

美國快報

味精風波震撼世界

劉智寄自紐約

在我看來，當他們錯誤時，他們是使人昏迷的，而在不錯誤時，則更令人昏迷。

—林語堂—

味精是德國人發明的

味精，學名麩酸鈉，英文名字是 Monosodium Glutamate。在美國的報章雜誌上，簡稱爲“MSG”。牠的商品名稱，因爲各國的各造製公司，各自命名，也就名目繁多。美國的叫「味增」(Accent)，日本最有名的自然算「味之素」，過去在國內以天厨「味精」馳名，以後臺灣製品有「味寶」「味王」「味素」「味新」……。

味精是十九世紀普法戰爭的時候，一位德國的化學家由麵包中首次提出的。那時用來刺激受傷兵士的食慾，使他們的健康能够迅速恢復，因爲僅作藥用；所以並沒有廣泛地流行。直到一九〇五年左右，日本東京帝國大學的池田菊苗教授

，研究人們的味覺，除了酸甜苦辣鹹……等味道外還有一種清爽的鮮味的東西，他因而發現了「味精」。一九〇八年，日本味之素公司，設廠大量生產，作爲食物的調味品，命名爲「味之素」。

一九一五年我國的天厨公司，在上海設廠開始生產，取名「味精」。一九二七年天厨又在香港設立分廠，普通行銷國內，使吳蘊初發了大財，和永利化學公司的范旭東，恐怕算是那時我國最成功的兩位工業化學家。在臺灣大家都看到的味精的輝煌成就，不特產品外銷，而且技術輸出，在製造方法的改進上，也許是臺灣工業研究最具有表現的成果之一。當然，最開心的仍是大廚師與家庭主婦但有一瓶在手，清水變成鷄湯！

可是天有不測風雲，人有旦夕禍福，味精也是一樣，靜靜地方過了牠的花甲大慶，就撞上那不利的流年，出了場意外的風波。前年(一九六八國)五月，美國波士頓有位中國醫生，因吃中國餐感到「頭痛，出汗與疲乏無力」。其實這些感覺，並不足怪。「頭痛」，也許大餐館太擁擠

，跑堂的態度不佳，空氣太不流通，上掉的菜味惡劣，更也許餓肚等得太久，因而吃得太急……。「出汗」，那不算希罕，誰上四川小館，嚐到棒棒雞，麻婆豆腐……也會出汗，此外餐館太熱，湯太燙，那免費的熱茶喝得太多……都有可能。「飯後疲乏無力」更是常見，吃得太飽？或許……其實飽餐之後，那醉醺醺懶洋洋有三朋四友，閒話天南地北，才真是人生的一樂也！這些情況，誰也不會想到算是病態，就和我們看到蘋果由樹上落地一樣的自然！

然而這位中國醫生，偏有着科學頭腦，對他自己，更有健康奇佳的信念，他竟懷疑那是因爲吃了中國餐而引出的毛病！他的想法，的確膽大，真有如當年李宗吾對「聖人的懷疑」一樣，令人驚異！他把這猜測發表於美國新英格蘭醫學雜誌上。這也和李宗吾發表他的「厚黑學」相似，似乎「荒誕不經」確引起科學界的莫大重視，報章報導，科學雜誌討論，立刻轟傳各地。美國醫學家，並特別爲這種徵狀命名爲「中國餐併發症」，(\*) 看來，頗可像「亞洲流行性感冒」

「香港脚」……之類的名稱樣有「流傳千古」的可能！(\* Chinese Restaurant Syndrome)

「中國餐併發症」，和我們當年「醬油防腐劑」「西瓜打針」的風波樣，她使大家關懷。不過最感惶恐的該算美國的中國餐館。全美國有少家中國館，難以確知，據說，僅紐約州就有三千家！所以紐約、舊金山、波士頓、華盛頓、芝加哥……的中華商會餐館同業會，立刻表現了一種稀有的團結精神，對那位中國醫生，大加攻擊。有的說他「學醫的而沒有醫學的常識，把個人的不正常病態，轉禍於中國餐上」！更有的譁「他的列祖列宗吃了幾千年的中國餐，都不曾出過毛病」！最後弄到這位中國醫生親到華盛頓招待新聞記者，來解釋「中國餐併發症」！

因為這種併發症，沒有找到原因，就成爲一場疑案。時間會沖淡人們的記憶、感覺與恐懼的！加上中國餐館同業會的努力，對此事力加澄清，舉行電視及廣播的討論、報章雜誌的說明，不久這場公案也就雲散煙消，中國餐館的生意興隆如故。所以紐約聯合日報，曾這樣的寫出「中國餐年前曾發生了一場風波，後經餐館同業會一番努力才算平息……」。得意之情充分流露於筆尖之上，更爲「團結就是力量」提供了最現實的例證。不料半年之後，這場「中國餐併發症」的東窗事發，不幸地竟把罪嫌牽連到「味精」的頭上！

### 異哉中國餐併發症

當「中國餐併發症」，逐漸已被淡忘的時候，去年（一九六九年）五月，美國報上忽然爆出了頭條的新聞，那是密蘇里州聖路易市的華盛頓大學的精神病理學家俄爾禮（John W. Olney）發現「味精會造成對新生白鼠的腦的傷害，以及味精」和中國餐併發症有着直接的關連。他的研究刊出於美國的「科學」雜誌。（Science, Vol. 164, No. 3880; May 9, 1969; p. 719）。

俄爾禮的研究主要的可分爲兩部份：第一，他使用瑞士種的小白鼠，出生後二日至九日的幼鼠。注射一次味精，使用的量是爲幼白鼠體重每公分，(Gm) 注射〇·五至四公毫 (mg)。然後於一小時至四十八小時，解剖那些各種試驗條件的功白鼠的腦，製片檢驗。他發現即使那使用最少量〇·五公毫的幼白鼠的腦，在三小時後已受到傷害病狀「腦神經組織的壞疽」(Neuronal Necrosis)。

他的第二部份研究是試驗味精對白鼠較長期的影響。他選用了三十八支健康的，由才出生，到九個月大的白鼠。分爲兩組，其中二十支，每日注射味精一次連續十天。其他的用作控制的比較。到九個月後，這些白鼠經解剖研究，他發現了那些注射味精的白鼠和正常的比較有下列的異點：(一) 雄性白鼠體重增加特多平均比正常的重百分之八十。但體長白而短約百分之十，顯得短而肥。(二) 雌性白鼠生育減退。(三) 大量的脂肪在體內聚積。(四) 肝的脂肪發生變化。(五) 卵巢的腺胞 (Follicles) 增多一倍。(六) 子宮較瘦小而薄。(七) 骨骼發育受了阻礙。(八) 內分泌腺發生了變化。由此結果，俄爾禮推論味精可能使白鼠體內引起了

某種複雜的內分泌的騷亂 (Endocrine Disturbance) 特別使腦內分泌的控制中心。(Neuroendocrine Regulatory Centers)。受到某種影響。他的結論是：(一) 對味精完全無害人體健康的論斷有了疑問。(二) 味精和中國餐併發症有着直接的關連。(三) 味精對孕婦及嬰兒可能引起不良的妨礙嬰兒腦的發育的後果。

兩個月後，俄爾禮，在美國的「精神病理學及實驗神經學雜誌」上 (J. Neuro-pathology and Experimenta Neurology, Vol. 28, p. 455, July 1969) 發表了他的第二篇有關味精與腦的研究該文甚長，詳細地報導他對二百支白鼠使用味精的各項試驗結果主要的是電子顯微鏡方面的研究。去年十月美國「科學」上再刊出了他的第三篇味精研究文章。(Science, Vol. 166, No. 3903 p. 386 Oct. 17, 1969) 他給初生的幼猴，注射味精產生了和白鼠相同的傷害腦細胞的結果。

俄爾禮於去年七月應美國國會的營養及人類需要委員會邀請出席作證討論味精問題，他特別強調味精在嬰兒食品中，可能傷害嬰兒腦的發育且有美國的消耗品安全專家賴德 (Ralph Nader) 爲他幫腔。但美國食物藥品管理局長李侯伯 (Herbert Ley) 作證時確持相反的意見，他認爲味精十分安全 (Perfectly Safe)。批評俄爾禮的研究，是使用味精量過高。他的這次作證的觀點，以及他禁止糖精「塞克拉邁」(Cyclamate) 的粗率，最近使他失去了局長的寶座。

美國是兒童的天堂對嬰兒的設想更是無微不至。嬰兒服嬰兒車，嬰兒玩具，嬰兒尿片，嬰兒床，都是精緻舒適，更妙的是他們的嬰兒食品。是用玻璃瓶裝的成糊狀，熱後喂食，每瓶約四兩半，因係真空裝瓶，絕不會變壞。而且成人的食物，嬰兒的也有牛肉、鷄、魚、豬肉、肝、各種蔬菜水菓，不特適合嬰兒口味，而且營養豐富。價格不貴對作母親的真是方便省事。這種嬰兒食品就含有味精，因此，也就成了這次風波波及的中心。

### 日本大亨語無倫次

根據美國毒物學家的意見，加於食物中的任何物品或化學品，的安全要求，是在該物顯示毒性時最低量的十分之一以下。再據美國食品工業的資料，嬰兒食品含味精量為百分之〇·五。如照十一磅重的嬰兒，食用四兩半的嬰兒食品計算，味精的量與嬰兒體重相比。約每公分吸入味精〇·一三公毫。(mg)。再據俄爾禮的研究，他發現對白鼠，口服味精，達到鼠體重每公分吸入味精〇·五公毫時已顯示傷害腦的結果。則其安全量應為嬰兒體重每公分吸入〇·〇五公毫現達每公分〇·一三公毫，實未符合了那安全，限度的要求。

當美國食物藥品管理局尚在躊躇研討之際，美國的三家嬰兒食品公司，確遭受強大的壓力。尼克森總統的營養顧問梅爾(Jean Mayer)於去年九月(也許八月)在美國女記者俱樂部晚宴會上，答覆有關味精的問題，他說「我想味精

應該由嬰兒食品中除去，假如對牠的安全有任何懷疑之時，我們總以謹慎為妙」。接着他舉出了個更好的理由「那些幼小的嬰兒，根本嚐不出味精的味道，那些加入的味精，不過使母親們嚐到更喜悅的滋味而已！」更重要的是海日(H. J. Heine Co.)，根伯(Gerber Products Co.)兩家嬰兒食品公司及國際礦物化學公司(美國最大的味精生產者)的科學家們在國會作證時，他們都不能提出吹精對動物嬰兒的毒性研究報告，也沒有味精無害的動物實驗的直接證明。最後美國的這三家最大嬰兒食品公司於去年十月終於宣佈他們產製的嬰兒食品停止使用味精。

味精被逐出了嬰兒食品瓶，確打進了一般人的心坎。浮上了牠是否安全的疑問！也因此這次味精風波中就盪漾出了許多名流，向記者們解釋表現得有聲有色風頭十足，都是先知先覺的姿態！

日本味粉組合事務理事長山本常夫，去年十一月十五日在東京招待新聞記者「特別聲明，味精對人體絕對無害的。(請注意絕對二字)……他說，現時並無科學資料證明味精對人體是有害。美國亞技。愛恩斯坦醫學院，舒漢堡和拜克博士的實驗發現當胃內食物完全被消化時，人們即飲用含有大量味精的湯，便會引起生病的徵兆，而且大多是在神經系統受到刺激後，才會發生生病的徵兆。持續的時間也很短暫，心電圖顯示對人體內無任何不正常反應，此兩位醫生均同意，這些病徵，不會引致任何疾病的。……事實上，味精對人體有害祇是在一時間大量食用或注射大

量味精於人體內的情況下，才會有害……」(紐約聯合日報一九六九年十一月二十二日)這段談話，不是譯文有誤，就可能是這位山本常夫在招待記者之前，多喝了兩杯日本米酒，顯得有點語無倫次。他本來是在強調「味精對人體絕對無害」，確講了許多可疑的害處。好像那「此地無銀三十兩」的聲明。科學資料，固然現時尚無味精對人體有害的證明。

但也找到對人體絕對無害的證明。然而確有傷害動物腦的證明了！又據山本常夫稱「味精銷行六十年以來，在日本和東南亞，根本無任何報告，稱味精會引起病症」。這點很容易了解，如果根本無人去研究，自然不會有味精引起病症，與否的報告的。香煙的銷行，恐怕比味精更早，可是確定香煙與癌症和心臟病有關，才不過四年多前的事，但各國的研究機構會有多少科學研究人員，和花過多少洋錢，才有那結果啊！

### 臺灣名流見風使舵

這次的味精風波，似乎很快就及於臺灣，自然也就有名流的談話。其中一位名流見風轉舵的說，味精是少吃無害多食則有害」爲了加強他的論點，他舉出了旁證「任何食物，多吃都會有害的！」這些話出之於名流之口，固然十分正確，其實就是那衡陽街頭，夜晚推着車兒，賣擔擔麵的講來，也是「天經地義」。不過，多重的味精算多食？怎樣的量才算少？確是大費猜疑！這一點日本的山本常夫根據統計確舉出個有參考價值的數字。他說「日本人平均每日是吃上兩公克味

精的（兩公克也就是兩公分）。我認爲這是現時可接受的安全量。因爲照俄爾禮對白鼠口服味精顯示毒性的量是每公分鼠重吸入味精〇·五公毫。假設安全要求爲十分之一。則爲〇·〇五公毫。照此計算，則體重五十公斤的成人，每日食味精的安全量約爲二·五公分，和山本常夫的平均量統計，甚爲接近。但要注意的是兒童低於此量！

臺北的另一位名流，不特認爲味精無害反而有益，他的理由是味精是一種氨基酸鹽人們吃了蛋白質，也就消化分解爲各種氨基酸。「味精」其一也！且動物的腦，也含這種氨基酸。豈非尚有補腦之效？這問題，俄爾禮作過研究，他發現

食物中的蛋白質，經動物體內消化後，所產生的肽酸（味精）鹽（Glutamate）的被吸收，是逐漸的，緩慢的。但服食味精，動物的血液中含肽酸鹽重，三分鐘後就達到了最高峯的量這種快速吸收，也許就影響到動物某種生理上的作用。

雖然到目前爲止，科學資料顯示味精之有害情況遠不如糖精「塞克拉適」。但紐約市保健會經調查發現，人們用餐後有短暫的頭痛暈眩，面部肌肉麻木等病狀，係因服食含有味精的食物所致。這些症狀會導致何種後果，該會未能提及。不過這些報導像另一次風暴吹向了中國餐館，因爲有了中國餐併發症的名詞以後，一般人總認爲中國餐使用味精太多。

因此去年十二月，紐約的華僑餐館同業會的

理事們，特別集會討論味精問題，提出了四個方案。第一，由一九七〇年某月某日起直至味精是否有礙人類健康之疑竇未獲澄清以前，暫時停用味精。第二，如第一案未獲全體一致通過，則贊成停用味精者可聯合進行，並用餐館會名義印製「本店不用味精」標語張貼。第三，如第一或第二案通過，則指定監察機構抽查。第四募集基金聘請公共關係專家來宣揚華餐，間接消除味精爭論對華人餐館之不利影響。這個味精問題現雖是「欲知後事如何？且聽下回分解」，但在美國的華人餐館業者看來真是：「當他們錯誤時，他們是使人昏迷的，而在不錯誤時，則更令人昏迷」。

# 憶羅志希校長

田蘊蘭

月前當羅校長志希先生仙逝噩耗傳來以後，這位慈祥老人的影子，不斷的盤旋在我的腦際。想到他老人家纏綿病榻經年，神志昏迷不清的樣子，我曾經不祇一次的流淚，也曾默默地禱告上蒼，希望他老人家早日康復，否則安祥的歸去。可是再想到他那輝煌燦爛的一生，對教育文化的貢獻，對國家現代化的關心和努力；以及對廣大

青年朋友——包括我這個不算青年的人的教導和影響，我真希望他老人家再過幾十年，多活幾百歲。試想想看，我們的國家和社會，是多麼需要像羅校長這樣典型人物的存在呵！

羅校長是在民國二十一年秋天接長中央大學的，當時我在社會系三年級讀書，迨二十二年畢業離校，先後祇有一年多的時間，未和羅校長講

過一句話，也未選過他任何一門課。當時羅校長祇有卅多歲，假如沒有五四運動期間他所創造的赫赫聲譽，我真不敢相信這位身材矮小，戴着深度近視眼鏡的青年人竟能擔任我們的中大校長。有時看到他和一些教授們談話，態度恭敬有禮，既沒有校長的架子，更談不到校長的「威嚴」，我曾經懷疑這樣一個校長怎麼能把一所大學辦