

Pfeffer

Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust

香料之王

胡椒的世界史與美味料理：關於人類的權力、貪婪和樂趣

葡萄牙航海家開闢印度新航線的動力，
竟來自歐洲人對胡椒的渴望？

古羅馬宴席的餐桌上擺放著一只裝滿胡椒的銀碗，
不只方面調味上的應用，更是主人財富及品味的展示？

全世界最貴重的貿易貨物之一，
如何左右地理大發現、改變世界歷史的進程？



香料之王

• • • •

胡椒的世界史與美味料理；關於人類的權力、貪婪和樂趣

香料之主
胡椒的世界史與美味料理：關於人類的權力、
貪婪和樂趣
娜塔莉·波恩齊帝希－阿夢德
孔拉德·波恩齊帝希作；
莊仲黎譯
初版，新北市：遠足文化，民 102.03
（遠足飲食 Supper, 27）
譯自
Pfeffer:
Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust
ISBN 978-986-5967-75-8 (精裝)
1. 飲食風俗 2. 胡椒目 3. 文化史
538.71
102000116

前言 Vorwort

咖啡、橄欖油和巧克力：現今懂得品賞美食的行家們（往往是先進國家的人民或社會的權貴階級）都非常清楚，這些商品有哪些種類是優質的上等貨。歐洲人對於葡萄酒的鑑賞歷史則更為久遠，至於其它的食品，人們也愈來愈懂得品嚐與辨別其中細微的差別與變化。然而，人們對於胡椒的態度卻很不一樣：做為一般性調味料，餐桌上擺放的胡椒罐對於人們而言，似乎是一種理所當然而無法缺少的存在，從另一方面來說，它卻沒有受到應有的重視，雖然這種香料擁有多種優點及多重的歷史面貌。

胡椒的歷史幾乎與其他香料的歷史密不可分。放眼過往的歷史，人類以及全世界往往為了胡椒而在許多方面顯得不平靜。在人類早期的文化中，辛辣的胡椒粒不只是美食的調味品，它們還被人們用於神祇的敬拜與疾患的醫療，由於胡椒取得不易，它們的市場

價格有時甚至跟黃金一樣貴重。尋找胡椒是地理大發現時代歐洲人探索全世界的動機，由於胡椒的緣故，人類不惜發動戰爭，也願意冒著生命的危險，駕駛帆船率先繞行非洲與地球，並畫出了世界地圖。儘管美食的潮流一直在改變，胡椒的馨香與味道時而被追捧，時而被冷落，然而，經過數百年的發展，胡椒已經成為人們最常使用的香料之一。

胡椒的過去充滿許多冒險的傳奇故事，深深吸引著人們，因此，我們希望能藉由本書的出版讓胡椒的故事能夠繼續講述下去。還有，人們對於胡椒這種香料的興趣，有一部分得歸因於它獨特的香氣以及無法被取代的滋味。現代人確實得天獨厚，可以取得形形色色的胡椒產品，而且每一種產品都有各自的美味特色、料理優點與流傳的歷史。胡椒的多樣性和取得的便利性也激發出人們對於這種調味料的好奇與關注。

我們書寫本書的方式與內容，主要是從胡椒的享用與品味出發，而不是嚴肅的學術研究。與胡椒相關的歷史學與植物學的文獻資料可以提供讀者一些認真而負責任的諮詢，不過，這些資料並非毫無疏漏。我們在撰寫本書時，剛開始曾有人質疑，是否一本關於胡椒的書籍，其內容篇幅能超過兩百頁？事實上，這樣的質疑很快地就站不住腳。比起歐洲的胡椒交易史，中國這個東方的文明古國與印度以及東南亞香料群島（摩鹿加群島）的貿易活動更為久遠，也更具重要性，然而，基於我們鮮明而有限的歐洲觀點和視角，我們在探討胡椒的歷史時，亞洲的部分卻只約略地提到。此外，本書所附上的各種胡椒植株的圖繪主要著眼於資料的廣泛性與全面性，而不希望過於學術性。這種資料的

處理方式或許顯得不夠專業而且犧牲了某些植物學的細節，然而，這並不妨礙我們對於胡椒植物世界的一般性掌握與瞭解。本書最後所輯錄的胡椒料理食譜有一部分是收集來的，還有一部分則是我們自己研發的美食成果。我們在選擇這些食譜時，當然有主觀的態度，主要是為了呈現各種不同的胡椒產品具有豐富調味變化的可能性，當然，還有人們從中享有的純粹的美食樂趣。

我們在本書中對於胡椒進行一番探討與研究後，就對它愈感到著迷。親愛的讀者！如果這份著作能讓您在生活中願意去珍視這個富有歷史色彩的香料，而且能為您的胡椒罐帶來一些嶄新的美食意義，我們就達成本書出版的目的了！

娜塔莉·波恩肯帝希——阿夢德
Nathalie Bernatchy-Amond

孔拉德·波恩肯帝希
Konrad Bernatchy

0100	前言 Vorwort
014	第一篇 胡椒的世界史：關於權力、貪婪與樂趣 Geschichten um Macht, Gier und Lust • * * *
016	第一章 香料是上天所賜予的禮物
024	第二章 胡椒的貿易史：發現者、致富者與失敗者
027	第一節 · 希臘人與羅馬人對於香料的興趣
036	第二節 · 歐洲中世紀時期的猶太商人：夾在基督徒與回教徒之間
040	第三節 · 威尼斯的興起與貿易壟斷
047	第四節 · 德語區首次的貿易航行
054	第五節 · 葡萄牙人和西班牙人的航海探險
074	第六節 · 一艘讓人走運的胡椒船
076	第七節 · 荷蘭人與英國人的海外貿易公司
090	第八節 · 紐約曼哈頓與肉荳蔻：一個歷史上的誤判
092	第九節 · 航海的劫掠與貿易的失敗：胡椒市場後來的角逐者
100	第十節 · 胡椒與其他香料消費的歷史年表
106	第三章 胡椒的價值：關於金錢與地位
115	第四章 胡椒的藥效：關於身體的保健
124	第五章 純粹的享受：胡椒成為「香料之王」的過程
142	第一節 · 為健康乾杯：香料酒的過去與現在

148	第二篇 胡椒屬的辛香料 Die Pfefferpflanze und ihre essbaren Sorten * * * *
152	第一章 真正的胡椒：黑胡椒種 (<i>Piper nigrum</i>)
155	第一節 · 黑胡椒
158	第二節 · 成熟的紅胡椒
159	第三節 · 白胡椒
162	第四節 · 綠胡椒
173	第二章 黑胡椒種的栽植地區和產品種類
187	第三章 長型胡椒：長胡椒 (<i>Piper longum</i>) 和假萼拔 (<i>Piper retrofractum</i>)
195	第四章 帶尾胡椒
195	第一節 · 萼澄茄 (<i>Piper cubeba</i>)
201	第二節 · 馬達加斯加野生胡椒 (<i>Piper borbonense</i>)
203	第三節 · 幾內亞胡椒 (<i>Piper guineense</i>)
206	第四節 · 關於一些胡椒種類與產品的評鑑
215	第五章 其他的胡椒屬辛香作物
215	第一節 · 樹胡椒 (<i>Piper aduncum</i>) 或狹葉胡椒 (<i>Piper angustifolium</i>)
218	第二節 · 墨西哥葉胡椒 (<i>Piper auritum</i>)
221	第三節 · 檳榔胡椒 (<i>Piper betle</i>)
227	第四節 · 卡瓦胡椒 (<i>Piper methysticum</i>)
230	第五節 · 假蒟 (<i>Piper sarmentosum</i>) 和羅洛胡椒 (<i>Piper lolot</i>)

236	第三篇 非胡椒屬的辛香料：假胡椒 Falsche Pfeffer * * *
238	第一章 仿冒胡椒以謀取暴利
243	第二章 假胡椒—真香料
244	第一節・辣椒 (<i>Capsicum annuum</i> ; <i>Capsicum frutescens</i>)
253	第二節・僧侶胡椒 (<i>Vitex agnus-castus</i>)
255	第三節・樂園籽 (<i>Aframomum melegueta</i>)
260	第四節・多香果 (<i>Pimenta diocia</i>)
264	第五節・粉紅胡椒 (<i>Schinus molle</i> ; <i>Schinus terebinthifolius</i>)
268	第六節・塞利姆胡椒 (<i>Xylopi aethiopia</i>)
271	第七節・花椒 (<i>Zanthoxylum piperitum</i> ; <i>Zanthoxylum sansho</i>)
274	第八節・塔斯馬尼亞胡椒 (<i>Tasmania lanceolata</i>)

280	第四篇 各種真假胡椒的料理食譜 Rezepte mit Pfeffer * * *
282	第一章 早餐
293	第二章 綜合香料
294	第一節 · 西方的胡椒混合香料
298	第二節 · 非西方的胡椒混合香料
306	第三節 · 其他的胡椒調味料
313	第三章 蔬菜料理
328	第四章 魚類與海鮮料理
343	第五章 肉類料理
361	第六章 配菜與點心
372	第七章 醬料
372	第一節 · 西方古早食譜中的胡椒醬汁
380	第二節 · 非西方地區的經典胡椒醬汁
384	第八章 甜點
408	第九章 烘培品
417	第十章 飲料
426	附錄 香料與香草的中文、英文和德文名稱一覽表 Rezeptverzeichnis Nach Pfeffersorten

Nathalie Pernstich Und Konrad Pernstich

孔拉德·波恩肯帝希

奧地利機械工程師，長期任職於德國西門子集團。他在數十年的職業生涯中，曾被派駐於許多國家，其中在巴西、印尼與印度這三個胡椒產地國一共工作了十七年，喜歡在閒暇之餘，學習與研究客居國家的歷史與文化。他於二〇〇五年從西門子奧地利暨前南斯拉夫地區總裁的職位退休。

娜塔莉·波恩肯帝希－阿夢德

曾就讀倫敦政經學院 (The London School of Economics and Political Science)，後來轉入倫敦大學亞非學院 (School of Oriental and African Studies) 研讀印度哲學，自一九九七年起，定居於維也納，並在該城開設數家芭貝特香料暨美食圖書專門店 (Babette's Spice and Books for cooks；請參考相關網站 www.babettes.at)。

本書的兩位作者是一對奧地利父女

莊仲黎

德國漢堡大學民族學碩士、博士候選人。曾任《講義》雜誌德文編譯，譯有《怎麼有人研究這個？》、《看懂了！超簡單有趣的現代藝術指南》、《讀書別靠意志力：風靡德國的邏輯 K 書法》、《達爾文密碼》等書。

香料之王

• • • •

胡椒的世界史與美味料理；關於人類的權力、貪婪和樂趣

Für Simone

0100	前言 Vorwort
014	第一篇 胡椒的世界史：關於權力、貪婪與樂趣 Geschichten um Macht, Gier und Lust • * * *
016	第一章 香料是上天所賜予的禮物
024	第二章 胡椒的貿易史：發現者、致富者與失敗者
027	第一節 · 希臘人與羅馬人對於香料的興趣
036	第二節 · 歐洲中世紀時期的猶太商人：夾在基督徒與回教徒之間
040	第三節 · 威尼斯的興起與貿易壟斷
047	第四節 · 德語區首次的貿易航行
054	第五節 · 葡萄牙人和西班牙人的航海探險
074	第六節 · 一艘讓人走運的胡椒船
076	第七節 · 荷蘭人與英國人的海外貿易公司
090	第八節 · 紐約曼哈頓與肉荳蔻：一個歷史上的誤判
092	第九節 · 航海的劫掠與貿易的失敗：胡椒市場後來的角逐者
100	第十節 · 胡椒與其他香料消費的歷史年表
106	第三章 胡椒的價值：關於金錢與地位
115	第四章 胡椒的藥效：關於身體的保健
124	第五章 純粹的享受：胡椒成為「香料之王」的過程
142	第一節 · 為健康乾杯：香料酒的過去與現在

148	第二篇 胡椒屬的辛香料 Die Pfefferpflanze und ihre essbaren Sorten * * *
152	第一章 真正的胡椒：黑胡椒種 (<i>Piper nigrum</i>)
155	第一節 · 黑胡椒
158	第二節 · 成熟的紅胡椒
159	第三節 · 白胡椒
162	第四節 · 綠胡椒
173	第二章 黑胡椒種的栽植地區和產品種類
187	第三章 長型胡椒：長胡椒 (<i>Piper longum</i>) 和假華拔 (<i>Piper retrofractum</i>)
195	第四章 帶尾胡椒
195	第一節 · 華澄茄 (<i>Piper cubeba</i>)
201	第二節 · 馬達加斯加野生胡椒 (<i>Piper borbonense</i>)
203	第三節 · 幾內亞胡椒 (<i>Piper guineense</i>)
206	第四節 · 關於一些胡椒種類與產品的評鑑
215	第五章 其他的胡椒屬辛香作物
215	第一節 · 樹胡椒 (<i>Piper aduncum</i>) 或狹葉胡椒 (<i>Piper angustifolium</i>)
218	第二節 · 墨西哥葉胡椒 (<i>Piper auritum</i>)
221	第三節 · 檳榔胡椒 (<i>Piper betle</i>)
227	第四節 · 卡瓦胡椒 (<i>Piper methysticum</i>)
230	第五節 · 假鈎 (<i>Piper sarmentosum</i>) 和羅洛胡椒 (<i>Piper lolot</i>)