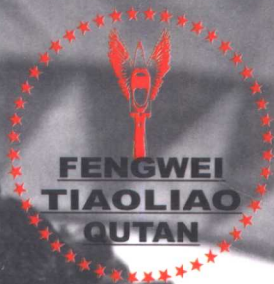


NEW RESOLUTION FOR New Life

1日1 伊藤 武

新生活提案丛书

风味调料趣谈



© 国际文化出版公司

NEW RESOLUTION

FOR NEW LIFE

新生活提案丛书

风味调料趣谈

〔日〕伊藤 武

顾宵梅 译



国际文化出版公司

图书在版编目 (CIP) 数据

风味调料趣谈/[日]伊藤武著;顾宵梅等译.-北京:国际文化出版公司,1999.10

ISBN 7-80105-814-3

I. 风… II. ①伊…②顾… III. 调味品-通俗读物 IV. TS264-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 50538 号

版权登记号:图字:01-99-0615 号

风味调料趣谈

著 者 [日]伊藤武

译 者 顾宵梅 新建英

责任编辑 李荣贵

封面设计 石 洋

出 版 国际文化出版公司

发 行 国际文化出版公司

经 销 全国新华书店

排 版 北京市今日视点文化事务发展中心

印 刷 公大印刷厂

开 本 787×1092 1/32 开

8 印张 110 千字

版 次 2000 年 1 月第 1 版

2000 年 1 月第 1 次印刷

印 数 3000 册

书 号 ISBN 7-80105-814-3/Z·100

定 价 15.00 元

国际文化出版公司地址

北京安定门内大街 40 号 邮编 100009

电话: 64010831 64010840

前 言

天然风味调料，是逗人的异国情调的热带芳香，是海港上漂荡着的异文化的芳香，是夹在海风中的遥远的东洋的芳香，甚至还是引诱冒险家的黄金的芳香。冒险家们为了寻求东洋的风味调料，曾开辟了“大航海时代”。

在欧洲，胡椒是不可缺少的肉类的防腐剂。当时由于伊斯兰教徒的反对，寻找东洋胡椒的陆上通路受到阻碍，据说不得已冒险家们才绕道非洲，尽全力开辟了一条新航路。但是，这种说法当真吗？若说肉的防腐剂的话，身边可以用来消除腐臭、中和肉毒的芳香草，难道不是到处可见吗？开辟新航道，除了寻找防腐剂的理由外，最

能抓住人心、使人欲罢不能、具有不可思议的力量，的正是胡椒那辣人的香气。

芳香具有魔力。

以狗为代表，对大多数的哺乳动物来说，这个世界是嗅觉体系。比起视觉反映的世界，嗅觉捕捉的世界更具现实感。我们的祖先，也在眼见为实的风气盛行之前，相信气味是切实的存在。

例如，在世界最古老的叙事诗美索不达米亚的《吉尔加曼舒》中，有一个叫凡巴巴的妖怪，这个妖怪的原形就是很具芳香气的黎巴嫩杉树精灵。还有，古代印度文学中也常有芒果精灵亚克西尼的出场。植物难以名状的芳香，在精灵的形象中，涂上了人类意象风景的色彩。这些精灵，时而作恶给人类带来灾难，时而行善使人心神安定，治愈难病。

这些故事决不是愚昧的精神所产生的迷信。正如人在空腹时对菜肴散发出的香味不可抵御、以及被异性身体中散发出的“性素”气息所吸引，两者都像对人的本能的直接呼唤一样，气味对人类具有某种难以抗拒的作用。精灵治病的原

理，除了药理上的种种解释外，还因为芳香对人脑深处直接的刺激，唤发了人对其自身疾病的治愈力。

当然，古代医学散发着馥郁的芳香。

希腊·阿拉伯医学的祖先希波克拉底的医学，在纪元前 5 世纪时就开始了对香料的研究。埃及艳后克娄巴特拉美貌的秘密，也有玫瑰的功劳。玫瑰的芳香能促进血液循环，起到调节激素平衡的作用。埃及的女王就使用玫瑰香水，在她的房间里铺满了大量的玫瑰花瓣，足以将脚深深地埋起来。

印度传统医学所用药的原料，是以天然风味调料、药草类、花、香木，以及从这些植物中提取的香精油为中心的。药剂师按它们不同的香气分类，选择其中能治病的加以调配。大多数的芳香草是作为中药来使用的。现代医学的药物虽说几乎是无嗅的，但对大多数相信中药的人来说，草药独特的“气味”对治病“非常有效”。

最近，aromatherapy 即芳香疗法成为热门话题。但这一点也不是什么新事物，只不过是在东

方早已就有，是与始于欧洲的近代科学完全不同属性的巨大科学体系的一次小小的复兴罢了。

spice（风味调料）从语源学上讲等同于 species（种类），在欧洲，好像是指从东洋带来的舶来品的品种。后来引申成“散发着芳香的药味”的意思，而且仅限于指能保存的干货。属于这一类的品种有印度的胡椒、生姜、小豆蔻、郁金，斯里兰卡的肉桂，摩鹿加群岛的丁香、肉豆蔻，新大陆的干红辣椒、百味胡椒等等。采自欧洲的番红花、芥辣粉、香菜、月桂树叶等，以前并不被称做 spice（风味调料）。

而在喷气式飞机飞向四面八方的当今，世界中的大都市里，出现了印度菜、泰国菜、越南菜和日本菜的各种菜馆，风味调料含意的内容得到了充实、扩大。

连只在热带亚洲部分地域使用的鲜胡椒，以及放在菜肴里的一种采自深山灌木丛的芒叶那样极具民族性的芳香草，也能轻而易举弄到手。绿芥末芥菜、花椒、紫苏、鸭儿芹、柚子等，也有被称作日本风味调料的。上超市的话，可以买到

咖喱粉、五香粉、辣椒粉、意大利馅饼用调料等各种混合风味调料。“七味辣椒粉”则是日本混合风味调料的代表。

据 T·斯多巴多所著风味调料名著《世界风味调料百科》(辻静雄主编,小野村正敏译,镰仓书房出版)一书所述,除前面所讲的新鲜药草、天然风味调料以外,还把茶、咖啡、玫瑰等花、香木、香精油、动物性麝香或龙涎香、鱼酱、酱油、盐、砂糖、蜂蜜、酒类、乳制品、水果、果仁类、块菌或香菇等的蘑菇类,也都纳入了“风味调料”范围之内。

总之,能增加菜肴色、香、味的风味调料的总称就是“spice”。

本书即根据这一定义来写风味调料的故事。

本书不为烹调书,也不似健康法的书那样详细描述有关风味调料的使用方法、功效。而是如本书开篇所述的那样,介绍风味调料是逗人的异国情调的热带芳香,是海港上飘荡着的异文化的芳香,是夹在海风中的遥远的东洋的芳香,更是引诱冒险家的黄金的芳香。读者可以跳越认为啰

索的部分，只要从中能得到对古代与现代、东洋与西洋的交错世界的欣赏，即为至幸。

伊藤武

1996 年 7 月

目 录

前 言

第一章 海椒火辣辣·红辣椒	1
1 酱的故乡	1
2 从祈祷消除玛雅恶魔到世界味觉之最	8
3 酱与红辣椒的结合	12
第二章 花椒麻酥酥·花椒	17
4 麻的味觉	17
5 放在菜里的“麻药”	21
6 确保调料风味的原则	24
第三章 一闻到它就食欲大增·纳豆	28

7 纳豆咖喱	28
8 令人怀念的日本风味	31
9 喜爱的正是这臭味	35

第四章 胡椒放得太多啦! ·胡椒

10 艾丽斯吃不惯的东西	41
11 揭开大航海时代的序幕	43
12 如果没有胡椒	49

第五章 魔鬼的礼物·洋葱与大蒜

13 制服洋葱即制服了咖喱	53
14 恶魔的作物	57
15 吸血鬼的鬼门	60

第六章 将军家的秘藏宝药·生姜

16 姜的一族	65
17 调和的首领	68
18 “万病之药”与“百药之长”的组合	72

第七章 美味的颜色·郁金与番红花

19 太阳色	75
--------------	----

20 菜肴首先讲的是“色”	81
21 吉祥饭	86

第八章 食的芳香·妖魔的风味调料 88

22 亡灵的食物	88
23 性的香盒	93
24 祭祀的风味调料	99

第九章 阿修罗的秘宝·芝麻与芥末 ... 102

25 芝麻，开门！	102
26 让一切都燃烧吧	107
27 稀罕的完善食品	111

第十章 女神的体嗅·伞形科的芳香草 ...

.....	116
28 “荷兰的鸭儿芹”“荷兰的水芹”	116
29 不易辨别的地中海的芳香	121
30 山羊喜食的草	123

第十一章 魔女的秘传·唇形科的芳香草

.....	127
-------	-----

31 意大利面条与和面盆	127
32 唇形科的秘密	133
33 芳香疗法的担负者	138

第十二章 三星期与六点钟?·酸味调料

.....	144
34 黑暗时代的万能药	144
35 万能药的一族	149
36 西洋“醋”文化的传来	153

第十三章 罗马的飧宴·鱼酱油与西红柿

.....	157
37 条条大路通罗马	157
38 鱼酱油人气旺的秘密	161
39 焦急地等待明星的登场	164

第十四章 阿拉伯的“世”已深·蒸馏酒

.....	168
40 酒竟是这种东西吗?	168
41 秘藏的科学·炼金术	174
42 与植物结婚	178

第十五章 中华之“路”·中药	183
43 白衣的土方	183
44 白衣的仙人	186
45 烹调的炼金术	191
 第十六章 闻的香·水	 196
46 淡雅之味	196
47 烹调的季节语	200
48 风味调料百科	205
49 参考文献	246

第一章

海椒火辣辣·红辣椒

1 酱 的 故 乡

在生活中不可缺少红辣椒的中国贵州省，有这样的谚语：

姜辣嘴，蒜辣心，海椒皮皮辣屁股心。

这是对三种辣货所产生的“后遗症”的叙述。“姜”是指生姜，“蒜”是指大蒜，“海椒”是指干红辣椒。而“嘴”即口，“心”是胃，“屁股心”是肛门。也就是说，生姜辣嘴，生大蒜辣胃，干红辣椒辣肛门。“皮皮”即指切碎的干红

辣椒，同时也喻有节律的声音，指清早如厕排便时，随着“皮皮”排便声，肛门受到火辣辣地刺激而引人发笑，是一种联想的比喻。顺便提一下，辣味与涩味不被现代生理学认同为“味”，这是因为它们带给人的是一种感觉到痛的“刺激”。红辣椒的辣性成分在全长 10 米的消化器官中，经一整天的旅行也不能完全消失。正是所谓的“海椒皮皮辣屁股心”。

贵州省在中国的西南部，是被云南、四川、湖南、广西壮族自治区环绕着的不起眼的省份。在日本，人们对它了解的程度，只是知道它是茅台酒的产地而已。但对我来说，那是妻子的故乡。妻子是彝族人，即藏·缅语系的少数民族出身。

这一地区的少数民族，在司马迁《史记》等中国文献中，被称作“西南夷”，意为“西南的野蛮人”。但是，最近从考古学、农学、人文学等分野中，提倡“中国五千年”中的前半期是西南夷的历史之说。远古时的中国，西南曾是先进国，而汉民族居住的黄河流域则是发展中的国

家。长江文明的繁荣，比黄河文明早 3 千年。据说黄河文明多是从长江文明继承而来的。理由在此省略，不详细叙述了。但直到 13 世纪被蒙古族消灭为止，西南中国的确曾作为不同于汉民族的民族王国而繁荣昌盛。

不久前，我也在早春踏上了贵州之旅。

从东京飞往上海，在上海住了一宿后，从上海走空路，乘一夜飞机进入贵阳（贵州省省会）。从贵阳到妻子故乡的村庄，则整整在汽车中颠簸了 8 个小时。

山连山，穿深山而流淌着长江的支流。金黄色的菜花、粉红色的桃花，像是涂在山谷上的缤纷色彩。山上到处是一层层田地，水牛在慢吞吞地徘徊。与曾经多次访问过的尼泊尔、喜马拉雅有着相同的气息，而且与令人怀念的日本气息相似。在彩霞的深处，我看到了彝族的街镇，其中心部人口约 1 万人。五六层的石头房集中在一起，妻子的娘家就在这街口。

我一到，不仅家人，连邻居也渐渐聚集过来，完全像是来看从四川省来的珍贵动物熊猫似