

糖果植物

PLANTES
à BONBONS

[法] 塞尔日·沙 著 陈佳欣 译

SERGE SCHALL

植物文化

PLANTES à BONBONS

糖果植物

[法] 塞尔日·沙 著

陈佳欣 译



生活·讀書·新知三联书店

© 2011, Éditions Plume de Carotte (France) for the original edition published under the title: «Plantes à bonbons» by Serge Schall
Current Chinese translation rights arranged through Divas International, Paris
巴黎迪法国际版权代理 (www.divas-books.com)

Simplified Chinese Copyright©2018 by SDX Joint Publishing Company. All Rights Reserved.
本作品简体中文版权由生活·读书·新知三联书店所有。未经许可，不得翻印。

图书在版编目 (CIP) 数据

糖果植物 / (法) 塞尔日·沙 (Serge Schall)
著; 陈佳欣译. — 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2019.1
(植物文化史)
ISBN 978-7-108-06017-4
I. ①糖… II. ①塞… ②陈… III. ①植物—通俗读物 IV. ①Q94-49
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 194887 号

策划编辑 张艳华
责任编辑 李欣
装帧设计 张红
责任校对 龚黔兰
责任印制 徐方
出版发行 生活·读书·新知三联书店
(北京市东城区美术馆东街22号 100010)
经 销 新华书店
图 字 01-2017-5917
网 址 www.sdxjpc.com
排版制作 北京红方众文科技咨询有限责任公司
印 刷 北京图文天地制版印刷有限公司
版 次 2019年1月北京第1版
2019年1月北京第1次印刷
开 本 720毫米×1000毫米 1/16 印张 11
字 数 100千字 图255幅
印 数 0,001-8,000册
定 价 68.00元

(印装查询: 010-64002715; 邮购查询: 010-84010542)

目 录

糖的历史	9	可可树	62
糖业简史	10	巴西棕榈树	68
蜂蜜的历史	17	栗子	72
甘蔗的历史	25	椰子树	76
甜菜的起源	31	椴树	80
现代糖果面面观	37	虞美人	84
糖果植物特写	43	桉树	88
阿拉伯胶树	44	梨果仙人掌	92
扁桃	50	草莓	96
茴芹	54	药蜀葵	100
香柠檬	58	甜瓜	104
		薄荷	108



甜橙	112	覆盆子	145
阿月浑子	116	红醋栗	146
胡椒	120	欧洲赤松	147
光果甘草	124	土豆	148
人心果	128	苹果	149
香草	132		
香堇菜	136	糖果植物识别小手册	151
糖果植物掠影	141	作者简介	166
蒟蒻	142		
欧白芷	143		
芫荽	144		

The background of the entire page is a vibrant pink color with a crumpled paper texture. The creases and folds of the paper create a complex pattern of light and dark pink tones, giving it a tactile, three-dimensional appearance.

PLANTES à BONBONS

大自然的精神

对于我们普罗众生而言，世俗的生活处处显示出作为人的局限，我们无法逃脱不由自主的人类中心论，确实如此。而事实上，人类的历史精彩纷呈，仿佛层层嵌套一般，一个个故事和个体的命运都隐藏在家族传奇或集体的冒险之中，尔后，又通通被历史统揽。无论悲剧，抑或喜剧，无论庄严高尚、决定命运的大事，抑或无足轻重的琐碎小事，所有的生命相遇交叠，共同编织“人类群星闪耀时”的锦缎，绘就丰富、绚丽的人类史画卷。

当然，这一切都植根于大自然之中，人类也是自然中不可或缺的一部分。因此，每当我们提及“自然”，就“自然而然”地要谈论人类与植物、动物以及环境的关系。在这个意义上说，最微小的昆虫也值得书写它自己的篇章，最不起眼的植物也可以铺陈它那讲不完的故事。因之投以关注，当一回不速之客，闯入它们的世界，俯身细心观察，侧耳倾听，那真是莫大的幸福。对于好奇求知的人来说，每样自然之物就如同一个宝盒，其中隐藏着无穷的宝藏。打开它，欣赏它，完毕，再小心翼翼地扣上盒盖儿，踮着脚尖，走向下一个宝盒。

“植物文化”系列正是因此而生，冀与所有乐于学习新知的朋友们共享智识的盛宴。

PLANTES à BONBONS

糖果植物

[法] 塞尔日·沙 著

陈佳欣 译



生活·讀書·新知 三联书店

目 录

糖的历史	9	可可树	62
糖业简史	10	巴西棕榈树	68
蜂蜜的历史	17	栗子	72
甘蔗的历史	25	椰子树	76
甜菜的起源	31	槲寄生	80
现代糖果面面观	37	虞美人	84
糖果植物特写	43	桉树	88
阿拉伯胶树	44	梨果仙人掌	92
扁桃	50	草莓	96
茴芹	54	药蜀葵	100
香柠檬	58	甜瓜	104
		薄荷	108



甜橙	112	覆盆子	145
阿月浑子	116	红醋栗	146
胡椒	120	欧洲赤松	147
光果甘草	124	土豆	148
人心果	128	苹果	149
香草	132		
香堇菜	136	糖果植物识别小手册	151
糖果植物掠影	141	作者简介	166
蒟蒻	142		
欧白芷	143		
芫荽	144		



序 言

甘甜之书

暴食为七宗罪之一，有人由此误解为应当限制享用美食。不过兵来将挡，水来土掩，甜食和糖果自诞生之初，就打着医药和治疗的名义，这个“旗号”着实高明，让我们向前人的坚持致敬。我们将会发现，糖果和人类一如既往地维持着密不可分的关联。

纵观人类历史，人们始终孜孜不倦地探索生活的奥秘，也从未停下追求乐趣和舒适脚步，在化学研究开发上取得了巨大的突破。为了解决难题，改善福祉，人类不断地从大自然中汲取宝藏。他们与蜜蜂订立酿蜜的契约，他们遍寻田间，发掘制糖植物，所以说到美食和糖果，总是绕不开植物。

如果说现在化学品取代了很多天然香料，我并不会为此而深恶痛绝，因为我出生于黄金三十年（Trente Glorieuses，指“二战”结束后，1945至1975年法国的历史。——译注），我童年时代最美味的咖喱就是食品化学家的功劳。而随着年龄和学识的增长，我开始感受到手工制作的无可比拟，而精细的制作工艺，也承载着怀旧的记忆。当我品尝那些“老派”糖果和那些曾作为高档礼品精心包装的地方特产时，我越发能咀嚼出其中的乐趣所在。

糖果与人类息息相关，归根结底那是人与人之间的情感纽带。虽然针对糖果的地域优势会略有争议，但也无伤大雅。



如今一颗小小的糖果背后就蕴含着一段段悠久的历史。沙沙作响的糖纸中隐藏着数个世纪的改良革新，凝聚着几代人逐渐累积的技艺。这就如同科技发展逐渐迈向成熟，医学领域、航天工程不断取得进步。几百年来制糖锅炉始终滚烫，糖果师经历挫败却锲而不舍。几百年来传承发展，甘草棒中的咸涩味消失了，进化成了人们爱不释手的加尔（Car）甘草糖。



糖果也维系着人与人之间的情感，令人回想起感动的画面：父亲把“矿工糖”塞在口袋里，送到矿上；老师说话时口气清新，散发着薄荷的气息；休息时大伙分享着草莓口香糖；两个人同嚼一根可乐棒棒糖，你一口，我一口。对我个人而言，糖果是礼拜四的回忆（当时小学生礼拜四放假，后来休息日调整为礼拜三）。早上我和姐姐会去买面包，我们会把巧克力面包的一头掰下来，喂给面包房旁边那条可怜的狗吃。我们还会给牵牛花通通风，让它早日开花。那时已经开始推行新法郎，但我们的零钱包里还是照旧放着 100 旧法郎（1960 年推行的新法郎币值为旧法郎的 100 倍。——译注）。一法郎就是我们礼拜四早上干活的报酬，我们会花上 20 分钟去买一大堆糖果回来。当时的我完全不讲究糖果产地，也全然不知植物竟在制糖中起着如此重要的作用。现在，我对此略知一二，那就让我来和大家分享一下这些知识吧。“喂喂，你们这样做可不好！”趁我说话的时候把彩色软糖里的黑糖都扫空了，那可是最好吃的！

塞尔日·沙



糖的历史

分目录

糖业简史	10
蜂蜜的历史	17
甘蔗的历史	25
甜菜的起源	31
现代糖果面面观	37

糖业简史

甜食与糖

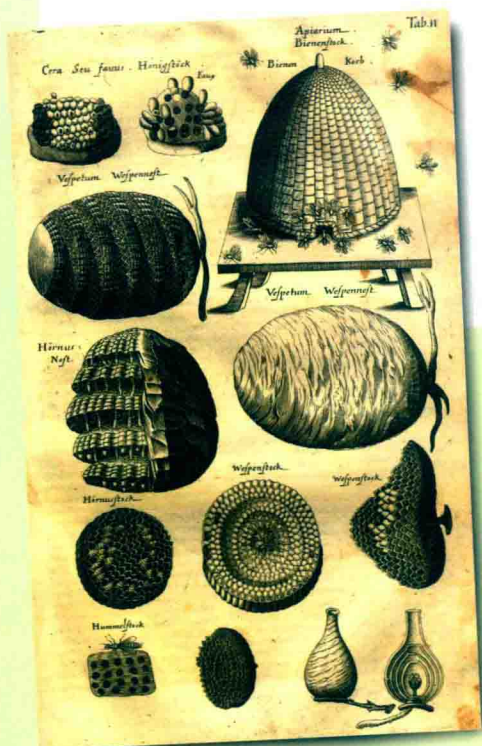
从标题看，区分“甜食”（sucré）与“糖”（sucre）似乎过于严苛，但这两个词曾分别指不同的历史——虽然现在都可以用来指“糖果”。要理解这段漫长的历史，必须追溯到古希腊、罗马时代，而且要从健康问题说起。如今，糖被诟病为有害公众健康，而在最初，糖和蜂蜜正是用于医药的。



蜜之甘甜

蜂蜜的防腐特性引起了古人的重视，因此人们使用蜂蜜来贮藏食物。最早的糖业，就是处理食品和药品的储藏问题。法语动

词 confire (腌渍) 来源于拉丁语 conficere, 意思是完成、加工、制成。它是指药物制作的全部步骤, 包括在蜂蜜和糖中贮存这个环节。随后, 这个词的词义发生



养蜂业跨越了几个世纪，保持着自古以来的面貌。

了演变，仅指将水果放在蜂蜜和糖中烧煮腌渍，以起到储藏的作用。

史前时期，蜂蜜已经为人所知，而古希腊、罗马时期，养蜂业的兴起使蜂蜜更为普及。当时，甘蔗提炼的蔗糖还十分罕见，历经了几个世纪，甘蔗培植及蔗糖生产才逐渐发展起来，因此过去糖的用途仅局限于医疗领域。

此后，糖在地中海沿岸全面生产，并出口到北欧，产量持续增加，但仍属于权贵的专利。尽管如此，糖还是渗透到了烹饪中。甜食在用餐中越发受到青睐，或变身地方特产，或成为馈赠贵宾的尊贵礼品。直到 19 世纪，随着甜菜提炼出糖，食糖才真正进入寻常百姓家。随后经过制糖产业的全面发展，逐渐演变成为现代的水果。

当欧洲人开始引种甘蔗时，阿拉伯人就已经掌握了甘蔗的种植，并在制糖上遥遥领先。

他们还发明了糖的炼制、揉制和糖浆制作技艺。（阿拉伯语的 sharab 指的就是糖与水的混合。）



中世纪时，阿拉伯人已经掌握了甘蔗的种植方法，我们却只满足于食用蜂蜜。

糖与健康

甜食的食谱最早见于医药书籍。第一类是植物、动物或矿物来源的单方药典，第二类是组合变化的复方药典。从后一种药书中可以发现甜食（confiserie）与果酱（confitures）的相关记载，起初这两者还较难区分。

可以确定的是，甜食在东方变身为美食。从18世纪开始，巴格达的领袖就非常重视治疗术，他们革新完善了希腊的医疗方法，把药学从医学中分离出来，建立独立学科。他们在希腊人的药方中又增加了一系列烹饪成分，于是药物治疗摇身一变进入美食烹饪，既能治疗缓解病痛，也能满足美食家的味蕾。

中世纪的甜食

中世纪通常强调顺应“当下”（statu quo），对于果蔬的栽培和改良，或是技术和经验而言，确实有必要了解现状，不过更重要的还是师法先人。

在甜食方面，当时人们的灵感都来源于古人。古希腊名医盖伦（Galien）和希波克拉底（Hippocrate）都曾开过药方，用蜂蜜对水



模糊的界限

医疗和烹饪的边界始终比较模糊。大家在治疗某些疾病时不是也会服用糖浆、糖片、糖衣果仁、软糖或果酱吗？