

DANGEROUS TASTES  
THE STORY OF SPICES



危险的  
味道

——香料的历史

〔英〕Andrew Dalby 著

李新红 赵凤影 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 (C) 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: [bjpubl@public.tpt.tj.cn](mailto:bjpubl@public.tpt.tj.cn)

<http://www.bjpubl.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

# 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
<b>第三章 香料岛 .....</b>	<b>072</b>
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
<b>第四章 飘香的海滩 .....</b>	<b>098</b>
黄金半岛 .....	098
龙涎香 .....	100
沉香木 .....	104
东南亚的欧洲人 .....	109
<b>第五章 肉桂山 .....</b>	<b>112</b>
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
<b>第六章 胡椒王国 .....</b>	<b>127</b>
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
<b>第七章 最珍贵的香料 .....</b>	<b>168</b>
塞巴的丰收 .....	168
葛胶 .....	171
阿魏或炆 .....	173
天佑阿拉伯 .....	178
乳香 .....	181
没药 .....	186
阿拉伯人和印度洋贸易 .....	191

<b>第八章 令人心满意足的商品</b> .....	197
地中海和香料贸易 .....	197
芫荽或香菜叶 .....	202
莳萝、葛缕子、茴芹、黑莳萝和洋葱籽 .....	203
用于酿酒和烹饪的香料 .....	206
芥末 .....	214
罂粟 .....	216
乳香脂 .....	218
宗教中使用的香料 .....	219
安息香 .....	220
蕃红花 .....	221
<b>第九章 我发现了肉桂!</b> .....	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
<b>探究香料的来龙去脉</b> .....	257



# 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<sup>[1]</sup>。

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,给出这种香料的各种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吩。本书中“我发现了肉桂!”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镑(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元折合约4s或5s左右。《香料岛》中出现的“60克郎”相当于15镑。

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(GilesMilton)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。

# 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集，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<sup>[1]</sup>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们同样残酷无情，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(Gonzalo 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



▲望加錫。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。

## 香料之謎

2000年以前，罗马诗人维吉尔(Vergil)在他的一篇农业方面的诗文里对香料有过这样的描述：“每个国家可能生产而另一些国家可能拒绝的产品。”他解释说，“每种树都有它各自的故乡，”“只有印度生产乌木树，香料灌木仅属于塞巴王国<sup>[2]</sup>，还有香脂从香木里渗出……”

麦加的香脂树并非维吉尔心目中最好的例证。这种香料一定是起源于阿拉伯半岛南部，后来被巴勒斯坦引进，传说它是被示巴女王作为礼物带到所罗门国王那儿去的。按一般常规来讲，这是一个例外。虽然古代的园丁们曾经把很多水果和蔬菜移植到很远的地方，但很少有香料得到移植。数千年以来，它们保持着昂贵的价格：部分是由于运费的昂贵造成，部分是由于物以稀为贵。它们的生长地只有一个，正如维吉尔所说，“每种树都有它各自的故乡。”

为了引起读者对凤凰神秘生活方式的好奇心，诗人们需要做的就是将这种阿拉伯鸟为了筑巢而从世界各地衔来的各种香料都一一列举出来。

*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集，生长在塞巴人  
那柔软而广袤的土地上。她采集肉桂，香气飘逸的香料，  
混合着椴树叶子的香脂，同时还有一片桂皮、树脂  
和晶莹的乳香胶。她还给巢中增加了毛茸茸的甘松嫩  
尖和没药树脂。*

为了把一片想象中的果园变成梦想中的尘世伊甸园，

所需要做的就是**在果树中间种植一部分香料**。只有诗人可以做到这一点。

公元前3世纪希伯莱的一位爱情诗人在他诗里写道：“我的妹妹，我海誓山盟的新娘，是一座有围墙的花园；一座墙内的花园，一眼密封的喷泉。”他的这首诗就是我们所熟悉的《雅歌》(Song of Songs)。而后，他又对他未来的新娘写道：“你的嫩枝将成为满园的果树，它们的枝头缀满了石榴。你满身都是最稀有的香料：甘松和蕃红花，葛蒲和肉桂，以及所有散发着芳香的树木。没药树和芦荟，以及所有最淡雅的芳香。”

13世纪的纪尧姆·德·劳瑞斯 (Guillaume de Lorris)写了一首名为《浪漫的玫瑰》的法语诗，作者在对梦境的一系列描述里写道，“除去那些丑陋的家伙，每一种缀满果实的树木中有二至三棵。我还记得石榴树上结满了沉甸甸的果实，它们对病人益处多多；核桃果就像肉豆蔻，既不苦涩也没有刺激气味。”而后，这种偶然提起的肉豆蔻使他想起了世上所有的香料，他让自己的想象力自由驰骋。“在那个果园里生长着很多香料：丁香、欧亚甘草、新鲜的小豆蔻、莪术、茴芹、肉桂以及饭后品尝的各种味道甘美的香料。”

香料少量来自限制严格的禁地，多数来自人类的天涯海角；无论欧洲人、阿拉伯人还是中国人都认为：在遥远的大海上既有奇妙的东西，也有致命的危险。6世纪时希腊的一位爱好冒险的香料商人科斯玛斯(Cosmas)这样写道：

一天，当我们沿着非洲海岸线航行到桑给巴尔岛（一个被称为海口的地方）时，我们看到一群信天翁在飞，它们的体型至少是风筝的两倍大。那里的天气很糟糕；我们都非常害怕，有过这种经历的船员和商人说我

们已接近大洋了。“返航吧！”他们对船长说，“否则我们就会被急流卷走而丧生在海洋中。”在海洋交汇之处风卷起了可怕的巨浪，而且这时候在内海和大洋之间往往有水下逆流。我们害怕极了。那些被称为信天翁的大鸟跟着我们飞了很长的路程，它们高高得翱翔在天空，好像要提醒我们海洋依然离我们很近。

在古代和中世纪曾经旅行到天边的旅行家有很多这样的记述。在科斯玛斯以后的几个世纪里，那些阿拉伯商人进一步向东推进：他们发现了更多的香料和带有芳香的植物，发现了更多的奇妙的东西，同时也遇到了新的危险。阿拉伯地理学者伊本·胡尔达兹比赫 (Ibn Khurdadhbih)<sup>13</sup> 写道：

在撒拉狄伯 (Sarandib) 之外是拉姆岛 (Rami)，许多犀牛生活在那里：那是一种比大象大而比水牛小的动物。这座岛盛产竹子和苏木，苏木的根可以有效地解除致命的毒素。水手们在过去曾经把它当做药用以防止蛇咬。在森林里有许多走路全裸、语言模糊、声音尖利的人。他们躲避其他民族，他们身上长着红色的毛发，他们爬树用手而无需用脚。

在这片海域，有一座岛屿，上面生活着一群白人，即使在恶劣的天气里他们也能够游向遥远的大船。他们在牙齿里面藏着龙涎香，并以此来换铁器。

撒拉狄伯就是现在的斯里兰卡。所以，我们正在穿过孟加拉湾，而拉姆岛或许就是苏门达腊岛。那些“森林人”不是指一个人种而是来源于马来语 *orang utan*——意思是

“森林人”。但是这些白人却是尼科巴群岛 (Nicobar Islands) 上的居民, 这就是那些阿拉伯商人在9世纪就能得到龙涎香的原因; 现在, 我们再读一段能够证实这一点的描述。

他们已敢逾越苏门达腊岛, 但还不敢走得太远, 因为他们曾经有一次就要接近天边了。马斯乌迪 (Mas udi)<sup>[4]</sup> 在大约公元950年写道:

*在印度支那半岛海岸线东南, 是马哈拉佳 (Maharaja) 的领土, 马哈拉佳就是这些岛屿的国王, 他统治着庞大的帝国和无数的军队。最庞大的舰队在两年之内也不可能走完这些岛屿。他们生产各种各样的香料和种植各种各样的芳香植物。世界上没有一个国王从他自己的领土上获得如此丰厚的利润。这些岛屿出口樟脑、沉香木、丁香、檀香木、槟榔果、豆蔻果、毕澄茄以及我所不能列及的香料。他们的边界介于中国海和一个广阔无垠的大海之间。*

水手辛巴达可能也造访过马哈拉佳 (Maharaja 在梵语中意思是“伟大的国王”)。马斯乌迪对这个半虚构的王国的描述基于早期曾经到过这些地区的水手们没有经过加工的口头叙述, 这样, 他成功地绘制了一幅众人均认同的图画 (更不用说那些水手了), 一幅有关处于世界东端某处的富庶的香料岛的图画。

戴玛史基 (Dimashqi) 在14世纪补充道: “这个东方海洋有时被称做‘沥青海’, 因为它的颜色是深黑色的。它的海岸线位于世界的东极。对于更远的地方人们都不了解。据希腊地理学家托勒密和一些人认为, 这个海洋共有6个岛

屿,其中希拉岛(Sila)富产矿物质和宝石。这几座岛都很闻名,到此地的人都乐而忘返,因为这里气候宜人,水质甜美,还有漂亮的女人和数不清的好东西。

*沿这条海岸向北有三座石雕,面孔狰狞恐怖。他们的手伸向海洋,从他们恐怖的表情可以看出他们的航程必须止步于此了。在加德斯和幸运岛(加纳利岛),从西方向外海出入的门户处都有类似的石,用来警告在格林海上航行的人们不要冒险再往前走了。*

有人称这些石雕是亚历山大大帝亲自雕刻的。

这种恐怖最终有一天被人克服了。15、16世纪一些伟大的探险家最终越过了“世界之缘”,从而永久地改变了香料世界。16世纪60年代,塞维利亚的尼古拉斯·蒙那第斯(Nicolas Monardes)在调查了美洲香料药品后和诗人维吉尔的观点——不同地区有不同的产品——不谋而合了。而且在研究上比维吉尔更深入了一步。下面是他的一些有关著名的奇异香料的例子,选自约翰·弗拉姆泼顿(John Frampton)在伊丽莎白一世时期的译作:

*以前的确有一位哲人说过:不同的国家出产的作物和水果也各不相同:某一地区出产这种水果、树木和作物,另一地区就出产其他作物。我们发现苦牛至只出产在克里特(Creta),薰香只生长在塞巴,肖乳香只长在开俄斯岛,而肉桂、丁香和胡椒等香料只生长在摩鹿加岛屿。其他地区还有一些新近发现的其他作物,这些作物古时候的人都没有见过。*

应该说在各国掀起的探险高潮期间，描述这些以前不为人知的香料就成了蒙那第斯作品的主题。而这篇作品恰巧被译成了英文。蒙那第斯对书名不太感兴趣，而弗拉姆泼顿或其出版商给英文译作起了个诱人的新名字《新世界带来好消息》(Joyfull News out of the Newe Founde Worlde)。

上面我们引用的几乎所有蒙那第斯的例子都可以在这本书中找到(克里特苦牛至除外，因为它是草药而不是香料)。这里他又一次提到了塞巴薰香，还有开俄斯岛的肖乳香以及东方的肉桂、丁香和胡椒。所有这些香料对西方人来说都非常昂贵，而且又是医药和香精的基本成分，因此探险家们的主要愿望之一就是直接找到这些香料。

瓦斯克·达·伽马为葡萄牙人开辟了通往印度的航线，因此他们再也不必依赖威尼斯人和阿拉伯人来购买他们的香料了。而且这条线路效果挺明显。尽管需要长途绕过非洲，尽管可能会遭遇沉船触礁的危险，在东印度的葡萄牙、荷兰以及英格兰的商人们还是取得了丰厚的利润。

虽然事实证明克里斯托弗·哥伦布并没有找到一条通往印度的便捷之路，而只是意外发现了美洲大陆，但他给他的赞助者西班牙天主教君主费迪南德和伊莎贝拉提供了两种值得慰藉的东西：其一当然是黄金了，其二就是他发现了一些贵重香料新的供应渠道。后面我们会引用他自己写的文章。下面是探险家查卡博士(Dr Chanca)1494年在伊斯帕尼奥拉岛哥伦布的船上写往塞维利亚自治区的一封信：“这里有一些我认为结豆蔻的树，只是现在它们还没有挂果。我说‘我认为’是因为这种树的树皮闻起来和尝起来都很像豆蔻树皮。我看到了姜根，一个印度人将它围在自己的脖子上。还有沉香木，尽管和我们国家的不是



一个品种,但毫无疑问医生们可以用它们当药材。这里还有很多肖乳香。”其实在西印度那里并没有肉豆蔻、生姜、芦荟或肖乳香;但是人们想得到这些产品的愿望是非常强烈的。

欧洲文艺复兴时期科学的发展伴随着贸易。就是在这个时期皮埃尔·贝隆(Pierre Belon)和波罗斯波·阿皮纳斯(Prosper Alpinus)开始在地中海东岸寻找他们从希腊和拉丁文献中了解到的一些药用作物。有了这些科学成果,在果阿工作的葡萄牙医生加西亚·德·奥塔(Garcia de Orta)就能够发现一些香料的真正产地了,尽管关于这些香料在过去有很多谣传;不过他已能够将希腊、拉丁、阿拉伯和阿拉姆的医学书籍中的香料名称和各自的描述都一一对应起来;他也能够从印度同行中了解到一些有关它们在食品和医学功效方面的知识。他写的《关于印度草药、药品和医药产品的对话》中给我们提供了很多栩栩如生的描述。科学的进步也使得塞维利亚的尼古拉斯·蒙那第斯和他的后继者们能够研究新世界的各种新香料——多香果、香草、巧克力等,同时还可以检测成批新进口的(尤其是从美洲运来的)各种香料;他们还将这些香料和东方相似香料进行比较来确认这些香料在食品中的真正价值。在这些研究过程中他们提出了很多问题,这些问题的提出敲响了古老的气质说(humoral theory)的丧钟。人们又开始进行各种新的尝试希望将这些香料从它们的原产地移植过来。

这些尝试成功的可能性是非常大的,因为新的殖民地种植香料所需的环境和气候条件都是十分合适的。过去古希腊人曾尝试过将乳香移植到埃及但是没有成功。马可·波罗将苏木种植在威尼斯附近,它们根本就没有发芽。但是现在几乎所有的人都听说过牙买加生姜。还有肉豆蔻在



◀ 尼古拉斯·蒙那德斯——新世界香料孜孜不倦的开拓者，该图片选自他的第二版图书的封面（塞维利亚，1565年）。

西印度长势良好，而且肉桂现在也已经成为塞舌尔经济发展的重要支柱了。过去只生长在开俄斯岛的12个村庄里的肖乳香如今已经成为世界性的香料了。

## 究竟什么是香料

如果我们暂时将注意力锁定在早期历史上，我们就可以很容易地知道香料是什么。它们是一些特定地区的自然

产物,因为味道和香气的原因而深受远离原产地的异国他乡的人们的欢迎,并且价格相当高。这些味道浓郁、给人甜美的感官享受的香料被人们用于食品、饮料、香料油以及蜡、香水、化妆品和药品中。它们以各种各样的形式向人类贡献着自己:如开胃品、消化剂、防腐剂、治疗药剂、兴奋剂以及催情剂。

需要特别指出的是传统上香料就对人的健康做出了很大贡献,这就是为什么本书中很多引言都是出自古代一些医学文献和美食烹饪书籍。

在早期各种文化之中食物和药品的界限并不明显。追求健康的方式就是适合自己及气候的正确的饮食和生活方式。俗语说:“一天一个苹果,医生不来找我。”在当时人们最盼望的就是别让医生来找自己。香料之所以和其他食物有所不同就是因为它们功效强大;因此传统医学体系里,它们多数情况下被看作调整饮食的最好方法。人们主要用它来治疗疑难杂症(这些征兆表明人体功能已经严重受损),而且多数是被那些生活不检点、饮食不健康的富豪们使用。

如果需要证据来证明食品、药品和香料在传统上是一个不可分割的统一体的话。我们只需要回想一下,人们储存传统法国香料的数量和旧式美国药店中储存的以及在当代熟食中储存的量是相当的,这就是证据。这种传统观点现在仍然是非常正确的。食品——尤其是香料——的确对身体既有利也有弊。有些香料至今仍然出现在一些药典中。在英国和美国这些国家,健康食品店还专门出售一些超市中难得一见的传统香料。

但是当代医学里药品的范围很广阔,其中有很多都是人工制造的,还有很多至今没有被当成香料出售过。当今

食品贸易主要是出售水果、蔬菜、肉类和鱼类,这些食品被大批量地运往世界各地,往往是被冷冻起来,为的是最终运到客户手中的时候一可以保证全整,二可以保证新鲜;这些商品也从来没有被当成过香料。现在香料仍然起着它们应有的作用,但是很多已经不像过去那样贵重了。那么,从现代角度说香料到底是什么呢?

本书讲述的是传统香料。我们主要讨论那些至今仍然出现在世界贸易中的香料;那些至今仍被用作调味品的香料;那些至今仍然出现在古城香料市场上的具有独特味道



◀乔治·艾伯哈德·拉姆修斯,德国科学家。他系统论述了印度尼西亚的植物群落。该图片选自他写的六卷代表作《安汶岛草药》的首页插图(1741—1750)。

的香料:肉桂和丁香,生姜和胡椒,蕃红花和红尖椒。我们讨论那些现在很少用于食品但是却仍然出现在香料贸易中以及用在传统医学上的香料:乳香、没药、沉香木和麦加香脂。在整个探索过程中,我们讲述了很多以前曾经举世闻名而现在却销声匿迹的香料:长椒、毕澄茄、小豆蔻。我们还发现了很多现在因为司空见惯而已经不被人当做香料的调味品:糖、巧克力。我们还认真探讨了一两种现在已经绝迹了的香料:现在的人们已经无法想象过去它们给食品和节日增添的那种无穷魅力了。

## 利比亚阿魏

这里是有关利比亚阿魏(silphium)<sup>[5]</sup>的一些情况:

我们知道,古希腊人是在公元前638年开始了解这种具有传奇色彩的香料的。仅仅过了七年。希腊殖民者为了接近生产利比亚阿魏的国家就在北非沿岸的一个肥沃的山谷建立了昔兰尼加(Cyrene)王国。从此之后的六百多年里,昔兰尼加就因为进行利比亚阿魏贸易所得的利润而富甲一方。

希腊科学家泰奥夫拉斯托斯(Theophrastus)<sup>[6]</sup>在他写的《植物研究》中向我们描述了利比亚阿魏的外貌以及如何采集这种香料。泰奥夫拉斯托斯的信息全是在昔兰尼加打听来的。虽然那些向他提供信息的人未必就真的见过利比亚阿魏,但是大体上应该是对的。因为——据我们所知——有一种类似的香料阿魏<sup>[7]</sup>就是用这种方式采集到的。他这样写道:

*利比亚阿魏有一个粗大的根,像大茴香一样又粗*

又长的树干，树叶像芹菜。其树脂是最有价值的部分。利比亚阿魏的采集者要有一种类似采矿权的情况下才能采集；随便乱切乱割是不允许的，而且数量也有限制，因为这些树脂会随着时间而变质坏掉。要是出口雅典的话，人们就必须把它们装到坛子里，掺上面粉捣均匀。经过这样处理后，在运输过程中其颜色和质量都会保持稳定。

在北非海岸到处都能够看到大面积的利比亚阿魏，但是最常见的是在塞提斯湾的东边。其特殊之处在于对这种植物无法进行人工栽培：在人工耕种的土壤环境中它会逐渐死去。它根本就不需要管理，完全是一种野生植物。

罗马4世纪存放香水和化妆品的银制圆形首饰盒。▼



那么人们是如何使用利比亚阿魏的呢？很简单。希腊人通常在烹饪中使用到它。人们将它用做蔬菜的配料。人们喜欢它给肉食中添加的美妙香味：比如在做烤肉沙司中，尤其是在他们喜欢吃的具有各种强烈味感的肉菜中如动物的内脏、牛羊的乳房以及母猪的子宫等。早期美食家阿齐斯特拉特斯(Archestratus)<sup>[1]</sup>说：“喝酒的时候要一些应季的开胃品比如用茱萸、酸醋和利比亚阿魏浸泡过的内脏和煮过的母猪子宫，或者用香料调制过的各种鸟的鲜内脏。”阿齐斯特拉特斯不赞同将利比亚阿魏和鲜鱼肉配在一起。他说：“当你在做这种菜肴的时候，最好要远离锡拉丘兹人和意大利的希腊人。因为他们会建议你向里面添加奶酪以及用水醋和腌制的利比亚

阿魏,从而将菜做得口味全无。”不过一些味道强烈的食物比如腌金枪鱼就和利比亚阿魏十分相配,另一个美食家色诺克拉底(Xenocrates)<sup>[9]</sup>认为还有那种不同寻常的海鞘也和利比亚阿魏十分相配。他说:“将海鞘切开洗净然后用昔兰尼加的利比亚阿魏和芸香、盐水和醋或者用新鲜的薄荷醋和甜酒来调制。”尽管利比亚阿魏是促消化的良药,古希腊医学文献却告诉我们,因为它的功效非常强大,所以第一次吃的人会感到不适。我们可以得出结论说古希腊食品中利比亚阿魏所起的作用和现在英法食品中的葱头和大蒜所起的作用是相同的。

罗马人也非常喜欢利比亚阿魏。它是一种非常贵重的香料,如果你想在罗马市场上大量购买这种香料的话,你可一定要慎重。狄奥斯科里(Dioscorides)<sup>[10]</sup>在公元1世纪写的一本药理学书籍中说道:“质量好的利比亚阿魏通常颜色微红,呈半透明状,像没药而且气味浓郁;不是绿色的,尝起来也不涩口,也不会变成白色。”罗马医生用它来制成滴眼液,里面掺入氮草胶或乳香黄连木脂。他们也十分欣赏它的促消化的特性:“胡椒(最好是白椒,黑椒也可以)3盎司;芹菜籽2盎司;阿魏根(即希腊人常说的利比亚阿魏),1盎司半;奶酪2盎司。研碎后过滤。用蜂蜜调和储存在未用过的坛子里。要是没有利比亚阿魏而只有叙利亚阿魏则最好增加半盎司的量。”

公元1世纪的罗马人是最后一批有幸品尝到利比亚阿魏的人。利比亚阿魏消失的原因至今仍然是个谜。地理学家斯特拉博(Strabo)<sup>[11]</sup>在之前的一个世纪写的文章中就表明了利比亚阿魏的采集者和昔兰尼加的经销商之间存在着很多矛盾。他说道:“在争端期间,当地人毁掉了这种植物的根从而使它濒临灭绝,现在他们过着游牧民族的生

活。”尽管斯特拉博还没有意识到这种结局,但是这些话很可能是他的文章中最后一章的开始部分。100年后的全才普林尼给我们讲述了这段悲惨的故事:“在这一地区已经多年见不到利比亚阿魏的踪影了。这一结局是人们为了追求高额利润开始将这儿改成牧场出租而且过度放牧造成的。现在能想到的那惟一的一株被送给了尼禄国王了。”

那么尼禄国王享用完这最后一株幸存的利比亚阿魏之后,希腊和罗马人又做了些什么呢?他们最终发现了一种利比亚阿魏的替代品,这多亏了亚历山大远征以及他对阿富汗兴都库什山区进行的探索。有一位历史学家说:“这些山区只生长笃耨香和利比亚阿魏。”而地理学家斯特拉博更为详细地说:“亚历山大经由一片只生长灌木笃耨香的山区向大夏(巴克特里亚)进发,因为食品匮乏士兵们就杀掉马匹充饥,因为没有柴禾他们只能生吃;但是在马肉上他们撒上很多利比亚阿魏,因为此地到处都生长着这种香料。”

以后我们还会回到关于利比亚阿魏的故事上来,不过那时我们称之为阿魏或痉,而植物学家称之为大茴香属阿魏(*Ferula assafoetida*)。

经常有传言说在北非原产地附近又发现了利比亚阿魏,但是都没有经过证实。我们只知道它是一种大茴香属的植物或者类似的植物,它能够产生一种特定味道的树脂而且具有营养和医学特性。这种植物的外貌、其树脂味道以及它的食用功效都在本书中谈到了,而这种植物还出现在昔兰尼货币上。现在我们所熟知的阿魏在植物属种、培育方式以及作为一种成品都和古代的利比亚阿魏十分相似;因此如果有人声称再次发现利比亚阿魏的话,那极有可能是阿魏。如果从罗马时期开始利比亚阿魏就一直活到



现在的话,那么为什么深知其价值的当地人却从未发现及使用它呢?这也太奇怪了吧。如果说在内地有一些利比亚阿魏幸存植株的话,那么撒哈拉沙漠面积的逐年扩大也应该早已让它们灭绝了。

---

[1] 伽马(Vasco da Gama, 1469—1524年), 葡萄牙航海家, 首先经海路到达印度。

[2] 塞巴王国(Sabaeen), 也门古称。

[3] 伊本·胡尔达兹比赫(Ibn Khurdadhbih), 阿拉伯地理学者, 波斯人后裔, 在阿巴斯王朝任复巴尔省邮务长官, 著有《道里邦国志》, 其中载有通往中国各港之航程, 为研究当时中西交通的重要史料。

[4] 马斯乌迪(Mas'udi, 卒于956年), 著名地理学家, 一生著述甚丰, 已知的著作超过20部, 代表作有《黄金草原》、《箴规篇》等。

[5] 利比亚阿魏, 原文为silphium, 一种两千年前就已灭绝的植物, 和阿魏同属, 原产利比亚。根据原作者的建议, 暂译为“利比亚阿魏”。

[6] 泰奥夫拉斯托斯(Theophrastus, 公元前372—公元前287年), 古希腊逍遥学派哲学家, 提出物质自己运动的观点, 在植物学及逻辑学方面做出过贡献, 著有《植物研究》和《品格论》等。

[7] 阿魏(aasafoetida), 植物树脂, 过去用作镇痉药。

[8] 阿齐斯特拉特斯(Archestratus), 欧洲第一个美食家, 希腊裔的西西里岛人, 生存年代约在公元前四世纪左右, 诗作还存留有一些断简残篇, 其中有几篇便是关于鱼与肉的食谱, 可以说是历史上第一部有关烹饪的书。

[9] 色诺克拉底(Xenocrates), 公元前395—公元前314年, 古希腊哲学家, 柏拉图的学生, 其学说将存在分为三部分: 可感的、可知的及二者的混合。

[10] 狄奥斯科里, 1世纪的医师、植物学家, 生活在尼禄(Nero)皇帝时代, 作为军医到各地旅行, 实地学习植物和药物。其编著的5卷《药物志》(Dematēria medica), 列举了五百多种植物的正名、异名、产地, 并按用途加以分类, 在中世纪曾以希腊语、拉丁语、阿拉伯语大量翻印, 读者甚众。

[11] 斯特拉博(公元前63年—公元24年), 希腊地理学家、历史学家, 其著作《地理》是现存惟一的关于奥古斯都统治时期描绘希腊人与罗马人所知的人民和国家的作品。

# 来自天堂



天堂谷物：有的属热，有的属凉。

——约翰·鲁塞尔《营养学》

## 十字路口：东方

马来群岛这些岛屿虽然说很危险却也非常诱人：几乎在每一个国家都有强烈的地震和频繁的火山喷发，结果摧毁了很多乡村和城镇。疟疾是当地的常发病，丛林中潜伏着很多对生命构成威胁的东西，航海根本谈不上安全。湿热的气候侵袭着人们兴建的所有的东西，这儿曾经战事不断，就在我写这本书的时候，我又听到了有关香料岛上基督教和穆斯林发生冲突的报道。

与此同时，炎热和潮湿的天气又使得这些岛屿土壤非

常肥沃。这儿的农业产量很高，海产品也很丰富，茂密的森林是狩猎的好去处，而且盛产果实和草药。难怪爪哇——马来群岛上的一个小岛——是世界上人口最密集的地方之一。

有些更小的岛屿尽管也非常肥沃，却不出产人们来此地求购的一些产品。即使在几万年前，即使在海平面动摇不定、很多现在分离的岛屿还连在一起的时候，人们要是想见面、移民或交换日常必需品和奢侈品，最好的选择就是走海路。世界上很多的地区，就是通过海路这种方式，海洋贸易才第一次成为人们每天必须进行的交换活动。

摩鹿加岛——香料岛——就坐落在这众多的岛屿之中。在当地市场上这儿的产品独树一帜。但是两千年前德那第和泰德岛(Ternate and Tidore)产的丁香就已经开始经过复杂的贸易路线，几经易手辗转数千英里最终运抵印度、东非和欧洲。人们希望得到传说中的南方和东方岛屿出产的香料的欲望急剧膨胀。这种欲望终将导致不停的探险、战争和殖民，以及奴隶制和种族灭绝。

早在两千多年前，这些盛产丁香和豆蔻的岛屿就已经处于香料发展史的一个十字路口了；除此之外，世界上还有两种重要的香料——生姜和蔗糖——也经由此海路运输出去并在其他地方扎根繁殖起来了。在整个移植过程中，它们已经逐渐由一个地方美味变成了一个世界性的贸易商品了。

所以说，不管后果如何，遥远的香料岛已经绘制出了历史进程的轮廓。弥尔顿在《失乐园》中写道：“从德那第岛和泰德岛——商人们带来香料和药草。”如果我们想要探询一下香料贸易的源头，就必须从这儿开始。

## 生 姜

公元前四千年——也就是六千多年前——太平洋中南诸岛居民便开始穿过马来群岛向南迁移，出发地是中国东南沿海和台湾山区。因为没有文字记载的历史也没有口口相传的传统，所以我们无法知道这段移民史。但他们最终到了位于印度洋西海岸的马达加斯加岛，有的还到了太平洋东岸的复活岛。

我们是通过语言学的推算了解到这段移民历程的。这片广袤的地区南北相距5,000英里(8,000公里)，东西相距6,500英里(10,500公里)。这里几乎包含所有的语言，从台湾的阿塔亚尔语(Atayal)到新西兰的毛利语，从马达加斯加的马尔加什语(Malagasy)到复活岛的拉帕努伊语(Rapanui)，这些语言都隶属一个语系——当代语言学家统称为南岛语系(Austronesian)。换句话说，这些语言都源自一种早就绝迹的古老的语言——曾经在中国南方使用的“原始南岛语”。这些说这种语言的人就叫“太平洋中南诸岛居民”。

在中国南方和印度支那传统的植物群中就有野生的生姜和它们的同属——这些植物非常艳丽，开大白花或黄花，气味芳香，在传统医学中地位相当重要。它们包括高良姜、片姜黄和野姜黄，后面我们还会详细谈到它们。现在我们只讨论生姜，有两条线索表明生姜是一种非常古老的香料，甚至可能是历史最悠久的。

植物学的线索表明生姜与其同属不一样，它们通过根部分裂繁殖，没有种籽——这表明在人类长期支配下，它已经丧失了作为野生植物的一些基本特征。有一些栽培的主作物有类似的特点，但是在香料植物中这种情况非常

罕见。

语言学中的线索是：生姜有一种名称可以从当代南岛语系的很多形式中追溯到早期菲律宾人说的那种语言。这说明从菲律宾出发的移民在长期迁移中，说这种语言的人从来没有忘记过这种和他们朝夕相伴的香料——生姜。然而每个岛的植物群是各不相同的，生姜又不可能产在所有的这些岛上。有一种线索可以解释这个谜团：说这种南岛语的人在他们的迁移过程中一直都将生姜带在身边。

古时候人们建造的船中没有专门存放奢侈品的地方，所以生姜肯定被看作一种生活必需品了。早期这些说南岛语的人因为非常熟悉这种香料的價值——既是香料，又是草药——所以他们知道路上一定会用到它的。事实上，我们知道现在印度洋上的一些航海中人们还是这样做的。14世纪阿拉伯旅行家伊本·白图泰(Ibn Batuta)<sup>[1]</sup>描写他在印度南部遇到的中国海员的时候这些写道：“他们在木制的槽中种植调味用的香草、蔬菜和生姜。”

当说南岛语的移民发现他们准备定居的地方没有生姜的时候，他们就在每个新岛住宅的花园中种植一些。这样生姜就从中国南方传到了菲律宾和香料岛上——然后从那个连接东西方的十字路口到了新几内亚、爪哇和苏门达腊以及马六甲海峡对面的马来群岛上。后来生姜传播的区域更加广远。

英国的孩子们要经过很长时间适应了吃一种“姜果”饼干和一种姜汁葡萄酒后才敢喝姜汁白酒和吃腌制的生姜。现在他们可能要经过更长的时间才能看到姜根以及体验到泰国和中国广州人饮食中生姜所起的效果。很多人可能从未品尝过姜梗和姜花。对这本书的大多数英语读者来说，生姜（尽管味道诱人）是一种奢侈品而不是生活必

需品。

那么为什么生姜发展得这么快又这么早呢？人们为什么这么需要它呢？我们在两千年前古希腊和罗马传统医学中找到了有关生姜的书面记载。对早期罗马帝国的医师和药理学家，比如狄奥斯科里来说：生姜是一种神奇的东方香料——但并非像我们想象的那么远。他这样写道：“生姜是一种不同于胡椒的植物，多生长在厄立特里亚和阿拉伯地区，这里的人们爱用鲜嫩的生姜来熬汤或炖菜——这和我们使用韭葱一样——它是一种很小的块茎状的东西，就像高良姜：颜色发白，味道像胡椒。须选用没有被虫蛀过的根部。有人将生姜腌制放在罐子中保存后运到意大利去出售：这样吃起来味道不错，各种味道都很鲜美。”从狄奥斯科里的描述中我们可以得知一些勇于冒险的印度洋海员早已在距离原产地5,000英里(8,000公里)的厄立特里亚和东非种植生姜了。现在这些地方仍然出产这种香料。从狄奥斯科里下面的这段话中我们不难看出为什么以及从什么时候希腊医师开始在他们的病人处方中用到生姜的：“它的特点是生热、助消化、止腹泻、促食欲；它还有利于治疗白内障，并且可以解毒。”

拉丁文献资料为我们描绘了一幅图画。在著名的万应解毒剂中生姜是主要成分之一，这种药方是本都王国国王米特拉达梯(King Mithridates of Pontus)经常喝的一种抗毒剂(该书后面还会提到这个处方)。公元1世纪《自然史》的作者普林尼同意狄奥斯科里关于生姜产于非洲东北部的观点。他补充说一磅生姜在1世纪时售价为6个第纳尔(denarii,一种古罗马银币)——相当于一个劳动力三天的收入——但比胡椒还要便宜一点，几乎是罗马外来香料中最便宜的一种了。罗马一本烹饪书《阿皮修斯》(Apicius)<sup>[2]</sup>

中认为生姜很少用于罗马家庭厨房中,但在一些消化剂中也经常用到它,在这些消化剂中生姜的生热功效有助于抵消其他食品,比如生寒气的莴苣等。

将莴苣和敷料(*oxyporum*)、醋和少许鱼酱混在一起。这可以帮助消化,预防腹内废气,还可以使莴苣更具有保健功效。

用下面方法可以制成敷料:2盎司莴苣,1盎司生姜,1盎司新鲜的芸香,12份海枣汁,1盎司胡椒,9盎司蜂蜜;莴苣可以是埃塞俄比亚、叙利亚或利比亚产的。将莴苣捣碎后用食醋浸泡。晾干后用蜂蜜调制,必要时还可以加入半勺醋和少许鱼酱。饭后喝上半勺有助于消化。

由于味道辛辣,而且还有保健功效,所以生姜既是一种必需品也是一种消遣品。在伊斯兰教经书《古兰经》中,我们可以读到人们把生姜看作下个工作日两种香料中的一种。

善人们必得饮含有樟脑的醴泉。真主将因他们的坚忍而以乐园和丝绸报酬他们。他们在乐园中,靠在床上,不觉炎热,也不觉严寒。乐园的阴影覆盖着他们,乐园的果实,他们容易采摘。将有人在他们之间传递银盘和玻璃杯——晶莹如玻璃的银杯,他们预定每杯的容量,他们得用那些杯饮含有姜汁的醴泉。

在这个精心构想的天堂中,樟脑是用来抵抗灼热的,生姜是用来抵御严寒的。后来阿拉伯和波斯医学家把生姜

看作“三度干热”——最高的热指数，还用它来治疗阳痿。长距离的贸易联系使得生姜成为第一种可以用来对比的香料，使得人们可以将中国姜和桑给巴尔姜做出比较。中国姜是原始的梗，是最昂贵的而且在他们心目中也是最好的；桑给巴尔姜是姜根，很久以前就已经移植到马达加斯加、科摩罗和非洲东海岸了。

尽管生姜长途跋涉传播到了南方和西方，可在它的原产地仍然深受人们的器重。长期以来生姜就是中国南方一种菜系——粤菜中必不可少的成分。而北方是中国文化和医学发展较早的地区，人们早在公元前160年（汉墓中就出土生姜）就已经熟悉生姜了，可以肯定在更早些时候人们就使用生姜了。

又过了500年，当嵇含在编撰《南方草木状》<sup>[3]</sup>时，生姜因为早已被北方人熟悉了所以他根本就没有详细描述它。北方人不像南方人每天都用到它，而且生姜在冬天的北方没有办法成活——毕竟是一种外来物；但是这并不影响它作为调料和药品的重要性。生姜是一种生热的东西：它可以抵抗感冒类疾病，还可以促进性交和生育能力。嵇含的确提到过一种野生姜（*Alpinia chinensis*），这种姜通常产于广西和越南。他这样写道：“饮用野生姜熬的汤对治疗感冒非常有效”。其他“野生姜”也被人工栽培并且在传统的中医中也能做药用。囊荷（*Zingiber mioga*），野生姜的根部和花都可以食用。大高良姜（*Alpinia kumatake*）每年都被当做贡品从海南岛运到北方。和其他生姜一样，高良姜也被认为在治疗霍乱方面有特殊的效果。

比嵇含晚一千多年的马可波罗曾游历过中国南方的生姜王国。对他来说，生姜是一种罕见的奇异香料，尽管他的后人并不这么认为。在走了二十多天的山路之后，马可





▲16世纪中期,当弗朗西斯科·赫南德斯在编撰他的 *Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus* (1648—1651) 的时候,生姜就已经在中美洲广为人知了。

还不知道如何挑选生姜以及如何对它们进行处理。在约翰·鲁塞尔(John Russell)的《营养学》(*Boke of Nurture*)中他解释说:

所选生姜或者精心去皮,或者磨成姜末;生姜要选饱满、没有虫眼、味道辛辣为佳。无论榨汁还是食用 *Colombine* 姜都是上选;而 *Valadine* 和 *Maydeline* 姜食用时并不太好。

中世纪的生姜被分成了三种级别: *Colombine*, *Valadine*

波罗来到四川北部的一片开阔的山谷中,这里他写道:“这个省生产的生姜数量如此之多以至于行销整个中国全境,带来很大的利润。”与此同时一位中世纪中国商人指出干姜皮——根部功效最强的那一部分,在中医中有极其特殊的地位——是一种由柬埔寨运到中国的一种独立商品。这也表明柬埔寨也是生姜产区之一。

在中世纪的欧洲,生姜价格很贵并且需求量也很大。它强烈的热度也是众所周知的。莎士比亚写的《亨利五世》中奥尔良公爵在评价法国皇太子的马匹的时候说:“它浑身是豆蔻的颜色”,而法国皇太子回敬说:“而且它像生姜那样火辣”。

和罗马人一样,15世纪的英国人

和Maikine。这三种名称在很多文献资料中都有提及。可能很多中世纪的作者不清楚这三个词是什么意思。实际上，Maikine指的是麦加。只是不知道为什么，可能是因为非洲东部生产的生姜在这里销售的缘故吧。Colombine指的是印度西海岸的奎伦(Quilon)或科兰(Kollam)。Valadine本意是“地方的”——指的是印度西海岸的卡里卡特城。“巴黎住户”，一个1393年的匿名作者，对于其中的两种级别同约翰·鲁塞尔的观点不同：“要知道Maikine姜和Colombine姜有三种不同之处。Maikine姜棕色的外壳颜色要更深一些，用刀子很容易切开，而且里面的颜色要比Colombine姜更白。这种姜质量上乘而且通常价格也很贵。”

因为有了这么多的品种，所以15世纪90年代以及后来的发现为生姜的历史翻开了新的一页。在16世纪早期，年轻的弗朗西斯科·德·门多萨(Francisco de Mendoza)——新西班牙总督的儿子——将这种香料移植到了西印度和热带美洲。在这儿欧洲人第一次品尝到了由真正的绿姜——嫩根——捣碎后作成的沙拉。西印度生姜——尤其是牙买加姜——现在是世界上生姜贸易中一种优质品种。

另外，科学家也首次将这种产品的东方产地划分出来。基础工作是加西亚·德·奥塔完成的，他于1563年在果阿(印度西南一带)出版了《关于印度草药、药品和医药产品的对话》一书。在这种生动的、虚构的对话中加西亚纠正了一些错误概念。“请迪奥斯科里原谅”，他正确地坚持认为生姜不是产在阿拉伯地区也不可能产在那里；相反他同意那些认为生姜产在东非和马达加斯加。生姜在印度很多地方都出产——加西亚错误地猜测当地一定有野生的——所以在这个国家的各个地区都能见到，从印度语言中有很多不同的词汇分别表示新鲜的绿姜和干姜以及姜

粉这个事实得出这种结论。“最甜的”或者说味道最淡的产于印度西海岸的勃生(Bassein)一带,那里的妇女将它掺入大量的糖一起存放起来。

加西亚的葡萄牙客人茹阿诺(Ruano)问:“前几天你给我那些腌姜是怎么制作的?”

加西亚回答说:“那都是自己家里腌制的,你去尝尝另一坛子里的,味道更好,那是有人从孟加拉给我带来的。女儿,去拿一些来让他尝尝。”

尽管加西亚解释说印度的孟加拉是优质糖料作物的产地,而且这种糖料使得腌制的生姜味道鲜美,可是茹阿诺很有礼貌地表示反对,他认为加西亚自己家里腌制的要比孟加拉的好吃。在现在很多时候,有人坚持认为缅甸人腌制的生姜产于古城毛淡棉(Moulmein)。20世纪30年代美食作家奥里维亚(Olivia)说:“我从来没有吃过比毛淡棉那些家庭制作的腌姜更好吃的呢。”因为她去过那些家庭,所以她写了一个家庭食谱——艾达生姜腌制法。其中需要用到约合7公斤的生姜和最上乘的白冰糖。

*必须保证是毛淡棉特产的鲜嫩无卷须的那种真正的猛犸根。其他地方好像不出产这些巨大的块茎,如此多汁而且肥厚,却可以被切成像黄油一样的薄片。只选择鲜嫩的块茎。均匀地刮掉外皮后用针在它全身扎孔。在水中浸泡两天,每四小时换一次清水;在第三天开始煮,同时定期更换清水直到辣味全部被煮出来。之后用一晚上将其晾干。第四天用7杯半水和半数的糖调成稀薄的汁,将生姜在里面存放24小时。过滤后将这种薄汁熬煮一晚上后更换生姜。第六天用蛋青和蛋壳清理这种薄汁,将剩下的一半糖和7杯半水加入其中。再次过*

滤、更换其中的生姜，灶火慢煮3—4个小时直到里面的生姜通体透明、糖浆看上去干净明亮为止，然后装进瓶子里。像酿酒一样，腌姜也需要在缅甸勃固产的广口瓶中存放一年后会达到尽善尽美的醇香境界，而且还要用很多琥珀颜色的糖浆将瓶口密封好。

虽然有了一些调整，但是生姜仍然在传统医学界有着一席之地。现在它已经是举世闻名了，只是存在形式各不相同。在一些北方国家，人们通常只能看到姜粉，另外一些国家人们喜欢姜根，而且往往是那些木本的味道强烈的成熟老根。在热带地区，市场上老根和新鲜的嫩根都可以买到。嫩姜根颜色淡黄，有一层薄皮，姜茎呈粉色，里面生出的梗是绿色的。这种根要比成熟的老根更鲜嫩而且汁液丰富，可以生吃，易于榨取姜汁，中国人和日本人现在仍然喜欢腌制嫩姜。另外那些种植生姜的人还可以品到姜梗和姜花的美味。在现在的日本——就像古时候的罗马一样——姜梗泥是一种美食；可以当烤鱼的配菜。

## 糖

加西亚有关生姜的对话结束后，我们该说说糖了。现在的糖因为价格便宜且司空见惯，所以我们几乎从来都没有将它当成香料来看待。但是在中世纪的欧洲，糖和肉桂、生姜一样都是一种外来香料。

植物学家认为甘蔗(*Saccharum officinarum*)，是由人类培育出来的一种糖料作物，它的前身可能是中国南部的中国竹蔗(*S.sinense*)。仍然是通过语言学的推算我们不难看出这种香料的发展历程。“糖”这个词汇可以追溯到原始南

岛语时代,这是移民开始前中国南方一些地区的语言。在中国台湾、菲律宾以及一些现在的南岛语系中,类似的单音词——像重构的“tebus”——有很多派生词,意思都是“蔗糖”。马来的tebu和斐济的dovu都是从中派生出来的。和生姜一样,要解释这些事实的话,我们就必须假定蔗糖的前身是说原始南岛语言的那些移民所非常熟悉的,而且他们还在自己的新居住地广泛种植过。可能就在这种大面积的种植过程中(大约在五千多年前的菲律宾)这种作物开始发展起来。从那之后向北、向西和向东传播的是一种新宠香料:甘蔗。这种香料向北到了中国,向东到了新几内亚和太平洋诸岛,向西到了印度尼西亚和印度。

巴西伯尔南布科岛上的一座糖料种植园。新收割的甘蔗被马车或牛车从地里运出来。在得到许可熬制糖霜之前先要在水磨房中将它们捣碎。▼



蔗糖以先是以一种甜的液体形式存在的。只有那些亲口喝过甘蔗汁或者嚼过甘蔗的人才清楚它是多么的让人振奋。这种形式的蔗糖根本不能算做香料:因为它不可能参与长距离的香料贸易。有四种便于蔗糖进行长距离运输的方式:一是制成糖浆;二是制成圆锥形的糖块;三是凝固

成糖晶体；再就是制成精细的“白”糖。

将原蔗糖水在太阳下蒸发几天后就可以获得糖浆，制作方法特别简单。糖浆是一种奢侈品，是从生产甘蔗的南方进口来的，公元前2世纪的中国人对它就已经有所了解，后来的中国宫廷对它更加熟悉了。中国诗人司马相如在早期作品中就提到过“糖水”，可能指的就是糖浆或者一种甜酒。经过蒸发最终得到的叫圆锥糖（中国人称之为“石头蜜”），这种糖也是中国南方出产的，在北方同样享有盛誉。中世纪的中国人喜欢将蔗糖制成的糖块放在牛奶中煮，有些就会变成各式各样的形状如狮子等。很明显，为中国市场制作这些东西主要来自四川和波斯两地。

到公元前200年西方人也知道了这种糖水。这时期著名的希腊地理学家埃拉托色尼(Eratosthenes)<sup>[4]</sup>在他的世界概况中提到了一种生长在印度的奇异作物，“一种巨大的芦苇，因为自身特点和太阳的暴晒而变得甘甜”。我们推测可能是亚历山大对印度山谷的远征探险使得他也听说了这种糖料作物。

凝固糖——即如何将糖变成规则的晶体——肯定是印度人的发明，一个希腊文献给我们推断了这种伟大的发明可能出现的最晚日期。大约在基督时期前后，迪奥斯科里专门为糖写了一篇小短文。他想当然地将这种糖看作是一种特殊的蜂蜜——罗马最有名的、最有效的甜味剂；就是从这篇文章中我们首次知道了糖的希腊和拉丁名称——仍然是借用巴利语或者与之相关的印度方言。迪奥斯科里的描述向我们表明一种新型的糖已经出现了：“还有一种东西叫割手蜜(sakkharon)，一种晶体蜂蜜，是从印度和阿拉伯地区的一种芦苇中提取出来的；其结构和食盐极为相似；用牙咬嚼也发出像盐一样嘎吱嘎吱的声音。它

是一种通便剂，在水中溶解后很好喝；可以缓解膀胱功能紊乱以及肾虚等疾症；用作眼药水还可以治疗白内障。”

蔗糖在中世纪逐渐向西传播之前，一直都是西方饮食中的甜味添加剂；味道像蜂蜜，但因为价格太贵而很少用于食品中。它可以入药不过往往只有富豪才享用得起；不过令人奇怪的是，母亲们过去经常对我们说糖对人有百害而无一利，而相对较贵的蜂蜜则既可以入药还能对我们的身体大有好处。

希腊和罗马此时已经知道印度是甘蔗产地了。的确如此，这里出产好几种甘蔗；也有一些土生土长的野蔗，不过它们同样也能出产各种香甜的树液。一本印度医学手册《闍罗迦集》(Caraka-samhita)<sup>[5]</sup>中列举了四种可以酿酒的甘蔗，而且这里面多次提到在饮食中使用糖的情况。甘蔗汁是一种开胃剂，助消化还能治疗便秘和肠道疾病。要是你嚼新鲜甘蔗的话它是非常有营养的而且“增加精液量”。如果发酵作成一种淡味酒的话，它“能使人产生一种极度兴奋和陶醉的感觉”。我们可以引用一个局外人的话：一个人对马可波罗说，“他们用糖酿酒，这种酒非常好喝很快就会让你醉倒。”

很长一段时间以来只有印度才有这种结晶糖。一些其他种类的“砂糖”——很明显也是一种结晶糖——可能在越南或者5世纪的中国南方也已经存在了，只是质量很差。而通过丝绸之路从伊朗运到中国的整批的结晶糖价格高得惊人。公元647年，因为僧人玄奘的印度之行，印度摩揭陀国(Magadha)派出使臣回访中国，中国皇帝决定请求技术援助来解决糖方面的问题。这个热情的摩揭陀人非常愿意接受中国学者的拜访，而且详细地进行了指导。回来后，他们从中国南方购来大批甘蔗，后来中国出产的结晶糖在

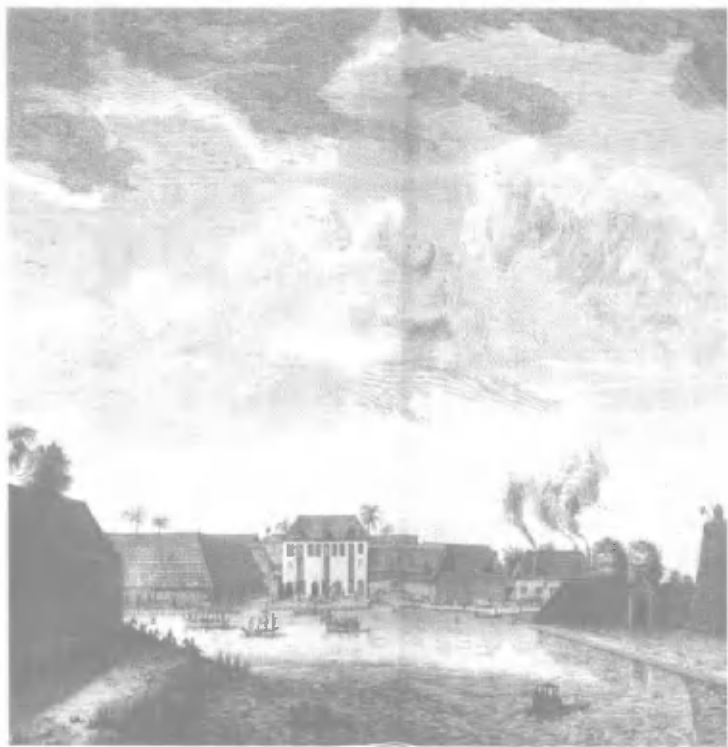
色泽和味道方面要比所有通过丝绸之路进口的结晶糖质量好得多。还有一种先进工艺就是糖的提纯。在中世纪的中国,去掉杂质仅存有蔗糖的白糖被称做“糖霜”,这种工艺很可能是中国8世纪住在四川中部伞山(Umbrella Mountain)的一个僧人邹和尚<sup>[6]</sup>发明的。

在马可波罗时代,印度仍然以出产割手蜜(sakarkand)而扬名世界(这种糖法语中被称为sucre candi,英语中被称为sugar candy),就是被中国人称之为“石头蜜”的圆锥形糖块。约翰·鲁塞尔在15世纪说过这样一句话:“我告诉你们,块糖是最好的糖果。”当这些糖第一次大批量运抵欧洲之后,人们开始还十分迷惑,很快那儿的商人们就意识到中国南方——福州——出产的提纯结晶糖比他们的块糖还要好。这时结晶糖已经开始出口东南亚和马来群岛,尽管这些地方甘蔗的产量比中国本地的要多很多。因此16世纪中国,而不是印度,成为提纯糖在欧洲的最大出口商,主要是由欧洲商船运输。有记载称:“在中国有很多优质糖,葡萄牙人将它们大量出口日本和印度。”

在中世纪,糖料作物的种植还没有向西流传。到公元1000年时已经传播到中东和东非海岸。在公元1500年左右,新殖民地区开始出现糖料庄园,主要分布在加纳利群岛和西印度群岛。这样从16世纪起我们就可以阅读西方人描述的有关如何种植甘蔗以及提纯蔗糖的第一手资料了。初次栽种两年后长出第一茬作物——planta;然后人们将它们割掉,两年后根部长出第二茬作物——zoca;这种过程可以重复多次,直到最后一茬。经过一系列的提纯工艺后就可以从中提取各种等级的糖和糖蜜。

到17世纪世界市场开始衰退前,人们没有太注意对糖料作物的种植和生产方面的投资。很快糖价大幅下跌。公





▲巴塔维亚(印度尼西亚,雅加达)的储糖仓库。选自弗朗西斯科·瓦伦提的*Oud en nieuw Oost-Indien*(1724年)。

元1700年左右,西印度的糖料庄园已经数不胜数,生产的糖也多得惊人。此时糖已经成为整个地区农业必需品了。糖不仅被以晶体形式出售;不仅被以鲜汁方式喝掉;还可以充当货币。在法国统治区,自由奴隶如果藏匿逃跑的奴隶将根据藏匿天数每天罚300磅的糖,其他人则罚10英镑的钱;说明了当时糖价是多么的低廉。

低廉的价格使得人们得以用糖进行各种甜食实验。在

17世纪的欧洲甜食制作工艺已经相当复杂，而且品种繁多，风味各异，深受人们喜爱。用糖(确切地说用它的废料或副产品)还可以制作糖蜜酒。在西印度糖蜜酒是一种很受人们欢迎的美酒；在过去统治过加勒比地区的英国、法国、西班牙也是如此。

糖价自从17世纪下跌之后就一直没有回升。我们如今在食品中使用的糖因为工艺非常精细使得原始糖的风味荡然无存，因此很难判断它是从蔗糖中还是从甜菜中提炼出来的。那些没有加工过的“红蔗糖”(Demerara sugar)和稍微处理过的蔗糖因为其风味及天然性，现在反而成了稀有罕见的东西了。

## 檀香木

南亚有两种重要香料——沉香木和檀香木。在古代印度医学中它们作为化妆品可以互为补充。檀香木膏可以用来治疗烫伤，人们经常看到在热带阳光照射下儿童以及皮肤过敏的人身上到处都涂着檀香木膏；而沉香木可以用来御寒。两者都有各自独特的香味，不会混淆。我们将在后面探究东南亚香料的时候涉及沉香木(参见第四章“沉香木”一节)，现在我们先说说檀香木。

在印度这两者中檀香更为重要，而在西方檀香却鲜为人知。它是一种寄生树的树芯和树根。这种寄生树喜欢寄生在其他植物的根部，因此也便于人们进行移植栽种。和生姜、糖一样，人们肯定在很早就开始种植檀香木了。

在澳大利亚北部生长着和这种神奇植物很接近的几种树——矮李树、本地桃和澳洲檀香木。真正的檀香木产地是印度尼西亚的一些岛屿，其中产量较多的是东帝汶和

松巴岛。但是不知为什么几个世纪前(至少是在马来群岛和孟加拉湾正常贸易通航之前)檀香木在印度声名鹊起被广泛种植起来。檀香木既不是食物中必备之物,医学药方中也不是特别显著。它浓郁的香味和在化妆品中的用途是它吸引注意的两个特征。早在公元前1000年——近3000年前——檀香木可能就已经开始被制成薰香在敬神仪式上使用;也可能被制成香水来吸引异性;还可能被制成了防晒用的化妆品。不管到底是什么原因让檀香木如此重要,这些原因肯定充分地足以让马来群岛的往来船只心甘情愿地腾出宝贵的空间来装载这种香料,然后在航程终点——印度南部——小心翼翼地培育起来。

从此,檀香木在印度所有的用途广泛的香料产品中占有了—席之地:既可以作装饰木材;也可以制成药粉;还可以当做芳香剂以及颜料来用。有人喜欢黄色的檀香木,也有人喜欢褐色的。印度北部的一些早期文献中提到过它,显然公元前的最后几个世纪,那里的人对檀香木已经十分了解并且喜爱有加,经常用到它。印度史诗《摩诃婆罗多》(Mahabharata)<sup>[7]</sup>中的一个人惊叹道:“你怎么切它们的根就像切檀香木的根一样呀!”另外在《弥兰王问经》(Questions of King Milinda)<sup>[8]</sup>中印度希腊国王弥兰陀和佛教先知那先比丘(Nagasena)之间的辩论发生的时间是公元前2世纪,——成书时间稍晚——檀香木就被看作一种醒目的象征。

一块优质的褐色檀香木可能会被存放在一个腐烂没有香气的地方。但这并不会使这块檀香木感受到侮辱:它仍然用它的香气来使周围的空气变得香甜而且健康。同样,有人可能会宣布隐退于我们的宗教中,可是后来却违背了他的诺言,这种人可能会辱没我们的

宗教，但是这并不会使我们的宗教感受到耻辱，因为其余的兄弟们仍然会用他们的良好的品行来慰藉上苍和我们的这个人间世界。

将泰米尔纳德邦(Tamilnadu)和喀拉拉邦(Kerala)一分为二的南部山脉是印度香料聚集产区，这些山脉有一个诗一样的名字“檀香山”。公元初始的几个世纪史诗《罗摩衍那》<sup>[9]</sup>中描述了一条想象中的南巡路，旅途目的是寻找失踪的悉达神(Sita)<sup>[10]</sup>。这次旅程跨越了卡威里河(Kaveri)清澈的河水，越过了马来亚峰，冲出鳄鱼遍地的塔姆拉帕尼河(Tamraparni)，穿过“美丽的檀香树林覆盖的小岛，小岛中的溪水欢快地流向大海，就像一个新娘去见她的爱人一样”。这个不真实却芳香四溢的檀香林的形象向我们展示了一个恋爱中的女子，她的全身肯定都是檀香木的气味。在印度南部一古老诗歌语言泰米尔语中，我们听说了“长满檀香木的山区”，还听说了到处都是“装满成包胡椒以及西山产的檀香木和沉香木的车辆”的城市。中国佛教僧人法显在5世纪时去过斯里兰卡，从他那里我们知道“檀香木、沉香木和其他香木”被放在一堆柴火上面用来火化已故国王的尸体。希腊旅行家科斯玛斯在公元6世纪撰文说尽管印度早就种植檀香木而斯里兰卡仍然要从远东进口檀香木。从法显提到的人们如此铺张地使用檀香木来看，科斯玛斯的说法可能有道理。

他将它称为*tzandana*，很精确地用希腊字母表示了梵文和巴利语中的*candana*(檀香)。檀香木在罗马帝国崩溃前还不被西方人所了解，后来人们慢慢地对它有了一定的认识：拜占廷时期的诗人阿提修斯(Aetius)称檀香为*sandana*，10世纪波斯人姆瓦菲克·伊本·阿里(Muwaffiq ibn 'Ali)称

之为*sandal*,13世纪法国人称之为*sandali*,15世纪英国人称之为*sandal*。但是直到16世纪才有少量的檀香木传到欧洲。

12世纪中国作家赵汝适经过考察认为檀香木产自苏门达腊和马来群岛上的两个岛(可能是松巴岛和泰莫岛)以及印度西部和桑给巴尔这几个地区。他解释说:“当地人将树砍倒在地上晒,它的香气纯正强烈;焚烧起来比任何其他薰香都有过之而无不及。上乘的檀香木产自年代久远的檀香树,皮薄而香味浓郁。其根部被称做‘薰香之王’。”传统的采集方法是将其深埋地下;据说在这两个月里,地

檀香木 插图选自G  
E.拉姆穆斯的《安波  
岛草药》(1741—  
1750年)。



下的白蚁会吃掉那些没有香味的树皮以及外部的木头,而不会碰那些彩色的有香味的树芯。

中国和阿拉伯商人区分过黄色(或白色)檀香木和褐色檀香木。他们认为黄色檀香木质量是最好的,而在19世纪时这种檀香木多产于泰莫。阿尔弗雷德·鲁塞尔·华莱士(Alfred Russel Wallace)在《马来群岛》(The Malay Archipelago)一书中写道:“都是些小原木,主要出口中国,那里的寺院和富裕的家庭中大规模地使用这种香料。”同时期日本有一个市场专门出售印度檀香木。还有一种红

色的檀香木,也叫“红檀”。但它和檀香木是有根本区别的。后面我们会提到。

## 十字路口:西方

在生姜和糖沿着它们的贸易路线开始长途跋涉时,阿拉伯南部出产的一些香料也吸引着来自异国他乡的注意力。我们不是通过探寻史前语言了解到的这一点,而是通过查阅近东各个文明古国文献资料得出这些结论的。通过这些文献资料我们知道了早在3500年前或许更早的时候,埃及人和美索不达米亚人就已经开始在节日庆典和敬神祭祀仪式中大量使用乳香、没药和一些无法叫上名字来的香料了。

亚述王室碑文是阿拉伯精确记载香料贸易日期的最古老文献之一。也就是所谓的提革拉—帕拉萨三世(Tiglath-pileser III)<sup>[1]</sup>的编年史,他是公元前744年—公元前727年时期的亚述国王,里面记载的都是他和阿拉伯女王撒木斯(Samsi)以及其他阿拉伯半岛国家之间的纷争。他吹嘘说:

*从阿拉伯女王撒木斯那里我得到了1100名囚犯、30000头骆驼、20000头牛;5000蒲式耳各种各样的香料,而她却像野驴一样逃往没有水源的巴祖去了。摩掌、特马、萨芭、海阿帕、巴达那、海地等国的居民知道我的势力后也纷纷臣服于我的统治。他们每年要为我纳贡:有公骆驼、母骆驼还有各种香料。*

他的继承人著名的萨尔贡二世(Sargon II, 公元前

721—705年在位)也从撒木斯女王那儿得到了“各种香料”。以后亚述君王塞那克里布和以萨哈顿继续向阿拉伯各国征讨香料做贡品,而且数量越来越多,一个世纪之后,《君主》(Kings)的编撰者在为流亡巴比伦的犹太社团整理国家历史资料时提到了示巴女王拜见所罗门王的场景。

她提出了各种难题来考验他。她也带来了许多财宝来到耶路撒冷。满载香料的骆驼、大量的黄金和数不清的宝石。会见所罗门的时候她提出了所有的问题;而他也一一作了回答,好像这些难题对他来说没有一个需要含糊过去的。她给了所罗门王120塔兰特(talents)的黄金,还有各种香料和宝石;所罗门王所收到的香料没有一次像她给的这么多。

既然残暴的提革拉-帕拉萨三世能依靠武力从阿拉伯女王那里得到很多香料,那么聪明的所罗门王用他的智慧赢得这些香料也是很自然的。

提革拉-帕拉萨所提到的为他进贡的阿拉伯国家中有一个是萨芭(Saba),为所罗门的智慧所倾倒的是示巴女王。这些名字形成了一种真正的历史联系。它们告诉我们,从公元前8世纪起就传到亚述和巴比伦的这些香料和几百年后传到罗马帝国的乳香、没药以及其他很多香料的发源地完全是同一个地区。因为的确在阿拉伯南部有一个王国,希腊和罗马人称之为塞巴,这里是很多香料的发源地:它的首都距现在的萨那(San'a)不远。在公元前2世纪埃及托勒密王朝的地理学家阿加塔尔齐德斯(Agatharchides)<sup>[12]</sup>就曾对它进行过一番描述:

接下来我们谈谈阿拉伯人数最多的塞巴人。他们的国家被称做“天佑阿拉伯”。一种自然的香味弥漫整个国家，因为几乎所有的香料植物都生长在那儿。沿岸生长着香脂树，桂皮树，还有其他不同寻常的植物。这些植物在未成熟前让人感到心旷神怡，最容易引起人们的注意。内地有广阔的森林，里面有出产乳香和没药的树木，还有枣树、葛蒲，肉桂和各种其他香料。由于各种香料散发的香味汇集在一起，简直能把人熏倒，所以根本无法分辨出某种香料的味。这些香料打动并刺激着游客们的各种感官，太神圣了，只可意会不可言传。就连那些在岸边甚至更远处的人都能感受的这种快乐，因为在夏天，每当微风吹拂时，没药等一些香料发出的气味就会随风飘到很远的地方：这些并不是我们所熟悉的那种晒干后储存的不新鲜的产品，而是散发着无穷活力的活生生的植物。那些闻到过这种美妙香味的人只能用珍馐美味来形容它。

曾有人称阿加塔尔齐德斯在阿拉伯南部所看到的这种不同寻常的、花香四溢的植物是桑芭茉莉(Jasminum sambac)。这种美丽的茉莉原产地肯定离阿拉伯不远，现在的也门仍然生长着这种茉莉。

虽然十分富有但交通不便，可塞巴在享受着本地出产香料的同时，也在享用着从印度洋辗转运来的异邦香料带来的好处——包括我们上面所看到的被阿加塔尔齐德斯认为是当地产的桂皮。所有这些香料，不论是本地产的还是进口的，都是由骆驼队向北运输，一路穿越广阔的阿拉伯大沙漠或者运到美索不达米亚各个城市；或者运到地中海东部港口；或者由巴勒斯坦运往埃及。



早在公元前10世纪的时候,有一则故事描述的是“梦游人”约瑟夫被他的兄弟们卖给一伙从基列去埃及的以实玛利人或阿拉伯商人组成的商队。要真是这样的话,这个记载要早于上面所引用的亚述王国的所有记录。《创世记》的作者选了三个后辈读者很难懂的话说道:“他们的骆驼满载着*nachoth*,*tseri*和*loth*,”希腊翻译家译成“他们的骆驼在薰香、树脂和香料的重压下痛苦地呻吟着”。我们可以断定(尽管有些地方还不是十分有把握)英国翻译家将它们翻译成“黄芪胶、香脂和岩蔷薇”的这种说法是令人信服的。

## 麦加香脂

不管怎么说香脂都应该出现在上面的三种货物中。在阿拉伯南部的众多香料中它和乳香、没药一样都是当地的典型香料。这种神奇的香料是橄榄科植物没药树(*Commiphora opobalsamum*)树的树脂,准确的名称是“麦加香脂”。它还有一个英文名字叫“基列香脂”(balm of Gilead),很可能是在著名的驼队旅行中这种香脂是经由基列从阿拉伯运到埃及的。

香脂的确起源于阿拉伯南部并且现在仍然在那里生长。可是在很早的时候它就被成功移植到耶路撒冷和耶利哥了。甚至有人说那些种籽是示巴女王拜见所罗门王的时候带去的。虽然有关所罗门的文献中没有提到过这件事,但后代作者们却经常引述这个故事,尽管他们根本不知道示巴女王住在何处,更不知道香脂树产于何地。巴勒斯坦的香脂种植园年代已经相当久远了,至少是和犹太先知以西结(Ezekiel)同期。早在公元前6世纪时以西结在写《流亡

巴比伦》时，就回顾了一些独立的犹太王国，其中在对黎巴嫩商贸城蒂尔的出口产品中就提到了香脂。

因位置上比塞巴王国更接近地中海地区，所以巴勒斯坦的香脂园很快就声名远播了。很多希腊和罗马的作者认为“叙利亚山谷”（约旦和死海洼地）是这种植物的惟一可以生存的原始产地。希腊植物学家西奥夫拉斯特斯说：“人们说这种植物只生长在两个皇家园林中，其中一个占地两英亩而另一个要小一些，根本没有野生的香脂树。从较大的园林中每年能收集到12坛树脂，每坛都有1.5升；而从另外一个园林中收集到的还不到两坛。纯正的香脂树脂可以卖到比自身重量高两倍的白银”。

由于面临着被提图斯(Titus)所率领的罗马军队击溃的危险，所以这些犹太信徒试图将这些贵重树木都毁掉，以此来防止他们的财富来源落入这些征服者手中。罗马人无情地屠杀了这些叛乱者，但是成功地挽救了这些香脂树，还带了一些回罗马作为提图斯凯旋的战利品。普林尼说：“现在香脂树已经是罗马的特产了，它让那些培育它的人受益”。现在巴勒斯坦整个山区到处都是香脂树——比西奥夫拉斯特斯时期更多：因为种植者逐渐地完善了培育方法从而增加了它的产量。它给罗马统治者带来的利润要远远大于犹太人在独立时期所获得的利润。

市场上不仅销售树脂，树籽及其外壳包括香脂木也因为气味芳香而深受罗马人器重。但是树脂是其中最上等、也是最昂贵的，而且据说“尝起来非常甜”。它是罗马男人使用的面霜中的成分。诗人马提雅尔(Martial)<sup>[13]</sup>不屑地写道：“追求时尚的男人们经常将他们卷曲的头发梳理得整整齐齐，散发着香脂和肉桂的味道”。他敏感的鼻子甚至能闻到空药膏坛子里残留的极其微弱的香脂气味。

香脂也被用来制作贵重药品。迪奥斯科里写道：“自动流出来的树脂质量最好，气味浓郁，干净，不强烈，易溶解，光滑，有刺激舌头的辣味。”他还说它的功效非常强大，热度极高；喝酒时吃一点有助于消化还可以利尿，同时预防哮喘；人们通常用它来做止疼剂、药膏以及抗毒素。

在整个中世纪麦加香脂仍然是全世界急需的重要香料。下面的描述选自中国9世纪的文献，从中我们可以看到它传播到了多么遥远的地方：

麦加香脂(*apocan*)产自福林(*Fulin*, 今叙利亚), 这种树高约十英尺。树皮的颜色为黄色和白色。花很漂亮两朵对开。花的颜色纯黄很像油菜籽的花。种籽像胡椒。人们通过切割这种树木而得到一种树脂油, 这种树脂油能治疗各种癣病。这种树脂油十分昂贵, 得用同等重量的黄金才能买到。<sup>[14]</sup>

看来中国人买香脂所支付的钱比古代希腊人花的还要多。

这一时期除了“麦加香脂”外还有一种新品种叫“摩挲拉(Mathara)香脂”，它产于开罗北部的阿玛塔瑞亚。爱尔兰人西蒙塞·莫尼斯(Symon Semonis)在1324年去圣地途中的阿玛塔瑞亚看到了香脂树。同一时期的一个作者告诉了我们人们是如何采集香脂的：夏天人们将树叶削光，在树干上砍很多切口。砍的时候一定要谨慎，千万不要毁掉这些树。趁热将这些落在地上的树脂收集到坛子里，然后在阳光下晒。将浮在表面上的油层中的杂质去掉就是纯正的香脂了。不过这些树脂经过晾晒浓缩后就只有原来的十分之一了。

16世纪时香脂仍然是一个主要商品，意大利科学家波罗斯珀·阿尔皮纽斯(Prosper Alpinus)还曾为之写过一本书。其形式是三个医生辩论香脂以及它对人的价值，这三个医生分别是埃及阿拉伯的阿博德拉(Adbela)、犹太的阿博达新(Abdachin)和意大利的阿尔品(Alpin)。我们现在的香脂还是希腊罗马文献中描述的那种真正的香脂吗？现在有些作者对此产生了怀疑，但阿尔品坚持认为现在的香脂还是过去的那种香脂；埃及所剩下的那两种树（碰巧都在1615年前枯死了）就是普林尼和西奥夫拉斯特斯所推崇的那种树；更为重要的是，巴勒斯坦现存的种植园也说明了这一点。

现代社会麦加香脂已经不再被用来酿造香料酒了，制作香水时也很少使用它。有谁会想到它曾经



◀ 麦加香脂 选自波罗斯珀·阿尔皮纽斯珍本《关于香脂的对话》(威尼斯, 1591年)。

是那么地受人欢迎。

## 世界贸易的发端

我们已经确定了东西方几个最古老的香料贸易中心。可是将它们相互连接起来而且使之同旧世界其他地区联系在一起的那些长途贸易路线究竟有多长的历史了呢？

所有的证据都使我们相信反正它们是相当古老的。我们在描述巴勒斯坦通过腓尼基蒂尔城（Phoenician city of Tyre）出口香脂的时候引述过流亡的犹太先知以西结。下面就是他对蒂尔城的回忆：

*犹太及以色列人都和你进行交易，他们提供你需要进口的米匿小麦、蜂蜡、蜂蜜、油和香脂；大马士革是你的商品来源地，这里有大量的黑本酒；从乌萨来的威但人和雅完人会用铸铁、桂皮和葛蒲来交换你的货物。示巴人和拉玛人也和你进行交易，他们提供上等的香料。你的货物一卸下来就会遇到各国商人争相购买。<sup>[15]</sup>*

从这些描述我们看到示巴香料又一次通过骆驼队向北运到了地中海港口。但是还有一点我们应该注意：这里提到了肉桂。令人惊奇的是，就在以西结回忆他在蒂尔所观察到的香料贸易时，我们发现了另一本文献（里斯本的萨福写的一首希腊诗），其中讲述了肉桂从蒂尔城最终被运到了什么地方。公元前6世纪萨福在描写特洛伊古城中的一个婚礼时写道：“没药、桂皮和乳香升腾成烟，男男女女发出欢快的喊声。他们祝福弹奏出美妙乐曲的里拉琴的演奏者，并且唱着赞歌来颂扬海克特和安德罗马克这对幸

福的夫妻。”

## 肉 桂

这两个作者——萨福和以西结——在地中海文献中向我们描述了早期的肉桂或桂皮的故事。除此之外还有一位人类学家在希腊岛屿萨莫斯的赫拉圣殿发现了肉桂，大约是在公元前7世纪。公元前5世纪作家希罗多德(Herodotus)告诉我们在埃及人们往身上涂桂皮粉。第四十五首圣歌(可能和这些文献一样古老)中提到了另一个非常重要的香料。其中一个诗人对一位皇室新娘说：“你的长袍散发着没药、沉香木和桂皮的香味，象牙大厅中的竖琴可以让你身心愉悦；很多公主和其他妇女一样都在等待着你。”

由此我们可以清楚肉桂是在公元前传到地中海的并且在公元前6世纪已经被普遍使用。再早些时候呢？这得看埃及词汇ty-sps的意思了。这个词汇是在公元前两千年的一本文献上的香料名称，这种香料是埃及人从红海海口的庞特港运进的。有些埃及学家认为它的意思是“肉桂”，还有人认为是“樟脑”：只要其中一种看法是正确的话，那么东南亚香料到达地中海的时间要比原来文献中的证据提前一千年。还有一种猜测是一种东非产的樟树(*Ocotea usambarensis*)，它有药用价值而且和白桂树同属，就是这种树让三千年后的冈扎罗·比萨罗开始了他的肉桂之旅。不过这三种猜测可能都是错误的。

肉桂是一种真正的具有异国情调的香料。它长途跋涉抵达了西方，早些时候人们对它的原产地进行过各种猜测并使之神秘化。早期希腊历史学家希罗多德讲述了一个关

于获取桂皮和肉桂的著名故事：

在出门采集桂皮之前，阿拉伯人将身体和面部用牛皮或者其他动物的皮盖住只露出眼睛。这种植物生长在低洼的湖里。这些湖泊和周围的整个国家经常受到一些像蝙蝠一样的生物的骚扰，这种动物叫声非常凄厉可怕。在砍桂皮的时候人们要特别注意不能让它们啄伤眼睛。

采集肉桂的过程更是奇特。它的产地现在仍然是个谜。阿拉伯人说那些干枯的树枝（我们称之为*kinamomon*）是一种大鸟叼来的，这些大鸟将它们叼到它们泥做的巢里，这些巢搭建在人们无法攀登的山顶断崖上。人们是用下面这种方法得到这些肉桂树枝的：人们将死牛砍成一块一块的放到鸟巢附近，然后分散躲起来。大鸟飞下来将牛肉叼到巢穴里，因为巢穴无法承受这么大的重量，所以落到地上，人们就过来将里面的肉桂拾走。人们将这样获得的肉桂出口其他国家。

希罗多德的故事虽然读起来很有意思但却一点也不真实。他区分了肉桂和桂皮；实际上他已经将它们看成了完全不同的两种植物了。但是他和他的同行对于这两种植物的起源知道的如此少，所以我们根本无法知道在古代西方“肉桂”和“桂皮”到底有什么不同。在本书中我选用“肉桂”代替这两种东西，让早期的作者自己选择吧。

比希罗多德晚一个多世纪的西奥夫拉斯特斯也认为肉桂产自阿拉伯——其实就是塞巴附近。阿加撒齐第斯（我们在上面引用过他对塞巴的描述）也持相同的观点。斯特拉博在基督时期写的描述旧世界长篇地理概况中也多

次提到肉桂。他还不止一次地大胆推测肉桂的原产地要比阿拉伯还远，但到底是在印度南部还是在印度洋远端的某个地方，他也没有说清楚。

普林尼的《自然史》中讲述了一个故事——和希罗多德的一样荒诞却更有说服力。他先是对希罗多德和阿加塔尔齐德斯嘲弄了一番——在这种情况下是很公正的。

这些古老的故事是阿拉伯人为了抬高他们货物的价格而故意编造的。还有一个类似的故事说每天中午在太阳的反射光下整个半岛散发着一种不可描述的混合香味，这是因为整个岛上所有的香料同时混合在了一起；还说亚历山大在船上收到的关于阿拉伯的第一个消息就是这些吹向远方的香味。

这些故事都是编造的。其实肉桂生长在埃塞俄比亚，他们通过联姻和洞穴人有了联系。这些人从邻居那里购买到肉桂然后用木筏送到海外去出售，这些木筏既没有舵也没有桨而且没有帆——其实根本没有任何动力只靠人和他们的勇气。还有，他们一般在冬至那天左右出海，因为这一天东风刮得最强烈。这些风帮助他们驶离海湾。当他们绕过好望角之后，一股定期变换的西北-西-西风将他们送到奥西利亚港着陆，这里正是他们想来做交易的地方。他们说来回要用五年的时间，期间有很多人会丧命。返程的时候，他们带回来玻璃器皿和铜器、衣物、胸针、手镯和项链；所以这又是主要因为女人爱时尚而开辟的一条贸易路线。

书中还有很多准确的报道。普林尼命名的一个也门海岸的特殊港口其实就是你随着季风穿越印度洋后遇到的



第一个停泊地。希腊和罗马作者称之为“阿西拉(Acila)”或“奥塞利斯(Ocelis)”;就是现在的曼德海峡以北的革瑞拉湾。但是普林尼的话中也有一些令人迷惑的事情。比如:“洞穴人”住在非洲东北部的海岸边,那么从邻居那里买来肉桂后他们通过哪个海洋运出去和罗马人进行交换的呢?普林尼的回答和希腊地理学家托勒密一样:居住在印度洋远东海岸的人,也叫“洞穴人”。和托勒密不同的是普林尼为了追求对称性将另一边的内陆人称做“埃塞俄比亚人”,就像非洲内陆人也被称做“埃塞俄比亚人”一样。换句话说,普林尼知道肉桂产自亚洲东南部而后一路越过印度洋传到了西方,但是他对于这些地理名字搞混淆了,所以后来的作者没有人能知道他到底到了哪些地方。

不过有一点他说对了:古代地中海地区的肉桂和桂皮经过印度洋的两个大海湾,很可能是在季风的推动下穿过了广阔的海洋而不是通过沿岸经商的船只。

关于这种香料一共有两个历史文献。一个是斯里兰卡和印度南部——这里的锡兰肉桂(*Cinnamomum zeylanicum*)树皮被认为是质量最好的(通常就叫做“肉桂”),另一个是东南亚以北和中国南部——这里很多种的肉桂树出产树皮卷和树皮片,名称有“肉桂”、“桂皮”以及各种不同的名称。这其中*C.loureirii*是“西贡肉桂”,也是一种尼克油的原料,通常用在香水中。*C.cassia*是“中国肉桂”。

在古时候这种东南亚和中国肉桂就应该在远东闻名了。在早期中国诗歌中,它是中国北方最香的香料之一,在公元前2世纪就已经广为人知了:因此它是从南方进口的众多昂贵香料之一。嵇含写到在那些地区,高山深处随处可见长绿的中国肉桂林。这些树也被广泛种植在现在越南北部的果园和庄园中。肉桂树生长在缅甸平原周围的森林

中,这些平原就是古代的驛国(Pyu)<sup>[6]</sup>。

我们不得不承认我们真的不知道那些深受希腊和罗马人喜爱的肉桂和桂皮到底是从上述哪个地方传过去的。普林尼的描述和托勒密的地理坐标都无法让我们作出正确判断(尽管二者都认为产于大陆的某处);而我们又没有其他资料。第一个专门将肉桂描述成中国产品的西方人可能是9世纪的阿拉伯地理学家伊本·胡尔达兹比赫。至于斯里兰卡和印度南部的肉桂是否也参与了长途贸易,古代文献中根本就没有提及,当代历史学家对此有两种相反的观点。有人认为,既然第一次有据可寻的斯里兰卡肉桂是在10世纪,那么在此之前肯定没有人认识或者开采过。其他人声称在古代印度文献中有一个当地词汇*tvac*意思就是肉桂(而他们称中国肉桂为*darcini*),两者根本就不同,这些文献似乎可以说明只是因为斯里兰卡根本没有早期贸易的信息,所以早期文献中才没有提及当地这些地方特产。



◀斯里兰卡真正的肉桂。  
选自东印度公司19世纪  
早期一幅印度植物图示。

在古代西方，肉桂是一种敬神祭祀仪式上的一种香料，也是一种感官奢侈品。大约公元前5世纪，上帝对摩西说（本章我们只谈肉桂和桂皮，后面我们还会全文引用）：“带上这些上等香料。”可见肉桂属于必备之物。同一时期希伯莱一本寓言书中的一个女人是这样写的：“我已经在床上撒上没药、沉香木和肉桂香料；来，让我们一晚上品味深深的爱情吧，寻欢作乐到黎明……”

之后的中世纪欧洲肉桂仍然是人们梦寐以求的昂贵香料，而且仍然充满神秘色彩。6世纪希腊商人科斯玛斯（虽然他航行过印度洋）仍然重复那些废话，说什么肉桂产自洞穴人、产自厄立特里亚或索马里地区。拜占廷时期的一位营养学家西蒙塞斯在11世纪称肉桂产自伊拉克的摩苏尔地区（至少我们可以从这里得出当时这种香料是经由摩苏尔从波斯湾运到地中海东部的）。同一时期，阿拉伯的《奇闻传略》(Summary of Marvels)中将肉桂看成是一座神秘的瓦克瓦克鸟地区的产品，这个地区在“中国东部，此地盛产黄金，以至于连缰绳和牵狗绳都是纯金制作的，人们穿着金子做的衣服，他们出口沉香木、麝香、乌木和肉桂”。

大约在10世纪，我们开始发现一些谈论肉桂出处的西方文献，至此我们距离事实更近了。我们可以先看看中亚布哈拉诗人米撒儿<sup>[17]</sup>的游记。他在大约940年的“观察”被后世阿拉伯作家雅渠特(Yaqut)引述过。米撒儿提到过一个叫加居拉(Jajulla)的城市——显然是在印度西南部，其居民是素食者。他们是“唯一一群反对亚历山大的印度人”，而且擅长观察天象，尤其崇拜“狮心”——现在的狮子座。这个英勇的诗人报道说在加居拉人们采集肉桂，肉桂就是从这里运到世界各地的。在这里肉桂树是公共财产；种植园不属个人所有。

我们可以将这看成是虚构的——在这个虚构的故事中肉桂的地理位置碰巧被说对了。几乎就在同一时期一个波斯湾水手的报道更接近事实，这个报告表明对于那些真正调查这件事的人来说已经没有什么神秘的了。在谈到撒拉狄伯或斯里兰卡时，他说：“这里的树皮是真正的肉桂，著名的‘撒拉狄伯肉桂’。”

最后，在14世纪，有敏锐观察力的特使白图泰在说完印度南部森林中的肉桂后，详细地描述了斯里兰卡肉桂。

首都普塔拉姆是一个娇小的城镇，四周被院墙和栅栏包围着。附近的整个海滩被河水冲来的肉桂树覆盖着。这些树在海滩上被堆成垛。科罗曼德尔和马拉巴人用布匹之类的东西向苏丹交换这些树木。

从科罗曼德尔(Coromandel)到塞隆(Ceylon)只需一天一夜的航行。这个岛屿还有很多巴西木和信德沉香木。

稍微令人惊奇的是白图泰所谈到的肉桂贸易和诗人米撒儿<sup>[17]</sup>的观点一致：是印度南部的居民通过物物交换从斯里兰卡得到肉桂然后再和外地商人交换。

早在16世纪葡萄牙人统治着斯里兰卡的肉桂出口期间，外国观察家第一次可以描述肉桂采集情况。据高斯帕·卡瑞尔(Gaspar Correia)说这些采集人为一个人工作，这个人每年被迫向国王交纳一定量的肉桂树枝。皇室人员做记录，每一百捆给一定量的钱。还有一个葡萄牙作者杜阿特·巴波萨(Duarte Barbosa)描述的更为详细：“国王要求将肉桂砍成小树枝，而且每年只能在固定的几个月里采集肉桂。国王亲自将肉桂卖给来斯里兰卡做生意的人，因为其

他任何人无权出售。”国王还专门在科伦坡设立了一个仓库来存放肉桂。

在白图泰描写斯里兰卡肉桂的时候,另一个14世纪的阿拉伯作家详细描述了东南亚的肉桂和桂树。

占婆岛(champa)长宽均为1,600英里左右。这里出产上等的沉香木和其他各种香料,包括桂树、可可树和肉桂树。桂树的果子很像李子果,只是成熟期没有李子树长。在花期人们趁花儿还没有开放就剪下来放到油中将香味浸泡出来:这就是所谓的“桂花油”。当花儿开败落下来之后,花香也就没有了。没有比桂花更香的了;桂花油可以使人精神振奋还可以平和血液。桂花精也是人们常用的东西。

碰巧的是,在这个沉香木比桂花还出名的占婆<sup>[18]</sup>其实并不是一个岛屿。它是中世纪穆斯林占婆国,在现在的越南南部。到此为止肉桂树和桂树神秘的地理位置还是没有被揭开。

还是在同一时期,远在英格兰,约翰·鲁塞尔是第一批早期引导读者辨别肉桂树和桂树的作家之一。他将后者称为canelle——这也是当代法语中对桂树的称呼。

选出的肉桂片外形上要轻薄、坚硬易碎、颜色鲜亮;同时味道鲜美、又辣又甜,这才是质量最好的。无论烹调还是入药,白桂皮都不是太好的原料。真正的肉桂生性辛辣、干熬。

现在,英国和美国作家仍然这样来区别肉桂树和桂

树。但是一般香料买主现在很少能见到如此奢侈的产品了。

## 紫 桂

在谈论各种不同种类的肉桂的时候，我们必须提到一种现在非常难以理解的香料作物，这种作物所产的香料曾经在距离它的原产地千里之外的地方大受欢迎，它就是柴桂(*Cinnamomum tamala*)的叶子(印度英语中称之为tejpat)，该树叶现在仍然受亚洲南部人们的喜爱，罗马诗人把它们称为*malobathrum*。和肉桂略做比较，我们就可以准确地得出柴桂的产地。

每年在中国(东南部)边境都会出现一些身材矮小、相貌平平的人，他们就是塞萨特(*Sesatae*)人，他们携妻带子以及成包的像绿树叶垫子一样的东西，他们在中国边境某处安顿下来后，就在这里一连几天举行一种节日。之后，他们就将这些垫子扔掉然后返回内地的家里。那些懂得他们习俗的人就在这个特殊时刻去此地收集这些树叶，抽出其中纤维缠成一个球形，和从芦苇中抽出的纤维缠在一起。总共可以分为三个等级：大树叶缠成大球；中等树叶缠成中等的球；小树叶缠成小球。这也是我们柴桂最初分的三个等级。接下来这些人就将它们带回印度。

由于该地区风暴强烈，酷寒难耐，地形复杂，再加上一些传说中的神的魔力，所以我们至今没有发现该地区远处还有什么东西。

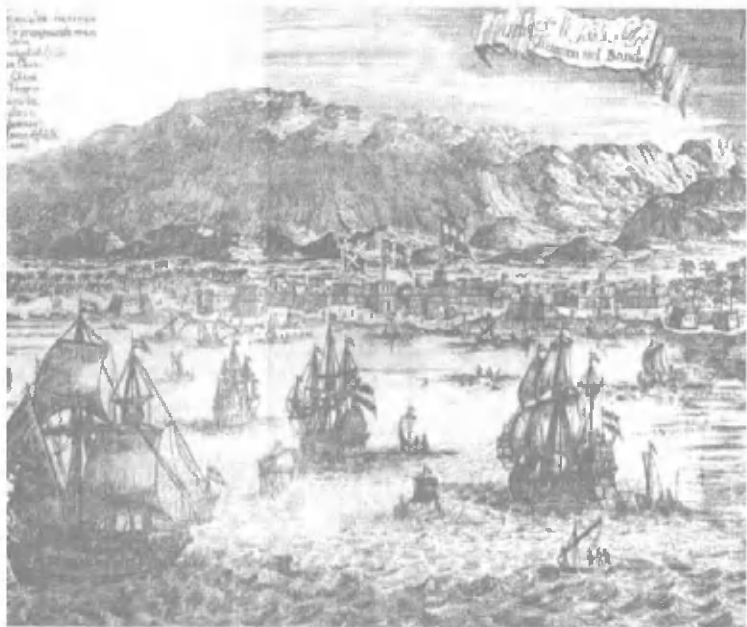
这些细致的描述出自一个极不寻常的希腊作家，我们还从未发现他说过不真实的话，也从未见过他说过言过其实的话。这个匿名商人（可以肯定他曾经商）在公元1世纪用希腊语写了一部书《印度洋航行手册》（*Periplus Maris Erythraei*），在这本书的后面他提到了他所了解的最远方的贸易网络，正是通过这个网络，桂叶或者叫柴桂叶被运到了恒河河口的一座港口，它是从四川山区或者云南西北部经过艰难的长途跋涉后抵达这里的。

对于罗马人来说叙利亚柴桂是一种昂贵的香料，可以浸泡在香水油中，传统上用来描眉、染发。由于它曾经由叙利亚到过地中海，可能也因此被称为叙利亚柴桂。真正知道它产自一个更远的地方的人并不多。直到近代，人们才发现——这个令人迷惑不解的名字实际上来源于梵文 *tamalapattra*，意思是“黑树叶”。这是一种对柴桂叶（*tejpat*）的称呼，尽管它不是这个词的本义。加西亚·德·奥塔像往常一样又一次正确地断定了 *malabathron* 和 *tejpat* 的关系。

很显然，埃及人将柴桂叶制成油用于香水。普林尼给每磅定价为60第纳尔。罗马人也认识这种干树叶并经常在敬神祭祀、医药和食品中用到它，通常简称“树叶”或全称“印度树叶”。罗马一本食谱《阿皮修斯》中多次提到柴桂叶或油；它还是制作“牡蛎扇贝孜然芹酱”的一种原料：胡椒粉、独活草、欧芹、干薄荷、月桂树叶、柴桂油、大量的孜然芹、蜜、醋和鱼酱；或胡椒粉、独活草、欧芹、干薄荷、大量的孜然芹、蜜、醋和鱼酱。

## 两条古代香料路线

历史上的东西方香料和其他贵重产品要经过两条路



▲ “一支庞大的舰队……”(详见《胡椒王国》中“香料和欧洲的统治”节)。停泊在阿巴斯港(Bandar Abbas)的波斯船队。选自英格伯特·卡伯佛《异国香料的五种研究》。(1712年)

线来实现贸易往来:印度洋航线和丝绸之路。

我们已经了解了一些经由印度洋来进行贸易的早期香料。而生姜则是产于中国南方然后移植到了马来群岛,并由马来群岛传播到东非的,在公元前1世纪的时候就出现在地中海地区了;肉桂和桂皮也已经由远东传到了西方;这些香味浓郁、价格不菲的香料最迟也是在公元前7世纪的时候传到地中海地区的。

我们可以了解印度洋航线上发生的一些主要历史



事件。

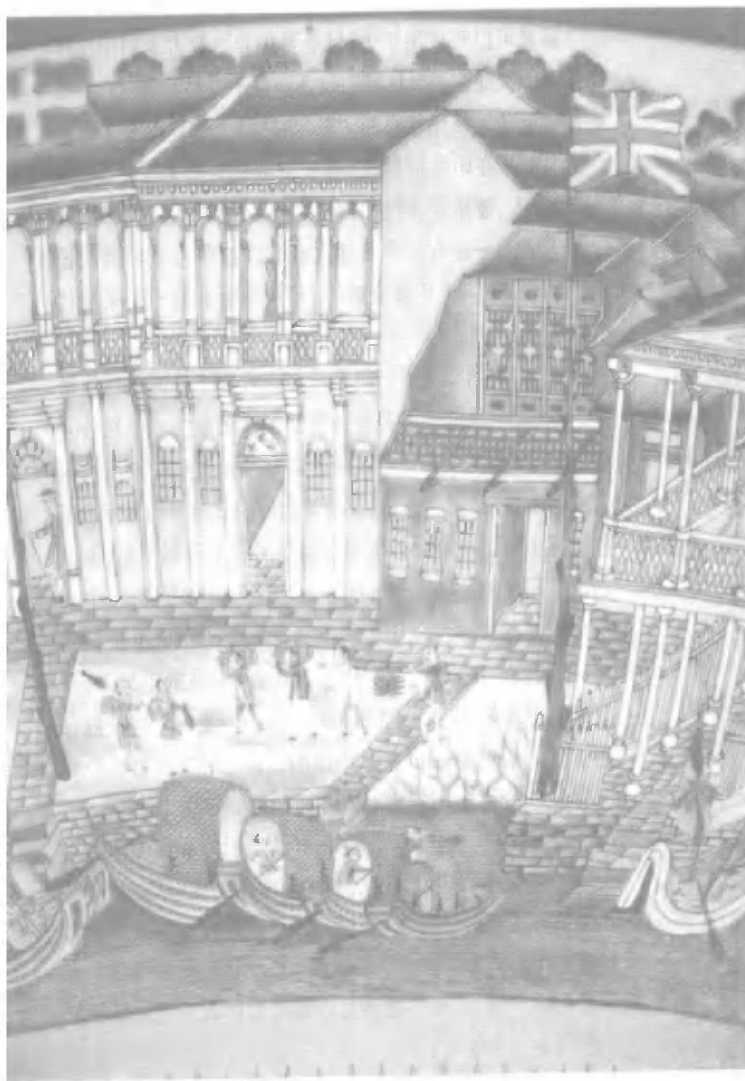
公元前100年前，一个希腊海员——西帕留斯(Hippalus)——发现在合适的季节，人们可以凭借稳定的季风自由往来于各个海滨之间而不必靠岸泊船。很可能阿拉伯和印度海员们早就已经知道这个办法了，但对于印度和埃及托勒密王朝以及后来的罗马人之间的贸易来说，这是向前迈出的关键一步。有了这个伟大发现后，写于公元前1世纪的《印度洋航行手册》就可以告诉海员们什么时候从埃及出发可以安全抵达印度目的地，以及应该在哪个月必须返航。

或许在7世纪定居在马达加斯加岛上的一些说南岛语言的水手不仅留下了他们的语言而且还留下了他们典型的“双舷船”作为他们在这个岛上存在的证据。人们认为他们早就对马六甲海峡和东非之间的海岸情况了如指掌了，而且早南岛人的定居点也已经被认定了——在印度南部和波斯湾地区。

大约在公元750年中国一个僧侣发现：“在广州河面上停泊着无数的隶属新度、波斯和马来大船。”<sup>[19]</sup>

在14世纪末的一名流亡的苏门达腊军阀在马来半岛海岸建立了马六甲港。选址非常有经验：在将苏门达拉和半岛分割的马六甲海峡最窄处。印度洋和中国南海之间的海路正通过这里，因此马六甲的主人就有机会控制这条海路并分取该得的利润——这个特权现在被南部不远的新加坡得到了。

在1497—1498年，达·伽玛成功地开辟了环非洲南部的一条海洋路线（而在此之前迦太基王子汉诺和希腊冒险家欧多克斯却都失败了），从此使得欧洲和印度洋海路可以直接进行贸易交流。不到20年后，葡萄牙人占领了马六



▲广州码头和外商仓库。证明4世纪中国南部港口有海外团体，当时波斯人已经开始在那里种植茉莉了。  
该图选自中国18世纪搪瓷碗图案。

甲。

虽然可以写成编年史，但是要想弄清楚古老的印度洋航线第一次通航的具体日期确是一件不容易的事。它的历史基本上是无秩序状态的。甚至在肉桂、生姜以及芝麻这些主要产品在印度和东非传播的时候也是毫无秩序。中国人、马来人、波斯人、阿拉伯人、埃及人、希腊人、犹太人、亚美尼亚人——还有许多其他人都有在这些水域经商的记录，而且如果一个团体衰败了，很快就会有另一个来替代它。

达·伽玛的探险航行只是众多由政府支持的航行中最著名的一个，他的探险开辟并控制了这条航线。早在公元前2世纪很多商人和译员就带着黄金和丝绸从中国出发向南求购珍珠、绿玉、宝石以及南海周围的其他奇珍异宝。在此过程中他们从一个外国商船换到另一个外国商船，据说到达了印度的黄支国(Kancipura)。在另一个方向，一个来自印度支那的外国使团带着象牙、犀牛角和龟甲于公元166年来到中国皇宫，他们声称是代表“大秦的安教”——罗马皇帝安东尼·庇护(Antoninus Pius)。第一个阿拉伯官方使团是在公元651年抵达中国的，这一时间和另一个方向的南岛人定居马达加斯加岛的时间差不多。

毋庸置疑，航海活动对水手和商人们的努力也做出了丰厚的回报。就在人们定居马达加斯加不久(这一时期也正是很多国家开始印度洋航行之即)，阿拉伯地理学家胡尔达兹比赫列举了很多主要商品。虽然他并没有确认这些商品的原产地，但他的描述足以说明为什么人们总要年复一年地走这条航线。

*现在谈谈大洋东部的产品。中国出产白色丝绸，彩*

色丝绸，绸缎，麝香，沉香木，鞍木(saddles)，貂皮，瓷器，肉桂和高度姜。印度出产各种沉香木，檀香木，樟脑，樟脑水，豆蔻，丁香，小豆蔻，草澄茄，椰子，印度棉(vegetable cloth)，天鹅绒棉布和大象。斯里兰卡出产各种红宝石和其他类似的宝石。喀拉拉出产胡椒。南方各岛出产苏木。信德省出产广木香、白藤和竹子。

这种旅行相当危险。正如普林尼所说的“很多人丧生”。波斯海员布祖尔·伊本·沙林雅尔<sup>[20]</sup>在他的手稿《印度故事集》(The Marvels of India)中列举了很多航海中遇到的灾难事故——远航的船或就在接近港口时却连同全船的人一起沉没了；船触礁或者被鲸鱼角扎漏了；全船遇难只有一人生还；以及历尽艰辛购得的整船货物却因为要让船减轻重量以便漂浮在水上而被迫扔到海里。

然而，除了海洋航行之外还有一种选择。科斯玛斯认为如果不走印度洋海域而改走伊朗陆路，那么去中国的行程可以缩短一半。他说：“这就是为什么伊朗有如此多的丝绸。”正如他所暗示的，通往中国的这条陆路好几个世纪以来就被用来出口中国丝绸，我们称之为“丝绸之路”。

和印度洋海路一样，丝绸之路在很大程度上也是处于一种无秩序状态：很多货物从一端(不论东方还是西方)几经倒手到达另一端时，它的原产地在运输过程中都日渐模糊进而被人遗忘了。但我们可以确认丝绸之路开通以及引起人们注意的时间。这是一位勇敢顽强的中国将军张骞的功绩。在皇帝的要求下，张骞在公元前139年从中国都城向西北开始出使西域。他的目的地是一个叫印度斯泰基(大月氏)的国家，他要和他们结盟对付共同的危险敌人——匈奴。他离开的时间几乎和奥德修斯一样长。越过戈壁滩

后，他被匈奴人抓获囚禁了起来，后来在匈奴结婚生子。十年后，趁对方疏于监视，他带着家眷成功出逃，又开始了他的使命。最后他到了印度斯泰基国（现在的塔吉克斯坦），考察了这儿的大都市撒马尔罕和它的市场。他在那里整整呆了一年，详细询问了西亚的地理和贸易。回程路上他又被匈奴扣留，最后他在公元（前）126年趁匈奴国王暴死，全国暂时处于骚乱之机又一次逃脱。

回国后，张骞受到了皇帝的表彰，提升为宫廷顾问。没错，虽然经过他13年的努力，中国和印度斯泰基国缔结同盟的计划没有实现：“最后他们对于他的提议不感兴趣，他们认为和中国的距离太远，没有结盟的必要”。但他却和一些中国人以前从不知道的中亚主要国家建立了最初的交往。不久，匈奴人从中国边境撤走。公元（前）123年张骞再次出使西域，沿我们所说的“丝绸之路”和很多国家建立了长期的联系和外交协议。

从世界历史来看，张骞出使西域真是让人敬畏。尽管第一次出使时遇到了那么多可怕的困难，可后来中国的使团、商人甚至包括僧侣也经常沿着他开辟的这条艰难的路线到达中亚的一些城市。

回国后张骞立即向国内介绍了他学到的葡萄栽培和酿酒技术。而中国特产——当时伊朗以及一些西方国家并不了解的丝绸——也很快成为常见的贸易产品，尽管人们对它的制作工艺一连好几个世纪都守口如瓶，秘而不宣。

后来的中国佛教徒玄奘就是这些徒步穿越丝绸之路的僧侣之一。他于公元630年从丝绸之路去印度。十年后带回来近657卷佛教经书。他们经历的困难中有300英里（合480千米）的“沙河”，在这里人们看不到飞鸟，也看不到走兽；没有水，更没有牧场；晚上到处闪烁着鬼火，白天看到

的只是一望无际的荒原。玄奘本来带着单纯的宗教目的，但是他的印度摩揭陀国之行却标志着香料史上重要的外交手段的开通。

丝绸之路不是第一条也不是惟一一条中国和西方进行交往的通道。在到达撒马尔罕后，张骞报告说他“在这里看到了中国的邛竹和蜀锦，当我问他们是从哪儿买来的时候，他们回答：‘我们的商人从印度市场上买的’。”显然，他们是经由云南和缅甸北部从中国运到印度的。这条非官方通道，虽然不知道有多久的历史，却一直到现在还开着——尽管有时候也遇到过麻烦。

丝绸之路上的交易货物不仅仅是丝绸。但是骆驼队要走上好几个月，所以只有非常贵重的产品才能支付这么庞大的运输费用。因此正是这条路线的开通使很多地方香料逐渐走向了世界市场，这其中就包括大黄、甘草和麝香。

## 麝 香

1590年一位不知名的葡萄牙人写道：

*中国出产丰富的香料作物。尤其是肉桂——尽管这种肉桂和塞隆肉桂还不一样；再就是麝香，这儿的麝香是首屈一指的。麝香是根据一种像海狸一样的动物命名的。它的生殖系统淤伤腐烂后就会产生一种特别的香味，葡萄牙人非常喜欢这种气味，他们向印度和日本出口了大量这种香料。*

早期的希腊和罗马人不认识麝香。它是在圣杰罗姆（大约在公元400年左右）时期传入罗马帝国的。杰罗姆是

第一个谈到麝香的西方人，他认为这种香料和其他强烈的香水一样“适合情人间和享乐主义者使用”。不用说这种说法遭到教徒的反对。虽然一些麝香是经由印度洋航线进口的，但罗马人还是渐渐意识到最好的麝香产自西藏(西蒙·塞特(Simeon Seth)说“在花刺子模国之东，一座叫西藏的城市”)。科斯玛斯在6世纪从他的印度贸易航行中就已经对麝香有所了解。他知道要想得到麝香就得杀死麝鹿。他甚至在狩猎者的同意下给麝鹿画过一幅画。

连科斯玛斯也不能确定麝鹿生活在什么地方，很多当时以及后来的西方人就更不清楚这种香料的原产地了。本·琼生(1572—1637)的一出戏剧中谈及到了香水，其中一个角色这样说道：“约夫，要想讨另一个人的欢心得需要多少麝香虫呀！可是那些浑身散发麝香味的人自己却丝毫意识不到这一点。”他所说的麝香虫是一种具有麝香味的昆虫——但却无法和真正的麝鹿产的麝香相提并论。

科斯玛斯之后的阿拉伯作家们已经可以更为详细地描述这种贸易了。9世纪后期的雅库比(Ya'qubi)这样写道：“最好的麝香产于西藏，其次是粟特(Sogdiana)产的，然后就是中国麝香。最好的中国麝香来自一个贸易港口城市广府，很多穆斯林商船都到这儿来购买麝香。”阿拉伯商人通常从两个地方购买麝香——一个是从撒马尔罕，再就是从中国各个港口。换句话说，就是从丝绸之路的两端。12世纪的阿布·法兹尔·佳珙(Abul Fazl Ja'far)有更详细的描述。

*在所有的药品中，麝香最容易掺假被伪造。如果是瓶装的，一定要核实标签是你信任的商人的；然后开启确认颜色是鲜红的，香味浓郁好闻；然后尝一下：味道应该略微苦涩一些，而不是非常苦。如果是在麝香膏*

中，则要在打开之前先检查一下它的外部。有人往里面添加铅和铁，有人取出麝香后掺入胡桃来代替真麝香：不过这样的假麝香味道难闻，人们可以判断出真伪来。受潮或光照后的麝香会变质：因此往往被装在用蜡密封的容器中。

《大不列颠百科全书》上说：“（麝香）颜色深紫，干燥，光滑而且摸上去有油腻的感觉。一格令麝香就可以使百万立方英尺的空气中充满香味而且丝毫感觉不到它量的减少。它的香味不仅穿透力强而比任何其他香料的味道更持久。”

因为它的药效明显，所以早期的医生在开药方的时候经常用到它。“它属于三度干热。”10世纪波斯药理学家姆瓦非科·伊本·阿里提醒人们说，“会造成发热性头疼，因此它对于治疗头部寒冷很有效。它可以增强心脏和身体功能，而且和蕃红花、樟脑一同使用的时候，能缓解因寒冷和心情不好造成的头疼。”但是除了可以入药，麝香还一直被用来制作香水。在中世纪柬埔寨，尽管服装已经被最大限度地使用，可是涂抹香水依然很流行。周达观和其他商人们经常在空闲时到河边看别人裸泳。他这样写道：“男人和女人们都抹着麝香、檀香以及其他香水。”<sup>[21]</sup>

14世纪中国的艺术家倪瓒在他写的一部有关甜点的烹饪书中提到过麝香——当然用量不是很大：“填塞莲藕。用真正上等的淀粉，加上蜂蜜和麝香然后塞入莲藕的孔中，从大的一端往里倒。用油纸包扎好。烹蒸、切片、趁热端上桌。”<sup>[22]</sup>

麝香的主要用途还是制作香水。不仅是因为它固有的香味而且还因为它作为合成香料的一种成分可以使其他



香料的味道更强烈持久。

## 非洲贸易中的香料

为了做好穿越印度洋的准备，葡萄牙人一直在西非海岸不停地探索着，而同时他们（以及后来的英国人）却发现这里能廉价地买到很多在欧洲价格昂贵或者难得一见的香料。

在此之前几内亚的各种胡椒产地鲜为人知：阿善提（Ashanti）胡椒或者叫非洲毕澄茄——现在就生长在加纳；还有贝宁胡椒——产地是尼日利亚南部的贝宁古国。这些胡椒在16世纪末的欧洲达到了鼎盛时期。1553年安东尼奥·品特多（Antonio Pinteado）率领的英国人第一次在几内亚沿岸航行的目的就是想找到贝宁胡椒。这次航行结果成为了一种灾难。船长和他们的葡萄牙向导经常吵个不停，后来都生病死去；剩下的船员发生哗变，没等那些还在贝宁城为买胡椒而讨价还价的商人们就返航回家了。这群不幸的商人们的最终命运至今无人知晓。40年后，欧洲开始出现了贝宁胡椒，但是这种胡椒并没有把印度胡椒排挤出市场。

相对而言，有着美丽动听的名字的“天堂谷物”却已经为人们所熟知了：我们在《浪漫的玫瑰》中的果园中读到过有关它们的描述。它们全都是小豆蔻属的香料，在中世纪的西方名气很大，以至于那些耗费巨资穿越撒哈拉沙漠的骆驼队完全得到了回报。约翰·鲁塞尔在15世纪从医学分类的角度写道：“天堂谷物：有的属热，有的属凉。”理查德·伊顿（Richard Eden）——一位16世纪经验丰富的英国水手（参与过那次贝宁航行以及第二年的另一次航行）——发

现海员们在几内亚沿岸(现在的利比里亚)可以买到这些令人垂涎欲滴的天堂谷物。他写到了一条“伟大的塞斯(Cess)河,海员们将满载着他们国家的谷物停靠在这里换取他们想要的货物。他们带来的是一种属热的果实,像无花果一样生长在树上。因为无花果有很多小种籽,所以这里提到的这种果实也有很多细小谷粒散落在里面,每边中间各有一个小孔。这种香料多在气候寒冷的国家使用。”第二次航行时,他看到的更多:“它们能够长到1.5到2英尺,采集起来就像血一样红。这些谷物被统称为“天堂谷物(Phisicions Grana Paradisi)。”

---

[1]白图泰(1304?—1378年?),中世纪摩洛哥旅行家,游历足迹遍及欧亚大陆,在马可波罗之后到过中国,著有《伊本·白图泰游记》,是研究印度、中亚、西亚、非洲等地的历史、民族、宗教、民俗的名著。

[2]《阿皮修斯》(Apicius),即《论烹饪》(De Arte Caquinaria)。作者为公元1世纪罗马人Gavius Apicius,据称为世界第一部烹饪著作。

[3]《南方草木状》是我国古代一部植物专著,作者为晋代嵇含。全书三卷,上卷草类29种,中卷木类28种,下卷果类17种和竹类6种,总共记载各种植物80种。主要记述我国古代岭南地区的植物,文笔典雅而逼真,所记植物名称,多数至今仍在沿用,享有“世界最早的植物志”之誉。

[4]埃拉托色尼(公元前276—公元前194年?),古希腊天文学家、数学家及诗人,首次测量出地球周长和黄道赤道的交角。

[5]《阇罗迦集》,印度古代医学经典,成书于公元1世纪,与《妙闻集》(Susruta-samhita)及8世纪的《八心集》(Astangahrdaya-samhita)并称阿输吠陀(印度医学)的“三位长老”,至今仍是当代印度阿输吠陀正规教育所采用的主要教科书。

[6]宋人王灼《糖霜谱》记载:“唐大历间有僧号邹和尚者”传授制造“糖霜”之法,传说为骑狮子的文殊化身。“邹和尚”可能就是印度来的僧人。

[7]《摩诃波罗多》,印度古代两大叙事诗之一,约为公元前7世纪至前4世纪的作品,叙诸神及英雄的故事。

[8]《弥兰王问经》，系汇集希腊弥兰王与佛教论师那先比丘之问答而编成之佛典。采用对话的方式，详述公元前2世纪后半统治西北印度的希腊国王弥兰王与佛教论师那先长老对于佛教教理的问答，以及弥兰王舍王位出家、证阿罗汉之始末。为南传佛教之藏外圣典，颇受尊重。

[9]《罗摩衍那》，印度两大叙事诗之一，作者传为蚊姬。

[10]悉达(Sita)，意译为“犁沟”。《罗摩衍那》中的女主人公，被印度教神化，成为罗摩派的崇拜对象。在“梨俱吠陀”中被奉为农业女神而祈祷。因意为“犁沟”，所以相传她的母史诗素是大地，父亲在耕地时发现了她，收她为养女。

[11]提革拉-帕拉萨三世(?—公元前727年)，古亚述国王，曾征服叙利亚、巴勒斯坦等地，疆域囊括两河流域广大地区。

[12]阿加塔尔齐德斯(Agatharchides，约公元前190—公元前105年)，出生于希腊的克利德城(Cnide)，但他的科学活动是在亚历山大城进行的。他的代表作是一部题为《红海》的描述地理学著作。该书共五卷，现只留存下第一卷和第五卷的一些主要段落。

[13]马提雅尔(公元40—104年)，古罗马诗人，著有警句诗一千五百余篇，常为后人引用模仿，为警句诗人之祖。

[14]引自段成式《酉阳杂俎》。

[15]语出《以西结》27章，原文如下：

犹大和以色列地都与你通商；他们用米国的麦子、饼、蜜、油和乳香来换取你的商品。大马士革人因你产品很多，又因你各样丰富的财物，就用黑木酒和白羊毛来与你交易，或但人用乌萨出的酒来换取你的货物；他们用锻铁、桂皮和菖蒲，来交换你的商品。底但人用马鞭毯子来与你交易。阿拉伯人和基达所有的领袖都作你通商的顾客；他们用羊羔、绵羊和山羊，来与你交易。

示巴和拉玛的商人都与你交易；他们用各样上等的香料，各种宝石和黄金，来换取你的货物。哈兰人、干尼人、伊甸人、示巴的商人、亚述人和基抹人，都与你交易。

[16]驷国，缅甸古称。

[17]米撒儿(Abu Dulaf Mis'ar bin al-Mahallil)，10世纪时大食诗人，曾作为阿拉伯萨曼王朝艾米尔纳斯尔(Nasr bin Ahmad)的使者从布哈拉(不花剌)出发东行中国，求聘中国国王哈凌本沙乞儿(Kalim ibn as Sakhir)的公主，撰有《米撒儿行纪》。原文佚佚。

[18]占婆(champa)，东南亚的古国之一，与扶南(funan，今柬埔寨)一样是

最早有史可考的国家。领土的范围大概在现在越南的中南部。

[19]指鉴真大师。

[20]沙林雅尔(912—1009年),著有《印度故事集》(957年),主要内容为水手在印度洋的冒险经历。

[21]引自《真腊风土记》。作者周达观,温州人,自号草庭逸民,著有《真腊风土记》。书中介绍了真腊国(柬埔寨古称)的名称演变,访问经过,真腊的城郭、宫室、山川、村落、物产、宗教、文化、风俗、生产、贸易、交通、生活等,是现存最早全面介绍柬埔寨吴哥时期情况的专著。

[22]倪瓒,元代著名画家,字元镇,号云林,无锡人。除书画作品外,还著有《云林堂饮食制度集》。书中汇集饮食五十多种,都以菜品命题,逐条而记,除记述原料、配料外,都说明烹饪方法,真实反映了元代无锡一带的饮食文化。

# 香料岛



……商人们从德那第岛和泰德岛带来了这些香料药剂。

——弥尔顿《失乐园》

## 德那第岛和泰德岛

回顾了最远古的香料路线和他们一些最令人叹为观止的产品之后，我们现在来更系统地探索香料世界。自然我们要从到东方的交汇处谈起，因为正是从那里，糖和姜第一次由地方食物变成全世界都喜欢的美食。

当太平洋中南诸岛岛民开始移民时，马来群岛并不是没有居民。少许土著黑人像今天一样在偏僻的高地上过着狩猎和采集生活。大概三千年以前，当太平洋中南诸岛的

移民们到达马六甲时——他们很可能第一次发现自己面临当地已有的海岸文化的激烈竞争。我们这样讲是因为德那第岛和泰德岛以及哈马黑拉岛(Halmahera)周边地区的居民说“巴布亚”语,而不是中南诸岛语言,很可能他们在移民前就一直说这种语言。总之两个岛的居民以一种独特的方式维系着他们自己的语言和文化,即便是在中南诸岛语言冲击的情况下也是如此。他们肯定已经极其适应环境并且对地区经济有着决定性的影响,从而用这种方式来对抗要求变革的强大外力。

只能有一种解释:德那第岛和泰德岛的丁香至少在周围的地区已经有了需求。丁香的种植者以及经验老练的海员已经变得非常富有,因为他们满足了这种需求。他们是早期贸易网络的中枢,可是丁香传播到其他地区则是很久以后的事了。

## 丁香

对于丁香的<sup>历史</sup>,我们可以给出一个相当确切的日期(因为罗马、中国和印度有关丁香的文献是大体相似的):正好是两千年前的

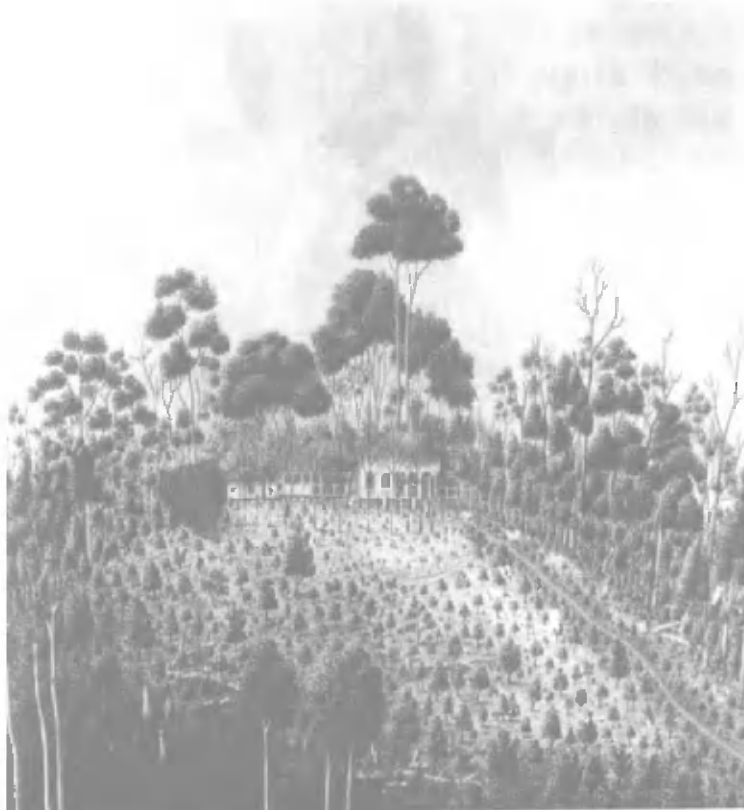


◀这就是几乎可  
说无旁故事的丁  
香。选自G.E.拉  
翰姆的《安汶  
岛草药》(1741—  
1750年)。

基督时期。从那时起,远方国度的文献中就已经向我们提到过什么是丁香、以及为什么人们需要它。印度的一本文献资料《闍罗迦集》中说:“谁要想使口气清新就必须口含豆蔻和丁香。”而中国2世纪的一本文献上也是这样说的。还有一本印度文献推荐用了丁香治疗咳嗽、打嗝、呕吐以及嘴巴咽喉上火。

马尔伯勒堡(明古鲁,苏门答腊)总督詹姆斯·斯塔姆佛德·拉夫斯爵士的住宅。其中新栽的丁香树生长茂盛。▼

很明显在公元1世纪罗马人就已经认识了丁香。普林尼把它们描述成“像胡椒一样的谷物,只是更大一些更脆一些。他们说它长在印度的莲花树上。因为它的芬芳气味而被运到这儿。”在公元6世纪,科斯玛斯认为丁香属于遥远东方的某个国度,在斯里兰卡的市场上有售。此前或此



后，除了有些文献提到过把丁香用于饭菜以及用药之外，罗马帝国再没有任何作家发现过有关丁香的更多信息。公元5世纪希腊医师保罗(Paul of Aegina)<sup>[1]</sup>写道：“有一种黑色的厚如手指的草本植物，其花的特点是浓香、酸、微苦，辛辣，属三度干枯，食用鲜美，可入药。”

对于早期的中国人、印度人、希腊人及罗马人来说，丁香是一种很神秘的东西，一是因为它遥远的原产地，再就是它的形状，对此保罗曾经试图描绘。中国人通常称丁香为“指甲香料”、“鸡舌香料”，很多其他语言中也多次把丁香比做“指甲”，例如法语中就把它叫做“丁香的指甲”，而这就是英语中丁香的本意。

在7世纪的中国，一名官方的药理学家苏敬(Su Gong)<sup>[2]</sup>曾明确建议朝臣们在向君王上奏时要口含丁香来避免最轻微口腔异味。早期中国人认为丁香源于越南，从越南传到广州，然后从广州传到北京。4世纪的嵇含曾把丁香当做印度支那的典型物种——沉香木树；苏敬也认为它们来自安南。10世纪的中国四川医师兼诗人李珣<sup>[3]</sup>把丁香溯源到“东海”，描绘的地点虽然有点含糊但来自海外却非常明确。

尽管阿拉伯人足迹遍布印度洋，可是他们的学者却一直都不清楚丁香的产地。大约在公元1000年，易卜拉辛·伊本·瓦西夫沙(Ibrahim ibn Wasif-Shah)进行了一个大胆的尝试，他给这种极具异国情调的东西划定了一个地理区域。他说：

*印度附近的岛屿上有个丁香谷。商人和海员们从来都没去过也从未看见过盛产丁香的这种树：他们说它们的果实是妖魔出售的。海员们到达岛屿之后，把货物放在海边，然后回到船上去。第二天早晨，他们就会*



发现每件货物旁边都放有一些丁香。

有个人说他曾探询过这个岛。他看到人们穿着黄颜色的衣服，没有胡须，长头发，女人装扮，但是当他走近时他们就藏了起来。等了一会儿，商人们陆续又回到他们放货物的岸边，但是这一次他们没有发现丁香，他们意识到是因为有人看到了岛上的人。几年过后这些商人再次来到岛上，交易情况又和以前一样了。

据说新鲜的丁香非常好吃。岛民们以此为食不生痼而且长生不老。还有人说他们穿着树叶做的衣服，生长这种树叶的树只生长在这个岛上，不为外人所知。

这是文明发轫初期发生的众多故事中的一个，也就是研究钱币的历史学家所说的一种特殊形式的贸易——“沉默交换(silent barter)”。我们曾听到过一个类似的故事，是解释如何从中国西南部的山区获得桂皮树叶或柴桂叶的。还有一个有关在南阿拉伯的太阳庙低价购买薰香和没药的故事(第七章“天佑阿拉伯”一节)。易卜拉辛也注意到一个事实：阿拉伯商人曾到津巴布韦换取黄金。后来尽管地理更加精确，以货物换取丁香的情况依然存在。后代地理学家比鲁尼(Biruni)<sup>[4]</sup>在提到斯里兰卡时也有类似说法。只是和他不同，他认为沉默交换的另一方也是人而不是妖魔。

兰卡这个名字让我想到了一件事，丁香被称做拉旺(lawang)是因为它的产地是拉甲(Langa)。所有海员都认为到这个地方的船都带来古币、布匹、食盐以及其他普通货物作为交换商品。这些货物被商人们放在海边写有自己名字的皮垫子上。然后他们回到船上。第

二天他们就会在皮垫子上发现用于交换的丁香，其数量随着当地收成的好坏而不同；有人认为交换者是妖魔，也有人认为是一些野人。

在早期很多文献中丁香岛有各种各样的名字——却从未被叫做“德那第”或“泰德”。

到12世纪有关和妖魔交换丁香的传说被渐渐淡忘了。尽管中国商人、作家赵汝适(Zhao Rugua)<sup>15</sup>认为爪哇岛也产丁香，但他还是认为丁香同沉香木一样都产于爪哇以东的岛屿上。他和马可波罗都提到过在南印度港口进行的丁香花蕾的交易活动。与他们同一时代的阿拉伯作家伊德里西(Idrisi)<sup>16</sup>认为我们可以找到有关丁香的更早更准确的描述。撒拉哈特(Salahat)大概是爪哇以东的岛屿，或者就是爪哇。

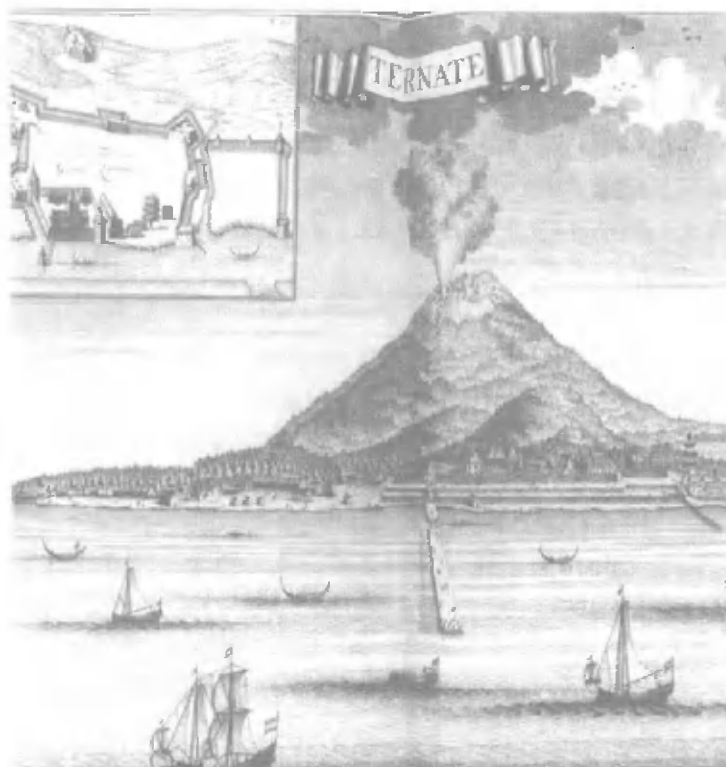
*撒拉哈特岛盛产檀香、甘松和丁香。丁香树的花萼极像椰子树的花萼。叶落后，人们就采集花萼。原始花萼苦涩难看，但人们精心处理以便于运输。人们在空地上将它们晒干然后卖给国外的商人，由商人们将它们带到世界各地。*

这时就已经有了丁香入药的记载，中世纪时它们依然是厨房必备香料。尽管罗马烹饪书籍《阿皮修斯》的所有食谱中没有提及它们，但罗马帝国后期著名的韦尼达瑞斯(Vinidarius)在一本袖珍烹饪书籍却把丁香列为“厨房必备”。他在近乎同时代的服侍高卢歌特国王的希腊医师安西姆斯(Anthimus)所著的饮食手册中找到了证据。安西姆斯在沙锅牛肉以及后来的酱汁野兔中都用到了丁香。

当牛肉煮熟后，向沙锅中加入一杯醋、少许韭菜、薄荷、芹菜和茴香，一小时后加入食醋剂量的一半蜂蜜，也可随你所好添加。炆火烹调，及时搅拌把酱汁和肉调均匀。研磨50单位的干胡椒，半索里达(计量单位)广木香及甘松，一特瑞米司(计量单位)的丁香，加入少许酒在乳香脂陶器中认真研磨，然后放入沙锅搅拌均匀。等到所有香料互相混合并渗透到酱汁中后再从火上取下。要是除了蜂蜜之外，你手头上还有未发酵的葡萄汁或浓缩葡萄汁，你可以选择这三种东西中的任何一种作为糖精。

德纳第岛(印度尼西亚)——丁香岛。远处是正在喷发的火山，岸边停靠荷兰和德纳第当地的船只。左上方是欧洲前沿示意图。选自弗朗西斯科·瓦伦提《东印度的昨天和今天》(1724年)▼

当今全世界大部分丁香被用于印度尼西亚岛屿产的



一种“丁香香烟”(kretek)中,这种烟中的烟草含量近60%,而40%是丁香和其他香料的混合物。在南亚,丁香往往被卷入姜叶中进行咀嚼。在印度丁香是调味品;尽管在英国食谱中丁香是制作苹果派的传统佐料,欧洲居民则更多地把它腌制储存起来。

## 豆蔻及豆蔻香料

在早期伊朗,丁香和豆蔻是帕提亚王国所有“王室香料”中最具异国情调的。这是世界上有关香料最早的书面证据。在后来的文本中这两种香料同样地被相提并论。

这完全正确。豆蔻——豆蔻树(*Myristica fragrans*)上结的一种清香果实——同样产自马来群岛以东的一些岛屿——即阪达(Banda)岛上。它不是一种香料而是三种:真正的豆蔻或干的果核、果核外部深红色的纤维覆盖膜或叫豆蔻皮、以及成熟后收获的整个果实。16世纪加西亚·德·奥塔写道:

*能有幸看到豆蔻树挂满金黄色的成熟果实因爆裂而露出的内部红色的豆蔻皮是一件大饱眼福的经历。这些果实富含糖分,味道鲜美,气味尤其芳香。人们认为它对大脑、神经有益,还能防止子宫紊乱。它被用醋坛子从阪达岛运抵这儿,有的人喜欢就着色拉吃,而大部分人把它做成费钱糖。*

时下在印尼,人们将这种果肉拌上棕榈糖然后晒干制成营养丰富的精美糖果。这种形式曾经在欧洲风靡一时。一位伊丽莎白时期的营养学家就建议学生们在饮食中补

充豆蔻尤其是化学家提供的经过加工过的豆蔻：“如果他们可以得到经由药剂师糖化的豆蔻，那么他们可以随心所欲地经常吃上半磅左右。”很久以前，豆蔻就是以这种形式传到了中国。4世纪的嵇含描述过一种香料像毛笔尖，但有四分之三英寸长，随后又写道，“该树在第二个月份开花，其花色如莲花。第五六月份果实成熟，原味苦涩但加入五香佐料后则变得鲜美。该果实可腌制或晒干。公元203年，东京（在今越南境内）太守就曾向魏武帝晋献过豆蔻蜜饯。

如果这里的“豆蔻”是准确翻译的话（有人不这么认为），那么我们认为此后的豆蔻就不再运往中国了。因为在



一个英国银制  
豆蔻研磨盒。  
(1680年)。▶

8世纪当它们重新出现在中国文献中时它们有了另一个名字,字面意思是“多肉的小豆蔻”。

像丁香一样,很多中国作家错误地认为豆蔻产自印度支那。他们的误解正好证明了豆蔻不是由菲律宾和台湾沿海直接传入,而是经由爪哇和东京运抵中国的。几个世纪以来东京就是中国最南端的一个省,也是很多远南异国产品进入中国的必经之地。13世纪的赵汝适只知道豆蔻源自马来群岛而对于其他的则知之甚少。他在书中写道:多肉的小豆蔻来自爪哇以东的两个岛屿上的荒野部落。树高100英尺以上。其树干、旁枝和树叶相连如同一个大的屋顶足以容纳四五十人。春暖花开的时节人们把它们摘下来晒干——这就是我们所熟知的豆蔻皮。

总之,豆蔻很可能在3、4世纪在中国市场上露过面,但在8世纪又以另一个名字重新出现。西方市场上对豆蔻的最初记载也是在这个时期。

公元1世纪狄奥斯科里曾描述过一种被称作麻克乌(macir)的红色树皮。普林尼也写道,“我不清楚这是什么树的皮,其主要用途就是用蜜熬后可以治疗痢疾”。加西亚·德·奥塔经过调查正确地认为这种树皮不是真正的豆蔻皮;它和普林尼以及其他人所描述的特征完全不同,它产自印度而非远东;而且没有人提到与之有关的豆蔻。不管麻克乌究竟是什么,拉丁和希腊医学文献中经常提到它,直到6世纪被一种红色树皮麻西司取代,后来又出现了一种新香料“麝香果”。至此我们最终有了真正的豆蔻皮和豆蔻。豆蔻出现在希腊文献中是在9世纪,出现在法国文献中是在12世纪,在英国文献中是在14世纪。13世纪巴黎一个人告诉他的妻子说“最好的豆蔻是厚重又难切的那种”。下面是乔叟对陶帕斯(Sir Thopas)爵士骑马经过的豆蔻林的

描述：

那里林林总总的生长这种草药：  
甘草、莨木和大片大片的丁香；  
还有肉豆蔻，既可以用来调制大麦酒；  
无论新酿还是陈酿；  
还能预防虫蛀放衣箱。

乔叟提到过“豆蔻就麦酒”的说法，对于那些不知道这种中古吃法的人来说，现在他们该明白了。最好的麦酒应该是“嫩的”或“有谷味的”——就是说它有大麦的清香气味；也可能是“陈酿”——就是说清澈陈年的烈酒；或是泡沫丰富的淡酒。乔叟所说的“嫩”和“陈酿”意思有点不一样，但它们都是褒义，因为不管真正的麦酒是什么质量，要不是好酒你决不会就着这么昂贵的豆蔻来喝的。

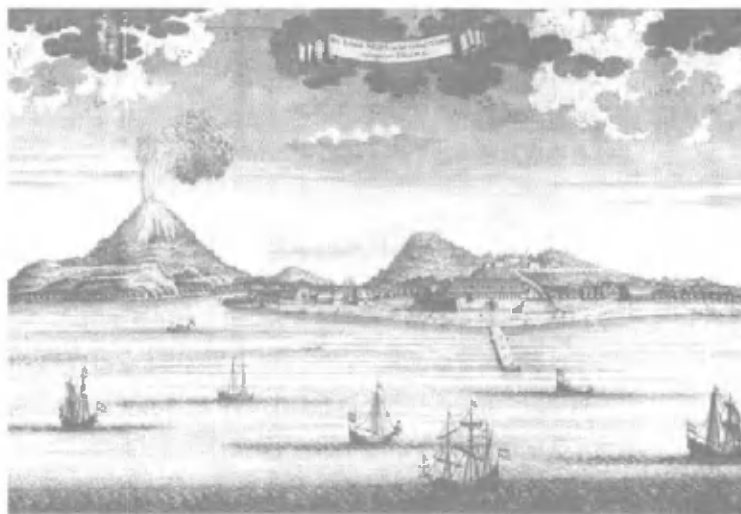
除了可以增加中古麦酒的香味，豆蔻还有很多其他的用处。那些遵从圣·西奥多·司徒第特斯(St Theodore Studites)的拜占廷的希腊教徒被允许往他们传统斋戒宴中的豌豆布丁上撒些豆蔻。中古时期宾亘的修女西德噶德(Hildegard of Bingen)认为豆蔻能够净化人的心灵、使人心情舒畅。乔叟在刚刚提及的文献中也提醒我们把豆蔻当做薰香放入衣橱等的物件中。

因此豆蔻是欧洲探险家迫切想得到的香料之一。我们也知道查卡博士在古巴一封信中所做的一种推测(当时是在1494年哥伦布探险时)：“这儿有一种树，我怀疑它就是结豆蔻的树，但现在它还没有挂果。”其实不然；然而一旦欧洲国家发现真正的豆蔻园时他们会通过激烈竞争来获得对该贸易的垄断地位，而最终垄断局面又被打破(不管

他们是不是心甘情愿的),使得豆蔻充斥市场、价格猛跌。尽管1494年查卡博士的看法是错的,可现在豆蔻已经是格林纳达(Grennada)、呱嗒卢普(Guadaloupe)、马提尼克(Martinique)以及整个西印度群岛的主要经济作物了。

今天真正意义上的豆蔻价格已经远远低于早期价格了。“我希望你能够喜欢豆蔻,”18世纪法国作家波勒(Boileau)的一部小品中热情好客的主人说道,“我们几乎所有的东西都少不了豆蔻。”他说这话已经太晚了;在当时豆蔻已经不是一种昂贵的奢侈品了。拌糖的豆蔻果早已被西方世界遗忘了。今天干豆蔻和豆蔻皮在烹饪中各有所长——对一些人来说豆蔻皮更罕见、更昂贵、更有味;豆蔻则曲高和寡不易与其他香料相调和。英国人把豆蔻当成餐

奈拉岛(印度尼西亚),豆蔻产地,也是英荷竞争之所。选自弗朗西斯科·瓦伦捷*Oud en nieuw Oost-Indien*(1724年)。这个地方在殖民时期还有两个名字“拿骚”和“贝吉卡”,不过都没有流传下来。▼





后甜点；而罗马人却把豆蔻和胡椒粉撒在蛋糕顶部。

## 毕澄茄

“胡椒属毕澄茄”这种东西在欧洲已经鲜为人知了。它是黑胡椒的一族，“一种春天开花、夏天结果的爬蔓植物。开白花，结黑果，装运之前要在阳光下晒干。”13世纪的赵汝适写到：毕澄茄产自爪哇，古时不为人知，在中古欧洲及中国非常受欢迎。

在17、18世纪的欧洲它们几乎被遗忘了，但在19世纪又再次流行起来。于勒和伯乃尔(Yule and Burnell)写道，这是“因为在英国占领下的爪哇期间，我们的医学官员认识到了医学书籍的力量”；马汀戴尔(Martindale)在《药典补录》(Extra pharmacopoeia)中说“毕澄茄汁有利尿作用”；还有人认为毕澄茄汁可以治疗淋病、花柳病，可是实际上它做不到。它的同族灌木卡法胡椒(kava)被认为是太平洋岛屿上的人用作酒精饮料的原料，也属误传。

如今西印度群岛还种植毕澄茄，但不是传统的那种小尖胡椒似的香料。人们更希望得到的是毕澄茄汁，这种东西在香水店及调味品中用途极广。

## 葡萄牙人的探险

13世纪伊斯兰教传入马来群岛，这更拓宽了丁香、豆蔻及其他香料的贸易渠道。泰德岛和德那第岛同其他邻岛都改信伊斯兰教。此后其统治者称作苏丹，在对外贸易和政治生活中更加活跃了。马六甲统治者在15世纪后期改信伊斯兰教。因为和中国皇帝结成了同盟，所以马六甲不担

心周边的其他对手,很快发展成东南亚最大的市场,并成为群岛香料和印度洋船队运输的必经之港口。

比较而言,葡萄牙人的探险造成的后果是深远的,他们1498年的印度之旅吸引了大批的远航者。在他们的探索中香料的产地被不断地向东推进。1509年葡萄牙远征队首先到达马六甲,他们最初的目的是要在这个传奇的贸易港口立足。在那里,这些人挑战人类能力的极限,学会进入未知水域,进而确定了传说中的“香料岛”。后来的佛纳·德·马格哈斯(Fernao de Magalhes),麦哲伦环球航海的队员之一,但结果他没有完成使命,铩羽而归。

两年后葡萄牙人卷土重来,总督兼海军上将阿方索·德·阿尔布克尔克(Alfonso de Albuquerque)<sup>[7]</sup>上台执政,葡萄牙人也开始了他们以马六甲为基地的对马来群岛长达130年的统治。1511年,三艘海船向“香料岛”进发,它们是抵达阪达岛的第一批欧洲船只。在阪达岛他们装载了大量的豆蔻以及丁香从德那第岛和泰德岛满载而归。其中一艘船返航时触礁,船上的冒险家安东尼奥·德·瑟饶(Antonio de Serrao)游上岸当了德那第岛苏丹的第一任部长,同时使葡萄牙和伊斯兰君主之间形成了一个短期同盟。查尔斯·科恩(Charles Corn)在其著作《伊甸园的香料》(Scents of Eden)中写道:“直到今天,马六甲人为了纪念瑟饶的成就都要在重要场合戴葡萄牙式头盔。”

16世纪诗人路易斯·德·贾梅士(Luis de Camoes)<sup>[8]</sup>描述了葡萄牙人在马来群岛的这段短期的辉煌史。在其史诗《瓦斯科·达·伽·玛和他的遗产》(Vasco da Gama and his legacy)的结尾,卡墨斯充分描述了这个富裕的岛屿并多次提到那些一直都是探险家所努力追求的香料,而其他的自然馈赠(如淡紫色的豆蔻鸽)也都出现在了他的文章中。

把你的目光投向这些星罗棋布的东方海岛上，找一下泰德岛和德那第岛(山顶喷火的那两个)，你就会看到那些葡萄牙人用鲜血换取的丁香树。看看阪达岛，整个岛都因为它的果实颜色而变成了明亮的赤褐色；看看那些色彩艳丽的群岛及它们的后代；吃上一口人们献上的新鲜的坚果。再看看婆罗洲，那里还有眼泪——树滴下的眼泪——将这些树的树液凝固、晒干就成了我们所熟知的樟脑，就是它们使得这个岛名声在外。

## 樟 脑

说到樟脑，人们或许只能依稀记得它有一股熏鼻的气味，其他的就一无所知了。其实樟脑也曾是人们所一直抢购的香料之一。

这种香料有两个主要产地。“中国樟脑”或“日本樟脑”产于一种樟脑树(*Cinnamomum camphora*)，但它的质量相对要差，即使在中国原产地它的价格也远不及“芭罗樟脑”或“婆罗洲樟脑”，这种樟脑产于婆罗洲和苏门答腊岛的一种樟脑树上。

这种樟脑的得名是由于它产于苏门答腊岛西部的芭罗城(马可波罗和其他文献也把它称作藩塞)。“从马来亚向左走两天就到了巴勒，”阿拉伯地理学者伊本·胡尔达兹比赫写到，他指的就是芭罗及整个的苏门答腊岛，“其著民有食人习俗。盛产优质樟脑、香蕉、椰子、甘蔗和大米。”在早些时候描述婆罗洲时他也具体描写过这种贸易：



中国樟脑：一种早期插图。选自英格伯特·卡伯佛在亚洲进行科学考察时写的报告《异国香料的五种研究》(1712年)◀

人们在树顶切割小口来获取樟脑。从这些小口中大量的樟脑液流到很多的坛坛罐罐中。顶部完后，人们又在更低的中部切开小口继续抽取。樟脑就是树脂，一旦树脂被抽取完，整个树就没用了，最终干枯至死。

“这些树是在一个临海的山坡被发现的。”布哈拉诗人米撒尔写道。与通常一样，他是正确的。保罗·惠特利(Paul Wheatley)写过一本《海上贸易商品地理记录》(Geographi-

cal notes on some commodities involved in Sung maritime trade)的书,其中把樟脑描绘成“当地盛产,簇生……往往生长在海拔200—1200英尺的干旱地区,尤喜坡脊地带”。

12世纪一个中国作家认为采集樟脑是一个季节性的集体劳动。他说“当婆罗洲人进入山区采樟脑时,动辄数十人,身穿树皮制作的衣服,带足西米。”14世纪的阿拉伯作家戴玛史基引用埃及书商艾哈迈德(Ahmad)的话更加生动形象:人们在树上切开口子之后得赶紧扔掉斧头拼命跑开,担心樟脑液溅到自己脸上造成致命的伤害。有人认为毒蛇经常出没在树的周围,每年只有在很短的一个时期人才可以靠近这些树,也就是在蛇交配的季节,交配过后它们要到海里去纳凉。有关蛇的说法是人们编造的,可采集樟脑的人身穿特制的衣服却是可信的,这可以在J.G.弗雷泽(J.G.Frazer)写的《金枝》一书中的描述得到印证。弗雷泽描述了他和人们一起采樟脑的梦幻经历以及在采摘过程中必须使用的秘密咒语。这一切都是为了把采集者暂时和他们的人类环境相分离,以便使其更接近树的环境。特制的树皮衣服和西米一样都对采集有利(正如马可波罗在描述藩塞时所说的),因为它们都是树的产物。

阿拉伯文献中的故事尽管听起来可能有些荒诞,但有一点是一致的,那就是他们所钟爱的樟脑产自东南亚或更远处的岛屿——甚至水手辛巴达也曾到过樟树岛。这一切都似乎在告诉我们第一批到达阿拉伯和西方的樟脑是婆罗洲樟脑而非产自中国大陆的中国樟脑。那么樟脑到底是在什么时候到了这儿的呢?5世纪保罗医师有一本医学书籍,至少有一个做药膏的罗马手写药方中出现过“樟脑”这个词。其中的“按摩油”处方中有这样一句话“可能的话加入些樟脑”,听起来在当时樟脑是一种很难得的东西。过去

有传闻认为保罗根本不认识樟脑并认为“樟脑”这个词是后人加上去的。这种说法不成立：因为公元前1世纪埃及木乃伊中就已经有了樟脑了。我们知道在公元纪年的前几个世纪里樟脑就已经在印度家喻户晓了。的确，早期的一部故事集《故事海》(Kathasaritsagara)<sup>[9]</sup>，其中就有一个虚构的“樟脑国”，这充分说明了当时樟脑早就已经声名远播了。希腊人和印度人对樟脑的叫法是一样Pali kapura，都是借用南岛语即早期的巴塔克或马来语。

即使在盛产樟脑的中国，芭萝樟脑也是较早进口的昂贵香料，通常被称作“龙脑香料”。在12世纪它不仅是苏门答腊岛的主要产品，同时也是婆罗洲（即我们所俗称的撒拉瓦克地区）北海岸的主要物产。赵汝适为我们描述了中国商船进出该港的手续仪式。

*当船上的人上岸交易之前，要向国王献上中国的美酒佳肴，这是约定俗成的做法，因此当船只去婆罗洲时他们要带上一两个好厨子。船只返航时国王也会杀上一头水牛摆个告别宴，同时根据船上的人所献礼物的价值回赠一些等值的樟脑和棉布。*

在中国医学中樟脑可以治疗眼疾及身体各部位的中风等症状；印度人用它来解毒；对罗马人来说它是做药膏的上等材料。很多传统药典都把樟脑看成“大寒”，这就是为什么我们看到有的宗教圣殿建有姜汁泉和樟脑泉。

我们几乎不把樟脑用作香料，而是用在一种“清风羹”中。把大米、牛奶、樟脑混合成白色乳品，然后经冰镇后在最炎热的夏天盛给一个中国小皇帝敬宗（公元825—827年）吃。人们选择樟脑不仅是因为它的颜色而且因为它的

祛热功效。很多人和中国皇家厨师一样都认为樟脑有这种特性。

很多传统文化中把樟脑当成死亡之味，就是因为它往往被用来保存尸体。我们已经提到过它被用于埃及的木乃伊中，中国和印度文献中也有这种说法，所以苏门答腊的巴塔克国王的尸体也要用樟脑保存到葬礼的那一刻。就是这种把樟脑和死亡连接在一起的说法产生了一个阿拉伯的荒诞的故事“樟脑岛”——一个描述人类相食的吓人故事，它先是流传在公元1000年左右随后又多次被转述。

东印度公司插图。在一个标有1728年的杯子和盘子上。上面的“他们和谐相处”对一个联营贸易公司来说是非常理想的口号。▼

据说岛上住着一个民族，他们先是割下人的头颅，然后在它们里面填充樟脑和其他香料，挂在房上供着。



等到要决定一件大事的时候，他们就拿出一个来冲着它顶礼膜拜并询问他们想知道的事情。据说它能预知人们所筹划的行动结果是好还是坏。

樟脑还可以让人想到很多其他的有意思的事情。喜好樟脑的小皇帝敬宗想出一个射击游戏：用涂有麝香和樟脑香味的纸飞镖投掷他的嫔妃们。对很多其他人来说樟脑有一种令人陶醉的香味。敬宗的前任玄宗（公元712—756年）曾送给他最喜欢的妃子十个樟脑做的护身符——实际是一种王室专有礼物，而她却把其中的几个送给了情人——安禄山。

芭罗樟脑至今仍然是一种极其昂贵的香料，而且只在中国市场上有售。而中国樟脑却多被西方人使用——不是用做食品添加剂，而是用于制药和制作香料。如今樟树生长在印度、马达加斯加、阿根廷、加利福尼亚以及很多其他地方，同时人们也开始制造合成樟脑。

## 苯 胶 香

在9世纪时马来群岛产的另一种不太有名的苯胶香开始投入中国市场随后又进入中东。印度支那、苏门答腊、和爪哇有两种树属安息香树种，苯胶香就是产于这两种树。在树皮上开口就会发现里面是黄色的液体，等液体凝固后内部是乳白色，外部呈棕红色。赵汝适认为“打破后里面呈现乳白色的那种质量最好”。

中世纪，中国市场上的苯胶香取代了由丝绸之路传入的来自伊朗的葛胶“安息香”，并且有了一个新名字“帕提亚香”意思是“具有波斯的香味”。因此苯胶香也被称作“波



斯香”尽管其真正的产地要远得多。这种混乱有助于阿拉伯和波斯商人将廉价的葛胶同昂贵的苯胶香参杂出售来蒙蔽他们的顾客。不管产自何地,人们认为波斯香的气味可以驱鬼或者祛除体内的邪念。

后来,阿拉伯人和欧洲人才听说苯胶香这种东西,开始时它的香味不太稳定。“它可以生热,属于三度干热,”阿拉伯科学家阿威罗伊(Averroes)说,“因此能起到治疗胃部不适等症状;还可以使人吐纳清新,强身健体,而且像我们调查中的其他香料一样能增强性功能。”但是加西亚·德·奥塔怀疑阿威罗伊所说的东西是不是苯胶香。而4世纪的外交家兼旅行家白图泰对它是再熟悉不过的了,他曾看到并且记录过苏门答腊的这种树:“爪哇的香树很矮,不到一人高,它的树枝很像朝鲜蓟,树叶小而薄。香味出自树枝中的汁液。该树多生长在苏门答腊岛的穆斯林地区。”

“到底是谁发现的苯胶香?”加西亚作品中一个爱刨根问底的人问到,“一个意大利人告诉我说它是伟大的亚历山大在中亚的山区发现的,同时他又说它是他的同胞吕多维科(Ludovico di Varthema)在遥远的苏门答腊岛发现的。”

加西亚·德·奥塔往往是对的。苯胶香不可能来自中亚,他说:“如果真是来自中亚,那为什么阿拉伯人和波斯人还要到印度去买它?吕多维科可能是对的,在我们葡萄牙人之前,他可能去过苏门答腊岛,也可能坐船去过其他更远的岛。”吕多维科是对的,加西亚总结说我们确实是从苏门答腊得到的苯胶香,我们叫它苯得薄尼(benjuy de boninas),也就是“菊香”,可是上等品来自泰国,我们称它为苯阿梭(benjuy amendoado),就是“杏香”,因为它看上去像杏仁。阿拉伯人把它叫做璐苯甲维(luban Jawi),意思是

“爪哇香”。葡萄牙语和英语中的“笨”就是从这个阿拉伯短语中转化过去的。

这种树高大美丽，有无数的树枝和一个漂亮的树冠。树干粗壮，密度大，很难切割。有些树生长在马六甲附近潮湿的丛林中。人们把树划开流出的液体就是帕提亚香汁。根部的叶子像柠檬树叶只是没有那么绿。顶部的叶子像柳叶，略宽但没有柳叶长。我花了很多钱才了解到这些信息。当你进入马六甲周围的丛林时，你面对的除了艰难还有危险：因为里面有老虎出没。

早期的中国人用笨胶香来合成香料。仍然以赵汝适的说法为例：“其香味稳定，所以可以同其他香料混合在一起，那些经常带着龙涎香袋或其他易散味香料的人常常这样做。外国人也把它加入到‘按摩油’中。”这种用途出现在本·琼生1600年写的一出戏剧《月亮女神狂欢节》中：

阿莫斐斯：这件外套中的香味浓吗？

出售香水的商贩：您闻一闻，我向您保证这是纯正的笨香，唯一曾让各种挑剔的鼻孔折服的浓厚香味。买后你会希望自己多长几个鼻子来闻这迷人的香味。今天早上我以60克郎卖给了一个绅士同样香味的一件外套。

商贩所说的笨香并不只是笨胶香这一种香料。其中可能包括麝鹿香、麝猫香、琥珀、沉金以及本·琼生所著的拉丁书籍中列举的其他十三种香料，但是正像商贩所说的，“这种香是通过整理分类、精挑细选、集中提炼，最后熬煎

而成。”阿莫斐斯和他的朋友们认为这种香料是“骄奢淫逸之人的宝贝”，因为1600时代的英国人即使是在谈情说爱时也常常互相谈论他们身上所佩带的香料。

源自苏门答腊和爪哇岛的胶苯香至今被用做香料成分。它是修道院香料中的一种成分，能消除黏膜炎。从当代香料的角度看泰国产的暹罗香比苏门答腊香质量要好很多。

## 欧洲人的世纪

在葡萄牙人到达香料岛之前，实际上早有人捷足先登了。意大利的吕多维科要比安东尼奥·德·瑟饶早几年到达马六甲。他认为“阪达岛盛产豆蔻但非常简陋，居民举止粗俗不堪，待客也不热情”。他的这些描述鲜为人知，而追随瑟饶来岛的葡萄牙商人们也不愿意透露他们的商业秘密。所以这个香料岛只是在代表西班牙的航海家麦哲伦在1521年到达该岛之后才被标在欧洲地图上。麦哲伦在菲律宾死后不久，他的船队才到了摩鹿加。

从此开始了欧洲人对丁香和豆蔻长达4个世纪的垄断时期。都铎王朝(Tudor)商人罗伯特·肖恩(Robert Thorne)在葡萄牙和西班牙争论香料岛所有权的时候向亨利八世报告了有关消息，从而激起了英国人对香料的兴趣。他说：“毫无疑问，岛上盛产丁香、豆蔻和桂皮”，以此来敦促英国加入香料竞争的行列。

肖恩有点急功近利了，他的计划没有被采用，但是二十年后英国人开始醒悟了。1579年，佛朗西斯·德雷克(Francis Drake)爵士乘坐金鹿号船环球航行时来到了德那第的豆蔻岛。由于当地苏丹早已厌倦了葡萄牙和西班牙的

腹背夹击，所以热情款待了德雷克爵士。回国时，他的旗舰上装满了马六甲的各种香料。1592年西班牙商船Madre de Dios在达特茅斯拍卖所载货物（包括425吨胡椒，45吨丁香，35吨桂皮，加上胭脂红，豆蔻，苯胶香，麝香和琥珀等在内），共得款500,000英镑。1598—1600年间，理查德·哈克卢特(Richard Hakluyt)<sup>[10]</sup>限量发行了一本书《航海交通原理》以及《罗盘在1600年间给大英帝国带来的重大发现》，里面罗列了大量的文件（出版了的和未出版的）都有，其中包括德雷克的航海日志和肖恩未公布过的秘密资料。1600年12月31日东印度公司成立，名义上是“同东印度进行贸易的伦敦商人公司”。他们的王室特许状宣扬自由贸易，对抗西班牙和葡萄牙对全球的利益独享。1602年该行动开始奏效，东印度公司的舰队第一次来到苏门答腊的阿科岛，甚至占有了丁香的原产地、离阪达岛最远的腾岛。这个萧瑟的偏僻小岛成了英国的第一个海外领地。

腾岛很不错，但是就像早期的葡萄牙人一样，英国人的到来也已经滞后了。荷兰的东印度公司(Vereenigde Oostindische Compagnie)早已控制了群岛的中央地带——大阪达岛和那拉岛——而且多年后他们的后代仍然有很大特权。尽管这个早期的英国殖民地的防御者约翰·乔丹(John Jourdain)和内森黑尔·考特户珀(Nathaniel Courthope)进行了顽强抵抗，荷兰人还是在1621年占领了腾岛。最后经过签署条约英国人获得了一个安慰奖：他们失去了腾岛但是得到了荷兰的属地新阿姆斯特丹——就是现在的纽约。

荷兰人在东印度的势力逐渐膨大。从1606年开始占领阿姆邦岛（距丁香和豆蔻的产地岛都很近）起，他们很快支配了整个群岛——现在的印度尼西亚。到他们最终占领了

腾岛之后，他们更加奠定了垄断丁香和豆蔻市场的地位。他们在1618年占领了雅加达，并且依照古罗马时期曾占领过荷兰的一个部落名称，把雅加达改称巴达维亚那。他们甚至在1641年从葡萄牙人手中夺取了马六甲。还在1667年占领了约翰·乔丹建立的英属商港和鸦片中枢“望加锡(Ujungpandang)港”。

在荷兰人的苛政下，阪达岛的土著居民以及英国居民非死即被驱逐。腾岛是英国人的抗击中心，不幸的是荷兰人杀死了所有的男人，砍掉了所有的豆蔻树。尽管荷兰人不擅长管理豆蔻园，可是大批移民还是源源不断地到其他岛上种植豆蔻。同时也重新在阿姆邦岛种植丁香，但刚到收获期荷兰人就把德那第岛和泰德岛上人们赖以生存的丁香树全部砍掉。殖民者实施残暴的计划经济和大规模地砍伐丁香和豆蔻，根本不管当地的地方经济只希望在欧洲市场获得高额回报，结果当地人要么破产，要么饿死或者起来反抗。

荷兰苛政的制订者是总督让·彼得祖·科恩(Jan Pieterszoon Coen)，他让成千上万的人死于非命，还使原本富足的马六甲经济遭到重创。据说他是在会见下一任总督雅克·斯佩克(Jacques Specx)之前吓死的。因为雅克·斯佩克的女儿扎拉(Zara)与人私通，被科恩处以鞭刑，同时还绞死了她的情人。

17世纪自然灾害不断冲击着该地区：阪达岛上火山喷发不断，飓风和潮水毁坏了村庄和豆蔻园，但是并没有吓退荷兰人。他们的东印度公司在之后的三个多世纪里余威犹存。欧洲入侵行动一直持续到印度尼西亚独立才告一段落，而它随后又遭遇了一次更为粗暴而快速的入侵，那就是二战时期日本对它的占领。

[1]保罗(Paul of Aegina, 公元约625—690年), 古代希腊著名医学家, 现存著作只剩七卷本的医学史, 其中第六卷为关于外科医学的论述, 对中世纪西方医学有一定影响。(作者提供的年代似乎有误, 保罗生活的年代应为7世纪)

[2]指唐高宗显庆四年(公元659年)由苏敬等人集体编修的药理学专著《唐新本草》。此书共五十三卷, 收集药物844种, 是世界上第一部由国家编定的药典。

[3]李珣, 字德润, 唐末著名诗人。先祖波斯人, 随唐僖宗入蜀, 是世代居住蜀中的土生波斯人, 著有《琼瑶集》和《海药本草》等。《海药本草》中记述的绝大多数是从国外输入的药物, 按中医药学的理论和方法加以论证, 其中香药就达五十余种, 可以说是一本香药专集。

[4]比鲁尼(Biruni, 970—1038年), 曾提出地球绕太阳旋转的学说, 他在写给好友、同时代的著名医学家西那(西方人称为阿维森纳, 公元980—1037年)的信中, 甚至认为行星的轨道可能是椭圆形而非圆形的。

[5]赵汝适(音kuo)(1170—1231年), 字伯可, 南宋地理学家, 著有《诸蕃志》, 是一部记述我国与海外各国贸易、交通方面的重要著作, 内容涉及许多国家及少数民族的史事、物产、风土人情等。

[6]伊德里西(Idrisi, 1099—1166年), 生于摩洛哥, 阿拉伯地理学家、制图学家、旅行家。曾游历葡萄牙、法国、英国以及北非和西亚等地, 还曾制做银质天球仪和世界地图。

[7]阿方索·德·阿尔布克尔克(Alfonso de Albuquerque, 1453—1515年), 葡萄牙殖民地行政长官, 被认为是葡萄牙帝国在东方的创立人。

[8]贾梅士(Luis de Camoes, 1524? —1580年), 葡萄牙诗人, 著有长诗《葡国魂》(Lusiads)歌颂葡萄牙的航海大发现。

[9]《故事海》, 印度长篇叙事诗, 成书于11世纪的作品, 展示了古代印度社会的人情风俗的图画。

[10]理查德·哈克卢特(1552? —1616年), 英国地理学家。

# 飘香的海滩



看呢！这就是叫占婆的海滨  
整个森林因为有了香木而变得至尊

——贾梅士《葡国魂》

## 黄金半岛

星罗棋布的马来群岛散布在漫长的东南亚海岸上，为世人所瞩目。整个亚洲大陆都盛产奇异的香料。希腊、罗马文献中所称为“黄金土地”的赫里色岛(Chryse)就是这个宽阔的半岛——现在我们所称的“印度支那”(面积从缅甸以南跨越泰国、老挝、柬埔寨到越南)和狭长的马来半岛。该地区种植业由来已久，甚至有人认为水稻是东南亚人民最初培植的。这儿也盛产香料、金银和宝石。这一切都可以从

印度的史诗《摩罗衍那》中得到证明：

罗刹魔王看到了数不清的檀香木，根部有丰富的香液；还有大面积的沉香木树，秋葵树，槟榔树，胡椒藤；成堆的珍珠堆放在海滩上，贝壳、珊瑚、如山的金银、还有透明的水晶。城里到处都是谷物和珍宝，广场上的女人们像珍珠一样美丽，满街都是马匹、大象还有车辆。

中国南方和印度洋的商旅早就穿梭于马六甲海峡和马来半岛南端——现在的新加坡之间。此外，泰国、柬埔寨和西方还有一条更短的路线，那就是穿越克拉地峡——马来半岛狭窄的瓶颈部位。希腊人和罗马人显然没有发现这个峡谷，但是阿拉伯地理学家描述过克拉城以及它的贸易状况：

克拉在通往中国的半路上，如今它是西拉夫(Siraf)，和奥曼(Oman)穆斯林商船的中转地，他们来这儿和中国的商人进行贸易。但有时候中国商船也会直接驶往奥曼、西拉夫、波斯海岸和巴林，去乌刺国(Ubulah)和峇斯拉(Basra)；这些地方的船只也会去中国进行买卖。由于中国国内局势动荡不安，位于交汇点的克拉城成为交易场所。

总之，10世纪时，克拉是一个举足轻重的地区。同时期另一位作家阿布·宰德(Abu Zayd)<sup>11</sup>还列举了一些人们来库那寻找的地方特产：“人们来此地买卖沉香、樟脑、檀香、象牙、锡、乌木、巴西木、各种香料还有很多东西在这儿就



不——列举了。”

而今天的马来半岛(克拉以南)也就成了锡的代名词了。“这儿是印度的终点,船只只能走到这儿,再走就会触礁沉没,”布哈拉(Bukhara)诗人米撒儿说,“我认为克拉是个伟大的城市,高墙林立,花园遍地,泉水众多。没有洗澡池,人们在清澈的小溪里洗澡。”我们注意到柬埔寨经商的中国人喜欢看人们洗澡,可能来克拉城的阿拉伯人也这样。“这儿有个锡矿,这种金属别的地方没有,所以该地国王经常把它进贡给中国皇帝,从这儿我又到了盛产胡椒的地方。”米撒儿说的是苏门答腊北部盛产胡椒的亚齐(Aceh)。阿拉伯人和中国人都曾提到过这个东南亚城市生活的另一个特点。周达观为我们描述说,很多当地作物生长在花园里,收获后就运到市场去卖。“妇女们精于生意。一个中国人来到这里,娶一个当地女人做临时妻子,他就会得益于她的商业头脑。她们没有固定店铺,只是在地上铺一个垫子卖东西:每人都有自己的固定位置。我听说只要她们向当地官员交纳一定的费用就可以拥有自己的地盘了。”

## 龙 涎 香

来此地的西方水手会发现这儿的龙涎香比任何地方都多。它是位于印度和东南亚之间的尼科巴群岛(Nicobar Islands)上的传统特产。波斯水手苏莱曼(Sulaiman)在9世纪时对此有过描述:

*兰伽巴路斯(Langabalus)居民听不懂阿拉伯语及其他商人们说的话。他们乘坐独木舟带着甘蔗、椰子、*

香蕉和椰子酒到商船去出售。有时他们用龙涎香换些铁器。因为他们相互听不懂对方的语言，所以这些买卖都是靠手势完成的。他们都是游泳能手——有时他们抢过商人们的铁器然后溜之大吉。

这些描述再一次表明语言不通，人们也照样能进行贸易。

龙涎香的产生非常特别，它是抹香鲸肠道中的分泌物凝固形成的，尤其是在抹香鲸吃完墨鱼之后分泌。从鲸体内取出后，人们就在海边清洗这些黏糊糊的东西。开始时它的颜色灰白，还有一股鱼腥味，随着时间的推移逐渐变成深黄色，继而红灰色直到最后变成黑色。年代久远的黑色龙涎香是非常香的。一块就有250克到100公斤不等。

尼科巴群岛并非商船的停靠之所，从上面的引文我们可以推断出当地人的敌意。所以来自大陆的商人们更喜欢去孟加拉湾附近地区购买龙涎香，尽管这儿的龙涎香是当地商人从尼科巴群岛收购过来的。

苏莱曼多次提到过这儿的奇拉基(Qiranj)国。他说这儿的人们种植辣椒，可能是因为供不应求的原因，人们总是趁它们还青的时候就吃掉，也可能人们喜欢这样。一个世纪后马斯乌迪借用了苏莱曼的说法。可是他把这儿叫做“发拉基国”——因为阿拉伯文字中“f”、“q”不分。他对人们吃青辣椒不感兴趣，而是描述了很多其他的方面。“缅甸过后就是发拉基国(Firanj)，这儿有广袤的土地和海洋，像一条狭长的舌头伸向海里。这儿的海洋盛产龙涎香，这儿辣椒产量不多，可是大象不少。这儿的国王英勇高傲：实际上是权利不大，一身蛮力。”

奇拉基国再往南就是缅甸的地那悉林(Tenasserim)，

现在是泰国的西南端普吉湾,16世纪被称做养西兰(Junkceylon)。有人描述说:“英国海盗曾在1591年间来过这里,而且还送东西给国王以换取龙涎香。”

罗马帝国已经知道印度洋产龙涎香了。早期阿拉伯和中世纪的欧洲常用它来制药和香料。欧洲人传统上把它叫做“琥珀香”。从中世纪时,可能是阿拉伯人开始用琥珀来指代波罗的海沿岸产的一种古松汁液的凝固物。这种东西罗马人叫做“撒克”(succinum),法国人叫做“黄色的香料”,英国人干脆就叫做“琥珀”。这就是为什么英国人要借用法语“灰色琥珀”来指鲸鱼身上产的“龙涎香”了。尽管起源不同,而且“龙涎香”和“琥珀”香味浓度也不一样,但二者都有共同之处:都出自海滩,都可磨成粉用作食品香料;又因为都是透明物,所以可以用作珠宝。

西方人都认为龙涎香是鲸鱼的粪便或者精液。阿拉伯人和波斯人的看法多种多样:他们认为龙涎香是一种凝固的海浪花,或者是从深海泉水中喷出来的;甚至认为它是一种海洋沉淀物,抑或是生长在海床上的一种菌类,就像生长在树跟部的蘑菇、块菌一样。16世纪的印度作家阿布·法兹尔·阿拉米(Abul Fazl'Allami)提到过很多这样的说法。他说:“这是我的个人看法,听人说在一些山区蜂蜜多的都流到了海里(当然,这些蜂蜜都参杂有蜂蜡)。当蜂蜡和蜂蜜分离后漂到海面,在阳光下变成固体物质。它的香味是蜜蜂用来酿蜜的花香。有时候人们会在里面发现蜜蜂尸体。”很显然他和很多其他中世纪作家一样,把琥珀和龙涎香当成一种东西了。

早期的中国商人对于这个阿拉伯人和波斯人所说的产自西方的龙涎香有着不同的看法。9世纪时他们听到的龙涎香的阿拉伯名字是安巴(anbar),随即联想到索马里。

因为索马里人“不穿衣服，只在腰部以下扎一块羊皮。其妇女皮肤白净、身材高大。”段成式说就是这些妇女向波斯商人出售琥珀和象牙。“罗马西部海域里有很多龙，”后来的赵如适这样解释。“当这些龙躺在石头上休息时，唾液就会漂浮到水上，然后聚集在一起变干凝固，渔民们把它们收集起来就是这种非常昂贵的东西了。”这个故事听起来如此诱人，后来的人们对此大加渲染。有的说受这些香味的吸引，很多海鸟会聚在熟睡的巨龙身边。因此，采集龙涎香的时候只要注意海鸟的行动就能判断到哪儿去发现龙涎香了。还有人断定，当一群巨龙睡觉的时候，会有乌云聚在它们头顶上空，在巨龙熟睡的几周或几个月里一动不动。乌云散去的时候就表明巨龙已经离开，这时渔民们就可以上前采集了。由于采集龙涎香非常危险，所以中国人宁愿花高价从波斯商人和后来的葡萄牙商人手中购买。作为一种稀罕的奢侈品，偶尔会有远方的国度进贡，其价值和同等重量的黄金等值。王室朝臣常把它当成装饰穿在身上，而富豪们还会在煮茶时往水中喷洒龙涎香粉。它也是一种薰香，在节日庆典上使用。“当一定量的真正龙涎香和乳香混合在一起被点燃的时候，蓝色的烟柱会直冲云霄。烟柱不会自己消散，所以在场的人就用大剪刀把它驱散。这么做的原因是人们认为龙涎香仍然具有龙发出的气息的力量。”因为中国人都认为龙喘出的气非常密集坚硬，就像是云，而这种云密度之大可以在上面建寺庙和宝塔。

加西亚·德·奥塔略带夸张地写道：“我见过一种像人一样大小的龙涎香。还有人说见过龙涎香组成的岛屿，他们记下方位后回家。等到带足水和食物再去寻找的时候，却怎么也找不到了。可能是上帝怕他们会在那儿建一些没有用的城堡，所以故意不让他们找到。”他只是约略提到龙

涎香的一些药用价值：龙涎香的燥热程度属于二级。正因为这样，中国人认为它对心脏、大脑、胃有好处，还说“能增强(男人的)性功能”。

与以往不同，现在的人们已经不再往食物中添加龙涎香料了。在阿拉伯的烹饪中它是一种调味品，或者说是一种香精，既可用于食物也可用于饮料中：将一小块龙涎香放入杯底，二三周内杯中的咖啡都会有香味。在17世纪，欧洲产的糖中就有龙涎香精。汉娜·格拉斯(Hannah Glasse) 1747年出版的《简易烹饪技法》(The art of cookery made plain and easy)中的一道菜谱就提到过用龙涎香在大蛋糕上滚糖衣；而19世纪法国美食家布里亚-萨瓦兰(Brillat-Savarin)<sup>[2]</sup>所推荐的“可以治病的巧克力”就是以龙涎香为芳香剂。

如同麝香一样，龙涎香也有一种有趣而神奇的特点，可以被用来承载某些香气，所以被大量的用于制造香水。在17世纪，欧洲正流行香味手套时，我们就从托马斯·沙德韦尔(Thomas Shadwell)的戏剧中找到了这样一句话：“我有各种各样的优质手套，龙涎香味的、橘子味的……玫瑰味的、菊花味的，还有蜀葵味的。”这儿的龙涎香被排在首位。而现在欧洲人很少使用它了：因为鲸鱼现在已经很稀少了，而且也不能像过去那样杀掉它们，所以龙涎香就更加稀有了，价格也极其昂贵。不过，Miss Doir是仍然使用龙涎香作原料的为数不多的香水品牌之一。

## 沉香木

“她闻了闻手指间的香水，像麝香一样浓，还有点像克拉的沉香木一样。”10世纪阿拉伯的一位诗人这样写道。沉

香木不像檀香那样年代久远,但也属于亚洲长途贸易中比较古老的一种香料了。在早期的中国和古代地中海很有名气。

公元1世纪罗马帝国的药剂师迪奥斯科里认为沉香木(agalochon)产自阿拉伯和印度。由此证实早期西方的沉香木来自印度,其希腊和希伯来名字都是出自印度南部的词语“阿基鲁”(akilu),经由近东和印度语言的传承确定的。成书于公元纪年最初几个世纪的古印度“阿基鲁”、“阿加鲁”(agaru)语言史诗中均描述过这种树,它是在印度东部山区发现的。由此伽林(Galen)和迪奥斯科里把它叫做沉香木,更早的时候《雅歌》和《圣歌》中还把它叫做阿萝丝(a-haloth)。古代西方所熟知的印度沉香木在现在的商业中被称为印度鹰木。它产自远东的缅甸;阿拉伯地理学家伊本·胡兹达尔比赫写到“勃固王(king of Pegu)有五万头大象,他的领地出产被称做‘新地(hindi)’的沉香木”,文中说的就是印度那种。

中国商人很早就对沉香木的产地和种类了如指掌,他们稍微比印度东部的人更接近沉香木的产地。下面的分类出自4世纪中国的嵇含的《南方草木状》:

沉香木开大量的白花,树叶像橘树叶。要想采集香料,得把这种树砍好几次枝。第二年树根、树干、树枝和树杈就可以产不同的香脂。树芯和树杈处木质坚硬、颜色乌黑。如果在水中下沉就是“沉香”,如果浮在水面上就是“鸡骨香”。树根部是“黄熟香”,树干是“干香”,不易腐烂的小硬枝杈产“绿桂香”,树根连接处是“马蹄香”。

在中世纪及之后,中国和西方的文献中认为沉香木和曾经在越南南部兴旺一时的穆斯林占婆国有关。例如,葡萄牙诗人路易斯·德·贾梅士(Luis de Camoes)就曾经这样描写东亚:

**看哪! 这就是叫占婆的海滨**

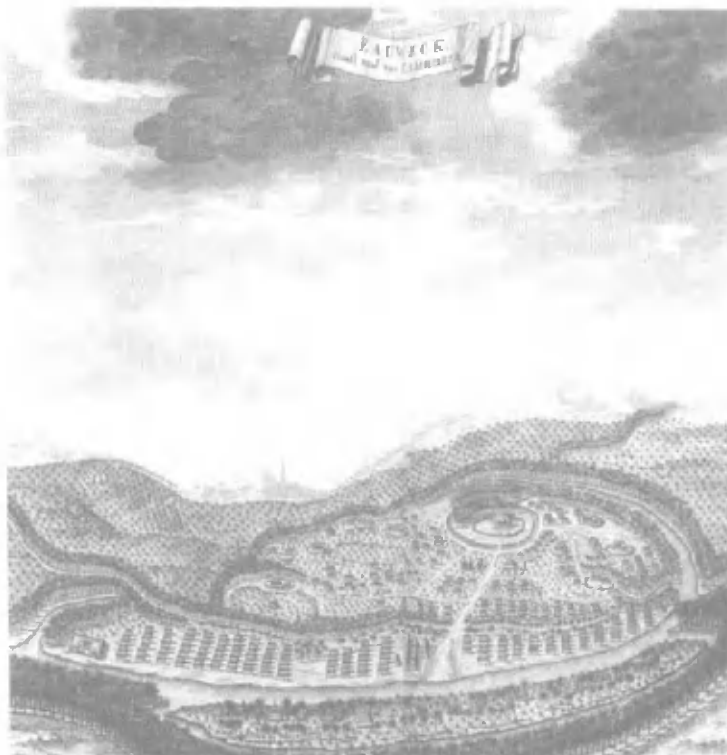
**整个森林因为有了香木而变得至尊**

18世纪柬埔寨首都,优质沉香木产地。选自弗朗西斯科·瓦伦提的*Oud en nieuw Oost-Indien*(1724年)。



这儿他指的就是沉香木。直到现在,占人或者说四周的山里人也还擅长开采沉香木。

比贾梅士早七百年的伊本·胡兹达尔比赫也有类似的想法:“高棉国生产叫梣木地(Qmari)的沉香木,还生产水



稻。从高棉乘船只要三天的路程就到了占婆国了。占婆的沉香木比高棉国桫木地的质量要好。因为它的质量很大会沉进水里。”我们注意到中国专家认为质量和木头部位有关,而阿拉伯人认为木头和地理产地有关。诗人米撒儿介于两者之间。他认为桫木地沉香木“在原产地晒干之后,海运途中还要继续晒,”而占婆沉香木“先在原产地腐烂,然后海水就把腐烂的木头冲到岸边。”可是他并没有提到为什么这两种木头要分别以高棉和占婆命名。所有的文献包括中国的和阿拉伯的,都在一点上保持一致,那就是认为能沉入水中的沉香木质量才是最好的。

还有一种淡味的香料,白木香(*Aquilaria sinensis*),产自中国南方。“我的住宅四周长满了这种树,可是活树缺少香味,只有当它快要消亡时才越来越香。”17世纪中国的一位地方官员这样回答皇帝的问话。

占婆沉香木曾一度被认为是最好的,但后来阿拉伯人更喜欢新地(印度)沉香木。现代贸易中也认为:“印度鹰木”比“新加坡阿加鲁木(*agaru*)”好。还有人认为20世纪木材质量下降的原因是由于开采量过大。

将沉香木用于治疗感冒的化妆品已经不是什么新鲜事了;我们一会儿会听到一个阿拉伯国王冬季在皇宫点沉香木的故事。在两千多年前的罗马帝国,迪奥斯科里已经提到过沉香木的多种用途了:“研碎煮沸后漱口可以使口气清新,调成糊状可全身使用。还可以向乳香一样点燃。一盘司的沉香木根调制成药剂可以治疗各种胃病和烧心;冲泡后可以治疗肝肾不适、痢疾和结肠病。”

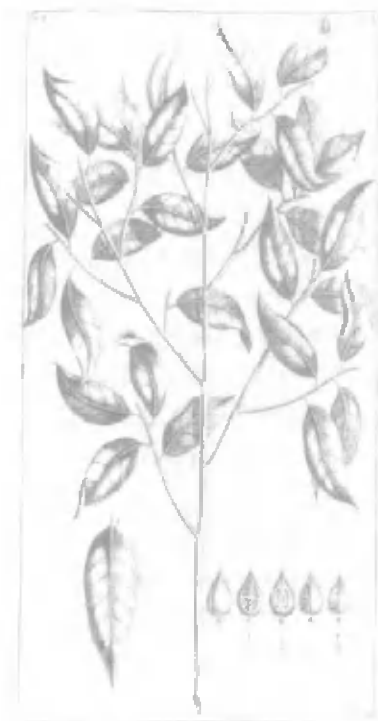
中世纪阿拉伯的学者还有更详细的描述。几乎所有的文献中都认为在各种沉香木中,质量最好的是颜色乌黑、厚重、能沉入水中且易研磨的那种。其香味(尤其是质量好



的沉香木香味)可以驱逐跳蚤。研制后,好的沉香木变成灰色。这种灰色粉末不仅可以往皮肤上撒还可以往衣服上撒。沉香木还被用来做香水和薰香(常常在宗教仪式中点燃);其香味似玫瑰,刚开始点的时候和充分燃烧后的香味同样浓。质量好的那种燃烧时间长。在这种场合和制作香水一样,人们更多的选用陈年的沉香木。其实新沉香木在制药上效果更加显著。占婆沉香木摸上去松软,尝起来有点辣舌头;可是,真正吃起来很不错。

在中国,占婆沉香木是一种传统的、很受欢迎的异乡产物,经常被用于制药。用酒泡过之后可以解除体内疼痛,

驱除邪恶念头,净化心灵。制成药膏可以治愈跌打损伤。一些交际花还把沉香木香水洒在衣服上。甚至有人把沉香木粉撒在房子上;尽管沉香木非常昂贵,有人还用它来为中国和蒙古皇帝搭建凉亭。E.H.莎佛(E.H.Schafer)提到了一个用来装佛教书籍手稿的中国古箱



沉香木。选自  
G.E.拉姆修斯  
的《安汶岛草  
药》(1741—  
1750年)。▶

子，这个箱子至今保存在日本正仓院藏宝室里，上面撒了一层沉香木粉还装饰有丁香和象征爱情的红色野甘草。

正如大家所知道的一样，香水中的沉香木油是在印度提炼出来的。随着沉香木的树木越来越少，沉香木油已经成为少数几款香水中非常昂贵的原料了。

## 东南亚的欧洲人

我们已经知道马六甲是被苏门答腊的一个军阀在1400年左右发现的；就在他们到达印度西海岸几年之后，葡萄牙人开始向东扩张并在1511年占领了马六甲；尽管当时通过克拉地峡来运送货物还只是一个理论上的线路，可欧洲的香料商却从来没有怀疑过马六甲海峡的战略地位——不仅是因为中国和印度洋的贸易要经过此地，还因为群岛上所有的香料都要经过这里运往世界各地。

因此，之后马来亚长达四个半世纪的历史从某种意义上来说就是列强争夺这个运输香料的海运中心的历史了。荷兰人在1641年夺取了马六甲。他们已经统治了群岛的大部分领土，而且垄断了丁香和豆蔻的贸易。葡萄牙人尽管已经被赶出了马六甲和爪哇，但他们依然控制着东帝汶——檀香木的原产地。1685年英国人踏上了苏门答腊西海岸，当时被人遗忘的明古连(Bencoolen)或者万宝路要塞(Fort Marlborough)——现在的明古鲁(Bangkulu)。在1786年马六甲以北的乔治城(槟榔屿)成为英国在马来亚的第一个附属领地。

50年后，槟榔屿、马六甲和以前不太出名的新加坡港都处于英国的统治之下，被称为“海峡定居地”。马六甲是在1795年从荷兰人手中一点一点地抢夺并最终于1824年

整个吞并过来的。按照伦敦条约，荷兰人获得明古连——那个没人想去的、疟疾丛生的地方——克伦威尔伯爵曾写到“花40,000英镑在明古连建立一个购买胡椒的基地”，那简直是一件荒谬的事。檳城和马六甲作为马来西亚的两个海港，依然保有它们以前的重要地位。

新加坡注定会有一个光明的前程。它最终会把自己建成一个独立的国家，这在当代是一件绝无仅有的事。正如一个阿拉伯地理学家描述克拉城一样。最近的《大不列颠百科全书》这样描述新加坡：“它位于印度和中国之间，成为远东贸易路线中最重要的商品中转地。”新加坡的“绝无仅有”是对于这个依然重要的海港的公平的评价——而且香料仍然是这条线路上的重要货物，尽管现在财经和IT工业在新加坡受关注的程度要远比丁香、豆蔻和檀香高得多。

上述三段对这个支配着香料运输海运路线的港口的描述还不完全。我们还没有说到马六甲的马来统治者在被葡萄牙人赶走，建立了与新加坡隔海相对的柔佛州(Johore)。我们也没有提到苏门答腊北部的亚齐王国的长期独立，没提到1760年法国人占领明古连，也没有提到1824年英国人占领克拉地峡西海岸的地那悉林——后来的缅甸最南端。

这些港口、制造厂和殖民地除了进行远程贸易之外，还经营当地物产。我们听说尼科巴群岛生产的龙涎香在对岸的地那悉林和养西兰(普吉)也能买到。1591年来这儿的英国人，“用商品来和国王交换龙涎香，以及只有国王才能买卖的独角兽犄角，一种前额长着一只犄角的动物。据说是一种雌性独角兽，它的犄角被认为是可以用来解毒的特效良药。”

那种犄角只有养西兰国王才能买卖的野兽不是雌性独角兽,而是犀牛。传统上认为它的犄角研磨成粉后是一种疗效极佳的药物,有很大的魔力。周达观认为“白色有脉纹的犀牛犄角是上乘的,黑色的次之”。但是所有犀牛角都被中国人看作是解毒的良药,就连用犀牛角做成的酒杯被认为能有效地保护饮酒者。

---

[1] 阿布·宰德(Abū Zayd al-Balkhī, 公元约849—934年),阿拉伯地理学家,著有《诸域图绘》(Suwaral-akālim)。

[2] 布里亚-萨瓦兰(Brillat-Savarin),18世纪法国著名美食家,著有《味觉生理学》(La Physiologie du Gout)。

# 肉桂山



桂树丛生兮山之幽，偃蹇连墙兮枝相缭。

——《招隐士》

## 楚国和蜀国的香料

中国人认为香料和它们的香味具有深远的含义。在这一点上，再没有比中国文学史中的一首古诗描述得更好的了，这就是楚国著名诗人屈原在公元前4世纪所著的《离骚》。楚国是当时中国最南端的一个诸侯国，占据长江下游的大片疆域。

对于述说《离骚》的王子来说，香树和香料有时指的是一种政策，有时是一种人生态度，有时是一种心态。“从前的‘三后’非常纯粹和完美，他们的周围长着芬芳的花草。

他们戴着中国花椒和肉桂；草木犀也被他们编在花环上。”<sup>[1]</sup>毫无疑问，这只是一则寓言，不过楚国的创立者们（如果文中的“三后”指的是他们的话）的确创办了中国第一个在自己领土上种植肉桂（又叫茵桂或卡西亚桂）和花椒（申椒）的诸侯国。王子亲自编织肉桂和蕙苣花环，但是他追求传统的方法和政策使他四处碰壁；就连给巫师老祖巫咸送椒饭都不行，他还能依靠谁？<sup>[2]</sup>“我认为兰花代表一种值得信赖的人，但是他却是一个虚伪的家伙，只知道如何取悦自己的主人。他已经没有权利再戴上那些芳香的花环了。申椒代表的是唠叨不停，它活着就是为了诽谤别人；就连气味难闻的茱萸都想进入香料袋中。既然它们都是为了自己来谋求职位，那么还有什么值得我们尊敬呢？”<sup>[3]</sup>

两个世纪之后的两汉时期仍然沿用这种楚国诗体。诗人们继续借助描写香草来抒发感情。“肉桂树生长在深山里，枝繁叶茂、曲折盘绕、树枝犬牙交错。”<sup>[4]</sup>一首短诗就是以此来开头的，这首诗通过文学上的荒凉揭露了人们道德上的冷漠。“王子攀上肉桂枝头准备呆在那儿，踟蹰徘徊再也没有来”。

随着中国领土向南向西扩张，人们对产自异国他乡的令人神魂颠倒的香料的兴趣越来越浓厚。在扩张过程中，占据四川大部的蜀国被并入中国版图。现在川菜以其辛辣风味在中国烹饪界独树一帜。中国晋代的左太冲（左思）写过一首《蜀都赋》，其中对于该地区的花果香料进行了细致入微的描绘：“遍地的竹子像一条毯子一样覆盖了整个山坡；肉桂树低垂就像是在俯视整个悬崖峭壁”<sup>[6]</sup>。这个植物学家兼诗人在浏览西部崇山峻岭的时候，发现了更多的财富：

各种草药丛生、抗寒、冬天散发香味，很多罕见的香料：这儿还有什么不能生长？一些地方长满木兰；其他地方长着茂密的辣椒树；蛇床子(*selinum*)覆盖着中部的斜坡；黄连(*goldthread*)布满沼泽地；红花和紫花相间，枝叶郁郁葱葱。神农氏品尝过它们，卢跗把她们制成了药方。闻其香可以使人精神振作，心情舒畅；嗅其味可以治愈瘟疫和头疼。<sup>[7]</sup>

后来他发现了中国最辣的辣椒(就是我们都知道的川椒)，生长在乡下的田间，和“甜瓜、芋头伴生一起。甘蔗和苦姜一会儿被太阳照射着，一会儿又躲进阴凉里；随着时间的推移，越来越繁茂。”<sup>[8]</sup>

左思回到蜀都成都(现在仍然是四川的省会)探究把市场和商店联系起来，“数不清的商人，几百行的摊位，成千上万的售货亭一个接一个。”<sup>[9]</sup>在这里能看到精美漂亮的工艺品，外邦稀罕物，还有熙熙攘攘的行人和讨价还价的买主。早在几个世纪前，张骞在开拓丝绸之路时就发现大夏(巴克特里亚王国)市场上有蜀竹和布料出售，因此左太冲借用这一历史典故写道：“蜀竹已经在大夏有很高的声誉。”<sup>[10]</sup>

蜀国出名还有另外一个原因，也和香料有关。“风味萋叶是番禺镇村的特产，”<sup>[11]</sup>诗人接着写到，这一次他是借用了与张骞同一时期的唐蒙的话。唐蒙曾代表汉朝出使过一个荒蛮国家(现在的中国西南部)，目的是为了寻找贸易线路。他发现了一种叫“萋叶”的东西出现在番禺(现在的广州)市场上，通过打听，人们告诉他这是从蜀国市场上运来的。它到底是什么东西？原产地在哪儿？

传统的也是通常的解释是，唐蒙和其他早期中国作家

所提到的橘酱或者萎叶实际上指的是用萎叶制的酱。但是萎叶生长十分稳定，怎么会从蜀国传到遥远的南方省市呢？这是一个难以解释的问题。

还有一种观点。植物学家嵇含认为萎叶更可能是产自印度。他说：“橘酱是一种长椒。因为可以用于烹饪，所以有时候被叫做‘萎叶’。”<sup>[12]</sup>这或许可以解释为什么萎叶有这样一个奇特的名字，因为长椒是一种和中国人所熟悉的萎叶同属的异国植物——只是萎叶不常用在烹饪中，而长椒却常用。

可是，我们现在要比嵇含更接近事实了。事实可能是这样的，唐蒙所提到的在中国边陲西部出现的可能是另外一种同属的植物——纯种黑椒。它显然是一种罕见的东西，因为运输这种东西，要经过翻越崇山峻岭从阿萨姆邦、缅甸经由云南才能运到蜀国——然后从蜀国经由唐蒙所发现的那条不出名的小路向西南方向运送。

## 中国胡椒

“在后宫有偏殿、椒房、以及皇帝姘妃的居住场所。”<sup>[13]</sup>公元1世纪西汉的历史学家班固的《两都赋》中有这样的描述。这儿的宫殿就是西汉的都城长安，后宫是妇女的居住地：那么椒房是什么地方呢？据颜师古（7世纪班固《汉书》的评论家）说，在这些特殊的房子里，人们把胡椒粉和泥、石膏混在一起，使它们保温还能散发香味。<sup>[14]</sup>

再没有比这更能说明这种中国香料在其原产地的意义和重要性了。中国和日本种植的一些其他的椒类作物往往被当做香料调味剂。“它们结的果子就像棕色胡椒对在短短的胡椒棵上。整个形状就像微型的男性生殖器，这



个比喻出现在公元前6世纪或更早的中国古诗集《诗经》里,从那时起一直到现在都多用于猥亵的比喻。”

国外的人对此知之甚少。在中国,人们公认最辣的一种是生长在四川的那种辣椒,英语称做Sichuan pepper(川椒)。E.H.莎佛在引用8世纪诗僧寒山的一篇关于豪门盛宴的文章时谈到了川椒是如何在西方烹饪中占有一席之地的一一

烤乳猪肉蘸着蒜泥

烤鸭蘸着盐和椒油<sup>[15]</sup>



中国胡椒·一种早期西方人不太了解的香料。选自G.E. 拉姆穆斯的《安汶岛草药》(1741—1750年) ▶

他还说把胡椒和盐放在一起的这种吃法在寒山那个时代肯定是典型的中国南方烹饪手法,尽管这种吃法现在对我们来说已经不足为奇了。

川椒不像黑胡椒那么辣,只是吃后让人感到口舌发麻。在中国广泛用于烹饪和医药中。8世纪的一个皇帝就喜欢在喝茶的时候放人奶酪和川椒。

## 远古和中古的中国北部

至此我们知道了香料在中国南方的一些用处,尤其是在古老的楚国和稍后的蜀国。对于屈原(楚国诗人)来说香料在某种程度上决定着一个人对生活的理解。对于大学者左太冲来说,蜀都的周边地区是一个出产奇异香料的地方,包括各种奇花异草。

现在我们来看看北方<sup>[16]</sup>,借助于考古发现来了解文化的不同侧面。马王堆汉墓(公元前2世纪)的出土让我们知道了当时中国人的饮食,因为坟墓中的陪葬品(跟其他很多文化一样)是为死人提供的日常用品。“1号汉墓”埋葬的是长沙丞相利苍的妃子;她死于公元前165年。在她的墓中发现了生姜、一种中国肉桂、两种中国辣椒还有高良姜(*lesser or Chinese galanga*)。好像是为了补充说明一番,坟墓中还有一些刻着汉字的竹筒,上面提到了其他烹饪原料:从中我们得知,野生姜、糖、酱油和豆瓣酱使得汉代饮食更具风味。

很显然,从这样一些发现中我们看出,除了中国肉桂和辣椒这些当地土产之外,南方的一些调味剂诸如糖、生姜和高良姜也已经传到了汉朝。还有,各种迹象表明,我们还不能确定当时有没有更远的地方生产的香料。“1号汉墓”出土的香料不多,其中落下的很可能有从当时还没有通商的丝绸之路运来的,也可能有一些从海外传来的东西,譬如:丁香、肉豆蔻、黑椒、长椒或小豆蔻。

马王堆汉墓葬礼后不久,中国开始了开放周边边境的运动,目的就是和国外通商打交道。这一点我们可以从张骞出使西域,唐蒙在南方宴席上发现葵叶,以及同时代其

他人的经历中可以看出。公元100年丝绸之路开通。随后的几个世纪里，中国边境向西、向南大幅扩展：向西直抵蜀国，向南延伸至岭南一带（包括现在中国南部边境甚至越南境内）。

4世纪时嵇含写的《南方草木状》中提到了很多香草、香料。他是中国文学史上最先写到了蔗糖的人。蔗糖的产地是东京（位于越南北部）和独立的扶南国（柬埔寨的旧称）。扶南曾在公元285年向中国皇帝晋献糖浆。嵇含列举了从中国境外运来的各种东西包括：柬埔寨产的小豆蔻和沉香木。他还列举了很多来自远方的诸如肉豆蔻、丁香（中国最早记录是在2世纪）、乳香和长椒，尽管他当时还不知道这些东西真正的产地。

嵇含还首次提到了原产自亚洲西南部的两种最好的茉莉——大花茉莉（*Jasminum officinal*）和小茉莉（*J.sambac*）。后来这两种茉莉成了中国重要的调料品和香料，并成为备受中国人欢迎的茉莉花露的原料。“那希名花，茉莉花皆胡人自西国移植于南海，”他写道，“南人怜其芳香，竞植之。妇女们用彩绳串之以做头饰。小茉莉状若白玫瑰，但其香更浓。”从这几句看似不经意的话里我们可以看出4世纪时一些西方人（包括印度人、萨珊波斯人、很可能还有阿拉伯人和罗马人）已经成为与中国通商的商人了，或者至少已经在中国南部港口成为了暂住民了。

到12世纪，在中国关于香料的记录就更多了。两种西方品种：芥末和芫荽现在已经成为中国的普及香料了：芫荽的记载最初是出现在6世纪，芥末的记载要晚一个世纪；还有生姜和至今仍然受到中国人欢迎的辣椒，以及各种当地产的香料；黑椒也取代了中国花椒出现在了富豪权贵家中的餐桌上，只是不知为什么这种类似中国辣椒的东西不

再被叫做“萋叶”了，而改称“胡椒”或者叫“洋椒”了；另外除了蔗糖，还出现了“砂糖”和“冰糖”。

肉豆蔻、丁香（现在仍然用来使口气清新）、和小豆蔻已经尽人皆知了。更新的一种外国香料是芦荟和玫瑰香水，最初在10世纪出现时人们称它为“罗马花露”。现在中国出产一种类似的东西，不过真正的罗马玫瑰花露和月季大不相同。人参（质量最好的是在韩国）通常用做药物；甘草在解毒方面用途很广泛。

香料多用做薰香用于寺院供神和给房间加香。香烛（现在西方的一种常见的礼品）是中国人的发明，而薰香火盆（其中有一些是富裕的香客捐给寺院的）更为普遍，并且制作考究，通体珠光宝器。薰香的一般材料有沉香木（也用于制药）、檀香（据说燃烧时胜过任何其他香）、乳香、胶苯香、蔷薇锦葵、丁香、广藿香、榄香、樟木、没药（也是一种药），lakawood，安息香和安息香液体。其中有的既可做香料也可用药。在中国，没药更多的被用于医疗而非做香料，这和西方恰恰相反。

制作薰香，配比混合是关键。薰香中的成分多种多样，有的香剂很夸张地叫“百混香”。以下是中国唐朝时期的一份制造薰香的方子，是在长安西北佛教寺院中使用的：

将1.5盎司沉香木、5盎司檀香、1盎司安息香、1盎司施喜列（onycha）、0.5盎司娑罗棒脑和1盎司麝香混合，细细研磨；纱布过滤后用蜂蜜调制成糊状。

中国烹饪中，从古至今往往就是把所有的东西混在一起。无论香料、草药、还有很多其他气味强烈的东西，就为了使他们混在一起。这是中国“老汤”和随处可见的“五香

姜叶 一种爬蔓  
椒类植物。和黑  
椒、长椒同属。选  
自卡罗拉斯·科  
拉修斯的《Exoti-  
corum libri de-  
cem》(1605年)



粉”制作的传统。下  
面是马来西亚槟榔  
市华人社区的五香  
粉原料单：“中国  
肉桂、小豆蔻、孜  
然粉、陈皮、八角、茴  
香、丁香、芫荽、肉  
豆蔻、大米、红辣  
椒。”五香粉成分其  
实远远超过五种，  
这是毫无疑问的。  
在中国本土，传统  
的料粉中还有川椒  
和茴香、甘草、干姜  
及高良姜。

## 高良姜

从中国南方传  
来的这种香料，中

世纪的英格兰人对此要比现在的英国人熟悉得多，尽管在  
此之前香料的运输要经历大半个地球，而且又相当昂贵。  
这是一种像姜一类的根状物。希腊和罗马医生药方中经常  
出现高良姜：比如5世纪时阿提斯(Aetius)在他写的一本书  
中三次提到含有高良姜的处方。还有更奢侈的，如果一剂  
治疗肾病的药方中有“姜、高良姜、独活草、雄赤鹿草、白  
椒、长椒、肉桂、生姜、亚历山大籽、丁香、柴桂叶、甘松、野  
甘松、广木香、大蒜、利比亚阿魏、大黄、牡丹籽、草莓籽和

桂皮”，并且要求“在药酒或陈年老酒中或在香精液中泡制，”那么我们的医生一定是在给一位非常富有的病人在治疗。只有有钱的人才可能买得起这样一种多达十四种昂贵药材配成的药，要知道这些药材大都是从罗马帝国境外运来的。

实际上一共有两种高良姜。印度尼西亚品种要比中国品种大，植物学家称之为 *Alpinia officinarum* 或者 *alpinia of the pharmacies*。中世纪欧洲作家不太清楚这两种是有区别的：“剪切时颜色呈红紫色的高良姜质量是最上乘的。有一些已经老空了，而且像朽木一样轻：这是质量差的；好的应该有分量而且不容易砍断。”根部呈红色的是中国品种，白色的花上也有红点。马可波罗说最好的品种产在缅甸和中国南方省市，比如福建省。他还说在有些地区发现“不长羽毛而长猫毛的鸡，很好吃”，这一点更不太可靠。和其他时候一样，又是加西亚·德·奥塔(Garcia de Orta)在16世纪清楚地写明了这两个品种的区别：

中国产的高良姜个头小，可是非常香，属矮小灌木科，能长两个手掌高，叶子像桃金娘。中国人说它是野生的。产自爪哇的那一种叫 *lancuaz [lmgkuas]*：个头较大，有五个手掌高，只是不如另一个品种香。其叶子像刀刃，开白花。结籽，只是种籽没有用：像姜一样，靠根来繁殖。如果有人告诉你其它的说法，不要相信他们；因为无论阿维森纳(*Avicenna*)、塞拉皮昂(*Serapion*)还是其他阿拉伯作者对这种东西都是一知半解。

高良姜以前经常被用做药物，现在印度仍然用它来治疗风湿和黏膜炎，它更经常用作食物调料。它能生热还能

发出像姜一样的味道，尽管两者并不一样，而且都是东南亚和印度尼西亚饮食中的常见调料品。

## 大黄和甘草

人们曾经试图找寻一条沿西伯利亚北岸通往印度的东北通道，这是注定要失败的。路倒是有一条，但这条路就是在夏季也是极难通行。但是这种探索使英国商人抵达俄罗斯的阿尔汉格尔斯克港(Archangel'sk)。他们发现从这儿由陆路和水路可以到里海、丝绸之路和波斯湾。虽然俄罗斯和波斯政治环境变化无常，可这条路看起来是一条运输香料的切实可行的路线。胡椒，肉桂，生姜，长椒，肉豆蔻，豆蔻皮和丁香等香料在波斯的价格要远远低于在欧洲的价格。另外，一些在原产地鼎鼎有名的新香料也首次可以直接买到了。

安瑟尼·杰金森(Anthony Jenkinson)1557年报道了布哈拉的贸易，他可能是第一个到此地的英国人。他写道：“他们的商品就是各种香料，有麝香、龙涎香、大黄等药料”。大黄又一次出现在了早期的香料文献中，这是让人意想不到的，但是这是一种西藏大黄，中世纪的一种重要药材，中国医生和波斯医生(以及10世纪的欧洲医师)都对它的药效褒奖有加。它和其他药材一样经常出现在罗马帝国医师的处方中。

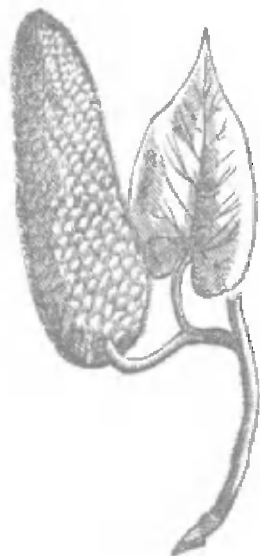
第一个在本土见到大黄的欧洲人是来自鲁布路克的圣方济会使者威廉(William of Rubruck)。1254年，他在蒙古皇宫见到一个亚美尼亚僧人“手里拿着一个叫大黄的根壮物，切成粒状然后和一个小十字架一起放入水中。他说这样可以知道一个病人是死还是生。他经常把这种水给病

人喝。自然他们的内脏就会因为这种恶心的液体而剧烈翻腾，这种身体反映被认为是一种奇迹。”

尽管当代欧洲花园里生产的大黄（原产于满洲里）使这种大黄黯然失色，可它仍然有它的药用价值。

甘草根（另一种中亚香料）在早期也是非常出名的。“在视力、精液、头发、声音、皮肤和血液的增强剂中，以及消痛驱虫的药品中，甘草疗效最好。”

古印度一本医学文献《闍罗迦集》中这样描述甘草的作用。16世纪英国探险家们发现甘草生长在伏尔加下游的峡谷中，当时处于俄罗斯统治下。1580年克里斯托弗·博拉夫（Christopher Burrough）写到，在喀山和阿斯特拉罕之间的土地上，“生长着大量的甘草。土壤肥沃，人们在那儿发现了苹果树和樱桃树。”作为糖料增香剂，甘草在北欧一直很受欢迎，现在在中国它主要用于厨房烹饪香料。



◀尼古拉斯·蒙那第斯认为Mechoacan就是“印第安人所称的大黄”。可能就是哥伦布发现的那种大黄。图片选自弗朗西斯科·赫南德斯的著作 *Perum medicarum Novae Hispaniae thesaurus* (1648—1651年)。

## 人参和八角茴香

与此同时，中国的一些香料新品种引起了欧洲人的注意。1590年一本描写中国的小册子提到了好几种：“中国草药出口到日本和其他国家。其中一种叫中国木，功效是取



出体内毒气,可以治疗传染病。”中国木,又叫中国根,的确在治疗梅毒和痛风病很有效。不过中国药材中最有名的是人参。

欧洲人开始接触中国人参是在17世纪,英格伯特·卡伯佛(Engelbert Kaempfer)在其著作《异国香料的五种研究》(*Amoenitates Exoticae*, 1712)曾有详尽的描述。实际上,人参在中国作为传统药材已经有千年的历史了。中国10世纪的一本药典这样解释:“朝鲜北部新罗(Silla)进贡来的人参手脚俱全,形状像人,有一尺多长。人们把它存放在杉木(*Cunninghamia*)之间并且系上红丝绳。”

人参在中国的需求量相当大,所以本地参很稀有昂贵。因此在北美发现的一种相似的人参——西洋参(*Panax quinque folius*, colloquially 'sang')在19世纪时就被大量地出口中国。直到现在,高丽参和东北人参在中国和世界各地仍属奢侈品,而美国的西洋参也很受欢迎。中国中草药店和药房常常陈列着人参泡酒(将人参泡在瓶中)人参液和其他人参制品。

人参形状像人,但这当然不是它作为药物的唯一原因。早期的一个作家声称:“人参可以克服五劳七伤,增强五脏六腑功能。”很多人还认为它有催情的性质。尽管20世纪50年代出版的大英百科全书断言:“没有任何证据表明人参具有任何药用疗伤功能。”当代医学还是很看重人参,尤其是它可以控制血糖和血压。因为这个原因,詹姆士·A·杜克(James A Duke)在《草药手册》(*Handbook of Medical Herbs*)中说三七(参)是一种“鸡汤添加剂”,并且提出“鸡汤的药用价值和三七同等,但价格低廉得多。”

最新的中国香料是八角茴香,中国所有的“五香粉”和“老汤”几乎都有它的身影。八角茴香是一种矮小的常绿植

物,分布于中国南方和东南亚北部一带。它的果实形状像一只八角星,晒干了就是八角茴香。和八角茴香相似的一种植物叫日本莽草,它的果实是毒八角(shikimi),也叫日本八角茴香,经常用于佛教仪式中。因为它略微有毒,所以在汉语中叫“莽草”。人们偶尔说大剂量的八角茴香有毒,其实他们指的是这种日本八角茴香而非真正的八角茴香。

八角茴香往往是酱油炒菜的惟一佐料。它还是红烧和红焖的主要调料,比如广东菜芋头烧鸭。如果中国烹饪只需要一种调味品,那肯定就是八角茴香。作为香料,八角茴香并没有出现在早期的中国文学中;同样,就像中国木和人参一样,八角茴香也不为西方人所了解。据《拉鲁斯烹饪学》(Larousse gastronomique),八角茴香直到“16世纪晚期由英国水手带到欧洲。”下面的描述记叙了司格敦(Schouten)在17世纪60年代东方远航的发现。

八角茴香是从印度获得的种籽,与甜瓜籽不同,它要大得多、厚得多。颜色有点像桂花籽,但更亮丽一致。因为味道尝起来像茴香,尽管外表和结构大不相同,还是被称做“印度茴香”。它被包在一个又厚又硬的像七彩星一样的壳里,每一道彩星里有一粒籽。可以被放进果汁冰糕和茶里,因此备受喜爱这种饮食的国家人民的喜爱。人们喜欢吃它不仅是因为它香,而且因为它可以缓解肠胃气胀,增强心胃功能。

正如司格敦所说,八角茴香在17世纪的英国已经开始流行了。它不仅被放在茶中,还出现于水果蜜饯中;同时它还是法国茴香酒的一种香料成分。

[1]可以看出,原作者对我国古代典籍的引用和理解和我们自己多有出入。为了照顾原文上下文的连贯,这里仍按英语原文译出,并尽量标出中文出处,供读者参考。本句原文:“昔三后之纯粹兮,固众芳之所在;杂申椒与菌桂兮,岂维纫夫蕙芷。”

[2]《离骚》原文:“至威将夕降兮,怀椒糈而要之。”

[3]《离骚》原文:“余以兰为可恃兮,羌无实而容长。委厥美以从俗兮,苟得列乎众芳。椒专佞以慢怙兮,椒又欲充夫佩帛。既干进而务入兮,又何芳之能祗。”

[4]《招隐士》原文:“桂树丛生兮山之幽,偃蹇连蜷兮枝相缭。”

[5]《招隐士》原文:“攀援桂枝兮焉留。王孙兮归来,山中兮不可以久留。”

[6]《蜀都赋》原文:“邛竹绿岭,菌桂临崖。”

[7]《蜀都赋》原文:“百药灌丛,寒卉冬馥。异类众伙,于何不育?其中则有青珠黄环,碧碧芒消。或丰绿萼,或蕃丹椒。康莞布漫于中阿,风连蕙萼于兰皋。红葩紫饰,柯叶渐苞。藪蕨蕨蕨,落英飘飘。神农是尝,卢跗是料。芳迫气邪,味蠲痼痼。”

[8]《蜀都赋》原文:“其园则有蒟蒻茱萸,瓜畴羊区。甘蔗辛姜,阳菌阴藟。日往菲薇,月来扶疏。”

[9]《蜀都赋》原文:“市廛所会,万商之渊。列隧百重,罗肆巨千。”

[10]《蜀都赋》原文:“邛杖传节于大夏之邑。”

[11]《蜀都赋》原文:“蒟酱流味于番禺之乡。”

[12]关于蒟酱,《本草纲目》记载:“蒟酱生巴蜀中。……蔓生,叶似王瓜而厚大光泽,味辛香,实似桑椹,而皮黑肉白。”

[13]《两都赋》原文:“后宫则有掖庭椒房,后妃之室。”

[14]《汉书·田千秋传》:“转至未央椒房。”师古:“椒房,殿名,皇后所居也,以椒和泥涂壁,取其温而芳也。”

[15]寒山原诗:“怜底众生病,餐尝略不厌。蕉原温蒜薯,炙响点椒盐。”

[16]这里“远古和中古的中国北部”一节,显然讲的不是中国北部。或许作者认为汉朝的都城是长安,属于中国北方。不过长沙显然属于中国南方。

## 胡椒王国



各家各户都把大包大包的胡椒带到市场上，  
从罗马商船换来的黄金被一口袋一口袋地送到麻  
西里(Muciri)的岸上，  
在这里，海水无休止地歌唱，  
在这里，库都瓦国王(King Kudduvar)赠给客人海  
上龙涎香和山中小豆蔻。

——帕拉那(PARANAR)

我们只是喜欢它的辛辣味——我们去印度去寻找！

——普林尼《自然史》

## 印度香料港

印度次大陆上有好几座城市都是香料贸易中心。印度

和斯里兰卡坐落在重要的印度海洋交通线上——这条交通线连接着东方香料和西方市场，也连接着阿拉伯香料生产商和他们的东方客户。该地的枢纽地位早就为人们所认同了。6世纪时希腊商人科斯玛斯这样描写斯里兰卡：

作为贸易中心，这座岛接待来自印度、波斯和埃塞俄比亚的过往船只。从遥远的中国和其他市场运来了丝绸，沉香木，丁香，丁香木，檀香木和其他产品，经由斯里兰卡运到生产胡椒的马累(Male)，生产铜、黄檀木和棉花的重要市场卡里安(Kalliana)，还有盛产桂皮、广木香和甘松的辛度(Sindu)，以及波斯，阿拉伯南部和厄立特里亚。同样这些产地的各种产品也经由这儿运到遥远的中国及其他市场。

上面这段话是这个宗教作家的典型文字。每当他注目环顾身边这个世界时，他都能敏锐地捕捉到每一个细节。中国的作家僧一行同意这个观点。他在7世纪时发现：“槟榔果，肉豆蔻，豆蔻皮还有芭罗的樟脑在斯里兰卡有售。”13世纪阿拉伯的一个地理学家在关于斯里兰卡这一点上有极为相同的观点；从这一早期文献中我们可以清楚地知道斯里兰卡的交通也变得很发达，因为众多的佛教徒和香客都从东南亚来到这儿。

锡兰岛很大，周长800帕勒乘<sup>[1]</sup>有余。这儿有座山叫撒拉狄伯，亚当就是从天堂掉到这儿的。来自中国的各种奇特品种和印度的稀有物品都被人带到锡兰。很多其他地方难得一见的香料也都在此相会，比如肉桂，苏木，檀香木，甘松还有丁香。

科斯玛斯提到过印度西海岸的三个港口,每个港口都有独特的产品,而且都和斯里兰卡有贸易往来:这三个港口是马累(参见本章“胡椒王国”一节),卡里安和辛度,都是香料交易的重要港口。

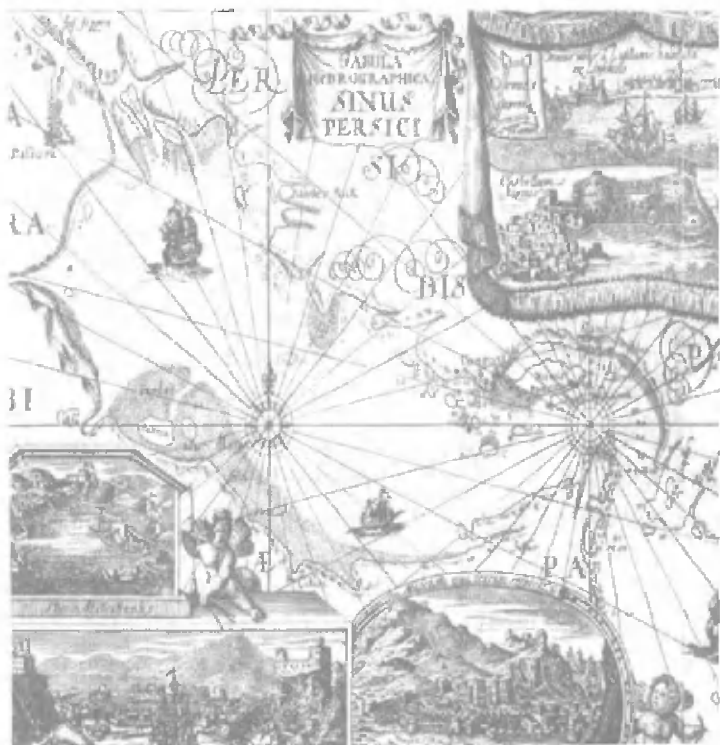
科斯玛斯所说的卡里安就是现在的卡里亚(Kalyan),这是一个古老的港口,是孟买北部的人海口。希腊公元1世纪成书《印度洋航海手册》认为它是一个临时的禁区:停靠在此的外国商船要在护卫下向北到同样著名的巴里加扎港。巴里加扎向商人提供丰厚回报,因为他们满足了内陆都城邬阇衍(Ujjain)的各种需求,该都城在《手册》一书中被称为优禅尼(Ozene)。“在巴里加扎市场上可以找到各种刻有希腊字母的古银币,上面有亚历山大之后的希腊国王阿波罗杜特斯(Apollodotus)和米兰德的名字。”米兰德是公元前2世纪印度希腊最伟大的国王(以后我们还会在以他为主人公写的佛教书籍《米兰德王问答录》中提到),《手册》中还说:

向东有一座城市叫优禅尼,一直都是皇家宫院所在地,甘松、广木香和葛胶经过这儿从南方运到北方。在巴里加扎有一个市场,进行酒类(尤其是意大利出产的酒)、安息香的交易;罗马钱币、金银等被当做当地货币的保证金;此外还有香料贸易,属于廉价而又小量经营的那种。作为皇家宫廷所在地,当时的人们带来交易的还有银器、乐师、舞女、漂亮的小妾、美酒、精致服装、优质香料。而此地向外输出的商品有甘松、广木香、葛胶、象牙和长椒。

科斯玛斯说的第三个港口辛度,指的是下印度的一个  
国家——信德(Sind)以及印度河口一些其他港口,就是现  
在卡拉奇的前身。在《手册》那个时代,西方人称这个港口  
为巴巴瑞斯(Barbarice)。“船只停靠巴巴瑞斯,但是货物都  
被送给都城里的国王。在这个贸易港中有一个交易安息香  
和乳香的市场。作为交易,人们送给商人们广木香,葛胶,  
甘松。”一千年后,阿拉伯和波斯海员知道了印度河口有个  
港口叫撒满达(Samandar),那儿生产各种香料。

波斯湾,千百年  
来都是主要的香  
料运输路线。维  
格奈特斯绘制的  
古老港口马斯喀  
特和奥姆滋。选  
自英格伯特·卡  
伯德《异国香料  
的五种研究》。  
(1712年)▼

撒满达是一个繁华、富裕的大城市,在这儿可以获  
取丰厚的利润。它是一个海港,由羯若鞠(Kanauj,在克  
什米尔的一条分支河岸上)国王控制。在这儿你可以买



到大米和其他谷类产品尤其是可以买到优质的小麦。卡姆(Karmut)的沉香木由水路只要十五天的行程就可以到达这儿,这种沉香木质量很高,香味特浓。

## 广木香或云木香

印度河口的各个港口是古时候一种著名香料的装船地点。这种香料在梵文中叫kustha,拉丁文中称做costus,现代叫广木香或叫云木香。这种东西并不常用于食谱中——普林尼说:“它有一种香辣味,但是要不是这样它就没有任何利用价值了。”然而有一本烹饪书中却列举了一个食谱,它是拜占廷流放医师亚蒂莫在6世纪时写给弗兰克的修德里克(Theuderic)国王的。“幼小的野兔可以放甜酱来吃,加上一些胡椒、丁香和生姜,根据季节还可以再调一些广木香和甘松或者柴桂叶。野兔是一种美味,可以防止痢疾。”

在这些亚蒂莫提到的6世纪法国人使用的异国香料中,广木香是欧洲人最不了解的。罗马诗人把它叫做“*eoacostos*”,意思是“破晓陆地的广木香”或者叫“*Archaemenius costus*”,意思是“波斯帝国的广木香”。“在印度河入海口的帕特勒岛上,”普林尼说,“有两种广木香植物,一种黑色的,一种白色的,后者要更好。在罗马卖5.5镑。”普林尼给的价格使得广木香成为罗马市场上最便宜的香料;它主要用于廉价的医用药方和魔术配方中。

至于它的原产地,普林尼错了。广木香不是产自印度河口——尽管罗马商人们从这儿得到广木香——而是产自印度河谷高地,正如《手册》所说的“高地”,也就是克什米尔(现在仍然是各种广木香科植物的繁衍地),这是一种高大粗重的草药生长在海拔2500米的高处。10世纪阿拉伯



的文献中提到了有关它的贸易情况：

奥玛的儿子哈桑告诉我他在满素拉 (Mansura) 见到过来自南部克什米尔的人，他们离此有七十天的行程。他们携带广木香沿米拉河 (Mihran) 漂移。这条河泛滥的时候就会冲出克什米尔高原，其力量相当于底格里斯河和幼发拉底河。广木香被浸了沥青的皮包裹着，这样就不会进水了。然后他们坐在一个筏子上，四十天后就可以到达满素拉港口，而广木香也不会浸湿。

当地也有一种香料和广木香有相同的名字。远东的中国人知道在云南山区有一种香料叫木香，当他们了解到克什米尔有一种香料和木香很相似，所以他们就在这种香料叫广木香。在遥远的西方，14世纪，一种新的草药艾菊 (Tanacetum halsarmina)<sup>[2]</sup> 从地中海地区介绍到了英国。麦酒加入这种香料气味更加芬芳，更受人喜爱，有人就认为它可以和东方的云木香相媲美：因此英国人就叫它 alesost 或 costmary (艾菊)，尽管在法国和其他地方，这种东西看起来更像一种香油，而且也有人就这样叫它。

其实一点也不乱。“两种云木香根都来自海外：辛辣干枯，密不透风，油炸过后涂在患处可以治疗痛风。”尼古拉斯·库帕尔 (Nicholas Culpeper)<sup>[2]</sup> 在17世纪描写广木香时写道，“简直可以称做著名的有用的医师。”他所描写的艾菊的特点是很独特的：“这是一种在各家庭院都很常见的草药，所以我认为没有什么可以描述的。”在欧洲广木香现在很少使用了；但在印度，据最新的记载它“仍然被用于往披肩上撒使之散发香味”。

## 甘 椒

印度最出名的香料中有一些更多地用于制作香水和药剂,而不常用于调料品。其中一个有着悠久历史的香料是甘松,它生长在印度库什和喜马拉雅山的高处。这是从一种匙叶甘松(*Nardostachys jatamansi*)的叶和根中提取的植物油,这种植物生长在印度北方山区5,200米的高空处,是从一种根茎中长出的穗。传统的甘松是从恒河附近地区出口的。

这个贸易港口现在的位置是达卡和加尔各答。《手册》的作者可能从没有到过这么远,通过该书的描述使我们清楚我们是在“印度河流中最著名的河口,很像尼罗河。河上有一个与河流名字一样的港口,恒河港,从这座港口我们出口柴桂叶,恒河甘松,珍珠,还有质量上乘的棉布服饰”。现在恒河的泛滥不像尼罗河那样容易预测了,而且破坏程度更加严重了。

在西方有一个和印度甘松相似的香料。医学作家提到过“叙利亚甘松”,和“凯尔特甘松”以及其他品种的甘松。但是最贵的那种(叶子40—75磅,穗100磅)是人们绕道巴里加扎去近东、希腊和罗马运来的,或者直接从恒河的各大大港口进货。

如果公元前5世纪的《雅歌》中提到的甘松就是真正的甘松的话,那么它就是地中海沿岸地区有甘松的最早的证据。4世纪希腊的西奥夫拉斯特斯对此最为了解。但是早期地中海居民们用甘松来干什么呢?(或许)是用它来给节日宴席增加香味的,这一点我们可以从相距一个世纪的两本不同文献中的记载可以得到。这两种文献都提到了用香料油涂抹在额头上,还提到了装这种油的一种镶有绿玛瑙大

理石的坛子。公元前1世纪罗马诗人贺拉斯(Horace)用一种诗歌形式对此做了解释,这首诗读起来像是在嘲弄与他同时代的另一位罗马诗人维吉尔的。

这是一个炎热的夏天,维吉尔,你这个专门拐卖男童的奸商!如果想喝地道的意大利葡萄酒的话,你必须用甘松来换;一小坛甘松换一坛酒,这坛酒就在仓库中,足够让你焕发新的希望,足够让你洗刷掉困境带给你的痛苦。快来吧!只是要带上点东西;如果你空手来的话,我不会眼睁睁地看着你喝光我的酒。

1个世纪后写于地中海东的《马可福音》帮助我们弄清楚了甘松到底是用来干什么的。“耶稣在伯大尼长大麻疯的西门家里坐席的时候,有一个女人拿着一玉瓶至贵的真哪哒<sup>[3]</sup>香膏来,打破玉瓶,把膏浇在耶稣的头上。”随后有人抱怨这要花很多钱,耶稣就说:“由她吧!她已经为我安葬的事,把香膏预先浇在我身上。”这种说法很巧妙。它使我们想到作为香料甘松有两种用途:这个妇女本来可能是想用甘松来使这顿饭看起来更喜庆,或者是想通过给这位德高望重的先知涂抹香味油来表示对他的尊重;而还有一个事实就是人们往往给死人也涂抹这种香味油。

古希腊人和古罗马人非常喜欢甘松,他们把甘松当成是做饭时必不可少的香料。前面提到的亚蒂莫在6世纪提到过一种有关甘松野兔的食谱,尤其是给患病的人吃,人们相信这个食谱中的五种香料都有药用价值。可能比此早两个世纪的罗马烹饪书《阿皮修斯》就把甘松看成是一种香料成分,可以被用于两种昂贵的调味品:一种是冻肉调味品。将胡椒,独活草,香菜,薄荷,甘松,柴桂叶,蛋黄,

蜂蜜,醋,鱼酱和油等加入韭和香薄荷搅拌,然后加入淀粉使之变浓;另一种是烤肉调味品。将胡椒,甘松,柴桂叶,芹菜籽,干葱头,鲜芸香,蜂蜜,醋,鱼酱加入叙利亚大枣,葡萄干和油。

## 胡椒王国

马累指的是马拉巴尔(Malabar)和喀拉拉(Kerala)地区,可能第一次有文字记载是在奎伦港(现在的克拉姆);中世纪时非常有名,以至人们把它的腹地称做“胡椒王国”。早期罗马帝国时期这一地区主要的港口是尼克依达(Nelkynda),和牧西瑞斯(Muziris)。在《航海手册》一书中描述过这些城市和它们给罗马商人带来的贸易利益。“这些港口的高船满载优质的胡椒和柴桂叶而来。他们出口的胡椒,主要生长在一个叫考特尼瑞斯(Cottanarice)的地方。他们还出口从上游国家购进的恒河甘松和柴桂。“对于那些从埃及航行到此的人来说,”一个不知道名字的商人建议到,“正确的起航时间是每年的七月左右。”他从来都没有去过斯里兰卡,但是他在喀拉拉各港口看到,“巨大的船只克兰地风塔(kolandiphonta)来到东南亚和恒河河口。”尽管他对东南亚了解的不多,也不知道遥远的中国南海,他还是能够引用一个中国话“克兰地风塔”来描述自己所看到的奇特的船只:很显然他所谓的克兰地风塔是昆仑舶(kunlunbo)“南海船队”。1200年后,中国一个贸易官员赵汝适有过这样的描述:

*那亚斯(Nayars)是印度最西南的一块地方。在季风季节从苏门答腊出发一个多月的时间就可以到达。*

这儿的人们对饮食很讲究；他们有上百种烹饪方式，每天都花样翻新。这儿的出口产品有马来亚和苏门答腊，外地人们用以下货物来交换：丝绸，瓷器，樟脑，大黄，丁香，檀香，小豆蔻还有沉香木。

赵汝适还说马拉巴尔的那亚国王身边有近五百名身材绝佳的外国美女陪伴。队伍的前面是舞女，后面是露着后背的骑士，穿的都是有膜翼的薄纱，脖子上戴着珍珠项链，脚上是黄金脚镯；她们身上有樟脑和麝香等香料的味；孔雀翎的伞盖为她们遮挡阳光；这些人都是虔诚的佛教信徒。

## 长 椒

多数人都认为在印度的两类椒类作物中，历史最久远的、辣味最强烈的要数长椒了。但是欧洲人却几乎把它给淡忘了。长椒是印度东北地区的产物，产于尼泊尔南端一直到孟加拉和阿萨姆。很久以前就移植到过半岛西南部的喀拉拉，现在那儿的产量仍然很大。在印度人们将它的根用于制药，而它的主要产物当中有丰富的水果荚，这些特点和约翰·曼德威尔(John Mandeville)<sup>[4]</sup>爵士所说的褐色柔夷花不一样。

在梵文中叫做pippali，是中文词pibo的词源，一直以来是长椒和欧洲人称做黑椒(参见下节)的名称。有两本早期梵文写的书叫《夜柔吠陀》(yajurveda)和《阿达婆吠陀》(Atharvaveda)，书中收录的是公元前1000年到公元前500年间的一些诗作，其中就提到了长椒这种作物。其实这很正常，因为早期印度西北的人主要说梵文，而这一地区距

离长椒的原产地很近。

印度营养学家把风干的长椒归成“辛辣”品一类,尽管它也有很多其他特点:“新鲜的长椒尝起来很甜,吃后会生痰,重而多油。晒干后可以化痰,排除胃肠内废气;又因为辛辣所以可以增加精液量。有辛辣味的食物通常不会增加精液量,只是长椒和干姜例外。”

长椒作为印度最重要的出口产品的地位近乎延续了2000年。早在公元前4世纪时就出口希腊(因为一部雅典戏剧中提到过)。310年后植物学家西奥夫拉斯特斯在他的《植物研究》中有补充:“椒是一种果实,可以分成两类:一

类是圆形椒,像苦豌豆,有荚壳和果肉,红色;另一类形状细长,种籽像粟,这一类味道要比前一类强。两者都生热,因此像乳香一样,都可以用做解毒剂。”他还写到醋和椒或者研磨的寻麻籽混合后可以治疗病人室息休克。

罗马科学家普林尼在公元1世纪提到过罗马椒类的价格,仍然用他那种典型的教化手



◀这种辛辣品或印度胡椒目前被西班牙园丁及妇女们广泛种植在美国及墨西哥。十罗拉秀·利特曼斯在他修订的蒙那斯的研究成果时(1579年)这样写到。他有时也使用蒙那斯的原版画,它们看上去更像长椒而不是红辣椒。显然蒙那斯从未见过新鲜的红辣椒。

法。

长椒的价格是一磅15元，白椒7元一磅，黑椒4元一磅。我们吃食物有的是因为它味道甜美，有的是因为它形状诱人。荚壳和椒果即不甜美又不诱人，为什么我们这么喜欢它呢？我们喜欢它是因为它的辛辣味，而且我们要到遥远的印度去买它！是谁第一个尝试用椒类做饭菜调料的呢？是谁急于拥有一种吃后让人不再觉得饿的胃口呢？椒类和生姜在原产地多如牛毛，可是我们这儿却要用贵重的金银来买它。

罗马人不但往食物中加入椒类；他们还制造椒酒（当然要加入蜂蜜等其他香料）。他们将椒制成药品，比如普林尼提到的强身健体的补药就是以土木香为原料加入“温梓、山梨树或李子，有时候（尤其是用做治疗胃部疲劳症时）还加上麝香草或椒类”。他还说因为奥古斯都的女儿朱丽叶每天都喝，所以这种补药就更加出名了。朱丽叶性生活十分频繁，当奥古斯都知道后就把她给流放了。很可能她的行为和每天喝的搀有长椒的补药有关。

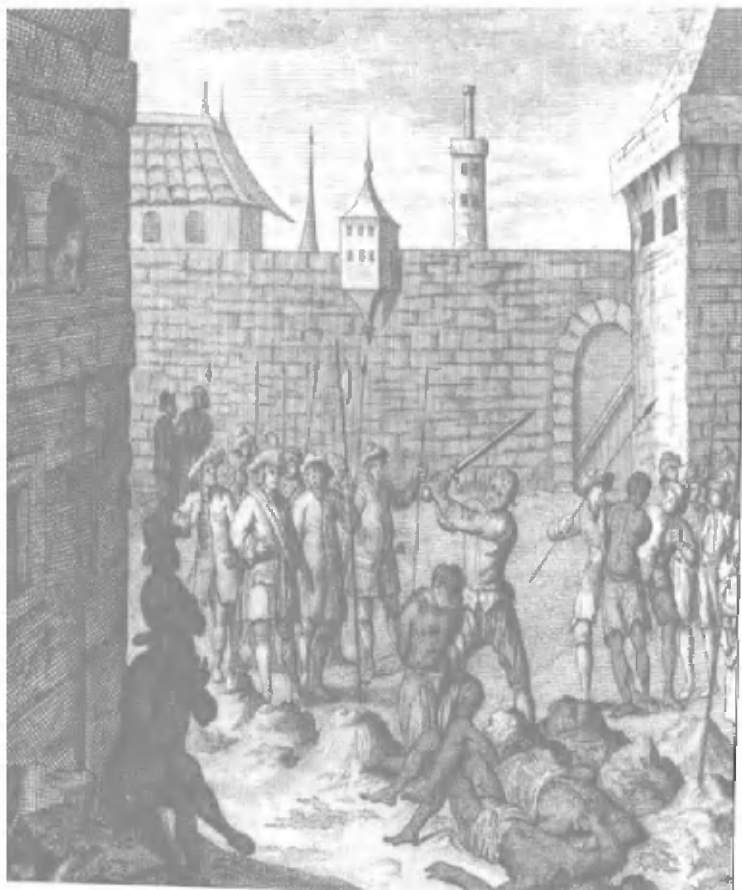
在欧洲长椒被看成是重要的香料，中世纪到19世纪还被看成是一种药材。在此期间，长椒进入了东方。在中国4世纪的嵇含提到过它（当时好像已经十分普遍了）。7世纪的苏敬说：“西方人给我们带来了长椒”，“我们用它当香料放进食物中”。和罗马人一样，他们也把长椒当做药材，认为它如此辛辣，肯定药效也特别强。就连太宗皇帝也因吃用奶煮过的长椒而治好了一些消化道疾病。

有人说长椒出现在欧洲医学书籍和烹饪书籍中一直到19世纪，这种说法是不真实的。16世纪时它的价格突然

暴跌。之后不久就退出了常用香料行列,尽管有时会出现  
在一些专业书籍中。

这肯定就是荷兰东印度公司垮掉的原因。因为当时它  
占领着生产长椒的爪哇。这家公司盛产长椒(其实这时候  
印度的长椒已经需要从印度尼西亚进口了),但是却失去  
了欧洲市场。因为在这个时候,美洲发现了另一种长  
椒——小尖椒。它和长椒不是一类但是因为形状和长椒相  
似,也可以往食物中增加和长椒一样的辣味,所以欧洲人  
也把它称做长椒。小尖椒很便宜;和长椒、黑椒不同的是它

荷兰东印度公司  
镇压暴动·选自弗  
朗西斯·瓦伦提  
的历史文献 *oud  
en nieuw Oost-  
Indien* (1724年)。





让·皮特祖恩·考恩。荷兰东印度公司冷酷的总督。选自弗朗西斯科·瓦伦提的 *Oud en-nieuw Oost-Indien* (1724年)。▶



繁殖很快,容易成活。当时已经移植到西班牙和匈牙利了。即使在欧洲北方地区,它也可以在室内或大棚里生长。菲利普(Phillip)和玛丽·海曼(Mary Hyman)在《长椒——短促的历史》中说到在16世纪欧洲市场上红尖椒对长椒构成了严重的威胁。它的价格只有黑椒价格的1/12。这是一个低到不够采摘和种植成本的价格。荷兰的长椒贸易历史比

较长久,可现在无论是印度品种还是印度尼西亚品种的长椒在欧洲都已经很难发现它们的踪影了。

## 黑 椒

“黑椒并不是特别的辣。它不能促进精液量的增加但是可以使食物更加味道鲜美。它有祛痰的功效;也是一种开胃品。”这种胡椒(现在已经尽人皆知了),产自印度南方的一种树种:黑胡椒(*Piper nigrum*)。黑椒是一种果实,在不成熟的时候摘下来晒干;和它味道不太强烈的同类白椒,要在稍微成熟的时候采摘,因为在这个阶段椒皮容易剥落而剩下白色的种籽。

梵文中把黑椒叫做“马瑞卡(Marica)”。马瑞卡也是印度史诗《罗摩衍那》中的一个恶魔的名字,他还是诗中的一个主角。马瑞卡伪装成一只鹿想分散罗摩(Rama)的注意力,这样罗刹魔王就可以劫持主人公悉达神了。揭掉伪装后的魔鬼的长相就如同胡椒一样,“黑的像乌云”,“穿着一件黑色的羚羊皮”,当他考虑摆在面前的那个致命的计划的时候“吓得蔫了,用舌头舔了一下干裂的嘴唇”,然后接受了那个不能避免的结果。

据我们所知,公元前4世纪希腊人就已经认识黑椒了。他们把黑椒当成是长椒的一种,所以叫法一样。西方人不知道马瑞卡这个名字。因为要从遥远的地方运输而且还要经过陆路和海路,因此那个时候,黑椒肯定和长椒一样昂贵。但由于辣味不太强烈,所以不太受欢迎。500年后,情况有了改观。在罗马帝国早期,因为可以预测季风风向,所以印度洋的商人们可以轻而易举地到达印度西南部的各个港口。这些港口的腹地正是“胡椒王国”,在这儿黑椒生长

很快而且产量很大。

在尼克依达“他们出口胡椒，这种作物主要生长在靠近港口的一个地方叫考特尼瑞斯。对于那些从埃及来到这儿的船员们来说，最佳时机是每年的七月左右。”早期罗马一个航海向导这样说。在14世纪，这种果实“在秋天采摘然后放在甸子上在太阳下晒，就像人们晒葡萄干一样。反复不停地晒直到晒干变成黑色，这时才卖给各地商人。”从埃及、罗马来的商船在十月或十一月就可以装货，然后选择适宜西航的时节返航回家。

印度北部市场上的女商贩和她们的顾客。选自贝拿勒斯的印度油画(1840年)。▼

从那时起，黑椒就成了罗马人从印度人那里购买最多的香料了。凯撒把胡椒当成现金来对待，在罗马国库中储



存了大量的没有用过的胡椒。“他们来的时候带着黄金，走的时候带走胡椒。”泰米尔诗人塔言-坎那纳(Tayan-Tannanar)这样描写那些在印度南方牧西瑞斯港口做买卖的罗马商人。他之前的普林尼曾痛惜过那么多的罗马黄金被运到东方来购买印度的香料。“每年有上亿的黄金从罗马流到印度、中国和阿拉伯半岛。”《手册》这本书中说“黄金和白银”是印度南方航线的必要物资，因为它们是唯一能用来兑换大批香料的东西。



◀植株藤上成熟的胡椒。这种香料产自印度南部，结绿椒籽（不成熟的胡椒）、黑椒籽（晒干后的不成熟胡椒）和白椒（晒干脱壳后的成熟胡椒）。选自19世纪早期东印度公司学校。

以前的文献都认为长椒是效力最强的药材，是用来解毒的最佳选择。因此美食者和知名的医生都用长椒来开药方而不用黑椒或白椒，但是一般人们说胡椒或者写胡椒的时候不考虑那么多，就好像只有一种胡椒一样。

古代西方人是如何使用胡椒的呢？我们用一本文献做例子：在1世纪佩特罗尼乌斯(Petronius)一本以歹徒为题材的小说《萨蒂利孔》(Satyricon)<sup>15</sup>中，胡椒被用来治疗阳痿这样的病症。在“三乐宴客”(Banquet of Trimalchio)这一章节中好多地方都提到了加了胡椒的鸡蛋黄和胡椒鱼酱是

典型的罗马饮食，它们可以显示出主人的财力，所以他的朋友大声说：“别指望他会买东西。这一切都是自己家里产的：羊毛，蜂蜡，胡椒，即使你想要母鸡产奶，他也可以办到。”我们曾经有一个做胡椒酱的方子：“一磅胡椒，在酒中浸泡一晚上，加入鱼酱使之成为光滑黏稠的流体。”

我们还可以从约翰·鲁塞尔的处方中看出中世纪胡椒的用法，给处方出自他的《营养学》：

*大蒜或芥末和酸葡萄汁(未成熟的葡萄汁)，撒上胡椒粉，这是用来调鲷鱼、石斑鱼、新鲜的青鱼、鲱鱼、干鳕鱼、黑线鳕鱼和牙鳕的最好调料。*

胡椒是中世纪欧洲最普通最典型的东方香料。在简单描述丰盛的饭菜时即使想不起其他的香料也不会落下胡椒。12世纪一首史诗描写的是查理曼(Charlemagne)的同伴们想象自己拜访君士坦丁堡的情形：“在这里，他们想要什么就有什么，他们有很多的猎物，鹿肉和公猪肉，鹤和野鹅肉以及胡椒孔雀肉。各种白酒和红酒应接不暇，他们唱着欢快的歌曲，弹奏着各种弦乐器和小提琴，这些法国人尽情地欢乐着。”

正像希腊和罗马人所认为的那样，黑椒和白椒其实是一种椒类的两个品种。罗马药理学家迪奥斯科里错误地认为长椒也属于同一品种，他认为黑椒就是长椒的成熟种籽。西奥夫拉斯特斯没有做出这样的结论，但是自从迪奥斯科里有了这种说法之后，几乎每一个后来的西方作家都采用这种说法，1世纪的普林尼，2世纪的伽林(Galen)<sup>[6]</sup>，7世纪塞维尔的伊西多尔(Isidore)<sup>[7]</sup>，10世纪的阿维森纳，距

离现在最近的14世纪的一本书《约翰·曼德威尔爵士游记》中也犯了这样的错误。

胡椒的生长就像葡萄藤，依附在周围高大的树木上。胡椒籽就像成串的葡萄，整棵树上结满了胡椒就好像要把树压断似的。种籽成熟后，颜色像豆角一样呈碧绿色。

有三种类型的胡椒生长在一棵树上：一种是自然成熟的长椒，然后是白椒，不能用火烤日晒；还有黑椒，要用火烤或日晒。当长出叶子的时候，长椒先长出来，就像榛子柔荑花先于叶子长出一样。接着长出来的是白椒，它和叶子同时生长，就像一串一串的青葡萄。最后长出的是黑椒，产量非常大。人们留下白椒自己使用，因为它对人体好处更大，而且辣味适中，持续时间更长。

“这些人都赞同这种不正确的说法。”加西亚·德·奥塔说，他再一次纠正了一个长时期存在的错误。“我不想责怪迪奥斯科里信赖一个从相距这么远的地方得到的信息，毕竟这种信息是来自一个人迹罕至的地方。”接着加西亚解释了黑椒树是一种藤蔓植物，产地是马拉巴尔地区；叶子要比橘子叶小，颜色青绿，尖利，尝起来有点辣，很像萎叶；但是长椒就不一样了，它的产地在孟加拉。“胡椒确实是一种疗效极佳的解毒剂：迪奥斯科里在这一点上是正确的。”加西亚等人也批评了伊西多尔，这个“圣人、典范”在自己的百科全书中很不理智地增加了一个信息，说每年胡椒成熟的时节，胡椒王国的居民就点火把椒林烧掉，为的是将

蛇烧死，所以胡椒就变成黑色的了。

正如前面所提到的，胡椒王国位于古尼克依达的喀拉拉港口内陆。拉丁百科全书编纂者普林尼把这儿叫做考特那拉，《手册》的作者叫考特尼瑞斯：就是塔米尔库坦度——帕姆比亚河谷，以盛产优质胡椒闻名当地，该河流经古时候的尼克依达地区。牧西瑞斯离这儿不远。2世纪一名泰米尔诗人给我们粗略描述过这个贸易港：“各家各户都把大包大包的胡椒带到市场上，从罗马商船换来的黄金被一口袋一口袋地运到麻西里的岸上，这儿海水永远地歌唱，这儿是库都瓦国王给客人们龙涎香和山区产的小豆蔻的地方。”

对于中世纪的商客来说，胡椒王国就是一个轮廓鲜明的与众不同的风景胜地。伊本·白图泰写道：“胡椒树就像葡萄藤，人们把胡椒种植在椰子树下，于是胡椒树就像葡萄藤一样顺着椰子树往上爬。”现在这种现象也没有什么改变。在喀拉拉海滩区域，胡椒藤生长在庭院中，但是这种胡椒主要是家庭自用。商用的胡椒种植园在不远处的内陆地区。随着世界上对胡椒的需求不断增加，胡椒王国面积已经逐渐地扩张了。南方地区生产“阿里佩椒”，北方地区主要生产“特里柴瑞椒”，再往北在非传统胡椒产地生产的一种叫“马格拉椒”。

然而胡椒还会继续生长而且现在一直生长在世界各地。加西亚·德·奥塔认识爪哇椒，苏丹椒，苏门答腊椒，马达加斯加椒，马来半岛椒，还能分辨东南亚各地的胡椒。“但是这些胡椒几乎都在中国或产地就被用完了”，加西亚又说对了。阿拉伯和中国人早就知道东南亚产胡椒了：他们称之为青胡椒（green pepper）。周达观在描述高棉时写道：“胡椒几乎到处都能看到。像普通野草一样纠缠在矮小

的灌木上,有的也相互缠在一起。蓝青色的那种是最辣的。”

自从欧洲人到来之后,胡椒就传播到了世界上更远的地方。现在它是中非和太平洋一些岛屿上的一种重要作物。尽管那种中世纪传统保存的青椒美食已经被人淡忘了,可青胡椒——不成熟的那种——在原产地之外是一种难得的美味。

## 印度的奇异香料

由于印度所处的位置连接着各条商业路线,所以很早就有来自东西方各国的香料抵达印度的历史记载。我们早就从《手册》一书中看到印度西岸的各个港口都有市场出售安息香、乳香和其他来自西方的香料。我们也可以判断印度对乳香需求量很大:在印度文学史尤其是在早期的佛教和耆那教经书中经常提到它。同一时期丁香和肉豆蔻也都出现在印度诗歌中。古典的印度医学书籍《卡拉克选集》(Caraka collection)可能就写于这一时期或者更晚。这里面就提到用了丁香和一些其他东方香料来使人口气清新:

*想要口气干净,芳香齿颊  
必须口含肉豆蔻,丁香,黄蓍,  
槟榔果,草澄茄,新鲜的茎叶树叶,  
樟脑和绿色小豆蔻。*

丁香也被用于药方治疗咳嗽,打嗝,呕吐,以及口腔咽喉炎症;肉豆蔻可以治疗中毒以及皮肤粗糙,瘙痒等症状。

人们或许会问到底有多少外国香料被运到了印度。16世纪成为印度饮食原料的红尖椒的历史是距离现在最近



的,而且在当地最受欢迎。甚至连公元前3世纪统治整个印度北方的佛教帝王阿育王(Asoka)也对自己移植这种药用香料感到极其自豪,并且鼓励周围的邻居也种植胡椒。

在这个慈善国王的辖区(包括一些南方边境地区,斯里兰卡王,叙利亚的希腊国王安提克(Antiochus)<sup>[8]</sup>以及安提克王所管辖的周边地区)到处都种植着这种可以治疗人畜疾病的药材。各种药材,只要能够治病就被进口栽种,在那些缺乏草药的地区,人们也进口并移植过来。

现在我们还不能确定哪些香料是在阿育王的督促下首次来到印度的,但是有一些香料我们至少可以确定距离这一时期很接近。这些香料中至少包括三种目前在印度非常重要的香料:胡荽、孜然芹和蕃红花。罂粟,黑苜蓿(a-jowan)和黑种草(nigella)也可能属于这一类。这六种香料都产于欧洲或地中海沿岸。对于它们如何来到印度这一点,我们可以大胆推测首先是因为波斯帝国,其领土从小亚细亚一直到印度边境而且拥有很多皇家公园和植物园;其次是因为亚历山大王,他统治了波斯帝国并且非常热衷于将欧洲香料移植到亚洲;第三个就是因为阿育王,正像他自己所说的那样,他把有用的香料都运到了印度境内。

胡荽首次到达印度西北可能是在波斯人的努力下实现的,而且肯定在亚历山大和阿育王之前。碰巧在帕尼尼的梵文《语法》中出现过,时间大概在公元前4世纪。它的梵文名字叫库斯塔幕布鲁(kustumburu),是借用波斯亚拉姆语的一种混合语。

蕃红花在3世纪时候已经在克什米尔种植了好长时间

后,中国的书籍中才开始出现对它的描述!“蕃红花的产地在克什米尔,”中国医学作家万震<sup>[9]</sup>写道:“人们种植它主要是要把它敬献给佛。在花凋谢几天后人们就可以得到蕃红花。它的纯黄花最有价值,可以使酒更清香纯正”。它是什么时候到的克什米尔的呢?据佛教记载,蕃红花是由佛教第一任驻克什米尔大使之称的摩田提(Madhyantika)种植的。如果真是这样的话,那么克什米尔蕃红花的历史就要追溯到公元前5世纪了。另外,波斯种植者可能会认为是他们把蕃红花传到西亚去的。

## 姜 黄

从大约公元前1世纪开始,姜黄就在印度文献中被多次提到,只是经常使用它的梵文名字。公元前4世纪希腊的西奥夫拉斯特斯在他所记录的香料单上有一个香料叫“颜色(Khroma)”,有人说这儿指的就是姜黄,这一点无从考证。抛开这些文献来看,好像当时印度中部的人们已经开始把当地姜黄的根茎研磨成粉用于各种仪式典礼所需的食物中了,而且这种做法沿用了两千多年。姜黄是人类培植的众多植物之一,已经没有野生的了,尽管有一种野生同类黄莪至今生长在印度东部。

姜黄的早期历史是在语言上体现出来的。在生姜从马来群岛向西移植到印度期间,姜黄正在向东移植。我们之所以知道这一点是因为它早就已经到了印度或新几内亚地区了,然后由一些操太平洋中南部居民语言的一群人传入南太平洋。当时那些人称它为“洋苟(Yango)”或“仁咖(Renga)”;夏威夷语中有个单词读做“lena”(现在的意思是黄色),就是一个很现成的证据。

往东北,姜黄到达中国南方最迟也是在7世纪。它被用于中国传统医学中,尤其用于医治血液凝结和出血等症状。

往西,在那些传统上使用蕃红花来做黄色染剂的国家,姜黄(没有什么独特之处),在中古世纪并没有受到关注,因为运输费使它几乎和其他竞争对手没有什么价格优势可言。也正因为这样,早期的西方作家对姜黄并不太怎么了解。我们可以推测公元300年罗马皇帝戴克里先(Diocletian)为了军需花大笔资金所购买的东西应该是“阿拉伯蕃红花”;姜黄可能是由阿拉伯港口运抵罗马帝国的。我们还可以推测马可波罗在中国福州参观时所说的“一种像蕃红花而又不是蕃红花,可是其功效和蕃红花一样”,这很可能就是姜黄。

由于蕃红花价格昂贵而姜黄很便宜,所以全世界各地都把姜黄当做蕃红花的替代品,人们称它为“假蕃红花”或“阿拉伯蕃红花”。但是在印度国内却不是这样,人们认为这两种东西有它们各自的用途。

## 红 檀

在谈论香料替代物和一个品种的好几种叫法的时候,我们要考虑到红檀也是其中之一。

几乎没有人会否认檀香木是饮食中非常受欢迎的香料。在檀香木需求量非常大的印度还有一种香料被说成是“另一种檀香木”,而且有时候看病的医生会在应该使用檀香木的地方使用这种檀木,这就是红檀。也就是红檀香木(*Pterocarpussantalina*)这种树的木粉,由于它没有檀香木那样的香味,而且产自一种毫不相关的树木,因此两者除了看上去都是粉末状外,再没有任何理由会把它们混淆。

在写到马达加斯加的时候，马可波罗应该是第一次谈到了一种新型的檀香树(尽管他没有去过那儿)，他说：“那儿有很多红色的檀香木，跟我们的树一样高大，多得到处都是檀木森林。”这确实令人惊讶，因为檀香木是一种寄生树，不可能形成树林，因此马可波罗提到的所谓红色檀香木实际上是一种和真正檀香木不同的一种树木。其实正像加西亚·德·奥塔所说的那样，这种树主要生长在科罗曼戴尔海滩。在马可波罗前一个世纪，阿拉伯的商业作家阿布·法兹尔·佳珐就从产物的角度对此作过描述，他说：“有两种檀香，一种是白色的，一种是红色的。红色檀香主要用于制药，白色檀香既可以入药也可以用来制作香料。”

在印度，由于这种树木颜色红艳，因此经常被用来做装饰物，加西亚说是“为了装饰宝塔和崇拜偶像”。好几个世纪以来，印度也一直把它当成红色染料出口各地。因为红檀无害，没有刺激气味，所以人们经常用它来给食物上色。在中世纪的欧洲，红檀极为盛行，现在在瑞士人们仍然用它做饼干和杏仁蛋白软糖。下面是15世纪英国一本烹饪书中的食谱“红酱鳗鲡”，就是用红檀来上色的：

*将鳗鲡剥皮，剥成块，然后和葱头，草药颗粒伙同整个的丁香，豆蔻皮，草澄茄，胡椒粉，足量的桂皮粉，和清水一同放入锅中。之后，用面包屑和白酒制成酱加进去。将锅放到火炉上后，开始搅拌。当到了一定火候后用红檀上色；最后加入调味品姜末，醋和盐，停火下锅。*

## 印度的生活香料

据说亚历山大并没有和印度任何洲产生外交关系。他

在公元前327年短期统治印度一段时间之后就离开了。而他的继承者塞勒修斯(Seleucus),希腊叙利亚王国(公元前305—公元前281)的第一任统治者,却开辟了一个更加广阔的通讯渠道。他委派梅伽替尼(Megasthenes)为印度北方国王旃陀罗笈多(Chandragupta)<sup>[10]</sup>的大使,不久梅伽替尼有关印度的报告就出版了。虽然现在这份文件被遗失了,但我们仍然可以从一些参考资料中得出一些内容,比如:“梅伽替尼在《印度观察》第二册中说吃饭时每个人面前的饭桌就像是一个一个的锅架,上面放着金色的饭碗。碗里面先放入米饭,做饭的方法就和我们煮麦粥一样,然后放人不同的印度风味的美食”。

以上是现存最早的有关印度饮食的描述。在所谓的“金碗”里盛的是专门给大使吃的饭。至于各种不同的“风味美食”——也就是和米饭一起吃的肉和蔬菜——后来有一个中国人也有描写:“这些人对于饮食相当挑剔,他们有上百种做饭方法,每天花样翻新。”阿拉伯大使伊本·白图泰也描述过喀拉拉皇家饮食,并暗示这个外交官认为印度饮食花样并不是那么多。

一个美丽的女仆,穿着丝绸做的衣服,把装有各种不同饭菜的盘子放在国王面前。她用铜勺盛一勺米饭倒进浅盘中,然后浇上奶油,加上一些泡椒,嫩姜,柠檬和芒果。用餐者吃一口饭,就一口这些咸菜。当盘中饭菜用完,她会再盛一些,上一盘鸡肉,仍然就着米饭吃。之后再盛一碗米饭,端上一些家禽肉,还是就着米饭吃。当所有的家禽都品尝过一遍后,她还会端上各式各样的鱼肉,同样就着米饭吃。鱼吃完后,就上蔬菜(黄油烹制的)和奶制品,照样就着米饭

吃。米饭是他们唯一的主食：我在那里居住的十一个月里根本就没有看到过面包。我在印度南部，马尔代夫和锡兰呆过的三年间只有米饭可吃。我只有就着水往下咽。

以上所提到的14世纪的腌制食品现在仍然是印度典型的风味食品；还有泡椒，一种在其他地方难得一见的美味酱菜。

当时印度各种各样的风味美食就像现在一样，主要是通过使用各种香料及调味品制成的。在印度文献中我们发现了各种关于香料的理论和分类，比如在1世纪《米兰德王问答录》中出现的六味调剂剂。这一记载要比其他国家记载的要早。这些调味品中甜的，酸的，咸的，辛辣的，苦的等，应有尽有。每一种都有自己独特的性质，有的给食物增加特别的风味，有的如果过量就会有副作用；“辛辣味”调味品包括我们所俗称的“辣味”。“接触到舌头后会产生一种疼痛的感觉，就像灼烧一样；导致人口鼻流水眼睛流泪。”早期印度医学文献中对于各种食物的营养特性有很丰富详细的描述，尤其是一些香料和调味品。在印度，香料有时候被用做染色剂——比如我们前面所提到过的蕃红花，姜黄，和红檀。公元4世纪随同亚历山大一起远征探险的欧尼斯克瑞特斯(Onesicritus)曾经写道：“那个国家盛产各种各样的染色剂。”

中国文学史上也用香料作为一种象征；我们谈到过人们把它们当做香料，还出现在人们充满溢美之辞的文赋中以及各种感情生活中。在印度文学史中香料也是无处不在的，而且香料也被看做是衡量一个市场和城市繁荣与否的标志。

据《米兰德王问答录》所讲，萨加拉是米南德的首府。“其街道、广场、十字路，还有市场安排布置的井然有序；每一家店铺中都有无数的贵重物品。市场上散发的到处都是香甜的味道，这儿摆放着各式的香料及调味品。仓库中储存有数不清的财物，谷物和贵重物品；各式各样的食物和饮料以及糖浆和甜肉。”

香料也能衡量出一个地方景色的好坏以及人们不同的价值取向。公元4世纪时印度古典梵文诗人迦梨陀婆(Kalidasa)<sup>[1]</sup>就曾在诗中提到各种香料。其中一首诗叫《云的使者》，其中说：云穿过印度上空是为了偷看“乌代亚山洞，呼吸那些在黑暗中与情人们偷情的女人身上的味道”；是为了俯视邬阇衍，从这儿的宫殿窗户中透出皇室女子头发上的香水气息；是为了看到喜马拉雅峭壁上的第一层雪所散发出的高山麝鹿的气味；最后它会向镇痛膏药一样紧紧斜靠在山脊上。在这儿美丽的信息接收者会被凉爽的风唤醒，阵阵清风就像新近的沐浴，更像一束茉莉花那样清爽宜人。

阿拉伯旅行家伊本·白图泰在14世纪描写过炎热的马尔代夫岛上的居民们日常使用香料的情况。他们非常注重清洁，每天洗两遍澡，水中放上大量的诸如檀香木或麝香之类的香料。“他们的一个风俗就是每天凌晨祷告过后，妇女们便带上一盒膏药、玫瑰水和麝香油及龙涎香油去找各自的丈夫或儿子。男人们就在眼皮上涂上香水，然后在身上撒玫瑰花水和麝香。”

香料是神灵崇拜和人们从降生到死亡过程中不可或缺的东西。4世纪中国僧人法显到达斯里兰卡的时候正好碰上一个著名僧人的丧礼，他看到：

地上堆起一大堆柴火，足有30立方，上方放有檀香木、沉香木还有其他叫不上名字的香木。跟中国葬礼车一样，他们也建造了一个巨大的车驾，只是没有雕刻龙和鱼的图案。典礼开始的时候，国王和来自各地的群众聚在一起献上各种花草香料。当群众们跟在车后面的时候，国王自己献花和香料。一切仪式过后，花车就被抬到柴车上，浇上罗勒油点燃。

法显的描述表明了一个事实，那就是葬礼仪式上所使用的檀香木和沉香木及其他各种香料肯定要比同时代的中国葬礼上使用的多。因为当时在中国所有这些香料都非常昂贵。犹太旅行家图德拉的本杰明(Benjamin of Tudela)也看到过在葬礼上使用香料，他这样描述12世纪时的印度南方：“这个国家出产胡椒。当地人在户外种植胡椒，每个人都能分清自己的胡椒。胡椒个头很小，白的像雪。人们在阳光下将它们晒干，干后颜色变黑。生姜、省藤等其他香料也在那儿可以找到。当地居民不埋葬死者，而是给死者全身涂上某些香料。”

## 片姜黄和野姜黄

在前面提到过的一个15世纪希腊医师阿提斯开的一个药方中有一个新的成分，片姜。这是西方有关片姜黄的最早记载，后来这种香料在中世纪文献中成为一种非常普遍的香料。在法国《浪漫的玫瑰》中出现过，而且在乔叟的译作中还给它起了个英文名字setewale。

中世纪医师都知道有两种香料名字相似，它们分别是片姜黄和野姜黄，都是从东方阿拉伯语言中渗透到欧洲语



言中的。医师们对于它们的区别各执己见。17世纪的库帕尔写道：“拉西斯(Rhasis)和密斯西(Mesue)认为片姜黄的根和野姜黄的根是同一种根；阿维森纳认为它们是不同的。我和密斯西的观点一致：的确它们形式上是不一样的：一种长，一种圆。”库珀尔似乎也有些矛盾：它们到底一样不一样？他想说尽管它们看上去不同，它们的效果是一样的。“两者都属于两度干辣，祛寒，抗毒，止泻和治疗月经不调，治疗呕吐，绞痛，还能杀肠虫。一次用半盎司。”

加西亚·德·奥塔是西方的一个自认为可以区别开这两种香料的作家，而且他也知道片姜黄可以抗毒：

*当时我正和海德拉巴的尼萨姆(Nizam of Hyderabad)医师们在一起。他们给一个被蝎子螫伤的人开药方时用到了片姜黄，结果这个病人有了脉搏重新恢复了健康。这种根就像橡子一样大小，形状上更像，里面是半透明的。尼扎姆的儿童医生告诉我说这种根可以治疗三十六种不同的疾病，而作为解毒药品效果比其他任何药都好。*

加西亚随后又研究了一下中世纪阿拉伯和欧洲作家们对这两种香料感到迷惑不解的地方。他坚持认为片姜黄是中国的一种昂贵且罕见的药材，尽管事实上片姜黄更可能是孟加拉的特产。很多早期的“权威”包括阿维森纳都从未见过这种东西，可是这并没有妨碍他们在文章中描述并在药方中使用它。可是野姜黄是生姜的一种遗传物种，多生长在西藏。

令人感到惊奇的是很多同时代的学者不赞同加西亚

的观点。例如：杜阿特·巴拨萨(Duarte Barbosa)就列举过印度南部卡里卡特(Calicuty)王国的产品：“很多胡椒，大量的优质生姜，小豆蔻，各式各样的榄仁，甘蔗，片姜黄和野姜黄，野肉桂。”除了片姜黄之外其他的都是真的。他是否在表明那种近乎同类的香料姜黄至今还没有被西方人所熟知呢？可是加西亚对真正的片姜黄根的说法和中世纪最著名的医师们的看法是非常一致呀！波斯文献中把片姜黄说成是一种万能药可以包治百病，而且片姜黄根需要用四倍于自己重量的黄金才能买到，当真是十分昂贵。

当代植物学家也赞同加西亚的看法，他们认为这两种根是不同的。他们把中世纪的片姜黄归成野生在孟加拉地区的一种姜黄旁系。中世纪的野姜黄被归成印度产的一种“野生姜”，现在被叫做库车拉(Kuchoora)，主要在香料贸易中和樟脑共同制造一种普通的香料油。

但是现在这种香料在产地之外已经没有那么大的价值了。和以前用四倍的黄金来交换的时代相差甚远了，片姜黄的根在印度和竹芋一样主要被用来提取浆汁来做酱。偶尔也用于医药方面。

## 香料和欧洲人的统治

“真奇怪我们葡萄牙人为什么要花那么大的力气那么多的金钱去购买胡椒？我们仅仅需要那么一点点！多数的胡椒都被德国人和法国人给消费掉了。”加西亚·德·奥塔文章中的一个人说过这么一句话。“穆斯林教徒将大量的胡椒运到红海港口。”加西亚回答说，“会打破国王的垄断。人们竭尽所能来防止这种现象发生。”这真是一种相当不错的买卖，值得国王花这么大的精力来保卫。人们计算过，

在16世纪葡萄牙人在欧洲印度胡椒的销量是天堂谷物的十倍，而谷物的销量是丁香和豆蔻的十倍。

对香料的追求从一开始就推进了葡萄牙的航海发现。有了这种推动，从15世纪在航海家亨利王子的鼓励下，人们沿着非洲西海岸越走越远，从此发现了盛产天堂谷物的地区。

1460年亨利王子去世，瓦斯科·达·伽玛诞生了。正是达·伽玛在1497年率领一支有四艘船组成的舰队绕过了好望角，然后一直向前穿过印度洋，于1498年5月20日到达了印度南部的卡里卡特港。每年从阿拉伯南部来的商船在这一时期都停靠在卡里卡特港。葡萄牙史诗作家路易斯·德·贾梅士解释说：“红海最繁华的港口叫杰达(Jedda)，通过这个港口当地苏丹获利匪浅。根据异教徒条约每年有一支舰队从这儿起航去马拉巴尔购买香料。”

不管是什么原因使得葡萄牙人到了卡里卡特，在香料贸易中的嫉妒心理使他们冲突不断。他们的反对者在印度的阿拉伯商人和印度政府的支持下希望这支舰队能攻击瓦斯科·达·伽玛的四艘船组成的舰队进而来阻止他的远征。可是聪明的达·伽玛意识到了这一点，急切中带走了一些俘虏；更为重要的是还带走了很多货物，包括以当地价格买的“让马六甲远近闻名的辣人的胡椒，坚果和黑丁香还有使锡兰富裕、知名和美丽的肉桂”。这四种香料是贾梅士提到的——写于达·伽玛远征七十年之后——因为它们和葡萄牙在东方的未来有很大关系。葡萄牙人很快就武力返回马拉巴尔海岸，葡萄牙人舰队从库臣港将胡椒运送出去。我们已经提到过葡萄牙人卷入过马六甲的肉豆蔻和丁香的贸易。而且，一个世纪以来，斯里兰卡一直都是葡萄牙殖民皇冠上的一颗璀璨的明珠，这儿是肉桂的产地：“这座

岛屿就是古时候著名的塔泼拉巴那(Taprobana),而今天它是因为这种辣香的树皮而出名。当葡萄牙国旗高高飘扬在科伦坡塔顶上时,这座岛就成了葡萄牙人掠夺香料的地方了。”

这座堡垒建于1517年,从那时起葡萄牙人就对载崙(Zeilao)七国进行了长达上百年的禁锢政治统治,使得当地居民出现了很多葡萄牙人的姓名同时也开始信奉天主教。但是和发生在西班牙岛屿上的事情一样,葡萄牙人对斯里兰卡的统治时间也很短。从1602年开始荷兰东印度公司从这儿入侵之后,短期内就控制了整个岛屿。像以往他们对待香料贸易一样,他们把所有的货物运往荷兰,剩余的全部销毁,通过这种手段使得肉桂价格偏高不下。

18世纪的骆驼队。选自英格伯特·卡伯佛《异国香料的五种研究》。(1712年)▼





▲古埃及岩画上一群头顶香料瓶的演奏者，不仅为节日增添了音乐气氛而且还散发着浓郁的香味。选自底比斯 古墓壁画。

后来英国人于1795年执掌政权并且称之为塞隆，直到1948年独立后改称原名斯里兰卡。尽管经历了这么多波折，肉桂依然是斯里兰卡重要的经济作物，岛上的另一种作物小豆蔻也是如此。但是由于香料价格的下跌它们已经不能像

葡萄牙夺取科伦坡时那样能获得高额利润了。

## 孟加拉豆蔻和小豆蔻

古代希腊和罗马很多作品都提出过关于香料在定义时遇到的麻烦，孟加拉豆蔻就是最令人头疼的一个。有些书中说它看上去就像一串带叶的葡萄。而罗马人所说的小豆蔻才是我们通常所讲的小豆蔻，这在古代书籍中很少提到。它是一种和孟加拉豆蔻很容易区分的一种香料，可能还要优于孟加拉豆蔻，但是这两类有相同点（有时候很容易弄混）。那么到底什么是孟加拉豆蔻呢？普林尼在1世纪时有下列记载：

*孟加拉豆蔻果非常受欢迎。它们产自一种印度植物——一种野生藤，也有人说是一种扭曲的矮小的灌木。人们把它包括藤干一块割下来，用手轻轻捆好，因为这东西非常脆弱。据说最好的那种长有和石榴一样的树叶，没有褶皱颜色微红。其次就是淡色的，第三位的是草绿色的，最差的是通体白色的那种：孟加拉豆蔻越老颜色越白。*

不管怎么说，早在公元前3世纪孟加拉豆蔻很受西方人的喜爱，以至于叙利亚的第一代希腊统治者塞勒修斯甚至企图将它移植到阿拉伯以便随时需要。

最接近事实的是植物学家林奈(Linnaeus)<sup>[12]</sup>的猜测，当时他用当代科学的拉丁文给它起了个名字叫孟加拉豆蔻。他这样做的目的就是要说明这种植物就是过去的孟加拉豆蔻。它们生长在亚洲南部和东南部，产一种香料，该香

料比小豆蔻略显粗糙但是可以替代小豆蔻：现在有些人就用其中一些来替代小豆蔻，并把它们叫做“假豆蔻”，“次豆蔻”。有一种尼泊尔豆蔻生长在尼泊尔和喜马拉雅山的南部，被加内特·劳伦斯(Janet Laurence)描绘成“长相像小蟑螂”。

关于区分这些香料的问题我们已经简单提过了。孟加拉豆蔻在公元前1世纪和公元后1世纪的罗马是最受欢迎的，肯定是当时一种非常重要的贸易香料，但是写于这一时期的《印度洋手册》中却从未提到过它。这很可能是因为孟加拉豆蔻过去一直是通过印度北方的内陆交通线运往地中海地区的，即使在其他香料都在走印度海洋线路的时候，孟加拉豆蔻仍然走着过去的内陆线路。罗马人通常购买孟加拉豆蔻的地方包括庞特斯（土耳其东北）、亚美尼亚、罗马帝国和帕提亚边境的科玛根、亚述、伊朗北部的米堤亚：所有这些地方都是从印度北部至罗马帝国之间香料运输内陆线路的重镇。由于孟加拉豆蔻不需要从印度洋运输，所以《印度洋手册》的作者也就没有必要提到它了，这个作者确是一个坚持己见的人。

*对于罗马人来说，孟加拉豆蔻就像男人头油的气味：有时候让人喜欢，有时候显得过分，正如一个讽刺小品中的一个谄媚奉承的店主，“头上抹着孟加拉豆蔻闪闪发亮，冲出去迎接他的顾客。”它也是帕提亚王室使用的香料成分之一，其中当然还包括真正的小豆蔻。孟加拉豆蔻还曾经是罗马帝国时期一种香味酒的主要原料之一。*

*酿造孟加拉豆蔻酒。有的人将孟加拉豆蔻汁倒入*

盛有意大利白酒的坛子里，然后埋到户外的空地下。有的人除此之外还往里面添加一些苦杏仁和柴桂叶以及一些浓缩的葡萄汁。还有人加入2德拉的芦荟，3德拉的孟加拉豆蔻，然后埋到户外的空地下。有的人除此之外还往里面添加一些苦杏仁和叶，9德拉的草木犀，2德拉甘松，3德拉的肉桂：共酿7罐酒。还有的加入没药，桂皮，蕃红花各4德拉；有人用省藤代替没药。

在早期的中国孟加拉豆蔻也是一种非常重要的香料。有一种颜色乌黑，味道苦涩的小豆蔻，在中国被认为是“智慧籽”——一种非常有用的特征——人们将它包进面粉和糯米做的饺子里面吃。泰国产的次豆蔻气味像樟脑经常被用来治疗呼吸器官疾病。爪哇的圆豆蔻有同样的用途。“中国小豆蔻”开的红花经常是中国南方诗人的吟诵主题，正如李畬(Li She)一样，他想象自己和一个老朋友在广东举行宴会：

云气缭绕的山边  
我们将再一次在河上相遇  
一同畅饮美酒  
一起观看盛开的豆蔻花

现在次豆蔻这些较大一些的黑棕色小果有时候也像小豆蔻一样用于烹饪。比如，生长在印度尼西亚和马来西亚的圆豆蔻在当地就当小豆蔻来卖的，可以放入咖喱和饭菜中，还可以研磨成细粉撒在印度风味的奶甜点上。

真正的小豆蔻原产地是印度南部和斯里兰卡，现在当地仍然生长着这种野生植物。它的叶子宽大，一年四季都



生长在高山上，高度可以达到2.5米，小豆蔻和其他属性的孟加拉豆蔻十分相似。实际上林奈就把它归入一类，但是后来的一位植物学家修正了这种看法现在这种香料被称做小豆蔻(Elettariacardamomum)。

小豆蔻在印度非常贵重以至公元前1000年中被传入次大陆西北部。它的梵文名字叫艾得，就像过去的泰米尔一样也是从德拉威(Dravidian)语言中借来的。艾里塔里亚——小豆蔻叶——在梵文史诗《摩河波罗多》中是一个魔鬼的名字。

希腊的西奥夫拉斯特斯在公元前310年记录过小豆蔻和孟加拉豆蔻：“有人说它们产自伊朗，还有人说它们就像甘松和其他许多香料一样是产自印度。”他在人们用于香料制作的原材料中提到了小豆蔻这个名字而没有提到孟加拉豆蔻，还说可以将它和柏树香料掺在一起用。“它特别辣，”西奥夫说，从烹饪的角度看，其他的希腊和罗马作家都同意这种说法；而印度传统医学将它归为大寒类药材。

在1世纪的罗马有关小豆蔻的信息一直没有改善。普林尼在文章中说到的关于小豆蔻的内容相对很少。他以为小豆蔻产自阿拉伯，可实际上是产自斯里兰卡，很可能是通过阿拉伯各港口运进罗马的。普林尼认为小豆蔻可以分成四类，最好的是绿色和肉色的那种，有着锋利的棱角，不易弄碎；这种说法很公正。据我们所知罗马人很少在烹饪中使用小豆蔻，但是在罗马帝国后期一本内容不多的烹饪书《烹饪表解》就建议读者在厨房准备小豆蔻，还建议将阿魏、生姜、小豆蔻以及鱼酱一起用来制作肉丸。这儿有一个菜单就提到把小豆蔻放入一种强混合物消化剂中：“1/2盎司的胡椒，3份的高卢芹，6份的小豆蔻，6份的孜然芹，1份的柴桂叶，6份的干薄荷。捣碎，研磨后和蜂蜜混在一起。有

必要的话加入鱼酱和醋。”

就像吉夫斯(Jeeves)的著名补药一样,这种混合消化剂给病人一种这样的感觉:“像有人触爆了一枚炸弹,然后举着火把在我的咽喉溜达。”

此时,在遥远的东方中国4世纪植物学家嵇含详细地描述了真正的小豆蔻,这是比较早的记载了。

*小豆蔻苗在幼时像芦苇,叶子像生姜的叶子。花微红;形状像谷穗,顶部颜色为黑色。传统上认为吃这种花可以清除体内废气,溶解黏液,可以使排气量比正常速度高两倍。在公元281年东京国晋献了一竹筒小豆蔻。皇帝尝了尝,认为很有效就和大臣们一起分享了。*

到那时候,印度支那已经出现小豆蔻了。如果我们没有把握的话,可以看看13世纪中国作家周达观在柬埔寨看到的情况:“蛮夷人在山上栽种小豆蔻。”当时,所谓的印度支那南方山区的蛮夷人已经和印度有密切的贸易往来达一千多年了。小豆蔻的确生长在海拔3300—5000英尺(1000—1500米)的森林空旷地带。

小豆蔻也有孟加拉豆蔻所具有的那种樟脑香味,有人还觉得它有桉树的迹象——这就是为什么传统医学中用小豆蔻来治疗呼吸疾病和肺病的两个原因。加西亚·德·奥塔在16世纪书中写道:“印度人大量地使用它来消除口臭,还用做刺激唾液分泌的咀嚼剂,同时它还可以治疗鼻塞头脑不清楚等症状”;随后他给客人上了一条用小豆蔻调过的鱼以及一些酸果,用小豆蔻的话题结束了他和客人的对话。

小豆蔻不仅生长在斯里兰卡、印度南部和印度支那,

现在也种植在坦桑尼亚、委地马拉、萨尔瓦多和新几内亚。斯里兰卡种植的品种较多并且比较接近原产地的野生树种。在印度最好的种类是阿里佩豆蔻。这种豆蔻属于迈索尔豆蔻属种，但是生长在马拉巴尔(喀拉拉)。

普林尼认为绿豆荚的是最好的，还有一种说法是：如果豆荚内的种籽依旧黏糊的话就说明有新鲜的香味。种籽从豆荚中取出后不久就会失去香味，因此最好不要买小豆蔻种籽或研磨后的豆蔻粉。

小豆蔻可以当香料用于咖啡中，事实上在阿拉伯国家，每年小豆蔻的全部产量中有半成是这种用途。在北欧，小豆蔻也极为盛行——例如在瑞典和芬兰，人们在烧烤时会用到它，在波罗的海周围人们用它来腌制鲱鱼。但是小豆蔻主要还是用于南亚：要么整个地用于各种炒菜尤其是炒豆类植物或鱼类；要么研碎做一些重要的香料成分。

---

[1]古代波斯长度单位，约为3—4英里。

[2]库帕尔，古罗马草药师，芳香疗法的疗法的鼻祖。

[3]即甘松。

[4]约翰·曼德维尔，14世纪英国作家，著有《约翰·曼德维尔爵士航海及旅行记》，内容多取材于百科全书及他人的游记。

[5]佩特罗尼乌斯(Petronius Arbiter, ?—66)，古罗马作家，名著为讽刺小说《萨蒂利孔》，写一个以弗所寡妇，丈夫尸骨未寒，便另觅新欢。以弗所为希腊城市名。下文说的“三乐宴客”描写暴发户盟手以美酒，溺器为精银，穷奢至极。

[6]伽林(公元130?—200?)，希腊解剖学家、内科医生和作家。他的理论奠定了欧洲医学的基础。

[7]伊西多尔(St. Isidore)，6—7世纪的西班牙神学家，据说编了世界上第一部百科全书《词源》。

[8]安提克王朝统治叙利亚的赛琉西王朝(公元前280—公元前64年)。其最重要的人物是塞琉古三世被称做“大帝”(247—187, 223—187年在位)。

他征服了小亚细亚大片土地,但在公元前190年被罗马人打败。

[9]万震,三国时东吴人,著有《南州异物志》。

[10]旃陀罗笈多,印度孔雀王朝的创始人,约公元前324—公元前300年在位。

[11]迦梨陀笈(公元350—472),印度古代最著名的诗人和剧作家,享有“印度的莎士比亚”的美称。

[12]林奈(公元1707—1778),瑞典植物学家,现代动植物分类系统的创始人。

## 最珍贵的香料



你们所拥有的都是最珍稀的香料：

甘松，蕃红花，薰省藤植物和肉桂，

以及所有能制作薰香的木材；

没药和芦荟，以及全部的神奇香料

### 塞巴的丰收

本章所讨论的地区主要是阿拉伯半岛，它的南着好几个香料王国，这几个王国早在圣经时代和古经文明遐迹了，这其中包括塞巴王国或者叫做示1距离现在的也门首都萨那不远。它西北端那片宽阔地方就是所谓的“叙利亚山谷”，介于黎巴嫩山脉和

巴嫩山脉(Anti-Lebanon)之间,这里生长着众多的香料。沿山谷的北边有很多富裕的小国,这些国家很多都是从香料贸易中积累财富的,它们从阿拉伯国家购买来一些香料,然后分别由驳船通过水路和由骆驼队通过陆路将香料和其他贵重物品从东方运到地中海,或者从地中海运往东方。

我们前面提到过当中一些国家。直到公元前7世纪,亚述人都统治着现在的伊朗和叙利亚地区。很多帝国每年都从南方阿拉伯一些国家收到很多香料贡品,亚述王国就是其中之一。亚述人还是世界上第一个记录香料植物移植的人。在卡拉哈(Calah)兴建了新的王宫后,亚述君王亚述纳奇尔帕二世(Ashurnasirpal II)立碑纪念,充满自豪地列举了其远征过程中搜集到并在自己花园里种的各种奇树,其中就包括没药。

*在我行军经过的国家和山脉,反正不管在什么地方遇到这些树木和种籽,我都收集起来并栽种:雪松、柏树、没药树、海枣、黑檀树、橄榄树、罗望子、橡树、阿月浑子树、山茱萸、柳树、石榴(还有二十九种其他的树种,只是现在无法确定它们的属种了)都在卡拉哈的御花园里争奇斗艳。花园里的石榴就像漫天的星斗。*

古波斯帝国从公元前6世纪到4世纪就一直统治着整个西南亚地区。据一位希腊历史学家记载,波斯帝国收到阿拉伯国家进贡来的各种香料,包括“每年一千多塔兰特的乳香”。

波斯人继承了亚述人对花园的热情以及皇家追求享乐奢侈作风。希腊道德家说波斯国王因为厌倦了各种饮

食，曾派遣使者在他广袤的国土上专门寻找新的美食：“他们寻遍了整个国土来找国王喜欢喝的东西；绞尽脑汁做他爱吃的东西；为了让他睡的塌实，没人能描述出人们费了多大的力气。”在他的要求下，很多“炒菜，糖果，香料和香水”被研制出来供他使用，让他开心。后来亚历山大占领了波斯帝国，在他的短期统治里，派遣了一个舰队去阿拉伯海岸进行实地查看并调查乳香和没药的来源。

公元前323年亚历山大死后，希腊的塞琉西(Seleucid)王朝开始统治中东。我们已经知道王朝的创始人塞琉古一世(Seleucus I)企图移植孟加拉豆蔻到阿拉伯(但是没有成功)。这表明和他的亚述以及波斯前任一样，塞琉古一世也从那些地区得到了香料贡品。他在公元前288年捐物捐资重建了帝代玛(Didyma)的阿波罗神庙，这标志着他在阿拉伯和印度洋香料贸易中积累了巨大的财富。他捐的物品中就有阿拉伯的乳香，克什米尔的广木香以及各地产的肉桂。

塞琉古一世派往印度的使者梅伽替尼带回了很多关于这个远方国度的奇闻趣事，它的节日庆典以及各种香料。据说，塞琉古一世的继任者安提克·艾皮芬尼斯(Antiochus Epiphanes)曾参加过“印度狂欢节和祭神仪式”，这应该不是什么巧合。

到公元前1世纪，塞琉西王朝就只剩下小的面积，蜷缩在西边的罗马帝国和东边的帕提亚王国之间。罗马科学家普林尼在描述香料的过程中提到了一个帕提亚皇室专用的软膏药方，这个药方非常全面地提到了帕提亚国王在给额头涂香料油时用到的很多东西。

*皇家软膏——因为是专门给帕提亚国王研制而得*

名的——包括水杨梅油、广木香、孟加拉豆蔻、肉、小豆蔻、甘松、没药、桂皮、安息香、石薷薇、香油、省藤植物、生姜草、野葡萄、柴桂、指甲花、多刺的车轴草、白松香、蔷薇花、坚果草、墨角兰、丁香、蜜和酒。

我们不知道普林尼的这个药方的具体来源，因此认真的历史学家在给它划定时间时，不能早于普林尼认定的公元1世纪中叶。

公元前224年新的波斯帝国结束了帕提亚人的统治。萨珊王朝的波斯人因为靠近香料产地和贸易路线而大发其财，他们在神灵崇拜、节日和医药中使用各种香料。例如，罗马有一篇文章描述波斯仪式，在这个仪式上罗马和波斯达成了一项共识：“这个条约是在到处弥漫着各种薰香香味的祭坛上宣誓的。僧侣从寺院中取出圣火并按照迦勒底仪式杀死祭祀用的小牛。国王亲手用镶满珠宝的酒杯奠酒，祈祷天地之神贝尔<sup>[1]</sup>(Bel)和引导星座的光明之神密特拉(Mithras)<sup>[2]</sup>的保佑。”

“塞巴的丰收”，这首诗句指的是进贡的阿拉伯香料，波斯人仍然坚持自己对于这些香料的所有权。一些印度香料(包括甘松、孟加拉豆蔻和广木香)也经过波斯的陆路运抵地中海地区，或者经由波斯湾古老的查拉克斯港和迈森港运出去。

## 葛 胶

古罗马地理学家斯特拉博听说东方伊朗国香料灌木应有尽有，以至于马其顿大军把它们当成柴火砍掉。如果这种说法真实的话，可能还有很多其他的香料也是通过这



条线路运到西方的。据他说,那个荒凉的国家“出产香料植物,尤其是甘松和没药。亚历山大的士兵将它们搭在帐篷或被褥上,在取暖的同时享受着香甜的气味,呼吸着更健康的空气”。下面是关于香料常见产地的一种说法——在一些遥远的地方,由于香料司空见惯以至于当地居民根本不把它们当回事。那些认为桂皮产自塞巴的人说塞巴人将桂树当柴火来烧;还曾经有人传言斯里兰卡答应印度人可以从海岸堆放的没有人要的树上摘肉桂,想要多少摘多少。

伊朗有一种当地产的像没药一样的香料,古代的西奥夫拉斯特斯在文献中认为它是亚历山大远征时发现的。“在一个叫阿里拉的地区有一种带刺的树,这种树产一种树胶,外表与香味和没药相似。当阳光照射到树上时就会溶解”。西奥夫拉斯特斯没有提到这种“刺树”的名字,但他将它比作没药。斯特拉博简单地将其看到的两种伊朗香料中的一种叫“没药”。一些中国文献资料中也认为没药产自波斯。

斯特拉博之后不久的一本书《印度洋航海手册》中列举了一种叫伪没药的香料,并认为该香料产自印度河口的巴巴瑞斯港。自从中世纪阿拉伯医师之后,人们就经常将古时候的伪没药(或者叫非洲香胶)和一种同没药相似的葛胶进行联系比较。葛胶产自伊朗东部和印度西部,因此可能一直都是巴巴瑞斯港的交易货物。亨利·于勒和安德鲁·伯乃尔认为“它是从新德西部的倍拉(Beyla)进口来的”。现在葛胶的名字guggul源于梵文gulgulu;阿拉伯名字叫muql,也是植物学名。如果伪没药就是葛胶,那么西奥夫拉斯特斯和斯特拉博以及中国文献中提到的那种像没药一样的东西很可能就是葛胶。

## 阿魏或荜

还有一种香料在传统的厨房烹饪中需求量很大，它是从伊朗通过陆路运到早期地中海地区的。欧洲人现在已经忘记它了，只有在印度才能看到这种香料如何被使用以及人们从这种香料中得到的快乐，这种香料就是——阿魏。印度英语中称之为荜(hing)。为了区别阿魏和其他香料，我还得再次引用于勒和伯乃尔的话：“荜或者叫阿魏，是一种气味清淡的树胶，可以制成一种印度风味的辛辣调料；欧洲人和印度西南部人们还将它用于制作一种蛋糕的成分，



《阿魏或荜·最早的阿魏图片。选自英格伯特·卡伯佛《异国香料的五种研究》。(1712年)

这种蛋糕往往要就着咖喱吃。”阿魏确实是一种具有独特香味的香料，气味中有少许韭菜和洋葱的味道：现在的一些语言中还把它叫做“魔鬼的粪便”。上文提到的皇家软膏中不可能用它做药膏成分。

正如我们所看到的那样，阿魏出现在历史上是亚历山大大帝远征带来的结果，当时亚历山大军队正在横穿波斯帝国东北部（现在的阿富汗），这时他的士兵幸运地发现了一种他们认为属于利比亚阿魏一类的植物——一种非洲北部塞瑞尼（Cyrene）产的香料。可结果他们发现这种伊朗阿魏不是特别好。1世纪的迪奥斯科里写道：“塞瑞尼产的那种香料，即使稍微品尝一下都会激起人的兴致而且它还有一种对人体健康有好处的香味（只是人们很难用鼻子闻到它），但是中间较脆弱还有一种难闻的气味。”古希腊医师伽林认为它“会使人肠胃胀气”。

这种香料在烹饪中可以代替利比亚阿魏，只是在迪奥斯科里后不久真正的塞瑞尼品种就绝迹了，只剩下阿魏了。无论是医生还是厨师对阿魏的需求量都很大。需求量的增加使阿魏价格上涨，一些不法商贩开始不择手段地往阿魏中掺入一些廉价而质量低劣的其他树脂。

《阿皮修斯》中列举的所有药方中有半数以上用到了阿魏。要是没有阿魏，罗马人的风味食品可能早就是另一种样子了。在下面这种营养大麦肉汤中就用到了它：

*将鹰嘴豆，扁豆，豌豆浸泡，将大麦研碎和这些豆子一块煮熟，加入足量的食用油。将青韭，胡荽，苜蓿，茴香，甜菜，锦葵，嫩甘蓝切碎放入长柄锅中。将甘蓝叶煮熟。将足量的茴香籽，牛至，阿魏，独活草加入鱼酱研碎，倒上豆子搅拌，上面再放上刚才切碎的甘蓝。*

不仅是在西方,在东方阿魏的需求量也很大。到7世纪的时候,中国人对这种香料也有所耳闻了:

阿魏生长在西方蛮夷地区以及土耳其斯坦地区,它的芽、叶、根和干都非常像当归。它的根捣碎后从中榨取汁液置于太阳下晒干后可以加入蛋糕中。其主要特点在于它有难闻的气味,但同时又可以消除异味,真是一种奇怪的东西。印度的贵族说他们那儿产的一种瘰和阿魏一样,还说其根部凝结的汁液就像胶水;他们确认瘰也有一种怪味。在西方僧侣中是禁止使用这种香料的。据说它的主要用途是能消除口腔异味,蛮夷人离不开它就像中国人离不开胡椒一样。<sup>[3]</sup>

此时据阿魏原产地不远的印度已经十分全面地验证了它的所有特性。一本论述食品及医学的宝典《闍罗迦集》中记录着这样一句金玉良言:“在所有催化剂、开胃品、消化物及治疗腹气、化痰的药品中,阿魏当为首选。”这本书中后来还告诉医师们阿魏气味辛辣属热,能治疗便秘,增强食欲,止腹痛,而且还可“使食品更加美味”。

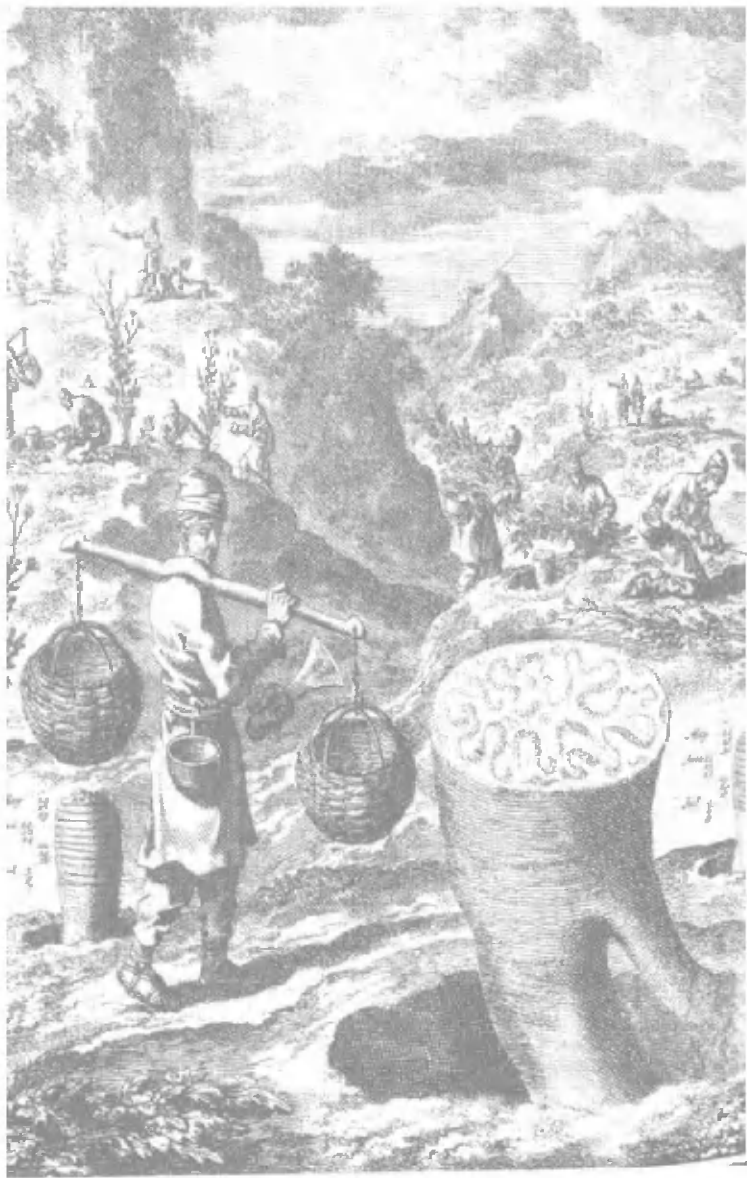
从罗马帝国末期到16世纪,欧洲人几乎没见过阿魏,而且当时只是将其用于治疗。加西亚·德·奥塔的欧洲客人认为:“如果将阿魏放入菜肴中,肯定会毁掉所有的美味佳肴,因为它的气味实在是太难闻了。”加西亚反驳说:“简直是无稽之谈,在整个印度,不管是在治病还是烹饪中,再没有比阿魏用途更广的了。所有印度人只要买得起,就都在食物中添加阿魏当调料。富裕的贵族还有其他印度素食者都经常吃它。用它擦完锅后,人们就开始将阿魏放入菜肴

和草药中；几乎人们吃的东西中都能发现这种调味品。”

他还说虽然阿魏有着世界上最难闻的气味，但是在烹饪中它们是非常不错的调味品。尽管伽林认为阿魏会增加腹气，可加西亚知道它在治疗腹气上的神奇疗效。在望加锡的一位葡萄牙人有一匹好马得了肠胃胀气，因此国王不想买它。葡萄牙人给马吃了拌有面粉的痙之后，气胀消失了。马康复后，国王给了葡萄牙人一大笔钱，然后问他是如何治好的。知道了真相后，国王说：“我一点都不觉得奇怪，你给马吃的是神灵的食物，诗人们称之为甘露。”而葡萄牙人说（当然是用葡萄牙语说的而且声音很小）：“什么神灵的食物，简直更像是魔鬼的食物。”

没有一个西方人（包括加西亚·德·奥塔）确切知道阿魏的原始地理位置，也不知道那是什么属种的植物。我们得出这样的结论而且可以详细地描述收获这种树脂的场面，完全归功于英格伯特·卡姆佛（Engelbert Kaempfer），他在1712年出版了一本书，书名就叫《异乡产物、政治、科学和医学的五种研究》。

罗马人以为他们已经可以区分叙利亚、伊朗、亚美尼亚和波斯产的阿魏，但卡姆佛在文章的开头就否认有这样的区别。他认为所有的阿魏都属于一个属种：一种学名为 *Ferula assa-foetida* 的阿魏树脂，这是一种高大强壮的伞状植物。卡姆佛说：“中国有两个药理学家告诉我说它生长在中国的长城附近，但在中国草药中我却没有发现它的影子。”其实这种植物生长在赫拉特（现在的阿富汗西北部地区），距离中国的长城并不是很近；另外伊朗西南部的拉瑞斯坦（Laristan）也是阿魏的一个产地。当地人认为这两个地



▲英伯特最伟大的独家发现 在他的《异国香料的五种研究》中第一个用图片方式详细描述采集阿魏过程的科学报告。(1724年)

方产的阿魏是有区别的,可卡姆佛并没有发现两者有何不同。这两种植物每年只有在特定的时候才可以采集树脂。在短暂的采集季节,每棵树上都会留下间隔有序的切口,但是如果方法得当,过后这些树还可以继续生长好几年。

关于阿魏还有一点让人费解,那就是在这种香料贸易中,阿魏到底有没有“掺假”。西奥夫拉斯特斯、加西亚·德·奥塔还有卡姆佛在他们的描述中都解释说这种树脂是以液体形式流出来的,必须想办法让它凝固才能成为传统贸易中的阿魏,基于这种原因人们把各种米麦粗粉掺入其中。所以说这不能叫做“掺假”。添加这些东西不是为了欺骗而是没有更好的办法来处理这种香料。但是自从17世纪开始,纯正的阿魏油开始出现了。现在,在储藏丰富的草药师那里可以买到纯正的阿魏,而不是印度食品店供应的那种传统的阿魏疙瘩或粉末。无论是在印度还是罗马的美食中,只需要很少量的阿魏就可以将饭菜做得美味可口!

古时候(现在可能还是这样),有的不法商人经常往阿魏中添加一种叫撒格蓬(sagapenum)的香料,这种香料类似阿魏但是质量要差很多。这是产于伊朗的另一种阿魏;还有一种类似的树脂叫古蓬香脂,经常被用来制作薰香和香水,是在伊朗哈玛丹地区采集的。古代古蓬香脂流传的地方很广——西抵罗马,东到中国。希腊、罗马和现代贸易文献都认为在叙利亚还有一种类似古蓬香脂的东西,但是人们不知道从其中榨取的树脂是什么,早期的中国文献也证实了这一点。

## 天佑阿拉伯

阿拉伯半岛南海岸有一个国家,在古代被认为是一个

十分幸运的国家。它的名字在拉丁语中叫费里克斯阿拉伯(Arabia Felix),希腊语中叫佑大盟阿拉伯(Arabia Eudaimon),也就是“天佑阿拉伯”的意思。这个名字最初是公元前5世纪的一首诗歌中出现的,后来把这个名字赋予了那个港口城市——现在的亚丁城所在地。原因是什么呢?因为整个阿拉伯沙漠,尤其是亚丁地区几乎是个不毛之地。阿拉伯南部唯一令人感到欣幸的是这里生长着很多的香料树。公元前5世纪古希腊历史学家希罗多德写道:“由于靠近赤道距离太阳最近,所以阿拉伯是人类居住最远的地方。这个国家生产乳香、没药、桂皮、肉桂和劳丹脂。”劳丹脂现在在阿拉伯香料中几乎被人淡忘了。希罗多德接着说:“尽管它是一种甜的东西,却生长在一个非常臭的环境里:黏糊糊的就像在丛林觅食的公羊胡子里抹了胶水。它可以做很多香水的原料,而且还是阿拉伯人最喜欢焚烧的一种薰香原料。”这种劳丹叶子榨取的树胶至今仍然是制作香水的重要原料。

对希腊、罗马人和他们的神灵们来说,这些香料经常是在祭祀、宴会和做爱时使用的。阿拉伯——这个香料生产大国,这个用香树和没药树当柴火烧的国家——在很多人眼里应该是永恒幸福的,至少看上去是这样。比希罗多德晚5个世纪的一个佚名作家在其拉丁诗作《凤凰吟》(The Phoenix)中有这样的诗句:“在遥远的东方有一个偏僻的福地,这儿天堂的大门永远地敞开着。这个美丽的园林香树丛生,是无与伦比的凤凰的乐园。”这种神话中虚构的鸟,从弥漫着香味的灰烬中起飞,每次都是用阿拉伯或世界各地的香料筑巢。

公元前2世纪,埃及托勒密王朝时期的一位地理学家阿加塔尔齐德斯对红海沿岸有过全面的描述,其中就包括



阿拉伯南部的香料产地。显然他没有亲自去过那儿，因为他的文章中资料来源有正确的，也有错误的。

在“天佑阿拉伯”——现在我们称之为也门的地区，阿加塔尔齐德斯提到了人口众多的塞巴部落，说他们拥有各种好运气。但是为了公平起见，上帝在给他们恩惠的同时，也给了他们毒跳蛇，尤其是在香树林中数量多得惊人。阿加塔尔齐德斯接着解释说塞巴人的各种感官都减弱了迟钝了。男人们被描述成是整天一副昏昏欲睡无精打采优柔、颓废的样子，原因就是经常暴露在这些香树之中（这些香树对希腊和罗马人来说就是催情剂）。他们不得不依靠吸松脂烟和烧山羊胡须来振奋精神。在阿加撒齐第斯那个时代关于蛇的传说至少有三个世纪的历史了，源自希洛多德，他写道：“在采集乳香时，人们焚烧安息香（和风凰城的人出口到希腊的是同一个品种），这种安息香产生的烟能驱除那些小飞蛇。由于有很多小飞蛇守护在产乳香的树上，因此用烟熏是驱赶它们的唯一办法。”

比阿加塔尔齐德斯早两个世纪的植物学家西奥夫拉斯特斯写过好几篇关于乳香和没药树的文章，其中一篇是从亚历山大的阿拉伯海岸探险中获得的第一手资料。

这两种树都不是很高，而没药树矮得几乎贴近地皮了。乳香树的叶子像月桂树的叶子树皮光滑；而没药树皮凹凸不平，树叶像榆树叶，只是顶部弯曲多刺就像橡树叶一样。我们当中有人在海罗玻利斯(Heroonpolis)海上远征时说他们离船登岸去找水的时候发现了这些树，而且知道了如何采集。两种树树干上都有被砍过的痕迹，显然是用斧头砍的。而树枝上的切口要浅得多。有些树汁流到树下，有的附着在树干上。有的地方，

人们在树下放上棕榈叶做成的垫子；还有些地方人们只是将地上稍微打扫一下。棕榈垫子上的乳香干净透明，地上的当然要差很多。人们用铁器将附着在树上的乳香刮下来，有的里面还夹有树皮。

整座山都属于塞巴人，他们都很诚实，所以没有人会心存戒备；这就是为什么我们当中有些人偷偷将没药和乳香装上船运走而不会被发现。这个地方就像是被人遗弃的一样。

下面是我们道听途说的：各地的乳香和没药都被带到太阳神殿。每人都将自己的乳香没药堆放好后交给卫兵看管，每一堆上面都标记着重量和价钱。商人们到后，看看标牌，取走自己想要的那一堆然后将钱放在堆放香料的地方。神职人员会扣下1/3的钱给神灵，其余的就留给其主人，不管主人什么时候来领，那些钱都会平安地呆在原地没有人会动它。

这又是一个无声的“物物交换”的例子——尽管有金钱的介入，我们还是可以称之为物物交换——在我们从历史中回忆香料贸易时，总会常常听到这样的故事。

## 乳 香

西奥夫拉斯特斯对乳香的描述是在他亲眼看到之后才写的（这和他写其他香料不同），但是他也阅读过许多有关乳香的记载，这是普林尼的看法。普林尼从西奥夫的文章中摘录了下面一段话：“希腊人对乳香的描述各不相同：有人说它的叶子像梨树叶，只是略小些，颜色呈草绿色；有人说它像泥灰有红色的叶子；更有人说它是笃耨香树，

这也是安提克国王的看法,因为有人曾进献给他一株这样的植物。”随后他有引用另一篇后来的文献说:“因为阿拉伯的声名鹊起使盖尤斯·恺撒(Gaius Caesar)倾慕不已,所以朱巴王(Juba)在一篇写给他文章中就描述过这种树,说它的树干和树枝都很弯曲,很像枫树,而且有像杏仁一样的汁液。”

17世纪法国一村庄的香料铺,天平和货架上面的各种储备都在揭示这里确实出售香料。画家杰拉德杜(1613—1675年)就在左边的暗处。▶



亚历山大在阿拉伯远征时非法装载的那一批乳香货物传说中是在一个特殊的地方。“亚历山大小时候就十分奢侈地在祭坛上堆放很多的香料，他的老师李奥尼达(Leonidas)告诉他说‘要想永久奢侈地享用这些香料，你必须先征服那些产香料的部落’。因此亚历山大在征服了阿拉伯之后就给他的老师送去了一船的香料并告诉他说别省着，随意享用。”

朱巴的那本关于神奇南方的书写于奥古斯都时期，当时正是罗马极度扩张时期。皇帝要统治阿拉伯的野心显然是由在乳香和没药贸易中的暴利所驱使的。但盖尤斯·恺撒和阿留斯·加勒斯(Aelius Galus)的远征都以失败而告终。塞巴王国仍然没有被罗马占领，香料的买卖仍然由当地政府管理并且是为了当地的利益。

乳香是一种树脂，阿拉伯南部(现在的阿曼)的特产，也是一种典型的香料植物。它只生长在特定的、人迹罕至的荒凉地区；这种地方远离文化中心，要经过海路和陆路的艰苦跋涉才能运出去。尽管曾有人在吕底亚(小亚细亚的一个古代小国)首都萨迪斯附近栽种过一株乳香树(2300年前西奥夫听说过)，但从商品质量角度来看，它只能生长在原产地，移栽后的乳香质量就会打折扣。当代很多植物园中偶尔还会效仿采用这种移植手段。

在这些复杂环境下，历史渐变成了传奇。希罗多德提到过跳蛇，普林尼也曾把出产乳香的国家的土壤比喻成白色的牛奶。由于该地区悬崖林立，山上无法通行，只有一条羊肠小道可以进去，所以装载好货物后，要想回头那可是浪费钱财的事。中国文献中也讲述了一些关于遥远的西部乳香的故事，他们把这种香料叫“牛奶香料”，还说它的产地在“远山幽谷中”，得用大象运到海边。另外他们还说乳

香的质量可以分成13种等级。

从最初文字记载开始乳香就一直是希腊罗马敬神时的必备香料。早在公元前5世纪希腊诗人品达(Pindar)就说它是：“绿色香料数里的黄色泪滴”；比他早100年的古希腊女诗人萨福还知道人们在婚礼仪式上使用这种香料。埃及人对这种香料更为熟悉，据说在皇宫墓穴中，他们会埋上这种乳香香料，但他们在制作木乃伊时不用乳香。更为年长的古罗马政治家、作家加图(Cato)<sup>[4]</sup>在公元前2世纪教导他的读者“向两面神、朱比特天王及朱诺天后敬献薰香和美酒”。早期基督教徒把薰香看成是一种典型的异教徒使用的商品；在他们眼中“焚香的人”就是叛徒，一个背叛基督教义又回到因循守旧老路上的叛徒。

西奥夫拉斯特斯把乳香的功效描述成“属热”(因此常常用作解毒剂)，止血而且有苦味。后来的罗马和波斯医师都认为乳香属两度干热：它可以愈合伤口，但也会使血液变热；燃烧的时候产生的烟要比乳香胶还要热还要干，有效地治疗眼部紊乱不适等症状。

在1世纪中期古书《印度洋航海手册》中记录了两个港口，乳香就是从这两个港口由海路运送到埃及，罗马帝国以及向东运往印度的：

*这儿的所有乳香都被运往卡恩的一个仓库，有的用骆驼，有的用当地皮制口袋扎成的筏子，还有的用小船。生产乳香的地方是山区，该地区地形复杂空气闷热，雾气腾腾，有一种树产乳香。这些树并不高大，也不粗壮；流出的树脂凝固在树皮上，就像埃及那些产树胶的树一样。这些乳香都是由皇室奴仆或者囚犯采集的，因为这种地区即使对过路的人的健康都有损害，所以*

对于在那儿工作的人来说这种危险是致命的，再者，这些人经常由于缺乏营养而死去。

《航海手册》中还说到在某个港口人们允许那些因冬天气而滞留的船只装载乳香，这些乳香“没有人看管，因为有一种神奇的力量在守卫着它。没有皇室的允许，谁也不能偷偷往船上装载乳香；即使只有一些碎屑也不能开船，因为这违背了神的旨意”。弗雷亚·斯塔克(Freya Stark)的《阿拉伯南大门》(The Southern Gates of Arabia)中描述了人们探索那些无法通行的悬崖，沙漠，以及香料之路和传统港口的历程，正是从这些地方很多的没药和香料被运送出去，历时3500年。

西奥夫拉斯特斯和《航海手册》都声称这些香料采集过程是在一个神灵保佑的地方进行的。相反，当它们运抵埃及工厂制成香水时，“人们尽可能采取一切保护措施。工人们腰布上贴上封签；他们还要戴上面具和网状头盔；工作结束后，还要进行全身检查”。

普林尼说：“没药对阿拉伯和非洲东北部人来说是很常见的，但是乳香却只在阿拉伯有。”但是他错了。在索马里有两种乳香和阿拉伯乳香很相近；它们产的香料被古时候罗马商人称做“远边薰香”，因为他们是在远离曼德海峡的一些非洲港口装船的。过去的文献资料都普遍认为乳香产自阿拉伯南部，现在看来这种说法是不正确的。塞巴人及其后人除了控制阿拉伯乳香以外还支配着索马里的其他香料贸易，可能有时候他们还出售那些索马里产的乳香。还有一种乳香产在印度中部山区和马拉巴海岸，只是它们的香料质量欠佳。

## 没 药

对于听说过耶稣故事的人来说乳香和没药是再熟悉不过的了，因为在他出生的时候有三个圣贤给他送去了三种礼物，其中的两种就是乳香和没药。马可波罗有幸在波斯找到了和这个传奇有关的新的线索，这个线索也解释了为什么古波斯人崇拜火。

在波斯有一个萨芭城，那三个圣贤正是从这儿出发去拜谒耶稣的。他们死后被并肩埋在这儿的三间宽阔美丽的墓室中，墓室上面都有一个做工讲究的石制墓碑。他们的身体现在还保存相当完好，包括头发和胡须。他们分别叫加斯帕，芭莎萨和麦琪瓦。马可波罗总是向当地人以及周边地区的人打听这三个圣贤的故事。但是他发现人们除了告诉他这三个人很早就被埋在那儿外，其他的一概不知。三天后在火神堡他终于发现我现在要说的东西。我将用他们的原话来解释为什么他们崇拜火。

“在很久以前，这个国家的三个国王出发去拜谒一个刚刚降生的先知，去的时候带去了三件礼物：黄金，薰香和没药，目的是为了验证这个先知是一个天神转世、一般国王还是一个医师：他们说要是他收下黄金那他将成为国王；要是他收下薰香那他将是天神；如果他收下没药那么他将是一名医师。当他们来到孩子降生的地方时，最年轻的国王进去后发现这个孩子和自己的年龄相仿，所以出来后非常诧异；随后进去的国王也比较年轻，同样他发现这个孩子和自己年龄相仿，所以出来的时候也是满脸的惊奇；当最年长的国王进去后，

经历的情况和前两个一样，他出来的时候就一直在思考这个问题。聚在一起后他们相互说出了自己所看到的情况后，都感到很不可思议，所以决定再一同进去。结果他们发现这个孩子是13岁，实际情况也是这样。他们拜见过耶稣后，给他送上黄金，没药和薰香；这个孩子都收下了并且给了他们一个封闭的盒子。

“三个国王开始回自己的国家。路上走了几天之后，他们非常想知道孩子给了他们什么东西。于是他们打开盒子发现里面是一块石头。看到这个结果他们真的猜不出这到底是什么意思。由于孩子收下了他们所有的三件礼物，因此他们认为这个孩子既是天神又是国王还是医师。其实耶稣看出了他们的用意所以就给了他们一块石头表示他们应该像这块石头一样忠心耿耿。

“可是这三个人并不知道其中的奥秘，因此他们就將石头扔进了一口水井里。刹那间一道火光从天而降落到水井中。他们非常困惑后悔扔掉了那块石头，因为现在他们明白了这块石头一定意义非凡。于是他们马上带了一些火种回到他们的国家，将其放在他们最豪华最富有的教堂中。他们想方设法不让火种熄灭，每天像神一样祭拜。”

马可波罗提到的萨芭就是伊朗的萨维(Saveh)但是它和《圣经》上提到的阿拉伯南部香料之国士巴(盛产乳香和没药)名字相同,这种巧合深深地印在他的心中。

没药是一种长在阿拉伯西南部和索马里地区的一种树上产的树脂。没药在公元前15世纪就已经在古代埃及赫赫有名了,当时埃及女王哈特谢普苏特(Hatshepsut)<sup>[5]</sup>去红



海海口的彭塔(Punt)探险就是为了得到它。埃及人用一种叫科飞(kyphi)的香料来祭拜他们的太阳神刺(Ra),后来史料记载这种香料中就包括杜松和一些其他香草混上蜂蜜和美酒,其中唯一的来自海外的香料就是可能产于彭塔的没药。

没药在以色列和亚述(当地人称之为murrū)也非常有名:在这儿,正如我们所看到的,亚述纳奇尔帕二世(公元前883—公元前859年)曾在他的卡拉哈花园中栽种过一株没药树。在公元前6世纪时候没药也被希腊人认识了(称之为没哈或没那),同一时期由于亚历山大的阿拉伯探险,西奥夫拉斯特斯已经知道它的原产地在哪儿了并有著述。普林尼在他的百科全书《自然史》中有详细的描述:

没药树一年可以采集两次。采集季节和乳香相同,只是切口要从根部向强壮的树枝发展。在采集之前流出的汁液是所有没药中的极品。随后流出来的那种也属于上等品,质量要比夏天采集的好很多。

人们从当地买到这些没药后就装进皮口袋里。根据香味和成色我们的香水商可以很容易地区别开这些不同质量的没药。没药品种繁多(普林尼在这一点上提到了产自红海两岸的好几种),但是总的说来,只要没药是一些不规则的细小颗粒那么就可以说这种没药质量不错,因为这是汁液在凝固以及风干变白时造成的;另外如果打碎后有像指甲一样的白色印记,尝起来还有点苦的也是好的没药。没药的价格随着需求量的多少而变化,通常保持在一磅3—5第纳尔左右。没药当中有的掺有乳香脂块,有的掺有树胶:掺有树胶的那种没药可以根据它是否粘牙来试出来。

希腊的观察家希罗多德在5世纪的时候注意到了没药在埃及防腐方面所起的重要作用——而且他还讲了一个故事来解释为什么埃及人选择没药来防腐。据他说，每隔500年新生的凤凰（传说中一种和香料有关的鸟）就会用没药脂做一种像鸡蛋形状的容器，将自己刚刚死去的父亲安葬在里面，然后从阿拉伯运到埃及的海罗波利斯供奉太阳神的圣庙火化。希洛多德提醒人们：“这是别人说的，我本人并不相信。”

在古代犹太、希腊和罗马文献中没药不仅在敬神仪式上而且在一般活动中也会用到：它是一种典型的在做爱时使用的香料。公元前6世纪的萨福在描写一个婚礼仪式时写道：“没药，桂皮和乳香燃烧成青烟。”希伯来一书中中的一个女人说道：“我已经在床上撒上没药，沉香木和肉桂香料；来！让我们品味深深的爱吧。”

西奥夫拉斯特斯在讨论酒料时第一个例子举的就是没药。“看起来一些香料不仅有做香水所具备的性质，同时还有点辛辣温热。这就是为什么人们往酒中加入这些香料，好像就是为了给他们一种激励。例如没药属热有刺痛感，有辛辣和苦味”。他随后还列举了肉桂、广木香和桂皮作为例子。没药一直都是罗马香料酒中的一种成分：上述引用的文章中有这样一个方子中提到“每七罐酒中放入没药，桂皮，蕃红花各4份”。

没药在医学上的用处同样重要。马可波罗复述的那篇有关三个圣贤的故事就充分说明了这一点。事实上在早期没药至少在香水和薰香制作中非常重要。“没那（没药）是一种长在阿拉伯地区的一种树脂，像埃及产的一种刺状的东西”，迪奥斯科里这样写到，随后又认真地描述了它的种

类和质量。西奥夫拉斯特斯曾认为没药可以存放十年,而且时间越长越好。迪奥斯科里不赞同这种说法:“要选用新鲜的、脆的、浅色的、重量轻的没药;选择那种打碎后里面有白色小裂缝的没药,比如施喜列;还要选择味道强烈的、清香的、辛辣的和大热的那种没药。任何沉重深色的都没有用处。”接着他在一本长篇论著中开始描述没药在制药中的质量:

*没药可以作生热剂,催眠剂,粘胶,干燥剂和收敛剂;可以使子宫放松扩张,和苦艾或羽扇豆汁或芸香汁拌在一起会造成行经或流产。它还可以和桂皮蜂蜜混在一起涂在脸上治疗脸部痤疮;和醋混用可以除疮;用拌有没药、蔷薇的白酒和桃金娘酒洗头可以治疗脱发;它还可以治疗眼部疼痛、白癜风、瞳孔盲点、还能治疗沙眼。*

没药早在5世纪的时候就传到了中国,12世纪时的作家赵汝适已经可以辨认出阿拉伯南部以及非洲东北部出产的没药了。和欧洲消费者一样,中国消费者认为没药既可以入药也可以制成薰香。现在西方人很少再用没药制作药品了:“只是偶尔用于漱口或者治疗口腔溃疡,”一本关于制药的手册《马汀戴尔》(Martindale)中这样写到。

有好几种树都生产一种类似于没药的树脂,但是这些树各有各的名字。比如阿拉伯产的一种麦加香脂就是现在伊朗产的一种葛胶。在阿拉伯南部和非洲东北部人们还发现了一种香料,它的树脂现在被称之为欧帕那斯树脂(opobalsamum)或者叫毕萨玻树脂(mukul),很可能就是以前罗马商人非常喜欢的一种香料。

## 阿拉伯人和印度洋贸易

乳香、没药和麦加香脂的产地均靠近一些交通要道，而很多香料正是经由这些路被从东方运到地中海地区去的。因此塞巴人就当仁不让地成了这些香料贸易中的中间商了，与他们相同的还有他们的南邻以及希米亚里特人的后代，因为他们的都城就是现在的雅瑞姆(Yarim)。由此向北，商人们可以选择穿越阿拉伯沙漠；向西还有一种选择，就是红海海路；很多香料都是经由这两条路线运往地中海的；紧靠南的是印度洋海岸，这儿有众多的港口不仅可以找到乳香、没药和树胶而且印度洋沿岸产的各种香料在这

古埃及一种盛香水的器皿，这种精致的小容器最流行的造型是狮形和鱼形。▼



儿都是应有尽有。再远一些过了这片水域后就是西非；在西非海岸沿线附近阿拉伯人建立了很多据点，从而控制了当地的主要香料，因为如果不这样的话，这些地方的香料会对自己的贸易带来激烈的竞争。

很多观察家(包括罗马帝国初期著作《印度洋航海手册》的作者以及后期的商人科斯玛斯)都认为香料的中心产区不是阿拉伯南部而是非洲东部，至少它是乳香和没药的中心产区，阿拉伯只是一个香料交易场所。在科斯玛斯看来，“香料之都”(或者叫巴巴瑞)应该指的是现在的索马里地区。

香料之都在埃塞俄比亚尽头，朝内陆延伸得很长；它的另一边是海岸线。这儿附近的居民经常去内陆做生意，买回来很多日用香料，其中包括薰香、桂皮等，然后由海上运往厄立特里亚省的阿杜利斯，希米亚里特，印度以及波斯。

我们在书籍中《诸王纪》(the kings)发现示巴(希米亚里特国)的皇后给所罗门带去“巴巴瑞产的香料”。巴巴瑞就是她的南邻只有两天的航程。她还从埃塞俄比亚还带去了黑檀木、猿猴以及黄金，因为埃塞俄比亚整个边境都和红海相接。

从阿拉伯和索马里沿海可以到达也门的索科特拉岛<sup>[6]</sup>——幸运之岛，这儿所有的牛都是白色的，母牛都不长犄角(这是一位早期的地理学家说的)。在古代的时候，在这儿可以看到抛锚停靠在印度洋的所有商船。其中大多数是来自印度海口的各个港口，还有一些来自波斯、卡马尼亚等地。索科特拉盛产芦荟——一种因为味道苦涩而闻

名的植物；质量最好的芦荟只生长在这儿。“龙血”或“印度朱红”是这儿的另一种特产。长期以来人们一直都认为这种红色的染料效果不太稳定。据说这是因为它是龙和大象的血液混合而成的。16世纪航海家理查德·艾登(Richard Eden)给我们讲了这样一个传说：

*大象和龙之间一直存在战争，因为龙特别喜欢吸食大象冰凉的血。当大象经过时，龙就躺在地上等着，然后看准时机用它长长的尾巴卷住大象的后腿。当大象没有力气挣扎后就会倒在这条大蛇的身上，体内的血液就会喷涌而出。结果二者的血液就会奔流、混合在一起。龙和象的血液逐渐冷却下来，就会凝固成那种被药剂师们称做“龙血”或者“朱砂”的东西。*

在希腊、罗马时期，要想得到各种各样的香料就要到两个地方。一个是埃及——在相当长的时间里，埃及都是一个独立国(后来被罗马帝国统治)，而且也是一个香料贸易的要塞；再一个就是阿拉伯西北部的纳巴泰——这是一个很小的国，都城处于著名的派特拉(Petra)城内，但是这儿有很多的贸易商。这儿的商贩人数可以和埃及的希腊、罗马商人数量相提并论。纳巴泰主要负责商队陆上运输，有时候也插手红海海路运输，而且曾为了取得对海路运输权还和埃及国王托勒密打过仗。该地虽说是罗马帝国的一个属地，但是真正贸易线路权仍然不属于罗马帝国；后来阿拉伯嘉桑(Ghassan)的一个君主在当权时极为奢侈地享用了这些香料的好处。7世纪早期的诗人哈桑·伊本·塔比特(Hassanibn Thabit)的记录中这样说道：“在嘉桑皇宫内，国王甲巴拉(Jabala)想喝酒时，就在椅子上铺满桃金

娘、茉莉以及其他各种散发着香甜味道的花，四周的金银器皿里面有满满的龙涎香和麝香。冬天的时候，他就会在行宫里点上沉香木薰香，而夏天他还可以用雪来降温。”

无论是在古代还是之后，在香料贸易中根本没有真正的垄断。9世纪时一个阿拉伯地理学家提醒我们说，就像在地中海一样，犹太商人在印度洋也是一支不可忽视的力量。科祖姆(Kozum)已经取代海罗玻利斯成为红海西北端的重要港口。有人曾这样描写道：

**这些犹太商人都可以讲波斯语、希腊语、阿拉伯语、法语、西班牙语和斯拉夫语。他们由陆路不停地穿梭于东西方。他们从西方带去太监、女奴、男童、丝绸、毛皮和宝剑。他们从法**

图例：用香料制成的  
证据：意大利西部古  
罗马神庙里的一种  
熏香器，在节日法  
律中用于熏香。▶



兰克(Frank)出发去往法拉玛(Farama);在这儿他们装上货物后再由陆路经过五天的行程到达科祖姆。在科祖姆他们穿过东海到达沙特的吉达港,随后再去信德、印度和中国。回来时他们带来麝香、芦荟、樟脑、肉桂、还有其他东方产品,再回到出发地科祖姆和法拉玛并由此返航回西海(地中海)。有的去君士坦丁堡销售他们的货物;有的回到法兰克。

信德是穆斯林控制的印度河谷地区,在6世纪时引用科斯玛斯文章中的名字改称辛度。这里“法兰克”指的是讲拉丁语或者是意大利语和法国语的地区。在现在,法拉玛和科祖姆已经被塞德港和苏伊士之间的苏伊士运河取代了。

尽管存在着激烈的竞争,阿拉伯南部却因为地理位置优越所以并没有受到波斯、埃及和罗马的太多冲击;也正是如此它才在这些众多的对手中脱颖而出成为一个非常有影响力的富庶的国家。希腊和罗马文献资料中提到过王室皇族拥有对塞巴收获的乳香和没药的特权。后来我们知道这种权利下放到了商人手里;而且我们也知道处于南北商旅路线中枢地位的麦加城与日俱增的影响力。也正是在这一时期诗人哈桑·伊本·塔比特在他写的文章中描述了嘉桑皇室的富裕、那里的香料以及能歌善舞的女子。

因为控制着几乎所有的经商路线以及对印度洋航行的参与,阿拉伯国家一直都处于香料贸易的中心地带。标准版的《天方夜谭》中讲述了一个叫辛巴达的水手和他的七次航海的故事。这个故事说的是一个经销各种香料的人的故事,他的这些香料包括翡翠、珍珠、红宝石,但是也包括胡椒粉、肉桂、占婆沉香木和阿萨姆沉香木。辛巴达令人



毛骨悚然的冒险经历场面有船舶失事、孤立无援、以及一些幸运的遭遇；这些都非非常接近现实，就像布祖格·伊本·沙瑞雅尔写的《印度故事集》以及一位佚名作者写的《奇遇辑录》(Book of Marvels)中的场面相似。有一句话经常被人谈起，那就是：“回来后的很多年里我在巴格达生活的很不平静，经常和志趣相投的朋友一起吃饭，过着挥金如土纸醉金迷的生活。但是我心里我还是非常希望去探索更多的新海洋以及更多的新的乐土。”这就是一些真正的商人生活史的真实写照，他们就像辛巴达一样，每次都希望能够满载而归以期获得丰厚的利润。

---

[1]贝尔，巴比伦神秘传说里三位一体、至高无上的神明。阿努(Anu)，天神；贝尔(Bel)，地神；艾阿(Ea)，水神。

[2]密特拉(Mithras)，古波斯的光明之神，常被认定为太阳神。

[3]引自苏敬《唐本草》。

[4]加图(公元前234—公元前149年)，罗马政治家，将军，常被称为“老加图”。

[5]哈特谢普苏特(Hatshepsut，公元前1473—公元前1458年)，古埃及第十八王朝的法老，也是古埃及首位女法老。

[6]在阿拉伯海西南部。

# 令人心满意足的商品



威尼斯和佛罗伦萨的大商船上，  
满载了各式各样的奢侈品，  
五花八门的香料以及来自异国他乡的食品。

——英国警察诉状

## 地中海和香料贸易

人们认为欧洲和地中海是不出产香料的，实际上有些人认为香料应该是热带地区的产物。有一个传统的说法认为香料植物的生长需要两个必要条件：干旱的土地以及炽热的阳光直射。

实际上有好几种后来闻名于世的重要香料原产地就是地中海沿岸。它们是罂粟、香菜、胡荽、孜然芹、茴芹、漆

树、黑苜蓿、蕃红花,还有绝迹已久的利比亚阿魏;只有最后两种在它们的原产地还有很高的价值。希腊殖民地塞瑞尼(Cyrene)就是因为利比亚阿魏而变得非常富有;蕃红花则是一种非常昂贵的香料,它的价格一直居高不下。

对于地中海居民来说,产自异国他乡的稀有香料一直都压制着本地香料。我们花费了大量的金钱来购买这些外国香料——有古老的肉桂、胡椒、生姜、小豆蔻和豆蔻,还有新出产的香草和月桂。

我们在这方面的开销至少有3500年的历史了。在公元前15世纪时,埃及女王哈特谢普苏特曾派一支远征军到了东南的一个地方,一个埃及人称做彭塔的地方(现在的厄立特里亚或者索马里)。她的继承人之一,公元前1400年的统治者阿孟和蒂三世(Amenhotep III)曾借亚蒙-瑞神(Amon-Re)<sup>[1]</sup>的嘴放言埃及将持续统治着非洲的好望角。阿蒙-腊对阿孟和蒂说:“当我扭头向东看的时候,我为你创造了一个奇迹:我让你统治了彭塔,让你尽情享受这儿丰富的香料。我这都是为了祈求和平以及感受到你慷慨的气息。”红海口沿岸国家出产的香料包括没药、乳香和麦加香脂等。

在地中海东部的希腊阿科罗提利保存有公元前17世纪克里特古城(Minoan)的一些壁画,这些壁画因圣托里尼岛火山(Santorini)喷发而被埋没,壁画里面描述的就是蕃红花的采集过程。公元前14世纪希腊古城迈锡尼出产的B类线形文字中列举的一些香料中就包括有孜然芹,茴香和芝麻。公元前6世纪到公元前4世纪的古希腊人非常赏识利比亚阿魏在食物和药物中的作用,可能就是这个原因他们才建立起塞瑞尼这座城市以便保障供应。他们也已经了解了乳香和漆树的价值。他们开始喜欢上了某些来自远方的

昂贵产品，并将它们列成了一个香料单：

桂皮，肉桂，小豆蔻，甘松，麦加香脂，安息香，鸢尾草，广木香，白松香，蕃红花，没药，姜-草，马郁兰，忘忧树，茜苳；根据各自的情况这些香料指的是它们的根，树皮，树枝，树木，树种，凝脂，和花。其中一些香料随处可见，但是要质量好的还得要数产自亚洲和一些阳光照射充足的国家的。在这些香料当中只有鸢尾草是产于欧洲。

地中海地区出产的香料药剂随着亚历山大的统治而显示出了它们的用途。需求量也随之增长。到罗马时期每年有大量的东方香料被运抵地中海地区。一些旧书中没有用的纸张被撕下来包裹薰香、胡椒和其他贵重香料。在罗马，在食物、美酒、香水、宴会、敬神以及葬礼上奢侈地使用香料已经成为了一种财富的象征。公元前78年在独裁者苏拉的葬礼中，有一个过程就包括一个和他一样的模型假人——就像生前一样，还有一个助手手持束棒，束棒的顶端是执政官的勋章——整个模型假人周围满是桂皮和乳香。普林尼认为，到公元1世纪的时候，用于人类自身——尤其是妇女——使用的香料要占据香料供应的很大范围。他说：“按最低计算，印度、中国和阿拉伯半岛每年从我们帝国赚走好几百万的金钱。这笔巨款就是我们的妇女和我们的奢侈给我们造成的：我来问你，现在我们进口的这些货物中有多少去了神灵或地狱魔鬼那里了。”

罗马的帝王们是这种挥霍式消费潮流的始作俑者。因为不用担心有人批驳，所以普林尼从不远的过去找到了另外一种挥霍消费例证来做比较：在公元65年一个帝王王妃



▲罗马银制小盒,用来存放香水和化妆品,它是4世纪的婚礼礼品。这一面上描述的是新娘走在沐浴途中;随从拿着香料盒还有其他器皿。

的葬礼上“有专家说阿拉伯一年生产的香料还不够暴君尼禄为其钟爱的情妇波皮厄(Poppaea)一天挥霍的”。

随着罗马的瓦解,拜占廷帝国继承了地中海东部,在外界看来他们也是非常的富有而且在香料上也挥霍无度。法国12世纪有一部关于拜占廷帝王的史诗,其中这样写道:

在圣索非亚区,靠近教堂的地方,他给每一个法国王子都布置了一个豪华的住所。在那儿你会看到新的丝绸铺在脚下;你还会闻到沁人心脾的香料味,因为在很多地方都点燃了香脂。世间哪个国王都比不上他的富有。带领大家看完圣徒遗物后,他又带领大家去了他的圆顶宫殿,这儿地板上镶着各种彩色的宝石。他送给他们耳环、胸针、还有酒杯,新的丝绸、紫袍和锦缎,以及装满糖蜜和香脂瓶子。

在这个时候，君士坦丁堡（现在的伊斯坦布尔）的香料市场业已形成规模。我们知道在10世纪的时候就颁布了关于香料贸易以及其他贸易的规则。观察家们关注着每天出入埃及和君士坦丁堡的日常货物——麝香、香料和糖。当威尼斯人在1204年赶走第四十字军后，这个富庶名城君士坦丁堡遭到洗劫，而威尼斯人却拥有了派拉城以及它的港口黄金号角。从那时起他们就开始统治了君士坦丁堡的贸易。

在当时威尼斯和意大利的一些其他城市也控制着一条海上路线，很多东方香料就是从这条路线经由法国转运到不列颠的。15世纪一本英文小册子中有这样几句话：

*威尼斯和佛罗伦萨的大商船上，  
满载了各式各样的奢侈品，  
五花八门的香料以及来自异国他多的食品。*

这本小册子关注的就是这种贸易带来的经济以及政治问题。普林尼在一千多年前也提到过这种观点。这些观点是葡萄牙、西班牙、法国和英国君主以及政府的真实想法，因为他们已经从15世纪开始寻找其他办法了。能否不买那些由传统线路——从阿拉伯商人手里转卖到威尼斯人和热那亚人手里——运来的香料呢？可不可以不买这些由商人们一口定价的香料呢？

他们发现可以做到这一点。葡萄牙人首先从一个绕过好望角的新航线到了东方，这样他们就从当地人手里买到了低廉的香料。那些在这样长途航行中没有受伤、平安返航的人因此挣了大笔的钱。西班牙人开辟了穿越大西洋的航线，这儿大量的香料正等着被人发现。这两个国家都成

功地对这些香料进行了垄断，并且控制着这些香料的价格，就像荷兰人、英国人和法国人过去的做法一样，但是所有的这一切都好像是命中注定的。在17和18世纪欧洲市场上的香料价格低得惊人，香料的使用范围也大大增加了。在这个时期，人们将香水洒在手套上，洒在香甜的糖果上，洒在香“水”中和酒里；这个时期也是巧克力和茴芹香味茶的全盛时期。

糖和巧克力现在在欧洲已经不被看成是香料了。在匈牙利红椒也不被当成是香料了。除了这些，尽管香料的罗曼史还没有淡化，但是香料的使用已经不再是每天必须的了。或许是它们现在太便宜太普通了？然而在地中海东部和南部市场上，香料还是和过去一样，贸易非常火爆。地中海当地香料占据着整个市场份额。

## 芫荽或香菜叶

希腊南部波特凯里（Portokheli）附近的富兰克提（Frankhthi）山洞是一个早在史前就有人居住了几千年的地方。在发掘这个山洞的时候，人们发现了大约产于公元前七千年的一个很小的芫荽果。如果这真的是古代居住在山洞里的人用的——而不是发掘者遗弃的——那么就可以说明芫荽是人类使用的最古老的香料之一，可以和我们前面提到过的生姜以及甘蔗的历史相比。

我们可以肯定芫荽产自希腊和地中海东部。在公元前1352年的埃及就已经人所共知了，因为它是图坦卡蒙坟墓中陪葬的众多食品之一。在公元前一千三百年左右的希腊它的小干果被记录在B类线形文字中。在古代希腊和罗马美食中芫荽起着极为重要的作用，一直都是地中海周围深

受宠爱的香料。

它的名气同样传到了东方和西方。我们已经看到它被介绍到了印度，可能就是在古波斯帝国向印度河扩张时期。从印度它又传到了亚洲东南部，现在芫荽好像成了印度的特产香料了，也几乎被认为是东南亚一种特产草药了。经过波斯，芫荽也被介绍到了中国。后来中国文献认为是在张骞开辟丝绸之路时传进来的，原因是张骞曾在公元前125年自己亲自带回过芫荽。这不太可能，其一是历史原因，在被蛮夷人囚禁侥幸逃脱后，他的思想中应该有比芫荽更重要的东西要思考；其二是因为中国最早对芫荽的文献记载是在公元6世纪。在这一时期西班牙人在美洲殖民地种植了芫荽；美洲人通常叫做芫荽叶，现在它是墨西哥风味美食中的一种典型调味剂。

它确实是一种万能香料。将它的叶子放进肉菜中焖会有一种辛辣的味道——对于不习惯的人来说可能感到很滑腻。它的根在泰国烹饪中有特殊用处。它的黑色的果实（经常叫做籽）是最有用的部分，尽管它们很辣可药理学家还是认为它们属阴。

## 莳萝、葛缕子、茴芹、黑莳萝和洋葱籽

“莳萝是所有植物中种籽最多的，”公元前4世纪的西奥夫拉斯特斯这样写到，“关于这种植物还有一个古怪的说法就是：在栽种这种植物的时候，如果人们想身体健康，收获丰厚，那么就必须一边种植一边诅咒它诽谤它。”现在我忽然想起了今年在法国园林中种植莳萝时忘了这种说法，结果收成相当差劲。

像芫荽一样，莳萝也出现在了B类线形文字记载中，因



此它也是公元前14世纪迈锡尼各家商店中重要的商品；它被认为是美索不达米亚的阿卡德人的楔形文字中所提到的kamunu,是公元前2000年古埃及的一种重要香料。后来希腊人将它称做kyminon,罗马人叫做caminum。在后来罗马烹饪书《阿皮修斯》中的很多菜谱中都用它做调味品,包括我们前面提到过的一种贝类生物的烹饪方法。

莳萝产于地中海和近东地区。像芫荽一样,它也渐渐地传到了东方,大概是在波斯人或者亚历山大统治印度河谷的时候传到了印度的;现在莳萝仍然是地中海南部和东部的典型风味调料。作为一种外来借用语言它的梵文名字jiraka在很多其他东方语言中经常出现。

葛缕子就相当于中欧的莳萝。它们是两种联系很密切的植物,只是种籽的味道不一样。在希腊人们对葛缕子还不太了解,可是罗马人对它已经相当熟悉了并且称之为karo。它是欧洲人制作面包和酿酒时常常使用的调味剂。德国有一种酒就叫Kummel,巧合的是Kummel也是德语中对莳萝和葛缕子的称呼;其实在很多欧洲语言中这两种植物都叫同一种名字。法语中称葛缕子就叫草莳萝(cumin des pres)。

有一种英国风味甜点叫夹籽蛋糕,其中的籽指的就是葛缕子的籽:

4盎司(115克/半杯)黄油

1盎司(25克/1/4杯)米面

4盎司(115克/半杯)蓖麻糖

3勺葛缕子种籽

2个鸡蛋

3小勺牛奶

5盎司(150克/11/4杯)自发面粉

2大汤匙红糖

将鸡蛋打入黄油和蓖麻糖中搅拌均匀成乳状；倒入面粉、米面和葛缕子种籽。加入牛奶。用汤匙盛到涂过油脂的蛋糕烤模中(所有底部都包有不透油的纸)，抹平表面后在上面撒上红糖。在180°C下烘烤大约一个小时。冷却后拿出放在金属架上。

和芜荑、茛苳不同的是，葛缕子在欧洲原产地之外一直都没有达到非常受欢迎的地步。

西方的安纳托利亚(Anatolia)是另外一种香料——茴芹的产地。我们可以确信它的传播面没有超出欧洲，因为在公元前4世纪的西奥夫拉斯特斯(生于希腊东部莱斯博斯岛)在列举一些亚洲香料(包括茴芹)的时候，特别指出这些香料均不生长在欧洲。如果在当时的茴芹(和现在一样)也生长在他的祖籍地的时候，他一定会很清楚的。现在去莱斯博斯岛的人——尤其是到茴芹酿酒厂的话(那里每年都消费掉大量的茴芹)——一定会确信这种上等的甜美的茴芹现在也扎根在这个特殊的岛屿上了；品尝过扑位于拉玛瑞(Plomari)的巴贝亚尼斯(Barbayiannis)酿酒厂的优质茴芹酒之后，我得承认这是真的。

茴芹是地中海地区普遍用于酿制烈酒的一种调味剂，最著名的家族是法国茴芹酒。茴芹脑——茴芹榨出的油(也可以在茛苳和茴香中榨出)——在酒中会溶解，但是当水的比例增加的时候它就会沉淀下来，稀释之后就会变成和平常不一样的白色。茴芹也可以用做制糖：茴芹糖球可

以醒脑。在制糖和酿造烈酒的时候真正的茴芹往往和八角茴香搀和在一起,有的甚至用八角茴香代替茴芹,这两种香料不是同类但是味道极为相似。

在莳萝产地的东南端,埃及往东,就是黑莳萝的产地了。这是另一种类似的香料。尽管它还有很多其他的名字,植物学家却统一将它们叫做一种名字。因为这种香料在欧洲鲜为人知,所以罗马药理学家就把它看做是莳萝的一个种类:他们称之为:氨萝。这可能就是古代希腊作家提到的曾出现在波斯国王餐桌上的“埃塞俄比亚莳萝”。

现在从非洲北部到印度黑莳萝都是一种厨房必备香料。它肯定是和莳萝同一时期从西方传播到次大陆的;它的梵文yavani的意思是“希腊香料”。这说明它是从中东的某个希腊小国传播过来的。从它的梵文名字yavani中通过曲折词源学,不仅派生出印度英语单词ajowan(黑莳萝),而且还派生出了omum water(亚姆水)——一种用印度南部产的黑莳萝做成的消化液。英国的一种治疗儿童消化不良的肠胃水也是用它制成的。

黑色的三角洋葱籽也是地中海地区产的一种香料,但是现在它成了印度饮食和医药的一部分了。这种植物和黑种草相似,是欧洲人经常种植在花园中的一种植物。古代药理学家药方中经常出现它们两个的名字,因为他们知道两者的区别的。洋葱籽还有很多名字:印度人叫它gith;还有的地方称之为乌莳萝、豆蔻花和小茴香;尽管事实上它和莳萝,洋葱,豆蔻,以及茴香是不一样的!

## 用于酿酒和烹饪的香料

可以肯定地说处于地中海的欧洲是世界香料酿造烈

酒的中心。白酒可能是希腊、巴勒斯坦和高加索这个三角地带中的某一个地方发明的。有一点是可以肯定的：古希腊是第一个有史料记载的尝试在酒中添加香料的。早期的史料仍然是从西奥夫拉斯特斯那里得来的，现在读起来他的有关这方面的说法有点古怪：“人们可能会想为什么这些异地香料可以改进酒的味道，而如果用它们来做成食品的话，一定会毁了那些食物的。”现在还能找到一种很简单的胡椒酒的酿酒方子，它好像是源自亚历山大统治时期的古希腊：“将8份（重量单位）胡椒洗净、凉干、研磨成粉末；雅典蜂蜜1品脱；白酒4或5品脱。”

罗马人酿制香料白酒的热情还要高。现在已经在食物和饮料中很少使用的没药，当时却是酿酒的必不可少的香料。麻萨姆酒（一种香料蜂蜜酒）是当时罗马宴席中的一种典型的开胃酒，我们这儿有它的酿造方法：

将雅典蜂蜜放入一个陶罐中，然后放入热灰中去其糟粕；待蜂蜜升温后每1品脱蜂蜜中加入4品脱白酒；之后将蜂蜜酒放入树脂密封的广口瓶中并在里面放上12份的广木香。盖好储存在阁楼中。有人往蜂蜜中加入12份的柴桂叶，15天后发现味道出奇的好；陈年老酒味道就更无与伦比了。还有些人将蜂蜜这样来做：他们将6份的没药，12份的桂皮，2份的广木香，4份的甘松，4份的胡椒，6品脱的雅典蜂蜜，24品脱的白酒拌在一起从天狼星升起时开始在阳光下存放40天。有人把这叫做“神酒”。

麻萨姆酒(mulsum)在罗马帝国后期被一种更时尚的香料酒取代了——这就是康迪特(conditum)。从拜占廷时

期的医学文献中我们知道康迪特一年当中是不一样的。这种香料因为药力很强，要根据季节的变化来调整用量，这样才能维持人类组织的平衡：夏天不要太热；冬天不要太寒；春天不要太干。这里有一个相对简单的药方，可能是4世纪的。

*要酿造新颖独特的香料酒：需将15磅的蜂蜜放入铜制的广口瓶中，再加入2品脱白酒，这样在熬蜜的时候可以将白酒熬浓。这应该用于木炆火加热，在熬的过程中不断用木棒搅拌；如果煮沸的话就加入白酒冷却。停止加热后它就会变的浓稠，等冷却后，再次点燃。必须反复这样做才行；随后将混合物从铜制器皿中倒出，第二天撇去杂质。之后4盎司研磨好的胡椒，3份的乳香，1打兰的柴桂叶和1打兰的蕃红花，5个烤过的枣核和枣肉，提前将它放入同种酒中泡软而且要足以将它泡成酱泥。当一切就绪后，倒入18品脱的白酒。如果有点苦的话，再用木炭加热就可以了。*

在中世纪的欧洲在酒中加入香料和糖等非常流行。一个穆斯林观察家——曾在君士坦丁堡的天主教堂被囚为人质——描述过一种储存在一个隐藏的罐子中的香料酒，这里的水经常被抽到一个泉眼里。在圣诞节这一天，人们在这个罐子中倒入一万瓶白酒和一千瓶白蜜另外还有用骆驼运来的一担甘松、丁香和肉桂。当皇帝离开皇宫去礼拜的时候，他看到这些香料酒从神像的嘴里流出来，流到了下面的盆子里。每一个去往教堂做礼拜的人都被赠予满满的一杯这种香料酒。

这个时候是这些现成的香料酒正流行的时候。一些当

代欧洲人最喜欢的祖传香料也已经被发现了。意大利产的一种苦口酒的历史可以追溯到两千多年前,按照普林尼的说法:“一个酒贩甚至在用芦荟使他的酒改变颜色和味道。”现在的味美思酒和已经被禁了的一种苦艾酒的历史同样可以追溯到那个时候。法语中的苦蒿碰巧就是借用希腊拉丁文中的苦艾;英语中的味美思也恰恰就是借用德语中的苦艾。下面一种制作苦艾酒的方法是公元4世纪时候的。

有的加入48品脱的葡萄汁和一磅苦艾煮熟到 $\frac{2}{3}$ : 然后加入90品脱的葡萄汁和半磅苦艾混合后瓶装储存起来。还有的用3(或4)盎司的苦艾段,叙利亚甘松、肉桂、桂皮、省藤、姜草、碎枣核各2盎司,放入一个装有葡萄汁的陶罐中密封好存放两个月,然后过滤瓶装储存起来。

罗马人还在品味他们的麻萨姆酒、康迪特酒以及苦艾酒的时候,中世纪的欧洲人又开始喜欢上了一种新口味的名叫希波克拉斯的甜药酒,人们普遍认为这种酒可以使人



▲盛药品和消化剂的长颈瓶,高脚杯,制作于拜占廷时期,上面有用希腊语刻的雕文,这个昂贵的艺术品很可能是装很多奇异香料的容器。是在盎格鲁萨克森人的随葬品中发现的。

健康,不仅是因为它的成分而且还因为它的名字,它是用有着“医药鼻祖”雅号的希波克拉底(Hippocrates)<sup>[2]</sup>制成的。据15世纪的约汉·鲁塞尔称,这种昂贵的希波克拉第斯甜药酒需要四种不同的香料,而且每一种都价格不菲。还有一种平民喝的劣质的便宜配方,这种酒中就没有必要上色了。

*我的儿啊!学习酿造甜酒可不是一件容易的事情。你得甄选香料、确定用量:生姜、肉桂、天堂谷物(胡椒)、白糖,用染色巴豆来调节酒的颜色。如果是贫穷一些的人饮用的话,甜酒的原料就需要调整为生姜、桂皮、长椒还有过滤过的蜂蜜。*

这种比较也告诉了我们在中世纪的欧洲各种香料的比较价格。对于较贵的白糖来说我们可以用比较便宜的蜂蜜来代替;对于肉桂来说我们可以用桂皮来代替。尽管生姜非常昂贵却是不能不用的(希波克拉斯酒会不会是一种早期的生姜酒呢?)。长椒,曾经非常珍贵,可是在约翰·鲁塞尔时期也已经不再受人欢迎了从而价格也跌了下来:它曾经在非洲“谷物天堂”里掀起了一股移植潮。希波克拉斯酒中的第五种原料是染色巴豆——不是向日葵,而是从地中海西部的一种植物中提取的蓝紫色的东西。珍贵的希波克拉斯甜药酒不仅要尝起来对味看上去也要纯正。

对于那些想酿造一种类似的酒方想知道到底这种酒是什么质量的人,我们这儿有一种6世纪的希波克拉斯酒。我们引用一下查尔斯·科恩写的一本书《伊甸园的香味》中的描述:“一加仑的白酒,一盎司的synamon,两盎司的生姜,一磅白糖,二十份碎丁香,二十份胡椒:集中浸泡一晚

上,然后将汁液用布包过滤出来。”

今天的欧洲人还非常喜欢在饮料中加入香料:在姜酒和姜啤中加入生姜;在法国茴香酒中加入茴芹和星茴;在卡莫酒中加入芫荽;在金水酒中加入肉桂和黄金叶;在杜松子酒中加入杜松子浆;更不用说在本尼迪克特酒、察吐士酒和苏格兰利口酒中加入草药和香料了。

欧洲人喜欢香料食物的传统要追溯到香料酒的时代。公元前3世纪希腊的一个喜剧中有这样一个情节:一个自命不凡的厨子列举了一些他和朋友们准备种的一些老式香料。“我的老师,”他说:“已经从书中删除了很多陈旧的调味品,使研臼和捣槌没有什么用处了。比如茴芹、醋、利比亚阿魏、奶酪、芫荽等这些克罗诺斯(Cronus)天神使用的调味品。”克罗诺斯(本身是众神的祖父)被宙斯取代,就像老的香料终究要被东方新的香料代替一样。亚历山大的统治开辟了这条道路而且他的战利品使得很多希腊人富得足以买得起任何他们想要的香料。可是这种风尚来得太慢了,以至于公元2世纪的一个希腊作家发现很多上了年纪的人已经无法享受胡椒的滋味了。

正如我们所知道的,罗马的风味食品中加入了很多的香料。在《阿皮修斯》中几乎在每一道菜的配料中都有胡椒。对于现在的美食家来说每一样东西都必须恰到好处,和他们一样有时候罗马人也要求调料品必须是白胡椒:“这是我的八目鳗鱼酱榨取的第一道油、西班牙鱼酱,在烹调过程中加入存放了五年的意大利白酒(要是晚些时候放,开俄斯酒也可以起到这样的作用),白椒、以及莱斯博斯岛葡萄园产的醋。我唯一的一个创新就是往里面加入了新鲜的芝麻菜和苦的土木香。”

上述引文出自古罗马诗人贺拉斯写的一篇有关美食



的讽刺文中一个叫纳斯第纽斯(Nasidienus)的人说的一句话。文章描述一个非常自负的主人举办了一场很糟糕的宴会。高潮出现在吃饭时,墙上的壁挂突然掉下来,将客人全都罩在布满灰尘的毯子下面。尽管这只是一篇讽刺文章但是我们可以很确定地说,在贺拉斯时代确实有些人在制作八目鳗鱼酱时用到了这些香料做成分。贺拉斯喜欢将事情搞得一清二楚。有时候人们用到白椒:胡椒冰激凌用到的肯定就是纯白椒来让它达到一种完美效果,没吃过这种冰激凌的人真是太没有口福了!

胡椒只是罗马餐饮中使用的香料中的一种。我曾经提到过营养学家安西姆斯在6世纪时向他的赞助人西德瑞克介绍过一种制作兔肉的方法:“幼兔可以就着一些香料酱来吃,其中包括胡椒、少许的丁香和生姜和广木香、甘松以及柴桂叶”。我把叶形线理解成柴桂叶,西德瑞克的厨师可能是用月桂叶代替的,就像他们有时候用五倍子甘松代替甘松、用杜松浆果代替胡椒一样。安西姆斯对于拜占廷时期南方的城市 and 地中海地区拉文纳的商业线路更加熟悉,因为在这儿到处都可以找到他想要的香料;他推测说这儿列举的六种香料因为经常在地中海贸易中进行交易,所以已经出现在西德瑞克建在罗马帝国废墟上的高卢东南部的庭院中了,这种推测是不可信的。

尽管罗马餐饮中有这么多的香料,可是人们最常用的还是胡椒。我们已经了解了在罗马的《印度洋航行手册》中胡椒被放在了一个相当重要的位置上;从这两本书以及一些同时期的印度文献中我们可以得知罗马商人带来的是黄金而带走的是胡椒。

事实就是如此,如果一个中世纪的作家或者诗人要提到一些香料或者调味品的时候,胡椒肯定首先进入他们的

脑海。最早的吟咏诗人阿奎丹(Aquitaine)大公威廉九世在一首描写一顿丰盛的宴会的诗中就是这样的：

晚餐时他们给了我一对腌鸡。  
这里没有厨师，没有侍者，  
只有我们三个人；  
面包是白色的，酒也是上等的，  
而且胡椒特别多！

其实在中世纪除了胡椒很多其他香料也是富豪家中厨房必不可少的调料。这里有一个中世纪巴黎制作沙司的处方：

*香料绿沙司：将生姜、丁香、天堂谷物细细研磨。从杵臼中倒出，然后将荷兰芹或草药梗、酸模、墨角兰、或者上述香料中的任意一两种、和白面包屑和在一起研碎过滤。之后加入食醋。有些人不使用这些香料，他们只是用迷迭香叶子当做替代品。*

在桃金娘的原产地欧洲南部，人们往往用白色的桃金娘果来代替胡椒。干杜松果在很早的时候就被埃及人用做油料以及在医药和烹饪中使用——在埃及第18朝王图坦卡蒙的坟墓中就出土了两篮子非埃及产的香料。它们在罗马餐饮中的使用更加证明了胡椒的受欢迎程度，因为杜松果也是胡椒的一种廉价替代香料。但是杜松果也有自己独特的香味，而且在很多欧洲国家人们经常将它研碎放进肉菜中当调料。琴酒(得名于法国人对杜松子酒的称呼)有一种和杜松子果不太相似的香味，至少在一定程度上是这样

的。杜松子中提炼的油是制作香水和医学芳香疗法中是非常重要的。

地中海东端一种香料叫漆树。它是一种植物在地下结的果子,这种植物现在多产于北方园林中。但是叙利亚产的一种黑红色的香料是最上乘的。“这些果实就像葡萄一样渐渐变红,看上去就像一群小扁豆簇拥在一起”,西奥夫拉斯特斯这样写道。漆树的味道又甜又酸,历史比水稻还要久远,将它撒在米饭中味道非常鲜美;雅典法典制订者索伦在大约公元前六百年的时候写了一首诗,这是文学史上第一次提到漆树。古希腊人和中世纪的波斯人在这时期已经注意到漆树的药用价值了。

## 芥 末

在欧洲芥菜中最有名的要算白芥菜 (*Brassica hirta*) 了,白芥菜是四千多年前希腊人就非常熟悉的一种植物——在玛玛瑞安尼(Marmariani)青铜器时代遗址发掘过程中人们发现了一小包芥菜籽。同时在埃及的一个第十二代王室墓穴中也出土了大量的芥菜籽。大约在公元前400年,胡椒贸易开始前,芥菜是地中海出产的各种调料中最辣的一种。印度有一种优质的长椒,味道比黑椒还要辣,价格也要比黑椒贵很多,这种长椒出口罗马。因为芥菜也非常辣而且很便宜所以有些不法商贩就经常在出口罗马的长椒粉中加入芥末以假乱真。

由于欧洲产的白芥菜比其他调味品更让人着迷,所以在中世纪时人们就已经在印度和中国开始种植它们了。这些地方当地也有本地产的芥菜;因为这种芥菜人们非常熟悉,所以古印度的马奴法典(*Manusmṛti*)中把天平上最小的

刻度命名为“一芥菜籽”。

在将近两千年的时间里，芥菜最通用的吃法就是将其做成芥末酱。公元1世纪罗马的一位农业作家科拉迈拉(Columella)提到了这样一种制作方法：

将芥菜籽认真清洗筛选，然后在清水中浸泡两个小时。取出放入干净的杵臼中用捣槌研磨。之后将杵臼中的芥菜籽粉末集中摊平，将一些热炭置于其上再倒些硝石和水的混合物。过滤掉所有的苦味和白沫后倒掉杵臼中的液体。将新鲜的松子和杏仁放进去，细细研磨；放入白酒醋，然后挤压，就成了晚宴中非常好的芥末酱了；而且外观很诱人：要是做的好的话，色泽也会非常鲜亮。

古代法语中的芥菜一词源于英语，最早的记录是在13世纪。在法国人们也经常把芥菜做成类似的芥末酱，只是法国的芥末酱除了口味辣之外，还有些水果味，因为人们爱在里面添加一些葡萄汁一类的东西。很快英法两种语言对芥菜的称呼就都一致了。各国之间芥菜的做法各不相同，味道最辣而且颜色金黄的是英国人最喜欢吃的一种——其中的黄色多是由于其中添加了姜黄的缘故，美国芥末酱也是如此。法国最流行的一种是14世纪里昂地区产的一种芥末酱。欧洲的很多地方都流传着一首1680年代的民谣，开头是这样的：

上帝赐予我们三件宝  
一件是带有芥末的咸牛肉  
……

## 罂粟

千百年来人们坚定不移地相信传统医学中的香料可以使人健康长寿。地中海地区的一些香料就起到了这样的效果。公元前1世纪本都王国的密特拉达梯因为树敌太多，所以每天都按照宫廷医师科拉特斯(Crateuas)给他配制的能解百毒的药。一个世纪后罗马的医学家塞尔苏斯(Celsus)在《医学篇》(Mithridaticum)中记录了这样一个药方：

广木香7打兰；菖蒲5打兰；圣约翰的麦芽汁、树胶、波斯阿魏(sagapenum)，阿拉伯树胶、鳶尾草、小豆蔻各2打兰；茵芋3打兰；塞尔特甘松、龙胆根、干玫瑰花瓣各4打兰；罂粟树乳、荷兰芹各 $4\frac{1}{2}$ 打兰；桂皮、毒麦、长椒各 $4\frac{1}{4}$ 打兰；安息香， $5\frac{1}{4}$ 打兰；海狸香、乳香、大花寄生草汁(hypocistis)，没药、香料树脂各6打兰；柴桂叶6打兰；坚果草花、松节油脂、白松香、甜萝卜各6打兰；甘松、麦加香脂各 $6\frac{1}{4}$ 打兰；芥菜 $6\frac{1}{4}$ 打兰；大黄根7打兰；蕃红花、生姜、肉桂各 $7\frac{1}{4}$ 打兰。将它们一起捣碎拌上蜂蜜，每天就着酒喝一核桃壳左右可以解毒。

密特拉达梯国王虽然一生坎坷，但是寿命很长，说明这些解毒药还是起了一定的作用的。有一次失败后他想服毒自杀，可是那些毒药在他身上却没起什么作用。

《医学篇》中还提到了一种替代成分——鸦片。罂粟的干种籽是一种中性的香料，可是通过切割其未成熟的种籽获得的一种药效很强的药——罂粟树脂或者叫鸦片。地中海地区的一种鸦片罂粟既可以提炼香料也可以提炼鸦片。

有一种罂粟籽油可以从这种罂粟树上提炼还可以从另一种叫谷物罂粟的植物中提取。普林尼早在1世纪的时候就提到过这两种植物的区别：“有两种罂粟，一种叫白罂粟一种叫黑罂粟，后者可以提炼食用油。白罂粟往往被人们用来拌上蜜烧烤甜点，现在的农人仍然喜欢把它撒在面包上再涂上鸡蛋汁。”

鸦片罂粟的种籽被用做香料至今已经有至少2600年的历史了。据我们了解“罂粟面包最早是希腊雅典诗人阿克曼提到的，而且现在罂粟种籽还是用相同的方法撒在面包上。皮特钮斯写的罗马小说中有一章描写的是一个铺张的宴会场面，其中有这样一句话：“一排冬眠鼠，浑身涂着蜜，沾着罂粟籽，这是客人们最喜欢的食物。”古希腊和罗马人也使用鸦片，因为他们发现鸦片是一种非常有效的止痛剂和催眠药。

就像芜荑和莨菪一样，罂粟也是一种由欧洲渐渐传到东方去的一种香料。然而罂粟与前两者不同之处在于两个世纪前欧洲一些国家开始在其他国家大量种植鸦片罂粟，当然不是为了得到罂粟籽，而是为了得到鸦片以及它的衍生物——吗啡和海洛因。

早期的医学工作者并没有及时发现这些产品会让人上瘾，把鸦片当成一种有害毒药相对来说还是近代的事情。在19世纪，吸食鸦片上瘾是中国面临的一个很严重的问题，中国政府也是最早采取严厉措施来反对鸦片的国家，他们对鸦片的禁运导致了1839—1842年的中英鸦片战争，随后在1856—1860年又爆发了反对英法的第二次鸦片战争。因为这两个国家向中国大量出售鸦片而大发不义之财。虽然中国人在这两次鸦片战争中均以失败而告终，但他们坚决反对这种贸易，终于在1906年中国政府成功说服

了印度的英国政府共同制定了一项计划,计划确定要在十年内取消鸦片贸易及控制鸦片带来的毒害。但是由于第一次世界大战的爆发,这个计划被迫中途搁浅。国际联盟和后来的联合国继续展开反对鸦片的战争。

## 乳 香 脂

除了罂粟,在欧洲南部还有一种非常有药用价值的香料,这就是乳香脂。它是一种只生长在开俄斯岛南部几个村子中的一种植物树脂。在采集乳香脂的季节里——仲夏时节——这些树都被割的浑身伤痕累累;汁液从树上流出后落在树下干净的地面上供人采集。下面描述的就是采集乳香脂的一个场面,写于18世纪。

人们在八月初就开始采集乳香脂,他们用长砍刀在树上划几道口子但是不伤及小树枝。划开后的当天,人们就会看到一些有营养的树液一滴滴地流出来,这些滴液渐渐凝结成乳香脂。这些乳香脂变硬后就会落到地面上;这就是为什么树底下这么干净。乳香脂采集旺季是在八月中旬,这时候的天气比较晴朗干燥。皇室中的乳香脂大半都是被那些女眷消耗掉的,她们从早晨就开始空腹咀嚼乳香脂,一是为了消磨时间,再就是为了使自己的口气清新。除此之外乳香脂还可以用来炖菜,还能在烤面包的时候用到它做原料。

乳香脂已经有至少2400年的历史了,可能更长。其最简单最明显的用途就是作为一种自然的口香糖来清洁牙齿和消除口腔异味:“咀嚼乳香脂”这个短语在古希腊一出

喜剧片段中出现，这是记载中第一次提到了乳香脂。英语中有一个和乳香脂有关的单词，它的意思就是“咀嚼”，应该说这不是巧合。在希腊和土耳其乳香脂也是被当成口香糖来嚼的，它的香味如此受欢迎，其中一个原因就是它可以使人齿颊留香。在这些国家，你除了可以买到掺有乳香脂的合成口香糖，还可以买到掺有乳香脂的利口酒和糖果。

## 宗教中使用的香料

带上最上等的香料：没药水500舍克尔；香肉桂250舍克尔；甜甘蔗250舍克尔；桂皮500舍克尔；一欣的橄榄油。将它们混在一起在涂抹圣油的仪式上使用，就像做香水时一样把这些香料合在一起。

带上甜香料：安息香，施喜列(*onycha*)，白松香；等量的甜香料和纯正的乳香再加上薰香揉在一起也能像香水一样，使人感受到清新圣洁。<sup>[3]</sup>

上面是《圣经》之《出埃及记》中提到的，这些教导后面还附有很严格的制度：这种处方只能在敬神的时候使用，不能随便当香水使用，误用的人会被处死。这些处方当然不可能是成书期间的，更不可能是出埃及记中描述的事情发生时，因为犹太人在流浪过程中不可能使用这些香料，在此期间，他们有更合适的东西。

对于犹太神堂或帐篷内的摆设有很多的教导说明，这些处方只是其中的一部分。它们向我们展示了在公元前最后几个世纪中在敬神仪式上香料已经变得非常亟须了。没有这些香料——乳香、没药、安息香和肉桂等——以色列



人就不能敬请他们的天神。

这两种处方中提到的甜甘蔗是古代常见的一种香料，我们还不太确定它是什么植物，在这里多次称之为菖蒲。施喜列（现在香料制作中经常使用的香锭）是指各种贝类、鱼的鳃盖或鳃膜，经研磨后就成了近东和早期中国人非常喜欢的香料了。

## 安息香

安息香是叙利亚一种树上产的带有甜味的红色树胶，在古埃及非常受欢迎。公元1世纪时传入印度之后进入中国。不过据说“在进入中国前要经由好几个中间商，因此在这个过程中不可避免地使香味散失了很多”。安息香不仅可以制成薰香还可以用药。普林尼认为：“少量的安息香可以使人神清气爽，但是太多反而会适得其反。”它还被广泛用做熏蒸剂：我们还记得阿拉伯人曾焚烧安息香为的是驱逐聚集在乳香树周围的小跳蛇。不知是什么原因现在无法从这种叙利亚植物中采集到安息香了。现在人们常见的液体安息香产于一种生长在小亚细亚南部的树。中世纪一位俄罗斯的香客丹尼尔(Daniel)向我们讲述了有关安息香生产的情况：

*(小亚细亚西南)生产红色薰香或苯胶。采集的过程是这样：它从树中流出来就像是一种木髓，人们用铁棍将它们集中起来。这种树很像梣木。还有一种类似白杨的树，它的树根经常受到一种大毛虫的咬噬。它所咬噬的类似白麦麸的东西从树上掉落到地面上，就像櫻桃树的树脂。人们将其集中收起来和第一种树胶拌*

在一起在大锅里一起熬。这样就制成了苯胶香，人们将它们不加处理带着皮就卖给商人们。

关于这两种树，可能丹尼尔有不详实的地方，但是对于这些不加处理的外壳，他是正确的。比他早一千多年的普林尼已经提到过要剥去像羊皮一样的外壳后才能得到安息香。

远东还有一个类似的甜树胶，这种树胶有一个很奇怪的名字叫“玫瑰锦葵”(Altingia excelsa)，这个名字是从梵文rasamala借用来的，意思是“芳香花冠”。在美洲北部有一种类似的植物有好几个名字：甜树胶、美洲安息香、红树胶、胶皮糖香树等等。这三种东西都被用于制造香水和化妆品。可能只有拜占廷时期的希腊人(因为追求新奇)敢于将安息香当成酿制香料酒的原料。

## 蕃红花

最后一种但也是非常重要的一种香料是蕃红花，它是地中海香料中最昂贵的，可能过去一直都是这样。只能人工用手采摘。有一幅岩画中表明人们曾经训练猴子来采摘蕃红花，不知道这是真是假。

蕃红花可能原产地在小亚细亚。不管怎么说它在桑托瑞尼火山爆发前就出现在爱琴海的各个岛屿上了。这次火山爆发覆盖了弥诺斯城，所有的有关采摘蕃红花的岩画都被埋没了。大约在公元前七百年写成的古诗《伊里亚特》描述过这次火山爆发。在罗马时期世界上最好的蕃红花生长在小亚细亚南部海滩的科瑞西安(Corycian)洞穴中，这个洞穴是石灰岩洼地，形状就像是一口大锅令人敬畏。一股

山泉汇成小溪灌溉着这片洼地，流过之后又消失在地下。在众多的繁茂植物中，一块块的土地被开垦出来种植蕃红花。

在早期欧洲，蕃红花既被当成一种染料又是一种香料。根据它的花龄可以将布染成黄色和深红色。为了呼吸它的香味人们将它们焚烧，同时还将它们制成诱人的香料油可以涂在头发上；公元一世纪最好的蕃红花油出自罗得岛，里面典型的附加剂包括白酒、龙血和朱草，后两种是为了增加色彩。罗马人用另一种香料来增加其颜色和香味：将蕃红花和甜酒混合，然后将这种黏稠的黄色混合液随意喷洒在戏院里，使得空气中到处都是这种昂贵香料的味。

据我们所知，蕃红花产于古代的伊朗，最晚是在公元3世纪(可能早在公元前5世纪)的时候传到了克什米尔。它是当地经济的主要支柱产业；在同一时期，当克什米尔还是蒙古帝国的一部分的时候，印度莫卧儿帝国查罕杰(Jahangir)皇帝(1605—1627在位)统治时期的官方记录中详细地描述了克什米尔地区收获蕃红花的情况。

当蕃红花开花的时候，皇帝离开都城去鹿贝城，鹿贝城是克什米尔地区唯一盛产蕃红花的地方。放眼望去到处都是盛开的蕃红花。花枝都被压弯了。这种花有五种紫色花瓣，中间是三个蕃红花柱头。这就是纯正的蕃红花。传统的风俗是将蕃红花称好送给生产商，生产商将它们带回家后提炼蕃红花油，提炼后要给官方送1/4花重的蕃红花油，而官方给他们相同重量的盐来代替钱。



◀ 蕃红花树。选自法清版的  
《印度的自然历史》一书。

往西行,我们可以看到蕃红花现在也生长在西班牙南部,这儿也是高质量的蕃红花产地;它还曾是英国瓦尔登(Walden)和法国皮思维尔斯(Pithiviers)的特产。

红花(尽管没有香味)作为一种着色剂经常被用做蕃红花的廉价替代品。另外,红花油还是制作香水的一种成分。红花的这种用途在世界上很多地方都已经有很长的历史了,以至于没有人能够确切地知道它的原产地在哪儿。并且由于红花很容易培植,所以现在在野外很难再看到它的身影了。

[1]亚蒙-瑞(Amon-Re):古埃及中的生命之神亚蒙(Amon),也被看做是太阳神,称做亚蒙-瑞,其形象常被描绘成一只公羊。

[2]希波克拉底(公元前460—公元前377年?),古希腊名医,通过把医学研究从推断和迷信中解放出来,奠定了医学的科学基础,世称医学之父。

[3]两段均出自《圣经·出埃及记》第三十章:

(耶和華晚諭摩西说:)"你要取上品的香料,就是流质的没药500舍客勒,香肉桂一半,就是250舍客勒,葛蒲250舍客勒,桂皮500舍客勒,都按着圣所的平,又取橄欖油一欣,按做香之法,调和做成圣膏油。"

(耶和華对摩西说:)"你要取芬芳的香料,就是苏合香、香胶、白松香;这芬芳的香料和纯净的乳香,各样都要分量相等。你要照着香膏配制师的方法,用这些加上盐调和制成香,是清静圣洁的。"

# 我发现了肉桂！



在西班牙除了有很多大金矿和其他矿物质之外，  
还有很多的香料。我认为我在这儿发现了大黄和肉桂。

——克里斯托弗·哥伦布

## 印加帝国的香料

西班牙人在新世界征服的两股力量在性质上是完全不同的。阿兹特克人支配着墨西哥中部相对较小的一片地区，而他们的贸易却延伸得很远，要知道墨西哥是一个多种族和多语言交融的国家；而印加人却占据着安第斯山脉很大的一片土地，他们的官方和军队语言——盖丘亚语——得以迅速传播：从哥伦比亚南部到智利的北部都说这种语言。这些国家都有各自独特的传统食品和烹调方

法,都有自己国家典型的香料。

传说第一个印加人曼科·卡帕克(Manco Capac)有三个兄弟:阿亚·卡赤(Ayar Cachi)、阿亚·由楚(Ayar Uchu)和阿亚·扫卡(Ayar Sauca)。扫卡的意思是“幸福”,卡赤的意思是“盐”,而由楚是……由楚胡椒。这个传说虽然历经很多代,仍然在印加贵族的思想中根深蒂固。从加西拉索·德拉·维嘉(Garcilaso de la Vega)的《印加(el Inca)》中我们了解了这些历史。加西拉索是印加一个王子的私生子,也是西班牙征服者之一。他写的《印加皇家评论集》(Royal Commentaries of the Inca)很形象地描述了哥伦布到来之前的早已失传的秘鲁文明。

印加人和他们统治下的人民知道很多种草药。比如:

在1579年版的国书中,罗拉·斯科拉修斯提到了两种更新更精确的红尖椒木版图画(左,标签为Capsicum),在编撰1605年那卷*Exoticarum Indis*后,他又提到另一种辛辣植物,很像今天巴西的Piri-piri椒(右,标签为Capsicum brasilianum)。▶



“他们知道西班牙人叫做‘烟草’、印第安人叫做‘塞瑞(sai ri)’的草药的很多种用途。他们吸食烟草粉末来使头脑保持清醒。在西班牙很多人都有过吸食这种植物的经历,现在在西班牙被叫做‘圣草’。”这就是所谓的“南美洲野烟草”。但是上面提到的印加的三个前辈的名字就是为了指引我们来记录下通过印加人的眼睛看到的人类文明的三个基本成分。他们使我们知道了当皮萨罗和他的部队在1531年进入印加帝国的时候,阿塔胡亚尔帕(Atahualpa)国王<sup>11</sup>送给他们的礼物中就有秘鲁胡椒,阿塔胡亚尔帕可能不会知道接受他的礼物的人很快就会摧毁他的王国。

## 由楚胡椒、洛克特胡椒和由拉皮卡胡椒

由楚胡椒是秘鲁的一种最有名气的辣椒品种,有时还被称做*Capsicum pendulum*(辣椒锤)或*C.bacca-tum*(辣椒果)。现在它仍然是秘鲁的一种主要作物。当地人早在公元前两千年左右种植胡椒,而人们对于野生秘鲁胡椒的了解还要早几个世纪。它是印加辖区内的主要作物之一。在秘鲁胡椒生长的地带,耕种的农民要向印加人缴纳一定的费用才能在这些土地上耕耘,因为这些土地是专门赐予太阳神和印加人的,而且在收获季节农民们还要将收成的一部分上缴政府。当新的土地被实行家长制统治的政府灌溉和种植时,殖民者就在高度和气候适宜的地带直接种植秘鲁胡椒。

通过对秘鲁蔬菜和水果的调查,加西拉索在下面的文字中准确地解释了为什么秘鲁胡椒在印加饮食中起着如此重要的作用。



真正的阿及胡椒。这种香料植物现在多生长在加利福尼亚。选自卡罗拉斯·科拉修斯所编拉丁文对尼古拉斯·蒙蒂莱斯研究进行的修订。▶



通过这些果实——根据印第安人的吃法应该是撒在它们顶部——我们可以知道他们无论在地、煮还是烤的食物时都会始终如一地用到一种辛辣调料，他们称之为“由楚”，西班牙人称之为“印第安胡椒”，而在美洲被叫做“阿及”(aji)——这是从迎风群岛的一种语言借来的一个词。秘鲁

人非常钟爱这种胡椒，因此无论吃什么都要用到它。由于他们能从中获得愉悦感，所以当他们在严格的斋戒期间是禁止吃这种胡椒的，对于违反者的处罚也是相当严厉的。

西班牙语中的pimiento de las Indias或者叫“印第安胡椒”是制作辛辣食物中不可或缺的调料。“阿及”也是如此，加西拉索将它说成是加勒比语言是非常正确的，而且至今它仍然是美洲西班牙语中称呼辣椒的一种名字。随后他又调查了在哥伦布前的秘鲁使用的所有胡椒品种(都是

我们现在所确定的品种),依次是洛克特胡椒(rocoto)、由楚胡椒(uchu)和由拉皮卡胡椒(ulupica)。现在加西拉索住在西班牙的塞维利亚,生活穷困潦倒,他在这里向我们描述了多年没有再次品尝过的年轻时代的调料品:

“印第安胡椒”有三到四个品种。最常见的一种厚厚的、长长的、顶部不尖的那种。也就是常说的洛克特胡椒,——“厚椒”。和其他种类不同的是这种胡椒要么是在成熟后吃,要么是在绿色的时候吃,反正不等到变成最终的红色;而其他的胡椒是黄色或粉色的,在西班牙我只看到红色的这种。还有一些胡椒个头有手指头那么细,人们认为这种胡椒比其他的要高贵,所以只是在王室和皇亲国戚家中才有:我记不起它的确切名字了,也是一种秘鲁胡椒,但是前面的定语我记不起来了。还有一种小的西班牙甘椒长相和带茎的樱桃很相似,被叫做辰赤胡椒(chenchi pepper)。和其他胡椒相比它的味道是无与伦比的,不过产量有限所以人们非常看重它。有毒的动物见到辛辣植物和它们的果实经常会退避三舍。我还听到来自墨西哥的一个西班牙人说它还有明目的功效,所以他经常吃一些油炸尖椒当做饭后甜点。所有从印加回国的西班牙人都习惯了这种胡椒,他们认为这些秘鲁胡椒比一些东方香料还要好。

除了墨西哥产的小红辣椒之外,南美洲再没有其他辣椒品种在海外有这么响亮的名气了,可以说墨西哥小红辣椒已经占领了整个世界市场。时下,秘鲁人吃洛克特胡椒(*Capsicum pubescens*)就像其他地方的人吃甜椒一样普遍。比如说,人们可以将胡椒里面的籽去掉,然后将碎肉或

奶酪放进去烤着吃。当然作为一种调料来用,它的味道也是非常强烈的。这里加西拉索把由拉皮卡胡椒(*Capsicum cardenasii*)这种胡椒描述成辰赤胡椒,虽然这种胡椒在玻利维亚市场上从来就没有消失过,但是遗憾的是直到1958年植物学家才注意到它。这种娇小的、辛辣的、吃后让人备感舒适的香料经常被放在油或醋中腌着吃。由楚胡椒通常都是晒干后才出售的,而且一直都是秘鲁传统的调味品。

## 粉红色的胡椒籽

由楚胡椒有时候被称做“秘鲁胡椒”。印加人还知道有一种秘鲁胡椒可以入药那就是——麻栎胡椒(*mulli*)。“他们很清楚一种叫秘鲁乳香的树上产的汁液和树脂的功效,西班牙人将这种树叫做‘莫勒’(*molle*)。这东西对于治疗新创伤疗效显著:简直神了”。其拉丁学名叫*Schinu smolle*,现在除了秘鲁还产于墨西哥和加里弗尼亚。还有一种和它相似的树——肖乳香(*Schinu sterebinthifolius*),产于巴西,它结的果子也是当今厨房必备调料品,它有很多名字,如:粉红胡椒籽、红胡椒籽、枣红玫瑰或巴西胡椒等。尽管一些食客会有一些反应,可是那些想在饮食上创新的厨师还是非常喜欢用它们。

## 古柯(叶)

和其他辛辣香料一样,由楚胡椒的价格一直就很低,这也是它和旧世界其他传统香料不一样的地方。只要气候合适,它们可以结很多种籽,生命力极其旺盛。不过,西班牙统治后,曾有一段时间秘鲁经济的成功是因为古柯叶的

出口。古柯叶是生长在海拔很高地带的一种灌木或小树上的叶子。一般情况下因为日照的原因这些叶子大部分干枯了。不能让它们全部干枯,因为那样的话它们的功效就会丧失;但同时也不能使它们保持湿润,否则的话它们就会在筐子里面腐烂掉。这些装古柯叶的筐子是用藤条编成的,上面盖有叶子。这样包装后,古柯就可以在美洲运输很远的距离。

通常情况下,人们将这些古柯叶子和酸橙及某种植物的灰烬一起放在嘴里嚼着吃。不论是在印加和西班牙统治时期还是独立后,古柯叶一直都是秘鲁和玻利维亚劳动人民用来提神的兴奋剂。它可以使人克服疲劳,减少食欲;代价是常吃这种东西会上瘾,这会导致人们越吃越想从而无法戒掉。加西拉索给我们讲过关于一个西班牙穷人的故事,妻子死后,这个西班牙人只



◀ 烟草作物。选自  
卡罗拉斯·科拉特  
斯的 *Exoticorum*  
*libri decimi* (1605  
年)

好自己照顾年幼的女儿，他这样解释自己是如何使用古柯叶的：“先生，我比谁都讨厌这种东西，但是生活的需要使我不得不模仿其他印度人那样嚼它。我可以告诉你，要是我不这么做的话，我连抱女儿的力气都没有。而嚼了古柯叶之后我就会觉得身体强壮，干什么劲头十足。”

1860年人们发明了从古柯叶中提炼可卡因的方法。1892年一个新侦探小说中的主人公夏洛特·福尔摩斯就是一个“每周都要靠可卡因来提神”的侦探，作者这么说仅仅是为了表现主人公一种玩世不恭的生活态度——尽管不久后，医生就建议他戒掉。同一时期一种可以产生气泡的饮料诞生了，人们取名叫“Coca Cola”（可口可乐）。不管这种饮料中有古柯叶还是可卡因，人们取这个名字是因为这种饮料可以使人精力旺盛但是不会上瘾。可卡因在充当兴奋剂和麻醉剂方面的确很有价值，而且它还是一种很不错的药品。但是后来被当成一种容易使人上瘾的毒品而声名狼藉；另外，少量的可卡因就可以将一个对它过敏的人制之死地。

## 哥伦布前的墨西哥香料

阿兹特克人也有一个古老的传说。他们的祖先是来自遥远的墨西哥北部的蛮夷部落，早在14世纪的时候他们流亡到墨西哥峡谷和特诺奇提特兰城（现在的墨西哥城），两百年后被西班牙占领。他们当中流传着很多传奇故事，其中有一个追述的就是他们的这次远征，在这个故事的结尾，一个上了年纪的长辈女子告诫阿兹特克人的特使们：“由于你们喝过巧克力和吃过的食物，使你们现在已经老了，而且你们已经非常疲惫了。它们伤害了你们，使你们的

身体非常虚弱。”虽然这个故事里有明显的清教徒的意愿，但是阿兹特克人一直没有停止过吃他们传统的辛辣调料——小红辣椒(虽然我们不否认他们在宗教的斋戒期不吃红辣椒);他们没有停止过吸烟草;也肯定没有停止过吃巧克力。

伯纳尔·迪阿兹(Bernal Diaz)亲眼目睹了西班牙殖民者科尔特斯(Cortes)在1519-1521年间对墨西哥的征服，几年后他在回忆录里写出了这段灾难性的事件。他回忆了作为一个年轻士兵，第一次见到阿兹特克人朝廷时是多么着迷!

他们给墨西哥阿兹特克皇帝蒙提祖马带去了很多黄金(用杯子一样的东西装着)，还带去了可可酿的饮料。他们说他们喝过之后就去找女人，之后我们就什么都不知道了。我看到他们往大厅里搬了五十多碗优质可可饮料，都向上冒着气泡，我看见皇帝喝了一些妇女们给他敬献的可可饮料。蒙提祖马喜欢音乐、舞蹈和诗歌，还把喝剩下的大碗的巧克力赏给那些乐师和舞者。

蒙提祖马酒足饭饱之后，他的卫兵和其他家眷才开始吃饭。我觉得他们吃了将近一千多盘菜肴、两千多碗墨西哥风味的冒气泡的巧克力、还有我数都数不清的水果。有这么多的女人、宫女还有面包师和制作巧克力的匠人，他得花多少钱啊!他们还在桌子上摆放三个油漆过的镀金管，在这些管子里面装上拌有烟草的枫香树脂。等皇帝吃完了饭，乐师们歌舞完毕，收拾好桌子后，他就从这些管子中抽上几小口烟，慢慢睡去。

蒙提祖马的香烟中装的是真正的含有尼古丁的烟草，



▲新世界的大西洋和香料产地。选自皮埃尔·迪塞莱斯(1550年)绘制的世界地图。当时的亚马逊河只是一条小河流；迪塞莱斯(虽然很博学)没有听说过弗郎西斯科·德·奥雷利亚纳的航海史。这张地图设计成了一种特殊样式，铺在桌子上四面的人都可以读图。

里面掺有甜枫香树脂。在阿兹特克皇帝留给世人的这三种能给人官能快感的東西中，很难决定哪个应该排在第一位：巧克力、烟草、还是红辣椒。

## 巧克力

将可可树籽烘烤、发酵然后碾碎就可以提取巧克力，这种巧克力树的拉丁名字叫Theobroma cacao L.。这里的“L”指的是植物学家林奈——一个巧克力爱好者——因为他起的这个名字Theobroma的意思是“神的食物”。

语言学家们通过墨西哥语言来了解了可可的发展历程，他们认为可可是个源自墨西哥土著语言的单词kakawa。这种推测使得巧克力的用途和墨西哥的维拉克鲁斯州和塔巴斯科州的奥尔梅克文化(Olmecsculture)联系在一起。奥尔梅克文化是在公元前1500年到公元前400年间，但是奥尔梅克象形文字至今还没有被破解，因此我们不知道他们对于可可会说些什么。

奥尔梅克之后的玛雅人和尤卡坦人也都非常熟悉可可这种植物。玛雅人常在死人身旁埋一些在另一个世界里会用到的东西，包括用来盛巧克力的坛子和碗。破解这些坛坛罐罐上刻着的ka-ka-w这些字母是一种突破性的进



◀可可豆。选自卡罗拉·科拉普斯的*Exoticorum libri decem* (1605年)



展,它使我们进一步了解了玛雅人的表音书写法——而且发现它们中提到了可可碱和咖啡因,这两种东西都是巧克力中的组成部分。

一个8世纪的花瓶上画着这样一个场面:一个人正在高举着一个圆桶形的广口瓶往碗中倒巧克力,这就告诉了我们玛雅人是怎样使巧克力产生气泡的:对他们来说气泡是巧克力中最好的那一部分。玛雅人喜欢喝热巧克力,在西班牙人统治时期仍然如此。为了使巧克力更有滋味,他们还在里面添加红辣椒和香草。阿兹特克人喜欢喝冷的巧克力,有时候他们往巧克力中添加蜂蜜使它变甜,现在全世界几乎都喜欢这种甜巧克力。除了很多其他香料,阿兹特克人还喜欢往巧克力中添加带香味的黄樟叶或者一种像胡椒一样的东西阿库尤(acuyo)。现在的中美洲人有时候也用类似的比如说黑胡椒来代替——这在哥伦布前的美洲是没有的。现在也有人用多香果来代替。在18世纪后期法国人有时候仍然喜欢在巧克力中添加红辣椒——而且是用一种传统的墨西哥和西班牙风格——但是更多的是经常放糖。

在中美洲,人们有些时候也在巧克力中添加胭脂树籽:这种东西除了可以使味道更甜美之外还可以让食用者嘴唇变红,在阿兹特克人心中喝可可就等于是在喝血。胭脂树籽是一种叫胭脂树的植物结的果,这种果子现在人们还用做红色染料来染布,另外在中美洲和加勒比海地区它们还被用在食物中。在17世纪的时候,它还被人们用来抵挡阳光,就像南亚人用檀香木一样:“加勒比妇女将胭脂树籽化成一种油,用刷子将丈夫全身涂满这种油。这种化妆品可以保护他们的皮肤,这样皮肤就不会因风吹日晒而脱皮或灼伤,而且还可以防止蚊虫叮咬。”

对于玛雅人和阿兹特克人来说,巧克力在礼节方面的重要性是意义深远的。贵族和商人们为了显示自己的富有,经常在宴会上提供很多巧克力。它也被用来敬神,在洗礼仪式上也用来涂抹在新生儿的额头上、脸蛋上、指甲上、以及脚指头上。对于阿兹特克人来说,巧克力也是勇士和



◀ 可可树,阿兹特克人食品及祭祀中重要的红色染料。选自卡罗拉斯·科拉修斯的 *Exoticarum libri decem* (1605年)

上层领袖们喝的一种饮料。阿兹特克人在战斗中给士兵们提供用可可粉做成的可可片,用水冲成“速溶巧克力”。

早在西班牙人到达墨西哥之前,可可豆就是一种贸易商品、战争中使用的一种物品,有时也充当货币。实际上,1502年8月15日,哥伦布在第三次新世界航海中曾捕获一条玛雅商用独木舟,上面装满了可可豆和其他产品,他在自传中说它们是“新西班牙的印第安人当做货币的杏仁”。他最终也不知道这些东西可以制成饮料。

在西班牙统治下可可豆仍然被当做货币来使用。“这些可可豆可以用来交换肉和卖钱”,一个英国海盗在1587年烧毁墨西哥海港之后说,“它们很像杏仁但是味道要好

得多。人们非常爱吃还将它们制作成饮料”。有一本文献记载，在16世纪一种尼加拉瓜野兔价值十个豆，一个奴隶曾抓了一百多个。一百五十至两百个豆相当于一个银圆——当然价格随着时间不同而变化。

与此同时，在1517年至1526年间，当西班牙人在科尔特斯率领下入侵尤卡坦后，他们很快就意识到了这些黑色“杏仁”的价值。一开始这些西班牙征服者对于阿兹特克节日宴席中这种冒气泡的饮料感到非常恶心，但不久他们就喜欢上了它。他们认为这东西会使人增加性欲，并争论是否在斋戒期间不允许吃这种东西。和阿兹特克人将它当成给勇士助威的饮料不同，欧洲人有时候将巧克力当成是妇女喝的饮料。这可能和一个事实有关——西班牙殖民者是在他们的墨西哥妻子、妾和奴仆的带动下才喜欢上它的。到1590年“西班牙男人——更多的是西班牙女人——对巧克力上瘾了，”朱斯·德·阿科斯塔(Jose de Acosta)在他的墨西哥见闻中写到。

“巧克力”这个名字的来源就是这一时期的一个创新。西班牙自然学家弗朗西斯科·赫南德斯在16世纪末期首次描述了这种用热水冲饮的由可可粉、研碎的美果榄核、玉米面以及其他香料制成的可以消除疲劳的新型饮料。它的新名字chocolatl恰恰是西班牙人将玛雅语言中的chocol(热)和纳瓦特尔语言中的atl(水)组合在了一起——这也是殖民时期的墨西哥各种语言文化交汇的一种最恰当的方式。

居住在墨西哥的西班牙人也发明了一种新方法，这种方法也可以使人们喝的巧克力产生丰富的泡沫。玛雅人和阿兹特克人靠从高处倾倒入产生泡沫，殖民时期的墨西哥人发明了搅酒棒，这需要一种盖子中间有孔的特殊的巧克

力罐。与此同时在早期殖民时期引入美洲的蔗糖也成了巧克力饮料中非常受欢迎的调料。还有人尝试过在巧克力中添加其他香料比如肉桂和茴芹等。

巧克力是在1544年传入欧洲的，当时一些玛雅人去朝拜未来的西班牙菲力普二世。他们带去了巧克力、玉米、甜胶、菝葜和红尖椒。在1585年可可豆已经开始作为一种贸易商品传到了西班牙。在17世纪，西班牙皇宫就因为制作巧克力饮料上的高

超本领而名播整个欧洲。到1644年在意大利人们开始用巧克力制药了：不久科西莫三世的皇家医师就尝试添加一种新口味，在伯爵的巧克力中加入龙涎香、麝香、茉莉、香橼皮和柠檬皮。一个世纪以后，意大利的厨师又开始尝试将巧克力加入菜肴和冰激凌中。而法国人则尝试用巧克力制成饼干和甜肉；英国人则想到将牛奶加入他们常喝的巧克力中。在法属加勒比地区还有一种新方法：



◀ 枫香树或叫美洲茴香树。选自弗朗西斯·赫南德斯的著作 *Herbarium Novae Hispaniae the saurus* (1643—1651年)。

可可糖：这些可可豆必须是在成熟前采摘下来，因为这个时候它颜色发白果实鲜嫩。在清水中浸泡五至六天，每天更换新水。在每只可可豆中加入五至六小条柠檬皮和一小块肉桂。调制稀薄的糖浆，趁热将可可豆放进去泡24小时。这样反复四次，每次使用比上一次稍稠的糖浆。往最后一道糖浆（可可豆最终要存放在这道糖浆里）中加入少量的龙涎香或麝香或其他香料。

根据德塞瑞涅夫人的一些通信记录来看，到1671年巧克力在凡尔赛宫非常盛行，人们称赞它的药效同时又对它的一些副作用颇有微词：“科特劳根侯爵夫人去年在怀孕期间因为吃巧克力太多结果生出的儿子像魔鬼一样黑，而且没能活下来。”

巧克力第一次在伦敦公开销售大约是在1657年，当时是一个法国人在格雷斯教堂街开的一家门店里出售的。这个法国人为它做的广告词是：“一种西印度产的优质饮料，可以医治多种疾病。”他的确是个高明的有创意的企业家，因为他不仅出售现成的巧克力饮料而且还教给顾客如何自己制作巧克力饮料，顾客们只要买一本书就可以按照上面的处方来自制巧克力了。17世纪60年代的日记体作家塞缪尔·佩皮斯曾多次提到过一种早餐时喝的“巧克力”饮料。英格兰的巧克力主要由牙买加的一家种植园供应，这家种植园是在1655年从西班牙人手中夺过来的。这一时期伦敦出现的巧克力作坊是一个时髦的聚会场所，也是后来的男士俱乐部的前身，后来被查尔斯二世在1675年查封了，理由是这里是滋生激进政治思想的温床。加里克（Garrick）俱乐部最初起名为“可可树俱乐部”，这儿是詹姆斯二世的拥护者们早期聚会的总部。

有一种味道浓郁的巧克力是克里奥尔(criollo)可可树上结的豆制成的,这种巧克力是哥伦布前的中美洲人们认识的唯一一种巧克力,欧洲人在18世纪之前也一直都这样认为。其实早在1570年的时候,人们就在委内瑞拉发现了一种相同的树种叫卡拉卡斯可可树。因为疾病和奴隶制度使西班牙殖民地的人数锐减,克里奥尔可可树就被移植到许多地方——尤其是牙买加和特立尼达——目的是为了维持巧克力的产量。

17世纪西班牙和葡萄牙探险者在厄瓜多尔和部分亚马孙盆地发现了一种独特的野生可可树,而且数量众多,这种树被称为“法拉斯泰萝”(Forastero)可可树。它产的巧克力更苦,味道不好吃,可是这种树木要比克里奥尔可可树木要硬很多,于是巴西的一些精明人士就带回去种植。当加勒比地区的克里奥尔巧克力种植园遭遇虫害等影响的时候,人们就用这种巧克力来代替。很快西非开始种植这种树,到20世纪初很多热带地区的国家也都已经开始种植“法拉斯泰萝”可可树了。法拉斯泰萝的很多杂交品种占据了几乎整个世界巧克力的产量。这时的巧克力已经不再是玛雅人和阿兹特克人所熟知的香甜、浓郁、风味独特的巧克力了,也不再是曾经在17、18世纪欧洲风靡一时的那种巧克力了。现在克里奥尔巧克力已经是一种非常难得一见的奢侈品了,只在尼加拉瓜地区有少量的出品,所以也就成了这种香料仅存的一些原始树种了。

## 香 草

香草藤(*Vanilla fragrans*)生长在墨西哥森林的边缘地带。它长长的、窄窄的荚果(趁未成熟时采摘、发酵后)能生

产一种神奇的香甜味道。由此玛雅人和之后的阿兹特克人经常用它当香料添加剂来制作巧克力。西班牙人一开始也是用香草来当巧克力香料添加剂的。修道士伯那迪诺·德·萨哈衮(Bernardino de Sahagun)是第一个描述这种植物的欧洲人,他用的是阿兹特克语;在他之后是自然学家弗朗西斯科·赫南德(Francisco Hernandez)。据说是伊丽莎白一世的药剂师休·摩根(Hugh Morgan)提议将香草用做制作其他食品的调味剂的。

香草的花不容易受粉,一位法国人曾试图将香草移植到毛里求斯、马达加斯加和留尼汪岛(Reunion),但是直到1840年人们发明出一种人工授粉方法之后才移植成功。即使是在今天,香草在留尼汪岛出产的众多香料中仍然是一种价格不菲的香料。人们很难将它成功地进行人工合成:唯一一种比较便宜的是“香草香精”,里面真正的香草精含量很低。英国有一种很廉价的“香草冰激凌”,其中的香草含量很低,奶油含量更是少得可怜,这种冰激凌是注定要更换名字的。

## 红 尖 椒

墨西哥产的红尖椒几乎是全国的万能佐料。尽管我们在前面讲到的蒙提祖马宴会中没有提到它,但是西班牙人侵者已经开始注意它了。乍一看这种辣椒很像人们在加勒比诸岛遇到的当地人称之为“阿及”的那种产于伯尼特或塔巴斯科的胡椒。这就是为什么在进军特诺奇提特兰(现在的墨西哥城)时,一个筋疲力尽的西班牙士兵抱怨说:“整天吃玉米饼、阿及椒、霸王树仙人掌还有青药草,真是我们的不幸。”哥伦布本人也曾提到过玛雅国:“根据报告

称这里的人们都很熟悉‘印度胡椒’。”但实际上这里的胡椒和印度胡椒并不一样。不过这个所谓的“匿名征服者”在他对西班牙人侵墨西哥的描述中给这种胡椒起了一个新名字，这一点算是对了，他写道：“阿兹特克人在园子里面种植了很多他们喜欢的植物和商品蔬菜，这些菜除了炒着吃外他们有时还生着吃。其中一种很像胡椒的植物，当地人叫它‘红椒’，他们无论吃什么都要添加这种调料。”

红尖椒是阿兹特克人对辣椒所结的果子的称呼。这儿的人在公元前七千年左右就开始在食品中使用野生红尖椒了，而有意识地栽种红尖椒大约是在公元前四千年左右。到阿兹特克以及后来的西班牙人抵达墨西哥中部时，红尖椒在墨西哥园丁手里已经发展成种类繁多、大小各异而且味道强弱也不一样了。16世纪墨西哥伟大的自然学家弗朗西斯科·赫南德斯将辣椒分成了七个品种：“第一种是quauhchil，也叫树状红辣椒，是辣椒中最小最辣的一种；第二种是chiltecpin，也叫跳蚤辣椒，吃起来感觉更辣，只是辣味消失的也更快；第三种叫tonalchilli，即夏季辣椒；第四种叫chilcoztii，这种辣椒可以将食品染成黄色；第五种是个头小而且尖的milchilli；第六种是texochilli，个大而且甜，熏干后就成了第七种叫做pocchilli。”修道士伯那迪诺·德·萨哈袞给我们描述了一个出售各式各样辣椒的市场，他和他的说纳瓦特尔语的助手想写一本阿兹特克的百科全书——一个全面描述阿兹特克生活的书，而且全部用阿兹特克有韵律的古典散文风格：

*好的辣椒商出售的辣椒品种有：中性红辣椒、厚辣椒、青辣椒、黄辣椒，还有水辣椒、熏辣椒、小辣椒、树状辣椒、薄辣椒、萹叶辣椒；他还出售辣尖椒、早季辣椒、*





*Hagis* such as the other of the same kind  
 Some plants of it are of the same quality  
 others are finer and better than the rest of the  
 first kind is the finest of the three kinds  
 another is perhaps the most useful  
 and is found in the best of the country  
 others are smaller and less good than the  
 first kind and are of the same quality  
 Some of the plants of the same kind  
 are found in the country of the  
 Indians of the same kind as the  
 first kind and are of the same quality

▲红色、黄色和绿色的尖椒，选自16世纪一位匿名作者根据弗郎西斯·德雷克斯爵士远征编写的图画书《印第安的自然历史》一书：“Hagis在印第安语言中就是胡椒。共有一种，但是最小的绿椒最辣。将它的叶子放入沙拉和炖菜中味道很好。印第安人将它们用盐腌制之后用玉米皮包起来；当他们远离家乡不能找到淡水喝的时候，他们就一路吃这种胡椒，尽管很辣而且他们还都半裸着，可是他们并不感到口渴反而觉得很凉爽。”

空心辣椒、青椒、红尖椒、晚季辣椒。另外还出售辣椒片、炖辣椒、鱼辣椒酱和白鱼辣椒酱。

奸诈的辣椒商(阿兹特克语言中肯定有奸诈的辣椒商这个词)出售发臭的辣椒、酸辣椒、脏辣椒、腐烂的辣椒、辣椒的废弃物、特别小的小辣椒、辣椒中的糟粕、还有一些气候湿润的国家产的辣椒、没有辣味的辣椒、畸形辣椒、软绵绵的辣椒、未成熟的辣椒以及还处于胚胎时的辣椒。

因为人们都熟悉这种红辣椒,所以几乎在全世界都可以看到很多人在栽种它,因此红辣椒这种辣椒就有了很多新品种和新名字。英国英语中称传统的辣椒为红尖椒,而美国英语中叫它“红胡椒”(有时干脆就叫胡椒)。而新栽培的辣椒品种往往还都有自己的名字,有时还不止一个;还有很多的辣椒酱和辣椒粉。人们对于辣椒的口味各不相同,有人喜欢比较辛辣的圭亚那首府开云产的胡椒,还有人喜欢现在匈牙利全国通用的各种中性的红灯笼辣椒。

## 美洲热带地区的新香料

在早期的计划中,哥伦布就说过他的目的是寻找一条能找到所有香料的线路;这个目标从他一开始起程远征西印度的时候就已经完成了。至少他在写给费迪南德和伊莎贝拉的第一个报告中是这样认为的:

在西班牙殖民地除了有很多大金矿和其他矿物质之外,还有很多的香料。我将给皇帝陛下很多香料和棉布,他们要多少我就给他们装运多少;还有肖乳香(至

今只有希腊的开俄斯岛上有这种产品，热那亚的庄园主还经常随意定价)；还有沉香木；还有奴隶；无论多少我都可以满足他们的要求，当然这都要从那些崇拜香料的民族那里购得。另外，我相信我已经发现了大黄和肉桂了。

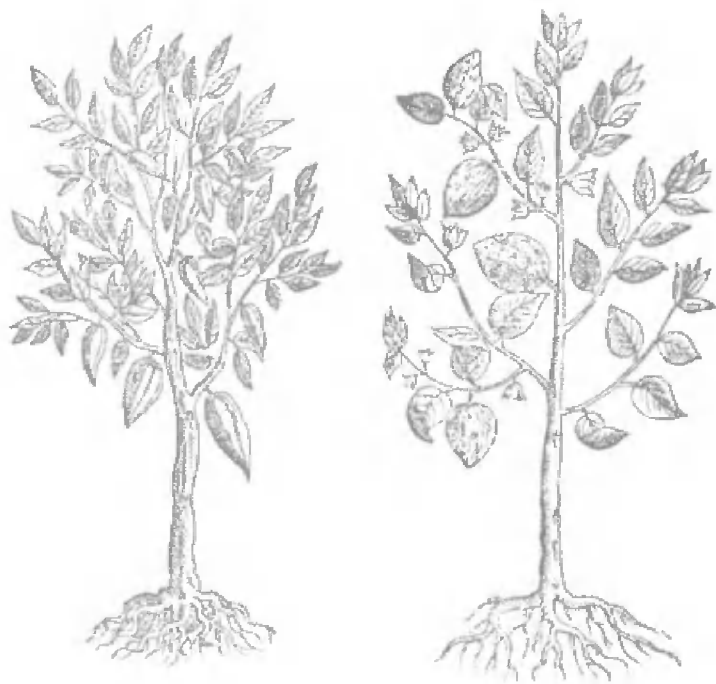
有趣的是这里专门提到了肖乳香这种香料，因为哥伦布本人就是热那亚人，他曾经到过开俄斯岛(当时在热那亚统治之下)，而且见过那里的人是如何榨取肖乳香的。但是热那亚人对肖乳香的垄断以及因此而造成的昂贵价格给很多探询者(包括哥伦布)很深的印象。查卡博士在给塞维利亚市政当局的报告中反复声明在伊斯帕尼奥拉岛(即海地岛)已经发现了肖乳香了。

这里有大量的笃蒿香树，非常神奇而且质量上乘；还有很多的胶黄芪树以及一些我认为结豆蔻的树，只是现在它们还没有挂果。我说“我认为”是因为这种树的树皮闻起来和尝起来都很像豆蔻树皮。我看到了姜根，一个印第安人将它围在自己的脖子上。还有沉香木，尽管和我们国家的不是一个品种，但毫无疑问医生们可以用它们当药材。这里还有很多肖乳香。

尽管哥伦布和查卡发现了很多有用的新香料，但是他们提到的这些旧世界香料都不是真正产于西印度的香料。在他的私人航海日志中哥伦布说的就不很武断，而是更接近事实。在他经常提到的伊莎贝拉岛上他写道：“我认为这儿出产的很多树和植物到西班牙后将成为贵重的染色剂和药用香料，只是遗憾的是我不知道它们叫什么名字。”两

天后他又写道：“这里的树品种繁多，结的果子也各不相同，都有一种异乎寻常的香味。我为自己叫不上他们的名字感到很遗憾，因为我坚信它们将非常值钱，我要带一些标本和植株回去。我认识沉香木，明天我打算装运半吨，因为人们告诉我，这东西非常值钱。”

哥伦布最想做的一件事就是找到胡椒——不是中世纪欧洲非常贵的那一种，而是当时人们需求量最大的那种。他和他的随从人员把一些辛辣香料叫做“印度胡椒”。同时，他们还听说在加勒比的岛屿上有一种更像胡椒的东

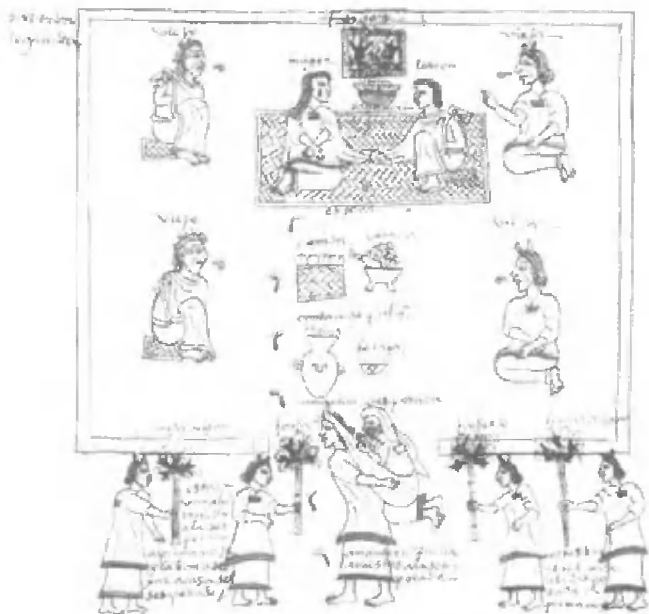


▲两种可可树。选自弗朗西斯科·赫南德斯的遗作*Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus* (1648—1651年)。

西,这是一种桃金娘灌木,结一些很小的圆籽,可以给食物增添辣味。哥伦布可能没有亲眼见过这东西,但是他相信确实有这种东西存在,而且很快就会被人们种植繁育起来。今天这种灌木在牙买加被广泛种植,英语中称之为“多香果”。这种灌木产的香果也就是我们常说的“牙买加胡椒”;人们还经常用它来代替一种叫多香果辣椒(*Pimenta dioica*)的灌木。西班牙探询者应该是最早意识到它可以当香料来使用的,因为他们不仅非常熟悉昂贵的黑椒而且还非常清楚一些廉价的欧洲替代品,比如杜松和桃金娘。

还有很多的香料和草药在等着人们去发现。月桂油树或者叫西印度月桂油,曾用于制药,作为一种往皮肤上涂抹的药膏现在需求量仍然很大。人们早在16世纪的时候就一直认为菝葜(非洲天门冬)根具有很高的药用价值。现在它被用于一种商业软饮料的苦味添加剂。药用干根皮是用产自美洲的黄樟树根的皮制成的。这种药材被弗朗西斯·德雷克的一名水手描述成:“一种生长在佛罗里达州的树。印第安人用它的根酿出的酒香味就像优质的肉桂,这种酒如同麝香葡萄酒一样好喝。”早期还有很多描述黄樟根的材料;那种认为它的香味像肉桂的说法是正确的,而且认为美国南部曾流行过一种黄樟茶的说法也是确有其事。黄樟根现在在制药用途上已经没有以前那么广泛了,就连当调味剂和制作香水也很少使用它了:美国甚至已经禁止使用黄樟根做食品添加剂了。

现在看来称热带美洲这些香料为“新香料”是不过因为几乎没有人认识它们。当地居民对它们却了如指掌。只是这些香料很长时间没有投放市场,所以我们知之甚少,在这一点上它和本书中提到的其他香料是不同的。哥伦布在第一次航海时发现的那些香料只是一些不值一提的香



▲阿兹特克人的婚礼。该图表明在西班牙统治前的墨西哥已经开始使用香料了。人们在松树枝制成的火把带领下，背着用胭脂将嘴唇涂红的新娘。接着夫妻双方跪在地毯上；衣服象征性地系在一起。两人之间是一碗熏香，可能是白阿钿脂和沥青，都是为了往壁炉中添加用的。他们下方是一篮玉米粉羹肉和一碗炖火鸡；再往下有一坛子含有蜂蜜的龙舌兰酒，是用哥伦布认为是芦荟的龙舌兰作物酿造成的。该图现存西班牙。

料——当然有一种除外——而其他后来发现的香料对后世却有着重要的影响。哥伦布所谓的“在古巴多得被当柴火烧，而且其树叶和果实很像开俄斯岛上的肖乳香，只是个头要相对大一些”的那种肖乳香树其实是裂榄树；哥伦布装了整整半吨的沉香木（而查卡说的不能确定的那种树）现在普遍被认为是一种龙舌兰，墨西哥人常喝的一种龙舌兰酒就是用它酿造的。下面我们主要介绍一下肉桂。

## 塔巴斯科胡椒

哥伦布在初次航海时提到的香料中有一种辛辣香料，至今在食品香料中仍然地位显赫。查卡博士也说：“使用一种叫‘阿及’的调味品，人们还在制作鱼肉、禽肉的时候用到这种调味品。”这种香料可能是风轮菜——西印度人称之为“国椒”，产于南美洲北部。

还有一种辛辣调料叫木本辣椒(*C.frutescens*)，塔巴斯科胡椒就隶属这一种，它也是产于加勒比地区、佛罗里达以及南美洲北部边缘地带。要想弄清楚辛辣调料的栽培史是相当不容易的。西班牙探险家首先就被搞糊涂了，对他们来说这些果实没有什么不同。所以既然一开始他们就把这些香料统称为“印度胡椒”，所以在知道了它的加勒比语名字“阿及”后他们仍然用“印度胡椒”来称呼各种不同的胡椒调料。英国人称之为“红椒”或“红尖椒”，这又增加了迷惑性：尽管在历史上纳瓦特尔语言中指的是海椒(*C.annuum*)，可现在它被用来指代所有的辛辣调料。而且后来由于海椒非常容易培育成活，所以在西班牙人的努力下很快就传遍其他地区。这就是为什么风轮菜(*C.chinense*)在加勒比的原产地现在被称做“国椒”。现在几乎全世界都把海椒看成是最好的香料，也正是因为这样这种香料现在遍野都是。

## 白 鞋 皮

我们记得哥伦布在给国内的一封信中说：“我相信我已经发现大黄和肉桂了。”查卡博士也说：“又发现了一种

肉桂,尽管事实上它不像我们国内的肉桂那样好。这或许是因为我们不知道什么时候才是采集这种肉桂的最佳时机,也可能是我们国内的品种的确好。”在古时候以及中世纪的欧洲,肉桂是最昂贵的香料之一,人们只知道它产于远东的某个地方,具体的方位谁也说不清楚。难怪那些探险家们一直都在挖空思想找到供应源头呢。他们最终找到的是白桂皮——现在牙买加产的叫“野生肉桂”或“白色肉桂”的一种树。它的香料部位——和肉桂一样——都是树皮部分(现在被称做白桂皮或者叫冬皮);它往往被用于香包或香料罐中。白桂皮也产于佛罗里达而且由于用途广泛,因此栽种范围也越来越广,但后来人们发现它并不是哥伦布和查卡博士所要找的那种肉桂。

尽管如此,寻找肉桂的活动没有停止。人们对于找到大面积的这种贵重香料充满希望,正是这种希望害了皮萨罗——毁掉印加帝国的那个人的哥哥。1540年皮萨罗在还没有准备充分的时候就从基多(Quito)开始了东征,结果发现了一个被印加人称做苏马科或祖马克的地方。西班牙人将这个地方叫做“肉桂城”。

*在靠近赤道的苏马科省生长着一种西班牙人一直在寻找的肉桂树。它们长的非常高大树叶也大得像月桂树叶,其果实是有一串串的小果子粒组成的,长在像橡子的外壳中。尽管这种树以及树叶、树根和树皮的味道很像肉桂,但是这些果壳才是真正的香料。这里到处都野生长着很多结这种果子的树,但是都不如印第安人人工栽植培育的树上产的香料好;除了秘鲁,这些印第安人和他们的其他近邻都有这种香料交易,因为秘鲁人除了他们自己的肉桂胡椒之外不喜欢任何其他香*



料。

加西拉索是一个很诚实的作家，但是他的上述描写却有些失真。西班牙人以及当地人对肉桂的需求使得秘鲁的每个人都坚信在厄瓜多尔以东的人迹罕至的山区丛林中有大量的生产这种香料的园林在等待着人们去发现。就连加西拉索也深信不疑。厄瓜多尔的肉桂之旅是香料史上最令人恐怖的历史之一。

现在我们知道，冈扎罗和他的无畏的勇士们所要寻找的是黄樟或者是一种和黄樟相似的树。除了西班牙和葡萄牙人对肉桂有自己的名称外，英国人有时候叫它“白桂皮”。

赶着一群充当食物的猪，共有一百五十名骑马的人在内的两千名壮汉就这样从基多踏上了征途。他们的方法很有限，和以往寻找黄金国的方法相似：拷问沿途村庄的头人，让他说出肉桂国的所在。结果也非常相似：人们通常都告诉他们说还有十天的路程就到了，可一直都到不了。接连几个月都是阴雨绵绵；找不到路，当然更没有马和猪走的路了。几乎所有的当地脚夫都死了：很多都是偷偷开小差跑掉了。猪和马匹也很快没有了。在雨林中徘徊了近一年之后，一些幸存者来到了一条大河——纳波（Napo）河边。他们建造了一艘船，由弗朗西斯科·德·奥雷利亚纳（Francisco de Orellana）带领一组人乘船沿河向下游去找一个传说中的城市，而且三天后必须带着补给回来。这些人一去就音信皆无，再也没有回来。剩下的人只能挣扎着步行沿河而下，在经历了与死神搏斗的长达两个月的跋涉后，他们到了和一个更大的河流的交汇处（肯定是亚马逊河），一些反对奥雷利亚纳的人在这里恭候着他们。从他们

的口中得知奥雷利亚纳抛弃了他们。现在别无选择了：冈扎罗·皮萨罗率领他们重新回到上游经由安第斯山回到了基多。在距离出发两年后，两千人当中只有八十个人赤身裸体、饥肠辘辘地回来。他们并没有带来肉桂。

而奥雷利亚纳，因为水流湍急而无法使船向上游航行，所以只能继续下行，令人称奇的是他居然躲过了很多急流，成为第一个一路来到这条南美洲大河河口的人。他还声称遇到并击溃了一群美女战士，这是古希腊的一个神话传说，亚马逊河就是这样得名的。这条小船继续航行穿过大西洋到了欧洲，奥雷利亚纳到现在都被看做一个探险英雄。后来在这个重要的河流汇合处建了一座城市被命名为弗朗西斯科·德·奥雷利亚纳。但是冈扎罗·皮萨罗一直没有原谅他。

著名的巴西黄樟树(Ocote)作为巴西人提取黄樟树油的来源现在的地位非常重要，这种油是一种具有肉桂香味的香水。

## 秘鲁香脂

从肉桂的例子中我们不难看出在新世界中敦促寻找古香料的事情已经导致了一种灾难。但是对于麦加香脂（因为在中世纪的欧洲麦加香脂就已经很难得到了）的追求却是早期应用人类植物学的一个成功的事例。当西班牙人开始经由中美洲从墨西哥向东南远征的时候，他们看到松索那特(Sonsonate)和圣萨尔瓦多的阿兹特克人(皮皮尔人)用一种香脂来治疗箭伤。这种香脂是圣萨尔瓦多的一种树上产的，这种树在热带美洲很多地方都能找到。这种香脂是从这种树的内皮和外皮中间通过切割得到的一种

优质的浓缩树脂。

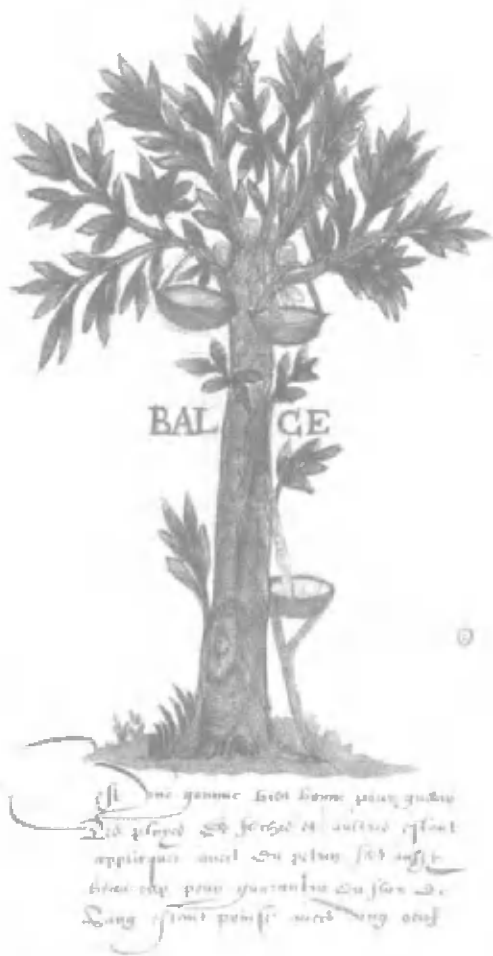
西班牙士兵也在自己身上尝试过它的效果，他们的医师很快意识到这种秘鲁香脂（这里的“秘鲁”是泛指）将成为已经几乎绝迹的麦加香脂的绝佳替代品。可是，在西班牙贸易中这种香料的数量少得可怜。因此皮皮尔人开始通过熬煮树干和刮取油脂来大量生产秘鲁香脂。当1565年塞尔维亚的尼古拉斯·蒙那第斯开始调查新世界药品的时候，他所得到的就只有这种薄薄的东西了。他写道：“这种神奇药水’必须存放在银制的瓶子中，在罐子或玻璃瓶中会蒸发掉。”“早晨空腹喝可以治疗气短，舔食少许可以治疗永久胃痛。”在蒙那第斯1571年写第二部作品的时候，一种珍贵的更浓缩的原始香脂——通过切割得到的香脂——已经到了西班牙：“一滴这种香脂顶两加仑多其他种类的香脂。”1684年一位英国作家谈到“它在强化神经方面有神奇的功效”。秘鲁香脂被少量用于伤口敷料一直持续到20世纪30年代；现在它仍然是一些成药成分。

但是这种神奇医药的来源却非常受限制。19世纪的大英百科全书证实了这个事实：“产秘鲁香脂的那种树只产在圣萨尔瓦多一些特定区域——这些区域被称做香脂海岸”——在松索那特和圣萨尔瓦多城中央。

1574年蒙那第斯写了第三部书，里面讲到了一个振奋人心的新发现——土鲁香脂（土鲁是哥伦比亚北部海岸卡塔赫纳南的一个港口城市）。专业人士能区别它和秘鲁香脂的不同之处：它产于另一种树，这种树的产区范围包括萨尔瓦多和委内瑞拉，而且塞纽法拉当地居民已经非常熟悉这种香脂了。采集这种香脂的传统做法是切割树干——还必须选择炎热的天气下，否则得不到——还要在树下放一个用当地蜂蜡做成的采集杯。后来西班牙的医师们还专

门研究过这种蜂蜡。

尽管香脂木豆(M.balsamum)香脂树产的土鲁香脂质量不是很好但是产量很丰富。也正是这个原因它最终在不损害质量的前提下满足了欧洲人对香脂的需求。在17世纪土鲁香脂还被用于治疗佝偻病,而且能治疗肺病,在白酒中洒几滴还能治疗“胸闷气短”;18、19世纪人们还可以吃到土鲁糖锭。现在人们仍然把它用做镇咳药中的原料成分。



▲选自16世纪一位匿名作者根据弗郎西斯·德雷克斯爵士远征编写的图画书《印度的历史自然》一书中的一页。画的是采集土鲁香脂的场面,这是新世纪香料的一个重大发现。“香脂是一种非常好的树脂,和树叶一起使用可以治疗箭伤等其他伤病;另外和鸡蛋一块食用可以治疗痢疾”。

---

[1]阿塔胡亚尔帕(Atahualpa),秘鲁印加末代皇帝。1532年11月16日,西班牙殖民主义者皮萨罗率领168人,攻入了有80000多士兵保卫着的印加帝国,杀死了包括国王在内的所有的人,掠夺的黄金装满了长22英尺宽17英尺高8英尺的房间。

[2]塞缪尔·佩皮斯(Samuel Pepys, 1633—1703年),英国作家,他的日记包括有对伦敦大火(1665年)和大瘟疫(1666年)的详细描述。

# 探究香料的来龙去脉



根据异教徒协议，每年都有一只由很多大船组成的舰队穿越印度洋到达马拉巴尔海岸来寻找香料。

——贾梅士《葡国魂》

## 香料、语言学家和历史学家

要从历史学和语言学两种角度来考虑，早期的香料历史都很难把握。香料的长距离贸易意味着历史学家的语言学知识不能局限在所研究的物质来源本身的语言范畴；各种香料不同的借用语名称又意味着语言学家要研究更多的自己不熟悉的语言族系。

很有必要悉心钻研一下古代文献的说法，因为历史学家有责任来判断他们所说的是否属实：这种事情其他人代

替不了。早期中国文献中说胡椒产于波斯，豆蔻产于越南——这两种说法本来是不可能的，但是后世的历史学家却接受了。我们不得不发出这样的疑问：这些作者在写这些史料的时候难道就不知道或者没猜想过这些香料是产自其他地方然后经由波斯和越南传入中国的吗？

确定文献的著作时间必须严格把关，即便是对一个不熟悉的国度也应如此。有些其他关于香料的书籍就没有这本书这么严谨：读者们可能已经看到我们讨论的印度的梨俱吠陀(Rgveda)好像已经有六千年的历史了，我们所引用的《出埃及记》有证据证明是雅各和约瑟夫时期的作品。实际情况是，传统文献中的一些细节只能作为成书时期的证据，否则就会被误认成事实——梨俱吠陀可能就与《旧约全书》一样成了2,500年前的作品了。通过严格运用证据尺度，我们就可以得出可信、一致的历史故事，就像我们在第二章中所罗门故事中提到的一些香料历史一样。《旧约全书》中的一些文献虽然不能作为所罗门时期的香料证据，但是却向我们传达了6世纪中东地区使用香料的真实情况。

也非常有必要以批判的眼光看待早期历史学家所说的话。因为长期以来约定俗成的东西很可能是错误的。12世纪的某个时期，有人告诉一个不熟悉外国食品的英国历史学家说，香料是用来遮掩腐肉气味的。英国人写的很多关于中世纪饮食的书籍中都采用这种说法，他们本来应该好好研究研究的。在古代和中世纪饮食中这是毫无根据的，也是不可能的。因为香料是一种非常昂贵的东西，只有那些能做出好的食品的人才用得起。没有一个食谱中建议用它们来掩盖馊味。相反，古代食谱中经常用到香料，是因为它们气味芳香、可以驱毒以及具有养生的功效。

最后,还要严格注意香料的名称。早期的文献中有的时候不能给香料确定名称。有人曾将埃及象形文字文献当做一种能证明在3,500年前埃及有肉桂的证据,但是这种文字中很多关键词的意思都是猜测出来的。据说有一个人类学家在打开一个古埃及木乃伊的时候隐隐约约闻到了一股肉桂的味道;除此之外,一直再没有任何人能提供出埃及有肉桂的证据。直到大约公元前四百五十年,也就是一千多年后人们才又发现了新的证据。

即使古代文献中使用的名字和现在的相同,我们还要核实一下它们的含义是否还和过去一样。在这种情况下历史学家往往更倾向于它们的含义发生了变化这种观点——因为这种观点有利于从历史的角度分析——却忽视了其中的语言学原则。人们确实爱给一些词汇赋予新的含义,但是他们这样做有他们的原因,语言学家不会轻易断定某个词汇的意义发生了变化——除非他能解释一下这种变化是如何发生的,哪怕这种解释只是一种假设。和埃及学家不同的是,希腊和罗马的一些历史学家认为古代文献中的Kinnamomon和kasia肯定和现在的“肉桂”和“桂皮”不是同一种香料,因为希腊和罗马作家说它们源自东非和阿拉伯南部。这种观点证据也不充分,除非它可以解释清楚为什么这些词汇后来变的和现在意思不同了。关于这一点,很可能是因为这些香料路线经过这些地区,所以一些作者就认为它们产于这些地方了。

探究香料名字的变动对于语言学家和历史学家都非常重要,因为香料名称往往代表着这种交易。希腊人和罗马人说他们从现在的厄立特里亚收购生姜,但是有些人认为并非如此,尽管现在厄立特里亚的确产生生姜。生姜在希腊和罗马语中的名字叫zingiber, zingiberi,这种名称源自



更加遥远的古印度的巴利语，现在这种语言仍然是该地区南部佛教徒的宗教语言。在巴利语中生姜被称为“*singivera*”，而这种名字是从泰米尔语中借来的。在生姜首次进入罗马帝国的时期，印度南部居民和斯里兰卡人都说巴利语和泰米尔语，因此当我们了解到在古代文献中斯里兰卡也出产生姜的时候，我们就一点也不感到惊讶了。

如果我们能证明厄立特里亚的生姜来源于印度南部和斯里兰卡，那么上面这种说法就能成立了，其实这也是很有可能的。很明显，生姜是从苏门达腊和马来群岛传过去的，而且我们从前面的记录中也已经知道它是如何从中国南方产区运到那些地方的。凑巧的是英语中的ginger、法语中的gingembre，还有其他欧洲名称，都是从拉丁、希腊语中通过巴利语*singivera*派生出来的。

## 香料和文化

每一种文化都有自己民族的植物学。人类学家只是研究了和人类饮食和医学息息相关的一些植物的知识。掌握这种知识的成千上万的人仍然记得并且信赖他们当地的这些产品。对很多人来说，这些知识就快要被人遗忘了，想重新整理太迟了。

正如这本书中所说的，香料的历史其实就是香料的现在史，很奇怪是不是？因为香料的历史是全球化的。在一些国际组织还在试图支配香蕉产量和销售的时候，生姜和糖已经在世界上传播了几千年了。随后乳香和没药也由骆驼队运输着穿越了阿拉伯沙漠来到了美索不达米亚地区，而后由船舶运到了埃及。与此同时，印度南部开始种植小豆蔻，墨西哥开始种植红尖椒。公元前500年至公元200年是

一个具有革命性质的时期，在此期间很多原产于西欧和东亚的香料开始了长距离贸易。在中国医生药方中出现了开俄斯岛上产的肖乳香的时候，欧洲医生的药方中也开始出现了丁香和高良姜。整个新旧世界的烹饪中也出现了很多香料调味剂。接着在15和16世纪，新旧两个世界开始了快速的双向交流，比如红尖椒传向了匈牙利和印度，胡椒成了墨西哥巧克力中的添加剂，秘鲁香脂在欧洲医学中填补了当时已经无法获得的具有传奇色彩的麦加香脂遗留下来的空缺。

这本书没有涉及后来的世界范围的香料故事：比如生姜是如何传入牙买加的，肉桂是怎么传入塞舌尔的；哥伦布种植的糖料作物是如何在加勒比地区“七天之内就发芽”的；也没有涉及大名鼎鼎的皮埃尔·帕夫赫(Pierre Poivre)，他超人的毅力使他在毛里求斯和留尼汪岛成功种植了丁香和豆蔻——这导致了荷兰人垄断这一产业的失败，也遭到了很多法国行政人员的嫉妒；后来又在马达加斯加、桑给巴尔和西印度培植成功。由于各地移植的成功，到1600年的时候，贝宁市场开始出现了柑橘；糖和鲜姜也出现在了拉普拉塔河沿岸地区；在亚速尔群岛园林中种植着“土豆根”和现在英格兰人熟悉并一直使用着的“烟草，那儿的妇女用它将脸蛋涂红，为的是使自己看上去更年轻漂亮”。

香料贸易就是人类全球化的过程。它需要人民以及他们的心灵手巧和智慧。香草的采集应该选择恰当的时节，还要正确地发酵，在储备和运输期间要特别小心；上市时更要用不同于其他香料的方式来对待，就像对待一个个的生灵。很多人尝试过合成香草但是至今还没有成功。豆蔻、胡椒、巧克力和蕃红花同样应该区别对待，方法也同样非

常复杂。尽管各国都很重视这些香料,但是不同的国家在使用香料上各不相同。让我们期待着未来的香料贸易继续为我们确立一个模式;让我们期待着一些种类各异、不可预知的新的奇异香料仍然能给我们的味觉和嗅觉带来不尽的享受。



DANGEROUS TASTES  
THE STORY OF SPICES

作者 / 琳恩

繪者 / 艾瑪

精裝 / 320頁 / 32開

— 2013年 —

【ISBN】: 9787530643272, 424, 96

LEISURE TIME / 休閒娛樂, 童書—

繪本故事書

— 2013年 —

北京 聯合出版



ISBN 7-5306-4327-2



9 787530 643272 >

ISBN7-5306-3827-2

G-488 定價: 16.00元