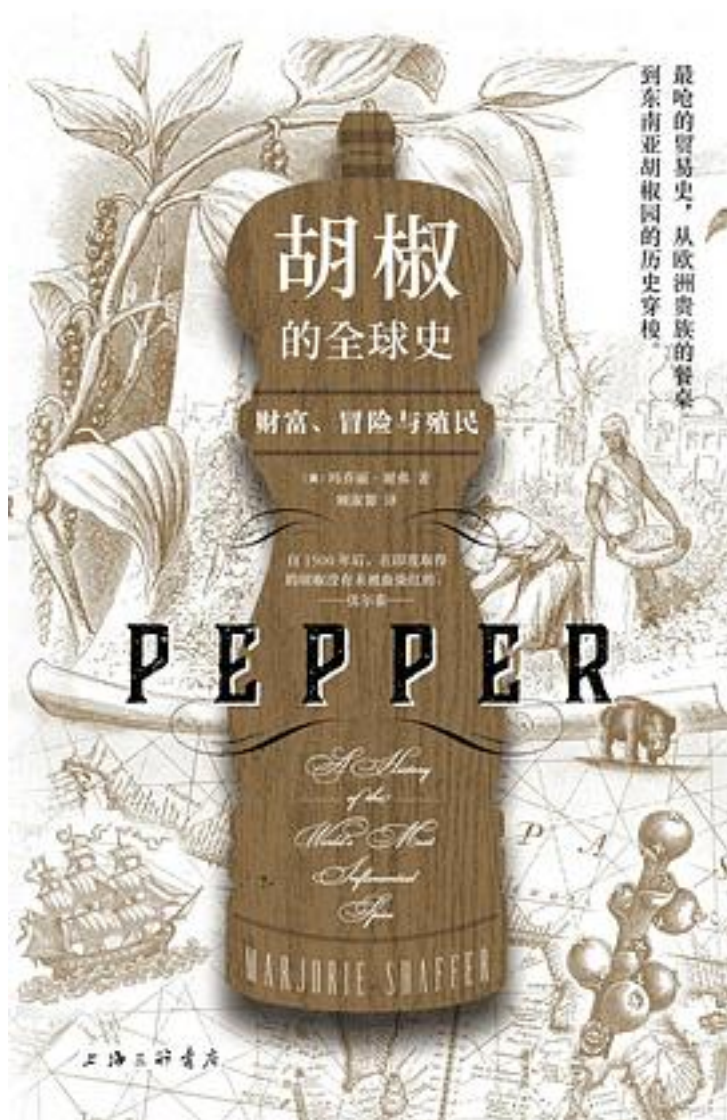


胡椒的全球史



[胡椒的全球史_下载链接1](#)

著者:[美] 玛乔丽·谢弗

出版者:上海三联书店

出版时间:2019-3

装帧:平装

isbn:9787542666062

看似不起眼的胡椒，却是家家餐桌必备。在中世纪时，更是欧洲达官显贵们的最爱、财富与地位的象征。黑胡椒原产于印度，距离欧洲各港口有十万八千里之远，取之向来不易。商人们对其供应来源不遗余力的追寻，成为世界史上一股重要的推动力量，促成全球贸易的兴起，重新划定了世界经济版图。

以印度洋各岛屿为中心，玛乔丽·谢弗生动地描绘了胡椒传入欧洲、亚洲和美洲的故事。中国长期是胡椒的消费大国，郑和下西洋就曾多次造访胡椒港；葡萄牙探险家达伽马为寻找辛辣的香料，开辟了从欧洲到印度的海上贸易路线；亚齐国王为欧洲来客举办水中飨宴和斗象竞赛，极尽奢华；为控制胡椒贸易，英国与荷兰两家东印度公司相继成立，在亚洲的几乎每一处港口展开竞争；较晚加入竞争的美国，靠胡椒贸易的利润充实了国库。围绕小小胡椒，一部纷繁的贸易史就此展开。



一本有味道的世界史。对胡椒味道的迷恋，让西方国家大力支持海外探险，开拓水上贸易线路。富饶东方奢华的飨宴和异域风情，吸引欧洲的冒险家九死一生、远渡重洋，沿途的企鹅、海龟、渡渡鸟，都成为他们的盘中餐。这场追寻财富的探险就像他们追寻的香料一样，辛辣、刺激。



一粒胡椒，窥探400年帝国扩张。从达伽马开启欧洲到印度的海上线路、郑和下西洋多次到达胡椒港，到英国、荷兰相继在东南亚建立殖民地，再到美国建国初期依靠香料贸易充实国库，胡椒的流通见证了大航海时代帝国的崛起与世界贸易的发展。



跨学科、多角度，以胡椒为轴的知识串烧。中世纪时，胡椒被用来当嫁妆；王公贵族靠食物中香料味道的浓郁程度彰显地位；新加坡港的开建、*家股份公司的成立、耶鲁大学的建校，也都和胡椒贸易脱不了干系。散落全书的“冷”知识，为你带来惊喜不断的阅读体验。

作者介绍:

玛乔丽·谢弗 (Marjorie Shaffer) 毕业于布朗大学，在伊利诺伊大学香槟分校获生物学硕士学位。她目前是纽约大学医学院 (New York University School of Medicine) 的科学作家和编辑，曾为《纽约时报》、《金融时报》、《大众科学》撰稿，并曾任路透社商业记者，入选麻省理工学院奈特科学新闻班 (Knight Science Journalism) 成员。

◎ 译者简介

顾淑馨，台湾大学历史系毕业、淡江大学美国研究所硕士。曾任职台湾中国广播公司、联合报系及“美国在台协会”，并曾兼任淡江大学、政治大学及东吴大学讲师。目前专事翻译，已出版译作近四十种，主要有《乐在沟通》《与成功有约》《反挫》《大外交》（合译）等，近作有《会说才会赢》《谎言教父马多夫》《逆龄社会》等。

目录: 序

第一章 初见胡椒

第二章 香料之王

第三章 灵药与信徒

第四章 披金戴银的亚洲象

第五章 英国人入侵
第六章 荷兰人恐怖统治
第七章 美国人武装介入
第八章 无穷尽的动物
第九章 胡椒入药
结语

致谢
注释
参考文献
索引
· · · · · (收起)

[胡椒的全球史_下载链接1](#)

标签

世界史

历史

文化史

大航海时代

食物

物质文化史

全球化

社会史

评论

严格来说不算“全球史”著作（反正这名字也是译者或编辑加上去的），因其内容上大

抵涉及葡萄牙、荷兰、英国与美国如何在东南亚海域建立定居点、抢占贸易机遇与胡椒种植地及维持其殖民秩序，几乎不涉及胡椒的全球消费流通网络、为输入地带来的经济、观念与社会变革（不过胡椒在商品属性似也不如棉花、蔗糖、茶叶能做文章，后者就很“资本主义”了）；另外，或许鉴于作者是生物学科班出生的纸媒作家，未受史学专业训练，所以虽然搜集了很多史料，参考文献的丰富程度在通俗历史读物中算是不错，但整合能力的缺乏也很明显，行文略为散漫（最后一章尤其尴尬）。如有兴趣深入了解这块历史推荐阅读国内学者田汝英的博论《贵如胡椒》。（3+）

一道名为西方东南亚殖民的乱炖菜，以胡椒为卖点，吃到最后发现也就两粒儿，还是生的。乱炖又杂又碎，还有汤，嚼不出任何味道！

看了13%，一开始还可以，后面是越来越夸张了，作者为了写胡椒，有点生搬硬套，把搜集到的资料没有系统地放进书中，显得很散很乱。史料的搜集也不严谨，部分根本没有足够的史实支撑，我单列举阻止我继续读下去的一句：15世纪初，郑和为明成祖朱棣展开历史性的远航。胡椒是中国皇家的寻宝船队浩浩荡荡出航的主因。呵呵~

跟后浪的《棉花帝国》几乎同时推出，写法也颇为相近的一部译著。名为全球史，实际上是以胡椒为线索，聚焦西方各国围绕东南亚的胡椒产地进行殖民争夺的历史进程进行讲述。跟《棉花帝国》侧重社会经济史的视角相比，本书政治军事和物质文化生活层面的内容更多，而对于胡椒的全球经济网络的形成与变迁，则论述相对不足。整体而言，视角就国内读者而言尚属新颖，可读性较强，可以跟《棉花帝国》和《拉面》等新书共同对照阅读。

海啊，俄刻阿诺斯。大航海时代真的是泥沙俱下，不过书写得蛮无聊。

一般的文化史，并不全球

胡椒与荷兰及英国东印度公司的历史

很好的书，史料丰富。但好像跟胡椒直接关系不大，更多的是因香料而殖民的历史。

流水账嘛

无用。

太散乱，而且很多跟胡椒没啥关系。

原题Pepper台湾翻译成《最嗆的貿易史》，其实不如叫做「胡椒的血腥史」

文史资料引用得的确是多，每章间都没有太大关联，像是期刊合集一般（但对于感兴趣的部分可以找出原著深入了解这件事儿还是需要赞赏一下的）。结构松散，历史历程的叙述过于流水账，没有重点，对本身对世界贸易史没有极大兴趣的我来说实在不是一本有趣的通识读本。

信息还是挺多的，但是内容太碎了，读着感觉有点干巴巴以及有点“怎么突然讲到这”了的懵逼。最后一章看着感觉是最有趣的！？但是最后一章总让我想起《荒诞医学史》。以及，胡椒真的有书中写的那么重要吗！？

有点乱

2019 5 16 就挺不知所云的

虎头蛇尾的一本书。最后两章印度洋动物沦为食物和胡椒在现代医学里的药用价值实在有点莫名，让人感觉在凑篇幅。像维基百科……

腰封一语中的，讲了几个事儿：东方神秘的香料胡椒比黄金还贵，中世纪贵族都是重口味。英国和荷兰为了买胡椒，英荷东印度公司互相battle。苏门答腊岛走了荷兰施虐者

迎来美国大兵，欧美来到东南亚，带来的血腥不是一点点。好玩儿的是中国在胡椒贸易中也占有一席之地，郑和下西洋是为了买买买，无端觉得有点搞笑。

作者的能力不足以驾驭这个主题，可惜了。

过于期待带来的就是比较失望，中规中矩的一本书。

[胡椒的全球史_下载链接1](#)

书评

对香料贸易不了解，看了才知道原来香料这么值钱，以前听马未都说世界上农产品值钱两大是茶叶和鸦片，有点怀疑这个观点了。
看到欧洲人殖民印尼，贪婪而残暴，有点不齿，但是书里也说，欧洲人航海，生存率只有50%，大多死在疾病（坏血病和当地疾病等），也被当时这种开拓精神所...

《胡椒的全球史》一书是一本轻松好读的科普性著作，作者用生动的故事将数个世纪的胡椒贸易的历史串联起来，从地理大发现到英荷百年对立，再到美国的强势介入，小小的胡椒成为了推动近代欧洲殖民贸易的重要角色，其对贸易史实的梳理颇为不易。本书看似内容简单，大量的笔墨用于...

胡椒的思考～读胡椒全球史

不论是东方料理，还是西方料理，其实在食材上没有什么太大的差异，主要差在调味料的使用上，一道菜加入浓重的咖喱时，便成了印印度料理，一道菜加入味噌，便成了日本料理，一道菜加入了胡椒，便成么西式料理。胡椒这一寻常的调味料，在15-16世纪时是...

[胡椒的全球史_下载链接1](#)