

学生地理丛书
XUESHENG DILI CONGSHU



The
Spice Road
香料之路

传奇翰墨编委会 / 编著



江苏科学技术出版社



学生地理丛书
XUESHENG DILI CONGSHU

The
Spice Road
香料之路

传奇翰墨编委会 / 编著



江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

香料之路 / 传奇翰墨编委会编著. —南京: 江苏科学技术出版社,
2013.3

(学生地理丛书)

ISBN 978-7-5537-0194-3

I. ①香… II. ①传… III. ①香料贸易-贸易史-世界-青年读物
②香料贸易-贸易史-世界-少年读物 IV. ①F749-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第250259号

香料之路

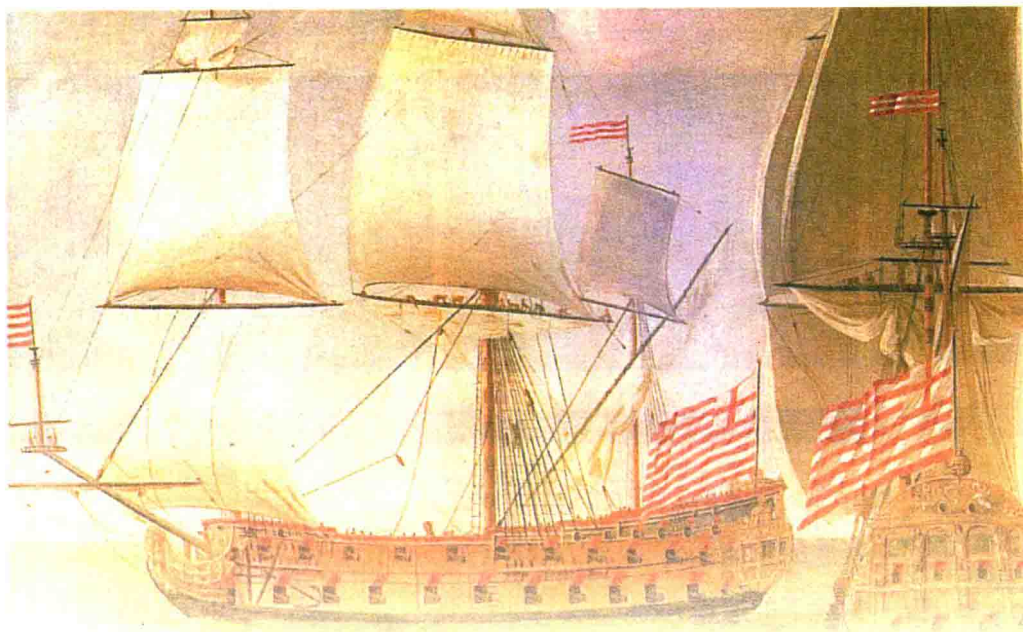
编 著 传奇翰墨编委会
责任编辑 郑 颖
特约编辑 孙志娟
责任校对 郝慧华
责任监制 曹叶平 周雅婷

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏科学技术出版社
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.pspress.cn>
印 刷 北京凯达印务有限公司

开 本 710mm × 1000mm 1/16
印 张 12
字 数 189千字
版 次 2013年3月第1版
印 次 2013年3月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5537-0194-3
定 价 24.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换



回顾历史，我们不难发现，一部人类文明史实际等同于一部人类交往史。人类文明的初期，由于海洋、山川的阻隔、文化和语言的差异等，人们都各自独立地生活着。随着不同地区的人们交往的加强，特别是彼此间贸易的展开，人类才开始从蒙昧走向文明，从分散走向整体。

由于罗马人对产自斯堪的纳维亚半岛的琥珀的痴迷，欧洲间的文明得以碰撞和发展；由于欧洲人对来自中国的丝绸的热爱，东西方文明的交流找到了最好的纽带；由于欧洲人对来自东方的香料的竞逐和对其他大洲黄金的疯狂追求，世界地理大发现由此得以开启，人类最终开始走到一起，整个世界从此进入了一个前所未有的时代。

前言

目录



第一章 为香料而疯狂的背后

- 芳香笼罩下的欧洲人的胃口 /002
- 贵族的象征 /004
- 痴迷下的追逐 /007

第二章 为香料而疯狂的欧洲（上）

第一节 15 世纪前的欧洲香料史 /010

- 古罗马帝国向东方的开拓..... 011
- 拜占庭帝国的短暂复兴..... 015
- 威尼斯商人的故事..... 017

第二节 百年暗潮：是什么推动了十字军东征 /026

- 教皇发号施令的欧洲..... 027
- 百年战争狂潮..... 029
- 揭秘十字军背后的暗潮..... 034
- 十字军的香料梦..... 039

第三章 为香料而疯狂的欧洲（下）

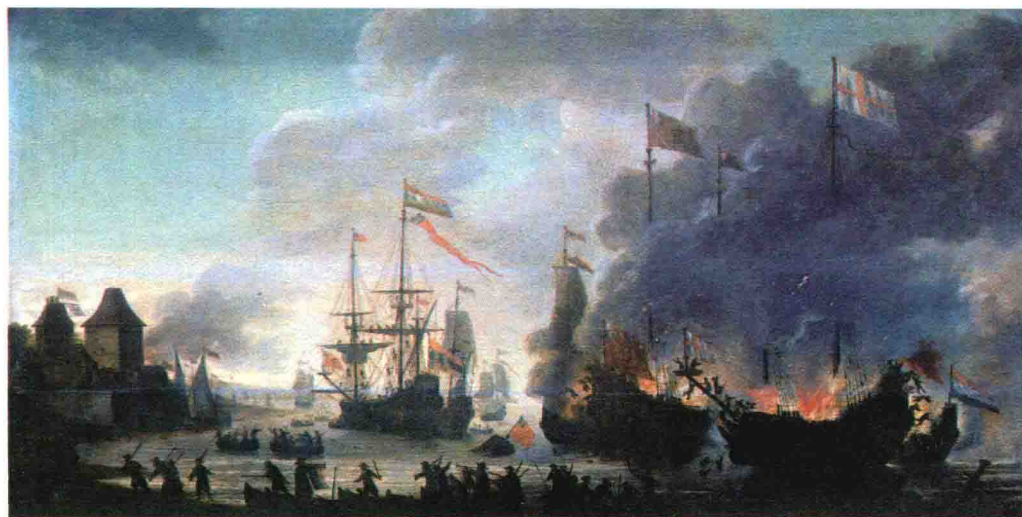
第一节 因香料而崛起的国家——葡萄牙 /044

- 葡萄牙的崛起..... 045





航海先驱——亨利王子.....	055
好望角带来的曙光.....	060
葡萄牙的衰落.....	066
第二节 葡萄牙香料贸易的有力竞争者——西班牙 /070	
带着香料与财富的梦想西行.....	071
伊比利亚半岛上的纷争.....	076
麦哲伦——通往香料群岛的新航路.....	078
第三节 海上霸权的新贵——荷兰 /086	
“尼德兰革命”与荷兰的崛起.....	087
“海上马车夫”的黄金时代.....	089
荷兰东印度公司.....	091
对香料产地的争夺.....	094
第四节 海上的最后一个霸主——英国 /096	
不列颠的兴起.....	097
挑战西班牙.....	098
英荷争霸.....	100
“日不落帝国”建立.....	103





第四章 穿越红海

第一节 非洲之角：古代香料之路的命门 /108

第二节 开罗：中世纪香料贸易的中转站 /111

开罗伊斯兰政权的繁荣..... 112

抗击十字军的传奇苏丹萨拉丁..... 116

第三节 苏伊士运河背后的故事 /123

苏伊士运河：“世界航道的十字路口”..... 124

为运河主权而战..... 127



第五章 走向印度洋

第一节 印度西海岸：胡椒的发源地 /134

第二节 印度：破碎的东方神话 /141

印度洋的千年霸主..... 142

“日不落帝国”的“明珠”..... 146

老大印度..... 151

第三节 越过马六甲 /155

满刺加故地：东西方在此碰撞..... 156

马六甲海峡：香料之路的咽喉..... 162



第六章 香料黄金时代的结束

不可逾越的历史悖论 /170

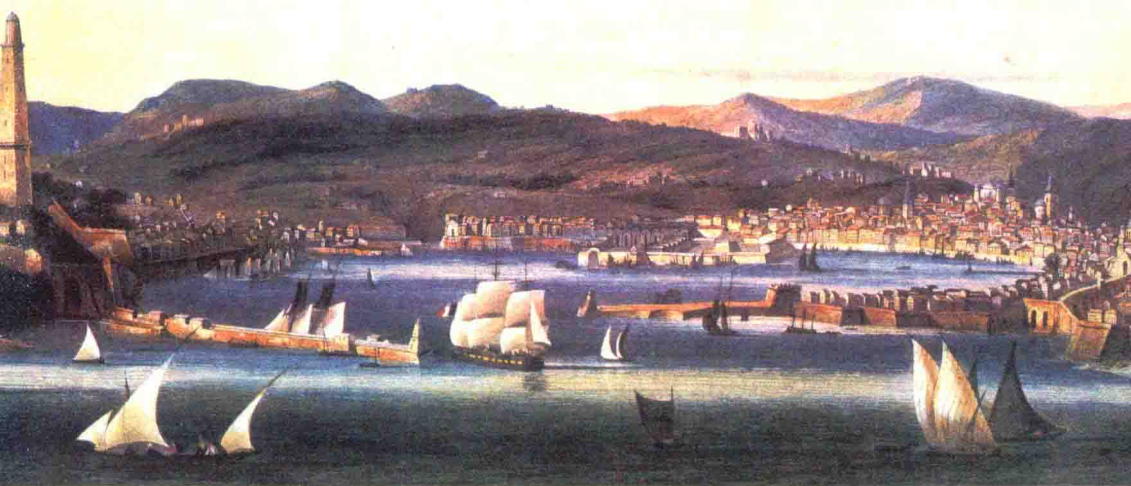
曾经的芳香记忆 170

普瓦夫尔与香料的传播 173

时代与欧洲人口味的变迁 177

当香料不是唯一 179

后香料时代 /181



第一章 为香料而疯狂的背后

东南亚有一片盛产香料的岛屿，欧洲人称之为香料群岛。公元 15 世纪前后，各种原因使得香料要经过多方转手才能到达欧洲，由此，在交织着神话、浪漫、珍宝等的种种传闻下，香料的身价一路被抬上了云端。于是为了获得更多的香料，欧洲掀起了一股前往东方寻找的热潮。

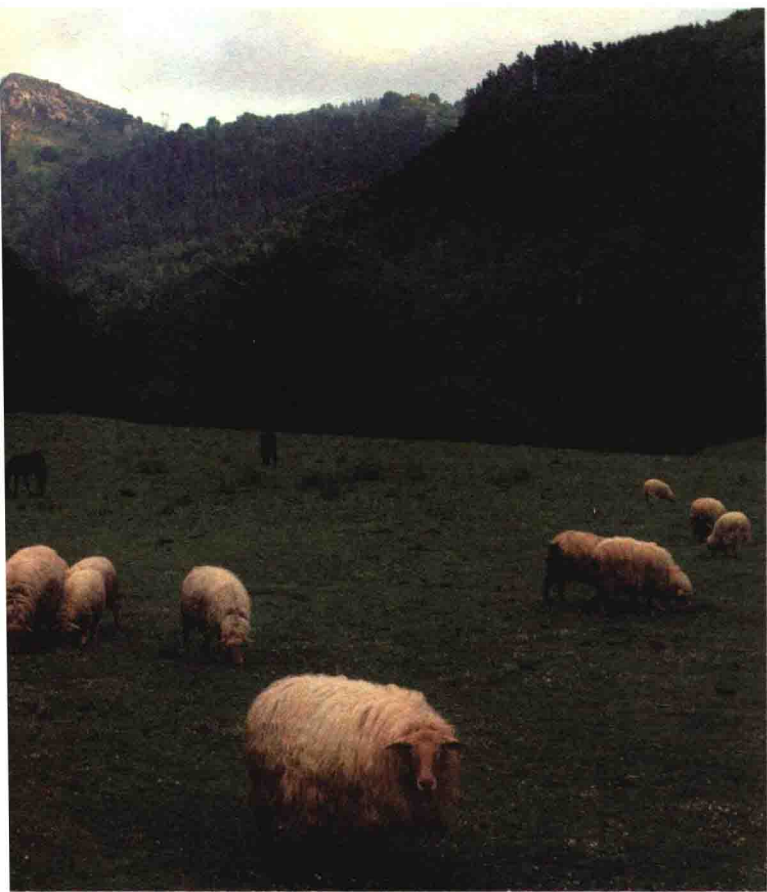
芳香笼罩下的 欧洲人的胃口

香料，指的是茴香、豆蔻、胡椒、大料、丁香等调味品以及乳香、麝香、檀香、龙涎香、玫瑰油等化妆品。在英文中 spice（香料）与 special（特殊的、特别的）是同根词，是指特别贵重之物。

● 欧洲田园风光（一）
属于温带海洋气候的欧洲只适合
发展畜牧业

事实上，香料对欧洲人来说，的确非常重要。可以毫不夸张地说，在曾经的年代里，为了得到哪怕一丁点儿的香料，无数欧洲人为此付出了生命的代价。是什么让欧洲人对香料如此疯狂呢？这一切不得不从传统欧洲人的饮食习惯谈起。

众所周知，欧洲没有亚洲和北美洲肥沃的土地，同时多降雨，光照少，属于温带海洋性气





候，这种气候特别适合发展畜牧业，不适合发展农业，因此传统意义上说欧洲人的食物以肉食为主。这种产业传统一直延续到了今天，如今世界上最优质的奶制品和肉制品的产地仍在欧洲。

不过在冷冻技术未发明以前，以肉食为主的欧洲人不得不面临一个头疼的问题，那就是肉类的储存问题。与粮食相比，新鲜的肉食虽然味道鲜美，能激发人进食的欲望，也很滋养人，据说欧洲人普遍比亚洲人高大，很大程度上得益于他们牛肉等吃得多的缘故。但这不等于说肉食对人类说是完美的，相反存在着明显的缺陷，在气温较高的季节如夏季，如果没有保鲜措施，肉类食物一两天后就会腐败变质。

有问题就有解决的办法。对于肉类

食物容易变质这一难题，两千年前，走在西方世界最前沿的希腊人和罗马人从东西方贸易的兴起中找到了答案，那就是用胡椒和盐来腌制。

门被打开了，看到的是整个世界；香料的使用秘密被发现了，欣慰的是整个欧洲人的口味。有了香料，欧洲人从此不再为肉的腐败发愁，也不再为食用盐腌制的肉食而觉得无味。同时对于稍微有些腐臭的肉，香料又可以起到“矫正”肉味的作用，很好地掩盖腐肉发出的那些难闻的味道。香料开始逐渐在欧洲人的饮食中起到越来越重要的作用。

如果烹调时不加调料，

你们的肉将会腐烂变质。

凡是把肉存放了两天的人，

都知道它们会发出十分难闻的味道，

招惹苍蝇和寄生虫。

在这位诗人眼中，如果想肉不腐烂变质，唯一的选择就是在烹调时加上香料。而在中世纪贪婪者的眼里，香料更成为了他们传说中的“乐土”中的东西。香料几乎等于万能的上帝，有了香料，肚囊的饥饿就会缓解或消失，并且用香料烹制的云雀会乖乖地送到嘴边：

云雀，已经在锅里炖好了，
精心佐以了香料，
撒上了丁香和桂皮粉，
飞下来，飞到人们的口中。

小小的香料似乎超越了它本身的意义，撑起了整个欧洲人的胃口。由于亚洲香料通往欧洲的道路一直是畅通的，中世纪的欧洲也似乎一直在香料芳香的笼罩下前行。

贵族的象征

不过一切却因为奥斯曼土耳其帝国的崛起而改变。1453年，东罗马帝国首府君士坦丁堡被奥斯曼土耳其人所攻陷，从此整个中东及近东地区，全部成了穆斯林的天下。千百年来的东西方贸易的通道自然也落在了土耳其人的控制



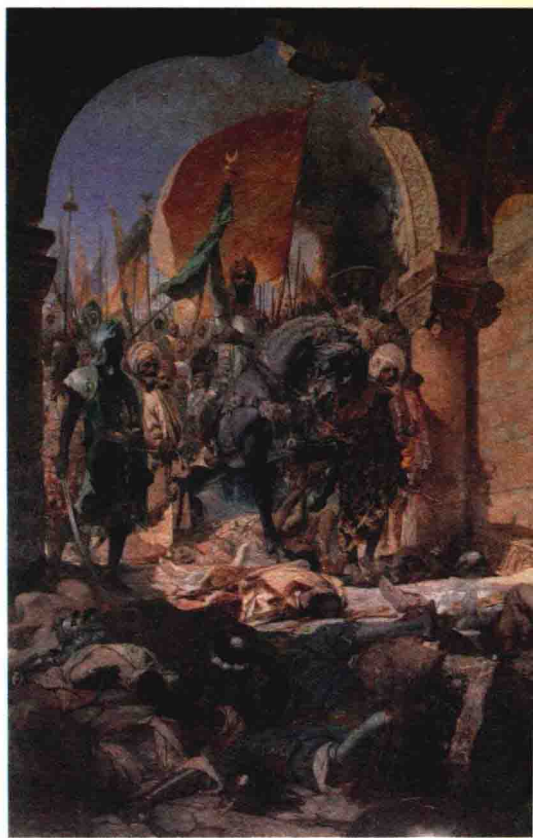
● 古希腊剧场在欧洲人眼里，香料为传说中的“乐土”中的东西

之中。掌控了东西方主要贸易通道的土耳其人，当然不会放过这条能给他们带来滚滚财源的神奇之路。因此从他们的土地横亘在欧、亚、非三大洲之时起，就开始层层设置税卡，对来往的商品进行层层盘剥，其中就包括香料。

土耳其人的做法对欧洲人来说无疑是致命的。层层税卡的设置一时给土耳其人带来了巨额的财富，但为此买单的却是欧洲人。香料商人顺理成章地把多出的成本转嫁到消费者的身上。这一切使得价格本来就高的香料变得更加昂贵，成为与黄金等价的东西。如欧洲人15世纪从得料岛采购一船香料，只需要3000英镑左右，经过路途上的层层盘剥，最后到达英国市场卖到36000英镑左右才有利润可赚。

物以稀为贵，自古如此。这时的香料，别说对于普通的欧洲人来说比较难得，就是对于那些达官显贵来说，也不是那么能轻易得到。拥有香料，就如同拥有了珠宝、黄金一样，香料俨然成为财富、权力和地位的象征。如1475年，巴伐利亚公爵“富裕者”乔治和波兰的雅德维加女王的婚礼所预定的香料包括386磅胡椒、286磅姜、257磅藏红花、205磅肉桂、105磅丁香和85磅肉豆蔻。

这时，香料浓郁的味道、充满异国风情的来历和异常昂贵的价格使人们将它们与天堂联系在了一起。在当时流行的一个观念是“香料的魅力并不在于味道，而是因为代表着华贵而神秘的东方”。香料在正式场合中也一度成为外交交往的赠品，比如经营香料生意



● 1453年，随着君士坦丁堡被土耳其人所攻陷，千百年来东西方贸易的通道也落入到了土耳其人手中



● 奥斯曼土耳其帝国地图

的威尼斯商人每年都要向教皇赠送 50 磅胡椒，各国君主和大使每年也都定期赠送教皇价值不菲的胡椒。胡椒也一度成为欧洲人用于巴结他人的工具。如当时一位西班牙律师变卖了家产，换来 3.5 磅熏香和胡椒，只为奉承当时的掌权贵族。

欧洲王宫贵族们在胡椒等香料散发出的芬芳中也越陷越深。这时对于他们来说，如果没有胡椒的芳香，任何食物都变得难以下咽。如中世纪梅斯特·罗伯特为那布勒斯国王撰写的《自由车》一书，列的大约 200 份食谱中就有 154 份要求用糖，125 份要求用肉桂，76 份要求用姜，54 份要求用藏红花。另外一本《厨师之书》则详细描述了制作完

美酱汁的过程：“制作味道浓烈的酱汁，你需要丁香、肉桂皮、肉豆蔻，以及在热炭之上加热过的榛仁；还需要少许去皮的面包和糖。将如上配料混合起来轻轻捣碎，再加上醋，这样就做出了适合搭配所有烤肉料理的完美酱汁。”

可以说，在欧洲，贵族们对胡椒等香料的嗜好已达到了无可救药的地步。对于这些王宫贵族们来说，没有了香料对任何食物都没有胃口。

在他们的影响下，整个欧洲都在为胡椒等香料而疯狂。以至于在形容一个无足轻重的人物时，人们常常会轻蔑地说“他没有胡椒”。

更有趣的是，在那个时代的欧洲，由于无数人对胡椒的狂热追捧，胡椒竟

然是以颗粒计价的，并且与等重的白银价值相等。在很多国家和城市，胡椒有时可以代替金银来记账，也可以用来置土地、办嫁妆，甚至买下一座城市，许多君主则以胡椒粉的重量来估定税收。当人们形容一个肥胖的大财主时，往往会指其为“胡椒粉袋”。当对胡椒这些香料进行称量时，用的都是药剂师的天平，操作时还要紧闭门窗，以防止昂贵的胡椒颗粒被风吹走。



● 408年西哥特人首领阿拉里克曾兵临罗马城下，索要胡椒等财物

痴迷下的追逐

但15世纪并不是欧洲人对胡椒等香料疯狂追逐的开始，它只不过是欧洲人对胡椒等香料漫长追逐过程中的一个高潮而已。

其实在两千多年前西方人发现胡椒等可以防止肉类食物腐败时，走在西方世界文明最前沿的希腊人和罗马人就对胡椒表现出了巨大的热情。当他们得知胡椒产于印度，并在发现如何利用季风航行于红海和印度马拉巴尔海岸之后，便开辟了进口胡椒的贸易航线，堪称最古老的一条香料商路。当时，他们用满船黄金和白银，去印度港口换成满船的香料，其中胡椒占首位。据历史记载，罗马把胡椒和黄金白银一样当成财富储备，那时罗马的国库存满了没有使用过的胡椒。据说，当公元408年西哥特人首领阿拉里克兵临罗马

城下时，曾向罗马人提出了极为苛刻的条件如下：罗马人必须交付黄金 5 000 磅，白银 8 万磅，皮革 3 000 张，东方胡椒 3 000 磅。显然，胡椒已经与金银相提并论。

公元 476 年，随着罗马的沦陷，强盛一时的西罗马帝国宣告灭亡，这一政治格局的剧变，也直接影响到了东西方世界贸易的进行。这时欧洲人想吃胡椒或者用胡椒入药，只能先由阿拉伯人从印度进口，然后运到埃及，再由埃及人批发给意大利人，然后由意大利人运到威尼斯，再由威尼斯人批发给各地零售商，再几经转手，才能买得到。路途遥远，程序复杂，高昂的运费加上中间层的加价，自然一时就使胡椒价格很高。数百年间，阿拉伯人不仅从控制的香料

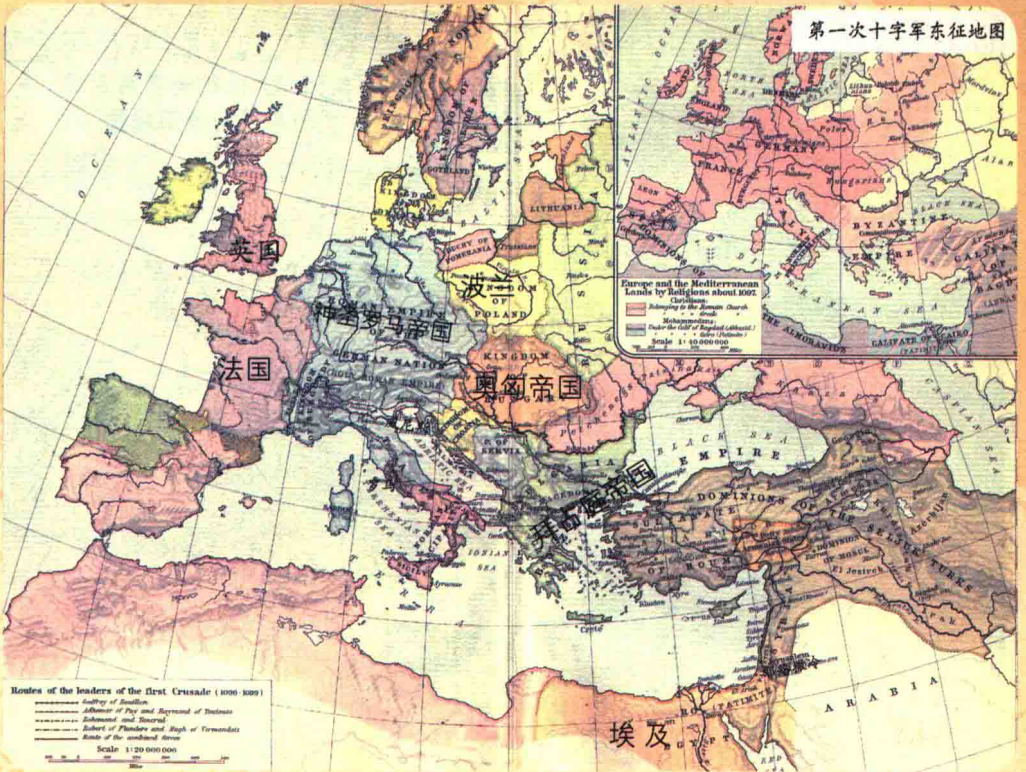
贸易中牟取了巨额暴利，他们编造的稀奇古怪的香料传奇甚至骗过了历史学家。古希腊历史学家希罗多德曾讲述过关于肉桂的故事，说肉桂是长在浅水洼里的，阿拉伯人为了收集肉桂，不得不把全身上下除了眼睛全部蒙住，还得赶着牛做掩护，以免遭到栖息在湖畔的蝙蝠的攻击。又据说，肉桂还常常生长在毒蛇盘踞的深山幽谷和一些可怕的猛兽的巢里，只有鸟巢掉到地上的时候，才能采到它们。

不过在阿拉伯人的控制下，香料对于欧洲人来说，还算不上奢侈品。特别在亚洲通往欧洲的道路变得通畅后，香料在欧洲曾经变得非常普遍，欧洲任何普通人家都吃得起。但一切随着 14 世纪拜占庭帝国的崛起而迅速地发生了变化。在这种背景下，从事香料贸易就成为了最具暴利的行业。为了早日摆脱这种局面，也为了从中获取财富，欧洲人一方面设法发展商业贸易，增加运达欧洲的胡椒数量；另一方面则在武力征服他国的过程中，开辟一条新的贸易路线，直接从香料群岛获得香料的资源，以此来填平因为香料的缺少而造成“食”之无味的现状的尴尬。而伴随着欧洲人寻找香料的探索，一个航海的新时代也就此开启。



➤ 加有香料的肉在烹煮中

第一次十字军东征地图



第二章 为香料而疯狂的欧洲（上）

自古以来，欧洲人就从未停止过对香料的狂热追逐。还在古希腊和罗马时，欧洲上层社会的人们就已将香料视为极其重要的东西。据记载暴君尼禄为其妻子举行葬礼时，居然一下子就焚烧了整个罗马一年库存量的肉桂皮。