

【英】约翰·奥康奈尔 —— 著

黄瑶 —— 译

龙茂松 张雨婷 —— 绘

香料之书

THE BOOK OF SPICE

一本有味道的书
勾勒舌尖上的欲望

四川人民出版社

香料之书

THE BOOK OF SPICE

【英】约翰·奥康奈尔 —— 著

黄瑶 —— 译

龙茂松 张雨婷 —— 绘



 四川人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

香料之书 / (英) 约翰·奥康奈尔著; 黄瑶译. —成都: 四川人民出版社, 2018.4

ISBN 978-7-220-10718-4

I. ①香… II. ①约… ②黄… III. ①香料—文化—世界
IV. ①TQ65

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第043999号

Copyright © John O'Connell, 2015

四川省版权局著作权合同登记号: 图进字21-2018-58号

XIANGLIAO ZHI SHU

香料之书

约翰·奥康奈尔 著 黄瑶 译 龙茂松 张雨婷 绘

责任编辑
封面设计
版式设计
责任校对
责任印制

叶 驰
张 科
四川胜翔
林 泉 申婷婷
李 剑

出版发行
网 址
E-mail
新浪微博
微信公众号
发行部业务电话
防盗版举报电话
照 排
印 刷
成品尺寸
印 张
字 数
版 次
印 次
书 号
定 价

四川人民出版社(成都槐树街2号)
<http://www.scpph.com>
scrmchs@sina.com
@四川人民出版社
四川人民出版社
(028) 86259624 86259453
(028) 86259624
四川胜翔数码印务设计有限公司
自贡市华华广告印务有限公司
146mm × 210mm
11.75
257千
2018年5月第1版
2018年5月第1次印刷
ISBN 978-7-220-10718-4
48.00元

■版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换
电话: (028) 86259453

“辣椒！”丽贝卡边说边倒吸了一口气，“哦太好了！”她以为辣椒是某种冰凉的东西，正如它的名字所暗示的那样^①，于是便舀了一些。“它们看上去是多么新鲜，多么翠绿呀。”说罢，她往嘴巴里放了一只。那东西比咖喱还要辣；是人类再也无法忍受的。她放下自己的叉子。“水，看在上帝的份儿上，水！”她尖叫道。赛得利先生不禁大笑起来（他是个来自证券交易所的粗俗男人。那里所有的人都喜欢恶作剧）。“我向你保证，它们真的是印度货。”他说，“桑博，给夏普小姐倒点水来。”

——威廉·梅克比斯·萨克雷《名利场》（1848年）

① 译者注：原文中使用的“辣椒”一词是“chilli”，与英文中“寒冷”一词(chill)发音相似。

· 前言 ·

我还清楚地记得自己第一次品尝辛辣食物的经历。那时我大约9岁或者10岁的样子。我们——我的母亲、妹妹和我——到伦敦来探望茜拉姨妈，一位非常虔诚的爱尔兰天主教女性。她居住在马里博恩的一间小公寓里。那座建筑如今的价值约为160亿英镑。茜拉姨妈其实并不是我们的姨妈，而是母亲的一位老朋友。我们对她都很痴迷，因为她曾经说过，一位天使曾经在夜里前来拜访过她。（她郑重地声明，那位天使拥有“你见过最美丽的脸庞”，还留着浓密的金色长卷发。这位天使朝着她露出了微笑，就像每一个天使应该做的那样。）

这一次，我们去了海德公园野餐。我们在帆布躺椅和慢跑的人群中铺开了一块毯子，摆上了几个刻印着“圣迈克尔”字样的绿色袋子。袋子里装着蓬松的面包卷、薯片和几瓶柠檬水，还有几盆飘着生卷心菜和柑橘的白色黏稠液体、一些冰沙甜品——液化的焦糖布丁上顶着光芒四射的奶油——以及包裹在某种亮红色物质里的鸡腿。那种物质黏黏糊糊的，闻起来有种怪怪的酸奶味道。

“呃。”我边说边从塑料托盘中捞出了一只鸡腿，“这到底是什么鬼？”

“这是唐杜里烤鸡。”我的母亲答道，“是从印度的坦都远道而来的。”她俯下身，厉声对我耳语道：“不许在茜拉姨妈面前说‘什么鬼’。”

我咬了一口鸡肉，很美味，是我吃过最美味的东西之一。坦都的人民是多么地聪明啊，竟然发明了这么好吃的菜！那种奶油般柔滑的酸味，那种柔和的、带有一丝柠檬香的胡椒味，还有……等等，那另一种味道是什么？那些在我的唾液开始发挥作用时缓缓蔓延上来的味道？

只有一个词能够形容它们，一个我之前从不需要用到的词：辛辣。

那是1981年，也许是1982年的事情——仅仅几年之前，马莎百货产品开发部的一位年轻女士凯西·查普曼通过引进一系列高质量的冷冻即食餐改变了英国食品零售业的面貌。第一批名叫“基辅鸡”的即食餐于1979年大获成功，而随即问市的香烧鸡柳后来也荣获了“英国最受喜爱美食”的殊荣。（马莎百货的圣迈克尔牌唐杜里烤鸡很有可能也是查普曼的主意。如果这是真的，我觉得也没什么好吃的。）

CTM——内行人口中的香烧鸡柳——被认为是英国人的发明。可根据厨师艾哈迈德·阿斯拉姆·阿里的儿子声称，这道菜是他的父亲于20世纪70年代初在他于格拉斯哥开设的什希马哈勒餐厅里发明的，起因是一位顾客向他抱怨他的唐杜里烤鸡“有点干”（正如我们如今所知道的那样，“唐杜里”指的是烹饪鸡肉时使用的土灶，而不是一个地名）。阿里的解决办法是打开一罐坎贝尔西红柿酱，再加入点辛辣香料粉和少许奶油，浇在鸡肉上。“口味一流”——正如某些人曾经常说的那样。

这是一个奇妙的故事，以至于曾在2001年被时任外交大臣的罗宾·库克拿来当作歌颂多元文化政策著名演讲的基础。库克形容香烧鸡柳“完美诠释了英国是如何吸收和采纳外来因素的”。“酸奶烤鸡块是一道印度菜。”他声称，“而香料粉的加入则满足了英国人吃饭时喜欢加入肉汁的要求。”

好吧，这话对也不对。眼下，印度食品历史学家认为，香烧鸡柳并非如同那些毫无意义的批评所说的那样，是“不正宗的”印度菜

肴，而是黄油鸡的一种退化版本，是新德里餐厅莫蒂马哈勒于1947年分家后不久的产物（或者至少是由这家餐厅推广开来的）。若要讨论浓汁肉食的魅力，我们可以回顾过去，回到古老的美索不达米亚——如今归属一部分伊拉克的底格里斯河与幼发拉底河之间的那片土地——证明不只是英国人在为之着迷。

在破译三块公元前1700年左右的破裂泥板时，法国亚述专家让·博泰罗意识到，泥板上用美索不达米亚的阿卡德语书写的文字所包含的菜谱不仅是世界上现存最古老的，还是内容最丰富、最复杂的——证明这一地区的烹饪方法是建立在科学基础之上的，而且远比他和他同事所期待的乏味豆泥要高级得多。在博泰罗编纂注释的书籍《世界上最古老的料理：美索不达米亚的烹饪》（*The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*）（2004年）所引用的菜谱中，咖喱原型菜肴使用的肉类——例如羊羔肉、山羊肉、鸽子肉、鹿肉以及鹧鸪肉（野禽中的一种）——要在烧焦后浸入多脂并调和了香料的肉汤后才能被端上餐桌。以博泰罗的研究为起点，人称“丝绸之路美食家”的作家兼美食部落客劳拉·凯利进行了自己的研究，并得出结论：美索不达米亚南部的苏美尔人可能会使用许多不同种类的香料，包括肉桂、洋甘草、角豆、莢蓂子、杜松、漆树、孜然芹和阿魏。

我想要阐述的内容十分明确，其含义也已贯穿在整本书中：饮食习惯的改变并不是有条有理、先后有序的，也不太可能或不太值得去加以控制。这种改变是意外发生的，尤其是源于同化作用。我童年时咬下的一口唐杜里烤鸡在接下来的30年中引领着我走过了一条又一条曲折的品味之路，既影响了我烹饪的方式，也影响了我想要品评的美食种类。简而言之，它让我爱上了香料。

将不同烹饪传统的元素结合在一起的“融合型美食”概念自20世纪70年代起便来到了我们的身边。不过说真的，其他概念的美食还存

在吗？

就拿回族的莫格来风味料理来说吧。除了印度人之外，许多人都把这种料理看作是“印度菜的代名词”^①。事实上，它是印度北部、中亚和波斯料理的一种统称——是侵略遗留下的纪念。与此相似，备受诟病的咖喱小馆主食“咖喱肉”植根于葡萄牙的“葡萄酒大蒜烹肉”，是一种由葡萄牙人传入果阿邦、将猪肉浸入葡萄酒和大蒜做成的卤汁中烹饪而成的菜肴。和其他地方不同，在印度的穆斯林料理中（即马来泰米尔穆斯林的食物——莫格来菜的咖喱里含有椰奶），还会加入八角茴香调味。古吉拉特人在离开印度西海岸、前往肯尼亚和乌干达时，也会使用这些东西来做饭，但会将其与本土菜系进行融合。马杜·贾弗里是这样优雅而不失精确地描述如此融会贯通之后的成品的：

印度裔肯尼亚家庭前一天会烹饪颇具葡萄牙风味的辣酱明虾，一种用乌眼辣椒、大蒜、孜然芹和柠檬汁或香醋烹饪的明虾菜肴，第二天则会端上绿芫荽鸡和一种用芥菜籽来烹制玉米、搭配颇具穆斯林特色，包含米饭、肉类和小豆蔻风味原汤的肉饭^②。

有时，香料的运用可以说明一群除了饮食文化之外少有共同之处的人身上共有的特征。在耶路撒冷，犹太人和阿拉伯人就针对如中东混合香料^③之类的当地土产的所有权问题展开了激烈的争夺。但正如尤

① 引自：Lizzi Collingham, *Curry: A Tale of Cooks and Conquerors* (Chatto & Windus, 2005), 第24页。

② 引自：Madhur Jaffrey, *Ultimate Curry Bible* (Ebury, 2005), 第25页。

③ 译者注：这里所指的混合香料被称为“Za'atar”，由漆树干、芝麻籽、盐和各类香草混合制成，是中东地区常用于制作阿拉伯风味肉食或素食的烹饪材料。

塔姆·奥图蓝吉和萨米·塔米米所指出的那样，以色列和巴勒斯坦的饮食文化被“一种说不清、道不明的方式捣碎、调和在了一起。它们时刻都在相互作用、相互影响，以至于再也没有什么是纯粹的了”^①。

和语言一样，食物融合是自然而然的事情。任何试图用严格的标准来为菜肴归类的努力都终将失败，因为真实世界中的烹饪方法都是即兴的、是偶然传播开来的。

当然，环球旅行、移民和互联网在此过程中也起到了催化的作用。上个星期，我家里有一些需要尽快用掉的西梅，于是我参照国民托管组织的一本食谱制作了一道中世纪后期的烩羊肉。阅读这份食谱时，我觉得若是用爪哇莴苣或非洲天堂椒（又称摩洛哥豆蔻）来替代黑胡椒可能会更有趣。尽管前两者在15世纪的英格兰随处可见，可在我附近的森宝利超市里却遍寻不着——令人惊喜的是，我在伦敦南部、坐落于非洲-加勒比社区核心的布里克斯顿市场里交上了好运。不过，即便我买不到它，这种东西也能轻易在网上找到。

博泰罗认为，所有的群体都会形成“惯例和礼制，也许甚至是神话，来规范食物的使用，实际上赋予了仅供消费的食物更多的意义”^②。仅需短暂一瞥多萝西·哈特利的著作《英格兰的食物》（*Food in England*）（1954年），你就会明白，这个国家也曾存在不少这样的例子。比方说，有人相信宰杀动物“必须在月亏的时日里进行”，有人则强调不能将松饼干的任何碎屑撒在鸡蛋或柠檬果冻的表面，否则就会引起后两者的腐坏。到了20世纪80年代，也就是我成长的那个年代，这样的礼制仍旧存在，但已经与烹饪脱节了，反倒是与商标、包

① 引自：Yotam Ottolenghi和Sami Tamimi, *Jerusalem* (Ebury, 2012), 第16页。

② 引自：Jean Bottéro, *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia* (University of Chicago Press, 2004), 第1页。

装和便利设施息息相关——自从美国冷冻快餐公司斯旺森于1953年成立以来，这一趋势还有所扩大。

星期日这天，我们都会像一家人一样坐在一起吃饭。然而工作日期间，我们却会把盘子顶在膝盖上，眼睛则盯着电视节目《沃根》和电视剧《伦敦东区》。我很赞同烹饪作家萝丝·普林思的说法，“幸福大部分来自准备晚餐和摆放餐具的仪式”^①，但我们刚刚离婚又做着全职工作的母亲却缺乏晚上做饭的精力和热情。奈杰尔·斯莱特在回忆录《祝酒词》（*Toast*）（2003年）中对自己母亲的描写引起了我的强烈共鸣——他形容她是那种“排骨加豌豆类型的厨子”，“觉得做饭这种事情有些折磨人”^②。我们就吃过不少的基辅鸡（尽管不是从马莎百货买来的——那里的东西太贵了）和可微波的烤干面条加干酪沙司。

除了那只古怪的唐杜里鸡腿，我们不曾吃过什么辛辣食物。在我们位于洛格海茨的房子对面——这是什罗普郡和斯塔福德郡边境上的一座小村庄，距离酸奶店“穆勒水果地带”的发源地德雷顿市场4英里远——就是一家名叫“珍馐美味”的中餐厅。我无法告诉你这家餐厅的食物好不好吃，因为我们从没有光顾过那里……从我的童年经历来判断，20世纪80年代中后期的中下层社会人群心中渴望的是意大利菜，而非印度、中国或南亚菜。（至于非洲菜，由于听说邦迪创可贴断言那里是个“寸草不生”的地方，我多年以来一直相信那里的食物就是空投的袋装大米。）

我们会用橄榄油来拌沙拉，用马克杯一杯又一杯地喝着浓缩咖啡

① 引自：‘Ready Happy Returns: The Instant Meal Celebrates Its 30th Birthday’, *The Independent* (2009年7月23日)。编者注：本文作者为英国人，为尊重作者所在国家对脚注符号的规范，全书保留脚注中的单引号。

② 引自：Nigel Slater, *Toast* (Fourth Estate, 2003), 第2页。

浓度的拉瓦扎咖啡——即便当时的我还只是个孩童，却也没有少喝。不过，我们家的确拥有一个香料架，但是上面摆放的那些落满灰尘的小罐子从没有发挥过作用。它们只是立在那里，在夏日的阳光里积攒着尘土，任由里面的内容变得陈腐褪色。

直到我离开大学、搬去伦敦、开始为娱乐指南杂志《消费导刊》（*Timeout*）工作，才开始领会到大千世界还有比超市里的咖喱鸡更好吃的东西。我记得自己在快速翻阅《消费导刊》出版的《饮食年鉴》（*Eating & Driking Guide*）——一本厚厚的伦敦最佳餐厅指南——时曾为书中丰富多彩的子目录感到惊讶。能为这份年鉴做出一份贡献令我隐约感到有些兴奋，仿佛自己是在扩大某种城市传说巨著的作用。谁知道这个世界上竟然会有这么多种料理，而一座城市又能将它们全都容纳其中呢？

当归属达斯·斯克里德哈兰旗下、总店位于斯托克纽因顿的喀拉拉迷你连锁餐厅“Rasa”在我司所在的托特纳姆法院路附近开设分店时，我们全都兴奋地前去尝味。（可悲的是，该餐厅已于2012年停业。）如果说中国城的食物并不总是一流的，那么能在心中对港式点心的欲望变得难以克制时步行5分钟来到这里，也是一种不错的体验。

如今，我的烹饪已经更显国际化，而这是12岁时只会大口咀嚼伯德兹艾伊牌牛排的那个我完全无法想象的。我几乎每天都会用到香料，并尽可能保持自己对于香料的强烈欲望。但简单也可以十分有效。我最喜欢的菜谱之一——在孩子们很快就要上床睡觉、时间有限的那些晚上，这一招百试不爽——正是我用过的第一份“咖喱”菜谱，奈杰尔·斯莱特的《30分钟烹饪》（*The 30-Minute Cook*）（1994年）一书中的快煮羊肉咖喱。这本书是我为了纪念自己搬到伦敦时购买的，值得衷心推荐。

斯莱特给了我试验的自信。从快煮羊肉咖喱开始，只需向前迈上

一小步，香料就成了我日常烹饪中的一部分：姜糖水和多香果可以被浇在甘薯上；鸡肉里可以塞上哈里萨辣酱和果脯；我还学会了烘焙康沃尔藏红花面包、热十字面包和孜然芹味面包。很难想象有哪种食物是无法用香料来提味的——尽管我的孩子们也许会告诉你在炸鱼条上撒上烟熏红椒粉有点过头了。

鉴于香料如今随处可见，且大多数都相当便宜，我们总是把它们视为是理所应当。殊不知，香料也许是有史以来最重要的商品之一——比油或金子还要重要。几乎在整段人类历史中，它们都被视为圣品，尽管从饮食的角度来说，它们完全不是必需的。

从未有人因为吃不到香料丧命，然而却有上千人曾以香料之名而送命——这其中既有掠劫者也有被劫者。对于肉豆蔻、肉桂、丁香和黑胡椒等主要香料交易的控制欲让欧洲不少商业大国犯下了不少暴行，与眼下我们在更为混乱的中东地区目睹的事件不相上下。

然而，如果没有香料贸易所带来的财富，文艺复兴也许永远都不会发生。大仲马在写到威尼斯时描述得最好：“在香料的影响下，智力似乎有了不朽的喜人飞跃。我们之所以能够拥有提香的杰作，是不是都是拜香料所赐？我很想相信这一点。”^①（15世纪末，威尼斯每年要从亚历山大港进口相当于50万公斤的胡椒，尽管在接下来的一百年中，香料的重要性会随叙利亚和埃及之间的贸易遭奥斯曼帝国限制而有所衰落。）

所有重要的探险——那些教会了我们世界是如何被拼凑在一起的，由克里斯托弗·哥伦布（这个意大利人在西班牙皇室的赞助下曾四渡大西洋）、瓦斯科·达·伽马（首个建立印度航线的葡萄牙探险

^① 引自：Alexandre Dumas, *Dictionary of Cuisine* (1873; Routledge, 2014), 第18页。

家)和斐迪南·麦哲伦(也是葡萄牙人;他前往东印度群岛的探险经历成了地球上第一次环游世界的旅行)之类的传奇小说型人物领导的探险——完全或部分是被寻找香料生长地的贪婪欲望所驱动的,以至于传统的中间商(会将香料卖给威尼斯和君士坦丁堡商人的阿拉伯人和腓尼基人)可能都被剔除了出去。

在达·伽马之前,香料是沿着不同的商队路线传入欧洲的——世界上并没有一条单一的“香料之路”——穿越中东或沿红海到达埃及。其中最遥远的出产自印度、斯里兰卡、中国和印度尼西亚。某些类似肉豆蔻和丁香的香料还是某些地图上都没有标注出来的偏远小岛的特产(西太平洋上的班达群岛盛产肉豆蔻,摩鹿加群岛盛产丁香),因而只能从那里购得。海上航路刚一开通、填补了地图上的空白,香料就直接落入了欧洲人的掌控之中。为了管理这些地区的贸易、统治原产地岛屿,英国的东印度公司及其荷兰同行荷兰东印度公司等大型企业应运而生。一旦香料开始在原产地之外的地区培育起来,这些公司的垄断局面就被迫瓦解了。

不过,也许在进一步深究之前,我们应该定义一下本书中提到的术语。到底什么才是香料呢?“香料”这个词来源于拉丁语中的“specie”,意思是“种类、性质或品种”;和“特殊的”“尤其”以及——显而易见——“物种”等词语拥有共同的词根。我心目中对于“香料”一词最好的现代定义是历史学家杰克·特纳在他的著作《香料:诱惑的历史》(*Spice: The History of a Temptation*)(2004年)一书中提出的:“总的来说,香料并不是香草,即植物身上芳香、叶状、绿色的那些部分。香草是叶状的,而香料还可以包含植物身上的其他部分:树皮、根系、花蕾、树胶、树脂、种子、果实或柱头。”^①

① 引自: Jack Turner, *Spice: The History of a Temptation* (Vintage, 2004), 第xix页。

相反，另一位权威人物、在香料产业中工作过多年的美国作家弗雷德里克·罗森加滕却坚称，“想要判断香料的概念是从哪里结束的、而香草的概念又是从哪里开始的是一件极其困难的事情，因为食用香草本身就是香料中的一个类别”^①。

虽然我并不认同罗森加滕这种想法，却还是能够理解此言何出。如果你认同他的想法，那么龙蒿这种香草类似八角茴香的特质就应该让它更接近香料而非香草。的确，在香料的价格低廉到平常人家也能担负得起之前，人们会大量使用如西洋蓍草、琉璃苣、地钱、爱菊等眼下已经不在列的芳香植物，加之耐心，便产生出所谓的“香料效应”。

也就是说，我不太确定奇亚子——莢欧鼠尾草的种子，薄荷家族中的一种开花植物——是否值得被归入香料的类别。除了迎合了特纳的评判标准之外，奇亚子凭借自身蕴含高水平的欧米伽-3脂肪酸、纤维、抗氧化剂和矿物质成了广受欢迎的超级食品。但据我所知，奇亚子既没有任何味道，也没有任何的烹饪应用意义。我猜，在药用背景下，它还是可以被拿出来举例的，但这并不是我的目的——顺便提一句，香料才是最初的超级食品。

香料的故事是全球性的，途中必然要经过印度尼西亚、马来西亚、斯里兰卡、印度、埃及、伊朗、伊拉克、中国、俄罗斯和马达加斯加。不要忘了还有美洲新大陆、斯堪的纳维亚、中欧、东欧以及英国。对于杰出的食品历史学家安德鲁·多尔比来说，路途也影响了香料的定义：香料应该拥有“遥远的发源地，长距离的贸易，以及独特的香气”^②；香料是“来自单一有限区域的天然产品，需求量大，凭借

① 引自：Frederic Rosengarten, *The Book of Spices* (Pyramid, 1969), 第16页。

② 引自：Andrew Dalby, *Dangerous Tastes: The Story of Spices* (British Museum Press, 2000), 第10页。

其风味和气味，售价远比其产地高昂许多”^①。大部分岁月中，尤其是在远古时代里，香料是被拿来入药而非为食物调味的——尸体防腐仪式、香水和化妆品中也有应用。不过，正如多尔比指出的那样，食物和药物之间的界限往往是非常模糊的。

要点在于，中世纪时期，“香料”倾向于意指任何昂贵的进口货。所以，和肉桂、肉豆蔻、黑胡椒等物质一样，这个术语也包含了杏仁、橘子、龙涎香（抹香鲸肠子里分泌出来的一种蜡状物质，用于制造香水）以及各种各样的染料、药膏和药材，例如尸体提取物“木乃伊粉”和用从亚历山大城烟囱上刮下来、做成治疗出水褥疮药物的湿敷膏“tutti”。如今，我们把香料看作是可食用的物品，把乳香和匙叶甘松归入标有“芳香剂”的一类。然而，“可食用”香料过去却曾被用作焚香：据说罗马皇帝尼禄为了纪念自己已去世的第二任妻子，烧掉了整座城市里所有的肉桂。

沃夫冈·施菲尔布施在“有关香料、兴奋剂和麻醉品社会史”（注意，他将上述几种物质归为了一类）的著作《天堂的味道》（*Tastes of Paradise*）（1979年）中就发明了自己的“消遣物品”目录，用来表示通过食用、饮用或吸入的方式来提供感官满足的物质，与那些出于必要而消耗的物质截然相反。这种方法也将香料与茶、咖啡、糖、酒精、鸦片以及可卡因混为一谈。（想来想去，尽管将它们囊括在香料中是一个很有说服力的例子——比奇亚子更有说服力——我还是决定不在这里提及茶、咖啡和糖料作物。它们都是些庞大的话题，将它们涵盖其中将造成概念上的失衡。）

在欧洲，香料在烹饪方面的应用曾在中世纪时期达到巅峰。一个

^① 引自：Andrew Dalby, *Dangerous Tastes: The Story of Spices* (British Museum Press, 2000), 第16页。

值得简单提及、被重复过不止一次的理论提到，香料主要被用作防腐剂，从而掩盖腐烂食物的味道。不少其他的方法和物质也能达到同样的目的，价格却不及香料的一半。换句话说，香料是地位的象征。站在奢华和精致的顶端，它们让顾客感觉自己颇有教养，仿佛它们身上具有某种神奇而又无以名状的稀有特质似的。

关于香料的应用到底有多广泛这个问题，分歧比你想象中的还要严重。对此，施菲尔布施也许有些言过其实。他声称中世纪食物“只不过是將一车的调味料混合在一起，如今看来十分古怪”^①。显而易见，下层社会的人是没有钱在他们的牛奶麦粥等主食中添加香料的——除非是产自本地、因此价格低廉的芥末。但那些接近天平顶端的人必然会往自己的菜肴中添加香料。自盎格鲁-萨克逊时期以来，制作啤酒和葡萄酒的过程就一定会加入肉桂和肉豆蔻。

现成的混合香辛料在中世纪时期是可以买到的。最常见的是“白色粉”（颜色苍白，由姜、肉桂和汤制成）、“辣味粉”（辛辣，主要由姜和几种辣椒组成）以及“甜味粉”（物如其名，它的口味偏甜：据14世纪的《巴黎指南》（*Le Menagier de Paris*）^②推荐，它含有姜、肉桂、肉豆蔻、高良姜、糖和摩洛哥豆蔻）。

从诺福克上层社会的帕斯顿家族成员于1422—1509年间的书信往来我们可以得知，玛格丽特·帕斯顿时常会派丈夫去伦敦购买她在当地买不到的香料，其中就包括产自热那亚的无花果和糖蜜。后者是时兴的一种药材。她在一封信中要求身在伦敦的儿子把黑胡椒、摩洛哥豆蔻、丁香、肉豆蔻干皮、姜、肉桂、大米、藏红花和高良姜的

① 引自：Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise* (1979; Vintage, 1993), 第5页。

② 译者注：这是一本1393年的中世纪法国指南书籍，面向女性读者介绍婚后的举止规矩以及操持家务的方法，其中包括性爱建议、菜谱和园艺技巧，以虚构的丈夫视角宣扬妻子的“三从四德”。

价格告诉她。“如果伦敦的价格比这里低，我会汇钱给你替我购买一些。”^①

1452—1453年间，白金汉公爵每天都要用掉将近2磅香料。但这绝非是标准做法。至少有一位食品历史学家认为这种做法更有可能是在为“某些特殊的宴会”储备大量香料，而非“为日常饮食增添风味”^②。

和古代的波斯一样，在中世纪的欧洲，香料总是和筵席、宴会联系在一起。在理查二世的宝藏中，宫廷厨房里幸存下来的菜谱书《烹饪形式》（*Forme of Cury*）（约1390年）就曾提到，宴会仪式接近尾声时，与希拉克拉斯香料药酒一同被端上桌的还有可供食用的香料盘。藏红花等香料让食物的“长期保存”成为可能，不仅能保证食物亮丽的色彩、为其润色，还能凸出厨师在加工过程中给食物带来的非凡改变——不过，“长期保存”的概念根源于阿拉伯医学传说：传闻食用金子能够延年益寿。

香料的使用重视的是简洁的模式：一只阉鸡中搭配的可能是一种白色调味汁，另一只搭配的可能就是黄色调味汁。檀香木提取物能够产生诱人的红色，欧芹和酸模属植物则会带来绿色。广受欢迎的焦糖色调味汁名叫“卡梅林酱”，其烹饪法可从13世纪的法国烹饪书《塔耶旺的肉食》（*Le Viandier de Taillevent*）中找到。

卡梅林：制作卡梅林调味汁。姜磨碎，加入大量肉桂、丁香、摩洛哥豆蔻、肉豆蔻干皮。如果你喜欢的话，还可以加入荜拔；滤干被醋浸湿的面包，把所有配料放在一起滤干。有必要的話加盐^③。

① 引自：John Fenn（编辑），*The Paston Letters*（Knight, 1840），第66页。

② 引自：Sara Paston-Williams, *The Art of Dining: A History of Cooking and Eating*（National Trust, 1993），第36页。

③ 引自：www.godecookery.com/goderec/grec13.htm。