

想長壽要吃它？哥倫比亞的螞蟻佳餚

- 彼得·楊（Peter Yeung）
- 倫敦自由撰稿人

2020年8月25日



PETER YEUNG

這些經過烘烤、油炸或醃製的蟻后臀部呈豌豆狀，被認為是哥倫比亞中北部桑坦德地區的「魚子醬」。

地處哥倫比亞安第斯山脈之上的小鎮巴里卡拉（**Barichara**），一年中最重要的日子不是聖誕節、新年或復活節，而是當地人興奮地呼叫「**La Salida**」，即「出口」（**The Exit**）的節日。

那一天到來時，巴里卡拉的鵝卵石街道和白色的建築之間，會瀰漫著一種鮮明的期待。街上的環衛工人與家庭清潔工都會丟下手頭工作，孩子們溜出學校，店主們消失得無影無蹤。

人們都在尋找珍貴的大臀螞蟻（**hormigas culonas**），這種螞蟻被認為是哥倫比亞中北部桑坦德地區（**Santander**）的「魚子醬」。每年春天，當周圍鄉村數以百萬計的這種寬尾昆蟲孵化時，一年一度的收穫季節就到了。

瑪格麗塔·希格拉（**Margarita Higuera**）本來是一位臨牀心理學家，後來成為了廚師，2000年搬到巴里卡拉來。她說：「這都是先到先得。如果你能在蟻巢上放上一個水桶，那麼不管你是否擁有這塊地，它都是你的。」

每年 3 月或 4 月，幾天暴雨後，月圓時節，太陽明晃晃地照耀著大地，「La Salida」就到來了，它標誌著螞蟻一年一度的交配季節開始了，可以持續兩個月。在此期間當地人爭相收集盡可能多的蟻后。這種螳螂大小的褐色蟻后體態臃腫，隨時準備繁殖，因其圓滾滾的豌豆形臀部而受人追捧，經過烘烤和醃製，嘗起來像花生、爆米花甚至脆培根。



收獲後，當地人會剝下皇后的翅膀準備烹飪。

「對我來說，它的味道很獨特，」希格拉一邊說，一邊把廚房桌子上小鍋裏的螞蟻剝去翅膀。「它讓我想回憶起過去。記得有一次，我祖父買了一大桶這種蟲子，你能聽到它們在裏面爬來爬去。全家人圍坐在一起，一隻一隻地加工處理。」

這些蟻后成為美味佳餚，人們在街角津津有味地咀嚼，在工人階級家庭的爐子上油炸，在哥倫比亞各地高檔餐館的菜單上也有它們的蹤影。事實上，一公斤這種昆蟲可以賣到 30 萬哥倫比亞比索（81 美元；564 元人民幣），比世界聞名的哥倫比亞咖啡還要貴好幾倍。因此，它們也是當地人的重要收入來源。在巴里卡拉做街頭環衛工人的費德里科·佩德拉薩（Federico Pedraza）說：「抓螞蟻，我一天就能掙一周的工資。但這工作可以很辛苦，蟻群不會讓你輕易奪走蟻后的。」



殖民小鎮巴里卡拉被認為是哥倫比亞最具吸引力的城鎮之一。每年 **La Salida** 期間，這裏的居民都會消失，尋找螞蟻。

為了保護自己，採蟻人都穿上及腳踝的橡膠靴和長袖衣服。他們還必須行動迅速，因為蟻群中兵蟻們的任務是保護蟻后免受傷害，它們會咬傷採蟻人並吸血。散佈在田間的村民們把這些令人垂涎欲滴的「皇后」放在手邊的任何容器裏——包、壺、罐、麻袋，他們在白天瘋狂地採集。收穫是可觀的，尤其是對食客來說。

大臀螞蟻學名南美切葉蟻（*atta laevigata*），富含蛋白質，也是不飽和脂肪酸的豐富來源，可以防止高膽固醇。發表在《營養學前沿》（[Frontiers in Nutrition](#)）雜誌上的研究表明，螞蟻體內富含抗氧化劑，經常食用有助於預防癌症。

塞西莉亞·岡薩雷斯—昆特羅（**Cecilia González-Quintero**）說：「這就是為什麼當地人能活得更長壽、更健康的原因。螞蟻給了我們一種特殊的力量——尤其是那些多汁的寬尾螞蟻。」岡薩雷斯—昆特羅是一名店主，20年來，她一直保存和銷售裝在玻璃罐裏的這種螞蟻。



螞蟻富含抗氧化劑，研究表明吃螞蟻有助於預防癌症。

桑坦德市及周邊地區食用螞蟻已有 1400 年的歷史了。根據歷史記載，哥倫比亞中部土著關尼人（Guane）在公元 7 世紀開始培育和烹飪螞蟻，他們用螞蟻鋒利的鉗子縫合傷口。後來，掠奪成性的西班牙征服者也形成了這種習俗。也許是由於它們被捕捉的季節恰好在交配高峰期，螞蟻也被認為是一種春藥，通常會被放在陶罐裏作為結婚禮物。這一習俗在被稱為「黃腳人」（pati amarillos）的安第斯土著社區中尤為普遍。「黃腳人」得名於他們行走於和建造傳統土坯房屋所用的橙黃色土地。

在附近的布卡拉曼加市（Bucaramanga），人們豎起了巨大的金屬雕塑來向昆蟲致敬。在城鎮各處的牆上都可以看到五顏六色的壁畫描繪螞蟻。出租車司機會停下來吃一把酥脆的烤螞蟻，孩子們會玩起毛茸茸的小螞蟻玩具。



一千多年來，桑坦德地區一直以螞蟻為食。對當地人來說，螞蟻有著特殊的意義。

近年來，人們對這種爬行昆蟲美食的胃口越來越大，螞蟻已經從一種地方小吃變成了精緻佳餚。每年春天，採蟻人都會將一車車的「蟻后」送到哥倫比亞各地買家手中。該國首都波哥大（Bogotá）的一些高端餐館也會策劃一些時令菜單——比如在 Mini-Mal 餐廳，蟻后会和熏製的亞馬遜食人魚（pirarucu）一道上桌，或者烤牛肉搭配裹著螞蟻的黑辣椒醬，招待膽大的顧客。

「蟻后是哥倫比亞美食的重要組成部分，」餐廳主廚愛德華多·馬丁內斯（Eduardo Martinez）說。他第一次品嚐螞蟻是在九歲的時候，和家人一起去桑坦德旅遊。「我希望發揚這種美食，使這一傳統得以延續。」

但是最近，森林砍伐和城市化導致了桑坦德地區螞蟻和人的衝突。隨著人類的擴張，昆蟲會鑽進建築物地基，或與農民發生衝突，農民的莊稼正被貪婪的切葉蟻類吃掉。



在「寬尾」螞蟻在哥倫比亞的街角商店有售，在家裏烹食，而且越來越多地出現哥倫比亞城的高檔餐館裏。

此外，氣候變化也影響了螞蟻的繁殖週期，極端、不穩定的天氣破壞了螞蟻所需的基本濕度、陽光和降雨平衡。螞蟻的交配對天氣條件依賴嚴重，如果地面不夠軟，螞蟻可能無法輕易地從地下隧道出來。同樣，森林砍伐和城市化也影響了螞蟻的自然棲息地，限制了螞蟻巢的擴展。

「生態系統正在發生變化，」布卡拉曼加自治大學（Autonomous University of Bucaramanga）的研究員阿拉·居第忒·庫多拉斯（Aura Judit Cuadros）說，他正在研究如何以可持續的方式培育這些螞蟻以供大規模消費。「如果沒有合適的條件，螞蟻可能不會繁衍，或者它們可能無法離開地面飼養。」

然而，從巴里卡拉連綿起伏的山腳下到環繞著桑吉（San Gil）、庫瑞提（Curiti）、衛蘭努瓦（Villanueva）和關尼等城鎮的山谷，這些珍貴的昆蟲並不太可能在近期滅絕。



切葉蟻生活在巨大的地下隧道中，如果把隧道鋪直，可以延伸數英里。

當我去參觀時，當地導遊兼螞蟻專家亞歷克斯·希門尼斯（Alex Jimenez）用一根長長的樹枝捅了捅螞蟻巢穴的入口。不久，幾只被激怒的兵蟻出來調查騷亂，四處走動尋找肇事者。希門尼斯說，每個蟻巢裏都有成千上萬隻螞蟻，它們可以在地下延伸五米，形成一個巨大的隧道迷宮，如果把這些隧道筆直展開，可以延伸數英里。奇怪的是，蟻后可以活 15 年，但當她死後，必須建立一個新的蟻巢。

希門尼斯凝視著一排扛著切葉鉗子的螞蟻說：「這些螞蟻有一種自然的智慧。他們作為一個整體工作，以確保整體的生存。人們收集並食用它們已經有幾百年的歷史了。它們不會滅絕。」

似乎是為了證明這一點，這位桑坦德人講述了去年螞蟻交配高峰期，他和朋友一起騎了六公里自行車的難忘經歷。希門尼斯說，穿越鄉村的騎行本只需要 30 分鐘，但最終卻持續了近四個小時，因為他們到處見到螞蟻，不得不隔幾分鐘就停下來採集更多的螞蟻。山坡上，整個村莊似乎都加入了他們的行列，渴望參與這項活動。哥倫布發現美洲和哥倫比亞建國不過幾百年，採蟻食蟻的傳統卻遠早於此。

「那天晚上，全鎮的人都聞到了螞蟻的氣味，」他大聲說。「螞蟻！螞蟻！螞蟻！」

歡迎到 [BBC Travel](#) 閱讀英文原文。

轉自: <https://www.bbc.com/ukchina/trad/vert-tra-53648582>