

最呛的贸易史，从欧洲贵族的餐桌
到东南亚胡椒园的历史穿梭。

胡椒 的全球史

财富、冒险与殖民

[美] 玛乔丽·谢弗 著
顾淑馨 译

自1500年后，在印度取得的
胡椒没有未被血染红的。

——伏尔泰——

PEPPER

*A History
of the
World's Most
Influential
Spice*

MARGORIE SHAFER

上海三联书店

胡椒 的全球史

财富、冒险与殖民

[美] 玛乔丽·谢弗 著

顾淑馨 译

PEPPER

*A History
of the
World's Most
Influential*

MARJORIE SHAFFER



上海三联书店

PEPPER: A History of the World's Most Influential Spice

by Marjorie Shaffer

Text copyright © 2013 by Marjorie Shaffer

Published by arrangement with St. Martin's Press.

Simplified Chinese translation copyright © 2019

Beijing Imaginist Time Culture Co., Ltd.

All rights reserved.

上海市版权局著作权合同登记 图字: 09-2018-1182号

本书中文译稿由城邦文化事业股份有限公司商业周刊出版部授权使用

图书在版编目(CIP)数据

胡椒的全球史: 财富、冒险与殖民 / (美) 玛乔丽·谢弗 (Marjorie Shaffer) 著; 顾淑馨译. -- 上海: 上海三联书店, 2019.3

ISBN 978-7-5426-6606-2

I. ①胡… II. ①玛… ②顾… III. ①世界史-文化史 IV. ①K103

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第018587号

胡椒的全球史:

财富、冒险与殖民

[美]玛乔丽·谢弗 著 顾淑馨 译

责任编辑: 殷亚平

特邀编辑: 刘广宇

装帧设计: 高伟哲

内文制作: 李丹华

监 制: 姚 军

责任校对: 张大伟

出版发行 / 上海三联书店

(200030) 上海市徐汇区漕溪北路331号

邮购电话 / 021-22895557

印 刷 / 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

版 次 / 2019年3月第1版

印 次 / 2019年3月第1次印刷

开 本 / 965mm×635mm 1/16

字 数 / 204千字

印 张 / 18

书 号 / ISBN 978-7-5426-6606-2/K.520

定 价 / 49.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

目 录

序.....	001
第一章 初见胡椒.....	007
第二章 香料之王.....	023
第三章 灵药与信徒.....	039
第四章 披金戴银的亚洲象.....	067
第五章 英国人入侵.....	093
第六章 荷兰人恐怖统治.....	127
第七章 美国人武装介入.....	151
第八章 无穷尽的动物.....	179
第九章 胡椒入药.....	193
结 语.....	205
致 谢.....	209
注 释.....	211
参考文献.....	231
索 引.....	241

地图目录*

印度洋地图.....024

中东与印度地图.....040

苏门答腊地图.....068

东南亚与东印度群岛地图.....094

苏门答腊北部胡椒海岸地图.....152

* 本书地图皆由艾莉森·穆尼佐（Alison Muñoz）手绘。

序

千百年来，有无数餐点用胡椒来调味，胡椒以强烈的辛辣味让我们意识到它的存在，味蕾像是狠狠地被踢了一下。胡椒在嘴里爆裂，刺激着喉咙后方，以睥睨群伦、误认不了的鲜明口味，宣示着它的到来。刚磨好的新鲜胡椒有着浓郁的香气，吸起来可能像闻一杯很烈的红酒那样醉人。今日我们可以品尝来自世界各地的黑胡椒，每一种都有独特的风味。

很难想象香料架上会没有黑胡椒。它是烹饪界的变色龙，默默地融入数不清的食物组合内，视产地不同而产生热辣或带点土味的口感。食谱少不了胡椒这种香料。我们走进食品行，通常能找到好多种磨好的胡椒粉调味罐，或是一瓶瓶五颜六色、能买回家自己磨的胡椒籽。世界各地餐厅的餐桌上也一定摆着胡椒罐。

尽管胡椒几乎是世界性的香料，但是西方仍有许多人不知道胡椒从哪里来，并且误以为它长在树上。如果你是在印度西南岸的喀



拉拉邦（Kerala）长大，那必然能够轻易分辨出哪种植物是胡椒。它会像美国东部郊区的草坪上，在夏季怒放的蒲公英那般令人熟悉。黑胡椒是藤蔓植物，自然条件下只适合热带的土壤，顽强地不肯生长在其他地方，这正是它对世界历史有如此之大影响的一个原因。

首次见到胡椒藤，是在斯托尔斯（Storrs）的康涅狄格大学（University of Connecticut）温室里，当时我正四处浏览，欣赏众多奇特的热带观赏植物。前一周，一种原产印度尼西亚、会像太空船一般向上蹿升，并被称为“尸花”的巨型植物（在拉丁文里很贴切地被名为“巨花魔芋”[*Amorphophallus titanum*]），在某个温室里开了花。幸好开花时我不在，因为它会散发出可怕的臭味，故有“尸花”之称。比较起来，胡椒藤显得渺小且相当无趣。可是当我想到近代贸易，以及贸易邪恶的兄弟，殖民主义和帝国主义，均衍生自这种相当平凡的有机物、简单的调味料、大众化的佐料，便觉得它不起眼的外表是物不可貌相。

我原本打算写的是 17、18 世纪在中国朝廷替皇帝修理精巧机械钟的耶稣会传教士，便花了几年时间，针对自己感兴趣的教士，仔细研读相关学术论文及书籍。我渐渐读出一些心得，却也开始着迷于欧洲人向亚洲的流动、到亚洲来的交通工具，以及背井离乡的主要理由。这些问题把我带向胡椒。只要追随早期欧洲人到亚洲的

xi

脚步，就必然会碰上胡椒。

最后我放下耶稣会，转而专注于胡椒，这为我打开了全新的世界。我可贵的向导们是对胡椒有过著述的杰出史学家，引导我接触到 17、18 世纪欧洲商人行至亚洲的日记，它们成为讲述胡椒故事的重要数据源；亲身经历的记述，可以提供历史背景，还能够告诉我们，当年欧洲人遇见来自其他文化的人时是什么情况。这些记载



摘自受雇于荷兰和英国东印度公司的商人与水手写的日记，以及 19 世纪至印度尼西亚购买胡椒的美国船上船员们所写的航海日志。

这些记录有的已经数字化，不需要阅读原件；但是能够把几百年前所写的日记或航海日志拿在手里，还是令人激动不已。浏览这些日记是研究历史的乐事之一，你永远不知道会发现什么。比如说，欧洲水手无数次活灵活现地描述在亚洲看到的鱼类、鸟类和其他动物，显示出他们心里无时无刻不想着食物。这种人与动物的邂逅，也像其他东西方相会的结局一样，以毁灭收场。渡渡鸟（dodo）的灭绝便与胡椒贸易有关，本书即辟有专章，讲述欧洲商人如何滥杀亚洲动物。

本书追随葡萄牙人的脚步，他们最早绕过好望角抵达印度；接着，荷兰人、英国人，然后是美国人，陆续来到亚洲。印度尼西亚苏门答腊岛和爪哇岛是购买胡椒的主要目的地，胡椒的故事有很大一部分就在这两个岛上展开。书中有两章分别讲述英国人和荷兰人，xii 他们彼此的仇视对胡椒史和亚洲王国史产生了极大的影响。英、荷两家东印度公司的对立长达两百年，要无止境地开发国外的资源以满足本地市场的需求。形塑了现代全球贸易的推力。这两家欧洲北部的公司，其船舶称为贸易船（Indiaman），是今日定期往返于全球各大洋的庞大货柜船的前身。马六甲海峡是胡椒贸易的关键航道，至今仍是印度与中国之间最短的航线，也依旧是运送货物的险地。在很多方面，胡椒的故事与现代世界仍有共通之处。

最后一章把胡椒的故事带回原点，概述现代科学对胡椒医药特性的研究成果。数千年前，胡椒便有万灵丹之称，后来才变成调味料。今日科学家逐渐发现胡椒对人体健康具有多重作用，从而确认了胡椒在古希腊罗马药材学，以及在中国和印度医学中的地位。

地理在胡椒的故事里扮演了极关键的角色，因此若不加上印度



洋、印度、马来西亚和印度尼西亚的地图，便属疏漏。有些西方读者不熟悉从事胡椒贸易的港口，我也必须不断地参考这些地图，才知道胡椒的故事把我带到了哪里，盼望书中的地图也有助于亚洲读者。目前，通过谷歌几乎能够找到地球上的任何地点，可是我们还是看地图的理由：在西方仍有许多人不知道南苏拉威西（South Sulawesi）和马来西亚在哪里，或是没听过马六甲。

本书不是关于欧洲人在亚洲进行胡椒贸易的详尽历史。如果读者想了解更多，则有丰富的文献可供查询。本书尝试从渴望取得某一样东西的角度来阐明历史。为什么挑上胡椒？为什么这种普通的商品、永远与盐相伴出现的调味料值得注意呢？用胡椒怎么解释得了历史呢？但愿本书回答了这些问题。

在学术的门墙外，没有人讲过胡椒的故事。笔者最大的心愿，便是把这个故事的一部分，讲述给更多的读者。



雪是白的，躺在沟渠里，
人人任其躺着；
胡椒是黑的，带有好滋味，
人人都会买。

——15 世纪不知名人士的笔记本

……我那了不起的母亲说得好，我们“在调味料上并非那么‘次大陆’*”。她会说：“从一开始，这个世界对伟大的祖国印度有何所求，便是一清二楚。世人为那个热门的东西而来，就像任何召妓的男人一样。”

——萨尔曼·鲁西迪[†]，
《摩尔人的最后叹息》(*The Moor's Last Sigh*)

* 在英文中印度常被称为次大陆。——本书脚注除特殊说明外，均为译者注

† 萨尔曼·鲁西迪 (Salman Rushdie, 1947—)，印裔英籍作家，另著有争议性作品《撒旦诗篇》(*The Satanic Verses*)。



第一章

初见胡椒

胡椒，这种热带藤蔓植物所结的辛辣果实，不过是表皮皱皱的一颗小小香料，却把欧洲拖出发展迟缓的中世纪，带进国际化的印度洋贸易网。

胡椒是人人围着起舞的新娘。^[1]

1

——雅各布·许斯达尔特 (Jacob Hustaert),
荷兰东印度公司驻斯里兰卡总督, 1664 年

胡椒这种香料在人类历史上大多取之不易, 因此成为世界史上一股重要的力量。黑胡椒原产于印度, 距欧洲各港口有十万八千里之远。欧洲人必须找到胡椒的供应来源, 他们不遗余力地追寻, 促成全球贸易的兴起。

胡椒在植物界好比引起特洛伊战争的美女海伦 (Helen of Troy), 有众多船只为她而起航。这种热带藤蔓植物所结的辛辣果实, 不过是表皮皱皱的一颗小小香料, 却把欧洲拖出发展迟缓的中世纪, 带进国际化的印度洋贸易网。尽管也有其他外来香料为西方世界所爱, 但是没有一个像胡椒那么普及, 也没有一个对世界史的影响比胡椒来得大。

千百年来, 胡椒几乎已成为所有文化中的烹调原料。像是印度的胡椒鸡和胡椒虾、法国的黑胡椒牛排 (steak au poivre)、意大利的白胡椒绵羊奶酪 (pecorino pepato cheese)、德国的胡椒饼干

2



(pfeffernüsse cookies), 至于会用到胡椒的混合香料也多达数十种, 包括最著名的法国混合四香料 (quatre épices) 及印度综合香料马萨拉 (masala)。肉类和芝士几乎都借重胡椒来提味, 它也可以为甜点和水果的味道画龙点睛。胡椒是香料中的突击队, 勇于冲锋陷阵, 不甘于只给人细微清淡的口感。

没有人知道是谁第一口尝了胡椒籽, 并且认定把它撒在肉上或是加进炖煮的蔬菜里, 味道会很棒; 不过西方最早在餐食里少不了胡椒的显然是古罗马人。胡椒之所以享有盛名, 调味只是部分原因, 它对健康的功用同样重要。在罗马帝国时代, 胡椒有如现代的阿司匹林, 人们认为它是治疗各种疼痛及众多其他症状的万灵丹。当时如果有人咳嗽、发烧或遭毒蛇咬伤, 常见的疗法就是喝掺有少量胡椒的药水或是擦胡椒药膏。公元 1 世纪时的希腊名医狄奥斯科里季斯 (Dioscorides), 生于罗马皇帝尼禄 (Nero) 时代, 曾著有一本药草指南, 直到 16 世纪仍被当作参考资料。他称赞胡椒功效强大: “各种胡椒都有的效用……是驱寒、利尿、促进消化、排气、缓解、明目。”^[2]

狄奥斯科里季斯影响了后世代代的医生。他建议在饮料或药膏中加入胡椒, 以缓解因发烧引起的颤抖、治疗有毒动物的咬伤、抑制咳嗽以及“各种胸部疾病, 可以舔食, 或是饮用”。他说, 把胡椒和葡萄干一起嚼食, 可以“帮助排出头部的稀痰”, 和“月桂树”的叶子一起饮用, 可以“消除持续疼痛, 使之舒缓不少, 与酱料混合可以帮助消化”。胡椒与硝石混合, 甚至可以消除“硬斑病”及 3 其他的皮肤疾病。

最早相信胡椒药效万能的恐怕不是古罗马人。在罗马大帆船横渡印度洋之前很久, 希腊人、中国人和南亚人便已懂得将胡椒入药,



治疗种种症状。深信胡椒用途广泛的证据，见于有 3000 多年历史的印度阿育吠陀（Ayurvedic）医术中。黑胡椒的梵文写作 maricha 或 marica，意指能够解毒，也能帮助消化，增进食欲，缓解疼痛，治疗感冒、咳嗽及间歇性发烧等等。

在中世纪欧洲，胡椒不但是不可或缺的烹饪调料，也是药材贸易的要角，它常被当作药物提及就是明证。1588 年在英格兰发表的一篇文章提到，混合三种胡椒而成的 Diatrion piperon，以帮助“消化、消除胀气、驱除胃寒，但不造成肝热或血热”著称，“此乃该药物专属之特性”^[3]；1596 年在英格兰出版的一本书指出，胡椒“有益脑部健康”^[4]；另一本同年出版的书建议单独使用胡椒或与别种成分混合，可医治从头痛、胀气，到麻风病引起的脸部溃疡和肿块等不适。^[5]甚至进入 17 世纪后，撰写药草指南的博物学家，为取得有关亚洲植物的信息，仍然十分仰赖古希腊和罗马的资料。

这些约 400 年前认定的胡椒属性，有不少在今天看来显得怪异，但是研究胡椒的现代科学家发现它确实有益于人类健康。在亚洲，特别是印度，胡椒仍有多种医药用途。假如科学研究持续有所进展，胡椒说不定有一天也会在西方医学上占有一席之地，尤其是在治疗癌症和其他致命疾病方面，本书最后一章将讨论这个主题。 4

黑胡椒在中世纪时已声名远播，是富贵人家的必备之物，有钱人趋之若鹜。当时皇亲国戚宅第中珍藏的胡椒有专人看守，富人则是私藏在隐秘的橱柜里。用胡椒入菜是少数人的特权，美味的菜肴必得放大量胡椒，用量大到现代人或许会觉得胃受不了。不过对当时的大多数人而言，胡椒太过昂贵。1439 年时，一磅胡椒大约相当于英格兰人两天以上的工资。^[6]那时胡椒可以兑换金银，也实际用于支付工资和货款。当时一个常用的称谓 Pfeffersack（意指胡椒



麻袋)^[7]，就是称呼靠胡椒买卖赚大钱的商人的。欧洲自产的香料品种不多，主要是番红花（也非常昂贵）和小茴香。

由于胡椒本身及随之而来的财富难以想象地诱人，因此激励欧洲各地人民不惜冒险，远渡重洋深入异域。胡椒的故事正是在这种背景下登场的。15世纪时，欧洲人拼命寻找通往印度的纯海上航线，原因即在于此。他们虽然也很需要其他香料，但是开启地理大发现时代的功臣正是胡椒。当时欧洲人希望绕开胡椒贸易的阿拉伯中间商，找到自己航行就能抵达亚洲的路线，好把丰厚的利润留在口袋里。克里斯托弗·哥伦布（Christopher Columbus）1492年的发现新大陆之旅，船上便带着胡椒籽。这是为了确保不论在哪里登陆，⁵ 当地土著都能告知何处可以找到胡椒。

胡椒就像一块大磁铁，吸引着全世界驶向黑胡椒的产地：印度。不过欧洲人虽爱胡椒，却是最后一个加入印度洋胡椒贸易的。印度西北沿岸的古吉拉特人（Gujarati）、孟加拉人、泰米尔人（Tamil）、东南亚人和中国人从事胡椒贸易已不下数百年。明朝郑和下西洋规模庞大的船队，曾在15世纪初航行到非洲东岸，开辟了至印度西南岸购买胡椒的最短航线。印度尼西亚和马来西亚的海港城市均因胡椒贸易而发迹，在欧洲人进入印度洋之前很久便已十分兴盛。这些印、马的伊斯兰城市十分国际化，居民里有东南亚人、孟加拉人、波斯人、阿拉伯人和中国人。不过采购胡椒的欧洲人与众不同，他们想要控制胡椒贸易，这意味着必须征服印、马海港城市的供货商，因而开启了胡椒史及帝国史的新篇章。

葡萄牙人在15世纪末成为最早航至印度的欧洲人，完成这项惊人壮举的是瓦斯科·达伽马（Vasco da Gama）*，他绕过好望角，

* 瓦斯科·达伽马（1469—1524），葡萄牙探险家，也是史上第一位从欧洲航海到达印度的人。