

DANGEROUS TASTES THE STORY OF SPICES



百花文艺出版社

BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

危险的 味道

—香料的历史

(英) Andrew Dalby 著

李蔚虹 赵凤军 姜竹青 译



危险的味 道

—香料的历史

(英) Andrew Dalby 著

李蔚虹 赵凤军 姜竹青 译



百花文艺出版社

BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

危险的味道:香料的历史/(英)多尔比(Dalby, A.)
著;李蔚红等译. —天津:百花文艺出版社,2004
ISBN 7-5306-3827-0

I. 危… II. ①多…②李… III. 香料—历史
IV. TQ65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 112810 号

DANGEROUS TASTES: The Story of Spices

Copyright © 2000 Andrew Dalby

First published in 2000 by The British Museum Press

A division of The British Museum Company Ltd.

46 Bloomsbury Street, London WC1B 3QQ

通过 The British Museum Company Ltd. 授权百花文艺出版社出版中文简体字版

天津市版权局著作权合同登记图字 02-2003-46 号

百花文艺出版社出版发行

地址:天津市和平区西康路 35 号

邮编:300051

e-mail: bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话:(022)27312757 邮购部电话:(022)27116746

全国新华书店经销

迁安市鑫丰印刷有限公司印刷

*

开本 850×1168 毫米 1/32 印张 8.5 插页 2 字数 183 千字

2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

印数: 1—8000 册 定价: 16.00 元



前 言



本书研究的是各种调料和香料背后的故事，它们的味道是怎样令人神魂颠倒，香料贸易是怎样逐渐形成海上和陆地上的运输线。为了解香料贸易，我们不仅从其分布于世界各地的原产地入手，而且还从现代香料贸易网络的角度来进行研究。香料在人类历史长河中发挥的作用得以窥见一斑：它们给人类带来快乐，也带来健康；它们唤起人类的贪欲，甚至还会引起战争和暴虐。这是一个奇怪的故事，它让所有对历史（尤其是食品历史）感兴趣的人为之着迷。关于现代香料贸易曾经有很多历史记载，无论在古代东方还是西方都有关于香料的研究文献；但是我认为这是第一本从最早的香料起源写起，集中论述香料在世界范围内传播的著作。

本书不希望成为一本资料完备的历史书，但书中所有的资料都是经过精心挑选的。我希望其中引用的早期香料



文献能对历史学家和考古学家有借鉴作用。在文献和专业术语上我力求精确,例如:尽管近几十年来植物学家已经掌握了很多辛辣调料的历史,我还是认为是这本书第一次将这些香料分开来讲述。书中不仅将每一种香料同培育它的文化地域联系起来,还将和描述过它的早期文献联系起来。

这本书多次提到了某种香料在世界各地被“首次”使用的时间。这些说法可能和一些其他书籍中的内容不尽相同,但都是建立在我所认定的最佳证据基础之上的。当然这也是一种挑战。我由衷希望能有新的早期文献(不论是以前被忽视的或重新解释的还是考古学的新发现)能证明香料长途贸易交流的时间比我知道的更早。

此外,这本书还可以看作是早期香料传播之路的一张草图。现在已知的香料分别来自世界各地,每个地区在不同时期都不同程度地成为全球文化和世界贸易的一个组成部分。本书对它们逐一进行了探索,将其中有关香料的发现和利用的故事编成一部简史。作者对其中六十余种香料细加描述,而其他一些则只是一带而过,但所有这些调料都开列在书后的术语汇编中^[1]。

本书的资料均选自古代和中世纪的作品。有些是直接引用的,因为这样可以更准确地看明白它所提供的证据。当选用已出版的译文时,我就在后面加上注释,但是我通常选用的都是原始文献,这些引言我都力求做到准确无误。有时在引言中我会省略一些不相关的词语,有时还将里边的古地名换成现在的名称。

有时候我们感觉好像香料的名称和说英语的人一样多。这本书单独有一个术语汇编和香料名称索引,给出这种香料的各種名称以及每一种香料在原产地的学名。



历史上的度量衡在本书中换算如下：容量单位是1品脱(相当于1.2美国品脱,0.55升);在“胡椒王国”一章中的香料酒(Aminaeen wine)处方中的一罐相当于48品脱(合58美国品脱,26升)。重量单位是1磅(0.45千克),相当于16盎司;1盎司相当于6打兰;1打兰相当于3份。本书中“我发现肉桂!”一章中还会描述到哥伦布曾往船上装载了‘半吨’他认定是沉香木的香料,“半吨”相当于1,120磅或508千克。

书中提到的历史上的价格换算中1磅(libra, livre, pound, 1 pound最初是1磅白银)折合约20s.,s即苏勒德斯(solidus),苏(sous)或先令。而1先令约合12d.,d的意思是denarii, deniers, 或 dinars, 即 pence(便士)。古罗马货币中,1罗马便士(denarius)还可分成4塞斯特吉(sestertius)。西班牙统治时期1元折合4s或5s左右。《香料岛》中出现的“60克郎”相当于15磅。

来自阿拉伯和印度的词汇和名称均使用标准罗马字母,这样做只是为了便于作者和编者使用计算机传递文稿。所有的长元音都使用古老的(^)音而不是当代加在母音上的长音符(-)。中文则全部使用罗马拼音字母。

在写作这本书的时候,我从近期的一些书籍、文章中读到一些提法,比如有人说亚历山大大帝将胡椒(pepper)引入希腊,中医创建者神农氏早在公元前2700年写的一本草药书中就提到过桂皮(cassia),古罗马红极一时的香料作物云香木现在已经绝迹了,著名香料利比亚阿魏(silphium)至今仍然生长在马格里布而且被一位著名植物学家称为阿魏(Ferula tingitana);还有很多12世纪的英国历史学家说中世纪时人们使用香料的目的是“掩盖腐烂食物的异味”。所有这些说法都是错误的:你要想知道真相,就请接

着阅读本书!

我还从某本书中读到过一条香料路线,它是在联合国教科文组织的主办下正式命名的。这条路线从印度尼西亚东部经由斯里兰卡和印度南部直达阿拉伯海岸(这种说法是非常正确的);还有一种说法是从印度尼西亚东部经由菲律宾向北直达中国、韩国和日本(这种说法不正确,至少未经核实)。但是正如下面所述,从中国经由菲律宾去印度尼西亚的这条路线在史前香料贸易中有着举足轻重的地位。正是沿着这条路线,生姜和糖得以被移植,迈出了向世界传播的第一步。

我翻阅了许多现存的有关常用香料的书籍。在注脚处我对此表示了特别的感谢。这里我想说明一下,我经常被一些作品吸引住,其中有阿兰·大卫森(Alan Davidson)的《牛津食品指南》(Oxford companion to food)、E.H.莎佛(E. H. Schafer)的《撒马尔罕的金桃子》(The golden peaches of Samarkand)和《朱红鸟》(The vermilion bird)、史蒂芬·法西奥拉(Stephen Facciola)的《宙斯的羊角》(Cornucopia)、奈吉尔·格鲁姆(Nigel Groom)的《最新香水手册》(New perfume handbook)、波斯格拉夫(Purseglove)等著的科普著作《香料》(Spices),还有《马汀戴尔药典补录》(Martindale: the extra pharmacopoeia)一书;所有这些用到的书籍我都在后面详细列举了出来。我很喜欢并且引用了查尔斯·科恩(Charles Corn)的近作《伊甸园的香料》(The scents of Eden)和吉尔斯·弥尔顿(Giles Milton)的新著《豆蔻的故事》(Nathaniel's nutmeg)。尽管有时候我批驳米勒(Miller)《罗马帝国香料贸易史》(The spice trade of Roman Empire)缺乏逻辑性,但对于这本书的存在我还是感到非常高兴。

在这里,我想感谢牛津大学图书馆(Bodleian)的安妮·

弗兰威尔(Anne Flavell)、剑桥大学图书馆的吉尔·巴特沃斯(Jill Butterworth)与伊丽莎白·哈里森(Elizabeth Harrison)对我的帮助。我希望《危险的味道》一书能够吸引某些国际组织同行的注意力，而且希望它的存在能够使标有“香料”的书架能被多抹去一两张蜘蛛网。

[1]中译本未收录原书的术语表、索引、书目等,感兴趣的读者可直接查阅本书的英文原版。

目 录



前 言	001
第一章 凤凰之巢	001
香料的起源	001
香料之谜	006
究竟什么是香料	013
利比亚阿魏	016
第二章 来自天堂	021
十字路口:东方	021
生姜	023
糖	031
檀香木	037
十字路口:西方	041

麦加香脂	044
世界贸易的发端	048
肉桂	049
柴桂	057
两条古代香料路线	058
麝香	065
非洲贸易中的香料	068
第三章 香料岛	072
德那第岛和泰德岛	072
丁香	073
豆蔻及豆蔻香料	079
毕澄茄	084
葡萄牙人的探险	084
樟脑	086
苯胶香	091
欧洲人的世纪	094
第四章 飘香的海滩	098
黄金半岛	098
龙涎香	100
沉香木	104
东南亚的欧洲人	109
第五章 肉桂山	112
楚国和蜀国的香料	112
中国胡椒	115
远古和中古的中国北部	117

高良姜	120
大黄和甘草	122
人参和八角茴香	123
第六章 胡椒王国	127
印度香料港	127
广木香或云木香	131
甘松	133
胡椒王国	135
长椒	136
黑椒	141
印度的奇异香料	147
姜黄	149
红檀	150
印度的生活香料	151
片姜黄和野姜黄	155
香料和欧洲人的统治	157
孟加拉豆蔻和小豆蔻	161
第七章 最珍贵的香料	168
塞巴的丰收	168
葛胶	171
阿魏或控	173
天佑阿拉伯	178
乳香	181
没药	186
阿拉伯人和印度洋贸易	191



第八章 令人心满意足的商品	197
地中海和香料贸易	197
芜荑或香菜叶	202
蒔萝、葛缕子、茴芹、黑蒔萝和洋葱籽	203
用于酿酒和烹饪的香料	206
芥末	214
罌粟	216
乳香脂	218
宗教中使用的香料	219
安息香	220
蕃红花	221
第九章 我发现了肉桂!	225
印加帝国的香料	225
由楚胡椒、洛克特胡椒和由拉皮卡胡椒	227
粉红色的胡椒籽	230
古柯(叶)	230
哥伦布前的墨西哥香料	232
巧克力	235
香草	241
红尖椒	242
美洲热带地区的新香料	245
塔巴斯科胡椒	250
白桂皮	250
秘鲁香脂	253
探究香料的来龙去脉	257



凤凰之巢



她收集了亚述人、富有的阿拉伯人所采集的香料；
那些香料由俾格米人和印度人所采收，生长在塞巴人
那柔软而广袤的土地上。

——拉丁诗/无名氏作

香料的起源

人类总是在追求那些外来的——那些自己家园不能拥有的东西。通过陆地和海洋进行的贸易，无论多么困难，多么缓慢，多么昂贵，多么危险，都已使我们的食品和庆典活动染上了世界另一端的色彩和味道。

“世界的另一端”是确实存在的。香料在贸易网络中是跨越地球的最早的产品之一。本书追溯了姜、糖、树脂和没



弗朗西斯·布彻
(1703—1770)
于1739年创作的
《早餐》。这绝不
是一顿平常的早
餐。小女孩聚精
会神的眼睛表明
这是她第一次品
尝香料贸易中具
有传奇色彩的巧
克力的味道：的
确是一种危险的
味道。▶



药脂、麝香和龙涎香、肉桂、肉豆蔻和丁香的历史。在这当中,本书涉及到了中国、中亚、俄罗斯、伊朗和伊拉克、印度尼西亚、马来西亚、印度、斯里兰卡、马达加斯加、阿拉伯半岛、埃及、西非和很多欧洲国家。沿着哥伦布的足迹新型香料的大规模发展使更多的地区进入了香料的发展史。佛罗里达、墨西哥、加勒比海地区、厄瓜多尔、巴西和秘鲁都在其中。

香料具有芳香的味道,多用于食品、宴会和医药。天然香料产品,传统上被长期储存和长途旅行携带。我们在这里没有讲述草药的故事。在那些故事里,园丁而非商人发现,新鲜碧绿的草药的主要功效在草尖上。本书所界定的“香料”都有三个特色:具有遥远的起源、长途的贸易以及独有的芳香等特色(见本章“究竟什么是香料”一节)。

香料的传说和记载已有数千年的历史了。当约瑟被他的兄弟们卖掉的时候,买主正是从阿拉伯半岛到埃及途中的香料商;这件事在犹太人传统的历史上是一个转折点(见下章“十字路口:西方”一节)。当示巴女王(Queen of Sheba)拜访所罗门王并测其智慧时,所罗门王为自己的成功而获得的赏赐就是阿拉伯半岛的香料。后来的学者确信这正是麦加的香料向耶路撒冷移植的时候。人们对香料的渴望在历史上曾引起了一系列事件,包括伽马^[1]开辟的环非洲海线和几乎在同一时间的克里斯托弗·哥伦布对新大陆的发现,正如哥伦布向他的资助者解释的那样,他的航程储备了大量的新旧香料(见第六章“香料和欧洲人的统治”一节)。

但是,香料确实有一种危险的味道。亚述人为了阿拉伯半岛的香料贡品而发动了战争,进行了杀戮(见第六章“香料和欧洲人的统治”一节)。罗马人在第一次犹太人反

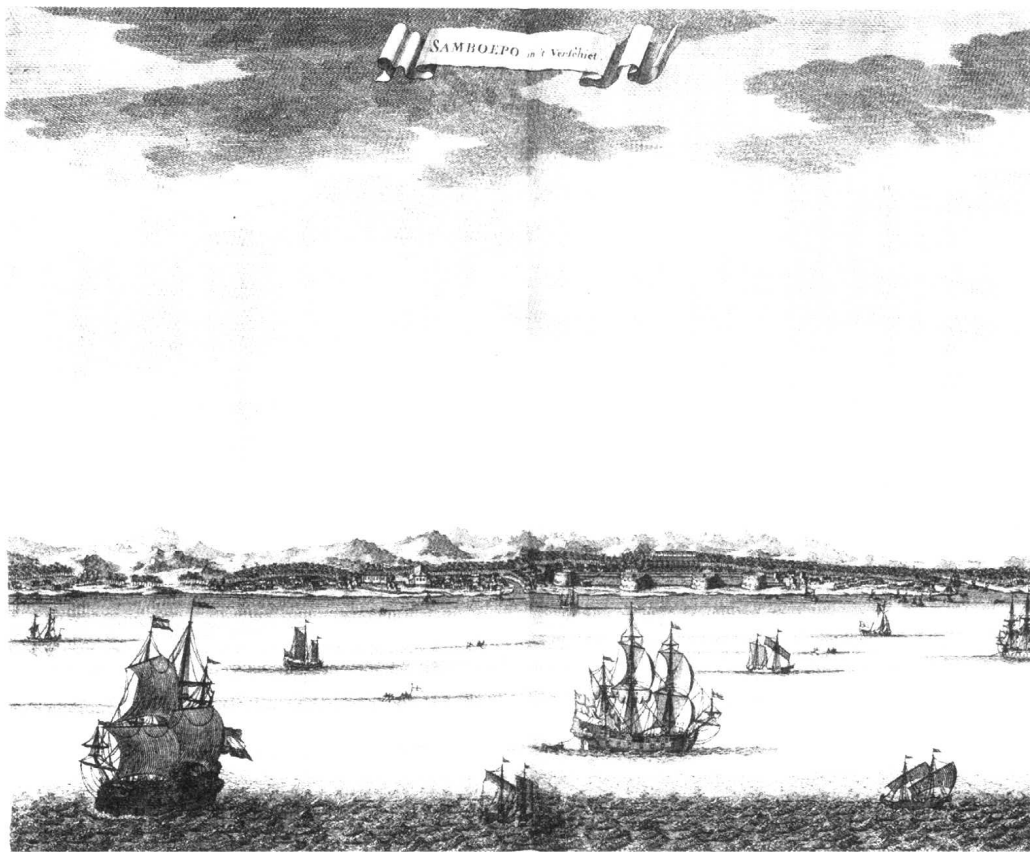


叛当中屠杀了拼死战斗的耶路撒冷守卫者们之后,把鲜活的香脂树用船运往罗马以庆祝他们带有血腥味的胜利大游行(见下章“麦加香脂”一节)。

热那亚人和威尼斯人在欧洲中世纪时期为争夺香料贸易而进行了长期的斗争。第四十字军战士在威尼斯人的授意下洗劫了君士坦丁堡,从而控制了这座城市中著名的香料贸易(见第八章“地中海和香料贸易”一节)。热那亚人控制了开俄斯岛,对乳香脂进行贸易垄断,这成为哥伦布航海的一个重要的推动力(见第九章“美洲热带地区的新香料”一节)。

在地理大发现之后,欧洲国家贪婪野蛮地彼此竞争。葡萄牙用欺骗和杀戮控制了科伦坡和马六甲(见下章“两条古代香料路线”一节);英国人的第一个海外占领区是印度尼西亚的弹丸小岛——腾岛(Run),该岛后来又被荷兰人占领(见第三章“欧洲人的世纪”一节)。荷兰人很快让整个岛屿陷入贫困,并对原住民采取种族灭绝的政策,目的是垄断这个岛屿与外界的丁香和肉豆蔻的贸易。来自加勒比海地区的西班牙、法国和英国的统治者同样残酷无情,他们经营庞大的糖料和其它作物种植园,掠取奴隶的劳动导致了当地经济的崩溃和灾难(见下章“糖”一节)。在19世纪由于受到鸦片价格衰退的威胁,英国政府发动了两次战争迫使中国继续进口英属印度的鸦片(见第八章“罂粟”一节);中国的先驱们试图根除鸦片瘾,但被推迟了数十年,而我们现在仍然遭受着鸦片所带来的影响。

就像梦想中的黄金国那样迷人,白桂皮(La Canela)的传说让冈扎罗·比萨罗(Ganzalo Pizarro)和他2000人的探险队在厄瓜多尔的丛林里吃尽苦头;经过长达两年的探寻,探险队的大部分成员都困厄而死,最终只有80个人得



▲望加锡。这个鸦片和香料贸易中心位于苏拉威西(印度尼西亚),曾由英国统治。选自弗朗西斯科·瓦伦提的 *Oud en nieuw Oost-Indien* (1724年)。

以生还,返回的时候他们都衣不遮体、面黄肌瘦。但是这次对美洲肉桂的寻找却获得了令人惊讶的成果:在弗朗西斯科·德·奥雷利亚纳(Francisco de Orellana)的带领下,一个独立的小队成为最早探险亚马逊河流域的欧洲人。