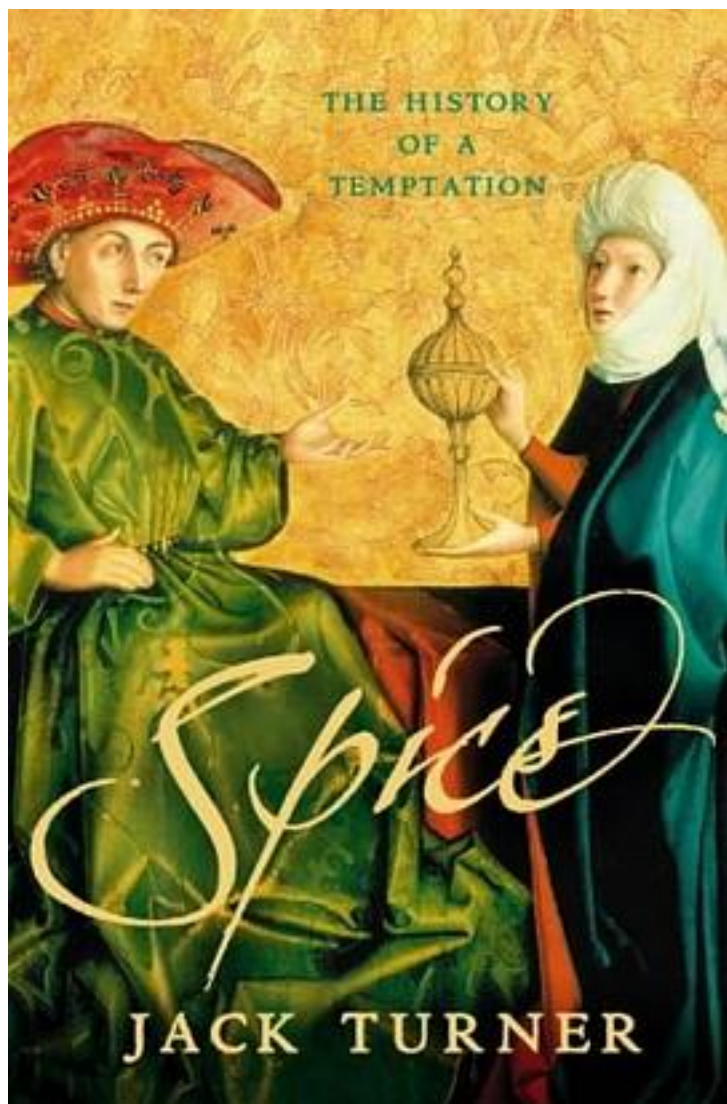


Spice



[Spice_ 下载链接1](#)

著者:Jack Turner

出版者:Harper Perennial

出版时间:2005-03-21

装帧:Paperback

isbn:9780006551737

A history of the trade that controlled the world and left an indelible impression on our taste buds; a sweeping story of avarice, ingenuity and exploration, spanning the globe and the centuries in its epic reconstruction of this magnificent obsession. Spices: for centuries the staple of cuisine, remedies and ritual, they have commanded the highest of prices. To this day, saffron is, per ounce, one of the most expensive commodities known to man. For their sake, fortunes have been made and lost, empires built and destroyed, and new worlds discovered. Astoundingly, in the 17th-century more people died for the sake of cloves than in all the European dynastic wars of the period. However the spice trade dates back thousands of years before this. Ancient Egyptian hieroglyphs depict a merchant fleet sailing south to the Horn of Africa and returning triumphantly with a priceless cargo of cinnamon. Only the story of mankind's infatuation with precious metals can rival the story of spice in scope; and only the history of silver and gold rivals that of spice for its improbable and extraordinary combination of discovery and conquest, heroism and savagery, greed and violence.

作者介绍:

杰克·特纳(Jack Turner)1968年生于澳大利亚墨尔本，在墨尔本大学获古典文学艺术专业学士学位。后获罗兹奖学金在牛津大学学习，并以麦克阿瑟基金会初级研究员身份在那里从事研究，获牛津大学国际关系学博士学位。现与妻子海伦娜及儿子旅居瑞士。《香料传奇》是他的第一本著作。

目录:

[Spice_ 下载链接1](#)

标签

飲食文化

Wine/drink/food/etc

History

评论

[Spice_ 下载链接1](#)

书评

杰克·特纳的《香料传奇》解决了关于世界史长久以来的一个疑问：西方人就为了厨房里缺点佐料，至于要到半个地球以外去掀起一场战争么？
对美食的追求大约是世界人类的一个共性，可是当我们审视从15世纪中到18世纪中的“地理大发现”这段历史时，还是忍不住要惊讶，激励这些...

如果只是对菜谱或者是香料的药用价值感兴趣的话，就可以不用看这本书了。这本书属于喜欢玩《大航海时代》，喜欢波澜壮阔的海上历史的人。香料群岛一类的地名如果不能让你的肾上腺素提高的话，这本书的魔咒对你就不会太有用。
作者的古典学根基非常雄厚，所以也才能构造出...

如果大家不是因为对大航海时代着迷和感兴趣，我想没有什么耐心会看完。
一句话，翻译太烂。
评价力荐是因为书里还是有很多亮点和好的思维方式。没有考虑翻译。
凑字数，豆瓣说我的评论太短了。 凑字数，豆瓣说我的评论太短了。
凑字数，豆瓣说我的评论太短了。 凑字数，豆瓣说...

在古老的佛经《梵网经菩萨戒本》的卅八轻戒中，第四条《不食五辛戒》曰：“佛子，菩萨不食五种辛物：大蒜、小蒜、青葱、韭菜、兴蕖。五种辛物，一切食中，不宜掺入。若故意食，犯轻垢罪。”
一千多年前，佛教已有香料乱性的说法，认为食用香料乱人心性，影响修行。一千多年后， ...

胡椒、丁香、桂皮、肉豆蔻……这些是我们日常用到的调味品。它们在我们的需求品中占比卑微，甚至感觉不到它们的存在(至少对很少进厨房的人来说)。而事实上这些不起

眼的香料在近现代之前可是非常的珍贵。于谦诗句：“胡椒八百斛,千载遗腥臊”，胡椒的价值堪比黄金。香料在人类历...

作者的脉络让人钦佩，也让读者感受到了西方世界对香料的执著，但是好像与国人无关，作为西方人眼中的东方，好像更多的是印度，而不是中国，权且一看，当作消遣罢了

本周阅读的书目是《香料创奇：一部由诱惑衍生的历史》，一部将桂皮、胡椒、豆蔻、肉蔻等植物性物质置于历史舞台，解构其背后的跨文化与国际交流历史的著作。在当今普遍视角中，香料无非是不同于油盐酱醋等比较特殊的料理调味品，但是杰克·特纳（Jack Turner）在《香料传奇》一...

528年前的某一天，哥伦布从船舷上隐约看到前方的陆地，他以为终于到达了他梦想的东方。一众船员迫不及待的跳下船去寻找香料，他们并不知道自已来到了一个全然不同的世界，还在想着哪棵树是胡椒，哪棵树是桂皮？现在我们知道哥伦布到达的是美洲，距离他原来的目的地，南辕北辙...

让我联想起很久以前看过的那部电影，都是以香料作为主角，引发出连绵的故事。去逛有卖进口食品的超市时，也总爱看那些被密封在小小的瓶子里的各种香料。收获之后以手工细细研磨，从此有了另一种生命。这本书很适合在午后看得见阳光的房间里，静...

当全世界顶尖糕点师还在为罂粟子狂热，在烤箱中充满黄油味道糕点表面，细细洒上一层比芝麻还小的种子的时候，三角地带的人们恐怕开始欢呼庆祝自己每天舌尖接触到的香料多得足以让人乍舌。于是在印度地带专门诞生了一种新星教派，确切的说，是一种半信仰。他们坚信食材能塑造一...

看完这本书才知道香料在西欧贵重非常，甚至胡椒可以当作一般等价物流通！还知道那些个贵族们在没有冰箱的时候，吃着全靠香料的掩饰实则不新鲜的食物。还知道了香料的催情功效。。。

很不错的书，以香料为线索，展示了西方的历史风情。里面有不少相当有趣的东西，比如中世纪的医学，对香料和食物的研究，和我们的中医何等相似？过去常常看到国人说的西方什么东西，中国“古已有之”，现在看到我们的中医在西方，也是“古已有之”，相当的新鲜。

[Spice_下载链接1](#)