

第七講 植物與口：香料，與咖啡，其他

摘要

當生活超越了溫飽的掙扎，我們在植物的世界看見一個令人沉溺其中的魔幻天堂。就像飲過最醇的美酒，讓人的味覺不再只滿足於平凡無味的白開水。香料的出現就如同維納斯誕生於海洋的那一剎那，讓人讚嘆而驚艷。或許辛辣酥麻人類的味蕾，其獨特的芬芳香氣縈繞於料理食材中，使人難以忘懷。來自海島的香料穿越距離，藉由貿易的傳播讓全世界的人感受到他的魅力。而誕生在衣索比亞的咖啡，詩人描寫他暗黑恰似惡魔，滾燙有如地獄，純淨但像天使，香濃一如真愛。咖啡流經我們的唇舌，卻好像停留在腦中，帶來繆思女神所低吟的靈感之語。政治、文學、藝術 咖啡一點一滴的融入人類歷史。檳榔雖然沒教人舉世皆狂，但卻是東南亞的寵兒。這些迷人的嗜好料作物，有著同樣令人著迷的過去、現在以及未來。

目次

- 壹、印尼與香料貿易
- 貳、香料史
- 參、咖啡的起源與歷史
- 肆、咖啡館與風險觀念
- 伍、咖啡館與政治文化
- 陸、檳榔簡史
- 柒、台灣與檳榔
- 捌、參考書目
- 玖、討論課題

壹、 印尼與香料貿易

SPICE 源自拉丁語 species 意指具有特別價值的東西，為植物性芳香及辛辣的物質。用途是做為調味、香燻、化粧、香水、葯用等。產自印度、東南亞等地。目前主要的香料植物有：

【丁香(clove, cengkeh) *Eugenia caryophyllus*】

原產於 Banda 與 Moluccas，桃金娘科植物中最具香氣者，幼葉紅色為其特徵，種後 4 年即可開花結果，但是產量到到第 20 年以後才達最高，丁香是未開的花苞所製成，每年 6-12 月採收，花未開前即摘下曬乾，因而可以將香氣封著。成熟的丁香樹每季可以生產乾丁香的 15 公斤，印尼每年丁香產量的 15 萬公噸，不過僅有少數外銷，1991 年外銷量僅 360 噸，大部份用來做香菸，印尼的香菸叫做 kretek，40% 為丁香，60% 為菸草。

丁香除了整粒花苞外，也可以研磨使用或者由芽、葉、莖提煉精油(eugenol)，可做葯用，以及香水、香皂的成份。

【肉豆蔻(Nutmeg, pala ; mace, bunga pala) *Myristica fragrans*】

原產於 Banda, Moluccas 等島，肉豆蔻科的肉豆蔻樹高可達 20 公尺，果實約為桃子的大小，果肉可食，種子成熟時假種皮呈紅色稱 mace 也可以利用，種皮則呈深棕黑色，是為 nutmeg，當地人稱為 pala，而 mace 則稱為 bunga pala。果實在 7 月與 12 月採收，收成好時，一株樹可採 1500 粒種子，葉與樹皮也皆可以提煉肉豆蔻精油，可用來做為飲料以及食品加工罐頭的添加物，以增加風味也可以在家庭用噴霧劑中做為除臭劑，也是高級香水中略具辣味的來源，在東南亞也做為葯用。

【胡椒(Pepper, merica) *Piper nigrum*】

原產於印度，A.D.600 時由南印度引入爪哇與蘇門答臘。胡椒科蔓藤類植物為西方人最主要的香料，印尼產量最多，1991 年外銷就達 50,000 公噸。在果實未成熟前摘下來，整料曬乾就成黑胡椒，若其果實成熟，果肉軟化後再採收，然後將果皮去除，種子曬乾為白胡椒。胡椒廣泛地用於食物、加工食品，也是香水的重要成份，男人用香水更少不了。

【肉桂(Cinnamon, kaya manis) *Cinnamomum burmannii* ; (Callia) *Cinnamomum cassia*】

肉桂是由上述植物的樹皮製成，原產於爪哇與 Sumatra，樟科植物，高可達 17 公尺，不過栽培者因經常砍伐，因此成樹約 2 公尺高叢生狀，雨季時，樹皮較軟，樹幹砍下後用小刀將樹皮撕成 1 公尺左右的片狀長條，乾燥後搓起呈棕色，然後切成小段出售，樹皮及葉片也可以抽取精油，肉桂在食品及漢藥上用途很廣。

此外還有薑 (ginger, jahe) *Zingiber officinale*、薑黃 (turmeric, kunyit) *Curcuma domestica* 等。

貳、香料史

古代

古埃及很早就開始使用香料來防止屍體腐爛。古羅馬人 Apicius the Epicure 在 1500BC 時就在他的烹調書籍中提及胡椒，全顆的或磨粉的，可用於各式各樣的菜餚。希臘學者 Aristotle, Pliny, Hippocrates 等在西元前 400 年也都提到胡椒。中國漢朝時代 (206BC-AD220)，朝廷大官晉見皇帝時，口中要含丁香除臭。200BC 出現的印度史詩 Ramayana 也提到丁香有助消化或者摻在檳內嚼食。Dioscorides 在 AD65 所編的藥書(Materia Medica)就提到各式香料的醫藥用途。

香料群島

Moluccas 群島，約 1000 個小島，其中僅若干有生產香料，即 Ternate, Tidore, Motir, Makian (Machian), Batjan (Bachian)等，在赤道附近。丁香的原產地。Banda 群島，包括 Neira, Lnotar, Ai 等。肉豆蔻的原產地。Moluccas 群島及 Serum 島以南。

這些島嶼原來的主食是 sago (*Metroxylon sagu*, A-tat-chi)。島嶼上的傳統，每生一個孩子就種一株丁香樹。樹長的不好或被砍掉，象徵該孩子的厄運。14 世紀以前，皆由 Tidore, Ternate 等島上的蘇丹控制香料的貿易。印尼人由爪哇進口到這些島的，主要是稻米，以及由中國買來的陶瓷器銀幣衣料銅鑼，由印度買來的棉絲等製品。島間的交通用的是 kora-kora 船。

爪哇與蘇門達臘

(Sumatra)是以生產印度傳來的胡椒聞名。第 7 世紀以來由 Srivijaya 王朝掌控貿易包括 Sunda 海峽等地。與中國的貿易頻繁。

早期的香料貿易

陸路(絲路)：

中國約在 300 B.C.由印尼進口丁香。漢朝(206 B.C.)時由洛陽經新疆，穿過中亞到達歐洲的貿易路線，以蠶絲、玉、銅器、以及南洋的香料為主。

海路(肉桂路)：

依季節風來進行海上的往來。阿拉伯人早期就從事香料的貿易，先由印尼的 Moluccas 香料群島將肉豆蔻、丁香運到印度 Malabar 海岸，然後再船運到波斯灣，沿著 Euphrates 河谷到巴比倫，最近在此河谷考古遺跡上挖出碳化了了的丁香，年代約為 3000BC。

另一條海域則是由印度沿著阿拉伯海岸，穿過紅海到達埃及，然後再經地中海，賣給希臘羅馬人，亞歷山大大帝於 332BC 建立亞歷山大城，就成為香料貿易中心。因此非洲的馬達加斯加(Madagascar)具有濃厚的東南亞風，如水稻陸稻的栽培，以及伴隨著栽培的各種慶典，耕牛，捕魚用的籃子等。該島語言許多是由印尼話轉化而來。

羅馬毀城之後，東羅馬帝國的 Basra 城（在波斯灣的前端）就成為香料中，在此地，醫生用香料來製做醫葯。十字軍更征(A.D. 1096-1291)，威尼斯成為地中海的香料及貿易中心，直到 16 世紀葡萄牙人才將香料貿易權由威尼斯人手中奪去。

葡萄牙在東印度群島

16 世紀後，麻六甲(Malacca)海峽成為東南亞貿易中心。葡萄牙在 1511 佔領麻六甲，但無法全盤掌控香料貿易。北蘇門答臘的回教徒仍然可以將胡椒運到紅海的 Mecca。1513 葡萄牙人登陸 Mollucas 島嶼，開始由丁香、肉豆蔻等的貿易獲利。特別是 16 世紀的後半。在 1571-1610 之間，平均每年運回的香料達 1000 噸。

1557 葡萄牙人行經台灣海峽，驚豔於美麗之島。由於葡萄牙人善於征服更勝於經營，因此始終無法全盤操縱印尼的香料貿易。其勢力就逐漸沒落。

荷蘭與英國在東印度群島

17 世紀時，葡萄牙與荷蘭皆被西班牙統治。1595 年西班牙關閉里斯本(Lisben)當時歐洲的香料貿易中心，因此荷蘭只好自行開拓來源。1588 年，英國擊敗西班牙後，倫敦商人向 Queen Elizabeth I 請求准許海外探險，以謀求香料貿易的利潤。1598 年，荷人 Jan Huygen van Linschoten 出版專書 *Itinerario*，記載葡萄牙人的航海技術，路線與經驗，提供很寶貴的參考資料。

荷蘭在 1600 年與 Ambon 的領主簽約，逐漸取得香料的專賣權。英國 1600 年成立東印度公司(EIC, East India Company, English)。1619 年荷蘭佔領雅加達，改名為 Batavia，成為荷蘭帝國在東南亞的首都。荷蘭 1602 年成立東印度公司(VOC, Vereenigde Oostindische Compagnie, Dutch)。兩國在 1619 達成協議，均分本地香料利潤。VOC 不從，反而加害在 Ambon 島的英國人。

荷蘭在 1621 年登陸 Banda 島嶼，展開侵略屠殺。其中的 Run 島也不能倖免。不過英國的勢力仍及於 RUN 島。1667 年兩國協定，英國以 RUN 島換取荷蘭在北美洲的屬地，New Amaterdam 中的小島 Manhattan，然後將之改名為 New York。

在 17 世紀的前半，VOC 控制整個香料的生產，包括種植地點與數量，來謀求最大的利潤。低相與肉豆蔻僅能在 Banda 群島種植，其他地點的香料植物則予以砍伐，私自種植者死刑。為了防止他人私自種植，曾將肉豆蔻浸以石灰水，企圖使種子無法發芽。Serum 島上的 sago 也被砍掉，使得該島賴以維生的主食供給不再。島人只好外移。

荷蘭在 1641 由葡萄牙手中搶走 Malacca，然後及於馬來半島及鄰近島嶼。在 1658 掌控錫蘭的肉桂貿易。1684 荷蘭向印尼蘇丹要求所有其他歐洲人出走爪哇，因此擁有胡椒的專賣權。1700 年以後，荷蘭由香料的獲利逐漸下降，部份的原因是因為歐洲鮮肉已可以整年供應。維持商船的費用也偏高。VOC 的規模雖遠較英國 EIC 大，但獲利比者較低。

法國在 Mauritius 的總督，Pierre Poivre，在 1770 取得肉豆蔻、丁香的幼苗，將此產業移到非洲東岸。使得荷蘭的專賣不再。加上英國在 19 世紀於此種胡椒，使現今非洲東部也是重要的香料產地。荷蘭與英國在 1780 發生戰事，荷蘭戰敗英國人在 1811 取得麻六甲。其後荷蘭所有的香料中心陸續淪陷，VOC 終於關門。1824 年兩國簽約，荷蘭將所有香料工廠讓給英國。但此後香料貿易的重要性已經成為過去。

參、咖啡的起源與歷史

阿拉伯衰退，土耳其 Ottoman 帝國興起，佔領埃及東非，開始飲用咖啡。於是再 1530 年，大馬士革第一家咖啡館開張。到了 1550 年首都 Istanbul 流行黑色金子，也就是咖啡，而這種風氣很快蔓延到整的帝國兩百多個城市，包括 BudaPest 等。

在 1645 年，土耳其大使率 300 隨員與珍品包括咖啡進維也納晉見奧地利皇帝，展示咖啡文化長達四個月，有點類似於今日促銷推廣活動，掀起一股咖啡熱潮。

相同的情形在 1649 年，於巴黎重演盛況，咖啡很快擄獲當地人的喜愛。而維也納第一家公營咖啡館也在 1683 年開始營業。

肆、咖啡館與風險觀念

話說在 1637 年某一天下午，有位名叫卡諾皮亞斯(Canopius)的克里特籍學者，坐在牛津大學的辦公室裡，端起一杯親手煮的濃咖啡。歷史記載，卡諾皮亞斯就是英國第一個喝咖啡的人，當時咖啡上市後大受歡迎，倫敦各地的咖啡館如雨後春筍般的陸續出現。

在十七世紀後半荷蘭人雄踞商業霸主，英國人則是他們最強勁的對手。每天有船隻從全球各殖民地和原料產地抵埠，卸下不計其數的珍稀商品，以及前所未見的奢侈品——糖與香料、咖啡與茶、棉花與細瓷。財富不再需要靠先人遺傳，任何人都可以賺、可以累積、可以投資，就算蒙受損失也有人提供保障。

咖啡館與風險概念，看似風馬牛不相干的兩件事是如何牽扯在一起呢？愛德華·勞埃德(E. Lloyd)的咖啡館位於塔街(Tower Street)，毗鄰泰晤士河，在 1687 年開張，是停靠倫敦碼頭的船員最喜歡流連的場所。倫敦的勞埃德(Lloyd's)保險公司的發源地就在咖啡館，它高居全球最知名保險公司的寶座兩百多年。保險這種行業完全倚賴抽樣、平均、獨立觀察，以及研究人口時最希望得知的所謂「常態」的標準。保險業的蓬勃發展的現象可以看出，當時的商業與金融已相當繁榮。

為了因應顧客對資訊無虞的需求，便在 1696 年發行『勞埃德目錄』(Lloyd's List)，洋洋灑灑記錄所有船隻入港與離港的相關資訊，以及船上和航海狀況的各種情報。資訊都由歐陸及英國各主要港口的特派員提供。買保險得找經紀人，由經紀人到咖啡館或皇家交易所 (Royal Exchange) 找個別的保險業者承保。

在那個缺乏大眾傳播媒體的時代，咖啡館除了提供休閒場所之外，也成為新聞與謠言的交流站。當時有名的日記作者培比斯(S. Pepys)經常光顧一家咖啡館；他認為咖啡館聽來的小道新聞，比他在海軍部工作崗位上獲得的情報更可靠。1675年，查理二世就像很多統治者一樣，對於公眾交換資訊的場所滿懷疑，下令關閉所有的咖啡館，但此舉引起強力反彈，十六天後，他就被迫收回成命。

伍、咖啡館與政治文化

咖啡館成為大眾聚集的好去處後，許多著名的政治事件也在此發生。比如1787年至1799年的法國革命，記者Camille Désmoulin就是在一家名為Café de Foy咖啡館號召共和黨人由此拿起武器，組織民眾，暴動起義。最後在1792年建立共和國。此外，1795年，拿破崙與自由貴族也是在一家考羅薩咖啡館訂約以求擊退保皇黨。

在1850年後，咖啡館漸漸走向特殊化，在街上，不同風格的咖啡館，無論是義大利式、土耳其式、德國式等，此起彼落。在咖啡館裡的人各階層不同職業，從商人、記者、大學生到工人等。都坐在咖啡店，享受屬於自己的自在悠閒。當然，音樂撞球、畫廊、橋牌也就與咖啡文化深深結合在一起。

陸、檳榔(*Areca catechu*)簡史

學者認為野生檳榔源自馬來西牙。但在考古學上顯示在泰國西北出土的檳榔栽培遺跡，證實遠在西元前10000年泰國就種有檳榔。而在菲律賓出土頭骨顯示嚼食檳榔的習慣可追溯到西元前3000年。在印度則在西元前504年的古籍中就記載有檳榔一物。而中國則是在西元後200年約晉朝時代的南方草木狀中，才提到柬埔寨人吃檳榔一事。

檳榔雖與咖啡同列為嗜好作物，卻不如咖啡如此廣受世界性的喜愛。檳榔可說是具有地區性的，話雖如此但其實檳榔分布範圍相當廣泛，最北到中國北邊，北京也曾流行過，但仍以東南亞為主，涵蓋南島民族。從西邊馬達加斯加，到靠近南美洲復活節島，在此範圍內都有檳榔的蹤跡。

檳榔食用的方法需要和其他東西一起攪拌享用，像是荖藤 (*Piper betle*) 以及石灰(lime)等，不但會令人發醉，嘴巴也會變紅。在東南亞諸國，檳榔不但是平民的食物，更是早期王宮貴族的嗜好品，所使用的相關容器以及器具都相當考究，以達藝術品的水準。在印度，晉見國王前面都要擺檳榔，還要五體投地以示尊敬，甚至王公貴族還有專門準備檳榔的僕役。

柒、 台灣與檳榔

在 1717 年的諸羅縣志有這樣的一張圖，台灣嘉義就是諸羅，圖中顯示那時候漢人和原著民摘檳榔的習慣不一樣，漢人用彎月般的利刃割採檳榔，而原住民則是在樹間跳躍摘取，描繪得十分生動有趣。(子生木杪，高數丈，漢人以長柄? 鎌取之。番獠而升，攀枝而過，頃刻之間跳躍數十樹。)在我國早期的記載見諸若干中國人訪台的詩作，在郁永和所寫的台灣竹枝詞中，描述了檳榔殖諸型態與食用方法：

獨幹凌霄不作枝，垂垂青子任分披；摘來還共蔓根嚼，贏得醇間浸染脂。

在張湄所寫的檳榔一詩中，點出檳榔在維繫人際關係上的重要地位：

睚眦小忿久難忘，牙角頻爭雀鼠傷；一抹腮紅還舊好，解紛唯有送檳榔。

而在孫爾準，番社竹枝詞中，檳榔甚至可以當作聘禮取得美嬌娘：

檳榔送罷隨手牽，紗帕車螯作聘錢；問到年庚都不省，數來明月幾回圓。

因此對島民而言，檳榔是一個十分社會化的東西，他代表的不僅僅是一個單純的植物，更是一個日常生活中，表達善意的禮物。到現在，檳榔在台灣仍是部份人不可或缺的食用物。雖然在環境生態上，檳榔過分的在山坡上種植而導致水土破壞，一直給人十分負面的印象。但是其實檳榔是一典型的熱帶性植物，是適合種植在平地上的。檳榔本身並沒有錯，該負責的應該是那些貪婪的人們吧。

在許多縣志，紀錄當地民情植物等事宜中，皆有提到檳榔，在敘述中描寫了檳榔在社會禮儀習俗中重要的地位，並將檳榔植物型態，高聳不分支，以及種實的外型香氣作一初步的紀錄，可供大家參考。

古籍上我國檳榔的相關記載

雍正通志：

地宜五穀。邇來士知讀書，民務稼穡，漳、泉子弟視為樂土，相率而往者歲數千人。全臺土俗，皆以檳榔為禮

臺海見聞錄：

閩里詬誶，輒易構訟，親到其家，送檳榔數口，即可消怨釋忿。

納采：

以銀為檳榔形，每座四圓，上鑄「二姓合婚、百年諧老」八字，收「二姓合婚」一座，回「百年諧老」一座。貧家則用乾檳榔以銀薄飾之

東瀛識略：

臺灣多竹，而筍味均苦，不可食。別有檳榔筍，乃樹頂初出嫩尖，巨如人臂，去外殼，僅比交白略長，味甘鮮，且嫩於筍。其樹直上無枝，高一、二丈，折其尖則萎，故得之不易，價甚昂。

諸羅縣志：

檳榔，樹似椰，皮似青銅，節似竹，大者五、六圍，高五、六丈，末大如本，葉聚樹端如？；房居葉下，花秀房中，四月開，細白而香。子結房外，擢穗如黍，一穗子數百粒。秋末冬初采食，至二、三月乃盡。

臺灣府志：

向陽曰檳榔，向陰曰大腹，實可入藥。

鳳山縣志：樹直無枝

彰化縣志：

葉皆上豎，臨風旖旎，葉脫一片，內現一包。數日包綻即開，花淡黃白色，??連珠，香芬襲人。

噶瑪蘭廳志：實如雞心，和茗籐食之，能醉人，可祛瘴。

淡水廳志：

一名菁子(謹案：「文選吳都賦注」云：檳榔樹葉從心生，大如楯。其實作房，一房數百，實如雞子，皆有殼，肉滿殼中，正白味澀。得扶留葉與古賁灰合食之，則柔滑而美。)

台灣雜：

疑是羲皇上古民，野花長見四時春。兒孫滿眼無年歲，頭白方知屬老人。

.....

釀蜜波羅摘露香，傾來椰酒白於漿；相逢岐路無他贈，手捧檳榔勸客嘗。

.....

其他有關檳榔的著作包括：廣東通志、赤嵌筆談、稗海紀遊、臺灣志略、番社采風圖等。

捌、 參考書目

- 王蜀桂 1999 臺灣檳榔四季青。常民文化出版，中和市。
- 薛綸 (譯) 2002 上癮五百年--咖啡、煙草、大麻、酒...的歷史力量。立緒文化，新店。(D.T. Courtwright, 2001 *Forces of Habit : Drugs and the Making of the Modern World*. Harvard Univ. Press. Cambridge, Mass.)
- Brierley, J.H. 1994 *Spices: The Story of Indonesia's Spice Trade*. Oxford University Press, Kuala Lumpur.
- Hobhouse, H. 1992 *Seeds of Change: Five Plants that Transformed Mankind*. Papermac, London.
- Kiple, K.F., and K.C. Ornelas (Eds.) 2000 *The Cambridge World History of Food*. (2 Volumes) Cambridge Univ. Press, London.
- Rooney, D.F. 1993 *Betel Chewing Traditions in South-East Asia*. Oxford University Press, Kuala Lumpur.

玖、 討論課題

1. 香料與歐洲勢力的消長有什麼關係
2. 咖啡與茶的比較
3. 為什麼咖啡與茶成為世界性的嗜好料，而檳榔卻沒有？