

投稿類別：史地類

篇名：

天香國色－香料對其產地的影響

作者：

游子璿。國立蘭陽女中。高二八班

蔡旻軒。國立蘭陽女中。高二八班

指導老師：

林秀梅 老師

## 壹●前言

### 一、研究動機

高二上學期，地理老師上到西亞地區的地理時，曾經給我們欣賞了一部叫「香料共和國」的影片。看完這部影片後，才發現原來香料能有如此多的變化及其中所含有的哲學，因此開始對多樣的辛香料產生了莫大的興趣，因而想藉由此研究來更進一步地了解。

### 二、研究目的

現今當我們想到歐洲各國時，必會與其口味豐富、多樣化的美食做連結，但殊不知其中美味的秘訣－香料在古歐洲產量並不豐，那麼是什麼原因讓今日的歐洲能有如此多能佐味它美食的香料呢？又他們是透過什麼樣的方式來取得的呢？而在取得的過程中對世界造成了什麼樣的改變？希望可以透過此研究來尋找問題的答案，並且進一步地了解香料貿易及其對香料產地的影響。

### 三、研究大綱

本 研 究 架 構 圖	壹●前言	一、研究動機
		二、研究目的
		三、研究大綱
	貳●正文	一、世界重要香料的生產地 (一) 香料的種類 (二) 香料的分布
		二、歐洲人對香料的需求 (一) 歐洲未產的香料 (二) 香料的功用 (三) 香料的價值有如黃金
		三、香料貿易及歐洲的東進
		四、歐洲人貿易與殖民對香料產地的影響 (一) 以摩鹿加群島為例 1、土著 2、宗教

## 貳●正文

### 一、世界重要香料的生產地

### (一) 香料的種類

香料也就是我們現在所稱的辛香料，而香料有許多種類也有許多用途。其中包括以植物的種子所製成的香料，有茴香、芥末、芝麻，以植物的果實所製成的胡椒類、香草、蕃椒植物科屬、八角，以樹皮製成的肉桂，以植物地下根莖製成的薑，以花苞製成的丁香，以及用核仁製成的荳蔻。香料的種類多而繁複，且被活用於日常生活中。



圖一、荳蔻

### (二) 香料的分布

肉桂、胡椒、薑、丁香、荳蔻皆產於亞熱帶地區，其中有南亞的印度和斯里蘭卡、東南亞的印度尼西亞和馬來西亞、中南美洲的巴西、西印度群島。甜胡椒、香草、蕃椒多產於西印度與中美洲。還有許多味道芳香的辛香料種籽產於地中海盆地，如：芥末、茴香、罌粟。香料在世界上的分布非常廣，而其大多數分部於南亞、東南亞、中南美洲以及中國。其中又以印度的產量為最大宗，其次為印尼，而位於印尼的摩鹿加群島因其多種類的香料而又被稱為「香料群島」。

## 二、歐洲人對香料的需求

### (一) 歐洲未產的香料

中世紀時，香料已為歐洲重要的交易品，而其重要程度一直延續至十五至十七世紀的大航海時代。在當時，受到歐洲人中愛的香料中以胡椒、肉桂、荳蔻、丁香等為東方國家交易的主要商品。而這幾種香料



圖二、丁香

都較適合栽種於較濕熱的亞熱帶地區，例如：荳蔻及丁香大量產於印度尼西亞地區，以及多產於印度的胡椒。相對此幾種香料適合種植的地區，歐洲的氣候屬較溫暖，比較不適合栽種胡椒、荳蔻等這些他們喜愛的辛香料。在這種沒有出產卻又對這些香料有很大喜愛的情況下，歐洲各國也只能靠與東方貿易來取得這些商品。

## （二）香料的功用

在工業革命後，運輸系統和冷藏設備蓬勃發展，「冰箱」的出現更使我們的日常生活得以輕鬆又便利。但你知道在往日的時代裡，扮演著如同冰箱般的角色的是什麼嗎？沒錯，正是香料。早期，辛香料常被用於食物的防腐，甚至是被作為醫療用途，且其具有薰香功用。薑、胡椒、中國肉桂、葛縷子、檸檬草、小茴香、蘆葦薑都可用於促進消化及減輕腸胃脹氣，荳蔻、八角可用於醫治風濕症、疝痛等病症，茴香籽可用於治療有呼吸急促、哮喘的患者，花椒籽粒則可用來治癒痢疾，丁香可用來薰香衣物且在印度是製作香煙時不可或缺的添加物，罌粟籽可經由壓榨製成食用油，荳蔻、芝麻油和香草可用於香水、肥皂等製作，而黑種草和畢澄茄則具有防腐殺菌的效用。直到今日，在我們的生活周遭亦時時存在著香料的身影，舉個例子來說，餐桌上香氣四溢的滷肉，最大的功臣是八角，這說明香料不再侷限於早期的用途，而被廣泛運用於現今的料理中，深深地影響現代人的飲食方式。

而在中世紀至大航海時代的歐洲，其人們對於香料有很大需求的原因有許多種說法。有人認為是為了要用它來使食物保持新鮮，也有人認為是要用它來蓋掉不良肉品的異味，還有人認為是在於它醫療方面的價值，而在這眾說紛云的情況下，至今仍無法考證其正確性，又或者只是想有味蕾上的飽足感。但其實在當時的歐洲，香料還有一項用途，由於香料在當時的價錢非常高，是貴族們才買得起的奢侈品，因此香料也代表著財富及權力的象徵。

## （三）香料的價值有如黃金

由於歐洲本身較不適合種植香料，香料來源大抵上是仰賴與東方國家貿易，因此物以稀為貴。且最初商人與東方的貿易主要是透過路上的絲綢之路及茶馬古道，經由這兩條陸路將香料、絲綢等從原產地運至中東，在至亞歷山大城或黑海沿岸，最後才到達歐洲。由於運送過程遙遠、路途危險，所以供應數量不穩定，且在到達歐洲前需經過多次轉手，因此通常在到達時價格已經翻漲了好幾倍了。在當時，一小撮的香料幾乎相當於一頭牛的價格，由此可知其價值的珍貴。以及隨著歷史的遞進，北方蠻族及匈

奴人的入侵、十字軍東征、阿拉伯帝國崛起、蒙古西征、鄂圖曼土耳其興起，歐洲與香料產地的聯繫斷了。在約十二到十五世紀時，威尼斯共和國商人至君士坦丁堡與東方商人交易胡椒、肉桂等香料，在經由海上運至地中海西岸，並在轉售過程中宣稱香料為「天堂來的種子」，爲了要謀取暴力而哄抬香料的價格，因此使得香料的價格變的極高。



圖三、香料貿易路線

### 三、香料貿易及歐洲的東進

雖然中世紀後期歐洲對香料有巨大需求的原因至今仍爭議不止，但其對於香料有巨大的需求是不爭的事實。又由於各民族的入侵、崛起，香料貿易受到影響，使得歐洲與香料產地的聯繫被切斷，且海上貿易又遭威尼斯商人所壟斷，香料價格被哄抬的極高，加上歐洲在此一兩百年間對香料的需求不斷提升，因此讓西歐各國有了必須自行開拓的急迫。另一方面，在西元1271年時，馬可波羅隨著他的家族離開威尼斯，並且在亞洲展開了長達二十四年的旅程，他到處去遊歷、探索。在回到歐洲後，馬可波羅喜歡到處與他人分享他在歐洲的故事，而在這之後他關於這些故事的口述被加以編輯成了《東方見聞錄》一書。此書在當時歐洲很流行，且在沒有印刷術的情況下被翻譯成許多語言，爲罕見的一件事。在《東方見聞錄》一書中，東方世界被描述爲盛產香料及黃金的先進地區，有如一人間天堂，此比先前的著作都來得詳盡且吸引人，而他對東方富裕的描述激發了歐洲人對東方的好奇及慾望。



圖四、馬可波羅

由於對香料的渴求及香料貿易帶來的財富吸引著商人，還有歐洲人對神秘

東方世界的好奇心，促使一批批的歐洲人在十五至十七世紀效法馬可波羅探索的精神，出發尋找富含香料的國度，為大航海時代揭開了序幕。西元1492年哥倫布在西班牙女王的贊助下西行發現了新大陸；同年，葡萄牙人達伽馬東行繞過好望角，開闢了一條達東印度的新航路；西元1511年葡萄牙的一支船隊抵達了摩鹿加群島，並滿載香料回到歐洲，此一舉不但結束了威尼斯商人對香料貿易的壟斷，更揭開了歐洲諸國近兩百年的香料競賽和殖民時期的序幕。西元1519年葡萄牙人麥哲倫為西班牙政府效力，在過一番波折後，於1521年也抵達了摩鹿加群島，並搜括不少香料，在完成環繞地球一圈的創舉後滿載回國。歐洲諸國在此時開始了大航海時代、香料競賽和殖民擴張。十七世紀，葡萄牙人在摩鹿加群島上建立一座以辛香料、陶瓷、絲綢為集貨中心的貿易重鎮。之後西班牙打敗了葡萄牙並佔領香料群島，卻在十七世紀中期被勢力強大的荷蘭人逐出。荷蘭人成立了荷蘭東印度公司，強制區域上的人民購買其低劣的食物和布料，且改變當地原有的貿易制度，並將大量土地用於荳蔻的栽種，以從中獲取大量的財富，建立荷蘭的海外殖民帝國。



圖五、哥倫布



圖六、達伽馬



圖七、麥哲倫

#### 四、歐洲人貿易與殖民對香料產地的影響

在大航海時代開啓後，由於對香料的渴望及需求，西歐諸國的香料競賽導致了對香料產地的殖民及掠奪。不論是在殖民時期的侵占及剝削，或是殖民地獨立後，都身受殖民母國影響。就西歐諸國而言，香料貿易及殖民擴張為他們取得了充裕的商業資本，提供了他們工業諸多條件。但對於香料產地，這為他們帶來了劫掠、剝削、奴役和殺戮，過去被稱為神秘東方世界的香料國，不在神秘，也轉而為人間煉獄。香料產國被西歐諸國一一佔領，紛紛成立東印度公司並壟斷香料貿易，對他們進行統治及剝削。直到十九、二十世紀香料產地各

個紛紛獨立，香料貿易漸趨正常，但直到現今，在這些香料產地的文化、生活中仍能看到殖民母國留下的影響。

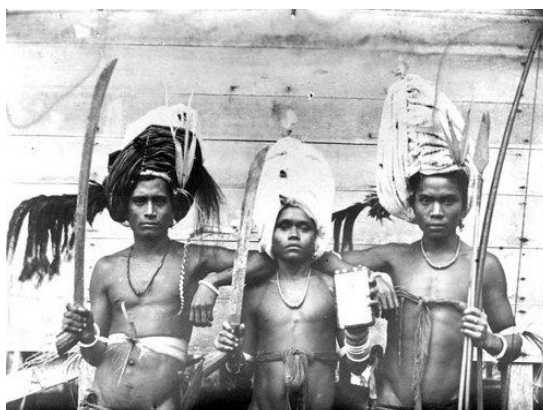
(一) 以摩鹿加群島為例



圖八、摩鹿加群島

1、土著

當時受到葡萄牙人的恐怖統治後，居住在香料群島上的土著—美拉尼西亞人欲推翻、逃離這個殘酷的政權，便協助另一個強大國家—荷蘭逐離島上的葡萄牙人，美拉尼西亞人天真的視荷蘭為他們的救世主，不料卻是做開雙手迎接另一個被剝奪生命和自由的時代，因此由於當時殖民時期的迫害，導致現今當地土著人數的銳減。



圖九、當地土著

2、宗教

摩錄加群島曾為荷蘭的殖民地，因此摩鹿加群島現在也仍駐著許多基督徒。印尼所信仰的主要宗教為伊斯蘭教，但在摩鹿加



圖十、居民逃離摩鹿加群島

群島上卻住著人口數量相當的基督徒與穆斯林，因而在1999年至2002年期間宗教衝突持續不斷。在1999年至2002年間，印尼摩鹿加群島發生宗教暴力衝突，衝突中有數座教堂遭焚毀、數以百計的人死亡，在當地有大批難民逃離摩鹿加群島及許多當地居民無家可歸。當時，穆斯林甚至喊出要對摩鹿加群島的基督徒發動一場伊斯蘭聖戰。

## 參●結論

香料就如同它的本質，小而易被忽略，卻對我們的生活扮演極重要的角色。香料在歷史上也是如此，揮灑出小小一撮的香料，引來的卻是如一波一波巨浪的變革。從以上的這些研究可以發現到，雖然歐洲對香料的需求為香料產地帶來許多負面影響，甚至到現今也存在著，但回頭再想想，它也為我們帶來許多益處。香料間接地促成地理大發現，縮短了東西方的距離、使我們有了交流，直至現今文化融合形成多元社會。且在今天，香料被人類應用於各國料理中，相對於它在歷史上的負面形象，今日它是個能使人們更了解彼此文化的媒介。今後當在吃飯，看到眼前的胡椒罐時，不要視其為理所當然，不妨思考一下它背後的故事及涵義吧！

## 肆●引註資料

- 註一、Jill Norman(1999)。張德(譯)。辛香料百科。台灣：品度。
- 註二、Giles Milton(2001)。王國璋(譯)。荳蔻的故事－香料如何改變世界歷史？。台灣：究竟。
- 註三、BBC 中文網。2012 年 3 月，取自  
[http://news.bbc.co.uk/chinese/trad/hi/newsid\\_600000/newsid\\_600400/600485.stm](http://news.bbc.co.uk/chinese/trad/hi/newsid_600000/newsid_600400/600485.stm)
- 註四、BBC 中文網。2012 年 3 月，取自  
[http://news.bbc.co.uk/chinese/trad/hi/newsid\\_600000/newsid\\_607600/607627.stm](http://news.bbc.co.uk/chinese/trad/hi/newsid_600000/newsid_607600/607627.stm)
- 註五、BBC 中文網。2012 年 3 月，取自  
[http://news.bbc.co.uk/chinese/trad/hi/newsid\\_600000/newsid\\_601500/601575.stm](http://news.bbc.co.uk/chinese/trad/hi/newsid_600000/newsid_601500/601575.stm)
- 註六、雅虎部落格。2012 年 3 月，取自  
<http://tw.myblog.yahoo.com/alamge/article?mid=19588>
- 註七、雅虎部落格。2012 年 3 月，取自  
<http://tw.myblog.yahoo.com/jw!nGyco9qUBRloABYnbFhIukBL/article?mid=81>
- 註八、台灣博物館。2012 年 3 月，取自  
[http://ntmedu.blogspot.com/2011/12/blog-post\\_22.html](http://ntmedu.blogspot.com/2011/12/blog-post_22.html)
- 註九、seed 種子研究室。2012 年 3 月，取自  
<http://seed.agron.ntu.edu.tw/civilisation/Cash/spice1.htm>



註十、seed 種子研究室。2012 年 3 月，取自

<http://seed.agron.ntu.edu.tw/civilisation/student/spice2/b91102080%BCB%A5%FA%BC%FC%D7%5E%E7M%AA%BA%ACG%A8%C6.htm>

註十一、維基百科。2012 年 3 月，取自

<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%A6%99%E6%96%99>

註十二、維基百科。2012 年 3 月，取自

<http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E6%91%A9%E9%B9%BF%E5%8A%A0%E7%BE%A4%E5%B2%9B>

註十三、維基百科。2012 年 3 月，取自

[http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%A6%99%E6%96%99%E8%B4%B8%E6%98%93#cite\\_note-spoilage-0](http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%A6%99%E6%96%99%E8%B4%B8%E6%98%93#cite_note-spoilage-0)

註十四、雅虎奇摩圖片。2012 年 3 月，取自 <http://tw.image.search.yahoo.com/images>

註十五、Google 圖片。2012 年 3 月，取自

<http://www.google.com.tw/imghp?hl=zh-TW&tab=wi>