

A History of the world in Six Glasses

六个瓶子里的

A History of the world
in Six Glasses

[美] 汤姆·斯丹迪奇 著

荣登2005《财富》杂志“最睿智书籍”榜

啤酒→葡萄酒→烈酒→咖啡→茶→可乐

世界万千变幻 尽在瓶中杯底
六种饮品塑造人类命运
让我们向历史举杯致意

历史



中信出版社
CHINA CITIC PRESS

六个瓶子里的

「美」汤姆·斯丹迪奇 著
吴平 葛文聪 满海霞 郑坚 译

历史



中信出版社
CHINA CITIC PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

六个瓶子里的历史 / (美) 斯丹迪奇著; 吴平等译. 北京: 中信出版社, 2006.8

书名原文: A History of the World in Six Glasses

ISBN 7-5086-0676-0

I. 六... II. ① 斯... ② 吴... III. 饮料-历史-世界 IV. TS27-091

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第064807号

A History of the World in Six Glasses

Copyright © 2005 by Tom Standage

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from the publisher.

The Simplified Chinese translation edition © 2006 by CHINA CITIC PRESS (the former CITIC Publishing House)

All Rights Reserved.

六个瓶子里的历史

LIUGE PINGZILI DE LISHI

著 者: [美] 汤姆·斯丹迪奇

译 者: 吴 平 葛文聪 满海霞 郑 坚

策 划 者: 中信出版社策划中心

出 版 者: 中信出版社 (北京市朝阳区东外大街亮马河南路14号塔园外交办公大楼 邮编 100600)

经 销 者: 中信联合发行有限责任公司

承 印 者: 北京牛山世兴印刷厂

开 本: 787mm × 1092mm 1/16 **印 张:** 13.5 **字 数:** 150千字

版 次: 2006年9月第1版 **印 次:** 2006年9月第1次印刷

京权图字: 01-2006-1491

书 号: ISBN 7-5086-0676-0/K · 72

定 价: 26.00 元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。服务热线: 010-85322521

<http://www.publish.citic.com>

010-85322522

E-mail: sales@citicpub.com

author@citicpub.com

人类的历史并不存在，存在的只是人类生活
方方面面的历史。

——卡尔·波普尔，科学哲学家（1902—1994）

前言



*A History of
the World in
Six Glasses*

干渴比饥饿更致命。人没有食物，尚可维系数日。若是缺了水，则三两日都难生存。对生命而言，除了呼吸，没有什么比水更重要。数万年前，由于没有运水、储水的容器，远古人类便临水而居，或近江河湖泊，或依清泉溪流，以便获取足够的水来维持生命。自古以来，水源的分布制约并引导了人类的发展，一些饮品应运而生，相继扮演了人类历史的塑造者。

直到1万年前，人类才发现清水以外的其他饮品。这些饮品并非取之不尽，信手拈来，而需经过复杂的酿制过程。它们的出现向长期以来哺育人类的清水发起了挑战。在随后的岁月中，除了充当人类聚居地受污染水源的替代品，它们还在历史变迁中分别扮演过各式各样的角色：如充当货币，用于宗教仪式，作为党派政治立场的象征，引发哲学及艺术灵感的源泉，上流社会彰显权贵的珍物，征服异国或平息内乱的武器等等。直到今天，我们还用各种饮品来庆祝新生，纪念故人，促成合约的签订，建立并巩固社会关系，提神醒脑

或消除烦恼，做药引子济世救人。

历史潮涨潮落。从石器时代的村落，古希腊的餐厅到启蒙时代的咖啡馆，随着时间的推移，地点的变换，文化的更迭，不同的饮品在不同的历史时期发挥了各自的重要作用。当一种饮品满足了人们的某种需要，或顺应了某个时代的历史潮流，它便流行起来。有时候，流行饮品还能以人们意想不到的方式影响历史的走向。考古学家按照不同时期人类使用的不同器具划分历史时代——石器时代，青铜时代，铁器时代，等等——那么我们也可以按不同时期流行的不同饮品来划分。在这里，我们要特别提到的是六种饮品——啤酒，葡萄酒，烈酒，咖啡，茶，还有可乐，它们勾勒了世界历史的走向。其中三种含酒精，另外三种含咖啡因；它们之间有一点是相同的：在古往今来的历史变迁中，它们都标志了一个重要的历史转折期。

农业的兴起使人类踏上了通往现代社会之路，标志其开端的是谷物的种植。最早的农业出现在约1万年前的近东地区；同期，啤酒也随之问世。5 000年后，在美索不达米亚和埃及，诞生了世界上最早的文明。大规模有组织的农业生产使人类有了剩余谷物，从而为这两个同期文化的崛起奠定了物质基础。剩余谷物的出现使一小部分人不用再去田间耕作。于是，全职教士、牧师、记事员及工匠出现了。对于世界上第一批城市居民及第一批文献作者而言，啤酒不仅是滋养生命的甘霖，同时还和面包一起充当着他们的口粮及工资。因为当时谷物就是社会的经济基础。

在公元前的千年岁月当中，古希腊城邦内勃然兴起的文化，引发了政治、哲学、科学、文化等方面的诸多发展和进步。这些文化成果直至今今天还依然支撑着现代西方思想。葡萄酒曾是地中海文明的血液，是将古希腊思想传播到世界各地的大规模

六个瓶子里的历史



*A History of the World
in Six Glasses*



海运贸易的基础。当时，关于诗歌、政治、哲学的探讨都是在正式的酒会上进行的。在这类研讨会上，与会者共饮一碗稀释的葡萄酒。到了罗马帝国统治时期，饮用葡萄酒的风俗继续流传。当时，罗马帝国森严的等级制度在对葡萄酒类别和等级的精细划分中得到了淋漓尽致的体现。世界上两大主要宗教对葡萄酒曾持有截然相反的态度。基督教的圣餐仪式中，葡萄酒是主要饮品。但随着罗马帝国的瓦解，伊斯兰教的兴起，葡萄酒就在其诞生的地方被明令禁止了。

罗马帝国覆灭1 000年后，人们对古希腊、古罗马文化的重新追索，燃起了西方思想复兴的星火。这些古文化被阿拉伯世界的学者们完好地保存下来并进一步发展，欧洲的黑暗年代出现了曙光。同时，为了控制阿拉伯人对东方贸易的垄断，欧洲的探险家们急于向海外扩张。他们的航船西至美洲大陆，东达印度和中国，就这样，全球航海路线初步建立了。欧洲诸国竞相出海，开始了对世界的瓜分。在这段探险时期，一系列新生饮品涌现出来。它们的出现应归功于一种蒸馏技术的发明（事实上，这种蒸馏技术源自古代的炼金术，后经阿拉伯学者们改进而得）。蒸馏后的酒类饮品酒精浓度高，性质稳定，因此非常适宜海运。当时，朗姆酒、白兰地、威士忌等饮品还充当着买卖奴隶的货币，流通甚广。尤其是在北美殖民地，这些饮品甚至能影响政坛风云变幻，对美国的建立也起了重要的作用。

地理扩张，方兴未艾；文化扩张，接踵而至。西方思想家们冲破古希腊传统观念的束缚，建立了一套新型的关于政治、经济、哲学、科学的理论。在这个理性时代，一统天下的饮品是咖啡，一种由中东传入欧洲的神秘而时尚的饮品。如雨后春笋般迅速兴起、遍地盛开的咖啡馆，与出售酒精饮料的酒馆性质截然不同。



咖啡馆逐渐发展成为政治对话、商业谈判及文化交流的主要场所。咖啡能使人头脑清晰、思维敏捷，因此成了科学家、哲学家及商人的理想饮品。咖啡馆讨论引导人们建立起科学社会、新闻报业及经济机构，并为革命思想的发展提供了肥沃的土壤，这种现象在法国尤为突出。

后来，在一些欧洲国家，尤其是英国，从中国进口的茶向咖啡发起了挑战。茶在欧洲的风靡促使欧洲人开启了一条通往东方的财源滚滚的贸易航线，气势空前地巩固了资本主义工业化的基础，并最终使英国成为世界第一个全球超级大国。当茶发展成为英国的国饮时，就产生了保证茶叶稳定供给的需求，它深深影响了英国的外交政策，对美国的独立起了推波助澜的作用，侵蚀了中国古代文明，并最终导致茶在印度的大规模生产。

碳酸饮料起源于18世纪的欧洲。100年后，随着可口可乐的发明，美国的软饮料自成一格。可口可乐是由一位亚特兰大药剂师配制出来的，最初用作兴奋剂，后来逐渐发展成为美国的国饮。它象征着充满活力的帮助美国成为超级大国的资本主义。在20世纪的岁月当中，可口可乐随征战四海的美国大兵一起巡游世界，继而成为世界上最广为人知、销遍全球的产品。如今，可口可乐又成了颇具争议的全球一体化市场的代表。

饮品与历史的沉浮有着密切的关系，对历史的走向也有着重大的影响；这种密切和重大远远超出了大众对饮品的认识。谁喝了什么？为什么喝？饮品从何而得？要了解这样的细节问题，你需要了解诸多领域的历史：农业史、哲学史、宗教史、医药史、科学技术发展史及商业发展史。本书所关注的六种饮品，向您展示了不同文明之间的相互影响及不同文化之间的内在联系。在经历了岁月的沧桑巨变之后，直至今天，这些饮品还依然存留于我

六个瓶子里的历史



A History of the World
in Six Bottles

VIII

们的日常生活中，作为一本液体典籍，记录着过往岁月中曾经推动历史的车轮走向现代世界的各种力量，让人们忆起那些早已逝去的年代。

了解这些饮品的历史由来，你所钟爱的饮品定会更具风情。



前
言

IX

目 录



*A History of
the World in
Six Glasses*

前言

美索不达米亚与埃及的啤酒 1

1. 石器时代的酿造历史 3

2. 文明社会的啤酒 14

古希腊和古罗马时期的葡萄酒 27

3. 爱上葡萄酒 29

4. 帝国的藤蔓 51

殖民时期的烈酒 69

5. 烈酒与远航 71

6. 帮助美国建国的饮品 86

理性时代的咖啡 101

7. 伟大的提神剂 103

8. 咖啡馆网络 113

茶与日不落帝国 131

9. 茶之帝国 133

10. 茶之魔力 149

可口可乐与美国的崛起 167

11. 从苏打水到可口可乐 169

12. 瓶子里的全球化 190

译者后记 203

**A History of the
World
in Six Glasses**



美索不达米亚与埃及的啤酒

1. 石器时代的酿造历史

人类文明与酿酒密不可分。

——约翰·西尔第，美国诗人（1916—1986）

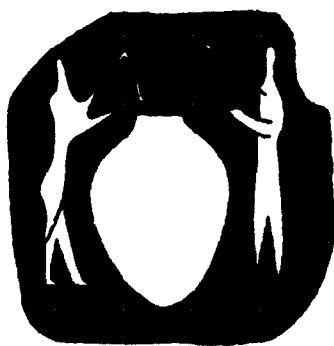
“一杯”史前花絮

大约5万年前，人类走出非洲。他们以族群为单位过着游牧采集的生活，每个族群约30人。他们钻山洞、住木棚、搭皮帐篷，靠打猎捕鱼、采集野果为生，为寻找季节性的食物经常搬迁临时的“家”。他们所使用的工具包括弓箭、鱼钩、骨针等。直到12 000年前，人类的这种生活方式才发生了显著的转变：住在近东的人类放弃了旧石器时代以采集打猎为主的古老生活方式，开始以村落的形式安定下来，从事农业生产，而这些村落最终发展成为世界上首批城市。他们还发明了若干新技术，如制陶、带轮车和文字等。

自从解剖学意义上的现代人（即在非洲发现的15万年前的人类）出现之后，水就成为人类最基本的饮品。水是生命之源，人体的三分之二由水组成，世界上任何生命都离不开水。但是，当人类转向一种比采集狩猎更稳定的生活方式之后，他们开始钟情于由大麦和小麦这些最早人工栽培的谷物发酵而成的新饮品。这种饮品成了社会、宗教、经济生活的重要组成部分，成了人类早期文明的主要饮品，最早在人类走向现代文明之路上流光溢彩、绽放活力——它就是啤酒。

我们还不知道人类酿造世界上第一桶啤酒的确切时间，但可以确定，公元前1万年以前是没有啤酒的。啤酒在近东地区广为饮用应该是在公元前4000年。这可以从一幅发现于美索不达米亚地区





这幅图案刻制在一枚图章上，发现于美索不达米亚地区的提坡高拉。图案大约刻制于公元前4000年，表现了两用苇管从大酒坛中吸饮啤酒的场景。

（今天的伊拉克地区）的壁画上找到证据，上面画着两人正用苇管从一个陶制大酒坛中吸饮啤酒（因为古时酿的啤酒表面会漂有谷粒、谷壳和其他杂质，古人用苇管吸饮以避免把杂质喝进嘴里）。

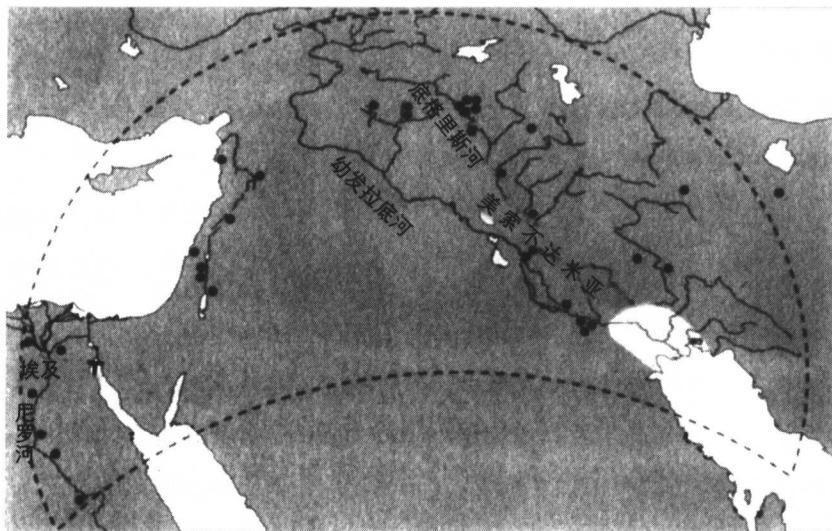
世界上最早的文字大约出现在公元前3400年，所以早期的文字记载不能直接帮助我们弄清啤酒的起源。不过有一点是可以肯定的，啤酒的出现与谷物的人工种植和农耕方式的应用都有着密不可分的关系，因为谷物正是酿造啤酒的原料。啤酒是在人类生活方式从游牧到定居的变革时期产生的，在此之后，尤其在城市出现以后，整个人类社会机制和社会关系骤然变得复杂起来。啤酒是人类史前文明的液态遗迹，它的起源与文明的起源密切相关，难以分割。

发现啤酒

人类并非发明了啤酒，而是发现了啤酒。公元前1万年左右，最后一个冰河时代末期，因为生活在新月沃地的人们大都以采集

野生谷物为生，使得啤酒的发现成为必然。新月沃地从今天的埃及向北，沿地中海一直延伸到土耳其的东南部，再向南触及伊拉克、伊朗边境，因其地域形状恰似一弯新月而得名。冰河时代结束之后，该地区的高地为野绵羊、野山羊、野牛和野猪的繁殖提供了理想的环境，其中的一些区域生长着茂密的野生小麦和大麦，为以采猎为生的人类提供了极为丰富的食物。人们不但捕猎动物、采集可食用的植物，还大量收获野生谷物。这些谷物虽不十分美味但来源可靠；虽不太适合生食，但可以粗粗地砸碎或碾碎，用水泡着吃。最初，人们可能只用谷物做汤：把鱼、坚果、浆果之类和水混在一起，放入泥或草木灰抹的篮子里，然后用小木叉将烧热的石头扔进去，谷物中含有少量淀粉粒，遇到热水膨胀破裂，溶入水中，使汤变得更加黏稠。

很快，人类又发现谷物还有另外一个不同寻常的特性：与其他食物不同，只要环境干燥、安全，谷物就可以存放数月甚



新月沃地位于近东，是人类最早从事农业生产并大规模定居的地区（图中所示虚线内地带）。



至数年。没有其他汤料时，仅用谷物也可做点干粥或稀汤，这一发现促进了采集、加工和储存谷物的相关工具和技术的发展。人类在这一方面做出的不懈努力为对付日后可能出现的食物短缺提供了保障。在新月沃地，考古学家发现，大约公元前1万年前就出现了用于收割谷物的石镰、用于运送谷物的手编提篮、用于烘干谷物的石炉床、用于储藏谷物的地窖以及用于加工谷物的磨石。

其实，以采集打猎为生的远古人类并非过着纯粹的游牧生活。他们很早就是一些临时或季节性的“住处”流动居住，开始了半定居生活。后来，储存能力的提高才使他们有能力完全留在固定的居所。20世纪60年代，一位考古学家做了一个实验，可以充分解释这其中的原因：他以至今仍生长在土耳其地区的一种野谷为收割的实验对象，旨在考察一个史前家庭使用镰刀收割的效率。他一个小时之内割了两磅多野谷。如果按照这个数字计算，若每人每天吃1磅野谷，每天工作8小时，全家人连续工作3星期就可以收获1年的口粮。不过，这个家庭要住得离野谷生长的地方很近才能保证他们不会错过收获期，而且因收获量很大，他们也必须加强对谷物的保护。

由此人类最早的定居地产生了。比如公元前1万年左右，在地中海东岸的永久性定居地就是一些简单的圆形房屋。房顶由砸入地面1码（约合0.9米）深的木柱支撑。这种房间通常有一个壁炉，地面由石块铺砌而成，其直径为4~5码。一个典型的村落约有50座房屋，是一个二三百人的社区。虽然村民仍会捕猎少量瞪羚、驯鹿和野猪，骨骼检测却显示出他们的饮食结构仍以植物为主，如橡子、小扁豆、鹰嘴豆和谷物等。在这一时期，谷物仍靠采集而非人工种植。

谷物最初不是一种很重要的食品，在人类发现其两大与众不同的特性之后，它就变得重要起来。第一个发现就是，谷物吸水后会发芽，变得有甜味。因为很难保证储藏坑完全干燥，所以人类开始储存谷物后，很快就发现了这个特点。我们运用现代知识就能知道原因：谷物受潮后会产生淀粉酶，它将谷物中的淀粉转化成麦芽糖（所有谷物都会发生这种变化，但到目前为止所知大麦产生的淀粉酶最多，产生的麦芽糖也最多）。在那个缺少食糖的时代，这种能“麦芽糖化”的谷物自然会引起高度重视，从而加速了先浸湿再烘干人工提取麦芽糖技术的发展。

第二个发现意义更为重大。粥被放置若干天之后会发生一些神秘的变化。尤其是由糖化谷物做成的粥，会产生一些细小的气泡，吃起来味道可口，还有些醉人，这是因为空气中的野生酵母使糖发酵生成酒精。简而言之，粥变成了啤酒。

不过，人类喝的第一种酒类饮品也可能不是啤酒。因为在发现啤酒的时代，人们也试图储存水果和蜂蜜。偶然发酵的果汁（可制成葡萄酒）或者水和蜂蜜的混合物（可制成蜂蜜酒）可天然生成少量的酒精。但水果是季节性产品，易于腐烂。野生蜂蜜的产量也很小。如果不用陶制酒坛，葡萄酒和蜂蜜酒就不能长久储存，而陶器直到公元前6000年才问世。另外，因为原料是供应充足且易于储存的谷物，啤酒酿制有了保证。在发明陶器之前的很长一段时间，人们在涂灰的筐、皮囊或动物的胃、挖空的树干、大贝壳或石制容器里酿酒。甚至到了19世纪，生活在亚马逊盆地的人们还在用贝壳烧饭。在今天的芬兰，一种称作萨蒂的传统啤酒仍是在挖空的树干中酿造而成。

发现了啤酒之后，人们通过反复实验来提高啤酒的品质。比如，熬粥时加的糖化谷物越多，发酵的时间越长，转化为酒精的



糖就越多，因此啤酒的口感就越强烈。又如，粥煮得越透，啤酒的酒精度就越高，这是因为糖化过程只能将大麦中15%的淀粉转化成糖，但如果糖化的大麦与水混合并加热煮沸，那么其他的淀粉酶在高温下会活跃起来，将更多的淀粉转化成糖，于是便有更多的糖通过酵母转化为酒精。

古代酿酒师还发现，反复使用同一容器会使发酵效果更可靠。埃及和美索不达米亚晚期的文献曾记载，酿酒师经常随身携带他们自己的麦芽浆桶。一个美索不达米亚的神话里还提到过“酿出好啤酒的容器”。反复使用相同的麦芽浆桶更容易使发酵成功，这是因为酵母菌遗留在浆桶的缝隙里，所以不必再依赖难以控制的野生酵母了。最后，还可以往粥里加入浆果、蜂蜜、香料、草药等其他调味品来改变啤酒的口感。在此后的几千年里，人们发现了为不同场合酿造不同纯度和不同口感的啤酒的方法。

晚些的埃及文献至少记载了17种啤酒，其中一些是在诗歌里提到的，现在听起来可能更像广告用语，如“国色天香”、“天籁之饮”、“快乐使者”、“餐之密友”、“丰盈富足”或“发酵之后”等等。用于宗教仪式的啤酒则有其独特的名字。同样，早期的美索不达米亚文献对公元前3000年的啤酒也有记载，其中列举了二十多种不同种类的啤酒，其中包括鲜啤、黑啤、鲜黑啤、烈啤、红棕色啤酒、淡色啤酒、淡味啤酒和低浓度啤酒。红棕色啤酒是一种含糖量较高的黑啤，而低浓度啤酒则是麦汁浓度较低、酿造时含水量较大的淡色啤酒。美索不达米亚的酿酒师还通过加入不同量的“啤酒面包”来控制啤酒的口感和颜色。“啤酒面包”的制作过程是：用发芽的大麦做成块状的小面包，然后烤两次做成黑棕色、硬而脆的死面面包，这样在弄碎放入酿酒桶之前可以存放数年。据记载，“啤酒面包”被存放在政府的仓库里，只有在食物

