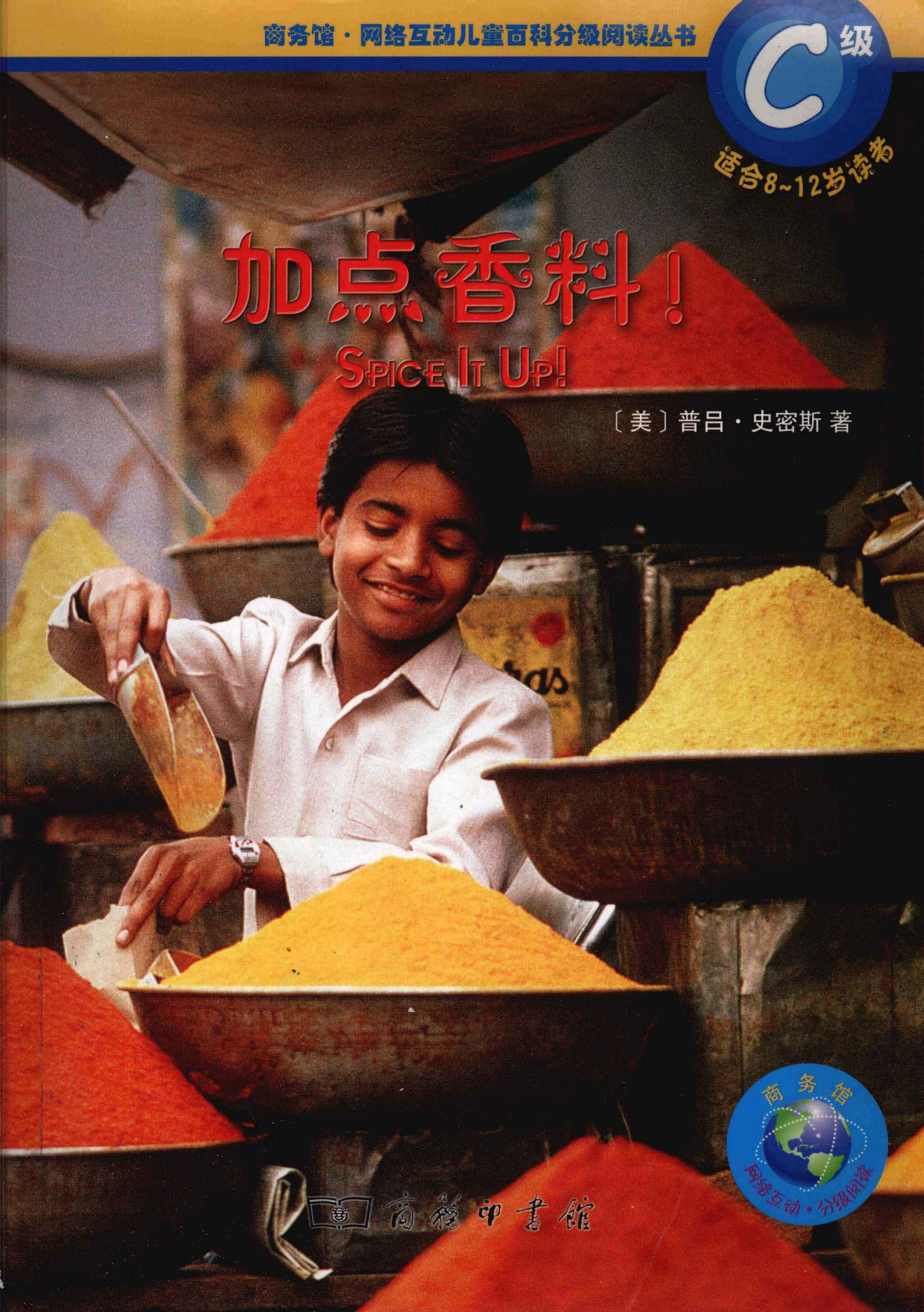


加点香料!

SPICE IT UP!

〔美〕普吕·史密斯 著



图书在版编目(CIP)数据

加点香料! / (美) 普吕·史密斯著; 杨金良译. —北京:
商务印书馆, 2006

(商务馆·网络互动儿童百科分级阅读丛书 C 级)

ISBN 7-100-05044-8

I. 加... II. ①史... ②杨... III. 香料—儿童读物
IV. TQ65-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 057794 号

Spice It Up!: Copyright ©2004 by Weldon Owen Education Inc.

所有权利保留。

未经许可, 不得以任何方式使用。

商务馆·网络互动儿童百科分级阅读丛书 C 级

JIǎ DIǎn XIāngLIào

加 点 香 料!

〔美〕普吕·史密斯 著

杨金良 译

商 务 印 书 馆 出 版

(北京王府井大街 36 号 邮政编码 100710)

商 务 印 书 馆 发 行

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷

ISBN 7-100-05044-8/K·939

2006 年 11 月第 1 版

开本 787×1092 1/16

2006 年 11 月北京第 1 次印刷

印张 2

定价: 7.90 元

加点香料！

Spice It Up !

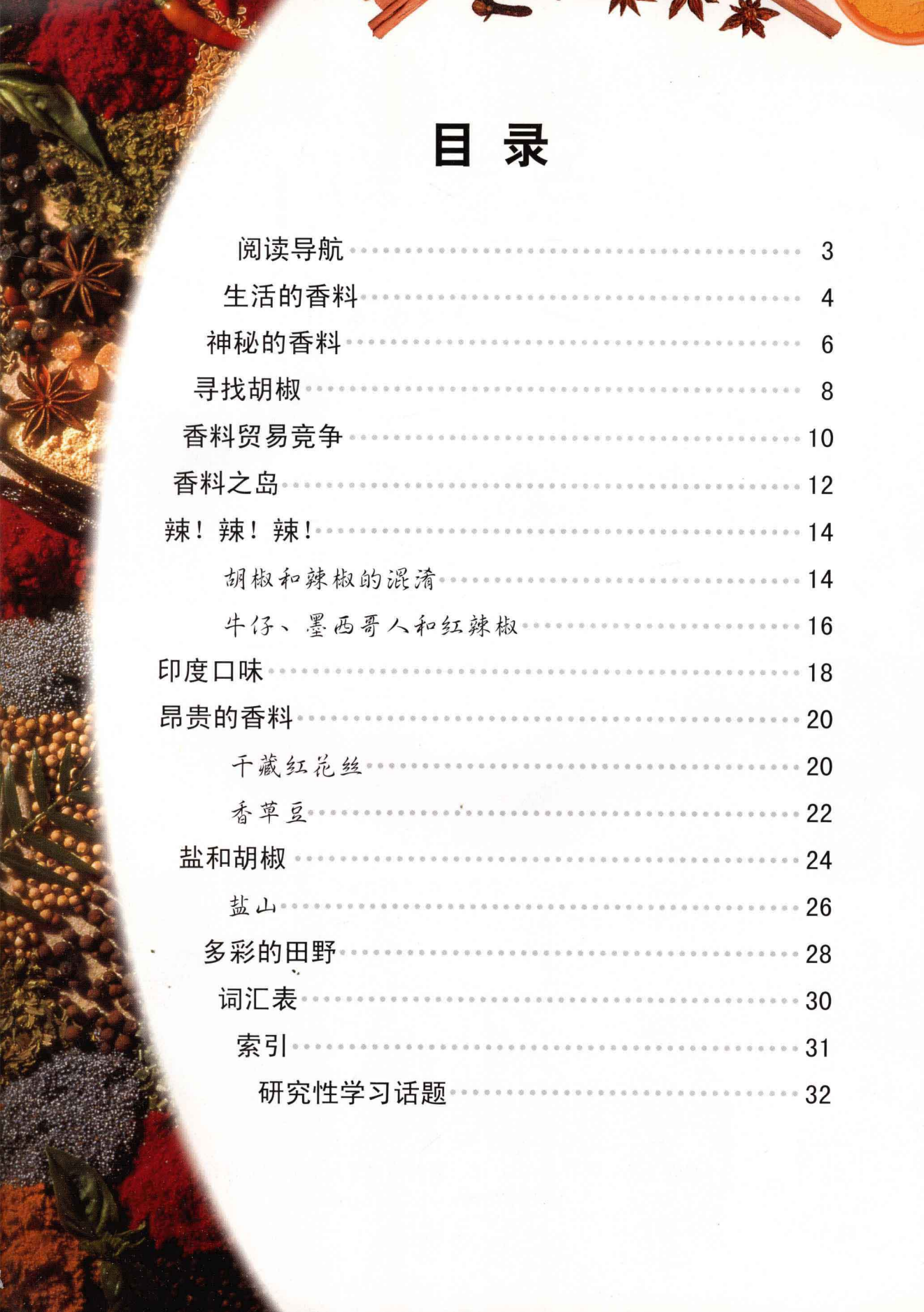
〔美〕 普吕·史密斯 著

杨金良 译



商务印书馆

2006年·北京

A decorative border on the left side of the page features a variety of spices and herbs, including red chili powder, green leaves, black peppercorns, star anise, and cinnamon sticks, arranged in a vertical strip.

目 录

阅读导航	3
生活的香料	4
神秘的香料	6
寻找胡椒	8
香料贸易竞争	10
香料之岛	12
辣！辣！辣！	14
胡椒和辣椒的混淆	14
牛仔、墨西哥人和红辣椒	16
印度口味	18
昂贵的香料	20
干藏红花丝	20
香草豆	22
盐和胡椒	24
盐山	26
多彩的田野	28
词汇表	30
索引	31
研究性学习话题	32

阅读导航



早在欧洲人发现香料岛之前，布吉斯人就已经往来穿梭于香料岛之间，从事香料贸易了。请翻到第 13 页的“海盗还是商人？”，看看后来发生了什么。



你讲话口齿清楚吗？说上几遍第 15 页上的绕口令，测一下你绕口令的功夫怎么样。



你结婚的时候最想得到什么样的礼物？翻到第 19 页，看一看印度新娘会收到什么样的香料嫁妆。



翻到第 23 页，按照“调制香草香蕉奶昔”描述的操作步骤，你就能自己做出一杯可口的香料果汁了。



你知道人们是怎样制作咖喱粉的吗？

欲知更多关于香料的知识，欢迎登录商务印书馆教育网站

<http://edu.cp.com.cn>



生活的香料

香料贸易攫取了大量财富，同时也促成了许多地理新发现。数千年以来，香料和香草凭借鲜艳的颜色、诱人的芳香和令人兴奋的味道，成为了人们厨房中备受欢迎的调味辅料。

如今，香料和香草随处可见，而且价格低廉。我们可以品尝着来自世界各地的香料，然后循着它们的香味，在遐想中遨游世界。





根



皮



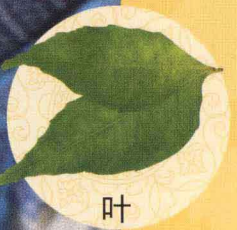
花



种荚



种子



叶



香料大多生长在热带国家。有些新鲜的植物可以直接入料，而有些则需要干燥以后才能使用。香料分别取自植物的皮、花、根或种子。

现在，我们买到的香料有许多是粉末状的。也有一些未磨成粉的干燥的香料，如肉桂。有些香料磨成粉末后，味道会更鲜美。本书扉页图片所展示的就是印度家庭中常用的传统香料研磨器具。

香草通常是用植物的叶子制成的，最好使用新鲜的叶子。用来制作香草的植物一般生长在温带地区。

神秘的香料

古代，香草和香料是珍稀商品。几个世纪以来，阿拉伯人一直控制着香料贸易，那时的香料主要来自远东。为了独占贸易渠道，阿拉伯商人对他们的香料来源严格保密。他们向世人谎称在远东获取香料危险重重，阻止了许多他国商人获取香料脚步。

繁荣的巴格达市场是亚欧商人的香料贸易重地。香料商人从印度买来胡椒粉和丁香，从印度尼西亚买来肉桂和肉豆蔻，从中国买来生姜，然后在巴格达市场进行交易。

熏香

熏香的种类繁多，用途多样，可在香炉中加热释放香味，也可在沐浴时放入水中使用。



古波斯帝国的范围一直延伸到埃及、印度和现在的伊拉克巴格达地区。

在巴格达市场，商人们买卖前通常要花几个小时的时间来讨价还价，以给商品定一个合理的价格。

在冷藏技术发明之前，香料常被用来掩盖陈肉的味道。它们也是制作**熏香**、香水或药物的材料。



阿拉伯商人航行用的是一种独桅帆船。至今，人们仍沿用几百年前的传统方法建造独桅帆船。



寻找胡椒

中世纪时，意大利控制着地中海和亚洲的贸易往来。这样，亚洲的香料都要通过意大利的港口运抵欧洲各国。胡椒是最大宗的进口商品，而且需求量一直很大。意大利商人趁控制地中海之机，把胡椒的价格抬得很高。

为了打破意大利商人对香料贸易的垄断，其他一些欧洲国家开始寻找通往香料之岛的新路线。寻找胡椒的过程促成了许多历史上重要的航海探险活动。



1497年，葡萄牙航海家瓦斯科·达·伽马绕过好望角，于1498年到达印度。意大利商人在印度发现葡萄牙船队后，十分震惊，因为这意味着意大利垄断贸易的时代即将结束。达·伽马不虚此行，返航时，船上满载着胡椒、肉桂、生姜和宝石。有了达·伽马的经历后，欧洲各国意识到通向香料之岛的航路不止一条。于是，一场争夺珍贵香料控制权的贸易竞争开始了。

瓦斯科·达·伽马



香料贸易竞争

从16世纪早期到18世纪晚期，西班牙、葡萄牙、英国和荷兰四国之间，一直在为争夺香料贸易的控制权而明争暗斗。因此，西班牙派费迪南德·麦哲伦进行环球航行，试图寻找一条通向东南亚香料之岛的更短的航线。

1600年，英国女王伊丽莎白一世成立了英国东印度公司，开始了对印度的控制。17世纪后期，荷兰控制了许多香料之岛。1780年，为了争夺贸易控制权，荷兰和英国之间爆发了一场战争，战争过后，荷兰在东方的势力大大削弱。

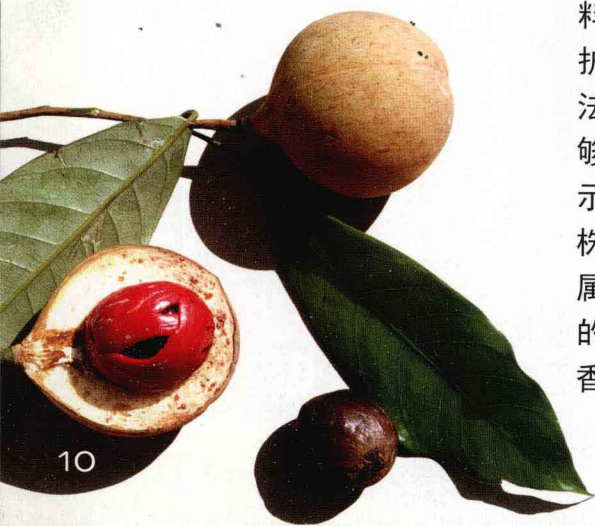
网络互动

记忆力游戏

我们的网站上有一个记忆训练游戏，翻开两件相同的物品，板块就会变色。在游戏开始之前，先计时，测一下你需用多长时间才能让所有的板块变色。

<http://edu.ep.com.cn>

荷兰为加强对香料贸易的控制，严格保护所属岛屿的入口。而法国人则设法取得了足够的肉豆蔻（左图所示）、丁香和肉桂植株，然后在印度洋的法属岛屿和南美洲北海岸的法属几内亚自己种植香料。





在 16 世纪和 17 世纪，
一个国家只要拥有强大的海
军，就会顺理成章地拥有对
香料产地的控制权。凭借弗
朗西斯·德雷克（图中正向
女王伊丽莎白一世呈献珍
珠项链）这样出色的航
海家，加上 1588 年大
败西班牙舰队，英国
一举成为海上霸主。

香料之岛

在欧洲探险者来到东南亚之前的数千年里，富有冒险精神的布吉斯人一直是这片海域的主人。布吉斯人借助船只，穿梭于这一海域的 13000 个岛屿之间，运输香料和其他货物。布吉斯人和来自阿拉伯或中国的商人进行贸易，然后由这些商人经手，把货物运送到欧洲和中国市场。



布吉斯人来自苏拉威西岛。苏拉威西岛紧挨着摩鹿加群岛。摩鹿加群岛是著名的香料之岛，岛上盛产丁香和肉豆蔻。如今，苏拉威西岛和摩鹿加群岛是印度尼西亚的一部分。

荷兰人来到了这一地区后，切断了布吉斯人在苏拉威西岛和爪哇间传统的香料贸易，并强迫布吉斯人移居到其他地方。同时，荷兰人在这一地区引进了新的作物品种，包括茶、咖啡、糖和烟草。



海盗还是商人？

荷兰人通过战争切断了布吉斯人的贸易线。但荷兰人害怕布吉斯水手，称他们为海盗。

如今，新加坡生活着许多布吉斯人后裔。他们的祖先大多是在19世纪初期被荷兰人赶到那里去的。

如今，布吉斯水手仍驾船穿梭于新加坡和苏门答腊岛，摩鹿加群岛和新几内亚岛之间。他们的船有时候泊在小海湾，有时候也停泊在大城市的港口。

爪哇岛上正在采茶的农妇

辣！辣！

胡椒和辣椒



没有人确切地知道最辣的调料——红辣椒起源于哪里。有些人猜测红辣椒最初生长在亚马孙丛林里。它的种子沿河道漂流，被阿兹特克人（墨西哥印第安人）发现，然后传到南美洲和中美洲，最后抵达墨西哥。

1492年，也就是达·伽马发现印度的六年前，哥伦布扬帆起航，希望找到一条通往远东和胡椒产地的正西航线。他最终没能到达远东，却发现了美洲新大陆。在美洲，他能够找到的最接近胡椒的东西就是红辣椒。哥伦布将这种红色的蔬菜叫做“红胡椒”。于是，英语里“胡椒”和“辣椒”这两个词一直混淆到今天。



尼日利亚的红辣椒市场

Peter piper picked a peck of pickled peppers.
彼得·派珀挑了一配克腌辣椒。



绕口令通常用来训练口才。如果一句英语中各单词间的首字母相同或发音相同，就被称为头韵。试一下，你能不能利用头韵这个规律，编创一个关于其他香料的英文绕口令。

配克 (peck) 是一种计量单位，用来计量诸如香料、谷物、水果和蔬菜等食物。1 配克等于 8 夸脱，还等于 9.0922 升。看，彼得·派珀挑选了好多辣椒！

