權社會中的性別分工意象以及那種「男主外、女主內」、男性勞動多為公領域且具有社交性質而女性主司家內、私領域的勞務等等的分野。但事實上，對於這些位於美國的農業移工家庭來說，女性這種製作、共食和分享tamales的行為，其意義遠遠超越了那種母職餵養男性、私領域尤其是廚房內的家戶勞動。移工家庭中女性烹飪Tamales這件事情是不能單單從廚房內理解的，而必須放置在更大的社會脈絡中，以及移工家庭在美國的處境和其由此發展出的生存策略中來看待。由此我們可以發現tamales對於這些移工家庭來說，不僅僅是節慶祭典時的儀式食物，同時也是建立社會支持網絡和虛擬親屬關係時重要的媒介。換言之，tamales在這些移工家庭的生存策略中也扮演著相當重要的角色而有其公共性。

拉丁裔的農業移工
（照片來源）
受限於嚴格的邊境管制和簽證法規，即使是合法的移工一旦離鄉背井來到美國，往往都會經驗到很長一段時間和原鄉切斷社會連帶的狀態，更遑論那些無文件移工的處境和遭遇了。在這種情況下，建立起在美國本地新的社會支持網絡成為移工能否在美國安生立命一個很重要的生存策略。因此，每到了重要的節日的時候，農業移工的家庭往往就會招來親戚友好一起製作大量的tamales分食分送。這種製作和分享tamales的活動，除了成為親人之間一年一度的團聚的活動之外，透過邀請初來乍到的移工以及其他本地的朋友們一起慶祝，由此建立起未來的互助網絡。這樣的社會互助網絡在遭遇危難之際，對於這些移工家庭來說是相當重要的。

換言之，對於這些移工家庭來說，隨著慶典的來臨製作tamales成為一種累積社會資本的重要方式，這不僅僅是移工社群中重要的經濟和社會生存策略，同時也是讓這些移工家庭在美國建立起社會連帶，並且逐漸安生立命的一種重要方式。而也是隨著這種社會支持網絡的逐步建立，tamales跟著拉丁裔的社群移動到美國的許多城市之際，即使看似一樣仍是在廚房中的勞動，但是透過製作Tamales這項傳統的料理，女性在這些移工家庭中的形象已經不再是過往性別刻板印象中所刻畫的被男性所控制、順從的角色；相反地，拉丁裔婦女們所獨攬的這項廚房中陣仗浩大的料理，也使得女性在這些家庭移工中享有了比過去傳統父權家庭中更多的威望和權力。

講了這麼多關於tamales的故事，也許有讀者會很好奇所以在台灣到底有沒有機會一嚐墨西哥肉粽的風味呢？遺憾的是，在台灣僅有很少數的墨西哥餐廳有提供這道料理。同時製作Tamales的食材也相當難以取得，因此很難重現這種古老又精緻的料理，不過如果以後有機會踏上拉丁美洲這片大陸的時候，千萬不要忘記嚐一嚐這種和台灣肉粽在外貌上相當相似但不論口感、內容物乃至於背後的文化底蘊都截然的不同美食喔！

本文採用 創用CC 姓名標示-非商業使用-禁止改作 3.0 台灣版條款 授權。歡迎轉載與引用。
轉載、引用本文請標示網址與作者，如：

給牛油皮耶吼 肉粽界的古老王者—墨西哥粽Tamale (引自芭樂人類學 https://guavanthropology.tw/article/6822)