

S

A

L

T

A
World
History

万用之物

盐
的故事

(Mark Kurlansky)

【美】马克·科伦茨斯基 —— 著

董世英 —— 译

美洲的历史就是一部连绵不断为盐而战的战争史
——谁控制了盐，谁就会拥有权力。

www.epook80.com

文明的进程

No.
3

S

A

L

A
World
History

T

万用之物

盐
的故事

(Mark Kurlansky)

[美] 马克·科尔兰斯基 —— 著

夏业良 —— 译

美洲的历史就是一部连绵不断为盐而战的战争史
——谁控制了盐，谁就会拥有权力。

中信出版集团

万用之物

——盐的故事

[美] 马克·科尔兰斯基 著
夏业良 译

目录

代序·历史杂谈

[ebookcn.com]

引言·盐的故事

第一部 盐、尸体和刺激性调味品

第1章 盐的训令

第2章 尼罗河畔的鱼、家禽和法老

[ebookcn.com]

第3章 如同鳕鱼般僵硬的盐工

第4章 盐的沙拉时光

第5章 在亚得里亚海中腌制

第6章 两个港口和意大利熏火腿

[ebookcn.com]

第二部 青鱼之光与征服的气味

第7章 礼拜五的盐

第8章 一个北欧人的梦境

第9章 腌制得法的六边形

第10章 哈布斯堡的腌制品

第11章 利物浦的离别

第12章 美国盐战

第13章 盐与独立

第14章 自由、平等与税变

第15章 保卫独立

第16章 盐之间的战争

第17章 红盐

[ebookcn.com]

第三部 钠的完美婚姻

第18章 钠的恶名

第19章 地质学的神话

第20章 永远消失的土地

第21章 盐与伟大的灵魂

第22章 不要回头看

第23章 自贡盐的最后岁月

第24章 麻辣

第25章 比鱼更多的盐

第26章 大盐与小盐

译者后记·中国盐业札记

代序·历史杂谈

哲学家爱德华·霍莱特·卡尔曾经写过一本小册子，题目叫作“历史是什么？”（商务印书馆1981年版）。应该讲他提了一个很好的问题。这个问题还有另一种提法，即历史学家的主要任务为何。对此问题，一种较为普遍的回答是：历史无非是过去发生的事情，是无数人类活动的经验，而历史学家的基本职能就是要用事实说话。持这种看法的人（如英国近代史专家格拉斯比在其2001年的《亲缘与资本主义》一书中）认为，历史学家的首要职责在于解释事件如何发生而不是为什么发生，在于不借助任何理论还历史以本来面目；重要的是事实，而非层出不穷的意识形态和方法论，因为任何一种价值体系都难以避免私欲和欺骗。从相当意义上讲，公元前5世纪孔子在《论语》中就阐述过类似的原则：“述而不作，信而好古。”对此，朱熹注曰：“述，传旧而已；作，则创始也。孔子删《诗》《书》，定《礼》《乐》，赞《周易》，修《春秋》，皆传先王之旧而未尝有所作也。故其自言如此。”

排除价值或主观判断，用事实还历史以本来面目，人类能做到吗？
[ebookcn.com]

在此我们首先面临的问题是：对历史或对人类过去的所作所为，即使能够客观地记录事实，但记录的完备性究竟怎样？由于事实的领域具有无限的丰富性，以至于那些最客观公正的人也必须依据一定的原则或好恶标准对事实进行筛选。卡尔对历史本意的关注，其目的之一就是要说明这类问题的复杂性，因为筛选事实的过程，其实也就是在历史中注入价值判断或利益影响的过程。对此问题，波普在《开放社会及其敌人》（中国社会科学出版社1999年版）中讲道，如果存在着人类历史的话，那也必须是全人类的历史，是全人类希望、斗争和受难的历史。然

而这种历史根本就写不出来，因为“历史资料”大多是些能够引起“强势”记录者足够“兴趣”并经过选择而加以记录的事实。结果，人类看到的通常只是一部部占据主导地位的政治权力史。正是基于历史事实记录的不完备性，由于关注“特殊历史事件”而难以推导出“普遍的历史规律”，波普开始怀疑历史的意义。

即使存在着客观真实的事实，我们还面临着一个麻烦。人类生活或经验如此丰富多彩，为那些标榜客观中立的历史学家提供了这样一种可能性：在许多问题上，一旦你想要证明什么，那就一定能够证明什么。这也恰是波普在《猜想与反驳》（上海译文出版社1986年版）一书中拒斥（历史）归纳主义，推崇证伪方法的主要论据之一。查尔默斯在《科学究竟是什么？》（商务印书馆1982年版）中曾经给出了一个简单的数学表达式：当A为无论多大的数值，而B趋于无穷大时， $\lim(A/B)=0$ （取极限的结果为0）。换句话说，即使人们可以找到数量巨大的经验事实，但只要样本数量一定，相对于无限的人类生活而言，人们仍旧无法推导出牢靠的一般性结论来。据称，这个看上去格外简单的数学结论清除了归纳主义的最后避难所。[ebookcn.com]

接下来是我们绕不开的问题：什么是事实？究竟是否存在“客观真实”的事实？许多人都知道那只奇特的“欧拉酒杯”。伟大的德国数学家欧拉曾巧妙地构造了一只“酒杯”图画，它看上去既像是两张面对面的脸，又像是一只高脚杯。此杯因此而得名。由于设计巧妙，欧拉酒杯引发了这样一种“窘境”：面对同一画面，不同人眼中看到的却是完全不同的事物。面对特定历史“事实”时，同样也会出现类似的情况：仁者见仁，智者见智，仁智各异。究竟谁眼中的那个事实才算“真正”的事实？判定的标准何在？这类现象很自然地让人联想到海森堡的“测不准原理”：人类的观察活动本身不可避免地会影响到观察结果。他在《物理学和哲学》（商务印书馆1981年版）中引用的话，即“自然比人类更早，而人类比自然科学更早”，实际上是在表明，由于人能够观察到什么东西在相当程度上取决于他所接受或掌握的理论结构、所使用的工具

甚至价值观，故观察者和等待解释的“客观”事实之间是相互作用或影响的。换言之，的确存在一个真实的世界，但却不存在真实的事实。

对事实或证据真实性的质疑，首先来自对事实记录者“诚实品格”的不信任。鉴于对“事实”的收集与整理往往是根据一些先行理论或意识形态来完成的，因而不可能存在所谓“纯粹的”事实。因研究美国货币史成果卓著而被授予诺贝尔经济学奖的弗里德曼教授在获奖演说中谈道，凭借直觉，他原以为自然科学家的见解要比社会科学家的观点来得更客观些，然而“不幸”的是，这一判断在他听到一位生物学家的评论后彻底改变了：只要了解了一位生物学家的政治观点和所倾向的理论，你也就等于知道了他的科学见解。对事实表示怀疑的第二个理由，源于对部分记录者的“机会主义”行为。要知道，许多历史学家是在皇帝、将军以及独裁者的威胁或监督下进行写作的，因而他们记录下来的往往是被扭曲了的事实。更有甚者，各个时代都有卖身求荣的“历史学家”。用剑桥大学近代史讲座教授阿克顿勋爵的话说：“在那些持剑强人身后，总是跟着持笔的衰人。先是罪犯杀人，后是这些诡辩家替杀人犯辩护。这样的历史学家和那些杀人犯同样可恶。”（见《法国大革命讲稿》正文与附录，贵州人民出版社2004年版。）

不存在“真实”的事实，等于说历史事实可以改变。可能吗？据英国哲学家兼历史学家柯林武德的说法，答案是肯定的。在《历史的观念》（中国社会科学出版社1986年版）中他写道，历史学是一种探讨，其对象是人类的“活动事迹”，为的是把事情弄明白（在此意义上它是科学）；历史学是通过对证据的解释来进行的，其价值在于自我认识，亦即告诉我们人已经做过什么，从而告诉我们人是什么。在这里关键要素有二，即证据和想象。所谓证据，是指那些被叫作文献的东西，是一种已经存在，经由历史学家思索便可得到某些答案的东西。某种证据之所以会变化，是由于历史学家们的能力、历史研究方法以及解释证据的原则在不断地变化着。世人关于利益的内容、获取途径和竞争程度的改变，势必在“证据”上得到反映。每代人都会或必须以自己的方式重新书

写历史，其理由也在于此。说到这里，克罗奇在《历史学的理论和实际》（商务印书馆1982年版）一书中断然地得出一切历史都是当代史这样的论断，也就得到了某种呼应。证据可以改变，想象也就有了用武之地。历史学家心目中的思维画卷，往往是一张由想象织成的网。这张网是在由一系列所谓“权威陈述”提供的某些“固定网结点”之间展开的。那些网结并非现成地赐予我们，而是需要历史学家用批判思维和想象力来编织。也正是在这个意义上，柯林武德说一切历史都是思想史。

假定存在着客观事实，但事实终归是要有“意义”的。在麦基编辑的《思想家》（三联书店1987年版）一书中，牛津大学道德哲学教授R. M. 爱尔说道，道德理论的基本问题一直是：你能从事实中获得价值吗？你能从一个“是”字中获得一个“应当”吗？人们可以运用充分的证据证明社会中的一部分人相对弱智，但在回答究竟该给弱智者以较多还是较少的教育这一问题时，事实的客观性却提供不了多大的帮助。以弱智为由而不把稀缺的财力物力用于弱智者言之有理，同样，以弱智为由要求增加对弱智者的教育投入亦有道理。这里，指出部分人是弱智者这一事实并不能必然推导出应该如何教育他们。在相当多的场景中，我们更需要的还是伴随“应该”而来的行动或选择。从这个角度看，尽管在历史学家之间存在某种程度上的分工很有必要，但仅仅把目标限定在发现并陈述事实的范围内，历史学家们给自己设定的任务似乎轻松了些。历史学应该有更崇高的目标。

由此引出的问题便是历史学的目的与功能。在阿克顿勋爵看来，历史学绝不是记忆的负担，而是照亮心灵的光芒，是人类的良心，是解毒剂，是一出令人激动的戏剧。剥削者和谋杀犯都有可能善终，但他们不可能永远逃脱惩罚，因为历史学会揭穿他们的真面目，从而让他们身败名裂。真相高于宣传和偏见。为了做到客观公正，他一再告诫其学生，要努力对朋友和敌人一碗水端平。他还说，政治人物经常不得不吝啬真话，或不得不用误导性的语言进行宣传，甚至撒谎，并以国家利益为自己开脱。历史学家的使命在于通过说出事实真相来使这个世界变得更

好。阿克顿心存这样一种信念：尽管人类确实很糟糕，但在这个世界上依然存在着某种道德本性，它能使我们慢慢地减少罪恶。“对观念要比对行动更严厉”，是阿克顿作为历史学家的又一特点。他坦言，他对纳粹理论之痛恨更甚于对其实际后果之厌恶。作为研究者，批驳这些理论正是他的使命。

历史的本质和功能，实际上也就是“述”与“作”。“述作”在中文里自古就是一个词。《礼记·乐记》有言：“作者之谓圣，述者之谓明。明圣者，述作之谓也。”孔子的“述而不作”，来自于他的“删《诗》、

《书》”。在“删”的过程中，他的价值取向或判断准则实际上已经融入其中了。《春秋》一书，借用司马迁的话说：“上明三王之道，下辨人事之纪，别嫌疑，明是非，定犹豫，善善恶恶，贤贤贱不肖，存亡国，继绝世，补敝起废，王道之大者也。”（《史记·太史公自序》）从司马老先生这段话中，我们至少可以领略到两点含义。其一，孔老夫子在尊重“事实”的同时又暗含良苦用心，暗含使“乱臣贼子惧”之意，正所谓《春秋》以道义也。其二，作为西汉大儒董仲舒的弟子，有了孔子这面旗帜并以孔子为楷模，司马迁成就了自己的历史观：“究天人之际，通古今之变，成一家之言。”

熊彼特对历史情有独钟。在《经济分析史》（商务印书馆1991年版）中，他把“经济分析”划分为三大块：历史、统计和理论。这位因著有《经济发展理论》而名闻天下（其中他铸造了“创新”概念）的经济学家开诚布公地写道，假如让他“三舍一”的话，那么首先放弃的竟是理论。如果再被迫选择，最后保留下来的就是历史。对此熊彼特给出了三个理由：首先，经济学的内容实际上是历史长河中的一个独特过程。如果一个人不掌握历史事实，不具备适当的历史感或所谓历史经验，他就不可能指望理解任何时代的经济现象。其次，对历史的叙述不可能是纯经济的，它必然要反映那些不属于纯经济的“制度方面”的事实（新经济史学家道格拉斯·诺斯的贡献由此得以显现）。正是历史提供了最好的方法让我们了解经济与非经济的事实是怎样联系在一起的，以及各种社

会科学应该怎样联系在一起。最后，目前经济分析中所犯的根本性错误，大部分是由于历史经验的缺乏。至于经济学家在其他方面的欠缺倒是次要的。其实，今天人类所犯的许许多多的错误，又何尝不是如此呢？

研究历史有什么特别值得注意的问题吗？在哈佛大学历史学和经济史教授戴维·兰德斯看来不但有，而且不止一个。1993年在“托尼讲座”（以《宗教与资本主义的兴起》一书而闻名的里查德·托尼是20世纪上半叶著名的英国经济史专家）中，他直言不讳地给出了一个“历史分析的金科玉律”：宏大的过程需要有宏大的原因。他进一步解释说，恢宏的系统性变化的复杂性要求有复杂的解释，其中包括导致相对重要性变化的多重原因，“化合依赖性”指的是当某些因素与其他因素结合时，其作用就会发生变化，而“现时依赖性”指的是当某种变化出现时，某些因素才会起作用。兰德斯把变化看成是一个连续的创新、回应和调整的过程，并不乏勇气地历数了历史学家们的“原罪”：坚持绝对的确定性；相信反事实假定；把数学的建构或虚构物当成事实；把复杂过程变成多种因素之联合概率近乎为零的偶然事件；无视问题或不进行深入探究。他还特别警告说：“经济史需要保护自身不受坏数字的侵害。我们的计量经济学的技艺越是精湛，对定量分析越是依赖，我们就越是需要这种保护。”作为熊彼特的高足，兰德斯的的确出语不凡。这篇演讲后来以“历史中偶然性的作用空间：用小事件解释大变化”为题目发表在美国《经济史评论》（1994年第4期）上。他提出的“化合依赖性”和“现时依赖性”这两个概念，值得我们仔细琢磨，认真把玩。

历史分析自然少不了对历史进行分类。在《论历史》（芝加哥大学出版社1980年版）一书中，法国历史学家布罗代尔把历史一分为三。其一为几乎不发生变化的历史，这主要是指人类与其周围的地理、自然环境之间关系的历史。这种历史进展缓慢，变化细微，自我重复，周而复始，似乎和时间没有任何关联，讲述的是人类与无生气的自然界接触的故事。其二为人类群体活动的历史，它涉及经济、国家、社会、文明以

及这些力量如何进入战争的角斗场。此类历史类似于影响地中海海面生物的深层暗流。其三为传统历史，亦即更注重个人作用的事件史。这种历史关心海面的波涛和浪潮，是一种短期、迅猛、神经质的振动，其感情色彩最为浓重，内容丰富，人们也最感兴趣。相应地，按时间长短，布罗代尔又把历史划分成三个时段：长时段、中时段和短时段。

在上述三类历史中，最重要或最受历史学家们青睐的，当属那记录人类群体活动的历史，也就是社会史。而社会史研究的主线，我以为恰是马克思主义经典作家所看重的阶级分析。在“卡尔·马克思”一文（《马克思恩格斯选集》第三卷）中，恩格斯写道，马克思证明了，“过去的全部历史是阶级斗争的历史，在全部纷繁和复杂的政治斗争中，问题的中心始终是社会阶级的社会和政治的统治”。顺便指出一点，阶级分析并非为马克思所独有。法国另一位重要的历史学家托克维尔在《旧制度与大革命》（商务印书馆1987年版）中就曾明白无误地写道：“无疑，人们会拿单个人的例子来反驳我；可我谈的是阶级，唯有阶级才应占据历史。”另外，尽管阶级立场对立，但阿克顿勋爵秉承的同样也是阶级分析。他写道，时至1789年，法国资产阶级事实上已经成为国家栋梁了，他们要求获得与自己的人数相称的权力，要自己治理自己；他们提出，国家应当进行改革，统治者应当是他们的代理人，而不是他们的主子。于是就爆发了法国大革命。

我在前面提及历史分类，除了表达对布罗代尔的敬重之外还有一个目的，那就是这种分类有助于我们对《盐》一书的欣赏和把握。从其自然属性和它与人类之间较为稳定的关系（比如烹饪时的调味品和腌制鱼类）上看，盐的历史应当属于那“几乎不发生变化的历史”。从开采、晾晒、运输、贸易、税收、走私犯罪、财富积累、由其引发的集团或国家之间的竞争乃至战争来看，盐的历史显然应当归入社会史。从其一些重大历史事件中所扮演的重要角色上看，比如加勒比奴隶制的起因不仅和蔗糖有关，还和海滩晒盐有关，再比如美国独立战争期间华盛顿的军队险些因为产盐地被占而功亏一篑，盐的历史大致也可以算作传统历

史。或许，正是因为盐和人类味觉之间有着持久、密不可分的联系，以及由此派生出来的一系列特征，盐才享有了“一身兼三史”的殊荣。也许正因如此，以盐为叙述、理解历史的切入点，才有了些与众不同的“味道”。

应该讲，这是一本内容丰富、文笔优美、引人入胜的历史书。此书一看就知道不是出于经院职业历史学家之手，也就是说它不是按照“刻板”的逻辑展开讨论的。而这一点，又恰恰是它引人入胜的一个原因。本书作者科尔兰斯基阅读广泛，并且是个有心人，把凡是和盐有着几分联系的故事几乎都一网打尽。阅读此书，我发现，古埃及法老和普通埃及人在死后被制成木乃伊时所用的盐是有区别的；我国四川省自贡市的先民们在两千年前就开始用天然气焙煮盐水来制盐；第二次世界大战结束前，盟军的一个分队在德国境内一个深达1 200英尺的盐矿中发现了纳粹政府藏匿于此的100吨金条和一千多幅包括伦勃朗作品在内的绘画；当今世界最大的产盐国和用盐国都是美国，并且其每年所产4 000万吨盐中有一半以上用于冬季路面除冰。这样的著作读来轻松，特别满足了像我这样充满好奇心的读者的需求。能把平淡无奇的盐的故事写得如此不同凡响，也确实不容易。

从读者的角度看，遗憾总还是有的。对有些在我看来是重大的问题，科尔兰斯基着墨不多或未予深究。虽然他在多处谈道，中国长期以来一直就把盐的生产与经营当作税收的主要来源，而诸如埃及、印度等国家的税收依赖于盐税的程度却并不深，但他对这一现象的解释读起来却不够解渴。另外，作者对于盐在腌制肉类，特别是鱼类过程中的作用、手法和口感等精妙细微的描写除了让我这样的读者产生无知之感外，有时也让人觉得过于琐碎。当然，对阅读内容的选择权，最终还是掌握在读者手中。

本书作者马克·科尔兰斯基是美国著名历史题材作家。除了《盐》以外，1997年和1999年他分别出版了《鳕鱼》和《巴斯克世界史》。他

最新的著作是2004年初面市的《1968：撼动世界的一年》。评论界一致认为，科尔兰斯基叙述历史的风格独特，并经常从看似简单、平凡的题目入手，渐渐地把远远超出读者想象的复杂性和深刻性揭示出来。也许是由于曾经在纽约和新英格兰担任过职业厨师和糕点师，他对美味佳肴和食物史拥有浓厚而持久的兴趣，并且还为《食品与酒类》杂志撰写食物史方面的专栏文章。为了《盐》一书的写作，他曾周游世界，从中国到中东，从非洲到斯堪的纳维亚。

记得兰德斯还讲过，历史大致可以分成三类：必须如此的历史，可能那样的历史，应该这般的历史。但用这样的分类来套科尔兰斯基的历史著述，难免给人以削足适履的感觉。我喜欢的生物学家理查德·道金斯在《自私的基因》（吉林人民出版社1998年版）里讲，科学家所能做出的贡献与其说是提出新理论，发现新事实，不如说是经常发现那些用于观察旧理论和旧事实的新方式。创立全新的观察方式本身就是对科学的开创性贡献。如果你给出了比较优秀的语言和比喻，你也就确立了新的观察方式。如果用此作为一种大致的标准，也许有可能，或者应该，抑或必须再增加一种历史。我姑且称之为“科尔兰斯基历史”。除了盐和鳕鱼以外，还有数不胜数的事物可以成为史学家的“猎物”。

像我这样一位以研究经济学为业的人，去为一部历史著作写序，在有些读者看来一定有些不伦不类，至少有不务正业之嫌。在此我想表明一点，对历史学和历史本身我素来心怀敬意和兴趣。本文大概有五分之一篇幅来自于我2013年前的博士论文的注释。当绝大多数经济学家努力把经济学打造成“社会科学”或“科学”时，我倒更愿意回到古典政治经济学家出发的地方，把政治经济学视为人文研究的一部分，或者将其熔于一炉，其中，历史便是一切人文社会科学的载体，尽管它的真实性和完备性尚有“欠缺”。然而世界的美妙之处在于，恰恰因为存在着这些“欠缺”，历史学或历史学家也就有了可以充分发挥想象、有所建树的空间。在文章的开头我说道，写作此文的主要目的是清理一下我对历史理论的思考，想借此理出一个头绪来，对历史学是什么（本体论）、主

体与客体的关系（认识论）等问题进行一番思索（我这里没有涉及黑格尔、斯宾格勒、汤因比等人的思路）。就个人的偏好而言，我倒是更欣赏据说是法国哲学家福柯讲过的那两句话：重要的不是历史书写的时代，而是书写历史的时代；重要的不是历史的本来面目，而是书写历史者的个人态度。

张宇燕

2004年8月12日

中国社会科学院

引言·盐的故事

我在西班牙东北部的加泰罗尼亚（Catalonia）买了一块岩石，它来自卡尔多纳（Cardona）山坡一侧的采矿小镇。这块岩石是一块不规则的粉红色梯形物，它的表面被雨水刻蚀出一条又长又曲折的凹槽，具有一种奇特的半透明色，看起来好像是玫瑰色石英与肥皂的混合物。它之所以看起来有点像肥皂，是因为它在水中易于溶解，并且它的边缘就像一块用过的肥皂那样光滑。

我为它花了不少钱，差不多是15美元。但它毕竟是一块产自著名的卡尔多纳盐山的纯盐块，虽然上面有着镁的玫瑰色光泽。在占据着邻山之巔的那些古老城堡中，众多家族在昔日的若干个世纪里从此类岩石中积聚了大量财富。

我把这块岩石带回家，把它放在窗台上。有一天，它沾上了点儿雨水，那白色的盐结晶开始从粉红色中呈现出来。我的岩石看起来逐渐像盐的样子了，而这会毁坏它的神秘性。所以我就用水冲刷这块结晶，然后花了15分钟仔细把它拍干。到了第二天，它卧在一汪盐水中，太阳照耀着这清澈的水坑。几个小时后，方形的白色晶体出现在这水坑之中，蒸发作用使盐水成了盐结晶体。

有那么一阵子，我拥有的似乎是一块魔石，它能持续不断地产生盐水，而本身似乎又不会变小。有时在干燥的天气里，它看起来完全干透了，但是一到潮湿的日子，一个水坑就会再度出现在它下面。我认定自己能够采用在一个小面包炉上烘烤的办法，使这块岩石彻底干透，不到半小时，白色的钟乳石开始从面包炉的格栅上往下滴垂。我把这块岩石放在暖气片的钢罩上，可是盐水会腐蚀金属。我又把它转移到一个小铜

碟上，不久那铜碟底部就出现了绿色的锈迹，当我擦拭掉那变色的污点时，发现这铜碟显得异常光亮。

我的岩石根据其自身的规律而生存。当朋友们驻足而视时，我告诉他们这块岩石是盐，他们往往会小心翼翼地舔一舔岩石的一角，以确认它具有盐的咸味。

有些人认为对盐产生迷恋是一种怪异的走火入魔之举，这是因为他们从来不曾拥有过这样的岩石。

在这些人中，有一位易雍学心理学家厄内斯特·琼斯（Ernest Jones），他是西格蒙德·弗洛伊德的朋友，在把心理学引入英国和美国方面起了重要作用。1912年，琼斯发表了一篇有关人类对盐的迷恋的文章，他发现盐对人具有非理性和下意识的性方面的暗示。为了支持他自己的理论，他引用了阿比西尼亚人会向客人馈赠一小块盐，并且让客人轻舔这块盐的古怪习俗。

琼斯指出：“古往今来，盐一直被赋予一种特殊意义，这种意义远远超出了它与生俱来的自然属性，荷马人把盐称为‘神赐之物’，柏拉图把盐描述为对诸神来说极为宝贵的东西。我们如今注意到它在宗教仪式、缔结盟约和行使咒语时的重要性。而在所有时代、所有地方，情况应当一直如此，这表明它是人类的普遍性，而不是什么地域性的习俗、环境或者概念。”

琼斯还认为，盐经常与生育能力有关。这一观念也许来自于对那些生活在咸海中的鱼类的观察，这些鱼类的生殖能力要比生活在陆地上的动物强得多。运载盐的船只上，老鼠往往泛滥成灾，于是几个世纪以来，人们相信老鼠只要是在盐中生存，就不需要通过交配来繁衍。

琼斯指出，罗马人把沉溺在爱河之中的人称为在“盐国之中”（salax），它是salacious（好色的、猥亵的）一词的来源。在比利牛

斯山人的风俗中，举行婚礼的夫妇把盐放在左边的口袋里去教堂可以防止男性出现阳痿。在法国的一部分地区，只有新郎带盐，而在另外一些地方，却只有新娘带盐。在德国，新娘的鞋子里也要撒上盐。

琼斯进一步举例说明，坚持奉行独身主义的埃及牧师在饮食中戒盐，因为盐会激起性欲；在分属马来西亚和印度尼西亚的婆罗洲，当达雅克人（Dayak）^[1]部落中的男子取他人首级后返回家乡时，他们均被要求戒除性生活和盐；当比马人（Pima）^[2]杀死一位阿帕奇人（Apache）^[3]时，此人和他的妻子均要戒除性生活和盐达三周之久。在印度的比哈尔^[4]，纳金妇女（Nagin women）是被称为“蛇神的妻妾们”的神圣妓女，她们定期戒除盐并且外出乞讨，收益的一半要交给牧师，另外一半用于为村民们购买盐和甜食等。

琼斯通过回归弗洛伊德理论的方式来支持自己的论点，弗洛伊德比他早8年就在其著作《日常生活的精神病理学》中断言，迷信经常会对无关紧要的事物或现象赋予重大的意义，因为它不自觉地与某些重要的事物有联系。

琼斯的论点是，除非我们真的把盐看得重要，视它为值得着迷的事物，否则这些对盐的关注将很令人费解。琼斯的结论是：“有无数个理由证明原始观念不仅认为盐与精子相关，而且与尿的基本成分也相关。”

琼斯是在一个渴望科学阐释的年代写下这番话的，而且人体几乎每个部分都含有盐分，盐是细胞功能正常运行的必要条件，如果没有水和盐，细胞就不能获得营养，而死于脱水。



这是一幅1157年的巴黎雕版图，名为“妇女们在为她们的丈夫进行盐浴”。该图展示了女人们如何使自己的男人更具男性气质并且精力充沛。图中一首配诗的最后一行意思是：“有了这样的盐浴，前后左右的洗礼，最终他们不会缺乏强壮的体魄。”

但是，也许有关这种迷恋的更佳阐释出现在几年之后。20世纪20年代，由位于美国密歇根州圣克莱尔的一家名为“菱形晶体盐公司”的企业提供了一本小册子——《菱形晶体盐的101种用途》，它对此进行了描述，罗列出来的盐的用途包括使煮熟的蔬菜颜色保持鲜亮；使冰激凌易于冻结；使奶油迅速搅匀；使开水释放出更多热量；有利于除锈；可扑灭火焰；清洁竹质家具；填封缝隙；浆洗一种细薄的棉织品，使之变得挺括；去除衣服上的污点；扑灭油脂之火；使蜡烛不滴淌；使采摘下来的花儿保持鲜艳；杀死有毒的常春藤；治疗消化不良、扭伤、喉咙痛和耳朵疼等。

盐的用途远远超过101种，这是尽人皆知的。经常被现代制盐业引用的数字是14 000种，包括制造药品、融化道路上的积雪、为农田施加化肥、制造肥皂、软化水质和漂染纺织物等。

盐是一种用来描述酸与碱反应所生成物质的化学术语，当钠（一种易燃的不稳定金属）与一种致命毒气氯气发生反应时，就合成了日常必备品氯化钠，它来自人类食用的唯一的岩石家族。世上有许多种盐，其中有很多是可以食用的，并且它们经常被同时发现。我们最喜欢吃的一种是氯化钠，它具有我们称为咸味的口感。其他盐类则具有不受欢迎的苦味或者酸味，虽然它们对于人类的饮食可能也有价值。婴儿食品的配方中包含三种盐：氯化镁、氯化钾和氯化钠。

氯化钠是消化和排汗所必需的，而人体自身不能产生钠，缺少了它，人体就不能输送营养物质或氧气，无法对神经脉搏或者运动肌肉进行传导，心脏也不能跳动。一个成年男性体内含有250克盐，这些盐足够装满餐馆中的三四个盐瓶，但是随着人体运动，盐分也在不断地减少和损耗，因而补充这些盐分就是必不可少的。

有一个法国民间故事，说的是一位公主向她父亲宣称：“我爱您就像爱盐一样。”父亲被她的轻慢所激怒，将女儿逐出王国。后来他被禁止摄入盐，方才真正认识到盐的价值，因此得知女儿对他敬爱的深度。盐是如此平常普通，如此易于获得，并且如此廉价，以至于我们已经忘记：从人类文明开始直到大约100年前，盐都是人类历史上搜寻频率最高的一种商品。

盐能够用来保存物质。直到近现代，用盐腌制还一直是保存食物的主要方式。埃及人在制造木乃伊时使用盐。这一避免腐烂和维持生命的能力，已经赋予了盐一种宽泛的隐喻性，这种隐喻性在弗洛伊德看来，也许是一种附加在盐上的非理性的附属物、一种看起来很琐碎的东西，

因为我们在潜意识中，把盐与长寿和永久联系在了一起，认为它们都具有无穷无尽的意义。

对于古希伯来人以及现代犹太人来说，盐是上帝与以色列缔结盟约的永恒象征。在《圣经·旧约全书》第四卷的律法《民数记》中，有这样的表述：“这是给你和你的后裔，在耶和华面前作为永远的盐约。”后来在编年史中又有这样的文字：“以色列的上帝之神将以色列天国统治永远地给予大卫，根据盐约平均地给予他和他的儿子们。”

每个礼拜五的晚上，犹太人都会用安息日面包蘸盐而食。在犹太教中，面包是食物的象征，它是来自上帝的赐予，把面包浸蘸在盐里可以保存它，即保留了上帝与其子民之间的协议。

忠诚与友谊若以盐来封存，其本质将永不改变。甚至当盐溶化成液体时，它还能够蒸发再形成立方晶体。伊斯兰教和犹太教都用盐来封存契约，因为它是不可改变的。印度军队用盐起誓，表示他们对英国军队的忠诚。古代埃及人、希腊人和罗马人在他们的供奉祭品中，也把盐包括在内。他们以盐和水呼唤诸神，这些被认为是基督教圣水的起源。

在基督教中，盐不仅与长寿和永久联系在一起，而且进一步延伸，与真理和智慧联系在一起。天主教堂不仅分发圣水，而且分发圣盐——智慧之盐（*Sal Sapientia*）。

面包与盐作为一种祝福及对祝福的保存，经常是联系在一起的。把盐和面包带进新家，可以追溯到中世纪时期的犹太人传统。英国人也有分发面包的传统，而把盐带进新家也有几个世纪的历史了。1789年，当罗伯特·彭斯（Robert Burns）搬到埃利斯兰的新家时，他由那些排成一长队的亲戚护送着，每个人都携带了一碗盐。一年一度，德国汉堡的居民在街道上带着由巧克力覆盖的面包和一个杏仁蛋白酥糖做成的盐瓶（里面盛满了食糖）游行，象征性地更新人们的祝福。在威尔士传统中，一个盛放着面包和盐的盘子被放进棺材里，然后由一位本地的职业

食罪人赶来把这盐吃掉。

因为盐能够避免东西腐烂，所以它也可以让人们远离伤害。在中世纪早期，北欧的农民就学会了把稻谷浸在盐水中，避免一种叫作麦角症的毁灭性的真菌传染，从而获得稻谷丰收。这种真菌传染对人和牲畜都有毒害作用。因此下面这些场景就不足为奇了：盎格鲁-撒克逊的农民把盐和其他被认为具有魔力的东西放置在耕犁的小洞里，呼唤着土地女神的名字，并唱起这样的圣歌：“辉煌的庄稼啊，饱满的大麦，雪白的小麦，闪光的小米……”

邪恶的精灵厌恶、憎恨盐，在传统的日本戏院里，每次演出之前都要在舞台上撒盐，以保护演员不受邪恶精灵或鬼怪的伤害。在海地，人们认为打破符咒，使举止怪异者恢复正常的唯一方法就是利用盐的魔力。在非洲和加勒比海的一些地方，人们相信邪恶精灵或鬼怪会伪装成女人，它们会在夜里脱下人皮，变成火球在黑暗中行走。而消灭这些精灵鬼怪的唯一方式就是找到它们的皮，把盐撒在上面，这样它们在早晨就无法返回了。在加勒比黑人的文化中，盐打破符咒的能力不仅局限于邪恶精灵或鬼怪，他们认为，它能驱逐所有的精灵。

犹太人和穆斯林都相信盐能够驱赶邪恶的眼睛。《以西结书》提到用盐擦拭新生儿的皮肤可以避免鬼怪的侵扰。在欧洲保护新生儿的做法不是把盐放在新生儿的舌头上，就是把他们放进盐水中浸泡，人们认为这种做法比基督教洗礼要早得多。在法国，直到1408年这一做法才被废除，从那时起，不再采用盐水浸泡或尝盐的方式，而改用洗礼的方式。在昔日的欧洲，尤其是荷兰，这种做法改为在婴儿的摇篮里放盐。

盐是一种举足轻重的物质，有时它又是危险的，需要谨慎对待它。中世纪的欧洲礼仪极为重视在餐桌上触及食盐的方式：只能以刀尖而绝不能用手去触碰。在16世纪最为权威的犹太法典Shulchan Arukh（意为“准备好的餐桌”）中，有关用盐礼仪的阐释说，只能用中间的两个手指触及盐才是唯一安全的方式。如果某人用他的大拇指取盐，他的孩子

就会死去；而用他的小指取盐，就会导致贫穷；用食指取盐，则会使他成为杀人犯。

现代科学家们常常争论一个成人每年需要摄入多少盐才算健康。估计的摄入量从2/3磅到16磅以上。生活在炎热地区的人，特别是体力劳动者，则需要摄入更多的盐，因为他们必须补充出汗时失去的盐分。这就是为什么西印度的奴隶们吃的是放盐的食物。但如果人们不是出汗过多，那么那些吃红肉的人似乎从红肉中就可以获得所需要的盐分。

马萨伊人直接从牲畜身上取血并饮用这些鲜血，以此来获得他们所需要的盐分。但是含有丰富钾元素的蔬菜却几乎不能提供氯化钠。如同十七八世纪的北美洲，狩猎部落既不生产盐，也不交换盐，而农耕部落则生产或者交换盐。在每一个大陆，一旦人类开始耕种庄稼，他们就开始寻找盐，以便添加到他们的食物之中。他们如何产生这样的需求的确是一个难解之谜。忍饥挨饿的人经历过饥饿之苦，所以他们对于食物的需求是显而易见的。虽然盐分的缺乏会导致头疼与虚弱，然后是头重脚轻式的眩晕和恶心，长期缺乏盐分，人还会死去，但是在这一过程中人们并不会产生对盐的渴求。所以，大多数人选择摄入比他们的实际需要更多的盐分，这种冲动（我们喜欢咸味这一简单的事实）本身也许就是一种自然的防卫方式。

获取盐的其他进展有饲养牲畜，而不再捕杀野生动物以获得鲜血。动物也需要盐，野生的食肉类动物像人类一样可以通过吃肉来获得对盐分的需求；野生的食草类动物从草料中获得盐分，人类寻找盐的最初一种方式就是跟随动物的踪迹，因为它们最终会走到可以舐盐的盐渍地、盐水泉或其他有盐的地方。但是家庭驯养的动物需要人们喂食盐分。一匹马需要人类摄入盐量的5倍，而一头牛则需要人类摄入盐量的10倍。

试图驯化动物的实践有可能在冰川时期结束之前就已经开始了，甚

至这些早期的人类已经懂得动物也需要盐分。人们观察到，驯鹿不仅会迁移到盐渍地或者海岸旁以获得盐分，而且还会到人们的营地去寻找人类的尿迹，因为尿液中也含有盐分。人们因此得知：只要给它们提供盐分，驯鹿就会走近人类并且最终被驯服。不过虽然这些动物成了一种食物来源，但它们从来没有真正被驯服过。

大约在公元前11000年，冰川时期结束，巨大的薄冰覆盖着世界的大部分地区，包括今天的纽约和巴黎。后来，这些冰开始融化并逐渐消失，大约在这时，亚洲狼（一种凶狠的食肉动物，尽管块头不大，可一旦有机会却能吃人）开始受到人类的控制，因为其友好的幼崽能够被喂养和训练。于是，一种危险的敌人就这样被驯化为一种颇有献身精神的帮手，也就是今天人类的亲密朋友——狗。

随着冰河的融化，广袤的野生谷类出现了。人类以及绵羊和山羊都依靠这些庄稼填饱肚子。人类起初的反应可能是想杀死这些威胁到人类食物供给的动物，但是生活在田地附近的部落很快就意识到：如果人类能够控制它们的话，绵羊和山羊都可以成为人类的食物来源，他们驯养的狗甚至能够协助完成这一工作。公元前8900年，绵羊在伊拉克被驯化，不过它们也许在更早以前已经在其他地方被人类驯化了。

大约在公元前8000年，近东地区的妇女开始在清理后的田地里播种野生谷物的种子，这通常被认为是农业活动的开端。但是在1970年，夏威夷大学赴缅甸的一个探险队报告说，他们在一个叫作精灵洞穴的地方发现了类似于种植蔬菜（豌豆、荸荠和黄瓜）的遗迹。经过碳元素测定，时间是在公元前9750年。

猪出现的时间较迟，大约在公元前7000年左右，因为它们并不是简单地吃点儿青草，而是要吃食物，所以这种驯养的好处尚待时日加以确认。大约公元前6000年，在土耳其或者巴尔干，人们成功地完成了驯养个头大、速度快、力气大的欧洲野牛这一令人生畏的任务。通过控制它们的食量、阉割雄性以及把动物关进畜栏，这一属种开始受到抑制，人

们最终驯服了这种野牛。驯养的牛成为人们主要的食物来源，它消耗大量的粮食和盐。而欧洲野牛这种奔跑迅捷而凶猛的动物，到了17世纪中叶，就因大肆捕猎而灭绝了。

人们的食物结构是由大量的粮食和蔬菜构成的，由被屠宰的农家动物肉类作为补充，于是盐分成为生活的必需品，并且赋予盐极大的象征性和经济价值。盐成为最早进行交易的国际商品之一；盐的生产是最早的产业之一，并且不可避免地成为第一个由国家垄断的产业。

对盐的搜寻在上千年中一直是工程师们的一项挑战，并且促使他们创造了最为奇异和最为独特的机械。人类构想的许多最伟大的公共工程是因为需要运盐而产生的。盐一直处于化学和地质学这两门学科发展的最前列，遗留至今的主要通衢大多是当时修建的贸易路线。联盟因此建立，帝国得到保护，革命因此爆发.....所有这一切都是为了寻求那种蕴含在海洋之中、从泉水中喷涌而出、在河床中形成硬壳的东西，并且这种东西如脉络般分布厚积在地球岩石非常接近地表的大部分地区。

地球上几乎没有哪个地方没有盐，但是这一点人们开始并不知道，直到现代地质学的发现才揭开了这个秘密。几千年来，盐都代表着财富。加勒比的盐商在他们住宅的地下室里储存盐，中国人、罗马人、法国人、威尼斯人、哈布斯堡王朝以及数不清的政府对盐课税，为战争聚敛钱财。士兵们和工人们有时得到的薪资报酬竟然也是盐，因为盐经常被作为流通货币来使用。

在1776年出版的有关资本主义的著作《国富论》（*The Wealth of Nations*）中，亚当·斯密（Adam Smith）指出，几乎所有有价值的东西都可以作为货币使用。他列举了烟草、糖、晒干的鳕鱼和牛群，并且指出：“据说盐在阿比西尼亚是商业和交易中的一种通用媒介。”但是他又发表了自己的看法，认为最好的货币是由金属制成的，因为它比较耐

用，即使它的价值与其他商品的价值一样短暂。

如今看来，对于盐长达数千年之久的觊觎、争斗、囤积、课税和搜寻都显得既不真实而又愚蠢。17世纪，英国领导人急迫地谈论着对法国海盐的依赖所造成的危险状况，看起来比当代领导人因本国对外国石油的依赖而忧心忡忡更加富有喜剧性。每个时代，人们都坚信，只有自己认为具有价值的东西才具有真正的价值。

寻求爱情和追求财富总是两个最佳的故事。然而，爱情故事固然是超越时空的，但追求财富的故事看起来总像是对海市蜃楼的无谓追求。

[1] 达雅克人，婆罗洲土著的一个部族。——译者注

[2] 比马人，北美印第安人的一个部族。——译者注

[3] 阿帕奇人，美洲印第安人的一个种族。——译者注

[4] 比哈尔，印度北部的一个邦。——译者注

第一部

盐、尸体和刺激性调味品

贫国若有余。[ebookcn.com]

——《盐铁论》（A Discourse on Salt and Iron）引用老子的言论

第1章

盐的训令

有一次我站在中国四川省农村的稻田埂上，一位清瘦的老农穿着一件褪色的看起来足有40年之久的蓝色制服，站在齐膝深的水田里，突如其来地向我喊道：“我们中国人发明了许多东西！”

中国人对于他们的发明非常自豪，中国领导人经常在他们的讲话中提及许多中国的“第一”。虽然中国农村如今似乎非常需要新一轮的发明，但是无可辩驳的事实是，历史上中国人的确进行过许多具有原创意义的关键性创造，包括造纸术、印刷术、火药和指南针。

中国是一个最早具有文字历史并且延续至今的社会，它具有四千多年的文字记载史，这也是发明历史的开端。经过时间这一过滤器，人们并不总是清楚神话传说是何时被接受的，历史人物是何时被编入传说中的。中国历史的开始与旧约相似。在《创世记》（Genesis）中，首先是传说，即创世记的故事，诸如亚当、夏娃、诺亚这样的神话人物，有几代人曾经存在过或者没有存在过，然后逐渐有几代人追随着亚伯拉罕，开始了有文字记载的希伯来历史。

在中国历史上，首先是盘古用他的身体创造了美丽的宇宙，而女娲创造了人类，并建立婚姻制度。之后有许多英明的统治者继承了权力，他们使中国成为世界上第一个文明国度。伏羲首先驯养了动物，他显然是一位非常热忱的动物驯养者。下一位是神农，他发明了医药、农业和贸易，此外他还发明了犁和锄。接下来是黄帝，他发明了书写、弓箭、车和陶器。黄帝之后过了若干个世纪，出现了尧，他是一位英明的统治者，他没有把权力传给他那不合格的儿子，而是交给了一位谦逊的圣贤——舜，舜成为他的继承者。后来，舜选择了自己的臣子禹来继承自己

的地位。公元前2205年，禹根据传统建立了夏朝，这一朝代延续到公元前1766年，从此，中国进入了有文献记载的历史。

中国的盐史开始于神秘的黄帝时期，据说是他发明了文字、武器和交通工具。根据传说，他还发动和指挥了第一次由盐引起的战争。

可证实的最早的中国史前盐场之一位于山西省的北部，在干燥的黄土地上和沙土山脉上有一个盐湖——运城湖。这一地区因连绵不断的战争而闻名，并且所有的战争都是为了争夺对该湖的控制权。中国的历史学家们确定的一点是，到了公元前6000年，每年当此湖中的水在夏日艳阳下蒸发时，人们就会在水面上收集立方体结晶物，这一过程被中国人说成是“拖拉和收集”。在湖边发现的人类遗骨可以追溯到更早的时期，并且有些历史学家推测这些居民也许已经开始从湖里收集盐了。

有关盐在中国的生产，最早的文字记载可以追溯到公元前800年左右，并且距此1 000年前，夏朝时期就有关于海盐的生产和贸易的传说。这种技术在夏朝是否已经使用无法确证，但在夏朝，它们已经被认为是古老的方式。该传说描述了把海洋中的水倒入黏土容器之中，把它煮开，直到它浓缩成一罐盐结晶，这就是通过罗马帝国在欧洲南部传播的技术，不过那是在有汉字记载的1 000年之后了。

大约公元前1 000年左右，铁首先在中国得到使用，而在制盐过程中使用铁的早期证据则到公元前450年才出现，使用者是一位名叫猗顿的男人。根据公元前129年的记载，猗顿通过在锅中生产盐而声名鹊起。传说猗顿通过在铁锅中煮盐水而生产出盐，这一发明成为此后2 000年制盐的主要方法之一。传说，他与一位名叫郭纵的铁匠一起工作，并且与一位雄心勃勃的有钱官僚范蠡过从甚密，范蠡因发明养鱼技术而声望颇高。养鱼在几百年之后与产盐区联系起来，而中国人与后来的欧洲人一样，了解到盐和鱼密不可分。许多中国人，包括孟子，据说

都曾经以卖鱼和盐为生。

在中国漫长的历史进程中，把盐直接撒在食物上是相当罕见的。通常在烹调的过程中，盐以不同的调料方式（比如酱油和酱）被添加到食物中。通常的解释是，盐很贵，因此需要通过这些调料加以稀释。从地中海到东南亚，一个遍及古代世界的想法是，在盐中发酵的鱼是古代中国最为流行的调料，它被称为“酱”。但是在中国，黄豆被添加进去与鱼一起发酵，此后在配方中就完全去掉了鱼，因此“酱”就变成了“酱油”。

大豆是一种豆荚中包裹着豆粒的豆类，在一个两英寸长的表皮带毛的豆荚里生长着两三颗豆粒。豆粒可以是黄色的、绿色的、棕色的、紫色的、黑色的或者是花点状的，而中国人可以利用这些豆类制作出许多调料。酱油是用黄豆做的，但是其他豆类也可以与盐一起发酵，生产出不同的酱和调料。在中国，有关大豆最早的文字记载是在公元前6世纪，它把这种植物描述成来自北方的有着700年历史的农作物。大豆在公元6世纪由中国高僧传入日本，宗教和这种豆类都被成功地移植。但是当时日本人并不制造酱油，直到10世纪才开始制造。不过他们一学会了这种制造方法，就将其称为shoyu（日语酱油），并且使之产业化，然后把它销往世界各地。

虽然酱油和shoyu在发音上完全不同，并且在西方字母的拼写中似乎也完全不同，但是这两个词汇在日文和中文里都是同一个词。20世纪50年代，中国的扫盲运动把中文简化到4万个汉字，但是在此之前用于“大豆”的汉字“菽”，描述了为土壤带来肥力的幼根。大豆把营养返还给土壤，恢复已经被其他庄稼耗竭的肥力。豆类如此富有营养，以至于一个人只要吃豆类和盐就可以维持很长时间的寿命。

中国人以及后来的日本人用陶罐使豆类发酵的过程，如今被看作是乳酸发酵，或者用更加常用的行话说，叫作腌制。最优的乳酸发酵温度是18~22℃，世界上大多数地区都很容易达到这样的温度要求。

当蔬菜开始腐烂时，就会分解出糖，并且产生乳酸，乳酸可以作为一种防腐剂。从理论上说，腌菜可以不用盐制成，但是在乳酸的环境下，蔬菜中的碳水化合物和蛋白质很容易迅速变质，因此乳酸产生的保存功效便滞后了。所以没有盐，发酵的形式和发酵的过程就会导致产生酒精，而不是产生腌菜。

盐的比例大约是蔬菜重量的0.8%~1.5%，这样可以避免蔬菜腐烂，直到乳酸接管防腐任务。要隔绝氧气，必须采用密封陶质坛罐的方法，或者更为常见的是，把重物压在蔬菜上，使蔬菜浸泡在液体中（这是成功的乳酸发酵所必需的）。

古代中国人在陶质坛罐里腌制蔬菜，而陶质坛罐会产生一层叫作“卡姆酵母”（kahm yeast）的薄膜，这种在表面生成的薄膜没有害处，但味道却不好闻。每过两周，就要更换压在蔬菜上的布、木板和石头，更换后必须清洗甚至要放在水中煮开杀菌。这种额外的工作使得采用陶质坛罐腌菜不再流行。

在四川省，腌菜仍然是主要的下饭菜，与米饭一同提供。腌制的蔬菜与温热但不加调料的白米饭形成令人愉悦的对比。腌菜实际上为米饭增添了咸味。

在四川成都的南部，有一个丘陵起伏的盐城——自贡，它之所以从一个小镇成为一个城市，是因为该城拥有众多的盐水井，在城中心拥挤、狭窄、下坡式的露天市场，出售盐和腌菜以及为两种特产（泡菜和榨菜）而特制的泡菜坛罐。一位在市场里出售玻璃泡菜坛的妇女提供了泡菜的配方：

在坛罐中注入2/3的盐水，加入任何你喜欢的蔬菜和调料，加盖密封，两天之后泡菜就做好了。

加入的调料通常是四川的红辣椒或者生姜（一种原产自印度的多年生植物，在古代就被中国人所熟知）。红辣椒，如今是四川烹调的主要佐料之一，直到16世纪才由哥伦布传入欧洲，由葡萄牙人传入印度，又由印度人或者葡萄牙人、安达卢西亚人或者巴斯克人传入中国。

两天后吃的泡菜主要是追求口味而不是保存。两天后的蔬菜仍然是清脆爽口的，并且通过盐分保持了蔬菜的色泽。榨菜是用盐而不是盐水制成的，它以盐结晶改变了蔬菜的味道，加盐的蔬菜渗出的汁液及时地形成了卤水。每当一位农民生育了一个女孩时，这户人家就会每年准备一种腌菜，一直到女儿长大出嫁，这表明了榨菜在食用之前可以保存的时间。中世纪的观念是，当榨菜积累到12坛或15坛时，就把女儿嫁出去。如今则需要增加更多。

中国人还通过腌制鸡蛋的方式解决运输鸡蛋的棘手问题。把鸡蛋浸泡在盐水里长达一个月，或者再短些时间，然后用带盐的泥和稻草混合后把鸡蛋包裹起来。这样腌制完成的鸡蛋，煮熟之后，蛋白凝固，蛋黄呈鲜亮的橙黄色。如果处理得当，鸡蛋既不会打破，也不会损坏。一种更为复杂的技术，是用盐、草木灰和茶叶，制成“千年古蛋”（松花蛋）。这是中国对诗意的夸张修辞手法的典型偏爱，“千年古蛋”实际上只要100天即可制作完成，然后还要保存100天，不过蛋黄到那时有点发绿，并且散发的气味非常强烈。

公元前250年，正是地中海古迦太基人爆发战争的时候，而此时，中国古代蜀国的郡守是一个叫李冰的人，他是古往今来最伟大的水利工程天才之一。水利治理是开发中国的关键性问题，所以水利工程知识和

政治领导的结合就不奇怪了，因为中国是一个饱受干旱和洪涝灾害的国度。

黄河之名源于该河在流经中国北方时冲刷带离的黄色淤泥，因此黄河被称为“洪水之父”。黄河与长江是中国历史上最大的两条河流，二者均发源于青藏高原，并且朝着中国东海岸的海口蜿蜒曲折地进发。黄河流经干旱的北方地区并且留下淤泥，使河床升高，这就引起经常性的洪涝灾害，除非沿着河岸建筑堤坝。长江是一条更为宽阔的河流，有着诸多可通航的支流。它流经中国绿色和多雨的中心地带，把世界面积第三大的国土分成两截，从青藏高原一直流到中国的上海。英明的尧的统治时期据说是古代中国的黄金时期，理由之一是尧通过引入控制洪水的观念而驯服了大自然。但是与神秘的尧不同的是，李冰的存在是有文献记载的。他最非同凡响的功绩是建筑了第一个大坝，此坝直至今日仍以现代形式发挥着作用。在都江堰，他把岷江（长江的一条支流）分开。分泄的水流淌入一系列泄洪道和渠道，在遇到干旱时，这些渠道都可以开闸放水用来灌溉农田，而在洪水季节则关闸蓄洪。他在水中设置了三个石人雕像作为测度洪水的量表。如果它们的脚露出，就说明干旱的严重性，大坝的闸门就打开让水流出；如果它们的肩膀被淹没，就说明洪水已经上涨过高，大坝的闸门就要关闭。

因为都江堰大坝系统的作用，四川东部平原成了中国一个丰饶的农业中心。古代文献将此地称为“天府之国”。由于该大坝至今仍在使用，于是四川平原至今仍保持了农业中心的地位。

1974年，在李冰建设的大坝原址的河床上发现了两个在公元168年雕刻的测水量表。它们似乎是用来替换已有的测水量表雕像的。其中一个是中国最古老的可辨认出人物的石像，据说这就是李冰的雕像。而他所使用的原有测水量表雕像则刻画了掌控洪水的诸神。

李冰还有一项非常简单但又极为关键的发现。在他生活的时代，四川早已成为产盐区。人们已经知道早在公元前3000年，四川就已经在生

产食盐。但正是李冰发现了自然卤水，他认为用盐水晾制而成的盐，并非来自盐池，而是从地下渗出来的。公元前252年，他下令开钻世界上第一口盐水井。

这第一批井具有宽大的井口，更像是一个敞开的大坑，不过有些井已经深达百米。随着中国人学会了如何钻井，井壁变得更加狭窄，而这些井就更深了。

但是有时挖井的人会莫名其妙地衰弱、生病、倒地并且死去。偶尔，一场特大爆炸事故还会让整个钻井队面临死亡的威胁，从通气孔中也会喷发出火焰。采盐工人和他们的亲友逐渐认识到：来自地下世界的某个精灵鬼怪会从他们所挖掘的洞穴中跳跃而出。到了公元前68年，有两口井，一口在四川，另一口在邻近的陕西省，由于精灵鬼怪出没而变得声名狼藉。相关省的官员们每年都会到这两口井进行祭祀，并奉上祭祀的供品。

到了公元100年，井下工人明白了这种困扰是由一种看不见的气体所引起的。人们发现，在通向地面的洞口处，用火点燃这种气体，并且把陶罐放在旁边，他们就可以利用它煮饭。不久他们就学会用盐水和泥把竹子密封好，把这种看不见的气体输送到烧煮房。这些烧煮房是开放式的小棚，在这里，盐水壶被煮沸，直到水被蒸发，留下盐结晶。到了公元200年，人们在烧煮房把铁壶放在气体火焰旁加热，这是世人初次了解并使用天然气。

制盐者们学会了如何钻井和如何支撑狭窄的井壁，于是他们挖掘得更深了。盐水通过轴距尺寸适合的长竹管被吸取上来。在竹管的底部有一个皮革制成的阀门，当长竹管被拖出井时，水的压力会冲开阀门。然后该管就悬在水箱上，那里有一个用棍子做成的探条，它将打开阀门并且把盐水放进水箱。该水箱与通向烧煮房的竹管输送系统相连接。其他的竹管则埋藏在井栏之下，用来捕获逃逸的气体，这些竹管也通向烧煮房。

竹管输送系统可能是在四川首先建成的，它能抵抗盐的腐蚀，而盐又能杀死藻类和导致腐烂的微生物。接头处用泥或者桐油与石灰的混合物密封好。四川盐水工场的管道系统，使遍及各地的中国人学会建设灌溉系统和管道系统。农田、村庄甚至家庭住宅都建设了竹质管道系统。到了中世纪，当诺曼人征服了英格兰时，苏东坡正在建设复杂的城市竹质管道系统。1089年，大量的竹质主水管被安装在杭州，1096年又安装在广州，还专门设置了洞孔和通气孔以便阻隔和处理气阱。

制盐者们把竹管沿着农村铺设开来，它们看起来好像是巨大的蜘蛛网，显得有些混乱。这些管道依托地形铺设，在任何可能的地方均借助地心引力，就像过山车那样上下起伏，并且借助圆圈来打造长距离的下坡路线。

11世纪中叶，当哈罗德国王保卫英格兰免遭诺曼人入侵失败时，四川的制盐者们正在开发冲击式钻井，这是当时世界上最先进的钻井技术，并且在七八个世纪一直保持领先地位。

将一个沉重的8英尺长的铁棒提起、落下，它的前面有着锋利的铁尖，通过一根竹管的引导使其始终落砸在同一点上，这样，地上就被挖掘出一个直径约为4英寸的洞。工人站在一个木质杠杆上，他的重量与另一端8英尺铁棒的力量相平衡。他在杠杆上面上下起伏，就像跷跷板一样，促使那铁棒的尖头一再提起、落下。3~5年之后，一个数百英尺深的井就会冒出盐水来。

1066年，哈罗德在哈斯汀被一支箭射杀，据传，这一武器是在史前时代由黄帝发明的。在哈罗德被箭射死的时代，中国人正在使用火药，这是盐在工业应用方面一次首要的尝试。中国人已经发现，把硝酸钾（一种叫作硝石的盐）与硫黄和碳混合在一起就制成了一种火药，它在被点燃时可以迅速产生大量气体，以至于能引发爆炸。

李冰生活在中国历史上的一个特殊时期，这个时期处于中国历史最为重要的十字路口，春秋战国时期，经过长达几个世纪的战乱和纷争，最终形成了统一的中国。统一后，知识分子对政府本质和统治者权力的争论达到了顶峰。争论的中心是有关盐的问题。

若干个世纪以来，中国政府都把盐看作是国家财政收入的来源，在中国已经发现了提及公元前2000年征收盐税的文字。古代汉字“盐”是一个由三部分组成的象形文字。下面那部分表示工具，左上是代表朝廷官员的“臣”字，右上是代表盐水的“卤”字。所以盐这个字本身就表示了国家对盐业的控制。



由北京一位研究盐史的郭教授以篆体字（这种古代字体一直使用到大约公元前200年）书写的汉字“盐”。

人类为保持身体健康甚至生存所需要的一种物质，当然会成为一种良好的税源。人人都必须购买盐，于是人人都通过交纳盐税来支持国家财政。

有关盐税的争论起源于孔子，在孔子生活的时代，中原各国的统治者组建了今天被称为“思想库”或“智囊”的机构，在这些机构里，被挑选出的谋士们为统治者出谋划策，并且在谋士中间展开争论。孔子是这些谋士中的一员，一般被认为是中国第一位道德哲学家，他被人类的弱点所困扰，想提高人类行为的水准。他教导人们尊敬他人与尊敬诸神一样重要，并且强调了孝敬父母的重要性。

孔子的学生以及这些学生的学生，建立了儒家或孔教的思想体系。孟子是孔子之孙的学生，在一本叫作《孟子》的书里传承了儒宗之道。孔子的观念也被记录在一本名为《论语》的书里，该书是许多中国思想的基础以及许多中国格言的来源。

在孔子与李冰之间的两个半世纪里，中国处于许多小国之间连绵不断的战争状态。统治者垮台了，他们的王国被更加强大的国家所吞并，这些战胜国又与那些留存下来的国家继续争斗。孟子在中国各地游学向那些统治者解释，他们是通过建立在道德原则之上的“上天的指令”才得以维持权力的，如果他们并非英明和有道德的领导人，上苍将会收回他们的指令，然后他们将失去统治国家的权力。

与此同时，另外一种哲学——被称为“法家”的派别也出现了。法家坚持认为，世俗机构有效地行使权力就是对国家生存的保证。法家的代表人物商鞅，他是秦国的谋士。商鞅认为对于老年人和传统的尊敬不会干扰改革，应该清除无效率的机构，并以更加有效率和实用的计划来取代旧有的传统。法家通过斗争来消灭贵族，从而基于业绩给予人们奖励和提升。

法家对于盐有一个新的想法。有关中国盐业管理的最早文献是《管子》，它的内容是一位大臣向齐国的统治者提出的经济忠告。历史学家认为《管子》这本书实际上是在公元前300年左右写成的，当时是战国七雄对峙的时期，位于东部的齐国受到法家的很大影响，也在为生存而斗争，但最终该国败给了西部的秦国。

在由该大臣提出的建议中，有一个想法是把盐的定价固定在一个比购买价更高的水平上，以便国家能够进口盐并且在出售之后获得利润，从而可以从其他国家所生产的产品中获得财政收入。该谋士进一步指出，在有些非产盐地区，人们因缺乏盐而生病，他们在急迫之中将愿意付出更高的价钱。《管子》得出的结论是：盐具有非凡的力量来维持国家的基本经济运转。

到了公元前221年，秦国灭掉了最后的对手齐国，秦王嬴政成为统一六国的第一位皇帝。此后，中国继续被皇帝统治，一直到1911年末代皇帝被推翻，封建王朝被一个动荡的民国所取代。

《管子》提出的建议，成了齐国的政策，如今又成为秦国和中国皇帝的政策。秦朝的特征是法家大举公共工程和制定严格法律。对盐、铁固定价格的垄断，使这两种商品的价格都过高。这是历史上第一个对一种主要商品进行国家垄断的已知例证。盐的收入不仅用于军队开支，而且还用于修筑包括长城在内的防御建筑。长城原是用来防御匈奴和其他骑在马背上的游牧入侵者的，但是严酷的秦朝仅仅存在了不到50年的时间。

汉朝取代秦朝，结束了不受欢迎的垄断统治，展示出更好和更为英明的政府。但是在公元前120年，远征军被派出驱逐匈奴，国家财富因抗击北方“野蛮人”的战争而耗竭。汉朝皇帝启用制盐者和铁匠头目来研究恢复盐铁垄断的可能性。四年之后，他把这两种垄断都恢复了。

当时中国也许是最先进的文明国度，并且处于领土扩张、经济繁荣和对外贸易的制高点上。中国人已经比罗马人扩展得更为遥远。罗马是一个通过征服他国而形成的帝国，同样处于其权力的顶端，但是受到高卢人和日耳曼人的威胁，不过它更大的威胁来自国内战争。中国人在公元前139年就已经知道罗马帝国，当时汉武帝派遣特使张骞出使西域，穿越沙漠去西方寻找盟友。张骞用了12年时间才到达如今的土耳其斯坦，返回报告令人惊讶的发现：在西方有一个相当先进的文明国

度。公元前104年与公元前102年，汉朝大军到达该地区，这是一个被称为粟特的前希腊王国，其首都在撒马尔罕，在那里他们与一股部分由被俘虏的罗马士兵所组成的力量相遇，并将其打败。

在中国，盐铁垄断（它们的收入为许多国家冒险提供了经费支持）仍然是充满争议的。在公元前87年，被认为是汉朝400年中最伟大的皇帝汉武帝驾崩，年仅8岁的汉昭帝继承皇位。公元前81年，即6年之后，尚未成年的儿皇帝以皇帝的气势决定，邀请有识之士就盐铁垄断展开辩论。他从全国各地召集了60位持不同观点的名人志士在他面前辩论国家政策。

中心议题是国家对于盐铁的垄断，但是出现的却是儒家与法家就政府的责任、国家利润对个人的积极性、军事开支的逻辑与限制、政府干预经济的权力与限制等方面的问题而展开的争辩。

虽然在这60位人士中，大多数人的身份不为我们所知，但他们的争辩已经保存下来，根据儒家的观点以文字形式整理记录下来，这就是《盐铁论》。

站在一边的是儒家，他们受到孟子的鼓舞，当被问到一个国家应当如何增加财政收入时，他们回答说，自己所关注的就是好与坏，如果皇帝关注国家如何获得利润，下面的官员就会关注家庭如何获得利润，继而，普通百姓就会关注自己如何获得利润，一旦朝廷和老百姓都在竞争利润，国家就会处于危险之中。

站在另一边的是朝廷中的大臣和受到法家韩非子影响的谋士们。韩非子死于公元前233年，他曾经师从最著名的儒家传授者荀子。他不相信“以德治国”是可行的，认为治国应当建立在权力以及法典之上，法典应当对那些违法者给予严厉的惩罚，奖惩应当是自动的，不需要仲裁阐释。他认为法律应当根据国家的利益颁布，人们应当通过惧怕惩罚而遵守法律。如果他的方法得以实施，那么国家将富裕起来，军队将强大起

来，他声称这样做，就有可能成功地建立超越其他国家的霸权。

在有关盐和铁的争论中，法家争辩说，在这种情况下，国家很难确保守卫长城的士兵不死于寒冷与饥饿，压制国家垄断，就会对国家造成致命的一击。

但是儒家给出的回应是，真正的征服者并不需要发动战争，伟大的将军并不需要把军队布置在战场或者拥有更加聪明的作战计划，普天之下皆是王土。为什么还需要军费开支呢？

法家立刻又争辩道，放肆无礼的匈奴已经踏进疆土，并且把战争带入腹地，屠杀民众与官员，不尊重任何朝廷权威，早就应当受到严惩。

儒家回应道，即使盐铁垄断得以实现，也只是一开始时很有用，而从长期来看，它们只能具有破坏性。

甚至对于国家财政收入的需求也展开了争论。一位参与者引用老子的话说：“贫国若有余。”

这场争论被认为达成了平局，但是汉昭帝（他统治汉朝14年，但是本人只活到22岁）继续实施盐铁垄断政策，他的继位者同样如此。公元前44年，汉元帝废除了垄断政策。三年后，随着第三支远征军被派往西部土耳其斯坦的粟特，国库渐空，他重新建立了盐铁垄断。以后根据预算需求，它们有规律地被废除、重建，通常是与军事行动密切相关。到了公元1世纪末，一位儒家的大臣又一次将其废除，他宣称，朝廷对盐的销售意味着与利润主体的竞争，这些不是英明君主采取的措施。

国家对盐的垄断消失了600年，但是它又被恢复了。在唐朝时期，公元618~907年，中国政府收入的一半来自盐的收入。贵族们炫耀他们因盐获得的收入，并且在餐桌上提供纯盐，这是极度奢侈的，在中国也很少见。他们还把盐放入精美奢华的盐瓶中。

在若干个世纪中，许多民众的起义实际上是痛苦地抗议盐的垄断，例如，愤怒的民众曾在公元880年占领西安。而有关盐铁的伟大争论所提出的其他伟大的道德与伦理问题，如对于利润的需求、高贵的权利与义务、对于穷人的援助、平衡预算的重要性、适宜的纳税负担、无政府主义的风险和法治与暴政之间的分界线等，都是悬而未决的问题。

第2章

尼罗河畔的鱼、家禽和法老

在北非广阔无限的沙漠东端，尼罗河滋养了一块肥沃的绿色地带，虽然这地带只有几英里宽。而埃及文明就形成于这狭窄的地带中，令人毛骨悚然的狂风扫过沙漠，而沙漠像一层层重叠的海面，威胁着要把这块绿洲冲走。甚至今天，在高楼大厦林立的开罗，早晨的清洁工还要把来自沙漠的沙子扫去。

最早的埃及墓葬遗址在绿色地带的边缘被发现，它们可以追溯到公元前3000年，这与四川制盐的最早记录是同一时期，但却先于伟大的埃及诸国时代，甚至先于象形文字这样的埃及文明标志的诞生。在这些久远的墓葬遗址，被发现的尸体仍然皮肉俱全，它们不是木乃伊，然而作为5000年之前的尸体，保存完好的程度着实令人惊讶。干燥、带有盐分的沙子完好地保存了尸体，而这一自然沙漠现象也提供了关于尸体保存的初步知识。

对于埃及人来说，一具死尸连接着世俗生活与死后生活。通过雕刻的死者形象，甚至重复死者的姓名，死者永恒的生命能够得到延续，但前提是尸体得到永久性的保存。在古代埃及文明的所有阶段，一个墓穴都分成两部分：一个在地下，用于存放尸体；另外一个在地上，用来存放供奉物。在较为简陋的墓葬地，上面那部分也可能是露天的。

地上的部分表明，食物的准备和享用对古埃及人极为重要。精心筹备的葬礼宴席也在这些地方，而品种丰富的食物会被留下来作为供奉物。这些宴席或者食物的准备过程，都被描绘在周围的墙壁上。古代埃及每一个重要时期都有包含详尽食物信息的墓穴。虽然这原是为了死者而留下的，但它现在却为子孙后代提供了一个精心制作、富有创造性的

关于古代烹饪的清晰概念。

最穷的人除了未发酵面包、啤酒和洋葱之外也许没什么可吃的。埃及人把洋葱和大蒜看作具有很高药用价值的东西，他们认为洋葱的层次很像宇宙的同心圆。洋葱被放置在经过处理的木乃伊旁边，有时放在死者的眼睛附近。大约出生于公元前490年的希腊历史学家希罗多德

（Herodotus）被认为是现代历史学科的奠基人。他描述了大约建造于公元前2900年的吉萨金字塔，他写道：根据一面墙上的铭文推断，在20年的建设期间，主建者向工人们提供了价值1 600塔兰特银币的萝卜、洋葱和大蒜，这些银币如果换算成今天的货币，大约有200万美元。

而上层阶级则拥有种类丰富的食物，也许大多数食品代表了那个时代的烹饪风格。从一个公元前2000年的墓穴中发现的食物残迹，包括鹌鹑、煮鸽子、鱼、牛排、腰子、大麦粥、小麦面包、煮无花果、樱桃、奶酪、葡萄酒和啤酒，其他陪葬品还包括腌咸鱼和盛放食盐的木制容器。[ebookcn.com]

埃及人把盐水与醋混合在一起，做成一种名为oxalme（后来为罗马人所用）的酱汁，与中国的四川人相似，埃及人对用盐水或盐保存的蔬菜情有独钟。“没有比腌制的蔬菜更好吃的食物了。”这是写在一张古代纸莎草上的一句话。他们还从盐水中保存的鱼或鱼内脏中获得调料，也许与中国酱油的起源很类似。

古代的埃及人也许是首先用盐来加工处理肉和鱼的，因为中国人用盐保存鱼的最早记录可追溯到公元前2000年，而在埃及墓穴里发现的腌制的鱼和鸟类，则可追溯到更早时期。用盐加工处理过的鱼可吸收空气中的潮湿水分，可以防止依赖潮气而产生的各种细菌。进一步说，盐本身就能杀死细菌。在古代的氯化钠中所发现的某些杂质是诸如硝石一类的盐，而硝石是更好的杀菌剂。蛋白质在遇到高温时会被释放出来，而当它遇到盐时也会出现这样的反应，因此用盐腌制肉类可产生类似于烹饪的效果。

无论是否由埃及人首先发现了这一工艺，埃及都是当之无愧地大规模采用此法保存食物的文明国度。尼罗河两岸那些狭窄的肥沃地带是其食物的主要来源，于是在尼罗河没有发生洪水泛滥的干旱年份，有可能产生灾难性的后果。为了有备无患，埃及人以他们能够采用的各种方式存储食物，包括建造存储粮食的巨大地窖。而保存食物发展了大量加工处理和腌制方面的知识。

如果不是因为对猪的厌恶，埃及人也许会发明火腿，因为他们懂得用盐加工处理肉，知道如何驯养野猪。但是埃及的宗教领导层宣称猪会带来麻风病，于是养猪者成为被社会驱逐的流浪者，而埃及人也从来没有在墓穴的墙上描绘过猪的图案。他们试图驯化在村庄周围的垃圾中寻找腐尸作为食物的土狼（又称鬣狗）以获食其肉，但是大多数埃及人对于食用这样的动物十分反感。其他失败的驯化动物的想法还包括羚羊、瞪羚、大羚羊和野生山羊。在西奈山的北部以及以色列南部的内盖夫沙漠中，驯养此类动物的栏圈遗迹，即这些失败试验的遗迹已经陆续被发现。但是埃及人在驯养家禽方面是成功的，他们驯养了鸭子、鹅、鹌鹑、鸽子和鹁鹑。古代的壁画展示了家禽被宰、腌制和放入大陶罐内的场景。

埃及食物的一个很大来源是尼罗河湿地，长满芦苇的沼泽地里有很大许多飞禽，还有诸如鲤鱼、鳗鱼、鲱鱼、鲈鱼和虎鱼等鱼类。埃及人腌制了许多这样的鱼，他们还晾干、腌制和挤压鲱鱼的鱼子，制作了另一种伟大的地中海食物——腌鲱鱼子（意大利语称之为**bottarga**）。

埃及人自称他们发明了另外一种主要食物，使橄榄树的果实成为可食用的食物，不过几乎每一种地中海的文化都声称是他们完成了这一发现。公元前4000年的埃及人认为是伊希斯女神（奥西里斯的妻子）教会了他们如何种植橄榄。希腊也有类似的传说。但是希伯来语中指代橄榄的单词**zait**，也许要比希腊语中指代橄榄的单词**elaia**更早，并且被认为指代的是尼罗河三角洲的萨伊德。也许是叙利亚人或者克里特岛人首先

用可怜而零乱的野生橄榄树培育出了油橄榄。而埃及人并非伟大的橄榄油生产者，他们从中东进口所需要的大部分橄榄油。从橄榄树上新采摘的果实是如此坚硬和苦涩，如此缺乏吸引力，以至于人们不禁想问，为什么会有人愿意花这么长时间研究可以食用橄榄的方式。但是埃及人很早就了解了这一果实所特有的苦涩的甜味，如今，人们知道，橄榄中的苦涩物质可以通过放在水中浸泡而除去，并且果实本身放在盐水中可以变软，而盐不仅使之可以食用，而且令其口感愉悦。

制作橄榄和提炼橄榄油是两种相互冲突的想法，因为一种好的食用橄榄含油量很低。也许这就是埃及橄榄油的特点，因为这些食用橄榄被放进了古代埃及墓穴的食物窖藏之中。

埃及人是发酵面包的发明者，为了制作出蓬松面包，一种麸质粮食（既不是大麦，也不是谷子）是必需的原料。并且在大约公元前3000年，埃及人培育出能够研磨的小麦，做成能够在酵母的作用下释放出二氧化碳的面团。残余的发酵面团或酸面团经常用来作为面引子，这是乳酸发酵的另一个例证。埃及面包师制作了大量不同形状和种类的面包，有时还加入蜂蜜、牛奶或鸡蛋。大多数面团如同现代面包一样，是以面粉、水和一撮盐为原料制作出来的。

公元前1250年，当摩西使希伯来奴隶获得自由，引导他们穿越西奈山离开埃及时，希伯来人随身携带的只有干紧而未发酵的面包。这种食物在希伯来语中被称为lechem oni，意为“穷人的面包”。贫穷的埃及人并没有那么多奢侈的埃及发酵面包，而是像非埃及人那样，吃那种被称为ta的面饼，这种面饼有时是用粗糙的粮食甚至麸皮制成的，里面没有奢侈的“一撮盐”。根据犹太人的传说，逃离的希伯来人之所以携带未发酵的面包，是因为他们来不及等待面包发酵膨胀。但是也有可能这是他们习惯的制作方式，或者是有意识地要背弃埃及的文化和奴隶主的奢华。蓬松的面包和用盐加工食品正是那些生活优裕的埃及人的象征。

埃及人通过在尼罗河三角洲蒸发海水来制盐，他们也许还从地中海贸易中获得一部分盐。不过有一点很明显，他们显然从与非洲的贸易，特别是从与利比亚和埃塞俄比亚的贸易中获得了一部分盐，同时还拥有沙漠中的干枯盐湖和盐储备。所以他们拥有很多种类的盐，包括一种被称为“北方盐”的食盐，一种被称为“红盐”的盐，它也许来自孟斐斯附近的一个盐湖。

远在17世纪和18世纪之前，化学家们就开始鉴别不同盐类的成分并加以命名，古代炼金术士、治病术士和厨师意识到，不同的盐具有不同的口味和化学属性，具有不同的功能。中国人通过分离硝石和硝酸钾发明了火药，而埃及人发现（虽然他们当时不能以这些化学术语来表达），盐是一种由碳酸氢钠、碳酸钠和少量氯化钠组成的混合物。他们在wadi（阿拉伯词汇，意为干涸的河床）——大约离开罗西北40英里的地方发现了这种自然生成的盐。该地名叫Natrun，于是他们把这种盐命名为netjry或natron。天然碳酸钠有“白”与“红”两种，不过白色的天然碳酸钠通常呈现灰色，而红色的天然碳酸钠则呈现粉红色。古代埃及人把天然碳酸钠称为“圣盐”。

冗长的埃及葬礼的终极仪式被称为“开口仪式”，在此仪式中，一种象征性的脐带被切断，使尸体能够在后世生活中放开大吃，就好像切断一个新生儿的脐带，是摄入早期营养的序曲。公元前1352年，那个名叫图坦卡蒙的孩子在18岁时死去，他的墓穴在1922年被发现。这是至今发现的最为精致和保存最为完好的墓穴，墓穴里有一把用于象征性地切断脐带的青铜刀，由四个神龛环绕着，每个神龛都放着一些容器，里面填满了两种保存木乃伊的主要原料：树脂和天然碳酸钠。

调查者对氯化钠是否被用于制作木乃伊存有争议，不过这个争议很难弄清，因为天然碳酸钠含有少量氯化钠，而在所有木乃伊中都留下了普通盐的痕迹。不过在某些不太富裕的人的葬礼上似乎会用氯化钠来替代天然碳酸钠。

虽然距离木乃伊的制作已过去了两千多年，希罗多德还是提供了古代埃及制作木乃伊的可怕细节。埃及的木乃伊制作，有一些例证，比如把刺柏树油与雪松树油相混淆，已经得到现代考古学的检验和化学分析。这些技术与埃及人通过对动物尸体剖膛取出内脏，然后加以腌制来保存鸟类和鱼类相似：

最完善的做法如下文所示：用铁钩将大脑尽可能地通过鼻孔取出，触不到的地方用药水冲洗。接着，用一把坚硬的刀从腰部切开，将腹部内的脏器取出，然后将腹腔彻底清洗并将杂物淘净。首先加入棕榈酒，接着用五味粉，然后再填入纯没药（没药树的树脂）、桂皮和其他香料，但不能放乳香，然后再重新缝合起来。之后将尸体放在天然碳酸钠中，完全覆盖达70天之久——绝不能再长。70天后，清洗尸体，然后从头到脚用剪成条状和里面涂上树脂的亚麻布把尸体包裹起来，这是埃及人用以替代胶水的常见方法。把裹完的尸体交还给死者的家人，一般家人会准备好一个形状与人体接近的木制棺材盒，然后把尸体放进去。

他接着又提供了一种不太昂贵的方法，技术也很容易：

第三种方法，用来对穷人的尸体进行防腐处理，就是把大肠等内脏掏出抛弃，然后直接把尸体放在天然碳酸钠中保存70天。

保存食物与保存木乃伊之间的相似之处显然并没有在子孙后代中消失。19世纪，当来自塞加拉和底比斯基穴中的木乃伊被送到开罗时，进城前，它们被当作腌鱼课了税。

除了美食烹饪的发展，家禽、鱼类的腌制也是经济发展中非常重要的一步。在古代世界，埃及人是小麦和小扁豆等未加工食品的主要出口

者。虽然盐是一种有价值的贸易商品，但它是大批量运输的。用盐腌制后的某种商品，价值会增加，而且与新鲜食品不同的是，处理完好的咸鱼不会腐烂。埃及人并没有大量出口盐，但却向中东出口了大量的腌制食品，特别是咸鱼。腌制食品的贸易形成了此后4 000年的经济。

大约公元前2800年，埃及人开始用咸鱼同腓尼基（地中海东岸古国）交换雪松、玻璃以及一种根据腓尼基秘方用海贝壳制成的紫色染料。腓尼基人已经用这些产品建立起一个贸易帝国，但他们换取合作伙伴生产的产品，比如埃及人的咸鱼和北非人的盐，并且在整个地中海地区进行这样的贸易。

腓尼基人起初居住在迦密山（Mount Carmel）以北的黎巴嫩海岸的狭长土地上，他们是多种族的混合体，只有一部分是闪族人。他们从来没有融合成一个民族，从文化上说，其他人（首先是埃及人，后来是希腊人）主宰着他们的生活方式。但是从经济上说，他们是一支主要的运作力量，而这力量来自主要港口，比如提尔（Tyre）。

他们与遇到的所有人进行贸易，当所罗门在耶路撒冷建筑一座寺庙时，腓尼基人不但提供木材——著名的“黎巴嫩雪松”，而且还提供工匠。《旧约全书》中提到，耶路撒冷的鱼市是由提尔港口提供货源的，而他们所出售的鱼可能是咸鱼，因为鲜鱼在到达耶路撒冷之前就会腐烂。

保存食物是种了不起的主意，地中海人习惯于把这主意归功于腓尼基人。据说是腓尼基人把橄榄树传播到了整个地中海地区。而西班牙人说，腓尼基人把一种西亚的豆类鹰嘴豆引入了地中海西部地区。虽然有关野生天然鹰嘴豆的证据是在法国南部的加泰罗尼亚地区被发现的。有些法国作家说腓尼基人发明了浓味鱼肉汤，这也许并非事实。西西里人说，腓尼基人是第一批在西海岸捕捉到蓝鳍金枪鱼的民族，这可能是真实的。腓尼基人还在西西里岛的西侧，距离今天的特拉帕尼市（Trapani）不远的地方建立了一家盐场，以加工处理捕获的鱼类。

在地中海许多港口附近，都曾发现古代腓尼基人使用过的货币，上面有金枪鱼的图案。当时，蓝鳍金枪鱼（一种游弋迅速、钢蓝色脊背的鱼）是金枪鱼家族中最庞大的一种，每条鱼的重量大约都在1 500磅以上，但这是根据古代作家的说法记录的，他们相信此鱼是以橡子为主食的。为了寻找适宜产卵的温水区域，蓝鳍金枪鱼离开大西洋水域，进入直布罗陀海峡，经过北非和西西里西部，穿越希腊，游过博斯普鲁斯海峡（Bosporus），最后进入黑海。腓尼基人在地中海蓝鳍金枪鱼必经之道的所有陆地要点都建立了渔场。

大约公元前800年，当腓尼基人首先在如今的突尼斯海岸定居时，他们建立了一个海港斯法克斯（Sfax），该港口城市至今仍然非常繁荣。斯法克斯当时成为并且目前仍然是地中海地区盐和咸鱼贸易的来源地。腓尼基人还在西班牙南部建立了加的斯（Cadiz），他们从那里出口锡。在葡萄牙水手到达西非探险的2 500年前，腓尼基人从加的斯出发，经过直布罗陀海峡继续前进，到达西非海岸。

腓尼基人对于最初的字母表也有贡献。中国和埃及的语言都使用象形文字，来描绘物品和概念，巴比伦语（后来成为中东地区的国际语言）也具有一长串字块，每一个字块表示一个字或者声音的组合。但是腓尼基人使用一种古希伯来的闪米特先驱语言，最早可以追溯到公元前1400年的西奈山。正是这一字母表的简洁性以及他们的商业威力打开了古代地中海的贸易之门。

从斯法克斯港口向里延伸的内地是干燥的沙漠湖床，在干燥的季节里，这里可以刮下盐。这一技术与8 000年前在中国运城湖所使用的技术相同，这是埃及人最初收集盐的方式，是在纳特隆（Natrun）的干谷收集天然碳酸钠（泡碱）所使用的方法。阿拉伯人把这样的盐场称为“盐沼”（sebkha），并且在现代的北非地图上，从埃及-利比亚的边界到阿尔及利亚-摩洛哥一线，从Sabkaht Shunayn到廷杜夫盐沼，盐沼仍

然被清楚地标出。

在古代，费赞地区（今天的利比亚南部）与埃及和地中海有些接触。希罗多德曾写到费赞地区，战争中马匹和战车的使用，这在当时是不多见的。更加少见的是，马匹可能已经用于运输食盐。到了公元前3世纪，费赞已经因产盐而闻名。费赞的生产者们已经不再是简单地刮盐，而是煮沸痂壳，直到相当纯净的结晶被分离出来，这些结晶被浇灌到3英尺高的白色漏斗型的圆筒之中。交易者们就携带着这些奇特形状的东西，用草席小心地包裹起来，结成商队穿越沙漠。如今在撒哈拉的部分地区，盐仍然在以这样的方式生产和运输。

因为一次有利可图的贸易一定是大批量的，所以运输是食盐贸易中的基本要素。在亚洲、欧洲和美洲的大部分地区，水路运输盐一直是基本的解决办法。可以通过海运港口，也可以像四川那样，通过四通八达的河运系统。但是在非洲大陆，盐位于干枯的河道以及无水的撒哈拉沙漠干旱的河床中，于是另外一种解决办法就是采用骆驼运输。

已知最早的穿越撒哈拉沙漠的旅行大约发生在公元前1000年，工具是牛和马拉的战车。而穿越撒哈拉沙漠的商业之行在古代就已存在，但是直到3世纪，这种商业行为仍然较为罕见。到了3世纪，骆驼取代了马匹。骆驼原产于北美洲，不过大约在200万年前，骆驼就在北美洲绝迹了。公元前3000年左右，在动物驯化史中相对落后的骆驼，在中东被驯化，骆驼的野生种属消失了。从骆驼的驯化到它在撒哈拉沙漠中的使用，已经过去了几千年。但是一旦开始，骆驼的使用便迅速扩展开来。到了中世纪，运输食盐的4万头骆驼从陶代尼（Taoudenni）到廷巴克图（Timbuktu），435英里的旅程历时一个月。从那时起，一直到今日，骆驼商队已经把大批货物通过撒哈拉沙漠运送到西非和中非。随着贸易的繁荣，匪帮也逐渐增多，商队变得非常庞大以便于自我保护。随着食盐被运送到南方，来自豪萨兰（Hausaland，在如今的尼日利亚）的黄金、考拉果、皮革和棉花等被运送到北方进行交易。后来，供给欧洲的

产品，包括纺织品胶料所需的阿拉伯树胶、天堂椒和一种橘黄色的西非水果种子，一度成为文艺复兴时期欧洲人狂热追捧的食品，它们都被运往北方。甚至在进行食盐贸易时，奴隶也沿着这条线路运输。

1352年，中世纪最伟大的阿拉伯语旅行家伊本·巴图塔（Ibn Batuta），通过陆路穿越非洲、欧洲和亚洲进行旅行，他在报告访问塔阿扎市（Taghaza）的见闻时说，该市完全是用盐建成的，包括精心建筑的清真寺在内。到了19世纪欧洲人首先发现该城时，这座故事中的西撒哈拉盐城已经被废弃了。塔阿扎并非最早被发现用盐建造的城市，公元1世纪，罗马普利尼在描写埃及岩盐采矿时，就曾提及用盐建造的房子。

塔阿扎被想象成一座闪闪发光的白色城市，但是它在撒哈拉的风沙横扫下，那带有痘痕的盐已经呈现出暗灰色。盐块是当时建筑可获得的唯一材料，并且塔阿扎可能还是一个悲惨的工作营地，因为大多数居住者是那些被迫在此地干活的奴隶，他们完全依赖于商队给他们带来一些食物。

在古代塔阿扎，盐是从接近表层的地方找出来的，它们是重达200磅的岩块（骆驼身体的两边各运载一块这样的岩盐）。这种力气很大的骆驼要运载500多英里直到廷巴克图，这是一个交易中心，因为它位于尼罗河最北端的河道弯处，而尼罗河贯穿了非洲西部的大部分地区。在廷巴克图，北非、撒哈拉、西非的商品都得到交易，并且来自这些交易的财富建造起一座文化中心，廷巴克图成了一座大学城、一个学习中心。但是对于塔阿扎的当地人来说，盐除了作为建筑材料之外是没有什么用处的，他们什么都缺，就是不缺盐。

据说在塔阿扎南面的市场里，盐以与黄金同等的重量进行交易，这是一种夸张的说法。这种误解来自西非无声的交易方式，这一点曾经引起希罗多德的注意，后来又被许多欧洲人关注。在西非的产金地区，一堆黄金被摆放出来，而一位盐商则相应地摆出一堆盐，双方都在改变自

己的那一堆的数量，直到达成一项交易。在这一过程中没有语言的交流，这种交易过程有可能持续几天。盐矿主们经常在半夜调整他们的盐堆大小，然后在无人看见的情况下再离开。盐商们显得极为神秘，不想暴露他们存货的地点。据报道称，在非洲，盐是以与黄金同等的重量进行交易的。但是最后达成贸易的那两堆商品在重量上也许从来不曾相等。

在古代埃及，穷人用氯化钠制作木乃伊而富人以天然碳酸钠制作木乃伊的事实，说明埃及人对天然碳酸钠估价更高。但是在古代非洲的其他地区，情况却是相反的。一般而言，较为富裕的非洲人使用氯化钠含量较高的盐，而天然碳酸钠则是穷人用的盐。在西非，白色的天然碳酸钠用来制作一种被称为库鲁（kunu）的小米或高粱饼，这种食品被认为对哺乳期的妇女有益。天然碳酸钠用于豆类时比盐更受欢迎。它还被用于（沿用至今）治疗胃病的药品——一种天然的小苏打。天然碳酸钠还被认为是一种男性壮阳药。

在廷巴克图（它不仅是盐交易的中心，而且是烟草交易的中心），人们咀嚼一种烟草与天然碳酸钠的混合物。豪撒族（Hausa）人也使用天然碳酸钠来溶解靛青，以便固定颜色。肥皂也是用天然碳酸钠和来自牛油树的果仁油制造的。

非洲的盐市场总是要对许多种类的盐进行区分，其中大多数是不纯净的。以氯化钠为主要成分的那种盐专门用于食用。而来自不同产地的氯化钠、天然碳酸钠和其他纯度不同的盐，各有其名并被广泛流传。非洲商人、治病术士和厨师对这一系列的盐都非常精通。天然碱是一种适用于食品的著名天然碳酸钠，它是从乍得湖（Lake Chad）的岸边收集来的。

非洲人已经保持了一种把不同的盐用于不同食物的传统，但他们把所有盐都看作绝不能浪费的宝贵物资。一位尼日利亚教育家R. 奥姆孙露拉·威廉斯（R.Omosunlola Williams）于1957年（尼日利亚独立之前不

久) 出版了一本为家庭妇女写的烹饪书, 在有关盐的建议中有下列内容:

在尼日利亚的某些地方, 盐在模型中受到挤压, 以便使其较为耐久, 而在使用前, 必须进行刮挖和粉碎。非洲约鲁巴人

(Yoruba) 使用一种名叫 iyo obu 的固体盐。他们用一块布将盐包裹起来并放在水中挤压它。当它使水具有足够的味道时就拿开, 保存起来以便再次使用。

非洲人如此习惯于他们那不纯净的盐, 以至于当殖民时期的欧洲人引入纯净的氯化钠时, 非洲人把它与其他盐混合起来, 制成合成盐。

第3章

如同鳐鱼般僵硬的盐工

1666年，《萨尔茨堡编年史》（*Saltzburg Chronicle*）报告了下列事件：

1573年冬月13日，一颗令人震惊的彗星出现在天空，而在此月的26日，有位身高2米的男人在特姆堡（Tuernberg）山1 500多米深的冰雪中被挖出，并且被放置在教堂前供大家观看。此人肌肤、毛发及胡须均未受损，衣服虽然有些失去光泽，但无腐烂之迹。此男子肤色呈烟熏棕色，像鳐鱼一般干黄僵硬。然而不久，尸体就开始腐烂，继而被埋葬了。

他是在奥地利哈莱因（Hallein，意为“盐场”）城附近的迪恩堡（Dürnberg）山上的盐矿被采盐者们发现的，那里离萨尔茨堡（Salzburg，意为“盐城”）不远。这具保存完好的尸体，“像鳐鱼”一般被晾干和腌制，在他旁边又发现了一位带着镐、留着山羊胡子的男子，看起来显然是一位采矿者。他身着长裤、毛纺上衣、皮靴和一顶圆锥形毡帽。有图案的衣服颜色鲜亮，带有鲜红色的斜纹格子花呢非常醒目，不仅是因为盐把这衣服颜色保存得如此完好，而且还因为欧洲人一般不会以这样一种色彩鲜明的风格来打扮自己。在1616年，一具类似的尸体又在临近哈尔施塔特（Hallstatt，意为“盐城”）被发现。

在这些盐山内，岩石重量引起井壁晃动并导致塌陷，封闭了矿井。流过岩盐的水成为盐水，随后结晶，封闭了那些裂缝。已经发现，有三位史前的采矿者陷落在他们那黑暗的古代矿场之中，并且留下许多工具、皮靴、色彩鲜艳的衣服（至今所发现的颜色保存最久远的欧洲纺织

品）、准备扛在背上托运岩盐的皮袋、用松枝捆绑在一起并沾上树脂的火把以及一个可能用于警告洞内人的号角，这一切都在盐中保存完好。这些尸体可以追溯到公元前400年，但是在山腰村庄中的一个圆木草顶小屋里发现的一部分东西则可以追溯到公元前1300年。

在哈莱因发现的那些服装鲜艳的采盐矿工是凯尔特人（Celt），凯尔特人没有把他们的文化像埃及人那样描绘在寺庙的墙壁上，也没有像希腊人和罗马人那样留下编年史，凯尔特文化的守卫者——德鲁伊教团员也没有留下文字记载。所以我们所了解的有关凯尔特人的情况都是从希腊和罗马历史学家那里得到的。罗马和希腊的编年史家把凯尔特人描绘成高大和令人恐怖的人，他们穿着鲜艳的服装。亚里士多德则把他们描述成野蛮的家伙，会在北方寒冷的天气里裸体外出，身形肥胖令人厌恶，但是对陌生人却很热情好客。居住在西西里的希腊历史学家狄奥多罗斯（Diodorus）写道：“他们身材高大，在光亮的白色皮肤下隆起一坨坨的肌肉。他们的头发是金黄色的，但并非天然如此，而是漂染过的，经过在酸橙中的人工清洗，他们将头发从前额向后梳去。他们看起来像是木头魔鬼，头发厚硬并且像马鬃那样蓬松杂乱。不过，有些人是修面的，而另外一些人，特别是那些级别高的，虽然修面，却要留下唇上的胡须，几乎覆盖了整张嘴。吃饭时，胡须就像一个漏筛，沾满了食物碎屑。

对于一个民族来说，由他们的敌人向后代描述其历史是一种悲惨的命运。甚至连他们的名称——凯尔特人，也不是来自他们自己的印欧语言，而是来自希腊语Keltoi，这是由希腊历史学家（其中包括希罗多德）给予他们的名称，意为“在隐藏或者掩盖下生活的人”。罗马人感觉他们并不那么神秘，把他们称为Galli或者Gauls（高卢人），这也是来自一个被埃及人使用的希腊词汇hal，意为“盐”，他们是与盐有关的民族。坐落在东德盐床上的城市名为哈勒（Halle），如同奥地利的城镇哈莱因、哈尔施塔特（Hallstatt）一样，都具有相同的词根，如同西班牙北部的加利西亚省和波兰南部的加利西亚省一样，在波兰南部的加利西

亚省，还发现了加利西亚镇，这些地方都是以凯尔特人的盐场来命名的。

它们如今位于匈牙利、奥地利和巴伐利亚。莱茵河、莱茵、内卡、鲁尔和伊萨尔都被认为是由凯尔特人命名的。如同古代中国的皇帝那样，他们将经济建立在盐铁的基础上，因此需要水路来运输他们那些沉重的货物。

凯尔特人利用河流进行贸易和征服。他们向西迁移到法国，向南迁移到西班牙北部，向北进入比利时（因凯尔特人的一个部落贝格尔族而得名）。在位于迪恩堡的矿井井壁陷落的同时，凯尔特人正在向不列颠诸岛进发。一个世纪之后，他们又向地中海进发。公元前390年，凯尔特人攻陷了罗马，他们在欧洲人尚未见过骑兵的时代就以4天的时间前进了80英里。他们以沉重的佩剑和震耳的吼声吓坏了当地的市民。随后凯尔特人控制罗马达40年之久，公元前279年，凯尔特人侵占了如今被称为土耳其的地方。

他们在世界上推进、定居和交易的距离究竟有多远尚不能确定。直到19世纪，西方历史还把凯尔特人指斥为粗鲁和令人惊恐的野蛮民族。但是1846年，一位名叫约翰·格奥尔格·拉姆绍尔（Johann Georg Ramsauer）的采矿工程师开始在哈莱因附近的哈尔施塔特盐矿地区探寻黄铁矿储量。他偶然发现了两具尸体骨架、一把斧子和一件青铜首饰，接着他又发现7具尸体与财物埋葬在一起。他将自己的发现向维也纳政府报告，并从皇家货币收藏馆馆长处得到继续挖掘的资金。在一个夏季里，他又发现58座墓穴，16年之后他发现了1 000座墓穴，其中有下葬尸体的，也有只放骨灰罐的。他编制了详细的目录，为每一座墓穴编号，请艺术家将尸体和出土的人造物品绘成水彩画。拉姆绍尔细致入微的科学方法使他成为新兴科学——考古学的先驱。在此过程中，人们了解到大量凯尔特人进行早期盐贸易的情况。哈尔施塔特时期成为丰富的早期铁器时代文化的考古代名词，这一时期大约始于公元前700年，并且一直延续到公元前450年。

拉姆绍尔发现的哈尔施塔特墓穴，大多数是在公元前700年到公元前600年建成的，其中有些迟至公元前500年。迪恩堡的发现可追溯至公元前400年，这表明：当迪恩堡盐矿成为生产盐一个更加重要的来源时，哈尔施塔特盐矿的重要性地位开始下降了。

拉姆绍尔的挖掘和迪恩堡的发现展示出一种依赖于盐矿业的社会生活，它在海拔3 000英尺的偏僻而崎岖的山上，与世隔绝，然而却要与大陆遥远的地区进行贸易。这些被埋葬的人所陪葬的财物有些来自地中海，有些来自北非，甚至有些来自近东。拉姆绍尔对于这些采盐矿工的调查研究向人们原有的北欧铁器时代野蛮民族的看法发起了挑战。

直到20世纪90年代，西方人才知道，在中国新疆维吾尔自治区也发现了木乃伊。这些木乃伊是在西藏以西，撒马尔罕（Samarkand）和塔什干（Tashkent）以东靠近塔里木盆地的地方发现的，即在连接中国与中亚的主要贸易路线“丝绸之路”附近发现的。这是马可·波罗走过的路，但是这些被发现的人生活在3000多年之前，大约是公元前2000年。如同早了1000年的埃及埋葬那样，这些尸体是通过含天然盐分的土壤而得到良好保存的。

这些尸体的情况以及他们色彩鲜艳的服装十分引人注目。这些人穿着蓝色、赭石色和深红色布条扎成的绑腿，他们身材高大，头发呈金黄或浅棕色，有时留有红色的胡须，妇女的头发编成金黄色的长辫子。这些不知名的人在外表上明显与2000年之后由罗马人描述的有着蓝色大眼睛和金黄色头发的凯尔特武士相近。他们的圆锥形毡帽和斜纹织物上衣也与那些在哈莱因和哈尔施塔特的盐矿工人极为相像，与后来出现得较晚的苏格兰高地的格子花呢也不无相似之处。红蓝相间的细条纹布料与迪恩堡盐矿所发现的衣物也几乎是一致的。纺织历史学家伊丽莎白·韦兰·巴伯（Elizabeth Wayland Barber）总结说，甚至纺织的方式几乎都是相同的。为什么早在人们知道有凯尔特人存在之前几个世纪，凯尔特人

就已经在亚洲的含盐沙漠中生存？这还是个留待后人去解开的谜团。

在这些看起来像凯尔特人的尸体被埋葬在亚洲盐沙之中1300年后，凯尔特文化被记载到史册之中。他们曾经长途贸易和旅行，在丰富的中欧盐矿中生产食盐加以出售，他们还了解到，交易和运输食盐并不像交易和运输腌制食物那样有利可图。

根据希腊人和罗马人（他们不仅描写有关凯尔特人的情况，而且还用地中海的产品与凯尔特人交易盐和腌制品）的说法，凯尔特人吃大量的肉食，无论是野生的还是驯养的动物，腌肉都是凯尔特人喜欢的食品。

当罗马人最终成功地把他们的文化强加在凯尔特人身上时，**Moccus**（意为“猪”）成为凯尔特人为墨丘利神所取的名字。凯尔特人并非有意对此神不敬，对于热爱猪的凯尔特人来说，野猪的腿被认为是猪身上最佳部位的肉，要留给英勇的武士。根据斯特拉博（**Strabo**）的说法，即使是驯养的猪，凯尔特人也同样喜欢猪腿部位的肉。在凯尔特人对西方文化的贡献之中，值得骄傲的一点很可能是：首先采用盐对猪腿进行加工处理，制成了火腿。

阿忒那奥斯（**Athenaeus**）是公元1世纪生活在罗马的希腊人，他写道：凯尔特人对火腿的上部估价最高，这一部位专门留给最英勇的武士。如果有两个武士都争着要这一部位，就会采用决斗的方式来解决争端。为了火腿而战斗也许更多地是希腊-罗马人对凯尔特人的看法，而不一定是事实。但是凯尔特人的确制作、交易和喜欢吃火腿。

在极少数遗留下来的凯尔特文化中，对猎物进行加工处理，制作成火腿使之食而有味的这一传统被持久地保留了下来。

早期的凯尔特采盐矿工熟知他们的山脉。他们认识到，从山腰挖掘水平式的井壁，虽然非常容易行进，非常容易运送岩石，但却要挖掘更久才能到达丰富的盐储层。于是，他们以陡峭的角度进行挖掘，并且富有技巧地支撑井壁。矿工们不得不爬出来，用他们的牙咬着火把，用皮质的背包装载岩石，在45°~50°的井壁中来回攀爬出入。虽然那个时代已经能够制造铁器，但他们仍用青铜来制造镐头和其他金属工具，他们似乎已经了解到，青铜不会像铁那样会被盐腐蚀。

凯尔特人或者那些被称为瓮棺人（Urnfield people）的中欧祖先，除了在采盐方面的创新之外，还有许多创新。他们在北欧率先开发了组织化的农业，运用诸如化肥和庄稼轮流耕作这样的革命性理念进行试验。他们把小麦引入西班牙北部，在青铜器铸造方面的技术相当先进，同时还是熟练的铁矿工人和铁匠。他们把铁和许多铁器发明（包括连锁盔甲和令人恐惧的长达3英尺的凯尔特之剑）引入西欧大部分地区。他们还发明了用于马车车轮的无缝铁轮圈、铁桶，还可能发明了马蹄铁掌。他们也许是骑在马背上的第一批欧洲人。

有一件事是凯尔特人所不擅长的，那就是管理国家。颇具有讽刺意味的是，凯尔特人最有可能融和成一个民族的时机是在公元1世纪恺撒大帝征服高卢人时。当时，一位名叫韦辛格托里克斯（Vercingetorix，意为武士之王）的凯尔特领袖，聚集了来自凯尔特各个部落的武士，以对抗在阿莱西亚（Alesia，现在的下塞纳河的Alise-Sainte Reine）的罗马人，韦辛格托里克斯的父亲在公元前80年曾尝试过同样的事情，但未获成功。

根据恺撒的说法，当被围困的凯尔特人走投无路时，他们甚至争论过是否要吃掉那些年长的非战斗成员。41个凯尔特部落通过向阿莱西亚派遣一支由8 000名骑兵和250 000名步兵组成的救援纵队，对韦辛格托里克斯的召唤做出了回应。

有些历史学家相信，假若凯尔特人在阿莱西亚获胜，那么一个统一

的凯尔特国家就会形成。但是罗马人赢得了这场战役，并且镇压了凯尔特人，由此写下了罗马人的历史。

尽管有着服装鲜艳的名声，凯尔特人仍只被描述为戴着角状头盔、裸身进入战场的武夫。我们知道，他们的战争呐喊令人恐惧，猛烈进攻的前奏是那些祖先流传下来的令人毛骨悚然的歌曲。罗马人说，他们带着狂热战斗，并且用自己的长剑将敌人的头颅斩下，然后把这些战利品挂在他们的房子上，或者串在马缰绳上。韦辛格托里克斯显然是一个残忍的领袖，一个想从罗马人手中解放其子民的狂热分子，宁愿毁弃整个城镇并且残忍地摆平反对者，也要达到他自己的目标。

不过，他试图抵抗的恺撒古罗马军团也相当残忍。罗马历史学家普鲁塔克（Plutarch）估计，在恺撒率领下文明的罗马人，在长达10年的高卢之战中，摧毁了800座城池和村庄，并且奴役了300万人民。

在罗马战役结束之后，所有幸存的凯尔特人都按部落被隔离在遥远的大西洋海岸：伊比利亚西北部、布列塔尼半岛、英格兰、威尔士、苏格兰康沃尔郡的一角以及马恩岛。这些部落都被后来单一民族国家的编年史家视为对建立伟大国家（英国、法国或者西班牙）的顽抗干预。

罗马人的胜利是完整的。凯尔特人的发明——采盐、冶铁、农业、贸易和马术方面的贡献丰富了罗马帝国的成就。凯尔特盐矿成为罗马财富的一部分，凯尔特人的火腿成为罗马人食物的一部分，以至于至今，几乎没有人还记得这样的东西曾一度是属于凯尔特人的。凯尔特人是创新者，而罗马人是国家建立者。

第4章

盐的沙拉时光

罗马人向民主、普通公民的权利表达了敬意，甚至一度也曾向共和主义表达敬意，但是他们却没有身体力行地实现这些理想。罗马史是一部拥有特权的贵族与被剥夺公民权利的庶民之间进行持久斗争的历史。这些平民期望通过斗争获得发言权，而贵族们则力图把他们排除在外。罗马贵族经常通过主动向平民提供一些无关紧要的权利来保持他们的特权。在这种风气下，平民们坚持认为每一个人都拥有对盐的权利。于是“公众之盐”成为罗马的一个概念。

贵族享用的精心烹制的佳肴，展现出食品原料和烹饪方式的丰富。罗马的厨师们似乎要避免让任何材料保持自然状态，他们热爱怪异的材料，比如母猪的阴户和乳头，这是一种在宴会上经常被提及的菜肴，它还引发了一场争论：到底是应当选用一头未经交配的小母猪，还是像老普利尼建议的，选择第一次产崽失败的母猪。

有时烹饪用的是本地引以为豪的特产。最好的梭子鱼必须捕自罗马城桥之间的台伯河（Tiber）。但有时，食物也是一种炫耀的方式，宴会上，火腿来自日耳曼，牡蛎来自大不列颠，而鲟鱼来自黑海。与此同时，平民们吃着粗糙的面包、谷物、一点咸鱼和腌橄榄，而政府却由此断定他们都拥有盐。

罗马政府并没有像中国人那样维持对盐的垄断，但是一旦感觉有必要，它就毫不犹豫地控制盐的价格。罗马政府干预盐价的最早记录是在公元前506年，而仅仅在三年后，罗马就宣称自己为共和国，公元前506年，国家接管了罗马盐的主要来源——奥斯蒂亚的私有盐场，因为国王认为它的盐价过高[ebookcn.com]。

无论是在共和国还是后来的帝国统治之下，罗马政府都定期对盐价进行补贴，以确保平民买得起盐。这是一种礼物，就像减税一样，政府在需要得到民众支持时就赐予他们这样的礼物。在奥古斯塔斯皇帝打败安东尼和克利奥帕特拉的那场决定性的海战前夕，奥古斯塔斯就曾通过分配免费的橄榄油和盐来获得公众的支持。

而在古迦太基战争（公元前264年~公元前146年）期间，即长达一个世纪的通过迦太基殖民地争夺地中海控制权的殊死战争期间，罗马则通过操纵盐价来筹措用于战争的金钱。以中国皇帝的方式，罗马政府制定了高昂盐价并且把利润交给军队处置。当时在罗马城维持了较低的盐价，但是其他地方则要根据最近盐场的距离予以加价。这一盐税体系是由马库斯·利维乌斯（Marcus Livius，古罗马的一位护民官，代表平民的政府官员）设计出来的。因为这个盐价计划，他成为家喻户晓的“处理盐的人”（salinator），这一名称后来成为财政部某一官职的头衔，该官职负责有关盐价的决策。

人们发现大多数意大利的城市都毗邻盐场，从罗马开始，它们就建在台伯河口盐场后面的山上。这些沿着北岸的盐场由伊特鲁里亚人控制。公元前640年，罗马人不想再依赖伊特鲁里亚的盐，就在奥斯蒂亚河的对岸建立起了自己的盐场。他们修建了一个单一的浅水塘来盛纳海水，依靠太阳将它蒸发成盐的结晶。

了不起的罗马道路中的第一条，叫作Via Salaria（意为“盐之路”），修建这条路不仅仅是为了把盐送到罗马，而且还为了穿越半岛的内部。这在意大利半岛的罗马内部运转良好，但是随着罗马的扩展，通过道路进行长途运盐的成本变得过高。而罗马不仅需要老百姓买得起的盐，而且更为重要的是，雄心勃勃的罗马人作为帝国的创建者，军队里的士兵、马匹和其他牲畜也需要盐，甚至士兵们有时领到的薪水也是盐，盐是报酬（salary）一词的起源。事实上，拉丁词汇sal成为法国词

汇solde，意为“支付”，这一词汇是士兵（soldier）一词的起源。

对于罗马人来说，盐是帝国建立不可缺少的一部分。他们在扩张的领土里广建盐场，在遍布意大利半岛的海岸、沼泽地和盐水泉都建立了盐场。通过征服他国，他们不仅接管了哈尔施塔特、哈莱因和许多高卢与不列颠的凯尔特盐场，而且还接管了北非、西西里、西班牙和葡萄牙的腓尼基人和迦太基人的盐场。他们还获得了希腊的盐场、黑海的盐场和古代中东的盐场，包括死海旁边的索多玛山盐场。已经有六十多个盐场得到了确认。

罗马人在陶罐中煮沸海盐，当盐在陶罐中结晶形成固体之后就打破陶罐。一堆堆的陶罐碎片标识出遍布地中海的许多海盐场的原址。罗马人还把海水抽入池塘靠太阳蒸发其中的水分，如同奥斯蒂亚盐场那样。他们采集岩盐，搜刮干枯的河床，就像在非洲的盐沼那样，煮沸来自沼泽地的盐水，并且燃烧沼泽中的植物以提炼其灰烬中的盐分。

这些技术没有一项是由罗马人发明的。亚里士多德曾经提及公元前4世纪的盐水泉蒸发，而希波克拉底似乎已经知道用太阳能蒸发海盐的事，他写道：

太阳吸引了水中最细和最轻的部分，并且将它高高带起；盐由于其自身的浓度和重量，留了下来。盐就以这种方式，得以产生。

罗马人的天才表现在管理方面，表现在经营的规模上，而不是体现在原创性上。

罗马人腌制了他们的蔬菜，相信这是为了去除其天然的苦味，这就是salad（salted）这一词汇的起源。现存最古老的拉丁散文全书《农业》（*De agricultura*，加图写于公元前2世纪的一本实用乡村生活指

南) 建议以这样的方式吃白菜:

把白菜切碎、清洗、晾干, 撒上盐或醋, 没有比这更健康的方式了。

餐桌上会提供食用盐, 在平民的餐桌上, 盐盛装在一个简单的海贝壳中, 而在贵族的宴会上, 盐则装在一个装饰过的银质盐瓶中。事实上, 由于盐象征着一项协议的达成, 所以在宴会上如果没有盐瓶, 就会认为不够友好, 从而引起人们的猜忌。

加图建议, 通过观察凤尾鱼或鸡蛋在盐水中是否会漂浮起来, 可以测试盐水的浓度是否足够用来制作泡菜。凤尾鱼测试法并没有被保留下来, 但鸡蛋测试法则流传至今, 成为整个地中海标准的家庭技术。在北欧, 有时会采用土豆漂浮的办法。

罗马人所消费的盐, 大多数已经存在于他们从市场上买回来的食物中。盐甚至以一种被称为defrutum的辛辣口味的混合物形式添加到酒里, 在没有软木瓶塞的情况下, defrutum用来保存酒。这一点也许可以解释他们的食物极咸, 而餐桌上盐的消费却并不多的原因。在公元1世纪, 普利尼推测说, 平均每个罗马公民一天大约消费25克盐, 而现代美国人甚至消费的更少(如果不包括包装食品中所含的盐分)。

罗马人在火腿和其他猪肉食品中也使用大量的盐, 他们似乎是从凯尔特人那里学会了这些食品的制作方法。香肠(把猪肉和其他肉类用盐保存起来, 然后加上调料填塞到用猪的大肠、膀胱或胃的皮衣做成的肠衣之中)也是从高卢人那里引进并且在本地制作的。如今, 许多法式和意大利式香肠的配方都可追溯到古罗马时期。

起初, 火腿和香肠是从被征服的帝国北部带回来的。根据公元前1世纪游历甚广的希腊历史学家斯特拉博的说法, 在罗马估价最高的火腿

来自勃艮第森林。当时这些森林是属于凯尔特人的，但是法国人具有一种把凯尔特人的历史据为己有的习惯：他们把韦辛格托里克斯说成是法国的民族英雄，也坚持说火腿是法国的发明之一，尽管它来自凯尔特统治下的高卢。但是罗马人从各个不同的地区引入火腿，其中也包括如今的德国。威斯特伐利亚（Westphalia）的火腿，是经过晾干、腌制，然后再用独一无二的当地木头熏制而成的（时至今日仍然是威斯特伐利亚地区流传的菜谱配方），在古代罗马人中十分受欢迎。

加图，像许多罗马人一样，是一个热爱火腿的人。事实上，当罗马人一度盛行从农业活动的名称中获取家庭的姓氏时，加图被称为马尔库斯·波尔齐乌斯（Marcus Porcius）。像猪一样肥胖的马尔库斯所拥有的防蛀虫火腿的配方，就是对一种威斯特伐利亚地区特产的效仿。

用盐保存橄榄，或者更古老的办法，是将它榨成油，这是罗马人的主要食物和劳动阶层的基本食物。贵族在吃饭前吃橄榄，而对于平民来说，它们本身就是饭。加图列出了雇佣工人的食物供给单：面包、橄榄、酒和盐。尽管橄榄相当坚硬，但仍旧必须人工采摘，因为任何擦伤在浸泡过程中都可能导致橄榄被破坏。收获橄榄如此小心谨慎，以至于古代，人们认为唯一可行的条件是在每个月的月末，月亮显露出1/4时进行收获。

擦伤或者毁坏的果实由工人们腌制，而成功采集的完好橄榄以各种各样的方式进行加工处理以供出售。伟大的罗马饮食作家阿比修斯（Apicius）曾经提及一种在海水中处理的橄榄，叫作columbades。

罗马人将很多蔬菜放在盐水中加以保存，有时也添加醋，这些蔬菜包括茴香、芦笋和白菜。加图2200年之久的配方，采用了反复浸泡的方法来去除橄榄中的苦涩物质，然后用盐进行乳酸发酵，至今仍然是一种标准的技术方法。不过当他说“浸泡足够长的时间”时，他忘了提及具体

要泡多少天。

绿色的橄榄如何保存？

在它们变成黑色之前将其割开并放入水中。水是要频繁更换的。当它们被浸泡足够长的时间后，就要排出水分。放入醋，再加上油和盐，1配克橄榄需加入0.5磅盐，再把茴香和乳香籽（乳香树的种子）分别放进醋里。当你决定把它们混合在一起时，就要迅速行动，在储藏的大缸中塞满压紧。当你希望取用时，用干燥的手取出。

鱼是罗马人待客的主菜（摆放在餐桌的中央），被腌制之后，它仍然处于罗马商业的中心地位。伽伦写过罗马的咸鱼交易，他是第一位懂得观察脉搏重要意义的医生，其健康与饮食的著作对中世纪的医药产生了重要的影响。由一位医生来撰写有关咸鱼的著作并非一种巧合，因为盐既被看作一种食物，又被看作一种药物。

伽伦在描述罗马的港口时写道：繁忙的港口停满了来自地中海西部和东部装载咸鱼的船只。他说，据他所知，最好的咸鱼叫作sarda，但是他也称赞在撒丁或者西班牙的加迪斯（Gades）腌制的金枪鱼，以及来自黑海的咸鲱鱼。Sarda也许是指如今被称为鲭鱼或者大洋洲鲭鱼的那种小金枪鱼，或者是指沙丁鱼——一种较小的沙丁幼鱼，这是一种独一无二的欧洲鱼种。他还称赞了来自埃及的咸鱼和经过处理的来自西班牙南部赛斯（Sexi）港的西班牙鲭鱼。

到了伽伦的时代，长达几个世纪之久的咸鱼和酿制咸鱼酱的贸易已经在地中海地区良好地建立起来，甚至一度成为医生讨论的主题。但是在公元2世纪打动伽伦的是，在历史上，从未有过如此广泛、规模如此庞大的贸易先例。

公元前241年，在迦太基人的战争结束时，腓尼基人的迦太基被粉碎了，地中海最大的岛屿西西里岛落入罗马人的控制之中。西西里因为盛产粮食而被人们称为“罗马的面包篮子”，而它还拥有宝贵的渔业资源。捕鱼、用盐腌鱼以及卖鱼是整个西西里海岸线的主要活动，而整个地中海最负盛名的鱼就是腌制的蓝鳍金枪鱼。

西西里人用煮沸海水的办法来制取盐，而这些海水是从许多沼泽地收集来的。现代的发掘工作已经发现了集中在海岛西部的古代盐场，它们环绕在特拉帕尼和法维尼亚纳岛（Favignana）周围，这些都是捕捉蓝鳍金枪鱼的区域。

公元前4世纪，出生于西西里的希腊诗人和美食家阿切斯特亚图（Archestratus）称赞他家乡岛屿的金枪鱼，无论是新鲜的还是腌制的或者储藏在大缸里的，味道都不错。通常，金枪鱼的上半部分可以生吃，较为干燥的尾部肉被拿来腌制。但是阿切斯特亚图提供了有趣的折中方法：

取下雌性金枪鱼（我是在谈论庞大的雌性金枪鱼，它的出生地是拜占庭）的尾部，然后把它切成片，再放到火上烤到适宜的程度，在上面轻轻地撒点盐，刷上点油，就可以趁热吃了。吃的时候也可以把它放在浓盐水中蘸一下。如果你想干吃也可以，这样在形式和精神上都像不朽的诸神那样。如果你在这鱼上撒上醋，那就全毁了。

（阿切斯特亚图，《奢侈的生活》，公元前4世纪）

阿切斯特亚图还赞美来自拜占庭的黑海金枪鱼，具体地点在今天的伊斯坦布尔。这些鱼来自同一族群，因为蓝鳍金枪鱼在游向黑海的产卵之旅中经过西西里。在前罗马时期，黑海是主要的渔业区域和咸鱼产

区，除了金枪鱼，还有青鱼、鲟鱼、比目鱼、鲭鱼和凤尾鱼。希罗多德在如今的第聂伯河（Dnieper）曾挑选出要腌制的鲟鱼。

从黑海到直布罗陀海峡，盐的生产通常位于附近的捕鱼区，从而形成了一条以盐为基础的产品链，包括各种类型的咸鱼、鱼酱和紫色的染料。

Salsamentum一词来自sal（盐），是一个罗马词汇，意为腌制品。从商业上说，最重要的salsamentum就是咸鱼。希腊人发展了一整套有关腌制鱼的词汇，用来描述加工处理的类型、原产地、鱼的切法、带鳞腌制或不带鳞腌制等，而罗马人只是简单地谈及salsamentum，不过他们从咸鱼身上赚取了大量的金钱。

在生产者制完咸鱼之后，鱼身上剩下的部分——内脏、鱼鳃和尾部——被用来制作酱。罗马文献中提到有四种等级的酱：garum, liquamen, allec和muria。这些名称的确切含义已经失传。Allec也许是酱挤压后剩下的沉淀物，garum和liquamen则可能是发酵鱼酱的一般性名称。

为了生产酱，要把鱼的剩余部分放到陶罐中，撒上不同层次的盐，并且在上面压上重物，使它们保持在水面之下，盐能够使鱼身上的水分渗出，并且在罐内形成卤水。古典学者对古代鱼酱的确切配方进行了研究，但是最清楚的一份来自大约公元900年所写的希腊农业手册*Geoponica*。它提供了许多来源更早的鱼酱配方。

医生们把鱼酱看成是集中了咸鱼所有益处的产品，从而把它列为一种处方药品，更为常见的是，它与其他原料混合在一起来制造某一种药品，通常用来治疗消化不良以及胃溃疡这样的问题，对于胃溃疡，盐具有明显的治疗效果。但是医生开的处方还可治疗一系列其他疾病，包括坐骨神经痛、肺结核和偏头痛。

在古代，使用鱼酱的其他地方就只有亚洲。根据有些历史学家的说

法，酱与猪的驯化一样，可能是分别在东方和西方出现的。亚洲的酱认为起源于越南，但越南人肯定在古代就从中国引进酱油了，而且更早时，中国人就把鱼与豆类放在一起发酵了。

在越南，盐如此受欢迎，以至于有些穷人做的饭除了大米和盐的混合物（盐或者辣椒粉，或者是更为昂贵的盐与炒芝麻粉混合在一起）之外别无其他。盐还与切成片的生姜混合在一起，但是自古以来比这些更流行的是 *nước mắm*，这是一种腌制小鱼后得到的卤水。与罗马不同的是，亚洲的鱼酱到现在仍然较为流行，在东南亚（包括柬埔寨、缅甸、老挝和菲律宾），差不多到处都有人在制作，这里的人称其为发酵鱼酱（bagoong）。在泰国，当地人称之为nam pla，由200多家工厂进行生产。朝鲜人、中国人、日本人甚至印度人也都有不同的种类。

在越南，*nước mắm* 是在新年时与辣椒和大蒜一起同水果和蔬菜搭配食用的。Tré是切成片的猪头肉，用作调料。*nước mắm* 具有许多变异的形式：*mắm cáy* 用来吃螃蟹，*mắm mực* 用来吃鱿鱼，*mắm tôm* 用来吃虾。

当法国人初次遇到这种酱时，显然忘记了他们的拉丁遗产，他们惊呼越南人在吃“腐烂的鱼”。罗马人也遭遇过类似的反应。20世纪初，在巴黎著名的巴斯德研究院，曾经从1914年到1930年花费了16年时间来研究 *nước mắm*，想弄明白越南农民已经沿用多个世纪的发酵过程。这一过程中，两种必需的原料是鱼和盐，鱼就是通常的鲱科鱼类，青鱼和沙丁鱼也属于这一谱系。鱼在盐里放三天，会产生一些汁液，其中一部分被放在太阳下发酵，另外一部分与鱼压在一起，产生糊状软块。然后二者被混合，保存三个月，有时则要更长时间，然后固体部分被过滤出去。

罗马人使用鱼酱的方式与中国人使用酱油的方式几乎相同，不在菜

上撒盐，而是在肉、鱼、蔬菜甚至水果上滴一些鱼酱。最古老的烹饪书*De re coquinaria*被认为是阿比修斯的著作，不过它似乎是在公元1世纪由许多罗马厨师编写的，其中提供了以鱼酱为调料的菜谱，比以盐为调料的菜谱多得多，但是阿比修斯显然是为上层阶级而写的。根据塞内卡的说法，阿比修斯之所以自杀，是因为他已经把财产的1/10花费在厨房里，而他意识到，自己再也无法以这种方式生活下去了。

虽然使用鱼酱的烹饪风格是一种贵族式的高档厨艺，但价格不菲的鱼酱经常被描述为“腐烂的”，意思是腐化变质的。普利尼称之为“腐烂物质的液体”。塞内卡称之为“坏鱼的昂贵液体”。但是他的门徒——诗人马绍尔（*Martial*）显然并不认同这样的说法，因为他曾在送鱼酱时附上一张纸条：“请接受这一精致的鱼酱，一种用活着的鲭鱼身上流出的第一滴血制成的珍贵礼物。”

但是马绍尔也许是在写鱼酱*garum sociorum*，意为“在朋友中间的鱼酱”，这是最昂贵的鱼酱，专用西班牙的鲭鱼制成。不同标准的鱼酱厂不仅在诸如庞贝这样的罗马港口海岸上建立起来，而且在西班牙南部、利比亚的*Leptis Magna*港口和小亚细亚的*Clazomenae*建成。因为布里顿既生产盐又出口鱼，所以英国也可能涉及罗马的咸鱼和鱼酱的贸易。

有许多类型的鱼酱，甚至有一种犹太教允许的鱼酱*castimoniale*，它是为罗马人占领下的以色列犹太人生产的。*Castimoniale*只以带鳞的鱼为原料生产。用于生产鱼酱的鱼通常有金枪鱼、沙丁鱼、凤尾鱼和鲭鱼，这些鱼都有鱼鳞并且经过犹太教的许可。不过看起来甚至在公元1世纪，希伯来语的认证也会为商品带来更好的价钱。

随着鱼酱市场的扩大，低价商标开始在市场上出现。奴隶们甚至用家里的鱼来生产鱼酱。刺鼻的气味与腐烂之间的界线往往是非常细微的，而且在这些酱油中，有些已经发出令人作呕的气味了。阿比修斯提供了一个改善气味不佳的鱼酱的方法：

如果鱼酱已经有了刺鼻的气味，把一个容器口朝下，用月桂和柏树枝熏其内部，在通风之前将鱼酱倒入该容器。如果这仍然无济于事，并且气味过于明显，就加上蜂蜜和新鲜的甘松香（新发出的芽，*novem spicum*）。这个办法也可以有所改进，一定会有效果。

当罗马人接管腓尼基人的咸鱼贸易时，他们发现了制造紫色染料的方法。这是腌鱼的副产品，染料是通过腌制骨螺（*murex*）生产出来的，这是一种地中海的软体动物，它3英寸的外壳类似优美的峨螺。

据传，这一染料是大力英雄赫拉克勒斯（*Hercules*）带着他的牧羊犬在提尔沿着海滩散步时发现的。当好奇的狗拖咬着一只甲壳类动物时，它的嘴被染成了一种奇怪的深颜色。而至少在公元前1500年，这一染料就为提尔的商人们带来了财富。

费尽辛苦提炼出来的紫色染料是一种声望很高的奢侈品，是一种显示财富和权力的方式。恺撒下令只有他本人和他的家人才能穿着紫色装饰的宽长袍。犹太教的大祭司，把祈祷披肩的须边染成紫色，埃及艳后克利奥帕特拉（*Cleopatra*）把她战舰上的风帆染成紫色。古罗马诗人维吉尔（*Virgil*）写道：“让他以珠宝之杯畅饮，让他睡眠于紫色卧榻之上。”

普利尼写到男人都是“奢侈的奴隶”，“奢侈是一种巨大的影响力，因为它，男人们急速穿过森林去寻找象牙和柑橘类树木，探访盖图里亚（*Gaetulia*，位于北非）的所有岩石寻找骨螺，寻找紫色”。

经济较为宽裕的罗马人还食用骨螺，这是最为奢侈的食品，他们称之为“紫色的鱼”。与之搭配的菜肴是被人们称为无花果鸟（*figpecker*）的小鸟。现在法国仍然有人吃这种鸟，法国人称之为罗谢（*rocher*），西班牙人称之为*cañadilla*，而葡萄牙人则称之为**búzio**。

普利尼描述了获得染料的艰苦过程：

白色的经脉上沾上少量液体……男人们试图生擒骨螺，因为它在死去时会释放出它的汁液。他们通过去除其壳的方式，从较大的紫色鱼身上获得汁液，把较小的骨螺挤压在一起，这是使它们产生汁液的唯一方式……

上面已经提到的经脉被除去，按照1品脱对100磅的比例将盐添加进去。它被放置溶解三天，因为盐越是新鲜，就越结实。于是这混合物被放在一个铅锅里，每50磅需要加入大约7加仑的水，通过一根管道连接到离开一段距离的炉子，并且使之保持在适宜的温度。9天之后大锅被过滤，洗过的羊毛通过试验的方式被放入锅里，接着染工们加热该液体，直到他们对其结果感到自信时为止。

（普利尼，《自然历史》，公元1世纪）

人们不完全了解这种紫色的宝贵液体的情况又延续了两千年。1826年，药学院一名23岁的学生安托万·热罗姆·巴拉尔（Antoine Jérôme Balard），在研究了盐沼泽的构成之后总结说，存在于沼泽水（盐结晶形成的残余废水）中黑紫色的难闻液体，是以前未被识别的一种化学元素。因为该液体与骨螺分泌出的紫色相同，他把这种新元素命名为muride。可法兰西科学院唯恐暴露这一重大发现来自于一名学生，至少认为不应当让他来命名，所以他们把muride改为bromine（溴），这个词汇的意思是“恶臭”。

骨螺在罗马统治下的地中海、北非、高卢的地中海沿岸随处可见。古罗马时期就有的古代骨螺壳堆成的山已经在以色列的阿克拉港被发现。而在这来自染坊溴溶液的恶臭与加工鱼的臭味之间，罗马帝国一定曾经拥有一片芬芳的海岸。

在公元5世纪罗马崩溃之后，鱼酱经常被认为是罗马过度享乐主义的一个事例。让鱼的器官在太阳下腐烂，在那些不崇尚奢侈的文化中，是无法容忍的想法。当然，当鱼酱被恰到好处地生产出来时，盐就会避免鱼腐烂，直至发酵占据上风。但是说服人们相信这一点越来越难。公元6世纪生活在高卢的安蒂姆斯（Anthimus），身处的文化把罗马远远抛在了后面，他发表声明抵制鱼酱，喜欢盐甚至卤水。

安蒂姆斯有关鱼酱的声明已经得到了西方烹饪界的回应：“我们禁止在烹饪中使用鱼酱。”

沙丁鱼，因其在撒丁岛加工处理受到高度评价而得名。此鱼加上鱼酱食用最佳。加基里乌斯·玛尔提亚里斯（Gargilius Martialis）在公元3世纪写道，必须用沙丁鱼来制造鱼酱。而现代的潜水员在西西里东南部检查水下船只残骸时，发现了50个罗马两耳细颈酒罐，里面盛满了腌制的沙丁鱼。但是在以后的若干个世纪里，撒上盐的新鲜沙丁鱼更受欢迎。

在罗马帝国崩溃之后，鱼酱就从地中海消失了，该地区失去了作为咸鱼生产基地的重要地位，紫色染料行业也黯然失色了。但是“建设盐场就是建设罗马帝国的一部分”的想法仍然经久不衰。

第5章

在亚得里亚海中腌制

罗马帝国的灭亡使地中海成为西方世界经济中最重要的地区，该地区没有一个明确的领导者，却有许多觊觎者。自腓尼基人崛起以来，该地区一直是最富有竞争力的。

地中海的整个海岸线都散布着盐场，有些是当地的小规模经营者，另外一些是诸如君士坦丁堡和克里米亚的大盐场那样的大型商业化企业。由腓尼基人开始建立的古代地中海的盐场，就像权力本身一样，从罗马人手中传递到拜占庭，再传递到穆斯林手中。

罗马人曾经夸赞的盐场仍然是最具有价值的盐场。来自亚历山大的埃及盐获得高度评价，尤其是他们的fleur de sel，这是从水面上捞取的较轻的结晶。来自埃及、特拉帕尼、塞浦路斯和克里特的盐都具有很高的地位，因为它们都曾被普利尼提及。

威尼斯，一座并不属于罗马历史的意大利城市，它坐落在亚得里亚海礁湖中的岛屿上。当时的威尼斯海岸与它今天的情况大不相同。一系列被称为lidi的沙洲，庇护着礁湖免遭来自亚得里亚的风暴。这些礁湖从威尼斯海岸的商业政治中心拉文纳（Ravenna）延展开来，上延到波河至阿奎莱亚（Aquileia）的河口，正好处于毗邻特里爱斯特的亚得里亚海的对面。利多（Lido）已经成为威尼斯一个沙洲的名称，深受那些如今在该城的街道和运河岸边漫步的旅游者的喜爱。但是即使在古罗马时代，lidi也是为旅游者而准备的，富裕的罗马人的避暑胜地是从帕多瓦到阿奎莱亚的海岸线。

公元6世纪，大陆（罗马威尼托的那部分地区，是意大利的一个行政区）受到日耳曼人部落的侵略，为了保持他们的独立，小批民众像波士顿人那样逃离到玛莎的葡萄园，迁居到由他们的lidi保护的岛屿上。

公元6世纪，一位罗马高级官员卡西奥德鲁斯成为僧侣学者，他羡慕那些在礁湖的定居者。他把这些定居者一部分在陆地，一部分在海上的房屋，比喻成“在水上栖息的鸟儿”。

富人和穷人平等地住在一起，大家分享着相同的食物和相似的房屋，因此不会彼此嫉妒，没有想要统治世界的邪恶想法。所有的竞争都集中在盐场上。不是用犁与镰，而是用滚筒工作（为了盐的生产）可以获得你所有的收益。其他产品都依赖于你的行业，虽然有人可能并不追求金钱，但是没有人不渴望得到盐，盐使所有食物更有滋味。

（卡西奥德鲁斯，公元523年）

如同罗马那样，威尼斯式的民主更加理想化却不切合实际，不过虽然卡西奥德鲁斯也许一直对威尼斯式的平等主义过度狂热，他对威尼斯盐的生产所做出的贡献却是毫不夸张的。盐是政策的关键所在，该政策使威尼斯成为欧洲南部占主导地位的商业力量。

意大利大陆起初离那些今天属于威尼斯的岛屿很遥远。在这些岛屿和科马基奥（Comacchio）半岛之间的区域被称为七海。“在七海中航行”就意味着穿越那些变化莫测的25英里的沙洲，完成这令人胆怯的任务。

大约公元600年，威尼斯人开始使用填海造田的方式来扩展大陆面积，使之更加接近如今威尼斯的那些岛屿。七海成为拥有港口基奥贾（Chioggia）的大陆。在它下面一个如今狭窄得多的潟湖中，科马基奥半岛俯视着波河三角洲。拉文纳原先是一个港口，如今成为一个内陆城

市，而邻近的塞尔维亚则成为它的港口。

到了公元7世纪，随着七海的消失，威尼斯人沿着新形成的基奥贾土地建造起盐池。卡西奥德鲁斯描写了威尼斯人使用滚筒的场景，但有时也被译为“管子”或者“圆筒”。很难弄清，他所说的滚筒是指压碾人工蒸发盐池表面的滚筒，还是用来把海水蒸煮成晶体的筒状陶罐，因为这两种技术在罗马都是常见的。

公元6~9世纪，20世纪前最后一个产盐方面的伟大技术被发明出来。与在单一的人工盐水池里存放海水，将它封闭起来，然后等待太阳来蒸发水分不同，制盐工们修建了一系列盐水池。第一个宽大的露天盐水池，具有抽水泵和水闸组成的系统，当盐水达到一定浓度之后，系统会把池塘中的海水转移到另外一个盐水池。在另外一个盐水池中水进一步被蒸发，更稠的卤水又被转移到下一个盐水池。与此同时，新鲜的海水被引入第一个盐水池，这样新的一批卤水总是不断加入进来。当卤水达到足够的浓度时，盐就沉淀下来，成为结晶体，沉淀到盐水池的底部，最后被铲挖出来。在一个仅仅依靠太阳能加热的盐水池中，可能要用一年以上的时间来达到这一浓度。但是在有足够的阳光、风力和足够干燥的季节（不会使雨水稀释盐水浓度），生产的唯一限制就是可获得的表面积以及能够同时运行的盐水池的数量。它几乎不要求什么设备，只要求很小的一笔投资，并且除了最后收获盐结晶时的刮挖阶段之外，几乎不需要什么人力。

有些西方历史学家认为，也许是中国人在公元500年左右首先发明了这一技术。但是中国的历史学家，却没有认领此项发明。毕竟，中国人并不满足于通过这一技术来生产盐，缓慢的蒸发产生的是粗盐，而中国人总是把精盐看作是更高质量的盐。

连续蒸发池塘的想法似乎是在地中海开始的，在那里，粗盐被用于腌制鱼和加工处理火腿。北非的穆斯林在中世纪早期就在地中海各地营运，他们也许是第一批使用这一系统的人，并且在公元9世纪时把它引

进了伊比沙岛（Ibiza）。

到了10世纪，从威尼斯穿越亚得里亚海，沿着达尔马提亚海岸的多个池塘都被投入使用。公元965年，在塞尔维亚建立起许多盐水池，到了11世纪，威尼斯人已经建立起一个盐水池系统。

威尼斯在微不足道的亚得里亚海展开了激烈的竞争。离威尼斯的基奥贾不远就是科马基奥，在这里，本笃会的僧侣们也生产盐。公元932年，威尼斯人毁掉了在科马基奥的盐场，从而结束了那种竞争。但是，这也加强了该地区（塞尔维亚）第三盐场的地位，它是由附近拉文纳的主教控制的。

在这个地区，一段时期里有两个盐生产业的主要竞争者：威尼斯和拉文纳的主教（基奥贾和塞尔维亚）。威尼斯之所以有优势，是因为基奥贾比塞尔维亚生产效率更高。但是基奥贾生产sali minuti，一种细粒盐。当威尼斯人需要粗粒盐时，他们就不得不从其他国家进口。于是在13世纪，当一系列的洪水和风暴摧毁了威尼斯人大约1/3的盐水池时，威尼斯人不得不进口更多的盐。

就在那时，威尼斯人有了一项重大的发现：买卖盐比生产盐可以赚更多的钱。1281年，政府开始向那些在威尼斯落脚的来自其他地区的商人发放盐补贴。结果，向威尼斯运送盐是如此有利可图，以至于这些商人能够以低于竞争对手的价格来运输其他商品。因盐补贴而不断增加的利益，使威尼斯商人有多余的钱派出船只去东地中海，在那里，他们装上印度香料或调味品等值钱的货物，然后在西欧以低价出售，而威尼斯以外的竞争对手提供不了这样的低价。

这意味着威尼斯共和国为盐支付了极高的价格，但是如果它能够支配香料或调味品贸易，并且成为粮食贸易的领先者，它就不在乎盐有多昂贵，意大利粮食歉收时，威尼斯政府就会利用盐的附属收入从地中海其他地区进口粮食，从而垄断意大利的粮食市场。

与古代中国的盐垄断不同，威尼斯政府从不拥有盐，而只是从规制其贸易中获取利润。通过高价盐的销售份额获得收入后，盐管理当局可以提供贷款来支持其他贸易。在14~16世纪，威尼斯是进口粮食和香料的主要港口，它进口吨位的30%~50%是盐。所有的盐必须经过政府各个机构。**Camera Salis**为商人颁布许可证，不仅告诉商人他们能够出口多少货物，而且告诉他们出口到什么地方以及价格是多少。

威尼斯想要控制整个市场，但是盐管理当局还要维护威尼斯富丽堂皇的公共建筑以及复杂的水压系统，以免城市被冲走。威尼斯宏伟并受到珍爱的市容、它的众多雕塑和装饰，都是由盐管理当局资助的。

威尼斯小心谨慎地建立起可靠供货者的声誉，因此要求与商业国家订立契约，由威尼斯规定这些契约的条款。1250年，当威尼斯同意向曼图亚和费拉拉提供盐时，契约规定这些城市将不能再从其他地方购买盐，这成为威尼斯盐买卖契约的标准模式。

随着威尼斯为越来越多的国家提供盐，它开始需要越来越多的制盐者，以便从这些制盐者手中购买出口所需的盐。由盐管理当局所资助的商人深入地中海各地，从亚历山大、埃及到阿尔及利亚，再到黑海中的克里米亚半岛、撒丁岛、伊比沙岛、克里特岛和塞浦路斯。无论他们走到哪里，都试图控制商品供给、控制盐场，甚至在可能的情况下占为己有。

为威尼斯人的船队生产盐是一项艰苦的工作：运送泥土和岩石，清理和准备盐水池，建造将它们分隔开来的堤坝，搬运所收获的一袋袋沉重的盐结晶。经常是整个家庭（丈夫、妻子和孩子）的所有劳力一起上阵。而他们的报酬则按所收获的盐量来计算。

威尼斯通过控制盐的生产来操纵市场。13世纪末，威尼斯希望提高世界市场价格，因此摧毁了克里特岛所有的盐场，并且禁止当地生产盐。随后威尼斯人又调入当地消费所需要的全部用盐，建立起许多商店

以出售这些进口盐，并且向盐场的所有者支付损失补偿金。这一政策既用来控制盐的价格，又使当地人很满意。但是两个世纪之后，一只运盐的舰队从亚历山大出发，在途中迷失了方向，之后，克里特岛上的农民便处于危机之中，因为岛上的食盐如此稀缺，以至于他们无法再制作奶酪，这是一种水分已经完全蒸发的凝固牛奶，是用食盐加以保存的。

1473年，威尼斯占领了塞尔维亚，强迫这一昔日的对手同意只向他们出售盐。塞尔维亚经过谈判所争取到的唯一例外条件是，继续向附近的波河山谷提供一种大腊肠。当威尼斯新的主要对手热那亚使伊比沙岛成为地中海最大的产盐地时，威尼斯人使塞浦路斯成为第二大产盐地。1489年，塞浦路斯正式成为威尼斯的属地。

为了加强其无情操纵商业和控制领土的能力，威尼斯维持着商船的数量，作为海军的补充力量，并且在需要时投入战斗之中。威尼斯海军在亚得里亚海巡航，拦截船只，检查货物，并且要求出示许可证件，以确认所有的商业交通符合其管制的要求。

除了中国，没有哪个国家像威尼斯那样将其经济建立在盐的基础上，或者建立了如此广泛的盐管制政策。可能这并不完全是一种巧合，因为威尼斯的政策受到最著名的家族——波罗家族的影响。

1260年，尼科洛和他的兄弟马费奥（两人都是威尼斯商人，而威尼斯当时是一个国际商人云集的城市）离开威尼斯，踏上去往忽必烈王朝的旅程。兄弟二人在1269年返回威尼斯，带回了忽必烈给教皇的信函和口信。可汗要求更多的西方人，包括知识分子和具有基督教思想的领导人到他的朝廷访问，并且向他们传授有关西方的知识。两年后，波罗兄弟进行第二次旅行，这一次，他们带上了尼科洛年仅17岁的儿子马可以及两位多米尼加的僧侣。两位多米尼加人半途放弃了艰苦的长途跋涉，而马可却继续与父亲和叔叔前行。

如果他所记载的内容属实，那么没有哪个青少年有过更好的冒险经历了。他们沿着中亚和塔里木盆地的“丝绸之路”旅行，在离开威尼斯4年之后，到达了元上都，诗人柯勒律治在他的著名诗篇中称此地为“行宫”，这是蒙古皇帝忽必烈在夏季的都城。至少根据马可的叙述，这位可汗并没有因为波罗兄弟的重返之行只带来了尼科洛年轻的儿子而感到失望。马可穿越了忽必烈所统治的广袤帝国，学会了当地的语言，当地的文化，并且向忽必烈做了汇报。

大约25年之后，1295年，波罗兄弟回到威尼斯，在威尼斯，甚至在他们自己的家里，已经很少有人能够认出他们了。在马可·波罗返回威尼斯三年之后，他像其他威尼斯人一样，在海军舰队中服役，与威尼斯的对手热那亚作战。他被俘后，据说向一位名叫鲁斯蒂切罗的狱友口述了他的历险经历，而这名狱友来自比萨，是一位相当有名的冒险故事作家。

在鲁斯蒂切罗身上有许多问题，他也许对这一传奇故事随意进行了加工，大段大段的文字似乎是参照了他以前的书籍，而这些书充满了想象的浪漫历险。比如，有关波罗兄弟抵达忽必烈王朝的描述，与鲁斯蒂切罗所写的《亚瑟王》一书中特里斯丹到达亚瑟王宫的描述极为相似。

从该书在1300年出版问世以来，威尼斯人就颇为怀疑。有些人甚至质疑马可·波罗是否真的去过中国。为什么他对长城、有关饮茶的风俗、有关裹小脚的公主们只字不提？对于少数知识渊博的威尼斯人来说，很奇怪（也使后来的学者们难以释怀和信服）的是，马可·波罗完全遗漏了这样一个重要事实：当时中国已经拥有印刷技术，而这一关键性的发明在同时代的欧洲却没有人见过。这一忽略在150年之后看起来更加显眼，因为那时，古腾堡的铅活字印刷术出现在欧洲，使威尼斯成了欧洲的印刷中心。

他的书充满了前所未闻的细节，但却遗漏了许多已为其他商人所知道的事实。不过，后来去过中国的旅行者们证实了马可·波罗书中令人

好奇的细节的真实性，并且马可·波罗的确离开家乡在某个地方待了25年。马可·波罗的描述引发了许多欧洲人对中国贸易的兴趣，其中就有哥伦布，并且马可·波罗的描述一直到19世纪都还是西方人对中国印象的基础。

人们普遍认可的是，他向意大利人引介了意大利面食pasta。当时中国（并且今天仍然是）新鲜、晾干、扁平的和有填充物的面食种类非常丰富，但是马可·波罗的书中除了提及（他感觉非常好奇的是，有时食品是用来自树上的果实所磨成的粉制作的）这一事实之外，几乎什么都没说。Maccheroni（通心粉）是有关pasta最古老的意大利词汇，好像是来自某一方言，并且在马可·波罗回国之前就使用了。这一词汇在一本可以回溯到1279年的热那亚书里被提及。多数西西里人确认最早的pasta来自西西里岛，这是由穆斯林占领者在公元9世纪时引入的。这种粗糙的硬质小麦面粉或者粗粒小麦粉被制成pasta，由古希腊人开创，他们也许做了一些面点菜肴，而且罗马人也吃了某些类似于宽面（lasagna）的食物。lasagna这一词汇也许来自古希腊语lagana，意思是“带状物”，或者来自古希腊词汇lasanon，但这一词汇也许不会用于菜肴，因为这一词汇的意思是“便器”或“夜壶”。根据这一理论，可能是由罗马人开始使用lasanon（可假定不是同样的容器，而是类似的容器）作为烘烤面条的锅。

马可·波罗从来没有提到中国人印制纸币，但是更加有意义的是，他描述了建都（Kain-du，今四川西昌市）盐饼在制作过程中是如何被冲压以附加上可汗头像的，而这种盐饼在当时被作为货币使用。在马可·波罗的书中，出乎意料地有许多关于盐以及中国对盐务进行管理的细节。马可·波罗描述了旅行者跋涉数日后来到一些小山坡，在那里，盐如此纯净，以至于可以非常便利地敲凿下来。他写了皇帝从哈刺章（Karazan，泛指今云南省）的卤水泉所获得的税收收入，盐是如何在陵州（Changli，今山东德州市）被生产出来，并且为私有部门和公共部门的利润服务的，淮安州（Koigan-zu，今江苏淮安市）如何制盐以及

皇帝如何从该地获取税收收入的。每当马可·波罗提到盐时，他几乎都要提及国家的税收归于皇帝。

马可·波罗是一位威尼斯商人，也许一直对盐以及管理盐的方式很感兴趣。他也许还判断出（他的读者将是威尼斯商人）这将是读者感兴趣的主体。但是也有可能，无论他是否去过中国，他写这本书的动机之一是要鼓励威尼斯政府扩展其对盐务的管理，尤其是对地中海的控制。

马可·波罗影响的范围是难以测度的，但是显然，威尼斯如同忽必烈那样，的确扩展了它对盐务的管理，并且从盐务中获得了巨大的财富和权力。

第6章

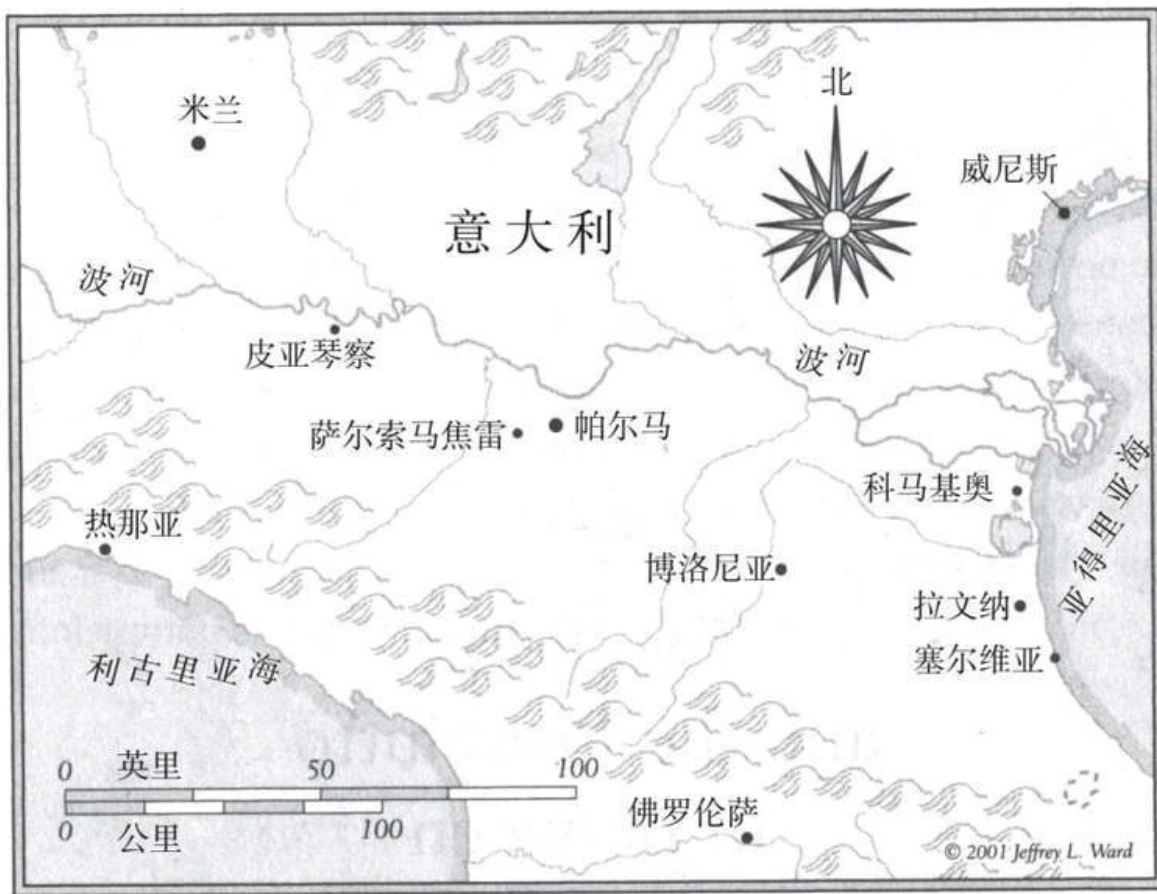
两个港口和意大利熏火腿

威尼斯人介入盐的贸易并非仅仅因为亚得里亚海盐的扩展，还有塞尔维亚的商人、科马基奥的僧侣以及拉文纳的主教。他们面朝的海洋不如他们背向的河流多。波河从意大利境内的阿尔卑斯山发源，流经半岛，从拉文纳一直到威尼斯的沼泽入海口，扩展开来。波河河谷是意大利半岛一段不规则的地形，它如此与众不同，只要看一下意大利的地图，就会明显地发现它的独特性。阿尔卑斯山在其北部，而托斯卡纳的森林山脉则在其南部，就像是富人厚重的缎带，起伏的绿色牧场沿着波河从一个海岸延伸到另一个海岸。这是农业的避风港，它一直是意大利最富饶的地区，如今人们所熟知的艾米利亚-罗马涅区仍然如此。

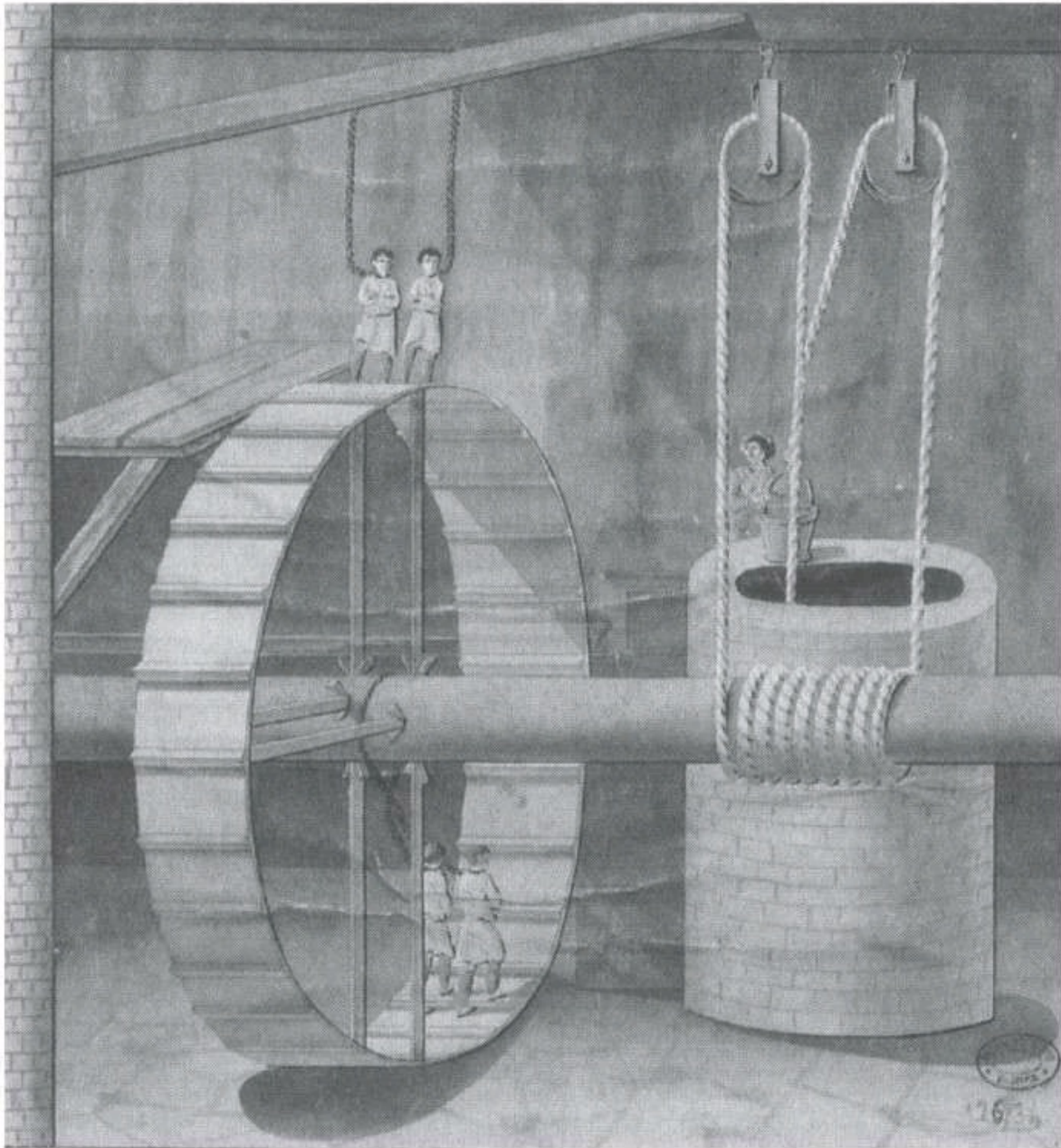
罗马人建造了一条路，Via Emilia（如今它是8车道的A-1级超级公路），它把从皮业琴察（Piacenza）到帕尔马^[1]、雷焦卡拉布里亚^[2]、摩德纳、博洛尼亚，再到亚得里亚海岸线的那些文化与商业中心连接起来。这一地区的农业财富取决于一个用于贸易的港口和盐的资源。通过在这一行业的竞争，波河两岸两个激烈的商业竞争者——地中海的热那亚和亚得里亚海的威尼斯成为中世纪最伟大的两个港口城市。

在富饶的艾米利亚-罗马涅区，远离罗马大道，有一座罗马城市的废墟，名为Veleia。历史学家们对Veleia感到迷惑不解，因为罗马人已经有一整套罗马城址的清楚标准，而Veleia并不符合这些标准。这不仅是因为它离罗马大道太远，而且还因为它位于一座山脉阴冷迎风的一面。但是它有一个与意大利几乎所有重要的城市都相同的地方：临近盐产地。Veleia被建造在地下盐水泉之上，这就是它会成为著名的产盐胜地萨尔索马焦雷（Salsomaggiore）的原因。

Veleia最早的产盐记录可以追溯到公元前2世纪，如同许多盐场一样，它在罗马帝国灭亡之后就被遗弃了。神圣罗马帝国的皇帝查理曼大帝^[3]，如同他的罗马先人一样，拥有一支需要盐的军队，于是就重新开设了这个盐场。“萨尔索”这个名称首次出现在公元877年的一份文件中。



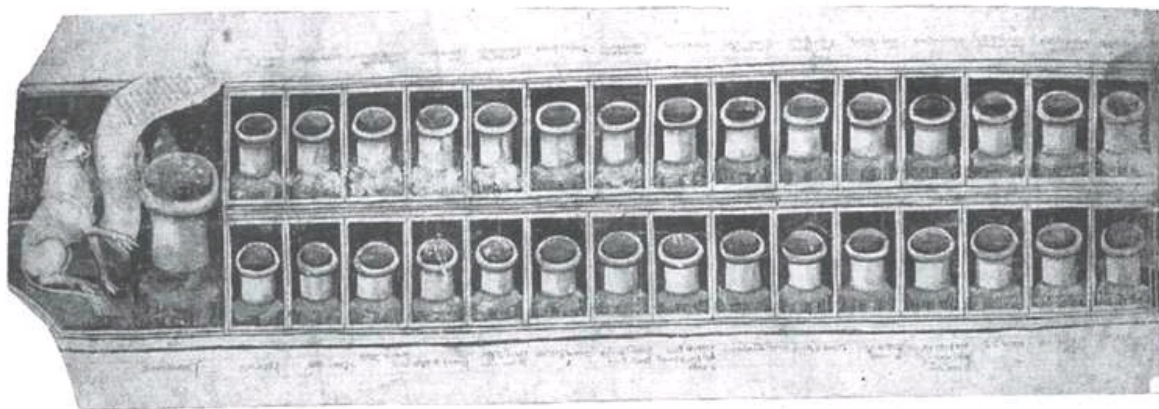
在古代盐场，盐水井建有巨大的轮子，轮子带动板条不断进出作为基脚。两个脖子上缠绕着铁链的人，向里走动，踩踏底部，从一个板条踩踏到另外一个板条，而另外两个脖子上也缠绕着铁链的人，在外面的顶部做着同样的事。轮子转动一个被绳索缠绕的杆状物，它吊起一桶桶盐水，然后这些盐水被煮沸，这意味着希望控制盐水井的公爵或者贵族还必须控制一大片森林，以便拥有作为燃料的充足木材。



这幅中世纪的版画展示了由囚徒们人力驱动的一只轮子，该轮子是用来在萨尔索马焦雷抽吸盐水的。（帕尔马国家档案馆）

11世纪，帕洛维奇诺（Pallovicino）家族开始控制这些盐水井和地区。但是在1318年，帕尔马城接管了帕洛维奇诺家族的31口盐水井。这一事件在当时被认为是重大事件，从而被记录在该城宫殿的一幅壁画上。谁控制住萨尔索马焦雷的盐水井，谁就控制住了该地区，而这31口

盐水井的接管，标志着权力从封建贵族手里转移到了城市管理局（政府）的手里。



在帕尔马城宫殿内的墙上，有一幅壁画记载了该城31口盐水井的获得。公牛是帕尔马城的象征。该壁画在17世纪时因宫殿内的一个塔楼坍塌而被毁坏。（帕尔马国家档案馆）

公元7世纪和公元8世纪，在查理曼大帝于萨尔索马焦雷重新恢复盐业生产之前，水手们把盐从亚得里亚海带到帕尔马，换回金钱或者商品作为所付出劳动的回报，这些回报包括帕尔马最著名的盐制品——帕尔马火腿。

帕尔马是一个制作火腿的好地方，因为在新鲜的海洋空气到达帕尔马之前，它就会被山峰拦截，形成降雨，并且向平原推进的风力也减弱了。对于一个要避免腐烂的干燥地方来说，干燥的风对于腌制火腿是必需的。火腿的晾干架总是呈东西向摆放，以便最好地利用这种风。

巴尔托洛梅奥·萨基（Bartolomeo Sacchi）的家乡位于波河河谷的克里莫纳城，他后来成为15世纪一位著名的作家，笔名为普拉提纳。他在检测火腿的质量方面给出了笨拙但易于遵守的指导步骤：

将一把小刀插入火腿，闻其气味。如果它闻起来不错，那么这

个火腿很好；如果气味不佳，则应当将它抛弃。

带有甜味的帕尔马火腿，在整个意大利赢得了好名声，这不仅归功于该地区干燥的风，还要归功于喂猪的饲料，这种饲料来自当地的奶酪产业。波河河谷（在这里黄油比橄榄油更受欢迎）是意大利唯一重要的乳制品产区。根据普拉提纳的说法，这种情况更像是出于需求，而不是出于对美食的追求。

几乎所有居住在北部和西部地区的人都在特定的菜肴中使用它（黄油）来代替脂肪或者油脂，因为他们缺油，而在气候温和的温暖地区，往往盛产油类产品。黄油温暖而湿润，对于身体大有裨益，并且能够使人发福，然而经常食用对胃不好。

请注意，普拉提纳把人发福作为一种好处罗列出来，尽管他还是一位在含有盐分的食品中寻找不健康因素的作家，他写道：

除了让人们产生食欲之外，它对胃是不利的。盐的过度使用还会对肝、血液和眼睛产生很大的伤害。

他对家乡的特产——成熟的干酪也不是很乐观：

新鲜的奶酪是非常富有营养的，它能抑制胃热，对那些吐血的病人有益，但它对于胃寒者来说完全有害。成熟的干酪难以消化，所含营养甚少，对肠胃不利，并且会产生胆汁、痛风、胸膜炎、硬粒和结石。据说饭后可以少量吃一点，当它弥合胃的开口处时，既能消除脂肪过多的菜肴所导致的恶心感，同时又能对消化产生益处。

导致新鲜的奶酪与成熟的干酪产生差异的是盐。意大利人把那些在

开始变酸之前就吃掉的新鲜凝乳称为ricotta（意大利乳清干酪），并且这种干酪以非常相似的方式在整个半岛广加生产。但是一旦奶酪生产者以加入了盐的水来加工他们的产品以避免变质，那么成熟之后，每一种奶酪就各有不同了。

奶酪的起源不确定，它也许与动物驯养的历史一样悠久。因为奶酪所需要的原料不外乎牛奶和盐，那么既然驯养动物需要盐，这一结合便随处可见。山羊和绵羊被驯化的时间要比水牛早得多，于是人们认为，以羊奶作为原料制作奶酪，要比用牛奶制作奶酪更早。动物的皮肤上携带的液体的特性也许产生了最早的奶酪，因为与动物皮肤接触的牛奶很快就会凝结。

很快，牧民们（也许是牧羊人）发现了一种更为复杂的物质，这种物质被称为牛犊胃内膜。牛犊胃内膜含有高血压蛋白原酶，这是哺乳动物胃里的一种生化酶，它使牛奶凝结并且易于消化。通常牛犊胃内膜是用一头未断奶的小牛犊的胃内膜制成的，因为未断奶的动物具有更强的吸收牛奶的能力。在这里，盐也起着重要的作用，因为这些胃内膜被保存在盐里，以便来自产犊季节的胃内膜能够在整年都可以使用。

罗马人制作了各种类型的奶酪，不仅地区与地区不同，而且在同一个地方，一位奶酪生产者与另外一位也不同，甚至来自同一位生产者的奶酪在批次上也有可能不同。

帕尔马式的奶酪，如今被称为帕玛森奶酪（Parmigiano-Reggiano），因为它是在帕尔马和雷焦之间的绿色牧场生产出来的，也许它起源于罗马时代，但是符合Parmigiano-Reggiano现代描述的帕尔马奶酪现存的最早记录是从13世纪开始的。正是在这一时期，沼泽地区被疏浚，灌溉渠道得到修建，富饶牧场的面积得到极大的扩展。大约在同一时期，由当地的奶酪生产者建立的标准（从那时起一直被严格遵守）被制定出来。帕尔马奶酪赢得了国际声誉，并且成为有利可图的出口产品，直到今天它仍然是这样。14世纪佛罗伦萨的“意大利散文之父”乔瓦

尼·薄伽丘（Giovanni Boccaccio），就在《十日谈》（*The Decameron*）中提到过它。在15世纪，普拉提纳称之为意大利具有代表性的奶酪。塞缪尔·佩皮斯（Samuel Pepys，17世纪的英语日记作者）声称他曾把这奶酪埋在后院里，因而幸免于伦敦火灾。托马斯·杰斐逊曾经托人将奶酪运送到弗吉尼亚供他享用。

在帕尔马，一种完全共生的关系在奶酪、火腿生产、黄油、盐和小麦的制造过程中演化出来。帕尔马牛奶场只生产少量的牛奶，正如埃及人在千年以前认为腌制咸鱼比卖盐更加有利可图一样，波河人民认定卖乳制品要比卖牛奶更加有利可图。

当地的农民在晚上为他们的母牛挤牛奶，然后这些牛奶在奶酪制造者那里放上一夜。奶酪制造者把前一夜牛奶表面上的一层奶油撇去，剩下的牛奶与早晨的全脂奶混合在一起，而被撇出的奶油则用来制作奶酪。

对混合后的牛奶加热之后，他们加入牛犊胃内膜和一桶乳清，这是前一天做奶酪时牛奶凝结成块后剩下的液体。他们把这新的混合物加热到更高温度，但仍保持在沸点以下，并且放置40分钟。

此时，牛奶已经凝结成块，留下清澈而富含高蛋白的液体，这些乳清就用来喂猪。用乳清喂养的猪正是帕尔马火腿的原料。而猪身上剩下的部分会被送到附近的城镇菲利诺（Felino），在那里，这些猪肉被碾碎，制成意大利腊肠（salami），salami这一词汇正是从拉丁动词“腌制”衍生而来。

奶酪制造者每周会有一次用全脂奶制造新鲜的意大利乳清干酪。传统上，乳清干酪是在星期四制造出来的，这样，这些奶酪就可以用于礼拜日传统的tortelli d'erbette。Erbette的字面意思是“草”，但是在帕尔马，它也是一种类似于瑞士甜菜的当地蔬菜。Tortelli d'erbette是一种用意大利乳清干酪、帕尔马干酪、erbette、盐和两种香料填充的意大利面

食，接近于意大利小方饺。这种面食所用的两种香料在13世纪需求量很大，营利性很高，它们通过威尼斯和热那亚的船只进行运输，它们就是黑胡椒和肉豆蔻。Tortelli d'erbette从过去到现在仍然只与黄油和搓碎的帕尔马干酪一起食用。

在黄油被加入很多盐之前，它是一种稀有的珍品。在欧洲黄油产区最南端的波河河谷尤其如此。在帕尔马地区，黄油是奶酪师傅的专属品，他们拥有批发或出售的特权，一般标以很高的价格。如今在ParmigianoReggiano地区，黄油仍然是由奶酪师傅们销售的。

在这一地区，蘸奶油沙司的带馅意大利面食尤其受欢迎，用当地的小麦粉生产出来的面食非常柔软，这种小麦不同于意大利其他地方的小麦，用其他地方的小麦做成的带馅面食，如果把它与鸡蛋混合在一起，刚出锅时还是柔软可口的，但在晾干之后就变得易碎且难以下咽了。所以，波河独一无二的小麦也被用来交换制造奶酪所需要的海盐。

每一家乳制品厂都拥有一位做出所有决策的奶酪师傅。他把手伸到铜缸之中，用熟练的手指搅拌乳清，在它们凝结成块的过程中铲起和按压。当他说奶酪已经做好时，一块奶酪布就会被置入缸中，随着他的指令，这块奶酪布的各个角都被提起，从乳清中提升起180多磅被沥干的凝结物。在其他人的努力提起这块奶酪布时，只有奶酪师傅有资格提着两面开刃的大平面刀，将这块产品一分为二。

两块奶酪要在奶酪布上放置一天，然后被放进木质的模具之中。“木质模具”的拉丁词汇forma，是意大利语“奶酪”（formaggio）的词根。至少三天之后，把90磅的奶酪浸在盐水池中，每天都要把它翻一遍。奶酪的成熟过程就是它对盐分的缓慢吸收过程。要想使盐分浸入帕玛森奶酪的中心，大致需要两年时间。此后，奶酪开始被晾干。因此，这些奶酪在出售与变得太硬、太干，甚至太咸之间，要有一年的寿命。普拉提纳有关成熟奶酪的训诫，有可能是针对过熟奶酪提出的。

意大利熏火腿的生产者使用的是来自萨尔索马焦雷的盐，但是奶酪生产者所使用的盐不是来自威尼斯，就是来自热那亚。16世纪，势力庞大的法尔内西家族安排了5 000匹骡子驮运的商队，从热那亚的利古里亚海岸（今天意大利的里维埃拉）运盐。从热那亚运盐的商队把内地的盐运到皮亚琴察，在那里，盐被转移到河中的驳船上，然后经由波河被运到帕尔马。与非洲或者古罗马不同，这里从来没有建立过一条运盐的专线，因此每一个商队都不得不依靠沿途的封建领主，设计出一条线路。

波河河谷的内陆城市，比如帕尔马，拥有自己的盐务政策，并且从威尼斯或者热那亚盐进口商品的交易活动中派生出税收，这是转移到当地消费者身上的一种成本。于是它造就了长期违法的盐交易，这种交易沿着热那亚、皮亚琴察、帕尔马、里加诺、博洛尼亚和威尼斯进行。

在盐的交易中，波河河谷以其盐制品进行交易，比如，意大利腊肠、意大利熏火腿和奶酪，它还用其著名的软小麦来交换盐。这种交易随着时代的不同而有所变化。18世纪，当波旁皇族统治帕尔马时，他们用昂贵的法国商品来交换盐，也用大批船上的奴隶与热那亚交换盐。为了扩展其贸易帝国，热那亚需要船上的奴隶。于是在帕尔马，被判10年监禁的犯人可以减刑到5年，而这5年是作为热那亚船上的奴隶来服苦役的。但是这些奴隶中的大部分人只能存活两年时间，于是就有了填补空缺的长期需求。

公元前5世纪，当热那亚在被罗马人占领之前，它是当地利古里亚人的主要港口。此后，它被罗马人、迦太基人占领，后来又被罗马人重新占领，然后又被日耳曼部落和穆斯林占领。最后在12世纪，它像威尼斯一样，成为一个致力于商业活动的独立城邦。

热那亚从法国大行政区土伦（Toulon）附近的耶尔（Hyères）购买

食盐。耶尔这一名称的含义是“平地”，也可能是指产盐的平地，因为从已知的历史来看，这里曾经是盐产地。但是在12世纪，热那亚的商人通过建造一个靠太阳蒸发的盐水池塘系统，把耶尔变成了一个重要的产盐地。热那亚在耶尔的成功导致了比萨的撒丁盐交易的衰落。于是热那亚盐商移居到撒丁，开发出了卡利亚里盐场，又建造了一个由太阳蒸发的盐水池塘系统，使撒丁岛成为地中海最大的产盐地。

热那亚人还从巴塞罗那南面的伊比利亚的地中海沿岸——托尔托萨购买海盐。托尔托萨位于埃布罗河的河口，它的水路将加泰罗尼亚、阿拉贡、巴斯克国（Basque）连接起来，这些地区是伊比利亚半岛上经济最为发达的地区。托尔托萨一直是摩尔人主要的产盐地，但是到了12世纪，当热那亚人参与其中时，它也成为巴塞罗那港口以及阿拉贡的主要供给地。

在加泰罗尼亚的山区内，卡尔多纳的公爵们看到热那亚人在巴塞罗那卖盐并不高兴。公元886年，维尔弗雷多（Wilfredo the Hairy）在离巴塞罗那50英里的山上，重建了一座被废弃的公元8世纪城堡。当时，它位于山路崎岖、人口稀疏地带的最高峰，而维尔弗雷多就从坚固厚重的城墙壁垒后窥视着他财富的源泉——另一座山。

这另外一座山上的条带状分布和多彩的颜色如此生动夺目，几乎让人炫目：岩石带有三文鱼那样的粉红色，伴随着白色、灰褐色和血红色的条带状。这些都是盐。因为盐在水中可以溶解，所以每下一场雨，山体都会被切割成拉长的平面。在粉红色的条带状矿井内部，井壁被雪白的结晶钟乳状天然物装饰得分外妖娆。悬挂下来的长长的挂钩状，是由盐封闭起来，从上面的裂缝中向下滴流的雨水造就的。这座盐山矗立在一条弯曲的河流旁，这是埃布罗河一条很浅的支流。远方富饶的绿色平原和优雅的梯田耕作良好。地平线上，积雪覆盖的比利牛斯山脉的峰峦依稀可见。

占据城堡的贵族们便是这座山的主人。他们在邻近的山上建起一座

阴湿寒冷的褐色村庄，供盐工们居住。每个星期四，贵族们允许这些盐工为自己采盐。岩石的外观就像是粉红色的大理石，至少从16世纪开始，用盐制作的雕像就出现了，往往是宗教题材。因其柔软和可溶性，盐岩很容易进行雕刻，也易于抛光。

甚至在盐山周围的区域，上面也只覆盖了两三英尺厚的土壤，其他的也都是盐。有证据表明，这里的人至少在公元前3500年就已经开始采盐了。史前的石制工具已经被发现：6英寸长的黑岩石，其中一端作为刨土的镐头，而另一端则作为刮擦的工具。

有关卡尔多纳地区产盐最早的文字记录来自于罗马人，他们通常偏好海盐，但是却把卡尔多纳地区出产的岩盐看作是质量最好的。在公元9世纪时，卡尔多纳（方言以拉丁语为基础）的公爵们和加泰罗尼亚语方言地区的其他贵族绅士们，一道聚集在巴塞罗那伯爵们的旗下。卡尔多纳由此成为一支重要的商业力量，其领土从比利牛斯山的北部一直延伸到西班牙南部的地中海沿岸。

在中世纪的加泰罗尼亚，卡尔多纳作为制作火腿和香肠所需盐的理想产地而闻名遐迩。通过巴塞罗那港，卡尔多纳的岩盐被出口到欧洲其他地区。卡尔多纳成为中世纪岩盐的主要提供地之一。但是到了12世纪，热那亚可以通过海路把盐运输到巴塞罗那，其成本比卡尔多纳的公爵们经过50英里的陆路运输更低。随着巴塞罗那市场的丧失，卡尔多纳的盐商们也开始把盐出售给热那亚人。

1250年以后，热那亚人进一步深入地中海之中，他们在黑海、北非、塞浦路斯、克里特岛和伊比沙岛买盐，威尼斯也试图控制许多相同的盐场。而热那亚人则把伊比沙岛建为该地区最大的产盐地。

盐是热那亚贸易的引擎，热那亚人用买来的盐制作意大利腊肠，在

意大利南部出售，以换取生丝，再把生丝在卢卡出售，以换取布料，而布料则出售到里昂的生丝中心。热那亚与威尼斯不仅在盐的贸易上互相竞争，而且还在其他与盐交换的商品上进行竞争，比如纺织品和香料。

热那亚人是海事保险、银行业的先驱者，也是使用巨型大西洋航海船舶的先驱者，他们从巴斯克人那里购买或者租赁这些船舶，用于地中海沿岸的贸易。这些船舶能够运载大量货物，并且在返航时还留有装盐的空间。无论他们在何处进行贸易，他们都特别注意掌控那些能为返航装盐的盐场。

但是当时，威尼斯正逐渐赢得竞争，因为它具有更加紧密的政治组织与对产盐进行补贴的制度体系。当这场盐的竞争导致了1378~1380年的“基奥贾之战”时，威尼斯的商船队具备转化为海战军舰的能力就具有决定性意义了。威尼斯打败了热那亚——这个在地中海商业占据主导地位方面主要的竞争对手。

然而在那些最终颠覆威尼斯海上帝国的人中，却有两位热那亚人——哥伦布和卡伯特。不过，这两位热那亚人都不代表热那亚，卡伯特实际上成了一位威尼斯市民。这场颠覆开始于1488年，当时葡萄牙船长迪亚士环绕了非洲的好望角一圈。1492年，哥伦布从相反方向探索到印度的另外一条航线，从而为西班牙开发了一系列航线，开创了跨越大西洋运输宝贵的新香料的贸易。于是在1497年，热那亚人卡伯特返回威尼斯，以约翰·卡伯特的名字为英国航行，他重新找到印度的航线，并且告知世人有关北美及其鳕鱼这一财富的见闻。最糟糕的是，在同一年，另外一位葡萄牙人达·伽马绕过非洲到达印度，并且在两年后返回葡萄牙。这样，大西洋的各个港口不仅要与新发现的岛屿进行贸易，而且还被葡萄牙人开辟了到印度洋和香料产地的航线。于是，大西洋取代地中海，成为水路贸易最重要的载体。

在15世纪末以后，地中海不再是西方世界的中心，威尼斯也不再是一个先进的地区代表。然而它顽强地坚持其独立地位，因此与地中海一

起衰落了。

热那亚屈服于新的现实，在西班牙的黄金时期，正在扩展的大西洋力量中热那亚人以主要银行家和融资者的身份提供服务。因为这一点，热那亚保住了商业中心的地位，如今，它是地中海的一个主要港口，而且是意大利最重要的商业港口，不过，地中海毕竟不再是主要的贸易海域了。

[1] 意大利北部城市。——译者注

[2] 意大利南部城市。——译者注

[3] 查理曼大帝（742~814），768~800年为法兰克王，800~814年为西罗马帝国皇帝。——译者注

第二部

青鱼之光与征服的气味

当教皇庇护七世不得不离开罗马（当时被法国人占领）时，伦敦商会的委员会正在考虑捕获青鱼的事。有位委员发现，自从教皇被迫离开罗马，意大利几乎就变成了一个新教徒的国家。“上苍拯救我们吧！”另外一位委员呼唤道。前一位委员回应道：“你是因为看到好的新教徒数量在增加而感到不安吗？”“不，”另一位委员回答道：“不是这样，我担忧的是，如果不再有天主教徒，我们的青鱼该如何处理？”

——大仲马，《烹饪大辞典》，1873年

第7章

礼拜五的盐

到了公元7世纪，整个西欧都说着印欧语言，这是由青铜器时代亚洲对欧洲的侵略造成的，只有巴斯克除外。在沿着大西洋海岸的小片土地上（后来其中一部分属于西班牙，一部分属于法国），巴斯克的文化、语言和法律在所有的外来者侵略（包括凯尔特人和罗马人的侵略）中得以幸存下来。

巴斯克人是不同的，其中一个不同点是他们捕杀鲸鱼。他们是最早的商业捕鲸者，领先于其他民族达几个世纪之久。最早的商业捕鲸记录是公元670年的一单买卖，即从巴斯克的沿海省份拉布德（Labourd）向法国北部出售40罐鲸鱼油。

经过随后的几个世纪的商业捕鲸，从鲸鱼脂肪中熬煮出来的油成了鲸鱼最具价值的部分。鲸鱼骨也利润可观，尤其是它数以百计的牙齿，比象牙更为持久和耐用。但是在中世纪，巴斯克人的财富是通过对鲸鱼身上成吨的脂肪和生肉进行贸易而获得的。

中世纪的天主教会禁止在宗教日食肉，并且在公元7世纪，这些宗教日的天数显著增加了。大斋戒期间（一种从公元4世纪开始的习俗）的天数被增加到40天，此外，所有的礼拜五和耶稣受难日也包括在内。总而言之，一年中大约有一半的日子变成了无脂肪日，而且这些日子里的食物禁止条款也被严格予以执行。在英国法律中，对于礼拜五吃肉者的惩罚是施以绞刑，这一条法律一直保留到16世纪即亨利八世与梵蒂冈（罗马教廷）决裂时。

在无脂肪日期间，性交也被禁止，并且饮食被限制为一天一餐。生

肉（红肉）是“热性”的，被认为与性交有关，所以也被禁止。然而，在水中发现的动物，包括海狸、水獭、海豚和鲸鱼的尾部，被看作凉性的，是宗教日可食用的食物。

出于这一原因，海豚被纳入大多数中世纪的食谱手稿之中。但是这些食谱通常要求具备成本不菲的原料，这说明海豚并非穷人的食物。下列英国食谱以及它昂贵的亚洲香料，是来自14~15世纪之间的一份食谱手稿，虽然这食谱也许是更久以前的记录。

取些海豚肉，剥去皮。将它切成小片，既不长于手指，也不要过短。取些面包与红酒共食，放入肉桂粉、胡椒粉，烹煮之。加上生姜粉、醋和盐进行调味。

新鲜的鲸鱼肉也是富人们才能享用的。最美味的部分是舌头。任何动物的舌头都是备受称赞的，但是鲸鱼的舌头尤其受欢迎。对于穷人来说，腌制的鲸鱼肉是替代品。这是指鲸鱼最肥的那部分，用盐加工处理成熏肉那样，有时法语叫作lard de carême，译为“鲸脂”，因为它是农民在无脂肪日期间所能获得的主要食物之一，而在此期间，其他生肉都是禁止食用的。据说，甚至在烹煮一整天之后，腌制的鲸鱼肉仍然硬得咬不动。与豌豆一起食用，这是富人吃鲸鱼舌的方式。然而，将腌制的鲸鱼肉卖给英国人的鲁昂商人在伦敦桥要交纳很高的税费，这说明腌制的鲸脂在英国是非常昂贵的奢侈品。法国农民的食物被作为奢侈品卖给英国富人，这并不是唯一的例证。

1393年，一位富有而年长的贵族（他的名字已经失传）出版了一本指导其15岁的新娘如何管理家庭的书。该书名为《巴黎食谱》（*Le mènagier de Paris*），其中提供了这样一份菜谱：

Craspoix，这是腌制的鲸鱼肉，它应当在未烹煮之前切成片，然后要像猪背上的肥肉那样放在水中烹煮，与豌豆一起食用。

当时，豌豆是干的，并以今天的方式烹调，使这道菜看起来像猪肉配豆。

在无脂肪日，当豌豆做好后，你必须取出已经在别的罐中与豌豆烹煮同样长时间的洋葱，烹煮的方式与吃肉的日子完全相同。猪油另外熬煮，然后再加上豌豆和备料。以同样的方式，也在无脂肪日，当豌豆开始烹煮时，你应当也开始烹煮切得很细的洋葱，但它们要分开煮。当所有食材都已煮熟时，再将洋葱炒一下，一半放在豌豆里，一半放在备料和盐里。如果当天还是大斋戒，就取些腌制的鲸鱼肉，以吃肉日的方式来食用它。

（《巴黎食谱》，1393年）

到了公元7世纪，巴斯克人在沿着海岸的较高点上建造了一些石塔。有两个遗留下来的石塔至今依然耸立在那里。当塔内的观察员发现一条鲸鱼时（鲸鱼闪着黑色光泽的巨大脊背在它喷出水汽的同时也腾出水面），他就会大声喊出一串暗号式的语句，告诉捕鲸者鲸鱼的位置，有多大，附近还有几条鲸鱼。五名划桨者、一名船长和一名鱼叉手就会悄悄地划船出发，希望用矛刺中这巨大的家伙。巴斯克人一直以身体健壮而著称，他们的鱼叉手富有传奇色彩：力大无比的壮汉可以把一支长矛深深地扎入睡眠中的巨鱼之背。

到了公元9世纪，当巴斯克人拥有完善的捕鲸生意之后，一批入侵者来了，这就是维京人（Viking，来自北欧的海盗）。Viking是一个词汇，人们认为它来自古代挪威语vika，意为“离开”，因为斯堪的纳维亚人离开了他们出生的土地以寻求商业财富。他们并没有像热那亚或者威尼斯这样的中心地区，而位于北方的家园也没有什么东西可供他们进行贸易。如果拥有盐，他们也许会像凯尔特人那样用腌肉进行交易，或者像腓尼基人那样以腌鱼进行交易。但是没有盐，肉和鱼都很容易腐烂，

因而维京人不得不用海象牙和驯鹿角制成的工具进行交易。在寻找可以进行交易的商品时，他们袭击了北欧的海岸社区，掠夺当地人，并且把他们作为奴隶出售，所以如今在人们的记忆中，“维京人”总是与野蛮联系在一起。

但他们具有独创性，是一流的造船者、无畏的航海者和机智的交易者。他们用捕获的奴隶，交换银、丝、玻璃器皿和其他奢侈品，这些都改变了斯堪的纳维亚上流阶层的生活。借助快速行使的船只，他们袭击了英国和法国的海岸。从公元845年开始，这些袭击转变成大规模的群体作战。维京人占有了毗邻泰晤士河与卢瓦尔河的领土，他们以这些土地为基地，既用它来进行更远的袭击，也用来进行更远的贸易。他们与俄罗斯、拜占庭和中东进行贸易。一些伟大的欧洲城市，包括伦敦和巴黎，都支付给维京人钱以换取和平。

公元9世纪，维京人还保留了一个沿巴斯克省北部边界的阿杜尔河建立的基地。有关维京人向巴斯克人传授造船技术的记录并不存在，但是在维京人造出更好的船只前，他们的船体是用搭接的木板制成的，而巴斯克人也以同样的方式建造了他们的船体，并且很快就获得了欧洲最佳造船者的声誉。

借助拥有巨大储存空间的坚固且能长途航行的船只，巴斯克人不再局限于原来居住的比斯开湾的冬季鲸鱼渔场。他们把小划艇装载在船上，可航行1 000英里以上。到了公元875年，仅在维京人到达其领土一代人之后，巴斯克人就长驱1 500英里，到达了维京人的法罗群岛。

在这些寒冷、遥远的北方水域中，他们发现了某些比鲸鱼更加有利可图的东西，这就是大西洋中的鳕鱼。这一丰富的食物保存得异常完好。鳕鱼的白肉几乎没有什么脂肪，而脂肪能够阻挡盐分，并且延缓盐浸入鱼肉的速度，这就是为什么那些脂肪多的鱼类在盐渍之后必须在木桶内加以压制，以便进行保存，而鳕鱼只要放在盐里就可以了。再者，脂肪多的鱼类在处理时不能暴露在空气中，因为脂肪将变得腐臭。鳕鱼

以及它的近亲们（包括黑线鳕和银无须鳕），可以在腌制前被风干，这是一种特别有效的处理方法，而凤尾鱼和青鱼这样脂肪多的鱼类就会难以处理。

是维京人向巴斯克人传授了有关鳕鱼的知识，甚至向他们出售了部分鳕鱼吗？维京人从斯堪的纳维亚水域清楚地了解了鳕鱼的习性。在到达阿杜尔河流域之后不到一个世纪，有一批维京人在冰岛定居，随后又移居到格陵兰岛，并且在1000年，从那里又移居到纽芬兰。他们捕获鳕鱼，然后将其在北极圈的空气中风干。他们意识到风干的鳕鱼是一种可交易的商品，于是很快就在冰岛建立了风干站来生产这一出口商品。

但是巴斯克人已经在罗马帝国的包围下度过了几个世纪，而在罗马帝国，咸鱼是一种常见的商品，也许这就是他们想到腌制鲸鱼肉的原因。这时，他们开始腌制鳕鱼，这个市场前景无限。整个昔日的罗马世界都食用腌制的鳕鱼，而且巴斯克人生产出售的咸鱼是在淡水中浸泡了一天以上的，这些鱼更加白净，油脂较少并且质量更好，根据大多数人的说法，要比以前吃过的深色、油脂多的地中海品种更好。作为一种没有油脂的鱼类，经过风干和腌制处理，腌鳕鱼就像木板那样僵硬，可以放在马车上堆叠，在路途中拖运，甚至在温暖的地中海气候中也可以保存。它比腌鲸鱼肉更好，并且价格相仿，同样经济实惠。同时，作为一种鱼类，它也被教会批准在圣日食用。对于那些追求更加奢华饮食的人来说，只需要丰富的配料来为其增添风味即可。

纪尧姆·蒂雷尔（Guillaume Tirel），人称“塔耶旺”，是法国国王查理五世的厨师长，他向国王引介了白菜。他继承了法国诸位伟大厨师的传统，自幼就在诺曼底的皇家厨房中耳濡目染，协助烧烤的看管人和转动烤叉者，他还负责升降吊起巨大汤锅（炖原汁汤用的）的铁链。在他作为小学徒的仆人工作中，还包括将腌肉予以淡化和除盐的工作，这被看作合格厨师基本技能的一部分。他的绰号“塔耶旺”的意思是“船首三角帆”（jib），这是一种小而快速的多用途船帆。他手稿的4种不同版本

（名为*Le viandier*的食谱卷册）已经被发现，除了知道“塔耶旺”的工作时期是1330~1395年，所有食谱都没有确切的日期，而这些都是他所使用的食谱，现在人们认为*Le viandier*比《巴黎食谱》更早，是已知最古老的法国烹饪典籍。

在*Le viandier*中，“塔耶旺”写道：“腌鳕鱼要与芥末酱一起食用，或者在其表面涂上融化的新鲜黄油。”《巴黎食谱》借用了完全相同的食谱，但是却增加了一个甚至在今天看来都是最好的忠告，用以烹制咸鳕鱼：“腌鳕鱼没有经过浸泡就会太咸，而浸泡时间过长也不好吃。因为有这些讲究，所以你必须要在付款之后立即用你的牙齿进行检验，品尝那么一丁点儿。”

罗伯特·梅（Robert May）是17世纪动荡的英格兰保皇党人的厨师，他建议把腌鳕鱼做成馅饼：

煮过之后，将它（腌鳕鱼肉）与皮和刺分离开来，与一些苹果一起切碎，用肉豆蔻、桂皮、生姜、胡椒、香菜籽、醋栗、切碎的葡萄干、玫瑰水、切碎的柠檬皮、糖、切碎的枣、白葡萄酒、酸果汁（包括4种水果汁，在搭配鳕鱼时大概会用苹果榨汁），还有黄油，填满你的馅饼，进行烘制，然后再用冰镇。

（罗伯特·梅，《合格的厨师》，1685年）

虽然只能在北方的水域中发现鳕鱼，咸鳕鱼还是成了欧洲大多数食谱的保留菜。尤其是在南欧地区，在那里，新鲜的鳕鱼是无法获得的，于是西班牙的加泰罗尼亚人成为咸鳕鱼的铁杆爱好者，并且在1443年控制那不勒斯之后就把它带到意大利的南部。下列食谱来自以那不勒斯人的方言写成的已知最早的烹饪典籍：

用锅烹饪的腌鳕鱼

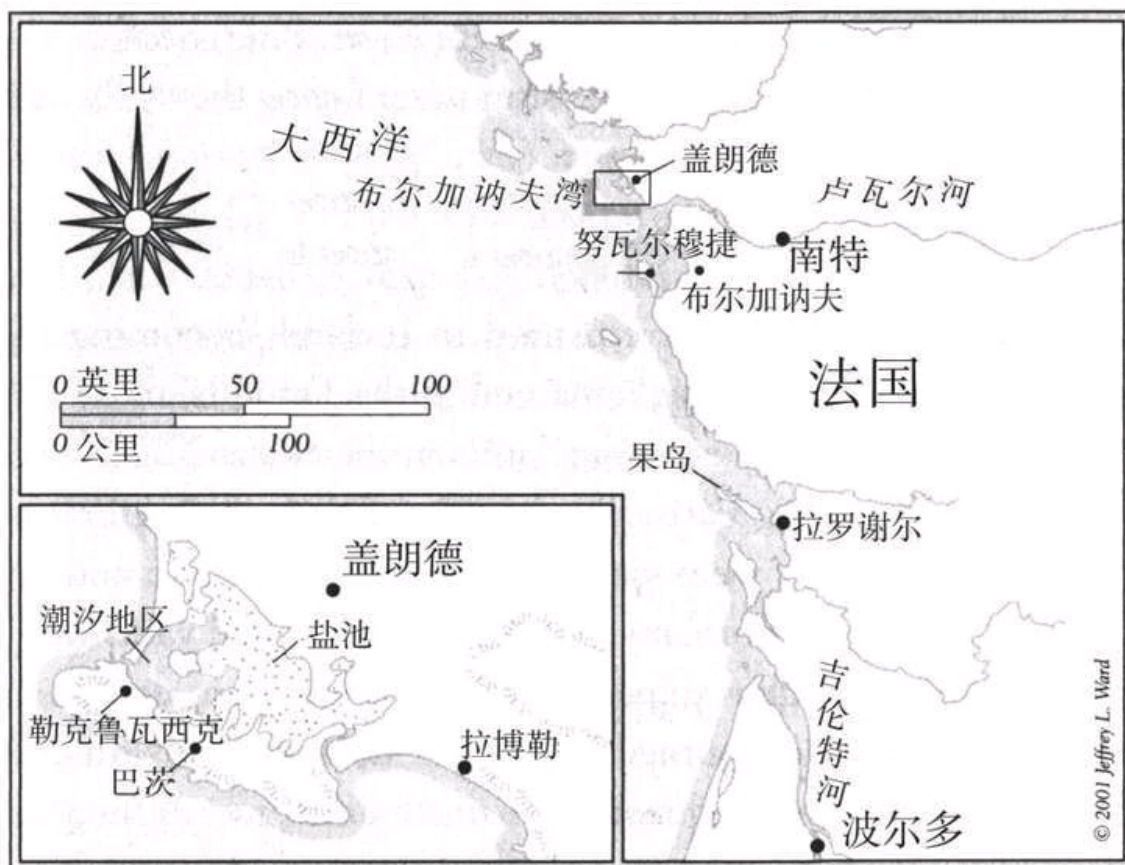
人们总是要选择鱼身发黑的最大的鳕鱼，因为这表明它是被腌制得最彻底的。好好地浸泡一番之后，取一只锅，加入精炼油和切碎的洋葱，洋葱要略微炒一炒。当洋葱颜色变深时，加入少许水、葡萄干、松子和切碎的芹菜。把这些原料混合在一起，在开始烹饪时加入鳕鱼即可。

如果适逢西红柿上市的季节，你可以把西红柿加入上述酱汁中，但要确认你已经彻底地予以加热了。

（伊波利托·卡瓦尔坎蒂，《以那不勒斯人的方言写成的家常烹饪手册》）

北欧所有的捕鱼国家都想参与到快速发展、极为有利可图的咸鳕鱼新市场之中。它们拥有鳕鱼，但是它们需要盐，而维京人也许在解决这一问题上一直起着关键性作用。位于卢瓦尔河流域最早的维京人的一个基地是努瓦尔穆捷岛，这座狭长岛屿的1/3在卢瓦尔河入海口与法国大陆完全分离开来，是定时涨潮落潮的自然沼泽地，它有着强烈的潮汐洪峰，席卷着新鲜的海水而来。维京人长久以来一直对利用太阳能蒸发的方式制盐具有浓厚的兴趣。公元7世纪，此类维京人的操作痕迹已经在诺曼底被发现。但是北方的气候使得这些盐场成为没有收益的摆设，因为这种气候雨水太多，阳光不够充足。没有人确切地知道努瓦尔穆捷岛、附近的布尔加讷夫、盖朗德大陆沼泽以及莱岛（Ile de Ré，一个朝南的大约60英里的岛屿）是从何时开始建设人工池塘体系，从而取代单一蒸发池塘的。至今仍没有发现维京人教授人工池塘技术的记录，但是当它们到达之后，当地的盐业生产确实有了很大的发展，在公元9世纪或者10世纪的某段时期，池塘被建造起来，并且维京人已经在西班牙南部看到了同样的人工池塘体系。由于盖朗德位于凯尔特人所占领的布列塔尼半岛，带有民族主义色彩的法国布里多尼地区的历史学家就摒弃了维京人，转而相信是凯尔特人首倡了这一想法，当然这也是有可能的。不过更加确定的一点是，维京人首先在这一地区开创了盐的贸易，然后到波罗的海地区和其他北方国家进行盐的贸易，创立了中世纪末期和文

文艺复兴时期最重要的盐贸易路线之一。



当欧洲人开始认识到用大自然的太阳能蒸发海水是最节约成本的制盐方法时，布列塔尼半岛南侧的布尔加讷夫湾已经成为主要的产盐中心。这一海湾是欧洲最靠北的端点，其气候适宜于靠太阳能蒸发生产海盐。这个海湾还有一个优势，那就是它位于越来越重要的大西洋海岸，并且与一条河流相连，而此河可以把盐冲刷进来。盖朗德则位于卢瓦尔河的北边，正对着它们的努瓦尔穆捷岛，也成了主要的海盐产区。

一批维京人留在冰岛，成为冰岛人。又有一批人留在法罗群岛上。作为保护巴黎的交换条件，维京人得到了塞纳河盆地的大片土地。他们

进入法国北部并安家落户，在一个世纪左右的时光里，他们所说的语言是一种法国方言，他们被人们称为诺曼人，不久，维京人就消失了。

与此同时，巴斯克人的船只装载着满仓的盐航行，返程时则装载着码得很高的鳕鱼。他们主宰着迅速发展的腌鳕鱼市场，正如他们曾经主宰着鲸鱼市场那样，并且他们把捕鲸的技术也用在了捕获鳕鱼上。他们是高效率的渔民，在巨大的船只上装载着小划艇，进行长距离的航行，当他们到达鳕鱼渔场时，便放下小划艇。这已经成为欧洲人捕获鳕鱼的标准技术，并且一直沿用到20世纪50年代，那时，最后几支法国布里多尼人和葡萄牙人的船队都开始转而采用以马达为动力的拖网式捕鱼法。

在中世纪，除了巴斯克人，还有其他捕获鳕鱼的民族，比如，不列颠群岛、斯堪的纳维亚、荷兰、法国布列塔尼半岛和法国大西洋沿岸的渔民，但是巴斯克人总能带回数量巨大的腌鳕鱼。法国布里多尼人开始怀疑巴斯克人已经在海上发现了鳕鱼之家。15世纪初，冰岛人曾看到巴斯克人的船只从他们的岛屿旁经过，向西航行。

在约翰·卡伯特1497年的航行和探险时代之前，巴斯克人是否已经到过北美洲？在整个15世纪，大西洋的大多数捕鱼群体都相信他们到过那里，但是并没有什么实质性的证据。许多历史学家表示怀疑，正如他们长期以来怀疑维京人曾经到过北美洲的传奇故事那样。可是在1961年，在纽芬兰岛一个名为牧场海湾（L'Anse aux Meadows）的地方，人们发现了8处维京人建造的草房遗址，其年代可以追溯到公元1000年。1976年，在拉布拉多海岸发现了巴斯克人捕鲸基地的遗址，但是其年代仅追溯到公元1530年。如同马可·波罗的中国之行那样，巴斯克人曾经出现在北美洲的传奇，似乎从来没有得到过证明。

渔民们对于优良的渔场总是守口如瓶。巴斯克人严守他们的秘密，而其他人也同样如此。有些证据表明，有一支不列颠鳕鱼捕捞先遣队比

约翰·卡伯特早15年到达了北美洲。葡萄牙人则相信他们的渔民在约翰·卡伯特之前也到达过北美洲。

另一方面，探险者却又急于宣告他们的发现。他们说在新世界的鳕鱼捕捞盛况是欧洲人从来没有见过的。米兰公爵派往伦敦的使节雷蒙多·迪松奇诺（**Raimondo di Soncino**）在写给公爵的一封信中说，卡伯特船队中的一名水手曾经谈道，他在船边把篮子放入水中，须臾之间就舀上一篮子鳕鱼。

在卡伯特的航行之后，到北美洲的大规模捕鱼先遣队从布里斯托尔、布列塔尼半岛的圣马洛、大西洋法国沿岸的拉罗谢尔、加西利亚的拉科鲁尼亚和葡萄牙的捕鱼港口出发了。除此之外还有许多巴斯克人的城镇也参与其中，这些城镇一直是捕捉鲸鱼和鳕鱼的港口，它们包括法国一侧的巴约讷、比亚里茨（**Biarritz**）、拐瑟里（**Guéthary**）、圣让-德吕兹、昂代和西班牙一侧的富恩特拉比亚（**Fuenterrabía**）、萨劳特斯（**Zarautz**）、格塔里亚（**Guetaria**）、莫托里科（**Motrico**）、翁达洛瓦（**Ondarroa**）、贝尔梅奥。在每一只船的甲板上，都有一个高级船员的位置，叫作“腌制总管”（**master salter**），他要做出困难的决策，判定腌制和晒干鱼的数量，以及如何进行腌制工作等。腌制时盐的数量过多或过少都会毁掉一大批捕获的鱼。

在中世纪，除了保存食品之外，盐已经具有工业应用方面的广泛用途。它被用来处理皮革，清洗烟囱，焊接管道，为陶器上釉，并且作为一种药物，治疗各种疼痛疾患，比如，牙疼、胃部不适等。但是在卡伯特探险航行之后，鳕鱼腌制行业的突然兴旺极大地提高了对于海盐的需求，因为海盐被认为是唯一适宜于处理鱼类的盐类。

对于葡萄牙人来说，腌鳕鱼的贸易意味着捕鱼和制盐的好年景。里斯本城建在一个巨大的海湾之中，其入口较小。阿维尔（**Aviero**）在海湾沼泽沿岸更遥远的地方，是一个理想的制盐场所，自10世纪起，它一直是葡萄牙人食用盐的主要来源地。但是随着盐需求量的不断上升，建

在一个类似海湾之中的塞图巴尔盐场，恰好位于首都的南面，从而成为葡萄牙的主要盐供给地。塞图巴尔的盐在整个欧洲都赢得了很高的声誉，因为这种盐既干燥又洁白，结晶体也很大，据说是加工鱼或奶酪的理想之盐。

16世纪鳕鱼的繁盛时期之前，拉罗谢尔一直是一个小海港，因为它没有与一条河流相连。但是突然间，没有河流的拉罗谢尔（因为它是一个靠近莱岛盐场的大西洋港口）一下子成为欧洲到纽芬兰捕鱼的主要港口。在卡伯特1497~1550年的探险航行期间，有记录表明，从欧洲派往纽芬兰的128支先遣队中，有一半以上是从拉罗谢尔出发的，并且装载着满船来自莱岛的海盐。

法国布里多尼人的渔港在盐这方面也颇具优势。在法国，对盐征收的税收很重，但是为了把布列塔尼半岛的凯尔特人领地纳入法兰西王国的版图，法国主动向布列塔尼半岛提出免除令人生厌的盐税（*gabelle*，法国1789年大革命前的盐税）。虽然布里多尼人的港口位于布列塔尼半岛的北部海岸，但它到盖朗德、努瓦尔穆捷、布尔加讷夫盐场的距离都很近。

北方人拥有鱼但是不能制盐，南方人拥有盐却没有鳕鱼，而巴斯克人则两者都不具备，于是他们一直想方设法拥有两者。到了13世纪，他们商议用自己的造船技术换取可靠的海盐供给。他们向热那亚人提供精心制造的大型船只，作为回报，热那亚则向他们提供伊比沙岛盐场的使用权。

英格兰，虽然拥有技术熟练、雄心勃勃的捕鱼船队和一支强大的海军，但却缺乏海盐。在英吉利海峡沿岸，海盐是通过冲刷盐沙以及用火来蒸发海水生产出来的。这种方法要比利用自然的太阳能蒸发海水成本高，产量却更低。一位伦敦的内科医生威廉·布朗里格（William Brownrigg）在他1748年的著作《制造食盐的艺术》（*The Art of Making Common Salt*）中写道：“对于某些用途而言，比如，加工鱼类，英国的

白盐和岩盐都赶不上从法国进口的湾盐。”

所谓湾盐（Bay salt），指的是靠太阳能蒸发的海盐。德国人称之为Baysalz。从盖朗德到莱岛之间的海岸在制盐中的支配地位如此明显，以至于它成为太阳能蒸发海盐的同义词。除此之外还有更好的盐，那些通过蒸煮泥炭沼而得到的北方盐和诸如塞图巴尔盐之类的南方盐都要洁白得多，这意味着它们更加纯净。法国湾盐不时地被描述为灰色甚至黑色，有时还是绿色的。但是对于北欧来说，它的颗粒大、价位合适，是邻近的盐种。大量家庭使用湾盐腌制食品，而成本更高的白盐仅作为饭桌上的食用盐。中产阶级家庭购买价位合适的湾盐，将它溶解，变成卤水，再把卤水放在火上蒸煮，直到结晶，通过这样的方法制得更加适宜于烹饪的食用盐。《巴黎食谱》就提供了这样一种“制造白盐”的工艺。

逃避天主教的少数几个凯尔特人居住地，与大西洋海岸的延伸极为相似。布列塔尼南部的低洼领地，在潮水退去时是一片淤泥滩（海滨泥地），而且这些沼泽满是意想不到的沟渠和池塘，使人回忆起南威尔士。南威尔士的诗人迪伦·托马斯（Dylan Thomas），曾把他的故乡描述为“水覆盖着的土地”（the water lidded land），这是处于10万英亩内海（有一个通向大西洋的小出口）中心的盖朗德地区。海潮如此猛烈，以至于有一个名为埃斯库布拉克（Escoublac）的小镇，在14世纪被完全冲刷到海中。在那以后，制盐者们建造起一道17英里长的墙，阻挡海水进入沼泽地。这一围墙使得4 400英亩的海盐池塘免遭洪水侵袭，因而该墙至今仍然受到盐工的维护。在这一带，盐工被称为paludier，字面意义就是“沼泽工”。

潮汐地区拥有两条通往较小渠道的运河，这些较小渠道通向大大小小盐场的复杂系统。“沼泽工”通过开关一系列小木坝上的插栓，让水进入池塘，没有插栓的那些洞，其高度就决定了水平面的高度。“沼泽工”举着一个杆子很长的木耙，他们用这木耙刮下结晶，把它们堆在每

一个池塘边缘的土堤上。这些盐堆被留在土堤上晾干，然后用推车把它们拖走。这是一种需要技能的工作，因为如果泥底被搅乱，盐就会变黑。

晚上，当干燥的风使水的表面形成结晶时，妇女们就拿起一个长杆，长杆的顶端有块木板，用它可以撇去水面上的东西，这样就可以收集到盐之精华（fleur de sel）。这项工作是由妇女来做的，因为这种被称为“盐之精华”的盐要轻得多，而且人们认为这项工作需要妇女灵巧的处理，不过这项工作还包括用头顶的篮子运送重达90磅的“轻盐”。

布列塔尼人属于凯尔特人，他们所说的语言是从韦辛格托里克斯语言中派生出来的，“沼泽工”们一直到20世纪20年代都还在讲这种语言。盖朗德这一名称来自法国布里多尼人的名称格温-兰恩（Gwenn-Rann），意为“白色的乡村”。其他村庄的名称包括Poull Gwenn（意思是白色港口）、Bourc'h Baz（用法语表示是Le Bourg de Batz，意思是“进入视野的地方”，因为它在盐沼泽的另外一边）。村庄在沼泽的边缘地带发展起来，有着弯曲的街道，一排排一两层高的石头房子，房顶是斜的。

制盐者在沼泽地中挖出的池塘里，行姿优雅的长腿苍鹭和毛色雪白的白鹭时常跋涉其中。在这长满琥珀色齐人高杂草的沼泽中，黑色泥底的水路总是突然在转折处出现，因而人们很容易在这里迷路。但是如同海上的水手那样，“沼泽工”们可以凭借遥远的黑石教堂的尖顶来辨认方向，尤其是在“进入视野的地方”，Saint-Guénolé摩尔式教堂之顶是醒目的坐标，这座教堂是以“沼泽工”守护神的名字命名的。在17世纪，180英尺高的尖顶被添加到15世纪的教堂上，为航海家指引着从沼泽地到卢瓦尔河的入口。

1557年，有1 200条载盐的船只从欧洲的其他港口进入了勒克鲁瓦西克（Le Croisic），这是一个位于满是沼泽的内陆海的弯弯曲曲的港口。在此停泊的船只数量，经常会超过勒克鲁瓦西克寥寥几条街道粉刷

成白色的石头房子的总数。当拉罗谢尔正成为法国主要的鳕鱼港口时，勒克鲁瓦西克在输出盐与用盐交易的商品方面，成为重要性仅次于波尔多的法国第二个大西洋港口。英国人、荷兰人和丹麦人都购买法国湾盐，甚至西班牙人也前来为他们在伊比利亚北部的渔场（比如拉科鲁尼亚）购买湾盐。

爱尔兰人在中世纪开始在勒克鲁瓦西克进行盐的交易。他们为青鱼、三文鱼、黄油、皮革加工，特别是牛肉和猪肉的加工购买盐。盐通常被运到科克或者沃特福德。爱尔兰人的腌牛肉经过细致的去骨和腌制，成为爱尔兰咸牛肉（**corned beef**）的前身，这种牛肉在欧洲评价颇高，因为它不会腐烂。法国从布雷斯特和布里多尼地区的其他港口把这种牛肉运输到利润可观的加勒比产糖殖民地，作为便宜、高蛋白和经久的奴隶食品，后来它又被更加便宜的新英格兰腌鳕鱼所取代。但是爱尔兰咸牛肉仍然被运送到更加遥远的地方，部分原因是它被英国海军作为食物配给品，与腌鳕鱼进行着竞争。

爱尔兰咸牛肉成为到访太平洋群岛的英国海军的主食，在那里它被称为小桶。这些群岛，尤其是那些夏威夷环链上的岛屿，非常适宜制盐。传统上，夏威夷人为日常家用制盐，他们的办法是把一块岩石挖空成一个类似于碗的形状，把海水留在里面蒸发。他们很快学会了挖掘蒸发池塘并且开发出一种贸易，即为英国人、法国人和后来的美国人的船只提供诸如腌牛肉这样的食品配给，而腌牛肉也成为他们主食的一部分。一位在19世纪30年代参与美国商船队外出航行的哈佛大学毕业生理查德·亨利·达纳，在他的历险记录《桅杆下的两年》（*Two Years Before the Mast*，该书因披露了船上生活的艰险而闻名遐迩）中写道，太平洋上的水手们不得不吃下那糟糕的腌牛肉，他们不友好地称之为“咸肉干”（**salt junk**）。

英国人在17世纪赋予了腌牛肉以咸牛肉这一名称（**corn**一直是指任何小不点儿的东西，在这里是指盐的结晶颗粒），他们还将它在南美洲

装罐，这种做法比他们在太平洋群岛的贸易方式更为恶劣，对腌牛肉的名声影响极大。爱尔兰人继续生产这样的牛肉，它已经成为节日保留菜肴，在圣诞节、复活节和圣帕特里克节这三大节日中与卷心菜一道食用。

对于英国人来说，盐具有战略上的重要性，因为腌鳕鱼和腌牛肉是英国海军的配给食物。法国人也一样。事实上，到了14世纪，对于北欧的大多数地方来说，战争准备的标准步骤是准备大量的盐与用于腌制的鱼和肉。1345年，荷兰伯爵在准备与弗里斯兰人的开战时，下令将在海岸沿线捕捉的7 342条鳕鱼进行腌制。一位瑞典主教奥拉乌斯·马格努斯（Olaus Magnus）在1555年的《北方人的描述》（*A Description of the Northern Peoples*）一书中写道，维持长期被包围的状况所需要的配给食物有青鱼、鳕鱼、鲤科鱼和鳕鱼，它们全都是腌制的。

盖朗德地区擅长腌制各种鱼类，包括鳕鱼类（hake）、灰鳕（skate）、鲐鱼和鳕鱼。在合适的季节，比如五六月份，尚未长大的小沙丁鱼，因其细致的风味而闻名，一般是吃新鲜的。而在一年的其他时间，较大的沙丁鱼被一层层地放进当地的盐里腌制12天，然后用海水清洗再放进桶里。这些木桶的底部都留有洞，在顶部放着一根沉重的横梁，一边插入墙壁，另外一边用一块大石头压着。卤汁通过底部渗出来，每过几天就再加上一层沙丁鱼，直到两周后桶里再也容纳不下时为止。

其他被腌制的鱼类，尤其是在封斋节期间，还包括鲐鱼、鳕鱼和三文鱼。

腌鳕鱼利润的刺激与改进的人工池塘技术结合起来，极大地提高了海盐的产量，尤其是在法国的产量，大西洋沿线也是如此。产盐量的增加反过来又刺激了渔业生产，渔民们不用在小批鱼腐烂之前匆忙地赶到市场，而是可以外出数天腌制他们前一次捕获的鱼。纽芬兰的远征从春天持续到秋天。盐使北海的丰富馈赠为欧洲的穷人带来益处。用木桶腌

鳕鱼以及青鱼，都是一种行之有效、避免欧洲出现饥馑的办法。欧洲人摄入的盐，大多数是以腌制品的形式摄入的，从16世纪的每人每天40克上升到18世纪的70克。

第8章

一个北欧人的梦境

在瑞典的某些地方，有种食物叫“梦中之粥”，其他地方叫薄饼，这些食物是在静默中制作的，它们被加入了许多盐。有这样一个习俗，女孩如果吃了这种咸味食物，不喝任何东西就睡觉的话，那么当她在睡梦之中时，她未来的丈夫就会来到她的梦里，给她喝水以熄灭干渴之火。

有关瑞典姑娘使用这一方法找到伴侣的成功率，没有实际数据，但是瑞典的盐之梦是有文献记载的。不过瑞典人虽拥有丰富的青鱼，却没有可以用来腌制的盐。

十三四世纪，盐的主要商业用途之一就是保存青鱼，这仅次于腌鳕鱼，腌青鱼也是在欧洲大斋戒期间可以食用的主要食品。在中世纪的市场中，青鱼具有压倒性优势，以至于在20世纪的巴黎，咸水鱼商贩们被称为harengères，即青鱼商贩的意思。

青鱼属鲱科鱼，是一种体形较小，尾部似叉的高油脂鱼类，与沙丁鱼一样仅在脊背上有单鳍。凤尾鱼属于不同的鱼种，但是与沙丁鱼和青鱼属同一鲱科类。甚至在古代，地中海人就对青鱼有所了解，虽然他们也许并不知道它是一种来自北海的新鱼种。希腊人把它称为alexium，这一词汇来自als或者hals，如同哈尔施塔特那样，意思是“盐”。但是地中海人从来没有像对待腌鳕鱼那样热情地对待腌青鱼，也许是因为他们拥有自己的鲱科鱼。青鱼在14世纪的贸易中获得了巨大成功，是与大西洋国家（它们都是青鱼的生产者）以前所未有的方式获得权力并且控制了市场与商业分不开的。安特卫普和阿姆斯特丹成了欧洲的主要港口，在重要性方面远远超过了热那亚和威尼斯。正如腌鳕鱼成为英国海军和法国海军必不可少的食物那样，荷兰的船只出于战争和商业的双重需

要，也以盐加工过的青鱼作为配给食品。

青鱼在冬天潜藏在海洋的深处，但是从春天一直到秋天，它们都会游到浅海处并且游弋自如，有时甚至游弋上千英里，到达位于海岸的产卵地。这一现象发生在俄罗斯和斯堪的纳维亚的波罗的海，穿越北海，往南直到法国北部，再穿越大西洋，从纽芬兰到切萨皮克湾的广大地区。19世纪富有诗人意蕴的历史学家儒勒·米什莱（Jules Michelet）在其所著的《大海》（*La Mer*）一书中写道：“整个生灵世界刚刚从深处上升到表层，响应着温暖、欲望和光明的呼唤。”

英语语言的一个怪异之处是，大多数鱼是以群组（schools）的形式游弋的，而青鱼却是以群集（shoals）的形式游弋的，同一含义的词汇是从盎格鲁-撒克逊的词根中派生出来的。青鱼的群集是由成千上万的鱼组成的，一旦定位准确，渔民就可以捕获数量丰富的青鱼。但是青鱼通过在游泳中吞吐海水和过滤极小的浮游生物来进食，它们将搜寻上万英里，寻求漂浮的食物区，这意味着一直大量出现青鱼的某一地点，也许有一天会突然了无踪迹。对于依靠青鱼生活的北欧人来说，这可能是一灾难性的事件，而他们经常把这种变故归罪于村民。在中世纪，人们就认为通奸罪是导致青鱼离开的主要原因。

对于斯堪的纳维亚人和波罗的海的其他群体来说，上千年来，青鱼一直是人们食物的主要来源。考古学家已经在距今5 000年的丹麦历史遗迹中发现了青鱼刺骨。十三四世纪，腌制和捕鱼的方式并不新颖，但盐的供给增加了，这对于青鱼来说尤其重要，因为对于渔场来说，盐必须随时都可获得。与无脂肪的鳕鱼不同，青鱼必须在露出水面的24小时之内加以腌制，这几乎是青鱼加工中普遍认同和不可推翻的定则。1424年，荷兰公爵曾威胁说，如果渔民加工离水24小时以上的青鱼则会被起诉。

另外还有分类拣选的发明。保存鱼类的标准技术可以上溯到腓尼基人的时代，他们取出鱼的内脏，晾干，把它们用盐一层层地码放起来。

1350年，一位来自荷兰南部渔业中心泽兰省的渔民，另外一种说法是佛兰德斯商人威廉·博伊克宗（Wilhelm Beuckelzon），开始尝试把青鱼泡在盐水中，这些新鲜的鱼没有经过晾干，因此也就出现暴露在空气中腐烂的情况。几个世纪以来，欧洲的各大势力在争夺对苏格兰东南部低地的控制中，对博伊克宗（把青鱼装在木桶中腌制技术的发明者）表示了敬意。1506年，神圣罗马帝国的皇帝查尔斯五世（他是在佛兰德斯长大的）拜谒了博伊克宗的陵墓，对他为人类做出的贡献充满了敬仰。但是事实上，博伊克宗的发明与马可·波罗发现意大利面食，甚至与哥伦布发现美洲大陆一样，可能都是历史上虚构的故事。

在博伊克宗发明的时代，斯堪的纳维亚人、法国人、佛兰德斯人和英国人把青鱼放在盐水木桶中保存已经有几百年的历史了。不过，这一神话不像其他神话，它被保存了下来。1856年，俄国沙皇亚历山大二世竖立了一座纪念碑，来纪念14世纪一位名叫本克尔斯（Benkels）的佛兰德斯渔民，据说是他发明了用木桶码放和装运青鱼的方法，并把它们运送到芬兰，从此，这个好主意传播到斯堪的纳维亚。这些发明的归属，虽然其真实性令人怀疑，但是却强调了在木桶中用盐水保存和码放青鱼对北方国家的重要性。

中世纪繁荣的咸鱼市场是大斋戒期间穷人的主要食物来源。上流社会的人会命令别人把鲜鱼立即送来，如果他们居住的地方离水域实在太远，他们就会打造一流的养鱼池和水箱，放养诸如鲤鱼这样的鱼种。但是16~18世纪，估计欧洲人食用的鱼类中有60%是鳕鱼，而剩下的40%，有相当多是青鱼。

腌青鱼的地位远远不如腌鳕鱼，许多穷人在宗教圣日中因为没有其他东西可吃才不得不吃腌青鱼，这使他们对腌青鱼无比厌恶。法国人有一种说法：可以从le caque sent toujours le hareng（木桶总是会散发出青鱼的气味）看出某人的教养如何。在法国布列塔尼地区，有一块因浪漫主义而闻名的岩石，被称为“阿尔曼索尔之墓”，据说这是某人为其溺死

在海中的爱人所立的墓，而它被法国布里多尼地区的工人们开玩笑地说成是tombeau du hareng saur（盐水泡青鱼之墓），因为这是他们吃午餐的地方。

但是尽管腌青鱼的地位卑微，向穷人提供和出售青鱼仍然是发财的渠道。在北方，青鱼资源是非常丰富的，唯一的限制是获取盐的渠道。

用火来蒸发海水既缓慢，成本又高，但是北方人开发出了在灰蒙蒙、多雨的气候中生产盐的方法。在荷兰北部和丹麦南部，泥炭盐是通过燃烧蕴含海水的泥炭获得的。经过海水浸泡的泥炭，在荷兰语中被称为zelle，是从离海岸有段距离的潮汐平地中挖掘出来的。在收获泥炭的期间，荷兰人有时会建造临时堤坝来封闭这一地区。他们把泥炭装载到小船上，再运送到大陆。

在中世纪，泽兰（Zeeland，荷兰南部斯海尔德河的入海口）是泥炭盐的中心。搬运工们把海泥炭运送到棚屋，在那里晾干、燃烧，最后留下的东西只有灰烬和盐，于是盐水被加入进去，用来吸收剩余的盐，使之与灰烬分离开来。如果加工得很糟糕的话，就会产生一种不纯净的产品——黑盐。如果泥炭没与土壤混在一起，并且如果一名不择手段的制盐者不会有意添加灰烬以增加盐结晶的话，还是可以生产出非常洁白、颗粒精细的盐的。来自苏格兰低地高质量的泥炭盐，在青鱼加工方面获得了高度评价，但是它价格昂贵，生产的数量也很少。

到了13世纪中叶，高质量的泥炭十分难找，变得非常宝贵，于是泥炭也变得更加昂贵。贪念导致有人为了获得泥炭而偷偷挖掘堤坝，也就是破坏那些把海水隔开的防护工程。荷兰社会极其神圣的法律之一就是要保护好堤坝，因为荷兰是一个与海平面持平甚至低于海平面的国家。于是制盐者开始被看作对荷兰国防至关重要的第一线的威胁，既而通过对泥炭课以重税的法律，又对任何在泽兰堤坝地区内挖掘泥炭的人进

行罚款。这样，制盐工业的发展被抑制了。

有些海盐是在英格兰南部海岸生产出来的，但通常仅限于阳光充足的干燥夏季。卡特加特海峡位于丹麦与瑞典之间的水域，丹麦莱斯岛就位于海峡的水域之中。莱斯岛通过蒸发海洋中的水，得到浓度较大的盐水，然后再对它进行蒸煮，这样就生产出了海盐。芬兰人也通过这种工艺生产海盐，不过他们是对邻近今俄罗斯城镇摩尔曼斯克的北极海水进行熬煮，煮出来的盐主要用于该地区高产的三文鱼渔场，但是有些盐也用卡车运送到芬兰和俄罗斯。挪威人也使用类似的工艺，并且生产的盐很昂贵，但对盐的需求仍然使其在经济上成为一种实用的商品，当时，奥斯陆实际上成为一个盐的贸易中心。

奥拉乌斯·马格努斯描述了挪威人是如何改进这种艰苦的海盐生产工艺的，他们用挖空的树干制造成管道，用管道从大海深处吸取较咸的海水。瑞典也采取了同样的方式，直至18世纪。这一过程毁灭了大量的森林，因为它是燃料和管道材料的来源，可用这样的方法生产的盐却很少。

瑞典希望在加勒比海获得一个岛屿，以便在那里生产盐，但是当它最终获得一个名为圣巴泰勒米的岛屿时，在此生产并且运送回瑞典的盐，几乎不能满足该岛奴隶食用青鱼的加工需要。

在北方地区，盐的短缺是个令人烦恼的问题，因为寒冷的亚北极区的海域拥有最密集的鱼群和数量最多的鱼类。马格努斯写道：

青鱼可以用十分低廉的价格买到，因为它的供给是十分充裕的。它们以如此庞大的数量出现在海岸附近，不仅会自投渔民的罗网，而且当它们以密集的群集到达时，斧子和鱼叉就会正中其中心，牢固地将它们拽到岸上来。

（奥拉乌斯·马格努斯，《北方人的描述》，1555年）

青鱼的丰裕，它们从吞吐海水的过程中摄取食物的方法，以及它们一离开水面就会立即死去的特性，都导致中世纪的某些关注自然现象的观察家们得出这样的结论：青鱼是鱼类中独一无二的种属，它所摄入的唯一营养来源于海水本身，更神秘的是，青鱼死去时似乎要大喊一声，它所发出的高音调也许是在释放海水里气泡中的空气。

出海的人还注意到一种被称为“青鱼放电”的现象，这是因为鱼群如此密集，以至于它们反射出类似于闪电的光芒。

在夜晚的海中，它的眼睛就像灯笼一样发光，并且更加奇特的是，当这些鱼迅速游动并且一起翻动时，在翻滚的海水中，它们看起来就像是闪电。

（奥拉乌斯·马格努斯，《北方人的描述》，1555年）

人们已经发现了大量的可以用少量的盐来保存青鱼的方法。荷兰人拥有自己的groene haringen（绿色的青鱼），有时被称为新青鱼。一般在早春或者晚秋（也就是在产卵期前后），人们就会在甲板上把这种鱼的内脏掏出来。青鱼一般要去除刺，但是胆囊却要保留在鱼肚内，因为它含有生化酶。然后把鱼浸泡在温热的盐水里。这鱼要立即食用，比较理想的时间是在24小时以内，因此当它只用较少的盐时，它所具有的交易价值也就相当有限。

对于肉和鱼这两者来说，在缺盐的情况下，用烟熏是北方人的一种解决办法。烟熏也需要盐，但只需要一点儿，因为烟熏有助于保存食物。烟熏的起源已无从考证，罗马人用烟熏奶酪并且食用用烟熏的威斯特伐利亚火腿，而用烟熏鱼是从何时开始的已经不为人知。20世纪60年代，一位波兰考古学家在日宁地区发现了一个熏鱼站，他判定其年代为公元8~10世纪。凯尔特人与日耳曼人并不缺盐，然而他们也用烟熏火腿，因为在寒冷的冬天，食物不得不放在用火取暖的房间里封存起来。

烟熏食物几乎总是伴随着偶发事件所促成的传奇故事，通常是农夫把食物悬挂得离火太近，然后，设想第二天当.....发生时他的惊讶表情吧。

红色的青鱼是北海沿线的英格兰东安格利亚地区著名的出口产品，它被浸泡在盐水和硝石中，然后在橡木和泥炭上熏烤。红色青鱼的发现源自于一位土生土长的东安格利亚人托马斯·纳什（Thomas Nash）在1567年的描述。他声称，当雅茅斯的一位渔民捕获了大量青鱼时，他把过剩的青鱼悬挂在屋椽上，恰好房间里充满了烟火。设想一下，第二天，当白花花的鱼肉一夜之间变成红色时，这位渔民惊讶的表情吧。“红得像只龙虾。”他喃喃自语道。

熏鳕鱼是由浸泡在盐水中的一种黑线鳕制作而成，把它从盐水中取出后再用泥炭和锯屑进行烟熏，最初被称为芬登黑线鳕，因为它是在邻近阿伯丁的苏格兰的北海城镇芬登熏制的。一直到18世纪中叶，它才被商业化，虽然在此之前，它在很长时期内一直是一种家庭产品。尽管年代较近，人们还是经常会说，熏鳕鱼最初也是渔民把腌咸鱼悬挂在木屋离泥炭烟火过近的地方，才偶然发现这种制作方法的。

到了16世纪（如果不是更早一些的话），在波的尼亚湾瑞典一侧的海岸上，关于波罗的海青鱼一种简易的加工办法得到了改进，这些被浸泡的鱼被称为酸川鱼（surströmming）。波罗的海，是比北海海水盐度略低的海域，这里的青鱼也不如英国人和荷兰人所食用的大西洋和北海的青鱼那么肥大。在瑞典，由于它同时拥有北海和波罗的海的海岸，所以这种鱼在那里具有完全不同的名称，波罗的海中的青鱼叫作strömming，而在北海中的青鱼则叫作sill。波罗的海许多不同的语言也是导致这种区分的原因，俄罗斯人称之为salaka，而大西洋人则称之为sel'd’。

如果这种瘦小的青鱼没有变干变硬，就难以对它进行加工。在瑞典，甚至流传着这样的故事：瑞典人在试图用盐保存鱼的过程中偶然发

现了酸川鱼的加工方法。酸川鱼是17世纪瑞典军队在50年断断续续的武装冲突（一般被称为30年战争）中主要的配给食品。它至今仍然受到中世纪皇家法令的规制，即原料必须是四五月份产卵之前的青鱼。鱼头和鱼尾被去除，但是鱼子被保留在青鱼腹中，这些鱼被放入能装填200磅鱼的盛满淡盐水的大木桶中，留在桶内达10~12周，在12℃~36℃左右的温度里发酵。到8月份的第三个星期四，这些鱼就可以拿到市场上出售了。

起初，它们是从木桶里拿出来的，但是到了现代，这些鱼在7月份就被制成罐头。到了9月份的食用期，罐头两头都鼓胀出来，看起来像是要爆炸的样子。当罐头被打开时，整个家庭都会聚在一起，品嗅最初的气味。如今，有些年轻的家庭成员会受不了这股气味而逃离饭厅。随着罐头被开启，一股乳白色的卤水嘶嘶冒出，就像是发酵的果酒那样翻滚着气泡。其气味非常类似于用脱脂乳制成的坚硬的意大利干酪与来自古代捕鱼船的舱底水混合在一起的味道。

这些有劲道的小鱼总是颇具争议，就像罗马的鱼酱一样，它们也在发酵与腐烂之间徘徊不定。与鱼酱一样，酸川鱼实际上是发酵的而不是腐烂的，因为这些鱼被浸泡在卤水之中，而这些卤水足以抵制腐烂直至发酵过程结束。如果处理得当的话，酸川鱼具有很强的气味，这种气味受到狂热爱好者的青睐，却遭到那些不谙此道者的厌恶。

食用酸川鱼时，要将这种膨胀、蓝白色的无头小鱼从腹部剖开，去掉鱼子（只有那些勇敢者才吃鱼子），然后用叉子用劲捣碎这张开的鱼脊，再将其翻过来，这样就可以比较容易地剔除鱼刺了。颜色似红酒的发酵鱼肉，可以与土豆泥一起放在涂过黄油的瑞典脆饼干上。瑞典人用大约一指长的长形黄色小土豆与粉状肉一起食用，这是一种用来抵御北方寒冬的混合物。在瑞典北方，还要加上洋葱，但是在南方，这种做法被认为是毫无必要的多余之举。总之，这些味道一旦被恰当地混合在一起，这种鱼就会出人意料地大受欢迎。唯一的问题是，如何把这气味从

房间里驱散出去。长久弥漫的恶臭使人感到疑惑：这种东西如何入口？近年来，有个瑞典企业试图把酸川鱼出口到美国，但是被美国政府拒绝了，理由就是腐烂的东西不得进口。

更加普通的保存鱼类的方法需要大量的盐。英国政府的一位代理人西蒙·史密斯（Simon Smith）在1641年描述了青鱼的腌制过程。青鱼一离开渔网，就被送到“腌制工”那里。他们掏出鱼的内脏，将干燥的盐粒撒在鱼身上，然后把它们码放在木桶里。放置一天，以便使青鱼汁渗出，并且把大部分盐粒溶解掉。根据史密斯的说法，这种盐水的浓度必须能使青鱼漂浮起来，而一个容纳500~600磅的大木桶大约需要55品脱的盐。

北方渔场盐的短缺问题由一个组织青鱼和盐贸易的商业集团解决了。1250~1350年，在北方的日耳曼城市形成了一批小的联合体。这种联合体被称为“汉萨同盟”（Hanseatic League），这一名称来自中高部地区的日耳曼词汇Hanse，意思是“伙伴关系”。这些联合体把它们的资源汇集成更加强大的集团，以便按照它们的商业利益行事。它们阻止波罗的海的海盗行径，发起贸易项目的质量控制活动，建立商业法规，提供可靠的航海图，并且建造灯塔和其他航海辅助设施。

在汉萨同盟获得对北方青鱼贸易的控制权之前，泥炭盐经常与灰浆混合在一起，而且又小又腐烂的青鱼也在正常出售。《巴黎食谱》给出了这样的忠告：“用盐水加工的上等青鱼可以这样识别：它肉瘦而背厚，圆润而发绿；劣等的咸青鱼则是肉肥，呈黄色，或者背部扁平而干燥。”

那些优质、背脊圆厚的青鱼会被细致地码放在木桶的顶层，然后在仅仅隔了几层之后就码放那些背脊干燥的肥鱼。汉萨同盟则保证整桶都合乎质量要求。那些在木桶的底层码放劣质鱼的商人一旦被抓住，就会

受到重罚，并且还要退还货款。劣质鱼往往被烧掉，而不是扔回大海，因为人们担心这些鱼会被海里的鱼吃掉，从而使那些鱼也变成劣质鱼。

到了14世纪，汉萨同盟控制了中欧从莱茵河到维斯瓦河所有朝向北方的河口。他们在冰岛、伦敦，南到乌克兰甚至威尼斯都拥有自己的组织。这让他们具备了购买各种不同的食盐以供给北方国家的能力。在14世纪早期，汉萨同盟就认识到，葡萄牙盐的低价和低税不仅可以弥补塞图巴尔白盐远途运输到丹麦和荷兰渔场所需要的运输成本，而且还有利可图。于是仅在1452年这一年，就有200艘汉萨同盟的船只停靠在勒克鲁瓦西克，装载盖朗德盐，以运往波罗的海。

在十四五世纪，瑞典南部的Fasterbö和斯卡纳成为青鱼的主要产地。它们从汉萨同盟的日耳曼港口吕贝克进口盐，然后再把经过加工的青鱼出口到吕贝克，从吕贝克向整个欧洲市场行销，这些贸易利用的都是汉萨同盟的船只。15世纪，在其势力的鼎盛时期，人们相信汉萨同盟能够指挥4万艘船只和30万人。

汉萨同盟一度被作为可敬而光荣的商人群体受到广泛赞扬，它们注重质量并且与可耻的行为做斗争。同盟的商人被看作东方人

（Easterlings），因为他们来自东方，并且这是sterling一词的来源，而该词的意思是“确保产品价值”。在巴斯克人的城镇圣塞瓦斯蒂安的中世纪港口区有一条伊斯特林街（Esterlines Street），可见，汉萨同盟依然保留了其荣耀。

但是当它们被视为想要垄断所有经济活动的无情入侵者时，商人阶层就起来反抗他们了。因为控制了青鱼和盐，就等于控制了北方的经济。1360年，丹麦人为了控制青鱼生产，与汉萨同盟爆发了战争，后来却以失败告终。到了1403年，当汉萨同盟获得对挪威卑尔根的全面控制权之后，它获得了对北欧青鱼和盐生产的控制权，但是却与不断反叛的波罗的海各国接连发生战争。1406年，汉萨同盟从卑尔根抓获了96名英国渔民，然后把他们的手脚捆绑起来，从甲板上扔进了大海。

波罗的海青鱼开始消失，而北海的捕获量却比以前更大了。突然间，strömming消失了，而sill却繁盛起来。这就强化了英国与荷兰，弱化了汉萨同盟。英国人与荷兰人获得了足够的经济和军事力量来压倒同盟。在殖民地向他们提供北美的渔场之后尤其如此。

但是一旦汉萨同盟开始淡出市场，荷兰人和英国人便处于竞争的地位。他们的青鱼渔场成为欧洲的领先者，荷兰一侧的布里勒和英国一侧的雅茅斯，隔着北海，虎视眈眈。

青鱼群集季节性的到来，成为英格兰与荷兰经济中不可缺少的要素。在中世纪的英格兰，每年春天，在不列颠的东部，沿着重要的朝海地段都分布了许多守望哨，以观察和发现青鱼的到来。这些守望哨以棍棒作为标志，标出了鱼群在6月初从设得兰群岛克兰海德（Crane Head）的第一个地点游过来的方向，这个方向一直指向它们要在9月到达的雅茅斯。早在14世纪，雅茅斯每年一度的集会就标志着青鱼季节的结束。这一集会从每年的9月29日开始，直到11月10日结束，吸引了来自欧洲其他地区的青鱼商人们。

如同威尼斯运盐船队那样，巨大的丹麦青鱼船队被训练为一支武装的海军力量，在欧洲和加勒比都进行了抵抗英国职业海军的难以计数的战斗。最终在1652年，英国海军摧毁了丹麦青鱼船队，丹麦与英国讲和，英国征服了丹麦，但这却使法国（它拥有自己的青鱼船队，并且处心积虑地想要控制盐）在世界上崛起。

第9章

腌制得法的六边形

戴高乐在1961年的讲话中，解释了法国民族不可征服的特性，他是这样说的：“没有人能够征服一个拥有265种奶酪的民族。”而存在这种多样性的原因是，统一的法兰西虽然面积有限，但气候、地形和文化方面都具有极其丰富的多样性。这个民族是从封建王国时期缓慢形成的。它包括勃艮第人、普罗旺斯人、说日耳曼语的阿尔萨斯人、说凯尔特语的布里多尼人、巴斯克人和加泰罗尼亚人。法国人习惯称呼自己的国土为六边形，比邻苏格兰低地、莱茵河、阿尔卑斯山、地中海、比利牛斯山和英吉利海峡，不过他们从来不用英吉利海峡的名称，而是称它为拉芒什海峡，意思是“袖子”，特指这一海峡长狭的形状。六边形国土提供了各种各样的盐：岩盐、盐水井、地中海与大西洋的海盐。

丰富多彩的中世纪和文艺复兴时期，法兰西王国的皇家餐桌摆放着巨大的装饰精美的船形盆，珠宝船里盛放着盐。船形盆既是盐瓶，又是“国家之船”的象征。盐既象征着健康，又象征着保存之道。它所传递的信息是，统治者的健康是国家稳定的标志。

1378年，法兰西的查尔斯五世主办了一场著名的宴席，引发出一个棘手的问题：船形盆应当放在何处？是应当放在查尔斯五世面前，还是应当放在他的客人查尔斯四世（出生于布拉格的神圣罗马帝国的皇帝）面前？还有同时出席的皇帝的儿子文西斯劳斯该怎么办？最后的决定是在桌上摆放三个大船形盆，三位君主每人面前都放上一个。

理查德二世是14世纪的英国君主，他的声名狼藉来自于他的穷奢极欲和穷兵黩武（指那场与法国之间进行的百年战争）。在他的餐桌上，船形盆上有6个小人站在船的甲板上，升起法兰西的国旗。这不同寻常

的船形盆当然不乏羡慕者，因为理查德雇用了2 000位厨师，而且据说每天要招待10 000名来访者，其中大多数人都会留下来享用晚餐。

15世纪，德贝里公爵琼（Jean）在宴会桌上别出心裁地摆放了一个金制的船，里面不仅盛放着盐，而且还有胡椒。根据有些材料的记载，里面还有用独角兽的角磨成的粉。既然人们对是否有人见过独角兽尚且存有疑问，所以这种粉末也许是来自独角鲸的牙。而独角兽的角被认为是一种解毒剂，许多君主都想在用餐时得到此物。有些船形盆里盛放着“毒蛇的舌头”，而实际上也只不过是鲨鱼的牙齿，这也是出于同样的目的。船形盆里的间隔仓往往是被锁上的。

经过精心设计制造的各种形式的盐瓶（不仅有船形盆），都是非常受欢迎的。除了船形盆以外，1415年，德贝里公爵这位著名的艺术赞助者从艺术家保罗·德兰堡（Paul de Limbourg）那里接受了一个带金盖的玛瑙盐瓶，它的蓝宝石把手上镶着4颗珍珠。

16世纪，意大利的东西十分时髦和流行，佛罗伦萨高贵的文艺复兴雕塑家和金匠本韦努托·切利尼（Benvenuto Cellini），为法兰西的弗朗西斯一世国王制造了一个盐瓶。这位国王是一个穷兵黩武的战争狂人和贪得无厌的艺术狂热者，盐瓶由海洋之神尼普顿与大地女神组成，盐碟被放置在二者之间，意味着盐来自海洋和大地这两个本源。在尼普顿的膝下有一庙宇，内藏一个盛放胡椒的小抽屉。



本韦努托·切利尼为法兰西国王弗兰西斯一世制造的盐瓶。（维也纳艺术博物馆）

除了精心设计制造的盐瓶之外，还有“了不起的盐”（Great Salt）。随着每道菜的变换，较小的盐瓶会从桌上撤除，其他食物被放在桌上。而“了不起的盐”则被留在主人或者最尊贵的客人旁边，直至宴席结束。

用手指触碰盐在当时被认为是一种粗鲁的行为，有时甚至会带来不幸。取盐时要用刀尖从盐瓶或盐碟中拨出一些放在自己的餐盘中，有些中世纪和文艺复兴时期的盘子上会有一个能够容纳盐的凹槽。

把盐放在桌上是富人的奢侈行为，但是各个阶层都吃腌制的东西。1268年，《行业手册》（*Livre des métiers*）列出了烹饪行业的规则，里面提到烹饪的肉食只能保存三天，除非这些食物是腌制的。《巴黎食谱》给出了腌制鲸鱼、牛肉、羊肉、鹿肉、黑鸭、鹅、兔子和大量猪肉产品的食谱。虽然腌制工作经常是在家里完成的，但它通常并非妇女的工作。中世纪的法国人如同中国人，相信有妇女在场就会对发酵产生毁

灭性的影响。在法国，经期中妇女被说成是en salaison，意思是用盐进行加工。因此在一个存满发酵食品房间里，让一位妇女进入是危险的事情。“这会使猪油变质的。”人们这样说。

早先，腌制是一种使食品在整个冬天都能得到保存的方式，但是到了中世纪，人们一年到头都吃这种食品。

在六七月份，从早到晚浸在盐里或者浸了一天以上的腌牛肉和羊肉应当被切碎，放在水中与绿色的洋葱一起煮。

（《巴黎食谱》，1393年）

一种能够充分代表法国人对腌制食品的喜爱之情的特产是阿尔萨斯和洛林的酸菜（choucroute，又叫泡菜）。阿尔萨斯（在德语中被称为Elsass）是神圣罗马帝国的一部分，并且一直到1697年，法国才将它增添到六边形之中。阿尔萨斯的语言是一种日耳曼方言，而这种酸菜是从一种德国泡菜（sauerkraut）演变而来的。但是法国人不愿意承认他们的酸菜文化起源于德国，因此他们辩解说，这种酸菜是从中国的腌白菜和鞑靼人那里传来的。实际上，它也许是由凯瑟琳·德·美第奇（Catherine de Médicis）引入的，她是16世纪一位佛罗伦萨人，后来嫁给了法国的亨利二世，进而把许多意大利食品的制作方法带到法国。

有一个非常流行的法国传说，说的是超级巨星莎拉·伯恩哈特（Sarah Bernhardt）到巴黎的一家中国餐馆吃饭，并且点了份酸菜。侍者找来了餐厅领班，这位领班压制着自己的愤怒对这位女明星说：“这是一家中国餐馆，女士。”

“对啊，先生，”这位歌唱家回答道，“酸菜难道不是中国的发明吗？”

中国人也许并没有发明这种酸菜。科学家已经发现了早期狩猎者加

工一种类似于卷心菜叶子的证据，而中国人腌制蔬菜的历史有上千年之久，卷心菜只是最早被用过的蔬菜之一。

罗马人腌制酸泡菜，并且是卷心菜的狂热追随者。加图认为，如果妇女用吃卷心菜人排出的尿液清洗自己的阴部，将会活得长久而健康。人们之所以听取他有关健康方面的忠告，是因为在他所生活的时代，人们的寿命都很短，婴儿的死亡率也很高，而他却活了八十多岁，而且据说他养育了28个儿子，对于这些孩子，他都要求他们吃加了盐和醋的卷心菜。

另一方面，普拉提纳却警告大家不要听信这样的说法，他写道：

人们都相信卷心菜是温性的，本质上是干性的，这一特性增加了黑色胆汁，会使人做噩梦，而这是不利于营养吸收的，对胃也有伤害，并且对头和眼睛的伤害也很大，会使视觉变得模糊。

在阿尔萨斯语言中，“酸菜”这一词汇surkrut与德语中的sauerkraut很相似。这两个词汇都具有相同的含义：酸的或者腌泡的草。德国的公主帕拉丁是路易十四的嫂子，据说曾经把这种菜引入凡尔赛的宫廷之中。她在写给自己在德国的妹妹的信中这样说：“我还在这里制作威斯特伐利亚式的生火腿。如今人人都吃这些食物，他们还吃许多我们德国的食品，如德国酸菜、加糖的卷心菜，还有与很肥的咸肉一起食用的卷心菜，但是很难达到上乘的质量。”她派人到德国去要卷心菜种子，但是仍然抱怨蔬菜在法国的沙质土壤中不能很好地生长。

最接近于德国土壤的地带就是莱茵河的西岸——阿尔萨斯。阿尔萨斯这一词汇的词根als也许最初的含义是“盐之土地”。阿尔萨斯岩盐并不含有高浓度的氯化钠，但却含有很高浓度的氯化钾，一般被称为碳酸钾矿。现代社会中采掘碳酸钾矿以制造化肥，而把氯化钠倾倒入莱茵河之中的习惯已经成为主要的环境问题。

直到1766年，法国洛林（Lorraine）地区还是一个独立的王国洛泰尔尼亚（Lotharingia），它是以公元9世纪的国王洛泰尔（Lothair）的名字命名的。在法国还没有获得该地区之前，洛林地区就已经因其丰富的盐水井而闻名遐迩了。这些盐水井比德国自史前时期以来所勘探的大多数地区的盐水井浓度更高。在洛林地区的塞耶河谷，从凯尔特人时期就已经开始生产盐了。塞耶这个名称就是“咸”的意思，它是法国摩泽尔河的支流。凯尔特盐矿已经被遗弃了，但是在10世纪，洛泰尔尼亚人开始用木材生火煮沸盐水。盐可以沿着摩泽尔河被运送到阿尔萨斯、德国和瑞士。酸菜、surkrut和德国酸菜都是用洛林的盐腌制的。

Surkrut是特别场合中食用的佳肴，比如婚宴和国宴。到了16世纪，在阿尔萨斯出现了一种叫作surkrutschneider的职业，其字面意思是“酸菜腌制师”，他们负责把卷心菜剁碎，然后与茴芹种子、月桂树叶、接骨木果、茴香、山葵、香薄荷、丁香、孜然芹和其他香草与香料一起用盐封入木桶之中，每一位“酸菜腌制师”都有自己的秘密配方。

到了18世纪早期，法国人有了指称酸菜的词汇：sorcrottes。1767年，《百科全书》的编纂者、哲学家狄德罗在一封信中提到了saucroute，最终在1786年法国革命的前夕，choucroute这一词汇首次出现。此时，酸菜一般是与其他腌制食品一起食用的，或者是作为其他腌制食品的配菜。这种菜被称为choucroute garnie。最初它是与咸鱼（尤其是青鱼）一起食用的，但是咸鱼逐渐被咸肉替代，咸肉是一种香肠和经过加工的猪肉，在喜庆时刻，它会被堆在加上香料和经过腌制的卷心菜的大盘中。

与葡萄酒、盐和咸肉一样，对于阿尔萨斯来说，酸菜是一种重要的国际贸易商品。酸菜于1753年在欧洲大陆初次登场，并受到瞩目，当时有位英国医生告诉海军司令，酸菜能够预防败血病。许多中世纪的欧洲人已经注意到加图有关卷心菜有利于健康的言论，用卷心菜的叶子制造的膏药和止咳药非常流行。1569年，用卷心菜制成的膏药治疗神圣罗马

帝国的马克西米利安二世的病例被大肆宣扬。

卷心菜再度成为治病良药。英国海军在英国的港口建立起德国酸泡菜店，以便使所有的皇家军舰都能在起航之前配备德国酸菜。詹姆斯·库克（James Cook）船长所率领的船队每一餐都要食用酸菜，与此同时，在海峡对面的巴黎，它仍然是皇家的宫廷佳肴。玛丽·安东尼特（Marie Antoinette）的父亲来自洛林地区，于是他成为宫廷中酸菜的头号制造者。

在普利尼的时代，罗马军团里一位名叫派克凯厄斯（Peccaius）的士兵在罗讷河的入海口建立了一个海盐池，以筹集资金来支付正在高卢作战的罗马军队的开支。这片沼泽地，包括被称为卡马革（Camargue）的沼泽地，是非常适于产盐的，它位于地中海通向高卢以及法国一条河流的风水宝地，意大利人意识到了罗讷河的入海口是一个理想的产盐区，于是在离此地不远处，热那亚人在耶尔生产盐，其他意大利人，尤其是托斯卡纳人，则对罗讷河入海口的盐场进行投资。

13世纪，以阿比为基地的一批宗教极端分子被称为“阿比尔派教徒”，他们发动了一系列宗教战争，以清洗“异教”。根据传说，在被问及如何区分异教徒和真正的信仰者时，有一位阿比尔派教徒的领袖说：“把他们都杀掉，上帝自己会弄清楚的。”这一方法所导致的混乱被称为阿比尔派教徒战争。1229年，15岁的法国国王路易九世签署了结束这场针对阿比尔派教徒的法国战役的条约，在条约中，罗讷河入海口被割让给法国王室。

1246年，在被割让给法国的这片漫长的地中海海岸上，路易建立了法国第一个地中海港口，一座名为艾格莫尔特（意为“死水”）的以城墙围起来的城。死水在坚固的壁垒之外环绕着该城，路易还在通往地中海的广阔区域里设置了许多盐水蒸发池，他需要盐的财政收入为他率领十字军去中东的梦想提供资金，在两年之后，他实现了这一梦想。而在他被打败并成为俘虏之前，他还占领了一个埃及港口。因为这一点，他

后来在法国历史上被称为“圣路易”。当他在1254年最终返回法国时，他的盐场——那个火烈鸟来回涉水的乳白色池塘，仍然在生产盐，并为国家提供税收。

1290年，王室买下了邻近的派克凯斯（Peccais），这是罗马工程的遗址，这两者继伊比沙岛和塞浦路斯之后成为地中海第三大盐产地。而圣路易使地中海盐场成为国家收入来源的这个主意，终有一天被人们视为法国王室行政管理上的一大灾难而留在人们的记忆之中。

地中海盐场把它们的盐通过罗讷河运输到远至里昂那样的港口。

正是这遍布法国的盐，加上奶牛、山羊或者绵羊，才得以成就这个著名的拥有265种奶酪、无法征服的国家。法国奶酪的制造者想让奶酪既不难以制作，也不具有原创意义，从而减少差异，他们试图用盐来保存牛奶，但是由于不同的传统和气候，咸奶酪仍有着265种不同的制造方式，它所拥有的种类一度远远超过这一数目。

在阿韦龙（一个岩石嶙峋、土壤稀薄的山区）制造的奶酪，与其著名的盐的来源一样古老而悠久。普利尼曾经称赞过一种来自这些地中海海岸山区的奶酪，这些奶酪也许就是如今闻名遐迩的羊乳干酪的前身。根据一种人们广泛相信，但却没有文献记载的说法，查理曼大帝于公元778年他那场灾难性的西班牙战役之后曾经路过这一地区，附近圣高卢僧侣院的僧侣们为这位皇帝献上了羊乳干酪，他迫不及待地想要切掉有霉菌的蓝色部分，认为这些部分令人作呕。僧侣们劝他说，这蓝色部分恰是这种奶酪的精华，没想到，皇帝品尝后竟然非常喜爱这种奶酪，以至于后来这些僧侣们每年要为皇帝提供两大块这种圆奶酪，一直到查理曼大帝于公元814年去世。

古代奶酪同今天的奶酪一样，所用的奶都是来自那些放牧在圣阿弗

里克村庄的隐蔽山区中如同绿色地毯般的山坡上的绵羊。虽然圣阿弗里克拥有湿润的气候，它的土壤却不长庄稼，因为多孔渗水的石灰岩吸收了大部分水分。

农民们会收集牛奶，用牛犊胃内膜使之凝固，然后用手把凝乳挖出来，再把发霉的面包磨成的面粉撒进凝乳之中。至少从17世纪开始，霉菌就来自巨大的圆面包，这种面包一半是用小麦粉，一半是用燕麦粉制成的（也许以前也用过其他面包），它被放进使奶酪成熟的潮湿洞穴中，几周之后，它就变成蓝色了，然后被磨成粉用于奶酪的制造。面包屑在奶酪中发酵，产生气泡，几周之后奶酪也开始变成蓝色了。

1411年，法国王室颁布了一项专利，宣布只有洛克福镇（Roquefort-sur-Soulzon）出产的奶酪才能被称为羊乳干酪。洛克福镇是一个只有几户人家的小村庄，位于一个被称为龚巴卢高原（Combalou Plateau）的岩体旁。在村庄地下的岩洞里，来自地下温泉的热量和湿度被岩石阻隔，但是空气不断地从岩石的缝隙中循环流通，产生了井壁式的空气通道，这种通道被称为fl eurines。储藏奶酪的地窖建在100英尺深的地下岩石的自然洞穴之中，温泉使之湿润，通道使之空气流通。

地窖的环境很凉爽，极度潮湿，容易产生霉菌。其温度能够保持常温状态，一年到头的日夜温度大约都是7℃。岩石墙壁、手工砍制的木梁、置放奶酪并使之到期成熟的木架，这一切都因湿漉漉的气候而显得滑腻腻的，岩石上长满了各种霉菌和苔藓，人们直到现代才发现，这一生长环境是此种奶酪形成的必备条件。

这里还有一个偶发事件的传说：有一个粗心大意的牧羊少年把他作为午饭的奶酪干和燕麦面包留在岩洞里，几周之后，他发现了这种后来被称为羊乳干酪的奇妙食物。即使这一传说是杜撰出来的，它至少清楚地描述了这种奶酪是如何制成的。但是要使这种奶酪具备商业价值，它需要能够保存一定的时间。在奶酪成熟时，要在奶酪的表面涂抹上艾格莫尔特盐。24小时之后，奶酪被翻转过来，重复这一过程，盐逐渐溶化

并且开始对奶酪产生作用。如同帕尔马的奶酪那样，羊乳干酪会随着时间的推移而变得过咸。18世纪的法国人亚历山大-巴尔塔扎尔-洛朗·格里莫·德拉雷尼，据说是第一位食品记者，他声称这种奶酪是一种用于喝酒时的咸味小吃：“对于那些想要激起饮酒欲望的人来说，羊乳干酪比其他任何酒鬼的饼干都更有效。”

巴斯克人在他们与凯尔特人长年累黥的战争中学会了如何制作火腿，然后又在他们与喜爱火腿的罗马人的长期和平共处中学会了如何向罗马人营销火腿。所谓巴约讷火腿（Jambon de Bayonne），从来不是在巴约讷生产的，而是从位于阿杜尔河口的巴斯克人所占领的巴约讷港口运过来的。然而一直没有搞清楚的一点是，火腿是否是巴斯克人的，虽然至今没有人否认这是巴斯克人做的。现在，法国已经把这种著名的巴约讷火腿（它在公元6世纪首次被记载在文献之中）描述为在阿杜尔河的分水岭制造的产品，这一地区包括法国所拥有的所有巴斯克人领土以及临近的朗德、贝阿恩（Béarn）和比戈尔（Bigorre）地区的一部分。

但有一件事情很清楚，他们所用的盐并不是巴斯克人的，而是来自贝阿恩，一个叫作萨利-德贝阿恩（Salies-de-Béarn，意思是贝阿恩盐场）的巴斯克人的乡村。根据中世纪的传说，有一位猎人追赶一头受伤的野猪到了一片沼泽地。等到他发现野猪时，它已经躺在水中，成为被盐水腌制过的猎物。汉堡附近的吕讷堡盐水泉拥有一个几乎一样的传说，并且有一只古代火腿，据说是一位发现野猪的人腌制的，如今仍然挂在吕讷堡的市政厅里。

在整个阿杜尔河的分水岭地区，人们发现了许多在制盐过程中使用过的陶罐的碎片，其中有些可以追溯到公元前1500年。在萨利-德贝阿恩周围还发现了许多破碎的罗马陶罐。

无论受伤的野猪是否曾经在萨利-德贝阿恩的中心被发现过，那个

村庄至今也已经腌制了数百万头猪。这一城镇围绕着自然盐水泉发展起来，在自然盐水泉旁边挖建了一个巨大的盆地，以截获流溢的盐水。在该盆地的边缘修建了许多台阶，方便人们用水桶收集盐水。最早提及这一池塘的是12世纪时的文献，当时萨利每一条狭窄、弯弯曲曲的街道都是通向这个池塘的。

城里的官员往往用一个鸡蛋来测试盐的浓度。当鸡蛋在水池中浮起来的时候，制盐工作就开始了。每周可能分配一两次，有些人会自己带着水桶去盐水池边，但是大多数家庭雇佣盐水工（tiradous）去收集盐水。他们使用的最大的木桶（sameaux）是当时官方的度量衡单位，每一个可容纳92升（相当于24加仑）盐水。在每一次分配中，每个家庭都可以获得26桶盐水。

当钟声敲响时，盐水工们就会沿着台阶奔到盐水旁，把盐水舀入巨大的木桶中，然后背起木桶（24加仑的重量）再跑回主人家。每个人重复这样的过程达26次，而且必须尽可能地快捷，因为位于池塘底部最浓稠的盐水将由最迅捷的盐水工来舀取，而较稀薄的盐水则需要更长的时间来蒸发，需要耗费更多的木材，利润也因此而减少。

有资格共享这一社区资源的家庭被称为part-prenant，一个partprenant必须是最早在此居住的少数家庭的后代，不过没有人确切知道这些家庭是何时在这里定居的，也不知道当时究竟有多少家庭。人们后来发现了1587年11月11日最早用贝阿恩（Béarnaise）语言写成的密码，当时，这一传统已经延续了多个世纪。这一密码描述了这个群体，并且指出拥有part-prenant权利的家庭，只有居住在该城的堡垒之内才有效。如果一位妇女嫁给一位“外邦人”（来自该城之外的人），那么她的孩子将只能获得一半的量，即13桶，而他们未来的后代则不能获得配额。但是一个男人却可以娶一位外邦女子，而他们的子女或继承人则可以获得全部配额。14世纪，大约有200个part-prenant，但是到了法国大革命时期，萨利-德贝阿恩已经拥有了大约800个part-prenant。

在地中海的海岸，艾格莫尔特的西面，临近西班牙边界的加泰罗尼亚地区，有一个名为科利乌尔（Collioure）的渔村，科利乌尔村里的居民依靠卖葡萄酒和腌咸鱼为生。他们在每年的5~10月，坐着能够驶进浅水港口的木质小渔船出海去捕获凤尾鱼，小木船所依赖的动力是三角风帆，这种三角风帆以60度的角度优雅地从桅杆挂在交叉的桁杆上。这种设计可以追溯到腓尼基人时期，但是在科利乌尔村，他们把自己的渔船称为加泰罗尼亚，并且把它们漆上鲜艳的红、黄、蓝三色。

每年10月，随着凤尾鱼季节的结束，葡萄酒的丰收便在城镇上面的层层山峦上开始了。这种葡萄酒叫作班努斯（Banyuls），具有一种浓浓的香料甜味，是搭配腌凤尾鱼的绝妙饮品。科利乌尔村里的居民在他们的葡萄园里工作，修剪葡萄藤枝，为来年的枝叶发芽做准备。接着是5月，这是葡萄生长和捕获凤尾鱼的时节。每个家庭都拥有一只用于捕鱼的加泰罗尼亚以及一小块山坡上的葡萄园地。男人们出海，女人们补渔网，同时也在城里出售捕获的鱼。

大多数捕获的鱼都会进行腌制。起初凤尾鱼的腌制者们使用来自赖普雷姆（Laplame）的海盐，这是那些建在加泰罗尼亚海岸的自然池塘加工的一种海盐。但是罗讷河河口的盐场很快占据了优势地位。

14世纪，一种腹股沟腺炎瘟疫蔓延开来，那些神志昏迷、不省人事的患者在几天极度痛苦的折磨中就会死去，瘟疫席卷了欧洲大陆，使7500万人丧生。据估计，这一数量达到了当时欧洲人口的一半。但是科利乌尔渔村无人感染，人们普遍相信，这是因为它储有用于凤尾鱼加工的成堆的盐。

自古希腊时代以来，凤尾鱼一直是地中海广受赞誉的咸鱼，并且自中世纪以来，这些科利乌尔凤尾鱼一直被视为世界上最好的腌制凤尾鱼。它们个头较小，偏瘦，比大西洋中的同类味道更好。在中世纪，科

利乌尔还因腌制金枪鱼和沙丁鱼而闻名，腌制者都是男人，因为需要他们来举起盐桶。而加工凤尾鱼过程中的除刺取鱼片工作则由妇女担任，因为需要她们用小巧的手指去除刺，取出鱼片。刚刚捕获的凤尾鱼被混合在海盐之中储藏一个月，然后被去除鱼头，而清洗鱼身的工作除了用妇女灵巧的手指之外别无其他工具，这些妇女非常认真地把鱼码放在木桶里，一层鱼一层盐地交替放置。上面压有重物，这样保存三个月。时间的长短取决于鱼的大小和天气情况，尤其是温度情况。当凤尾鱼成熟时，鱼刺周围的肉色呈暗粉红色，差不多是葡萄酒的颜色，而盐溶化后，与渗出的汁液混合在一起，形成粉红色的卤水。有的凤尾鱼加工者会无耻地将卤水染成粉红色。

凤尾鱼：这些精致的鱼是用湾盐保存在木桶中的，没有一种鳍状的鱼类能够如此美味。选择那些看起来呈红色并且成熟的鱼，鱼刺必须用油炸酥。它们应当是极度美味的，并且有着美妙的气味，但是要注意，有时会有人用红色颜料涂抹鱼身以使其看起来像外观好看的上等鱼。

（玛丽·伊顿，《烹饪与家政通用词典》，英国邦吉，1822年）

法国王室对科利乌尔腌鱼的商业潜力十分重视，以至于该城被免除了所有的盐税。这极大地促进了当地的凤尾鱼生意，但这种免税政策只是使盐税成为一场政治灾难的一个特例。

第10章

哈布斯堡的腌制品

在德国，罗马人发现了一片古代盐矿之地。塔西佗（Tacitus）在公元1世纪写道，日耳曼部落相信如果诸神被召集到盐矿，他们会更加认真地倾听人们的祷告。但是这些盐矿中，有许多已经在罗马帝国瓦解之后的战争中被破坏或者关闭。如同法国一样，中世纪的教堂重新开放，寺院或修道院经常位于古代盐矿的所在地，以便通过盐来获取收入。

在教会的指引下，从巴伐利亚到奥地利的阿尔卑斯山地区，采盐业在中世纪获得蓬勃发展。巴伐利亚境内的贝希特斯加登和临近的赖兴哈尔（Reichenhall），穿越奥地利边境的哈莱因、哈尔施塔特和奥塞（Aussee）都在同一个地下盐床上采掘。奥地利人占据的部分成为众所周知的萨尔茨卡默古特（Salzkammergut，盐母矿脉），这一盐矿区位处于由松树覆盖的绿色群山和碧蓝的深水湖之下。冬天，陡峭的松树林被皑皑白雪完全覆盖，但是地下盐矿里仍然保持着适中的温度。

地下泉水提供的卤水能够在煮沸后结晶成盐，茂盛的森林提供了便宜的能源。赖兴哈尔在罗马统治时期就处于开采状态，它在公元5世纪时不是被匈奴的阿提拉，就是被支持罗马的当地最后一个统治者奥多埃塞手下破坏。根据某些文献记载，一个世纪之后，这些盐场被重新建立起来。根据另外一些文献记载，它是在300年之后由萨尔茨堡的大主教重新建立起来的。

临近赖兴哈尔的是一座盐山。在巴伐利亚一侧是贝希特斯加登；穿越边界的，有同样陡峭、由森林覆盖的迪恩堡山，另外一侧则是古代凯尔特人开采的盐矿原址哈莱因。

中世纪时期，在萨尔茨堡的大主教与巴伐利亚人之间，围绕着这些盐矿的控制问题产生的冲突持续了若干个世纪，因为迪恩堡山连接着从哈莱因一侧进入的盐矿和从贝希特斯加登进入的巴伐利亚盐矿。在地下，这两个盐矿据说相隔不到半英里，但是哈莱因的井巷在边界的地下徘徊，因此从理论上说，萨尔茨堡的盐矿工人是在采掘巴伐利亚的盐。

萨尔茨堡的第一位大主教在公元8世纪末使古代凯尔特人的盐矿重新投入使用，并且用这些收入建造起了萨尔茨堡这座城市，不过该城一直到1816年才随着奥地利兴旺起来。虽然萨尔茨堡的领土范围内拥有黄金、铜和银，但是萨尔茨堡却总是为盐而反复作战，而且，最终是来自盐的财富使萨尔茨堡获得了独立。

17世纪，一位名叫沃尔夫·迪特里希（Wolf Dietrich）的大主教试图通过大幅度降低他的盐矿（尤其是迪恩堡）出产的食盐价格来控制盐市。在一段时期里，迪特里希获得了巨大的利润，利润的一部分用来在萨尔茨堡建造宏伟的巴洛克建筑。而巴伐利亚则还以报复，终止了与萨尔茨堡进行的贸易，最终引发了一场“盐的战争”。在这场冲突中，迪特里希一败涂地。这一失败对于迪恩堡以及它的村庄哈莱因来说都是一场灾难，因为它们在此后一段时期内，被排除在许多地区性的食盐贸易之外。对于大主教沃尔夫·迪特里希来说，就更是一场灾难了，他被撤去了大主教这一教会职务，在监狱中被关押了5年之后，于1617年死去。

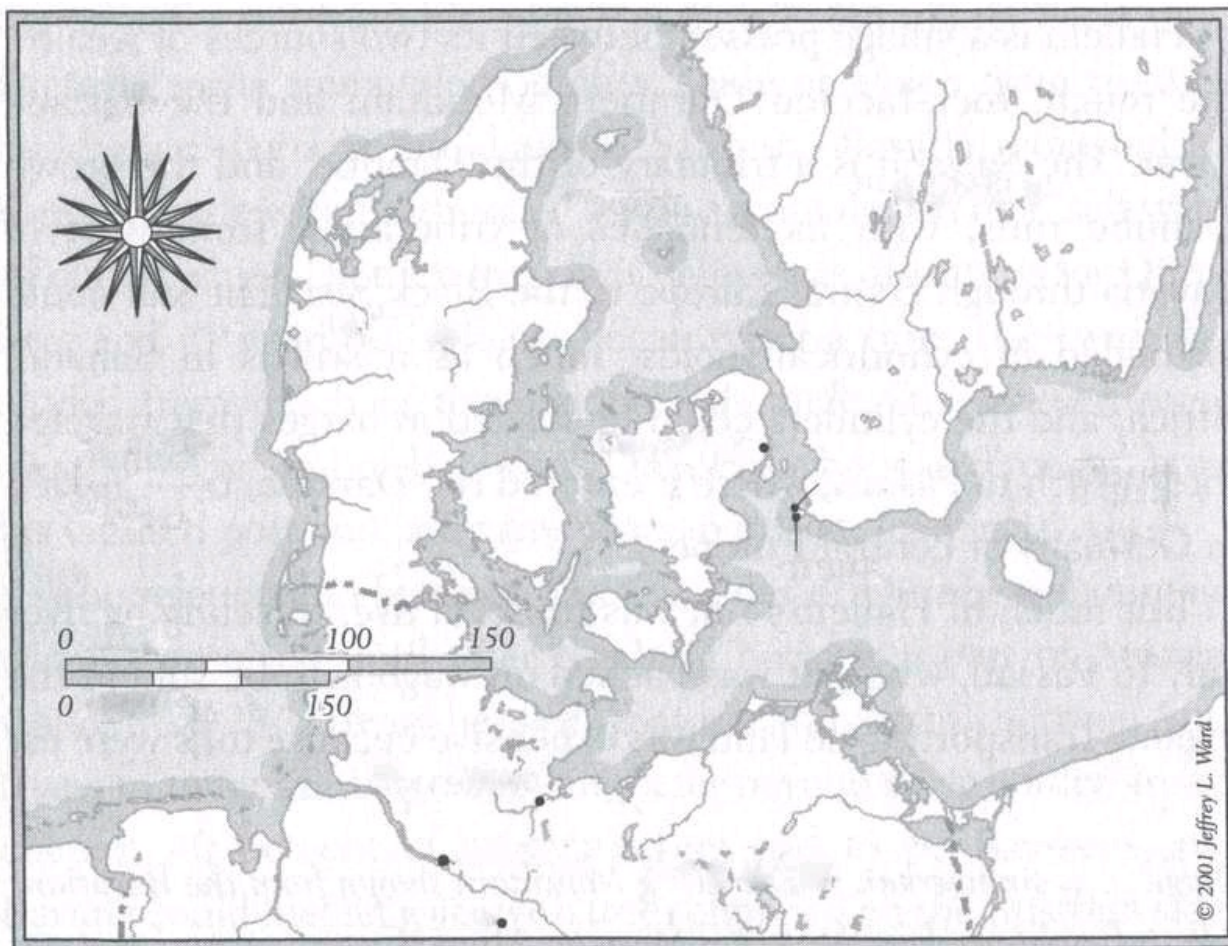
迪恩堡山两边的关系一直到萨尔茨堡成为奥地利领土才得以解决，1829年，巴伐利亚与奥地利签订了一项条约，允许奥地利人在超越边界1公里的范围内采盐。作为交换条件，40%的盐矿工人必须是巴伐利亚人，并且巴伐利亚可以在奥地利一侧砍伐树木以作为烧锅用的燃料。虽然在中世纪，燃料一直非常充足，但在若干个世纪之后，木材供给已经成为当时一个重要议题。

1268年或许更早一些，一种新技术被用于开采岩盐。过去的做法是由矿工们用篮子背着盐块，从陡峭的井壁爬出来，然后再把这些岩块碾碎成盐。现在的做法是，把水用泵抽入已经挖掘出的岩盐矿脉。水很快变成黏稠的盐水，这些盐水被抽出，运送到山下的哈莱因村，在那里，盐水通过大火被煮沸，冷却之后变成结晶。

这个主意在萨尔茨卡默古特地区形成一种更加先进的制盐体系，叫作sinkwerken。它是一种地下工作区域，在这种区域中，周围的盐和黏土被装进很大的木质水箱，并混合在一起，然后通过木质水管被运送到铁质的煮锅之中。

哈莱因是一个村庄，它夹在两大财源之间，一个是粗犷、表面布满岩石的迪恩堡山，另外一个就是萨尔察赫河（Salzach River）。萨尔察赫河是多瑙河的一条支流，从巴伐利亚河的西岸穿过欧洲中部，到达黑海。盐可以放在圆桶形模子中煮沸，如今，在非洲撒哈拉地区仍然采用这种方法，这些圆桶可以装载到驳船上，从萨尔察赫河运送到帕绍（Passau），在那里进入多瑙河，再与德国和中欧进行贸易。

但是哈莱因的许多盐是供给当地的，只是沿着河流把盐运送到帕绍，在那里，盐被码放在车厢里，在当地出售。陆地运输费用很高昂，因为沿途专门为运载盐的马车设立了过路税。于是围绕着崎岖的山开辟出了山间小路网络，这是非法运载私盐的走私者开辟的通道，这些小路使他们的盐售价较低，因为他们不用交纳过路税。



河流是欧洲中部盐场必不可少的因素。德国中部的哈勒和北部的吕讷堡（因其著名的火腿而闻名）都借助了易北河的优势，而易北河的河口正好位于北海的港口汉堡。14世纪末，吕讷堡建造起一条叫作Steckenitz的运河，与流经中欧的易北河连在了一起。他们这样做并不是要把盐运送到附近的汉堡，而是要通过波罗的海的一条支流将盐运送到吕贝克，因为吕贝克是汉萨同盟的贸易中心。

在中世纪，吕讷堡的盐享有很高的国际声誉，汉萨同盟把这里的盐运往瑞典南部、里加、但泽以及整个波罗的海地区的青鱼渔场。汉萨同盟一度被看作质量的保证，而吕讷堡的盐被看作汉萨同盟的盐，于是较

小的德国盐场会在它们的盐桶上标明吕讷堡的字样，以便蒙混过关，进入外国市场。

吕讷堡、哈勒和其他地方的盐，是这样生产的：用木桶运送盐水到煮盐的工棚，在那里，盐水被倾倒入一口巨大的长方形铁锅里，这口铁锅被架在烧木柴的炉子上，锅里还要加入血液，以便使浮垢泡沫随着蒸煮浮上来，这些浮垢泡沫带着杂质，被非常小心地撇去，制盐者需要不断搅拌锅里的液体，在结晶之前，还要往锅里面加些啤酒，以便除去未成形的结晶体上的杂质，最后，这些结晶体被放在圆锥形的篮子里晾干。

这些铁锅一天24小时都在运转，除了一周一次的清洗时间。整个操作过程需要三个人：一位制盐师、一位助手和一位捅炉膛的小伙子。这一搭配往往是一位男士、他的妻子和儿子。对于一个家庭来说，从事制盐的营生比较容易，但是在吕讷堡，制盐这一行业并没有保留在家庭中，因为汉萨同盟的商人们一个接一个地把他们收买了，从而控制了一个独立的大盐场。

萨尔茨卡默古特发展了自己的采盐业文化。圣芭芭拉是盐矿工的守护神，盐矿工人在每年的12月4日都会穿上自己的制服，表演传统的歌舞来纪念她。到了19世纪，表演服装增加了一种黑色的羊毛外套，上面配有黄澄澄的铜扣以及肩章，还有黑色的天鹅绒帽子和丝质按扣，以及一个由两把交叉的挖掘斧子所组成的金色徽章。

迪恩堡盐矿拥有19英里的地下通道。主要通道建于1450年，但是当时所用的木材支柱只能使用100年。这些通道都建有7英尺高的顶棚，并且其宽度足以使人能够比较舒服地通过。但是山体重量的压力缓慢地挤压着它们，在这样紧凑的古代井巷中，中世纪的矿工们发现了他们的先驱凯尔特人的遗迹。如今，具有400年历史的地下通道在有些地方大约

只有18英寸宽，而另外一条17世纪的通道却有3英尺宽。

这些地下通道是用木料支撑起来的，拥有黑色的岩石井壁和白色的盐结晶。有些地方，岩石与甲壳类动物和其他海洋生物的化石混杂在一起。矿工们坐着陡峭而湿滑的木质滑道，以相当快的速度到达深至100英尺的地下。有些滑道有350多英尺长。矿工右边的缆绳为那些熟练的戴着手套的矿工提供了一个制动闸。

至少从17世纪末开始，迪恩堡盐矿就一直在接待来访的客人，当时，这种到盐矿的参观旅行是对萨尔茨堡大主教的精英客人们的一种特殊款待。几个世纪以前，人们发现坐滑道非常有趣，于是一位矿工坐在顶端，五六位客人相互抱紧，就像是坐在滑轮车里那样滑下去。这座盐矿还有大约25个地下湖泊可供人们乘小船游览。

许多产于中欧的盐最终被哈布斯堡王朝所控制。10世纪从阿尔萨斯开始，他们的统治范围跨越了中欧，随后，他们控制了这些盐矿。1273年，哈布斯堡王朝家族中的一名成员成为德国的鲁道夫一世，他通过征服波希米亚而扩大了财产占有范围。哈布斯堡王朝获得了对多瑙河、西里西亚、匈牙利和波兰南部加利西亚的控制。他们曾一度拥有西班牙和其殖民地，还有荷兰、那不勒斯、撒丁地区、西西里和威尼斯。

哈布斯堡王朝建立起对盐的垄断，控制盐的生产、运输和批发贸易。波希米亚是欧洲较为富裕的地区之一，但它是一个缺盐区，同样，在如今德国、奥地利和波兰南部地区也存在对盐的渴求。

匈牙利是处于哈布斯堡王朝统治下的另外一个贫盐地区。16世纪，匈牙利的经济建立在食品出口的基础之上，但它只进口四种主要食品：香料、葡萄酒、青鱼和食盐。许多出口食品取决于盐的进口。猪的脂肪既是食用的主食，又可用来保存其他食品，于是从17世纪开始，脂肪就

被包括在工资之中。脂肪含量高的饮食被看作财富的象征，居住在城市里的人要比农民享用的脂肪更多。1884年的一项研究表明：匈牙利的乡村居民人均消费40磅处理过的（腌制或者熏制的）脂肪，而城市居民人均消费56磅脂肪。其中并不包括如同黄油一般被食用的大量已提炼过的动物脂肪，更不用说黄油本身了。

加入融化的脂肪而不是加入腌制的东西烹饪，是18世纪的一项发明，这是上流社会讲究的吃法。传统的脂肪是将刚刚杀死的猪剖开，剥下脂肪较厚的整个外皮获得的。把这外皮放在干燥的食盐中保存，随后再予以熏制。在大平原（the Great Plain）则有所不同，多瑙河东边平坦的粮食种植区会将这些脂肪风干。而农民做的浓汤便是先融化这些腌制脂肪的碎块，因为这会提供烹制其他配料的油，而且火燎出的猪油渣可以洒在汤里。

波兰南部有古代泉水的遗址，早在公元前3500年，当地人就用陶罐收集和蒸煮盐水。但是这些泉水后来都逐渐干涸了，1247年，矿工们开始挖掘地下的岩盐，这些岩盐在盐水的源泉处变得非常坚硬。1278年，波兰王室占有了该盐矿，但是却把营运交给一系列企业家，其中包括信仰犹太教的波兰人和信仰基督教的波兰人，另外还有法国人、德国人和意大利人。他们用金钱来控制教会寺院，以折扣价向贵族们提供食盐。

起初，采盐矿工们（往往是战俘）被迫在奴隶般的悲惨状态下工作到死。一直到14世纪，当自由人开始在盐矿工作时，采盐才不再被看作一种死刑。16世纪，盐矿被挖得更深了，由8匹马拉动的巨大的滑轮系统把盐提升到地面，而那些被用于盐矿工作的马匹则在地下度过它们的余生。

在一些山脉中，盐深藏其中，尤其是在维利奇卡和博赫尼亚。
1528年1月5日，我爬下50级梯子，想要亲眼看一看这种景象，并且

在矿井深处观察工人，在这里，他们因为高温而赤裸身体，使用铁质工具从这些取之不尽的盐矿中挖掘最为宝贵的食盐，如同挖掘金银一般。

（奥拉乌斯·马格努斯，《北方人的描述》，1555年）

波兰皇室年收入的1/3是从维利奇卡和博赫尼亚这两个盐矿中获得的。

1689年，这些盐矿开始在地下工作场所每天向矿工们提供天主教服务。维利奇卡的矿工们开始用盐块雕刻宗教人物。在地面以下300英尺的地方，矿工们用盐块雕刻了一座教堂，沿着地板、墙壁和天花板有许多雕像和浅浮雕，他们甚至在盐结晶上精雕细凿出了非常时尚的宫殿吊灯。

盐矿的参观来访者越来越多，17世纪早期，与迪恩堡一样，皇室开始邀请特殊的客人（大多数是王公贵族）来大厅跳舞，在雕琢的餐厅中用餐，在地下水积成的潟湖中划船。1830年，维利奇卡盐矿乐队（如今还在演奏）开始演奏，因为在盐矿中，音质非常好。

维利奇卡盐矿和博赫尼亚附近的盐矿邻近维斯瓦河，该河向北奔流几英里后到达克拉科夫，然后继续流向华沙，最终到达波罗的海。任何邻近流向波罗的海的水路的盐制品都拥有巨大的市场，但是这也意味着来自波兰南部粗糙的黑灰色岩盐，不得不与那些来自法国和葡萄牙的海盐竞争。葡萄牙人把他们的塞图巴尔盐出售给汉萨同盟，汉萨同盟再把这些盐运到荷兰和丹麦出售。到了16世纪，便宜、洁白的塞图巴尔盐在波兰和其他波罗的海国家已经流行起来，于是波兰王室发布禁止进口所有国外海盐的命令，借以保护波兰自己生产的盐。

1772年，波兰被奥地利、普鲁士和俄罗斯瓜分，它作为一个国家消失了，直到第一次世界大战之后才得以复国。在获得加利西亚地区之后，奥地利的哈布斯堡王朝控制了维利奇卡和博赫尼亚。这些盐矿中的盐不仅在波兰销售，而且还在遍布哈布斯堡帝国和俄罗斯的广大地区销售。俄罗斯这个大国对于盐的需求量相当大，特别需要在一个漫长而又青黄不接的冬季，用盐来保存肉类和蔬菜。在大多数社会之中，腌制或者处理加工牛肉公认的方法是选用诸如胸肉之类便于切割的部位，胸肉是指头五根肋骨以下的胸脯位置，或者采用圆浑和最坚韧的腿部。但是在俄罗斯，牛肉往往被放在地上冻得僵硬，然后再锯开，而几乎不考虑什么部位的肉。



盐是由骆驼拉的大车运到位于俄罗斯乌拉尔南部巴斯孔茨查克（Baskuntschak）湖边的铁路站点的。

从阿尔萨斯到乌拉尔之间，最为常见的用盐加工的蔬菜当属黄瓜和卷心菜。蔬菜的乳汁发酵（通常被称为腌菜）对于中欧的重要性，在立陶宛人身上得到了充分体现，他们非常认可一种名为Roguszys的腌菜所体现出来的守护精神。

在腌菜中，关键的一点是要不能进空气，否则就会导致蔬菜腐烂而不是发酵。这既可以采用牛肉食谱中细致的密封方法，也可以通过用重物把食物压在盐水中来实现。在以下的食谱中，采用的重压物是沙子。

腌黄瓜

把非常干净的河沙烘干，用细筛子仔细滤过。把这样的沙子铺一层在木桶的底部，沙子铺设的厚度大致为你手掌的厚度。加上一层干净的黑醋栗叶子、莼萝和切成丁状的山葵，在这上面铺上一层黄瓜。以这种方式继续，直到木桶被填满。铺在黄瓜上面的最后一层必须是黑醋栗叶子，叶子上面再铺上一层沙子。按照下列标准准备盐水：在一桶水里放上1.5磅盐，烧开后使其冷却，让盐水完全没过黄瓜。当盐水蒸发后再补充盐水。进行腌制之前，黄瓜必须在冰水中浸泡12~15个小时。

（叶莲娜·莫洛霍韦茨，《送给年轻家庭主妇的礼物》）

铜离子可以从铜锅中被吸附到食物里，从而使食物颜色更加鲜亮，尤其是蔬菜的绿色。它使腌菜看起来美丽悦目，却加重了消化的负担，因为铜很难消化。莫洛霍韦茨给出了这样的警告：

市场上售卖的黄瓜有时颜色非常诱人，但这种绿色是在一只纯铜锅里煮过的结果，而这一结果对于您的健康是有害的。为了检查黄瓜的绿色是否真的是这种烹饪方式的结果，用一只干净的钢针扎入一根黄瓜。如果黄瓜中已经渗入了其他东西，该针用不了多久就会显出铜的颜色。

在俄罗斯和波兰，酸泡菜中用多少盐取决于家庭的经济状况。能够支付得起的家庭，不仅使用盐，而且还用调料，比如，香菜籽、莳萝。而在波兰南部，加入的是樱桃叶。在摩拉维亚则加入苹果和洋葱。摩拉维亚人还加入面包以加速发酵过程。在波兰，每年秋季的土豆丰收之后，制作酸泡菜都是一种社区的习惯仪式。妇女们切碎卷心菜，放在热水里烫一下，然后再放入木桶之中，有时也放进木板垫衬的地沟里。然后男人们用木棒夯击这些蔬菜，他们还以脚踩踏来避免产生气泡，因此这些气泡会引起蔬菜腐烂。然后妇女们用亚麻布加以覆盖，并在盖子上压上沉重的石头以确保这些蔬菜完全浸泡在盐水之中。每年一度的舞蹈标志着当年的酸泡菜已经压好。但是这项工作并没有结束，覆盖的布必须定期清洗，盖子上的霉菌也需要刮掉清洗，还要补充盐水以使蔬菜始终浸泡在盐水之中，两周之后，它们才能储藏在地窖中，以备整个冬天食用。

在波兰和俄罗斯，酸泡菜是一种用来做其他菜的原料。完整的蔬菜也与其他切碎的菜一起使用，因为完整的腌菜叶子是制作卷心菜叶裹肉（golabki，它的字面意思是“鸽子”，而实际上是里面填入荞麦和肉的卷心菜）所必需的，而剩下的盐水可用做汤的基料。有时要对酸泡菜进行挤压，以便得到汁液，而卷心菜的碎叶就被抛弃了。

波兰的民族菜肴大烩菜必高斯（bigos），是一种填入肉、火腿、腌制酸梅和其他水果的酸泡菜。这是一种波兰酸菜，在过去几个世纪里都是在森林中的空地上制作的。猎人们，通常是贵族，往往会集中到这种森林中的空地，把自己的猎物添加进去。一部有关立陶宛乡村生活的长诗名叫《塔杜施先生》（*Pan Tadeusz*），如今被看作波兰的民族诗歌，它的一个片段描述了大烩菜的风味：

在锅子里，他们煮着必高斯。

要说出必高斯的色、香、味之佳来，

实在难以用言语形容；
在关于它的描写中，
只听到铿锵的字句和合拍的音韵。
久居城市的胃囊，无法真正领略它。
要想鉴赏立陶宛的歌曲和食品，
人必须健康，又必须在乡下生活，
也必须正从猎会归来。

然而，即使没有这些调味品，
必高斯也并非寻常的食物，
因为这是用了许多好菜烧成的。
主要是切碎的酸酸的甘蓝菜。
俗语说，它自己会钻到嘴里来的，
放在锅子里，用多汁的菜心盖着挑选过的最好的肉，就煮了起来，
一直煮到滋补的肉汁完全流出，
一直煮到汁水滚到锅边，
四周的空气充满了芬芳的香气。

（亚当·密茨凯维奇，《塔杜施先生》，1832年）

第11章

利物浦的离别

在盐的采掘历史中，有许多河流起到了关键的作用，比如，长江、尼罗河、台伯河、波河、易北河、多瑙河、罗讷河和卢瓦尔河。有一条布满淤泥、汨汨流淌的水道也必须包括在内，它从英国中部仅流经70英里就到达了爱尔兰海，这条河叫作默西河（the River Mersey）。

默西河的重要性不仅在于它把货物经几十英里航道运载到英国，而在于它从英国运往世界其他地方的货物。最后3英里处，河流形成了一个遮蔽的深水港，1207年，约翰国王授权许可在此建立一座城镇，该城被称为利物浦。起初，利物浦只是一个连接爱尔兰和英格兰的港口，但是它逐渐成为英国仅次于伦敦的重要港口。它曾经是西印度甘蔗贸易的港口，奴隶贸易的港口，把铁送进煤矿然后再把钢材运送出来的工业革命的港口。但是在此之前，它还曾是英国的盐港，柴郡盐后来传遍世界，被称为利物浦盐。

当罗马人于公元43年来到英国时，他们发现不列颠人所采用的制盐方式是：把盐水倒在热木炭上，然后刮下上面形成的结晶。对于罗马人来说，这是落后的可怜象征，他们向这些原始的当地人传授了正确的制盐方法：在陶罐中蒸发盐水，然后把陶罐打碎，从而获得白色的盐块。罗马人开始沿着整个东海岸建设盐场。他们在占领英国的第一年就建立了伦敦，他们想起奥斯蒂亚为罗马扩张提供的帮助，于是在埃塞克斯开发了盐场，希望在泰晤士河上建立起一座主要的港口城市。

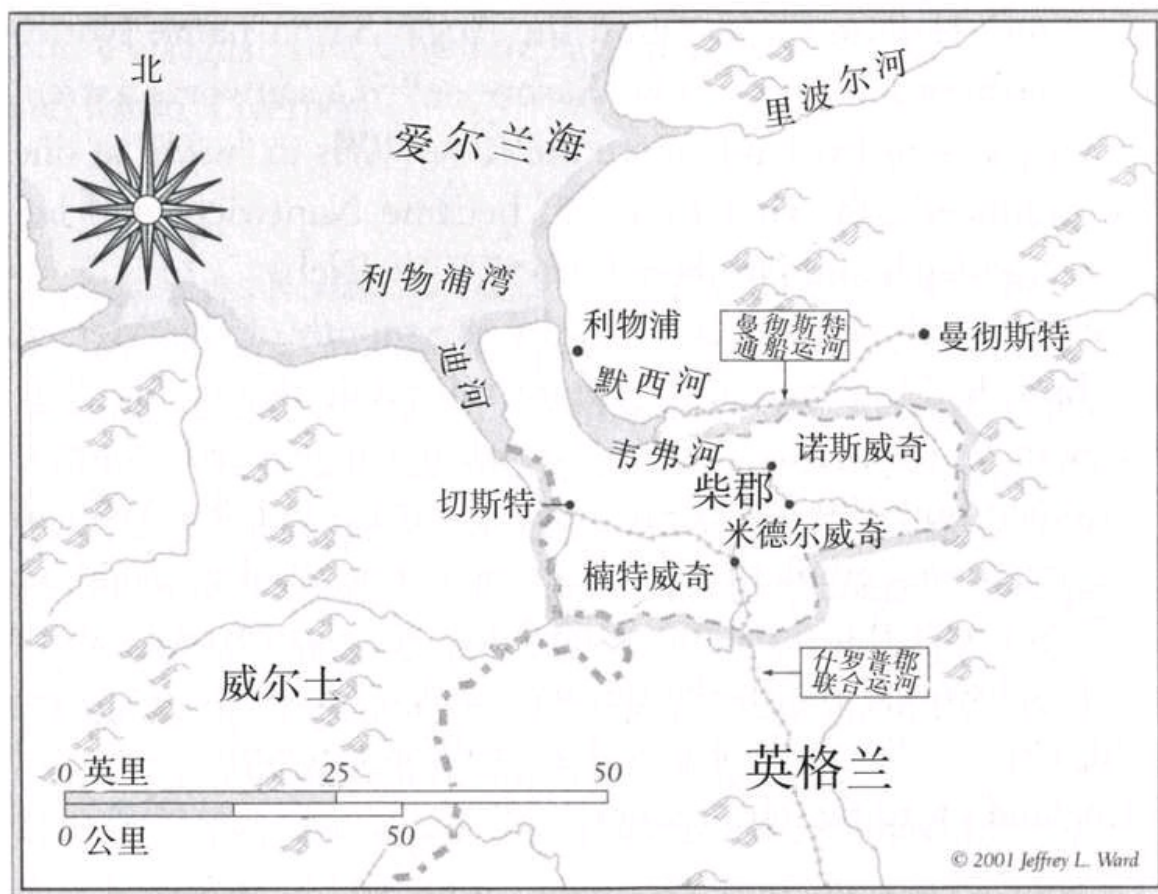
罗马人被吸引到英国西北部茂密的森林中，也许是为了寻找燃料，

因为他们在海岸边上蒸发盐水而一直使用的泥炭变得非常稀缺。在西北部，他们发现了一个地方，当地人按照凯尔特人的叫法称它为Hellath du（意思是“黑色泥坑”）。在罗马人到达这一后来被称为“柴郡”的地区之前，当地的制盐业已经存在几个世纪之久了。柴郡最早的制盐记录，可以追溯到公元前600年，陶器碎片表明不列颠人很久以前就已经知道“新的”罗马技术了。

邻近地区（如今被称为北威尔士）有银矿。当白银被提炼出来后，铅就被剩了下来，而罗马人则利用铅制造巨大的铅锅，有些锅重达300多磅，这些铅锅被用来蒸煮Hellath du的盐水，这是英国第一批用锅蒸煮的盐。当地人也学会了用铅锅蒸煮，但是他们偏好在附近一个被称为Hellath Wenn（意思是“白色泥坑”）的地方生产，并且这一地方确实也生产出了较为白净的盐。

终于，Hellath du获得了盎格鲁-撒克逊的名称诺斯威奇（Northwich，意思是“北部盐场”）。盎格鲁-撒克逊人把盐场称为wich，在英国的任何地方，只要地名是以wich结尾的，都曾生产盐。Hellath Wenn成为楠特威奇（Nantwich，意思是“南部盐场”），它和诺斯威奇之间则是米德尔威奇（Middlewich，意思是“中部盐场”）。

到了公元9世纪，靠近默西河口的柴郡地区已经成为制盐区。切斯特是商业中心，在这一地区，罗马人的堡垒是盎格鲁-撒克逊人被“征服者威廉”（他完成了诺曼人对英国的占领）打败之前建造的最后一座堡垒。1070年，为了粉碎抵抗力量，诺曼人摧毁了柴郡及其盐场，这样，以后的几十年，柴郡人不得不重建家园，位于伍斯特郡的德罗伊特威奇（Droitwich），作为英国的主要制盐地得以显现。



切斯特位于迪河（River Dee）岸边，它拥有一个类似于默西河深水港口的出海口，当利物浦在默西河口建立起来时，这两座与河流平行的城镇只相距几英里远，因此成为竞争对手，直到迪河开始崛起，此后，所有的贸易都转到利物浦去了。

几个世纪以来布里斯托尔一直是比利物浦更加重要的港口。这不仅是由于英国盐的出口，而且还因为许多船只运载着进口的葡萄牙盐和法国海盐在此卸货。英国盐场不能提供英国渔场所需要的海盐，甚至当英国人生产出一种高质量的特殊盐以便用于最好的青鱼加工时也是如此。这种盐被称为“白上之白”，它们是用法国海盐加工出来的，首先把法国

盐在水中溶解，然后再予以蒸发，从而去除其中的杂质。

腌咸鱼的市场已经被证明要比创造它的宗教信仰更为持久。甚至在1533年，当亨利八世与罗马教会决裂后，在大斋戒期间吃肉的人仍然要受到一系列的惩罚，包括三个月的监禁和在公众面前受到羞辱。到了这一时期，经济动力已经超越了宗教动力，政府想要支持渔业的发展。一份1563年的提案延长了大斋戒期，变为每周两次，在原有的礼拜五的基础上又增加了礼拜三，这一提案源自这一论点：这种做法有助于建立捕鱼船队。这场争论持续了22年的时间，终于，增加第二个斋戒日的想法在1585年被放弃。因为英国人已经越来越厌烦斋戒法律，而教会接受了这样的抵制。向在斋戒期间吃肉的人出售许可权也成为英国教会收入中一种有利可图的来源。

1682年，英国皇家渔业局的一位会计师约翰·柯林斯（John Collins），写了一本名为《盐与渔场》（*Salt and Fishery*）的著作，他在海上待了7年，受到启发，从而写成此书。1642~1649年，他主要在与土耳其人作战的威尼斯舰队中服役。在此期间，他被迫食用了那些腌制得非常糟糕的肉类，这些肉明显已经腐烂，他把这些肉称为“恶臭的东西”。他说：“这一经历引起我对探究盐之本质的的好奇心。”

在他提供的许多食谱中，有加工处理三文鱼的办法。这一食谱今天仍然适用，只是需要找到一位可以长时间跳跃的15岁男孩。虽然此鱼来自苏格兰与诺森伯兰郡的边界，但指定的用盐（按照加工处理鱼类的通常做法）却是法国海盐。

即使没有鱼，柴郡的盐也具有丰富的用途。喂养人类和牲畜的粮食要到11月份才能收割。这时，牲畜就要被屠宰和腌制，一直要维持到春天绿色的牧草能够喂养新的一批牲畜为止。一般在每年的圣马丁节（11月10日）这一天屠宰牲畜。圣马丁是位于高卢的一位作风简朴严谨的罗马勇士，他皈依了基督教并且成为改邪归正的醉鬼的守护神。基督教以前的几种宗教也把11月10日定为屠宰牲畜的

日子，在这一天，要为整个冬天腌制食品，紧随其后的是一次庆祝活动。

英国食品极咸，火腿不得不在享用之前浸泡一下。

取下最白和最嫩的火腿，切下有环的两头，再切成薄片，放在一个碟子里，并且向里面倒些热水，浸泡一两个小时，因为这样可以去除过咸的味道。

（杰维斯·马卡姆，《英国家庭主妇》，1648年）

整个冬天，蔬菜也是放在盐里作为备用的食物，它们也不得不在享用之前恢复原有风味。约翰·伊夫林（John Evelyn）是17世纪一位著名的英国学者，他争辩说要多吃蔬菜少吃肉，并且提供了这份保存绿豆角的食谱：

选取那些新鲜、较嫩并且尚未完全成熟的豆角，把它们放进混合了白葡萄酒和醋的浓盐水中，盐的浓度要能够使一个鸡蛋浮起来。把它们密密地盖严实，这样就能够保持一年时间。在你享用之前的一个月，取出足以享用一个季度的量（因为这段时间内，第二批腌菜也大功告成了），把它们放在一个盛着淡水的煮锅里蒸煮，直到它们开始呈现绿色，而这一过程会很快。然后把它们一个接一个地放好（为了在一块干净的餐巾上把水吸干），一排排地摆放在一个大坛子里，在上面倒些醋，以及你喜欢的作料，在上面放一些压重物，使它们沉入卤水中。这样，你就可以保存法国豆角、扁豆等蔬菜了，保存期可长达一年。

（约翰·伊夫林，《论沙拉食谱》，1699年）

黄油也很咸。来自温切斯特大主教遗产的一份1305年的食谱要求在每10磅黄油里加入1磅盐，这就使一块黄油像罗马的鱼酱那样咸了。不

过这盐是为了保存黄油而不是追求口感，不计其数的中世纪作者都提供了在食用之前去除黄油咸味的办法，通常它需要与新鲜的黄油混合在一起。

黄油与奶酪同样拥有神奇的神话来源，据说中亚的牧民们偶然在牲畜的皮肤上获得了凝结的乳块。鉴于黄油在阳光下容易变质，它便只是一种北方人的食品。凯尔特人和维京人以及他们的后代诺曼人，都对在北欧普及黄油有所贡献。而南方人始终抱着怀疑态度，因为几个世纪以来，在北方发现的麻风病，据说得病原因之一就是北方人吃黄油。对健康特别敏感的南方牧师和贵族，当他们不得不到北欧旅行时，会携带自己的橄榄油来极力抵抗这一可怕的疾病。

由于没有制冷设备，所以没有放盐的黄油很快就腐臭了，即使那些被当作“甜品”出售的黄油也略有点咸。英国人的确拥有一种被称为“五月黄油”的特产，这是一种新鲜的春天黄油，没有放盐，却可以在阳光下放置几天时间。阳光会破坏胡萝卜素，使得黄油变白，并且所有的维生素A都会随着色素消失。它会变得腐臭，并且毫无疑问，闻起来也是腐臭的。但令人费解的是，在中世纪，五月黄油被认为是一种健康的食品。

在中世纪，不同种类的黄色花朵被腌制和保存在陶罐之中，并且被挤压出汁液，为已经失去胡萝卜素的黄油染色。后来在哥伦布航海之后，胭脂树籽得到使用。这些树籽至今仍然被美国一些大型乳制品场采用，不过这并不是为了掩盖腐臭的黄油，而是因为消费者想要始终一致的暗黄色。

英国人通过了一些法律，禁止出售腐臭的黄油。1396年颁布的一项法律规定腌黄色花朵的使用是不合法的。1662年，英国通过了一项有关黄油的法律以建立相应的标准。它允许把腐臭的黄油与正常的黄油混合起来，并且指定黄油只能用上等的，而不是用粗粒盐加以腌制的，并且必须在包装上清楚地标明生产者的姓名。

为了保证黄油在长期保存之后仍然是新鲜的，必须：

用前面描述的方法（放入数量足以使鸡蛋浮起来的盐）制造卤水，然后让黄油浸泡在卤水之中。大约在5月初，我照此法实施了，并且把那些从市场上刚刚买回来的黄油块用陶罐装了起来，它们全都保持了甜甜的、新鲜的口感。

（约翰·柯林斯，《盐与渔场》，1682年）

教会并不允许在斋戒日吃黄油，因为黄油来自奶牛。但向富人们出售特殊的许可权还是让它获利颇丰，因为那些富人不能忍受在长达40天的四旬斋斋戒日期间不吃黄油。在非四旬斋的日子里，黄油很便宜，并且在穷人中比在富人中更加流行。由于黄油里面加入了很多盐，所以它在一年四季都可以方便地获得。从16世纪开始，它甚至被纳入海军的配给食品清单之中。

为了使黄油不再只是乡村绅士们享用的奢侈品，北欧人一直试图用盐对黄油予以保存。但是如何适宜地保存黄油一直是一个难题，直到制冷设备被发明出来。事实上，制冷设备的第一次实验不是用鱼或肉来测试的，而是用大家都喜欢的奢侈品——黄油来测试的。

奶酪是保存牛奶和奶油的一种更加成功的方式，它也是穷人能够享用的大众化食品，虽然只有富人才能见识英国奶酪的全部种类——多达150个品种（至少在20世纪70年代存留下来的品种有这么多，当时酷爱英国奶酪的帕特里克·兰斯不惜东征以拯救传统的英国奶酪制造工艺）。

柴郡，作为一个既拥有乳制品来源的牧群，又拥有盐场的得天独厚之地，它生产了大量的奶酪。柴郡是人们所知最早的英国奶酪品种集中地，它的奶酪被认为更加能够代表中世纪的英国奶酪，而不是切达干酪或贵族的斯第尔顿奶酪。这种中世纪的英国奶酪是一种较硬的干酪，不

过它不像切达干酪那样坚硬，它拥有独特的风味，人们认为这种风味缘自柴郡奶牛食用青草所生长的含有盐分的土壤。

到了17世纪，英国人已经发现腌凤尾鱼会化成一种酱。这种情况在欧洲大陆也许已经存在几个世纪之久了，但是在17世纪和18世纪，凤尾鱼酱（anchovy sauce）才成为极其大众化的副食品。格里蒙·德拉雷尼耶（Grimod de La Reynière），一位伟大的18世纪凤尾鱼酱的酷爱者这样写道：“当这种酱做得特别好时，它简直会让你吃下一头大象。”

1668年，一位法国作家皮埃尔·贡捷（Pierre Gontier）指出：“凤尾鱼被放在盐里是为了进行保存，但是它们却变成了鱼酱。”当然，当时的英国人对凤尾鱼酱的用法就像是在用鱼酱：他们在肉类和其他菜肴上滴上一点这种腌制凤尾鱼的汁液，作为咸的调味品使用。

在18世纪的英国，凤尾鱼酱被当作调味酱（ketchup, katchup或catsup）而被人们熟知。

Ketchup（番茄酱）是从印度尼西亚的鱼和酱油kecap ikan派生出的名称。其他几种印度尼西亚的酱也包括kecap这一词汇，发音是ketchup，它的意思是暗色的、黏稠的酱油基料。为什么英国鱼酱会拥有一个印度尼西亚的名称呢？因为英国人在开始中世纪的香料贸易时，曾经到亚洲去寻找调味品。许多英国调味品，甚至在19世纪40年代发明的伍斯特郡酱，都是建立在亚洲的理念之上。

不管是鱼酱、凤尾鱼酱还是调味酱，大剂量的盐是一种基本的成分。玛格丽特·道兹（Margaret Dods）在1829年的伦敦烹饪食谱中提醒人们说：“要使调味酱保存完好，需要大量的盐。”调味酱中的盐最早来自经过盐加工处理的鱼类，并且较早的凤尾鱼调味酱食谱，比如伊丽莎白·史密斯的食谱，甚至都没有把盐作为一种成分列出，因为它被看成

是凤尾鱼的一部分。但是英国人和美国人开始改变在他们的调味酱中加入鱼的做法，这些酱变成了蘑菇酱、核桃酱，甚至是腌柠檬酱。这些调味酱最初含有腌凤尾鱼，但是随着盎格鲁-撒克逊烹饪丧失了原先的大胆风格，厨师们开始认为，使用鱼做原料限制了其他调味品的使用性。罗马厨师们可能会因为玛格丽特·道兹在她的核桃调味酱食谱的结尾处加上这样的话而吃惊不已：

凤尾鱼、大蒜、辣椒等有时也被放入这种调味酱中，但是我们认为这是一种糟糕的方法，因为这些味道也许不适合菜肴，而且它们可以在需要时临时添加进去。

（玛格丽特·道兹，《厨师与家庭主妇手册》，伦敦，1829年）

调味酱后来成了番茄酱，起初在美国被称为番茄沙司（tomato ketchup），这一名称很适宜，因为番茄是一种美洲植物，是由埃尔南·科尔特斯（Hernán Cortés）带到欧洲的，它在地中海被人们所接受，而在北方，人们则以怀疑的眼光看待它。已知最早的“番茄酱”食谱是由一位新泽西居民提供的。有关具体日期的所有信息是：这种番茄酱一定在1782年之前就存在了，就在这一年，这位居民对英国王室那种不合时宜的忠诚迫使他逃亡到新斯科舍。

最早出版的番茄酱食谱出现于1812年，这是由一位杰出的费城内科医生兼园艺师詹姆斯·米斯（James Mease）写的。1804年，他就观察到，美国当时称之为“爱情果”（love apple）的番茄能用来制作很好的番茄酱。米斯说，这种调味品经常被法国人使用，不过从来没有人知道法国人喜爱番茄酱，所以人们认为，在当时，他所指的法国人是从海地革命中逃亡的种植园难民。那时，番茄酱在海地经常被人们食用，被称为克里奥尔酱（sauce creole）。

爱情果番茄酱

把这种爱情果削成片，在每一片上撒上一点盐，把它们盖上，放置24小时。然后把它们捣烂，放在一个钟形的金属壶里用文火煮半个小时，加上肉豆蔻和多香果。待冷却之后，加上两段切得很碎的生葱，装进瓶里，每一瓶加上半吉耳（液量单位，1吉耳等于1/4品脱）白兰地，瓶子必须用软木塞塞得很严实，并且保存在凉爽的地方。

（詹姆斯·米斯，《有用知识的档案》，费城，1812年）

番茄酱成为一种腌制的产品。莉迪亚·玛丽亚·蔡尔德在她1829年的波士顿烹饪手册《美国节俭的家庭主妇》中给出了番茄酱的制作建议：“需要有大量的盐和香料来使该产品保存完好。”

17世纪末，柴郡盐仍然产自米德尔威奇的两个盐水坑，楠特威奇的一个盐水坑，诺斯威奇的一个盐水坑。如果一位中国的产盐者在16世纪来到柴郡的话，他肯定会对这里技术的原始状态感到惊骇。赤裸着上身的工人沿着梯子爬下盐水坑，在皮桶里装满盐水，再爬出去把盐水倾倒在木槽之中，然后盐水顺着管道网络和水槽被运送到这一区域的许多制盐者那里。不过在1636年，一份对这些“威奇”进行访问的记载提到，刚刚在楠特威奇安装好的水泵可以抽取盐水。

18世纪，英国的生活开始发生变化。英国经历了气候方面极其有利的变化，这种变化带来了更长的生长季节和更便宜的食品。随着食品价格的下降，许多英国农场衰败了，而衰败的农场又为工业提供了劳动力。

英国人尤为相信工业是对所有难题的解答，抛弃了生产最好食品和提高每英亩产量这些目标的农业产业，是英国人的一项发明。小麦

作物的产量得到巨大提高。新的种子，比如萝卜，可以让牲畜吃上一整年。1701年，杰思罗·塔尔（Jethro Tull）的播种方法可以一次播种三排，由此开始，18世纪的英国每年都有一项农业新发明、一个新的杂交作物品种、一类新种属的牲畜和一种新的工具。这是现代农业的开端，它是一种在工业化的国家里生产出巨大的过量食品盈余，却仍然不能结束世界上饥谨现象的体系。

这些农业中的新发展意味着食品可以在一年中的任何时候被生产出来，从而意味着对盐依赖性的下降。这似乎是一个比较现代的想法，因为盐的生产仍然在增加。正如罗马占领者耗尽了泥炭那样，英国盐场如今耗尽了树木。

在此之前采用的燃料都是木头，自从铁工场被毁灭之后，在任何合理距离之内的林木都不能再提供一个季节所需要的燃料了，以至于如今，我们几乎全采用从13或14英里远的地方通过陆路运来的煤。

（托马斯·拉斯泰尔医生，《德罗伊特威奇》，1678年）

到了1650年，柴郡的森林几乎荡然无存。此时的一个铅锅，几乎有一间房子那么大，并且被安装在煤火炉的顶部。把煤运到柴郡成为制盐生产中的主要支出。制盐者们开始探寻柴郡地下是否有煤，毕竟，他们的周围都是产煤区。在坎伯兰，离他们北边不远的怀特黑文，以及远到克莱德入口邻近格拉斯哥（Glasgow）的地方，盐的制造和出售价格都要比柴郡的产品价格低得多，因为这些盐场都拥有自己的煤矿。

伊丽莎白一世十分关注英国对法国盐的依赖问题，曾确保国家控制的市场向诺森伯兰郡的泰恩河一线的产盐者开放。她曾经选择那一地区来刺激生产，因为它拥有可以作为廉价燃料的煤炭。柴郡拥有盐、一条河流和一个大西洋的港口，英国的影响正在迅速扩展，它的制盐者本可以向世界提供盐——只要他们拥有便宜的燃料。于是，柴郡的产盐者们

对煤炭进行勘探。1670年，约翰·杰克逊（John Jackson）在诺斯威奇附近的威廉·马伯里领地进行煤炭勘探，仅在105英尺的深度就发现了固体岩盐，却没有发现任何煤炭。

皇家学会十分激动地公布了这一消息，杰克逊是否发现了地下盐水的源泉？这里是否有被掩埋的海床？1682年，约翰·柯林斯在写作时这样提及柴郡：“这些远离大海的泉水被认为是从岩石或者地下盐矿中渗出的，受到一些渠道和地下秘密通道的浸润。”

但是马伯里对杰克逊没有发现煤炭感到很失望，他当时并没有想去采掘岩盐，后来在1690年破产了。1693年，另外一位柴郡的土地所有者托马斯·沃伯顿（Thomas Warburton）在其领地的地下发现了岩盐，四年之后，他拥有了在柴郡开发的四个岩盐矿中的一个。

岩盐并不需要燃料，于是柴郡盐水锅炉拥有者的直接反应是游说议会通过一项提案，禁止采掘岩盐。他们相信，岩盐的发现会改变柴郡的性质，那些在一口井和一些铅锅上进行少量投资的小规模的企业家，最终将会被那些大规模的资本雄厚的采矿公司排挤出市场。

但是随着岩盐的发现，成长中的盐业显示出了它在经济方面的重要性，从而说服了政府建设运河。在1713~1741年，政府修建了连接盐场和默西河的水路交通网络。18世纪末，沿着默西河，建立起许多盐的精炼厂，并且在利物浦码头建造了一座盐的仓库。来自默西河对岸的南方兰开夏的煤炭最终得以很便宜地被运输出去。制盐业、煤炭工业和利物浦港相互依赖并且共同繁荣起来。

对于苏格兰来说很不幸，柴郡在权力和影响方面获得了新的地位，恰好影响了1707年苏格兰与英格兰的统一。在詹姆斯二世这位英格兰的天主教徒被废黜王位，苏格兰的长老教派得到了保障，统一的最后一个障碍被清除，苏格兰和英格兰的议会合并在一起。但是加入的苏格兰就意味着把苏格兰的盐带到英格兰，于是柴郡的商人们在统一的条约中增

加了有关盐的生产与定价等大量规定条款，防止苏格兰的盐与柴郡的盐进行竞争。而在统一之前大约30年前，约翰·柯林斯就曾经警告说，“除非在进口税方面进行调节”，否则盐的竞争将会增加英格兰与苏格兰之间的敌意。

与此同时，柴郡的制盐者仍不放弃周围的煤床会延伸到柴郡的想法，可一直到1899年，他们已经钻了1英里深，所发现的仍然只有盐。

甚至在真正的工业化压倒英格兰之前，环境的恶化在柴郡仍是一种可以接受的生活方式。柴郡的商人们会骄傲地看着天空，不过煮盐大锅炉的烟雾一天24小时都使天空显得乌烟瘴气，可见，商人们关注的仍旧是他们所在地区的工业化程度。

柴郡的森林已经被砍伐下来成了燃料，光秃秃的白色疤痕侵蚀了草地，锅底垢（每隔一段时间就不得不从煮盐锅里凿下来的残渣）被倾倒出来，地面也开始塌陷。

1533年，据报道说，邻近柴郡康伯米尔的土地都下沉了，产生了一个充满盐水的大坑。1657年，另外一个小盐水塘在比克利（Bickley）也出现了。1713年，在温斯福德南面一个名为“织布者大厅”（Weaver Hall）的地方，出现了一个大洞。这些漏斗式的洞穴非常接近盐的产地，并且它们很快充满盐水，所以许多当地人相信这些洞穴是那些被遗弃的盐矿塌陷的结果。

但是采矿者却说，那些陷坑没有出现在被遗弃的井壁附近。到了18世纪的最后20年，当每一两年就会出现一个新的陷坑时，人们才开始注意到，在生产食盐数量与地面塌陷之间存在着一定的联系。

尽管柴郡的产盐量一直在增长，英国对外国盐的依赖性仍然很危险，对于这一点，伊丽莎白女王十分担忧。在17和18世纪，这是一个经常受到关注的议题，尤其是由于许多外国盐来自英国的主要敌人——法国。在进行陆战时，每一位士兵都获得了很大的一份食盐，这样他就可以携带新鲜的肉类行军，并且在需要时腌制这些肉类。英国海军得到了食盐和腌制食品的配给，于是盐具有了战略意义，就像火药一样，而火药的制造原料中也来自于盐。

1746年，托马斯·朗兹（Thomas Lowndes），一位土生土长的柴郡人，写了一份像一本书那么厚的报告提交给海军上将，该报告论及了发展英国自己的海盐供给问题。在对法国和荷兰的海盐进行研究之后，他非常激动地宣布他已经发现了优质盐的秘密：

程序是这样的：在柴郡的煮盐大锅（通常的容量大约为800加仑）里盛满盐水，顶沿留出1英寸左右的空隙，然后在锅下生火。当盐水刚刚温热时，倒进大约1盎司来自屠宰场的动物血液或者2个鸡蛋的蛋白，用大火煮沸，当浮垢升起来时将其撇去。新鲜的部分或者水多的部分明显减少时，向大锅里倒入1品脱淡啤酒或者相同数量的残余的麦芽饮料。当盐水开始结成颗粒状时，再加入肉豆蔻大小的新鲜黄油。当这种液体已经产生大量的食盐时（大约历经半小时），撤出大锅，并取出食盐。到这时，火差不多已经要熄灭了，液体的中心也不再沸腾了。不必再向火里添加燃料，而是要让盐水慢慢冷却，直到温度达到人可以把手放进去的程度。把盐水尽可能地保持在这种温度，当它已经见效，开始结成颗粒状时，再倒入肉豆蔻大小的新鲜黄油，大约两分钟之后，尽可能均匀地抛甩铁锅，1盎司3夸特（每夸特等于8蒲式耳）的纯净普通结晶就被研磨成很细的粉末。接着立即采用铁器灵活地刮擦锅里的每一个地方，大约一分钟即可。然后把锅放稳，不断地给火添加燃料，使盐水既不会达到烫灼的程度，又不会温度过低。令大锅保持这样的工作状态大约三天三夜，然后再撤出。

剩下的盐水到此时已经冷却，不再沸腾，因此要在火上添加新煤，必须煮上大约半小时，但是不需要第一次撤出之前那样大的火力，这时用一般的工具，取出开始沉底的盐，（根据人们所习惯的说法）把它分开。现在将大锅放稳并冷却，当盐水的温度降到能够使人手放进去时，再重复前面的步骤，只是要使结晶的数量不要超过1盎司1夸特，并且是在大锅撤出后大约8~40小时。

（托马斯·朗兹，《以盐水制盐或其改进方法，制造与法国湾盐一样好的盐》，1746年）

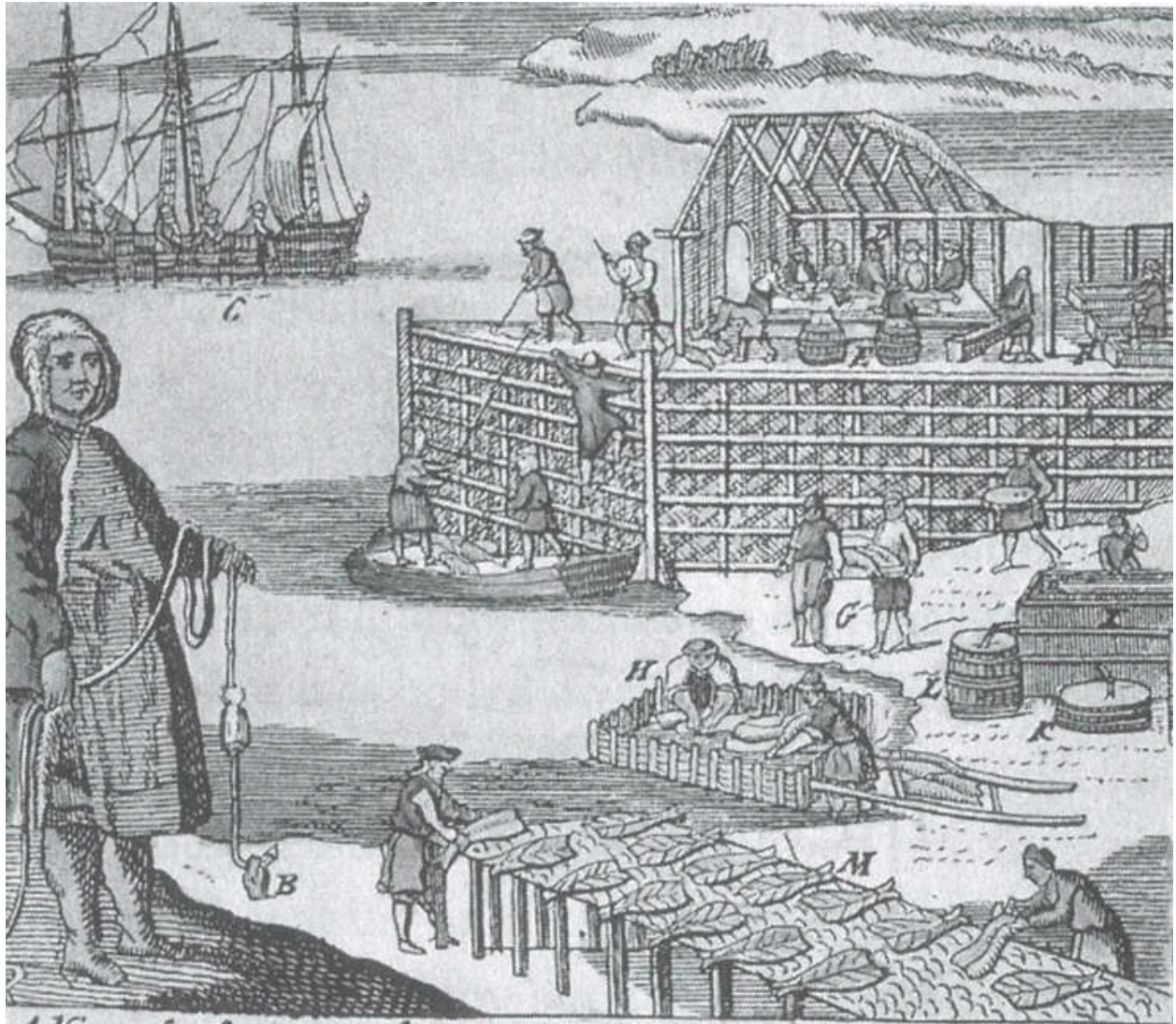
朗兹向海军上将保证：“用我的方法制出的盐越多，公众就会越满足，我的秘密就会真正为人们所知。”但是，有些人发现，他的秘密对于制盐本身来说有些多余，一种产品要获得商业上的成功取决于较低的生产成本。两年之后，内科医生威廉·布朗里格在其广为发行的著作《制造食盐的艺术》中批判了朗兹的方法，指出：“以更低的成本可以生产出更加纯净和浓度更高的盐。”

柴郡盐不仅需要更好的质量，而且还需要更加重要的地位和更加便宜的价格。大约75年之前，德罗伊特威奇的托马斯·拉斯泰尔（Thomas Rastel）医生已经提到德罗伊特威奇简化了制盐方法，通过采用鸡蛋蛋清吸取浮渣的方式取代了柴郡盐水中采用的动物血液。这种技术方法至今仍然在沿用，用它可以除去肉类中的杂质，以获得较为透明的肉冻：

为得到澄清溶液，我们只用蛋清，我们取出1夸特蛋清，把它放进一两加仑的盐水之中，用手搅动，就像搅拌肥皂水那样产生泡沫，每个坛子里的一小部分泡沫都会漂起浮渣，一个鸡蛋的蛋清能够澄清20蒲式耳（容量等于8加仑）的盐，这就意味着我们的盐可以变得洁白无瑕，也不会有任何不好的味道，与采用血液予以澄清的效果一样。至于结成颗粒形状，我们不需要为此做任何事，因为盐水本身的浓度如此大，除非经常搅动，否则就会形成与湾盐一样大的颗粒。

(托马斯·拉斯泰尔医生，1678年)

当时的目标是要制造出类似于布尔加讷夫湾的盐，因为这是许多渔场所使用的盐。朗兹在他的论文中提到，他收到一位船长写于1745年6月5日的一封信，信中估计纽芬兰鳕鱼渔场每年至少使用“1万吨盐”。



A View of a Stage, also of manner of Fishing for, Curing & Drying of Cod at NEW FOUND LAND. A. The Habit of the Fishermen. B. The Line. C. The manner of Fishing. D. The Dressers of the Fish. E. The Trough into which they throw the Cod when dressed. F. Salt Boxes. G. The manner of carrying the Cod. H. The Cleansing of the Cod. I. A Press to extract the Oyl from the Livers. K. A Cask to receive the Water and Blood that comes from drying the Cod. L. another Cask to receive the Oyl. M. The manner of

一幅18世纪的英国版画，描绘了鳕鱼在纽芬兰被腌制和晾干的情景。（格兰杰收藏馆）

1713~1759年，通过与法国进行的近乎全球性的战争，英国获得了北美洲大部分的鳕鱼产地。英国人为他们新的鳕鱼捕获潜力而感到欢欣和激动。然而，就在他们获得最伟大胜利的10年前，布朗里格就已经警告说，为了获得独自占有法国布里多尼地区（新斯科舍的法国一端）的优势，英国不得不增加盐的供给。

北美洲的鳕鱼似乎要多少有多少，而英国获取利润的唯一阻碍是船只、渔民以及盐的供给。

第12章 美国盐战

研究北美洲几乎任何地方的一份交通地图，人们都会注意到二级公路（本地道路）那古怪的非几何形状，从而合理地推断出这些城镇的区位和连接是较为偶然的情况，事先没有进行任何计划或者设计。实际上，这些道路确实只是经过扩展的小路和羊肠小道，而这些羊肠小道起初恰恰是动物寻找盐而留下的踪迹。

动物寻找卤水泉以获得它们所需要的盐，有咸味的水、岩盐以及任何能够获得的自然盐都是动物寻找并舔食的对象。这些被舔食的对象，遍布大陆，往往处于荒芜平坦地区那浅棕色或者浅灰色的土壤中。一些深深的洞，几乎可以算得上洞穴了，这是动物不断舔食形成的。在舔食之处的尽头，因为有充足的盐，所以成为人类定居的适宜之地。村庄往往就建立在这些舔食之处。伊利湖附近的一个舔食之处，有一条宽阔的道路，是由北美洲的水牛开发出来的，在这里形成的一座城镇被称为布法罗（Buffalo）。

当欧洲人到达这里时，他们在北美洲的村庄里发现了大量的制盐工场。1541年，西班牙探险家埃尔南多·德索托（Hernando de Soto）在沿着密西西比河旅行时指出：“盐的生产是沿着河流进行的，水向下流去时，把它留在了沙子上。由于他们无法在不掺杂大量沙子的情况下收集盐，于是这些沙子就被装进特制的篮子里，这种篮子口大底小。它们被悬挂在帐篷的横梁上，水被渗出，下面放着容器来盛接盐水，然后将容器放在火上蒸煮，从而生产出盐。”

不从事农耕活动的猎人也不制盐，但有一个例外是白令海峡的因纽特人，他们捕猎驯鹿、山区野羊、狗熊、海豹、海象和其他野生动物，

然后把这些动物肉放在海水中煮以便获得一点咸味。许多种族群体，比如佩诺部斯科特人、梅诺米尼人和齐佩瓦族人（Chippewa），在欧洲人到达之前都从来没有使用过盐。在休伦县的耶稣会传教士们抱怨当地没有食盐，不过有一个传教士指出休伦人比法国人更有眼力，因为他们戒绝酒、盐和“其他能够使眼泪枯竭并且损害音质的东西”。

据说普吉特桑德印第安人（Puget Sound Indians）的日常饮食主要是三文鱼，他们从来不吃盐。美国康涅狄格州的莫希干人吃大量的龙虾、蛤、美洲西鲱、七鳃鳗，还有玉米，但是根据科顿·马瑟的说法，“他们从来没有拥有过一粒盐，直到我们把盐赐予他们”。

但是特拉华人在他们的玉米饭中放盐。霍皮人用盐煮食扁豆和南瓜，并且把辣椒和野洋葱加入盐水中来煮食长耳大野兔。祖尼人食用在咸酱中煮熟的咸馅面食，并且制作kushewe，这是一种有酸橙和（牛羊腰部的）板油的咸面包。当祖尼人外出旅行时，他们总是会携带一坛子或一陶罐的盐和一种保留西南部古典风味的调味品红辣椒。

在他们年历的第7个月，阿兹台克人（Aztecs）目睹了为盐神Vixtociatl举行的仪式，她被自己的兄弟们（雨水诸神）驱逐到盐水之中，这样她便成为盐的发现者和制盐的发明者。16世纪西班牙行乞修士伯纳第诺·德·萨哈冈（Bernardino de Sahagun）描述了她的外表：金耳朵、黄色的衣裳、闪光的绿色翅膀和网眼布裙。她携带的盾牌上装饰着老鹰、鹦鹉和大咬鹃羽毛，她用一根手杖打着拍子，手杖的顶部是用香纸花装饰的。被挑选出来代表Vixtociatl的姑娘与那些已经制造过盐的妇女一起跳10天舞。最终，在节日的当天，要杀掉两名奴隶，然后这位姑娘也要牺牲自己。

许多土著北美洲文化都有盐之神祇，这些神祇几乎总是女性。对于纳瓦霍人来说，它是一位上了年纪的妇女。在美国西南和墨西哥的农业

人口中，收集盐的远征往往是从盛大的仪式开始的。在霍皮人中间，这种仪式还包括与一位代表“盐之女人”的妇女进行交媾。在许多西南部的部落群体中，盐的收集是由宗教领袖组织的。参与者通常必须对盐之收集者进行礼拜。通常，只有享有特权的氏族部落中的成员，比如拉古纳鹦鹉部落，才能进行收集盐的远征。在大多数文化中，只有男人才被允许去收集盐，但是纳瓦霍人也允许女人去。根据传说，祖尼人起初也是允许女人去的，但是由于他们对待这一使命的轻率态度冒犯了盐之女神，盐的供给开始消失，所以他们改变了这一习俗，只允许男人参加。整个祖尼人群体都祈祷寻盐远征队安全归来。当这些人归来时，每一位盐之收集者的伯母或婶子就会用丝兰皂清洗他的头和身体。

美洲的历史可以说是一部连绵不断为盐而战的战争史。谁控制了盐，谁就将拥有权力。在欧洲人到达之前如此，美国内战之后仍然如此。

如同在意大利半岛那样，美洲大陆上所有伟大的文明中心都建立在能够获得盐的地方。印加人是盐的生产者，盐井就建在库斯科城外。在哥伦比亚，游牧部落也许是最先建立起永久性定居点的，因为他们需要盐，并且学会了如何制盐。他们的社会是围绕着天然盐水井建立起来的。奇布查族，一个生活在这一地区（后来成为现在的哥伦比亚首都波哥大）的高地部落，成为一个占据支配地位的群体，因为他们是最好的制盐者。另外一个令12世纪的心理学家能把性与盐联系在一起的例子是，奇布查族人中的盐主们通过一年两次戒绝性和盐的方式来向神祇表达敬意。

如同非洲一样，奇布查族人通过把盐水蒸发成圆锥形来制盐。为了适合多阶层的社会，不同等级的盐也被生产出来，从为富人生产的最白净的盐到为穷人生产的味道不佳的黑盐。所有天然的盐水泉都为修道院拥有。那些僧侣依靠他们分配盐的能力进行统治。当西班牙人来临时，

人们才了解国王的权力，因为他们接管了盐水泉，并且宣布这些盐水泉是西班牙国王的财产，这样就摧毁了僧侣的权威。

根据“埃尔南·科尔特斯的征服”这段编年史的作者贝尔纳尔·迪亚斯的说法，阿兹台克人以蒸发尿液的方式来制盐。一个洪都拉斯的部落把热的棍子插入海洋之中，然后刮下棍子上的盐，这就像罗马人眼中的英国人制盐那样原始。更常见的是，天然泉的盐水被蒸发，或者沙漠盐床以撒哈拉的盐沼那样的方式被刮下，或者从海洋的边缘搜罗出海盐。

阿兹台克人通过军事力量控制了盐的路线，比如，获得盐的 Tlaxalacalcas，既而得以藐视他们的敌人。威廉·普雷斯科特在其1819年出版的经典著作《墨西哥征服史》中描述了阿兹台克人从他们的属民那里接受贡品的情况：“2 000块非常白净的盐，是在模子里提炼出来的，只供墨西哥贵族消费。”

西班牙人通过接管被他们征服的土著人的盐场而获得权力。科尔特斯来自西班牙南部，那里离西班牙和葡萄牙的盐场都不远，他熟知有关盐的权力与政治，满怀钦羡地观察了特拉图克人（Tlatoque）如何保持他们的独立，如何通过戒盐来避免阿兹台克人的压迫。“他们不吃盐，因为在他们的土地上没有盐。”他这样写道，而且与英国人相同的是，他们也害怕对盐产生依赖。

有关玛雅人生产盐的最早证据可以追溯到大约公元前1000年，但是在墨西哥非玛雅人居住区（比如瓦哈卡）发现了更早的盐场遗迹。声称是盐导致了伟大的玛雅文明的盛衰也许有点儿夸张，然而，玛雅文明的确是由于盐的生产和贸易兴盛起来的，尽管连绵不断地爆发了控制盐资源的战争，它依然繁荣了起来。而当欧洲人来临时，玛雅文明已经处于衰落状态，它的一个主要标志就是盐贸易活动的衰落。

玛雅人的世界从尤卡坦半岛延伸到如今墨西哥的恰帕斯州，并且穿越危地马拉。16世纪初当埃尔南·科尔特斯首次来到尤卡坦半岛时，他发现玛雅人拥有庞大的盐产业和广泛的贸易，贸易的范围不仅包括盐，而且还包括腌制品，比如咸鱼和经过加工的皮革等。

玛雅人把盐作为药品与马郁兰、木酮糖树叶混合在一起用于控制人类生育，与油一起治疗癫痫症，与蜂蜜一起用来减轻生育孩子时的疼痛。盐还被用于与生育和死亡相关的仪式。

在尤卡坦半岛，至少在2 000年前，盐就是利用太阳能蒸发生产出来的，这意味着美洲土著利用太阳能蒸发生产海盐的历史至少与欧洲人同样悠久。玛雅人还懂得如何从植物中提炼盐，虽然植物盐通常是氯化钾，而不是氯化钠。他们会烧掉植物、特定种类的棕榈叶和绿草，把它们的灰烬浸泡在盐水之中，然后蒸发掉水分。这一技术是由那些遍布美洲和非洲，居住在森林中且与世隔绝的人通过实践总结出来的。

恰帕斯州的拉坎敦（Lacandon）部落是一个在文化上非常独特的玛雅人群体，他们居住在热带雨林之中，过着自给自足的生活，并与世隔绝。不过不幸的是，他们居住的地方成了墨西哥与危地马拉的边界。他们通过焚烧特种棕榈叶来制盐，并且把这种盐作为货币来使用。拉坎敦部落中的人穿着白色长袍，划着独木舟在热带雨林的河流中穿行，过着不受打扰的宁静生活，直到20世纪，当现代墨西哥和危地马拉政府对穿过拉坎敦森林的国际边界比较关注后，这种生活方式才逐渐终结。从军事方面来看，边境因为这片森林很难防守。而对于部分拉坎敦人来说，这片森林却是财富之源，他们把硬木树卖给木材公司，来维持生计。随着森林的消失，部落的传统和自我满足感也逐渐丧失。由于原木公司向他们提供了食盐，拉坎敦人已经不再通过焚烧棕榈叶来获取盐。

拉孔考迪亚城（La Concordia）及其周边的盐场因为一座大坝而在20世纪70年代被淹没，如今沉于湖底，这是一个典型的恰帕斯玛雅人的文化毁灭例子。根据丹麦人类学家法兰斯·布洛姆（Frans blom，他曾经

在20世纪20~40年代进行过有关玛雅文化的探险)的说法,该遗址有玛雅高地独一无二的盐场,在那里,人们将盐水通过树干上的槽渠,从泉水中分流到浅浅的石锅里用太阳能蒸发,与夏威夷使用石碗的技术方法类似。

拉孔考迪亚城的居民们在蒸发锅里放入芦苇,它往往被做成六角星状。盐水如果足够浓稠,芦苇上将形成结晶,而制盐者把这种闪闪发光的白色装饰品作为宗教的供奉物出售。一直到布洛姆的时代,玛雅人都还把这些供奉物带到天主教的教堂之中。

巧合的是,柴郡的盐工们有着类似的传统。在圣诞节期间,他们把树枝放在蒸发锅里一直到盐在上面结晶,看起来像是刚刚下过一场大雪,然后,他们就把这些看似落满雪霜的树枝带回家去用于圣诞装饰。

西班牙人的来临不仅意味着一种控制盐的新权力,而且意味着工业用盐需求量的巨大增长。西班牙人引入了需要喂盐的牛群,而这些牛的皮革在繁荣的制革行业中也用盐进行加工处理。受到贵金属提炼的诱惑,西班牙人在16世纪中叶的墨西哥发明了开采银的混汞法。在这种工艺中,要用盐将银从矿石中剥离,因为盐里含有的钠可提取杂质。用混汞法提取银需要大量的盐,所以西班牙人在邻近银矿的地方建造了大规模的盐场。

尤卡坦半岛拥有一种特别适于制盐的气候,并且在地理上也特别适于对外贸易,因为它邻近加勒比海和中美洲,所以它是哥伦布发现美洲之前美洲最大的产盐地,而当西班牙人占领之后也仍然保持着制盐业的领先地位。

西班牙人无法在尤卡坦半岛找到贵金属的矿藏,于是他们转向尤卡坦半岛的盐场以寻获国家税收,西班牙王室因此设置了各种各样的盐

税。但是，盐价由此变得十分昂贵，无法在古巴与英国盐展开竞争。而古巴是西班牙的一个殖民地，所以它一直是西班牙的市场。但是19世纪有一段时期，当尤卡坦半岛的盐通过利物浦港口出口到英国时，盐价出现了很大的波动。

英国人初次登上美洲大陆是在北方的纽芬兰，他们在那里捕获鳕鱼，然后又在南方的加勒比登陆，在那里获得了盐，这是他们加工鳕鱼必备的条件。当这两处的殖民人口数量可观后，他们才把美洲看作一个出售利物浦盐的市场。

对于英国海军舰队司令来说，缺少海盐的解决办法是用战争或者外交手段获得能够产盐的地方。葡萄牙既拥有海盐，又拥有一支重要的捕鱼船队，但是船队需要保护，尤其要避免法国人夺取他们的船只。因此英国与葡萄牙结成联盟，由英国为葡萄牙提供海军以保护它的海盐。

葡萄牙联盟从英国获得了进入佛得角群岛的通道，在那里，英国船只能在去北美洲鳕鱼渔场的半途或多或少地用海盐填满他们的货舱。位于群岛的海东侧的几个岛屿：马约岛（Maio）、博阿维斯塔（Boa Vista）和萨尔（Sal，意思是盐），拥有许多含有浓盐水的沼泽地，17世纪，葡萄牙授予英国人单独利用马约岛和博阿维斯塔盐沼泽地的权利。

英国船只只能在11月到次年7月之间制盐，即在夏天的暴雨冲毁盐水之前完成盐的生产。这些船只通常在1月去美洲的途中，在马约岛（被称为“五月岛”）附近抛锚。水手们划着他们的汽艇经由不到200码的水路到达宽阔的海滩。在海滩的后面有一个盐沼泽地，那里有1英里的水塘，盐水深度约为8英寸。水手们必须花费几个月的时间才能刮下足够的盐结晶来填满船舱。有时，早来的雨季会迫使他们离开，有些船只不得不去博阿维斯塔，因为他们发现，已经有太多的船队成员在马约

岛工作。不过博阿维斯塔的盐水太稀薄，要花很长时间才能结晶，并且泊位更远，水手们要划上1英里才能把盐带到大船上。

但是满满一船盐的价值足以抵得上整条船的劳动力和船上全体员工几个月的工资报酬。

在17世纪和18世纪，欧洲列强正在为加勒比群岛展开激烈争夺，加勒比群岛上生长着大量的甘蔗，英国人、荷兰人、瑞典人和丹麦人也在寻找那些类似于佛得角群岛带有内陆盐沼泽地的岛屿。

1568年，在荷兰亲王威廉的领导下，荷兰人开始了一场长达80年的反抗西班牙人的独立斗争，这场斗争使西班牙切断了对荷兰的盐供给。但是在美洲，荷兰人悄悄地在阿拉亚的委内瑞拉海岸靠岸，这里有一个炎热而荒凉的潟湖长达80英里，荷兰人从这里窃取着西班牙的盐，在加勒比海滩上海水被蒸发成厚厚的白色硬壳。荷兰人还从附近的安的列斯群岛获得盐。

被称为“托尔图加”或“盐托尔图加”（如今是委内瑞拉的一部分）的地区内，英国人在另外一个小岛上从西班牙人那里非法收集盐。他们还在安圭拉岛和特克斯群岛制盐，这两个岛屿距离北美洲很近，而北美洲有鳕鱼渔场。于是英国人会在某个盐岛上停留，比如在佛得角，水手们刮下盐，然后装满他们的船舱，航行到新英格兰、新斯科舍或者纽芬兰岛。

出于对敌人的战船以及海盗的恐惧，盐船都是在海军护卫下航行的，在欧洲也是这样。当盐被装入船舱后，由许多不同国家组成的庞大武装舰队就停泊在勒克鲁瓦西克。水手们在上岸时不允许携带武器，因为如果有两个不同国家的护卫队同时抵达，一场港口混战就会变成一场陆地战争，何况英国水手与荷兰水手还互相怀有敌意。

当冬天结束时，由几十艘英国船只组成的舰队，在战舰的护卫下，将在巴巴多斯会合。在那里，他们将合并成一只庞大的舰队并且选出一位指挥官，然后前往某一个盐岛，通常是托尔图加，而船上的成员们要为装满整船的盐忙活上几个月时间。如果舰队过于庞大，或者这一年的气候较为湿润，就可能没有足够的盐来装满所有的船舱，并且由于他们只是临时被安排在一起的，所以相互之间会展开竞争，飞快地完成工作，每一艘船都试图获得满舱的货物。然后大家一起向北航行，直到危险解除，尤其是避开了西班牙人的侵袭后，每一艘船都会开足马力，扬帆航行。

1684年，当百慕大群岛（该群岛在距1684年约150多年前被英国人首次发现）最终成为英国殖民地时，第一任总督得到的指令是“加紧耙盐”。向美洲殖民地航行的英国船只，可以在离北美洲海岸约600英里之遙的大西洋中的小岛群停留，并且为渔场挖凿海盐。这是百慕大高效产盐的一个机会。

但是百慕大的气候对于海盐的成功生产来说并不合适，温度和阳光均达不到要求。而它真正拥有的资源是雪松，因此百慕大人（大多数最初是来自英国德文郡的水手）用雪松建造了小而快的单桅帆船。在18世纪初新英格兰的渔民发明纵帆船前，百慕大的单桅帆船（船上只有一根桅杆，其风帆展开面极大）被认为是最快和最好的有帆船只，在速度上能超越任何海军。这些单桅帆船支配着加勒比殖民地与北美洲殖民地之间的贸易，甚至用于利物浦与西非的贸易。

在加勒比，运到北美洲的主要货物（比食糖、糖蜜或者朗姆酒吨位更大的货物）是盐。而从北美洲运送到加勒比的主要货物则是腌鳕鱼，这是在蔗糖种植园中干活的奴隶们的日常食品。

在巴哈马群岛南部像链条一样展开的岛群中，有些岛屿被称为特克

斯和凯科斯群岛，耙盐者在链条的内部发现了一些拥有暗黑色湖泊的小岛屿。在大伊纳瓜岛、特克斯和南凯科斯群岛以及索尔特岛（Salt Cay）都有一些带咸味的内陆湖，这些湖非常适于制盐。由于哥伦布以及他的西班牙后继者们已经消灭了土著人口，所以这些人烟稀少、鲜有人住的岛屿很容易就能转化成制盐中心。

大伊纳瓜岛上的盐首先是被西班牙人和荷兰人耙走的。在西班牙人杀死仅存的少数土著部落居民后，该岛就成了无人居住的岛屿，来自各个国家的水手都会在此停留并且将盐装载上他们的船只。西班牙人把这个岛屿称为叶纳瓜（Enagua），意思是“在水中”。1803年，来自百慕大的耙盐者建造了一个叫作马修镇的小城镇，它位于一个盐水塘旁边，那里位于岛屿的一端，平坦而长满杂草。

首先来到的是耙盐者，他们只是刮下盐水塘边缘已经蒸发结晶的那部分。船上的成员们会在岛上停留几个月，有时甚至长达一年，当船长和三四个奴隶去航行并捕捉海龟时，或者从遇难沉底的船只上搜寻可用之物，与海盗或者其他岛屿上的居住者进行贸易时，其他人的工作就是在此收集海盐。

18世纪时的一位百慕大总督抱怨道：“凯科斯群岛的贸易在使狂热者成为凶残的掠夺者方面大为成功，因为这里有许多挖凿、抢劫和从船只残骸中捞取意外之财的机会。”他还注意到，岛上存在着这样的现象：当自由的水手们在收集海盐时，奴隶们被派出去抢劫。于是这位总督写道：“黑奴们学会了如何公开和私下地进行偷窃。”

几个月之后，当船长以及他的奴隶们完成了获利颇丰的海上冒险时，他们返回岛屿，接上留在岛屿上的其他成员，带着满舱的海盐去北美洲殖民地出售。

17世纪50年代，来自百慕大群岛的英国殖民者航行到大特克斯——一个很小的沙漠之岛，它的微小邻岛索尔特岛只有2英里长，1.5英里

宽。过往的船只往往会在索尔特岛上停留，在占据岛上面积1/3的盐池塘里耙盐。60年代，百慕大人开始更加系统地利用该岛，起初只是在夏天利用，因为夏季的气候干燥而适宜。

到了1673年，百慕大耙盐者前往索尔特岛已经成为一种常态了。五年之后，耙盐工作已经像北方的特克斯岛（Turk）或者大特克斯岛（它们的名字是以当地的一种仙人掌来命名的，这种仙人掌的形状容易使人联想起土耳其穆斯林的头巾Turkish turban）那样组织有序了。但是西班牙人会在冬天抵达小岛，拿走耙盐者的工具，毁坏他们的工棚。到了18世纪初，百慕大人开始在索尔特岛上长期居住以保护自己的财产。没有人知道拥有石头建造小码头的小港口是何时建成的，但是这个港口是特克斯和凯科斯群岛上最具有风暴防御能力的港口，对于那些打算花费几个星期时间装载货物的船只来说，它是一个安全的庇护所。但是随着船只越来越大，这个小港口的水深便显得太浅了，于是一些轻便的小船被用来将海盐送到那些离开海岸停泊的大船或母船上。

索尔特岛上的制盐者们建造了一个池塘和水闸系统。每年，他们都必须花费数周时间对此系统进行整修。为了整修池塘底部的石头或泥土，以便能够存住水并且不会与盐相混，这些池塘都必须被抽干，然后再次被填满，用于太阳能蒸发制盐的缓慢过程。

这些制盐者来自百慕大，他们建造起百慕大式宽敞的石头房屋，厚厚的墙壁能够承受由经过切割的如同金字塔那样的石头垒成的屋顶。沉重的屋顶是专门为抵御飓风而设计的。红木家具被带到岛上。这些房屋是种植园庄园主的豪宅，但是它们没有弗吉尼亚烟草、阿拉巴马棉花或西印度蔗糖种植庄园那样雅致。

制盐者的房屋拥有一个东部门廊，从这里可以看到他的盐水池，还有一个西部门廊，可以看到装运码头。这些房屋总是建造在装运码头的水边。盐是如此珍贵，绝不能委托给其他人，所以它被保存在地下一层的地下室里，但是房屋的第一层既没有窗户也没有地板，这样，每一所

房屋就在地基层面拥有上下两个储藏的空间。盐是制盐者的财富，他们日夜看守着它。

风车在一个接一个的池塘里抽取海水，这些风车和水闸是由宅院中的一个铁匠铺负责维修的。奴隶们在园子里种植蔬菜，但是随着树木都被砍倒用作煮盐大锅的燃料，土壤变得越来越贫瘠。这个岛日益炎热、干燥，地表裸露，食品和淡水都变得越来越稀少。

1790年，有位名叫斯塔布斯的人离开了北美洲殖民地，因为他效忠于英国王室的统治。他与自己的兄弟托马斯·斯塔布斯（Thomas Stubbs）一同离开，并且在特克斯和凯科斯群岛中的一个小岛普罗维登西亚莱定居下来。斯塔布斯家族原来是柴郡的产盐者，但是托马斯和他的兄弟想成为西印度的种植者，开始新的生活。他们把自己的种植园称为“柴郡大堂”，并且试图种植剑麻，这是一种来自龙舌兰属植物纤维的大麻替代品。但是在“柴郡大堂”种植剑麻是一次失败的尝试，于是他们又试图种植海岛棉花，但也失败了。在这些平坦、干旱而贫瘠的小海岛上，除了盐，一切尝试都失败了。制盐者带来了牲畜，有拖着载盐的大车把盐运到码头的驴，也有作为食物来源的牛群。

这些小小的产盐岛所拥有的全部仅仅是它们在航道中的位置、阳光和留存海水的沼泽地，然而它们曾经繁荣，因为大英帝国需要盐。

第13章

盐与独立

英国人、荷兰人和法国人都在搜寻盐，希望借助这神奇而具有魔法的炼金药，把他们新美洲无限的渔业资源变成无限的财富。荷兰人给予殖民者一些激励措施，1660年，允许殖民者在新阿姆斯特丹附近的一座名为科尼艾兰的小岛上建立起盐场。法国人从土著人那里了解到动物舔食的地方、盐水泉和盐沼的位置，他们使用了许多已经存在的盐场，包括在奥农多加、纽约和伊利诺伊州的肖尼敦盐场。

1614年，约翰·史密斯（John Smith）船长经过佩诺布斯科特湾到科德角的新英格兰海岸和海域进行探险。史密斯是詹姆斯敦最早的105位定居者，也是英国人在北美洲定居的主要力量之一。他还绘制了弗吉尼亚和切萨皮克湾的地图，这么做是为了吸引定居者，因而他在地图上标出了鱼、盐、水果、贵金属、毛皮的丰富资源，甚至标出了生产原丝的可能性。

虽然史密斯具有傲慢夸张的天性，但他却以非凡的克制力描述了这些新土地上的财富。到了17世纪早期，已经积累了有关美洲财富的大量文献，其中大多数都是令人极度夸张的描述。史密斯看到那些定居者很快失望地离开，于是决心当一个现实主义者，虽然他独树一帜的风格通过他对安角（Cape Ann）的命名可见一斑，这个名字是以他在土耳其服役期间所喜欢的一位女性的名字来命名的。回到英国以后，该地又根据查尔斯王子母亲的名字被重新命名为安角。



在一份根据约翰·史密斯的笔记绘成的1616年的新英格兰地图中，有约翰·史密斯的画像。
(哈佛大学霍顿图书馆收藏)

虽然史密斯并不喜欢钓鱼，但他明白，如果这是一种有利可图的行为，那么它将吸引定居者。“青鱼、鳕鱼和蓝鳕是使他们获得财富的三宝，而且航运增加了它们的多样性。”他在不合调子的散文和《新英格兰的描述》（*Description of New England*）一书里，花了好几页的篇幅来描写各个国家从这些鱼类中获取的财富。他以自己特有的洞察力表明了他的观点，比如，他命令船上的成员在他考察海岸线时去捕获鳕鱼并加以腌制，由此挣得了一笔数额不大但却足以扬名四海的财富，他的腌鳕鱼是在英国和西班牙出售的。

史密斯还明白盐对于他的英属北美洲之梦的重要性。他于1607年在詹姆斯敦建立了盐场。当他沿着英格兰满是岩石的海岸线航行时，他注意到，有些地方似乎适于成为港口，有些地方似乎适于制盐。他认为这些条件适于生产“白上白”，并且认为安角北面的普拉姆岛将是建立盐场的绝佳地点。在他选定的25个适宜捕鱼的“优良海港”中，他完全忽略了安角这个最好的港口，而安角在九年之后成了格洛斯特的捕鱼站，并且最终成为新英格兰主要的鳕鱼港。

史密斯的《新英格兰的描述》一书是朝圣者决定要去新英格兰的一个重要因素，而且当他们到达那里时，他们发现史密斯画的图非常精确。就像书中所承诺的那样，他们身处一片鳕鱼之地，同时，这里也能获得盐。虽然他们接受了来自皇家的名称安角，但他们仍然喜欢史密斯为科德角取的名字——鳕鱼角（此名来自他在詹姆斯敦的共同创建者巴塞洛缪·戈斯诺尔德），因为朝圣者们打算像史密斯那样，从捕鱼中积聚财富。1630年，弗兰西斯·黑金森（Francis Higginson）牧师在《新英格兰的殖民垦荒》（*New England Plantation*）一书中写道：“这里是适宜制盐的地方。”但是朝圣者们并不知道如何制盐，也不知道如何捕鱼。

普利茅斯殖民地的总督威廉·布拉德福德（William Bradford）到英国去请有关捕鱼、制盐和造船的顾问，在几年之内，这片殖民地就开始

在渔业方面兴旺起来。但是它仍然受到供盐的限制，制盐顾问试图以法国方式制造海盐，他们挖掘蒸发海水的池塘，然后用黏土涂在池塘内壁。但是新英格兰的天气根本不适合这一技术，根据布拉德福德的说法，那个制盐者是“一个无知、愚蠢和自以为是家伙”。

马萨诸塞就像伊丽莎白女王那样鼓励发展制盐业，能以低成本制盐的人被授予垄断权利。殖民地曾授予塞缪尔·温斯洛（Samuel Winslow）十年的垄断权，以便将他的想法付诸实施，此举被看作美洲大陆上所发布的第一个专利权。同年，约翰·詹妮（John Jenny）也被授予在普利茅斯有效期为21年的制盐权。盐场在塞勒姆、索尔兹伯里和格洛斯特开始兴起。盐不久就用于鱼产品的出口，而且还用于皮毛产品。定居者们与美洲土著人交换熊皮、海狸毛皮、驼鹿皮和水獭皮，这是一个有利可图的市场。因为毛皮带有盐分，它们经常和鳕鱼一样装在同一条船上出口。但要使土著人生产更多的动物皮毛，英国人就要向他们提供更多的盐。

新英格兰的家庭也需要大量的盐用于日常生活。典型的新英格兰房屋——新英格兰的坡盖盐盒式楼房，因为其形状像每家每户的盛盐容器而得到此名。新英格兰人在秋季屠宰动物并且进行腌制。他们吃的是新英格兰的煮饭，即腌鳕鱼或者腌牛肉与白菜和萝卜一起烹煮。他们也吃大量的腌青鱼，虽然他们似乎更为偏好味道略为清淡的熏青鱼，也许是因为他们的盐供给量有限。当这些早期的定居者去狩猎时，他们会把熏青鱼留在自己去过的地方，因为青鱼强烈的气味可以迷惑狼群，这就是red herring（转移注意力）表达法的起源。

尽管富裕的弗吉尼亚人放养自己的牛群，但仍然大量进口英国的腌牛肉。他们认为英国的腌牛肉加工得更好，也许是因为英国人拥有丰富的盐。弗吉尼亚人在自己生产盐的同时，也从英国进口更多的盐。他们建立起腌猪肉的家庭小作坊，到了美国独立战争时期，弗吉尼亚的火腿已经享有盛名，不仅出口到纽约和牙买加，甚至还出口到英格兰。

在美国独立战争期间，当弗吉尼亚的火腿成为大陆军食物配给的一部分时，法国人十分羡慕，而这一直被看作对于一种火腿的高度赞誉。1781年，美国独立战争的一位法国英雄罗尚博伯爵，在忙于弗吉尼亚战役时说，法国火腿“无法与弗吉尼亚火腿的质量和口味相比”。

美国殖民者一度追求具有自己特色的制盐方法，生产了相当多的盐。但是英国人占有这些殖民地与在柴郡发现岩盐处于同一时期。英国人及时使利物浦的盐变得便宜起来，而且比美国当地的盐更易获得，于是美国国内盐的生产逐渐减少。这就是殖民主义发生作用的确切方式。

只要与英国的关系保持不变，殖民者们就能拥有足够的盐用于国内需求，但是盐的供给依赖于他们的对外贸易。当然，没人期望他们致力于对外的双边贸易，他们应当从英国购买一切，然后把所有产品都出售给英国。但是美国殖民者们生产的产品很多，尤其是腌鳕鱼，比英国人能够出售的更多。不过，只要美国人用的是英国的盐，英国人就乐意让他们超额生产。

但是英国人经常不能为美国人提供足够的盐。1688年，丹尼尔·考克斯（Daniel Coxe）在写到新泽西时，提到鱼类非常丰富，但是该殖民地无法建立起成功的渔业，因为“缺盐”。于是新泽西殖民地派人到法国聘请专家，因为“各式各样的法国人都善于利用太阳来制盐”，而这并非殖民主义能做到的。

美国殖民地，尤其是两个最具生产力的州：弗吉尼亚和马萨诸塞，开始习惯于在大西洋地区出售自己的产品。新英格兰开始出售腌鳕鱼、用盐加工和处理过的动物皮毛，然后很快又出售制造品，并在毕尔巴鄂的巴斯克港购买铁和地中海的产品，为西非奴隶和在加勒比生产糖蜜的奴隶提供鳕鱼，在西非出售以糖蜜生产的朗姆酒。

到了18世纪早期，波士顿商人觉得他们不再需要英国的商品了。但在一个重要的方面，他们错了。尽管在大西洋的商业中，他们越来越独立并走在前列，可他们仍然依赖从英国进口盐。新英格兰人偶尔从其他国家进口盐，在毕尔巴鄂出售鳕鱼的船只会在西班牙南部的加的斯或者葡萄牙的里斯本装盐贩卖。但是在1775年，美国人仍然依赖从英国进口盐：不是来自利物浦的柴郡盐，就是来自英国殖民地的海盐，尤其是来自伊纳瓜、特克斯岛和索尔特岛的海盐。

汤姆·佩因提出了一个观点：大陆显然不能由一个岛屿统治，在商人阶层中引起强烈反响。1759年，英国人感到，美国贸易正在使美国走向独立，便开始把惩罚性的关税和其他税种强加给美国贸易，并且采取别有用心的措施来抑制美国贸易。美国人愤怒地做出了反应，于是英国人以更加严厉的措施予以回应。1775年，气氛变得如此紧张以至于英国认为，需要向反叛的波士顿派遣一支由托马斯·盖奇少将率领的3 000人的部队。当这些士兵试图分散到农村时，美国人进行了武装反抗，并于4月19日在康科德和莱克星顿向英军开火。1774年第一次召开的大陆会议号召人们起来反抗，1775年5月在康科德和莱克星顿战役后，第二次大陆会议便开始为战争做准备。

6月份，当大陆会议仍然处于进行中时，反抗者向着波士顿挺进了，盖奇留下500名士兵，而让其他部队全部参与了在波士顿港口上方的布里德山上进行的战役。虽然英国固守波士顿的目标得以完成，但是盖奇在这次使命中使手下40%的士兵丧命。这次战役被称为“邦克希尔战役”，这个称谓不太准确，但它是英国人损失最惨重的一次战役。

1775年夏天，英国人公布了那些公开反叛的殖民地，对其进行了海军封锁，这立即引起盐的严重短缺。这种短缺不仅影响了渔业，而且还影响了士兵、马匹和由乔治·华盛顿率领的大陆军的医疗供给。除了这一封锁之外，英国地面部队还把中大西洋殖民地与美国盐的两个来源——新英格兰和美国南方隔离开来，甚至还进攻和摧毁了中大西洋盐

场。

在邦克希尔溃败之后，盖奇的驻美英军司令一职由威廉·豪（William Howe）将军（一位皇家的非嫡系亲戚）担任。1758年，豪被选为议会成员，并且反对取消对美国殖民地的商业措施，因为他惧怕英国的这项政策会导致这些殖民地的丧失。于是，他不得不动用武力来维系这些殖民地。1776年8月，他攻占了长岛，接着是纽约市。他把华盛顿从费城赶了出去。在战争的关键时刻，他成功地切断了华盛顿军队从海岸得到的盐供给，甚至还获取了华盛顿的盐储备，尽管这位美国将军曾经不顾一切地发出调度预警：“必须不遗余力地保住它。”

美国殖民者起初通过煮海水来回应英国的封锁。但是煮海水耗了大量的木材，而获取的盐却很少。制造1蒲式耳盐就需要大约400加仑海水。在冬天，每个家庭都要在家里的火上不断用一口铁制大锅煮海水，这并没有多少额外的支出，因为无论如何，家里的火都必须持续燃烧以保持房屋内的温度。但是这种方式只能生产少量的盐。制盐者把木头树桩拖到池塘里，随着池塘里的水被蒸发，盐就会在木头上产生结晶。这种技术较便宜，但产量也有限。

大陆会议通过了处理盐短缺的几项措施。1775年12月29日，该会议“诚恳地向若干个代表大会和委员会建议，请求它们通过充足的公共鼓励措施促进本地的制盐事业发展”。

1776年3月，《宾夕法尼亚杂志》发表了一篇很长的文摘，它节选自布朗里格有关制造海盐的文章。这篇文章作为一个小册子被重新印刷并且由议会发行。1776年5月28日，议会决定，对各殖民地的盐进口者或生产者在下一年度提供的每蒲式耳盐（其重量大约为50磅）给予1/3美元的奖励。小册子发行与奖励措施公布后，盐场沿着美国海岸线开始兴起。新泽西州政府原计划要建立一个州政府经营的盐场，但是1777年

有如此之多的私有盐场沿着海岸线被建造起来，以至于新泽西州认为没有必要再建这个盐场，便取消了这个计划。

1777年6月，大陆会议的一个委员会被指定“设计向美国提供盐的途径和手段”。10天之后，这个委员会提议每一个殖民地可以向盐的进口者和生产者提供经济激励。13个殖民地中，有一部分已经这样做了，像新泽西就宣布，任何盐场都可以免除10名员工服兵役的义务。

作为对政府出版布朗里格小册子以及提供奖励的回应，有不少人开始了生产海盐的营运，在科德角建立了第一个盐场。由于存在捕捉鳕鱼的社区以及周围的海和风，科德角是一个合乎逻辑的制盐场所。在海湾一侧和楠塔基特岛的海水甚至比大西洋的海水更咸。

第一个盐场是在丹尼斯城由约翰·西尔斯（John Sears）开办的，他把自己的时间都投入沉思之中，以至于获得了“瞌睡的约翰·西尔斯”的绰号。周围的邻居们对约翰在色修特港口（Sesuit Harbor）建造的10英尺×100英尺的木制巨桶表示怀疑，而这巨桶在数月之后，也就是仅仅生产了8蒲式耳的盐之后就出现了泄漏问题。

周围的邻居们都在讥笑他，而瞌睡的约翰·西尔斯则花费整个冬天修补了漏洞，就像是在密封一只船体。1777年夏天，正当盐缺乏的时期，他生产了30蒲式耳的盐，周围的邻居们停止了讥笑，并且不再把他叫作“瞌睡的约翰·西尔斯”，而改称“咸佬约翰·西尔斯”。

第二年，英国的军舰“萨默塞特”试图绕过科德海角时搁浅，因为该处海岸线的标志很模糊，所以从船只的残骸中提取有用的东西成为当地的一个传统。西尔斯取下“萨默塞特”上的船底排水泵，安装在他的巨桶上。但是即便使用了船底排水泵，生产盐仍然要求大量的体力劳动，并且只有战时的盐价能够维持这一高成本的产盐方式。

于是有一位来自哈威奇附近，名叫纳撒尼尔·弗里曼（Nathaniel Freeman）的人，建议西尔斯使用风车来抽水。在公元8世纪，已经有人在西西里特拉帕尼这样做过，但是在科德角，人们以为这是一个全新的好主意。不久，生锈风车的木制骨架就耸立在了科德角城镇的边缘地带。风车被称为制盐厂，抽上来的海水通过管道（挖空的松木）输送到蒸煮锅里。但是只有在夏天的几个月里，太阳能才能起作用，而战时的艰难使得这一营运还算有利可图。不过这些进行反抗的殖民地仍然不能生产足够数量的盐来满足自身的需求。

渔民们需要盐来腌制他们捕获的鱼类，农民们需要盐来腌制他们屠宰的猪，他们都希望战争早点结束，但是现实无法让他们如愿。到了战争结束时，即1783年巴黎条约签定时，美国独立战争已经成为美国持续时间最长的战争，这一记录直到越南战争爆发才被打破。一个新的国家诞生了，但是依赖于他人生产的盐而生存的痛苦记忆留在了美国历史之中。

第14章

自由、平等与税变

1875年，有一位名叫马塞斯·雅各布·施莱登（Matthais Jakob Schleiden）的植物学家写了一本书，书名是《盐》（*Das Salz*），这本书认为在盐税与储蓄之间存在着一种直接相关性。他指出，无论是古希腊还是古罗马，当它们成为共和国时，都没有对盐予以课税，但是在他所处的时代，却把墨西哥和中国列为对盐课税的苛政典范。盐税是否总是一种对民主的准确测试似乎无法确定，但是法国盐税，清楚地说明了法国君主制的问题出在哪里。

对盐税的争议，在于富人和穷人用盐量的不均，而对盐课税实际上是在抽人头税，即一种平等的按人数计算的课税方式。它对最贫困的农民所征收的税与对最富有的贵族所征收的数额相同，这是最让人愤恨不平的。同时，它使一种非常普通的产品变得很稀有，因为复杂的税收规则抑制了贸易的发展。更令人愤怒的是，为了王室的利润，盐税还让一种日常用品变得昂贵起来。

王室则声称盐税是公平的，因为它并不是平等地向每一个人征税。存在着许多仲裁条款，比如对于科利乌尔镇的豁免；对于一部分宗教机构的豁免；对于一些官员、军官、社会名流的豁免。

在法国，盐税独立于其他税务。对盐的综合行政管理方面做出的第一个尝试于1259年出现在马赛附近的贝尔盐场，由圣路易的兄弟普罗旺斯·查尔斯伯爵施行。以后的一个世纪，这一行政管理被扩展到佩凯斯、艾格莫尔特和卡马革（一个在行政管理方面因交纳小盐税而闻名的地区）。

1341年，菲利普六世在法国北部建立了对盐的行政管理，这种行政管理被称为交纳大盐税。当时，这两个地区涵盖了法国王室控制的大部分领土。

起初，盐税是对盐的销售额征收微不足道的1.66%，但是每一位君主总会发现自己处于危机之中：一位需要救赎的王子，一场将要宣布的战争，而这些都得通过增加盐税得到解决。到了1660年，路易十四已经把盐税看作国家税收的一种主要来源。

盐税最让人烦恼的发明之一是盐的关税（sel du devoir）。凡年龄超过8岁，处于“大盐税”适用范围中的每个人，都被要求每年以较高的政府固定价格购买7千克（15.4磅）盐。这些盐的购买量大大超过了人们的用量，除非是用来腌制咸鱼、香肠、火腿和其他商品。但是使用这部分盐来制造腌制品是非法的，并且一旦被抓住，将会以假盐欺诈罪（faux saunage）被起诉，从而被实施严酷的惩罚。在法国，许多行为都被指控为假盐欺诈罪，例如在卡马革，放牧者让他们的羊群饮用盐水池中的水就会因逃避盐税而被起诉。



衡量盐量的木刻画，选自1500年出版的《巴黎市长的命令》。（格兰杰收藏馆）

1670年，刑法法典的修订为法国盐找到了另外一种用途。为了实施反对自杀的法律，颁布的命令规定：凡是自杀身亡的人，其尸体将用盐保存起来，并被带到法庭上，由法庭判决向公众展览。那些被控有罪，而在监狱极其悲惨的状况中死去的人也不能逃脱这种噩运，他们的尸体同样也被用盐保存起来，送到法庭接受审判。法国布里多尼地区的历史学家发现，1784年在科努瓦耶，莫里斯·勒科尔（Maurice LeCorre）在监狱中死去，但是他的尸体仍然被命令用盐予以保存，以供法庭审判。由于一些官僚主义的错误，这具尸体因为没有被排上审判日程，七年之后才被一位监狱警卫发现。这具尸体不仅用盐予以保存，而且还被放在啤酒中进行了发酵，结果这具尸体没有经过审判就被埋葬了。

路易十四把国家财政和商业大权交给了让-巴蒂斯特·科尔伯特（Jean-Baptiste Colbert），他出身于香槟地区的一个商人家庭。科尔伯特是被称为“重商主义”的经济学流派的主要倡导者，该学派的主要观点是，国家的财富是通过出口的商品和进口的贵金属来衡量的。为了达到这一目标，国家要通过税收和关税这样的工具对生产和交易进行严格的控制。“重商主义”认为，世界贸易的总额是有限的，因此如果英国增加了其贸易，那么法国和其他国家就要付出代价。

在盐的问题上，科尔伯特得出的推论是，它是法国拥有的一种有价值的出口产品。他直接介入了面向北欧国家的盐的促销活动，并且对法国的水路进行了重要的改进，以便更加有效地运盐。他认为法国生产的是世界上最好的盐，这对于法国人来说显得理所当然，但是当时，许多英国人、荷兰人和德国人也同意这一点。科尔伯特与制盐者在技术改进方面达成一致。如今，在盖朗德，人们自豪地断言，当年路易十四只吃盖朗德的盐。如果这种说法是真实的，那么就能解释科尔伯特为什么对改进盐的颜色如此感兴趣了。科尔伯特指出，如果这里的盐能够像法国生产盐的主要竞争对手西班牙和葡萄牙的盐那样洁白，那么这种法国盐

就会销售得更好。但是盖朗德的泥炭工们继续把带有绿色藻类和木炭色泥土（盐水塘就建造在这种泥土之上）的盐耙在一起。

1680年，当科尔伯特修订盐税政策时，他的名字在法国盐史上变得声名狼藉。他把两个不平等地区用法典的形式变为六个不平等的区域。大盐税区是最古老的部分，是法国的核心，包括巴黎地区。虽然人口占法国总人口的1/3，其盐的消费量仅占法国盐的1/4，但是它所支付的盐税却占国家总税收的2/3，这一地区的居民是法国最为狂暴的居民。当地商人从葡萄牙进口价格便宜的塞图巴尔的白盐，试图降低当地盐的价格。

小盐税区在地中海沿岸，这里大部分盐的生产由王室拥有，控制得没那么严格，而且课税如此之重，以至于盐的总税收有1/4是从这一占总人口1/5的地区挤榨出来的。

在第三个地区，盐场地区（Pays de Salines），包括洛林地区和其他内陆盐水井地区，王室也拥有大部分盐的生产。但是在这一地区，不像大盐税区和小盐税区，批发和零售都是由个体商人而不是由国家的代理机构来承担的，所以这一地区的政治紧张状况要差得多。盐场地区的居民所消费的盐是大盐税区居民所消费量的两倍。毫无疑问，亚当·斯密会就此认为，盐场地区相对自由的贸易增加了盐的销售，不过也可以认为，法国北方的居民传统上不像法国东部居民那样吃许多诸如火腿、香肠和酸菜之类的腌制品。

在法国南部，16世纪的君主弗兰西斯一世把他的食盐定点在赛利尼（Cellini），废止了数额小而令人愤怒的消费税，取而代之的是数额大得多的生产税。在一年的愤怒抗议之后，他把此税削减了一半，又过了一年，在1543年，此税被彻底废止了。取而代之的是大盐税区的僵化管理模式，即对盐的生产、批发运作和零售进行控制。结果引发了一场由4万名农民掀起的起义运动，他们武装起来进行反抗，并且打出“没有盐税的国王万岁”的标语。法国王室被这一起义的规模和猛烈程度震惊

了，于是宣布放弃原来的做法，谢天谢地，至少他们还说出了“国王万岁”。

最终决定，在这一麻烦的地区，盐税被称为盐场地区，对于王室来说，仅满足于对盐的运输征收过路税是较为审慎的做法。当科尔伯特将盐税法典化时，他保留了这一西南部的盐场地区，但是附有一些豁免条件。这意味着，当北方遭受着严格的食盐控制，而东部和地中海地区也遭受部分控制时，西南部不征税的盐却能够在海边进行交易，并且越过该地区南部的边界，以颇具竞争性的价格进入西班牙进行交易。更糟糕的是，巴斯克人居住的那几个省份，正好位于西班牙边境地区，作为它们加入法国的一个条件，这些省份的盐税也被豁免，这使巴斯克人处在了一个能够与这两个国家低价交易盐的理想地位。

除了盐税复杂的多层级体系之外，还有另外一个享有特权的边境地区，这里靠近英吉利海峡，制盐者们用海草的灰烬蒸煮海水，生产一种类似于泥炭盐的白盐。王室用唯一较轻的盐税来取悦这一地区，但是后来认识到，如此高质量而又便宜的盐能够很容易地侵占邻近的大盐税区，于是通过限制盐场的数量来限制这个地区的产盐量。

对于法国其他地区来说，最令人恼火的不平等地区是免税区（Pays Exempt），它包括法国西北部的布列塔尼地区和在北部新获得的地区，比如佛兰德斯，该地区并入法国时所得到的承诺条件是它不必交纳盐税。这些地区也是捕鱼区，比如科利瓦尔，科尔伯特想让捕鱼区也得到免交盐税的豁免，他极为相信这样的价值理念：不但咸鱼可以作为一种出口商品，而且渔民们还可以作为潜在的海军力量。

免税区还包括从盖朗德到拉罗谢尔附近的制盐岛屿。在18世纪中期，仅在盖朗德地区，与盐相关的行业就为950个家庭提供工作。大约有500人是泥炭工，在32 000个盐水池中工作。自16世纪起，增加了3 000多个池塘。盐税使泥炭工成了一种农业精英，比当时大多数农民的生活状况更好，有些人甚至拥有自己所在盐场的一小部分。

布列塔尼地区与巴斯克人地区一样，是一个能以便宜、不用征税的盐进行交易的边境地区，在此情况下，这些盐可以穿越海峡，运到英国并且一直到达荷兰海岸。17世纪，如此多的英国人、威尔士人、苏格兰人与荷兰人的船只进入勒克鲁瓦西克以获取食盐，以至于当地的天主教堂很担忧新教徒对该城居民产生的影响。

1784年，法国政府向雅克·内克尔（Jacques Necker）求援，此人是一位瑞士银行家，他把处于危机的法国经济管理得卓有成效，以至于人们一度认为他能够拯救法国的君主政体。1784年，他报告说，1米诺盐，大约是49千克（107.8磅），在布列塔尼地区的售价仅为31苏，但是在普瓦图是81苏，在安如是591苏，在贝里是611苏。内克尔认识到，如此大的价格差异，法国可以通过走私盐来致富。

盐走私犯们、地下制盐者们、假盐欺诈者们都是以低于市价的价格售出合法的盐来积聚不法财富的机会主义者，然而，他们成了受欢迎的英雄，他们可以在农村游荡，获得农产品而不会听到农民的任何抱怨。科尔伯特在1680年对盐税的修改中规定：客栈老板把房间提供给盐走私犯是违法行为，屡教不改者可被判处死刑。

盐税官（gabelous）是招人恨的盐税收集者和强制执行者，他们往往很粗鲁，且没有法律意识，经常滥用他们的特权，这种特权包括任意截留和盘问、搜查或者逮捕他们认为可疑的人。这些盐税官对妇女尤其不信任，并且对她们也滥用特权，有时会任意搜取并借以取乐。不过，他们常常能在这些地方找到隐匿的盐袋。妇女常把盐藏在乳沟之间、束腹、胸衣内以及臀部，她们希望这些地方不会被盘查。有时会有完完全全的假臀部，这是为了在裙装内藏匿盐而特制的。

有时，在盐走私犯与盐税官之间会发展出一种接近长期战争的状态。盐税官会被谋杀，而王室则会派遣国王的军队洗劫那个发生罪行的

村庄。1710年9月8日，盐税官全副武装地进入邻近阿维尼翁的树林去拦截盐走私犯，有大约四五十个盐贩子向他们开了火。该地区出现公开的叛乱，类似的叛乱在整个法国普遍爆发。

法国最重要的走私边境地区是卢瓦尔河一线，它是免税区和大盐税区以及布列塔尼地区与安如之间的界线，内克尔曾经发现这两个地区的盐价分别是31苏和591苏。1698年，一位政府官员报告说：“盐走私在卢瓦尔河一带永无休止。”生活在沿岸地区的农民通常非常贫困，而他们从贩运私盐中获得了稳定可观的收入。传说中的盐走私犯拥有各种各样的假名字，比如François Gantier a.k.a.Pot au Lait的意思是盛放牛奶的带把手大罐。因为当地的渔民熟知所有隐蔽的岛屿与河流的湾角或山凹，所以他们也携带私盐，因此王室宣布在夜间捕鱼是非法的。到了1773年，为了获取盐税，有3 000人的军队驻扎在卢瓦尔河一线以阻止盐的走私。

有些诡计非常复杂。在勒克鲁瓦西克运上岸的腌鳕鱼经由卢瓦尔河运到法国出售。有些鳕鱼是在陆地上腌制和晾干的，但是另外一种产品，被称为绿色腌鳕鱼（不是因为其颜色，而是因为它更接近于自然状态），这种鱼是在船上腌制的，但它只是被腌制，而没有被晾干。这是一种更加复杂的处理方法，要求使用更充裕的盐来避免运输过程中鱼变质。但是对于检查员来说，有时，这些鱼被过度腌制了，要运走的鳕鱼上撒了厚厚一层盐。卢瓦尔河沿岸的盐检查员会对从勒克鲁瓦西克运到大盐税区的鳕鱼进行检查，有时是一条鱼一条鱼地检查，抖落鳕鱼身上过多的盐粒，并且记录从多少鱼身上抖落出多少盐来。如果抖落的盐过多，就会把这种情况向上报告。然而，商人们发现，他们的旅行可以通过向适当的官员赠送几条腌鳕鱼而变得通畅起来。

到了18世纪末，每年大约有3 000多名法国男人、妇女甚至儿童因为抗拒盐税而被判处死刑。法国有关盐的法律，如同印度一样，不是爆

发革命的唯一原因，但它成为政府各种不公正行为的一种象征。

1789年，法国人起义，宣布建立国民议会。当国王路易十六派遣军队反对这一革命的立法机构时，一群愤起的民众攻占了巴士底狱，一场武装革命开始了。同年，立法机构废除了盐税。尽管议会中有人争辩说，世界各国都普遍征收较低的盐税，但是最终议会投票表决的结果是，不再征收盐税，甚至不用费神考虑要用另外一种收入来源来取代这一国家税收中的中流砥柱。

1790年3月22日，国民议会把盐税称为“令人厌恶的”，废止了所有因违犯盐税法律而进行的审判，并且下令把所有被起诉、被审判或者被判有罪的人予以释放。

1793年初，路易十六被指控蓄谋勾结奥地利人和普鲁士人一起颠覆革命而被送上了断头台，他的王后玛丽·安东尼特（她喜爱酸菜）也同样被送上了断头台。皇家卫队中的许多瑞士士兵已经习惯了宫廷中的酸菜口味，在皇宫附近出现了大量客栈，在那里，他们度过餐饮时光，饱食着加入香肠和腌肉的酸菜。直至今日，在巴黎这一地段的许多饭店，仍然保留着中午提供酸菜的 tradition。

1804年，拿破仑·波拿巴（他先是成为革命军的首领，然后成为第一执政官）成为法国皇帝。他恢复了盐税，但是却没有对布列塔尼地区予以豁免。

于是该地区的盐不再具有竞争优势，泥炭工原先要比法国农民的平均生活水平略高一点，这时也沦入了最贫穷的阶层。他们继续戴着那种18世纪农民风格的大而松软的三角帽。来访者发现这是布列塔尼人独特之处。小说家巴尔扎克打破了诗歌的限制，称他们具有“一束紫罗兰的幽雅”，并且断言它“是一位旅行者在法国其他任何地方都无法看到的东

西”。他把这一地区与非洲进行了比较，在那个时期，有许多人追随法国殖民主义，把贫穷的法国布列塔尼泥炭工与西撒哈拉和中撒哈拉的柏柏尔人、阿拉伯人和亚洲人相比。面对着把他们看成异类的法国人进行的屠杀，泥炭工们制造了纪念品：在陶瓷盘子上描绘了穿着他们的制服以及用海贝壳装饰的泥炭工服装的玩偶。



从1829年出版的一本书上选取的一幅水彩画，描绘了在盖朗德地区盐工们穿着的服装。

布列塔尼人的烹饪手段显示了它的贫困。法国布列塔尼人的烹饪以能够种植的寥寥无几的简单作物（主要是土豆和洋葱，它们能够吸收土壤中海草所含有的咸味）为原料。蔬菜炖肉从字面上看，是一种看不出原料的炖菜，事实上是用土豆、胡萝卜和洋葱做成的。法国是最后接受土豆的欧洲国家之一，而布列塔尼是法国最先食用土豆的地区之一。大约在此前40多年，安托万-奥斯丁·帕尔芒捷就劝说王室提倡人们食用土豆，一位名叫布朗谢的人在布列塔尼发动了一场食用土豆的运动。此后不久，有位名叫德拉马尔什的牧师把土豆分发给贫困的教徒，并且因此而得到一个绰号，意为“土豆主教”。

革命之后，泥炭工通过种植土豆增加了他们递减的收入，这些土豆被放入盐水中煮熟，于是土豆皮上留下了细盐的粉末。



一张19世纪的明信片展示了在巴茨附近的普利盖恩腌制沙丁鱼的场面。（海边巴茨盐田博物馆）

法国布利塔尼人的一种习惯说法是：“一切不好的东西都要予以腌制。”从肉类到黄油，再到土豆都被腌制。盐是布列塔尼人最便宜的产

品，是人人都能买得起的东西。还有一句布里多尼人的谚语：“忠告和盐只要想要，就可以获得。”

腌制猪肉产品（Kig-sall）通常选用耳朵、尾巴和猪蹄，有时也选用更好部位的肉，只要能买得起。这些部位被放入一个木桶里，加上猪油和盐，保存两三个月，一直到被保存的部分看起来像火腿为止。还有欧因（oing），布利塔尼人称之为布洛奈格（bloneg），它只不过是猪的脂肪加上了盐和胡椒，放在纸上露天晾干，然后在火炉旁予以熏制。一片欧因可以作为肉的替代品加入蔬菜汤。

19世纪70年代，当这个地区被纳入全法铁路系统中后，松软的三角帽子消失了。铁路系统对法国东部也有利，在那里，新的产业比如钢铁工业，使洛林地区的盐比海盐更容易获得。盐税作为法国行政管理的一部分被保留下来，最终在1946年，新解放的法国又将它废除了。

令人尊崇的米拉博伯爵奥诺雷-加布里埃尔·里凯蒂，通过召开国民议会而公然挑战路易十四，他说：“在进行最后分析时，人们将通过事实本身来判断革命，它是要拿走更多的钱还是更少的钱？人民的生活是否改善了？他们能否获得更多的工作？这些工作的报酬是否比以前更好？”

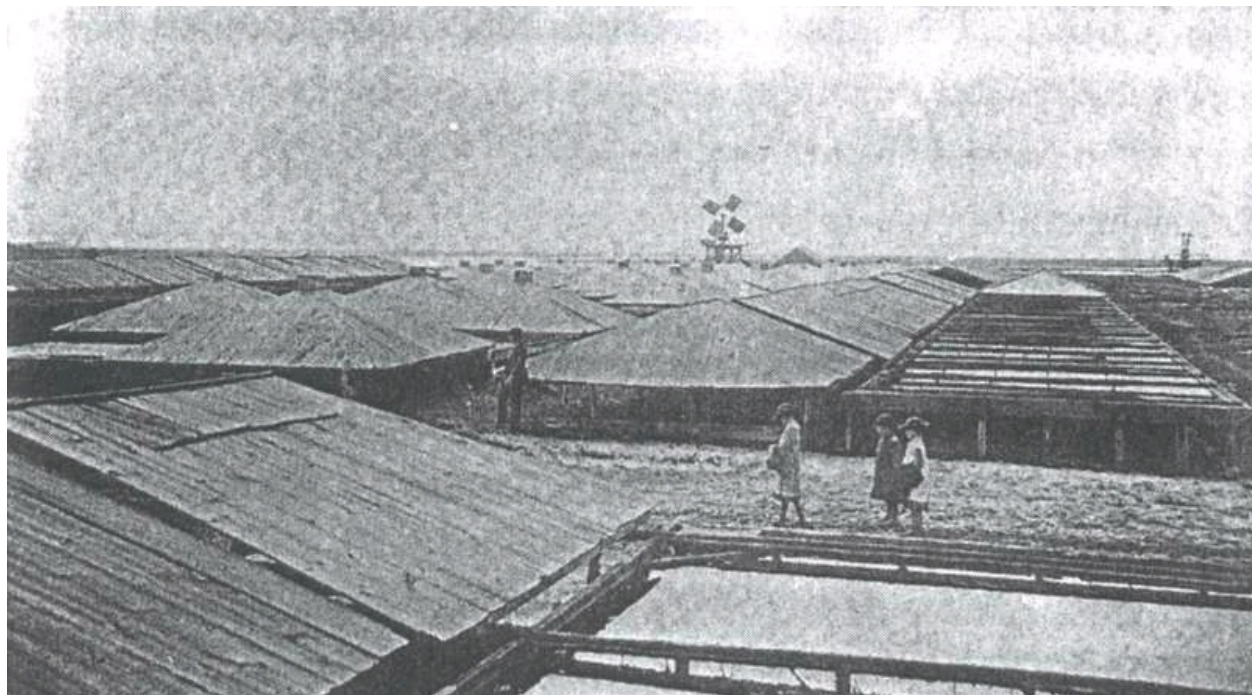
第15章 保卫独立

条约通常是一种不完善的解决办法，巴黎条约并没有结束新兴的美国与英国之间的所有敌对性。美国被禁运任何英国商品，英国殖民地也不允许与美国进行贸易。特尔克岛（即如今的特克斯和凯科斯岛，包括索尔特岛）成为仍然效忠于英国的美国人的天堂。在科德角，盐价从1蒲式耳50美分上涨到8美元。

1793年的美国，仍然处于一种缺盐的战后经济状态，一位居住在科德角的木匠鲁本·西尔斯（Reuben Sears），发明了一种能够在橡木滚筒上滑动从而方便开关的屋顶，这样，海盐就能在3~11月进行高效生产了。当太阳光线充足时，大罐是敞开的，而当太阳下山后以及下雨时，屋顶就会封闭遮盖住大罐。虽然盐场是私人拥有的，但科德角社区把它们看作总体福利必不可少的一部分，所以，当乌云开始让白日晴空变得黯淡时，男人和女人就会跑出来推动和关闭所有的屋顶。有人会到学校把孩子们叫出来帮助滚动屋顶，这时，海岸线附近就充满了数以百计的橡木滚轮发出的隆隆声响，听起来就像是附近劈下的雷鸣闪电声。

美国的小企业家（新英格兰地区因为他们而著名）在盐里发现了机会。到了1800年，在科德角盐场投入一笔小额的初始资金很快就会获得30%的收益回报。大多数未曾开发过的沙滩和丘陵中的沙丘（由风吹积而成的），之前曾被认为毫无用处，如今也到处可见风车、管道和带有滚动屋顶的巨大罐子。盐价很高，市场看起来似乎前景无限。只要是当地渔民不用的盐，就都会被运到波士顿或者纽约。而只要利润丰厚并且较易操作，科德角的居民们就不在乎他们的沙丘受到损害，就好像柴郡的居民并不担忧他们黑暗的天空一样。在科德角，人们谈论的是“懒人

的金矿”，看起来每个人都想介入制盐业。桑德威奇的玻璃厂在19世纪因制造玻璃小盐瓶而闻名于世。玻璃制造需要高温，而渐渐熄灭的火仍然能够提供足够的热量来蒸发海水，于是盐成为这个玻璃制造厂的一种副产品。



19世纪末，科德角的最后一批盐场仍然在雅茅斯运行着。储藏罐里盛满了盐水，滚动的屋顶敞开着。远处有一个风车磨坊正在运行。（美国马萨诸塞州奥尔良的斯诺博物馆收藏）

随着盐供给的不断增加，捕鱼行业也逐渐成长起来。

美国人并没有忘记革命中出现的盐短缺现象。有几个州，包括马萨诸塞州，仍然向盐生产者提供奖励。新的国家诞生了，决定要鼓励盐的生产。可实际上，情况并非如此。当新政府发现，在宾夕法尼亚州西部存在着一种不受管制的威士忌酒交易，并且有人越过阿勒格尼去贩盐时，政府开始对威士忌酒课税，以制止这种交易。1791年，生产威士忌酒的农民发起暴动，深受爱戴的华盛顿总统号召民兵镇压了这场被称为“威士忌酒革命”的运动，此举震惊了民众。

1787年，新的美洲人开始在纽约的奥农多加生产盐，耶稣会的传教士们在17世纪就与奥农多加部落生活在一起，最早是部落人告诉欧洲人哪里有盐水泉。有一位法国传教士西蒙·勒穆瓦纳（Simon Le Moyne）在他的日记里这样写道：“我们尝试饮用了印第安人不敢饮用的泉水，他们说这是魔鬼占有的东西，他使泉水变味了。而我发现这是一个盐水泉。事实上，我们用它制造的盐与海盐一样好，并且还把质量好的一部分带到了魁北克。”

奥农多加是一个讲易洛魁语言的部落，每年主办一次易洛魁人聚会。像有些易洛魁部落（并非全部）那样，他们在美国独立战争期间支持英国人。1788年，纽约州与奥农多加谈判并签订了建立1万公顷共有产权的保留地的条约。但是在1795年，双方再次进行了谈判，奥农多加放弃了对土地的所有权，作为交换条件，政府每年要向奥农多加部落提供150蒲式耳盐。1787年，当白人在当地开始生产盐时，产量仅为每天10蒲式耳。

纽约州仍然每年支付给奥农多加部落相应的盐量，虽然有些奥农多加人如今认为，政府应当将土地归还给他们。支付的数量大约是一卡车5磅一袋的盐，纽约州以其能够发现的最佳价格购入这些盐，通常是在1 000 ~2 000美元，这一价格与当时150蒲式耳900美元的盐价相比，并没有增加多少。如今，奥农多加人利用大部分盐来保存鹿和其他野生猎物，并且制造大量的泡菜，这是他们与欧洲人接触的结果。根据奥农多加部落成员奥德丽·谢南多厄（Audrey Shenandoah）的说法：“我们制作很多泡菜，也就是说，自从与欧洲人接触之后，我们种植了大量蔬菜，其中有许多是卷心菜，我们拿它做泡菜。但是我们在与欧洲人接触之前并没有大量使用盐，而只是把它作为药来使用。”至今，奥农多加人仍然用盐来消除那些蚊虫叮咬或者刺戳引起的感染。

1797年，纽约州开始授予奥农多加盐水泉运行的租约。该州确定了每蒲式耳60美分的最高价格，并附加每蒲式耳4美分的税。当年，以萨

莱纳城为中心的盐水泉生产的盐达到了25 500蒲式耳，但是到了1810年，奥农多加人和卡尤加人每年大约生产300万蒲式耳，使用的方法既有通过太阳能蒸发，也有通过木材燃烧蒸发。盐水泉已经成为新生美国最重要的盐场。

当时在美国，英国人不被信任的情绪是很强烈的。英国人从来没有像他们所承诺的那样，从几大湖附近的美国领土上撤走，他们怂恿美国对美洲土著人怀有敌意，包括对奥农多加人和卡尤加人，并且拒绝签订以任何方式帮助美国经济的协议。约翰·杰伊于1795年与英国签署的协议，虽然开放了贸易，但是该协议的贸易条款对英国人更加有利，因此很不得人心。

英国人声称他们有权要求那些在美国船只上服务的英国水手接受英国人的命令和服务，并且登上美国商船进行检查。他们还频繁地抓走美国水手。1807年，一艘英国军舰对美国护卫舰“切萨皮克”号开火，托马斯·杰弗逊总统采取的相应措施是公布《禁运法》，禁止美国船只进行对外贸易。这一法律针对的是英国人和法国人，因为这两者都曾强行登上美国商船。贸易禁令不仅没能改变欧洲的政策，而且对于新英格兰来说，这是一场经济灾难。禁运的事不再被提起，但是北美洲剩下的英国殖民地（如今的加拿大）遭到了报复性侵略。

在这个年轻的国家里，北方和南方不断发生分歧，呼吁对加拿大采取根本性措施的通常是南方人。纽约人只是抱怨加拿大吸引了更多的北方商业，因为它拥有更好的商业化运输水路。

1808年，旨在把五大湖与哈得孙河连接起来的运河方案被约书亚·福曼（Joshua Forman）从产盐小城萨莱纳带到了纽约议会。福曼认为，这个运河方案是扩大产盐业的关键所在，它将会为奥农多加产盐区提供一条向纽约城运送大宗商品的便宜路线。从那里开始，整个世界将是他们的市场。

尽管有相当多的人反对这一提议，它仍然得到600美元的拨款，用于调查开发一条线路的可能性。纽约的政客和金融家不相信这一提议，害怕它会破坏纽约港的重要性，但纽约市的前市长和现任纽约州州长德威特·克林顿不这么认为。作为运河计划的主要倡导者，克林顿州长出生于最显赫的纽约家族之一，他的父亲詹姆斯是一位美国独立战争中的英雄，他的叔叔乔治在1805~1812年曾经作为副总统在托马斯·杰斐逊和詹姆斯·麦迪逊手下工作过，不过这两位总统都表示出对这一项目的怀疑。

克林顿州长指定詹姆斯·格迪斯进行调查，此人是居住在奥农多加的一位律师兼法官，也是纽约州前立法委员和业余调查员。产盐小城格迪斯就是以他的名字命名的，而且他是当地产盐业（这是一个需要运河的产业）的先驱者之一。他在1808年里的大部分时间是在哈得孙河与伊利湖之间的旅途中度过的，主要是考察地形情况。

1809年，有一个纽约代表团来见杰斐逊，希望说服他授权拨付联邦资金以实施这一项目。这一刻似乎吉星高照，在美国短暂的历史中，它第一次有了偿付能力，清算了债务，并且税收收入仍在增加之中。但是杰斐逊说：“这是一个宏伟的项目，也许要实施一个世纪之久。”最后他总结道：“在此时考虑这一项目似乎有些疯狂。”

于是克林顿州长为此项目去寻求纽约州的资金，该项目后来被越来越多的人称为“克林顿沟渠”。1810年，纽约州立法机构批准了3 000美元预算的“专员委员会”，调查建设一条把伊利湖与哈得孙河连接在一起的商业运河的可行性。如果可行，美国就会拥有一条从纽约城到如今中西部（当时被人们看作西部边境）的水路。

公众把这个委员会看作一个诡计，即用纳税人的钱进行一次暑假旅行，旅行地是一个纽约城风景优美的度假胜地。当人们知道这些专员中有许多人计划带着妻子同行时，更加深了对这一计划的怀疑。

委员会逐渐失去了支持，要不是一个完全不相关的泥坝盐场的项目，它也许已经被取消了。立法机构指派运河委员会调查泥坝盐场，它比潜在的运河更能吸引公众的注意力。

德威特·克林顿参加了1810年的委员会，委员会报告说，泥坝盐场的产量远低于其生产能力，但这主要是受到了糟糕的道路条件的限制。为了寻求解决方案，他们询问当地人，如果建造一条从盐场到仅有9英里远的伊利湖的优质公路，他们认为怎么样。当地人给出了克林顿所期望的反应，认为这样一条优质公路只会对英国人有利，加拿大在伊利湖上的纵帆船将会收集盐，然后在英国人占领下的北美洲出售。

有关运河的最终争论导致了1812~1815年那场不可避免战争发生。战争爆发时，美国人再次面临盐的短缺问题。英国人封锁了马萨诸塞州并且试图阻止科德角的盐运达波士顿或者纽约，不过老谋深算的新英格兰水手有时会在夜间偷偷溜过去。1814年12月，英国人的军舰在罗克港靠岸，英国人在科德角奥尔良一侧的海湾上岸，并且威胁说要烧掉当地的盐场。在这之前的夏天，英国人已经到过华盛顿特区，烧掉了总统官邸在内的大多数公共建筑，迫使麦迪逊总统逃亡到弗吉尼亚。因此，在奥尔良，没有人会怀疑英国人烧掉风车和带有滚动屋顶的盐场的决心。

当英国人企图登陆时，科德角的民兵们正在海滩上严阵以待，并且报告说在短暂的小冲突中消灭了两名英国水手，这次小冲突迫使英国人撤退了。一个月之后，安德鲁·杰克逊赢得了最后的战役——新奥尔良战役，在这场战役中，有2 000名英国士兵被打死，于是科德角的民众忍不住把自己短暂的盐场交战称为“奥尔良战役”。

战争一结束，法律的制定者们就迅速推动了伊利运河的批准工作。这一工作于1817年开始，预计成本是600万美元，差不多相当于纽约州

每位居民出5美元。

在纽约州筹资完成运河的计划中，有一个办法是向该州北部征收每蒲式耳12.5美分的盐税。这是历史上没有引起民愤的少数几种盐税之一，因为这条运河将给产盐区带来繁荣。

这条运河是分段建成的，每一段都是在完工时就交付使用。完工的第一段是从尤蒂卡到塞内加河的98英里，该段运河流经产盐区。有一个估测重量的工作站负责估测驳船的载重，它看起来就像是河畔的希腊式神庙，建造在锡拉丘兹中途未开垦的小块地段上。

1825年10月，最后一段运河完工了，克林顿州长和其他名流权贵们来到布法罗，登上小型船队的船只，出席起航仪式。领头的船只是“塞内加酋长”号，船上有一幅克林顿身着罗马宽外袍的画像，这是由当时一位杰出的版画家绘制的。在与克林顿一起登船的名流权贵中，有约书亚·福曼。这条船上装备了许多具有象征性的东西，包括两壶伊利湖的湖水，这是打算在离开桑迪胡克时倒入大西洋的，还有些白鱼、一只由苏必利尔湖的部落居民制造的独木舟以及来自盐场的碳酸钾。

伊利运河长约363英里。与大多数著名的桥梁和水路一样，它偶尔也会吸引一些打算投河的不幸福的浪漫主义者。但是当他们到达“克林顿沟渠”时，往往会震惊地发现，由于经费有限，纽约州只能挖掘4英尺深的运河。

运河在美国盐的繁荣时代开放了。1837年，仅科德角一地就有658个制盐公司，每年生产26 000多吨盐。不过，纽约北部拥有了通往纽约的水路后，科德角就失去了它的竞争优势。

纽约人不仅有了更高效的船运，而且借用科德角的理念，他们还能

更高效地制盐。

利物浦、萨莱纳和奥农多加县锡拉丘兹城里的盐水泉……这些工程都是我们在锡拉丘兹城考察时了解到的，这些工程建立在科德角和海岸及沙滩工程的基础上：敞口的大缸在夜间以及下雨和天气潮湿时加上盖。而蒸发过程因利物浦、萨莱纳特意建了大铁壶进行蒸煮而得以加速。木柴充足并且极为便宜，其费用可以说是微不足道的，盐水是利用马和蒸汽的动力抽取上来的，据估计，每90加仑的盐水可以生产出1蒲式耳的盐，这些盐是如此完美。

（《巴恩斯特布爱国者》，1830年9月4日）



一张1890年印制的有关奥农多加盐场的立体卡片的一半，展示出盐正在从太阳能蒸发缸中被耙开，这种蒸发缸带有滚动的屋顶，这种设计是从科德角盐场那里复制来的。（纽约州利物浦，奥农多加县盐博物馆收藏）

纽约的盐场使用科德角式的滚动盖子，显然，这些屋顶非常有趣。在科德角和锡拉丘兹，许多家庭不断抱怨，他们的小儿子常常偷偷溜进盐场，在斜坡式的盖子上像坐儿童滑梯似的滑来滑去，把裤子都磨破了，而且，他们还在那些大盐罐之间爬来爬去。这些孩子长大后，童年的回忆包括对盐场的细节描述，这些盐场的大罐占据几英亩的地方，有着滴流成白色、琥珀色和铁锈红色钟乳状的盐柱。

随着纽约的盐场逐渐繁荣起来，盐罐占据了越来越多的土地，很难在一场暴雨来临时盖上所有的盖子。于是带有警钟的守望塔建造起来。如果雨情守望者看到乌云，他们就会敲响警钟，于是成百上千的妇女和家庭成员就会立即跑出来推动大盐缸上面的盖板。

工人们居住在毗邻盐场的村庄里，以便能够在警钟敲响时及时盖上盐缸。每当警钟响起，所有的家庭都跑到盐场上，相互竞赛，看谁能首先把一整排的大盐缸遮盖好，取胜的家庭可以得到小额的现金奖励。

纽约的制盐工人中有许多是爱尔兰人，他们带来了土豆。咸土豆与新鲜土豆都被放进盐水里煮熟，它至今仍然是锡拉丘兹的一种特产。工人们还把玉米放进盐水里煮熟。

萨莱纳是一个重要的中心，有着数以百计的盐场和数百个家庭。锡拉丘兹被选为开凿运河的最佳线路，它过去一直是一个未被开发的多沼泽低地。威廉·L. 斯通上校曾在1820年路过此地，当时这里的人口只有250人，他这样写道：“这里如此荒凉，就连猫头鹰飞过它的上空都要伤心地流泪。”

伊利运河由西向东流去，而把伊利运河与安大略湖连接在一起的奥斯威戈运河则由北向南流去。这两条运河在锡拉丘兹城的中心交叉，用火炬照亮的大桥倒映在运河水面上，锡拉丘兹城因此得名“美国的威尼斯”，从此闻名遐迩。锡拉丘兹城一旦成为威尼斯，萨莱纳便沦为郊区。锡拉丘兹城这时与意大利的威尼斯一样，成了一个盐港，在这里，奥农多加的盐被装载到伊利运河上的驳船里。1825年，整个运河开放，而锡拉丘兹城的人口在短短的五年内已经增长了三倍，到1850年，那里已经有22 000人居住了。

纽约州不仅拥有一个“威尼斯”，它还拥有一个“利物浦”，该城之所以这样命名，是因为被运往整个美国的奥农多加盐，用的是深受信任的老品牌“利物浦盐”的名字。

美国独立战争之后，曾有过一场在何处建立首都的争论。弗吉尼亚人力争将首都设在波托马克河沿岸，他们提出了一种奇特的论据，说这条弗吉尼亚河流不仅倾泻到切萨皮克海湾，而且还与俄亥俄河相连，这样，波托马克河就成了美国的中心水路，因为俄亥俄河从中西部切入，汇入密西西比河。这是弗吉尼亚人的一种宣传谋略，实际上根本就不存在这样一条连接大西洋中部和密西西比河的河流。然而，弗吉尼亚的确拥有一条河流，虽然不能到达大西洋，却能够把弗吉尼亚与俄亥俄河连接在一起。在该州的西部即今天的西弗吉尼亚，大卡诺瓦河发源于此地并流入俄亥俄河，把货物和旅客运送到辛辛那提和路易斯维尔。当美国人向西越过阿巴拉契亚山脉时，这是主要的路线之一。河流贸易与迁移使西弗吉尼亚的边疆之城查尔斯顿成为一个贸易中心。对这一贸易十分关键并且对中西部的经济发展更加关键的，是一条绵延10英里的能够产盐的卡诺瓦河。

在卡诺瓦河的北岸有一块巨大的盐渍地，被称为大水牛盐渍地。到达这个地区的第一批欧洲人注意到，当地的土著人会在这片盐渍地上制盐，并且还注意到，那些来到这里的水牛和鹿遗留下许多痕迹。事实上，正是动物，而不是丹尼尔·布恩（Daniel Boone）这样所谓的先驱开拓了穿越阿勒格尼山脉到达俄亥俄河谷的最初踪迹。

1769年，当丹尼尔·布恩沿着那些痕迹穿越坎伯兰角进入肯塔基时，他随身携带着卡诺瓦盐，并从此成为成千上万的后来者所效仿的对象。1797年，一位名叫伊莱沙·布鲁克斯（Elisha Brooks）的男人在盐渍地上租赁了一块土地，并且把三根挖空的小无花果树的树干埋入地下10英尺深的地方，作为通风井。他每天用24只水壶蒸发盐水，燃烧差不多5捆木柴，生产3蒲式耳的盐。10年之后，拉夫纳家族，一个善于创造的采盐者家庭，通过把铁杆插入一个锥形木管中，制造了一种新的钻头。一块沉重的木头反复被提升起来，然后又落在铁杆上，将铁杆砸入地

面，而锥形木管则作为一种导轨。但是在17英尺之后，铁杆顶到了坚固的岩石，无法钻得更深。于是，他们把一个金属凿子装在铁杆上，对地下岩石进行反复夯击，慢慢地钻出一个洞。当时这被看作钻探中的重大发明，实际上，中国四川人从12世纪起就已经这么做了。1807年，卡诺瓦的制盐者发明了一种底部带阀门的管子，以中国人已经实施了700多年的方式来抽取盐水。

到了1809年，连同这些新发明，卡诺瓦进入了繁荣时期。50位卡诺瓦产盐者已经把他们的小块河边陆地，变成了仅次于奥农多加的美国最重要的产盐区。不断钻出新的孔洞，建造起新的蒸煮房，卡诺瓦的大多数产盐者是短期、小规模的经营运者，他们看到的是只要几年时间就可以发财致富的机会。到1815年，已经有55个炉灶在运营，其中最大的产盐者拥有4个炉灶，炉灶中的大多数燃料是当地煤炭。

1812年的战争为卡诺瓦的盐场开创了最好年景。到处都没有“利物浦盐”，而且到处都短缺盐，于是炉灶的数量在三年时间里从16个增加到52个。

当你要腌制肉类时，你只能把肉放在充足的盐里搓洗，然后把它放在地窖里一两天。胸肉的肚脐末端是腌制的最佳部位之一。

一块六磅重的腌制牛肉应当煮上整整三个小时，要放进冷水里去煮。如果你是在一个小锅里煮，当肉已经被煮了一个半小时之后，最好换一下水。新加入的水应当煮开，然后才能加入半熟的肉块。

（莉迪亚·玛丽亚·蔡尔德，《美国节俭的家庭主妇》，1829年）

卡诺瓦盐的大好时机随着战后中西部的猪肉和牛肉产业的发展到来

了，因为卡诺瓦的盐能够沿着俄亥俄河便宜地运到其他地方，而中西部的农民生产出了大量的猪和牛（尤其是猪），并且把它们赶到滨水区，等着运到路易斯维尔、辛辛那提的内河港口。在那里，这些肉类得到腌制加工，然后被运到北美洲的各个定居点。就像萨利-德贝阿恩盐水泉的盐一样，卡诺瓦的盐可溶性强并且能快速渗透，是加工肉类的理想用盐。

辛辛那提市被建成一个主要的商业中心，有来自卡诺瓦的盐和来自俄亥俄、肯塔基和印第安纳的猪。到了19世纪30年代末，辛辛那提聚集了美国西部差不多1/3的生猪，每年超过10万头。在俄亥俄州，诸如路易斯维尔、肯塔基、麦迪逊和印第安纳这样的其他中心也繁荣起来。

卡诺瓦在几乎没有竞争对手的情况下为中西部市场提供服务。与法国人和西班牙人不同，英国的开拓定居者以及他们的美洲后代喜欢随身携带盐，而不是到目的地发现盐。在一个市场驱动的社会里，看似遥远，但具备良好运输条件的高效盐场，比选择一个相对较近，但效率低的盐场更加实际。随着美国人向西迁移，他们从东部运来盐，就像开拓定居者们曾经从英国运盐那样。

印第安纳、伊利诺伊和肯塔基的盐场，许多是由法国人从当地土著人那里接收过来的，盐水不如卡诺瓦的那样浓稠，而且所用的燃料是木材而不是煤炭。这使卡诺瓦的盐在生产成本方面要便宜得多。事实上，甚至在肆无忌惮的通货膨胀时期，卡诺瓦的产盐者们仍然能够以低于竞争对手的价位出售，不仅是因为他们所用的盐水浓度高，而且还因为他们所使用的工人是奴隶。

卡诺瓦位于弗吉尼亚州，该州拥有庞大的烟草行业，用的劳工也是奴隶，但是该行业正在逐渐衰退。大型烟草种植园的奴隶总量超出实际使用的需求，但是这些奴隶庄园主看到了一种经济机会，即把这些奴隶租给卡诺瓦的盐场使用。根据1810年的人口普查结果，卡诺瓦县拥有352名奴隶，但是到了1850年，有3 140名奴隶生活在该县境内，其中大

多数被分配到盐场工作。

根据法律，盐场只能要求奴隶每周工作六天，但是这一法律很少得到实施。在盐场工作的奴隶能够得到的最好岗位是制桶匠。盐是用这些木桶来运输的，奴隶们被要求一天生产出七个木桶，有时出租奴隶的庄园主会在谈判中争取到较好的条款，比如每天只生产六个木桶。盐场中最差的工作岗位是采煤工人，这种工作几乎毫无例外地由奴隶们来承担。奴隶主们往往会要求在契约中规定他们的奴隶不能作为矿工使用，并且争辩说这是对他们所拥有的宝贵资产的滥用，因为矿工们经常会残废或者在煤窑塌陷中死亡。盐场本身也是危险的，尤其是对于那些没有在此行业中受到过培训的奴隶来说。有时会发生锅炉爆炸，有时工人们不慎滑入邻近的盐水大煮锅里。奴隶主有时会起诉盐场老板，要求赔偿他们所拥有的人力资产的损失。

种植园中的奴隶们并不想被出租到盐场工作，当他们被带往西部时可能会逃跑。奴隶们知道，如同盐一样，他们离俄亥俄州并不遥远，而俄亥俄州则是一个自由的州（没有奴隶制）。许多奴隶从陆地或水路逃跑，于是制盐者们会雇佣一些人到俄亥俄州去，把他们带回来。当蒸汽轮船出现后，逃跑的奴隶人数大大增加了。部分原因是这些船只所提供的交通条件，部分原因是这些船只上所雇佣的那些自由的黑人会鼓励奴隶们逃跑。显然，那些在船只上工作的奴隶也要比在卡诺瓦盐场工作的奴隶生活得更好。

1835年1月，刘易斯·萨默斯（Lewis Summers）法官抱怨说：“在盐场工作的奴隶们似乎有些不安分，我认为这与财产的种类相关。”

罗伯特·富尔顿（Robert Fulton）并没有发明蒸汽轮船，虽然他建造了一艘最初的潜艇“鹦鹉螺”号（Nautilus），可法国人、英国人和美国人都拒绝接受这种潜艇。而富尔顿长盛不衰的名声来自他1807年在纽约

港下水并在哈得孙河航行的一艘蒸汽轮船。在此之前，已经有很多蒸汽轮船被制造出来，1790年，约翰·菲奇（John Fitch）就向费城和特伦顿两地之间的旅客提供了最早的蒸汽轮船服务，但是这样的试验在商业上失败了。而罗伯特·富尔顿在哈得孙河上航行的轮船赚到了钱，并且首次向世人展示了以蒸汽作为动力、以明轮推进的内河平底轮船。

这些船只第一次为卡诺瓦带来了真正的竞争。到了19世纪20年代，蒸汽轮船首次使“利物浦盐”在美国内陆可以方便地获得，因为它们拥有足够的马力运输沉重的盐逆水而行，迎着西部水路的强大水流航行。英国人喜欢把盐作为压舱物与新奥尔良人进行棉花贸易，他们在利物浦、特克斯登陆，还到达了索尔特岛的盐场。新的蒸汽轮船运载着外国盐顺着密西西比河的水系（包括俄亥俄河）而上。这种船壳较浅的汽船甚至能够在路易斯维尔通过俄亥俄瀑布航行，而路易斯维尔早先曾经将麦迪逊和辛辛那提从参与密西西比河的航运中排除出去。

这时，伊利运河开放了，它为锡拉丘兹提供了一条西部水路。在伊利运河之前，奥农多加盐不得不由骡子运送到伊利湖。纽约盐深受许多人的喜爱，因为它与法国湾盐一样，缓慢的太阳能蒸发工艺产生了人们想要的粗糙颗粒。但是因为拥有奴隶和丰富的邻近煤田作为燃料，卡诺瓦的盐更加便宜。

伊利运河刚刚开放，其他的运河计划就已经在筹建之中了。第一条运河是在1832年开放的，这条334英里长的人工水路被称为“跨俄亥俄运河”，从俄亥俄河到伊利湖边的克利夫兰。到了1845年，这些运河已经把奥农多加盐与印第安纳的沃巴什连接在了一起。

伊利运河向纽约州的产盐者们主动提供了通行费的退还优惠，前提是这些产盐者利用该运河把盐运到州外。在五大湖进行贸易时，盐成为压舱物，而早先，空船是用沙子压舱的。有时他们也会免费运载盐。到了19世纪40年代，锡拉丘兹而不是卡诺瓦，成了中西部的的主要盐产地。

19世纪40年代，卡诺瓦的制盐者受到另一次打击。反对进口盐的保护性关税政策被设计出来，用以在独立战争之后刺激本国盐的生产，此举激怒了西部人，因为他们被迫提高了盐价。在他们看来，通过对进口盐课税，政府是在允许国内的产盐者漫天要价。尤其是卡诺瓦，首当其冲地遭到这样的指控。

1840年，密苏里参议员托马斯·哈特·本顿（Thomas Hart Benton）在美国参议院发表了演讲，把卡诺瓦的制盐者与英国的东印度公司进行了比较，该公司是英国殖民主义的御用工具，美国人已经为反对这样的经济制度而发动了两场战争。

通过对外国盐课税，减少其进口量，以及通过把那些进口的商品在唯一的海港新奥尔良抛售到囤积居奇者或转手倒卖者手中，这种盐税政策导致了盐垄断的产生并为其服务，它所覆盖的领土范围、它所压迫的人民数量、种类和暴行程度都是举世无双的，除了在东亚，在英国东印度公司的铁幕专制下的印度人……美国垄断者用金钱获得权力，并且得到了银行的援助。他们从银行借来钱，租赁盐井却搁置不用；他们向盐井的主人支付租金，却不开工；他们还向其他所有者支付报酬，要求他们不要再开发新的盐井。这样，他们通过阻止盐的生产，压制产量。

（托马斯·哈特·本顿，美国参议院，1840年4月22日）

在参议院中，反对本顿参议员的人是来自马萨诸塞州的代表团，他们极力想要保留关税政策。但是在19世纪40年代末，关税被取消了，不仅卡诺瓦，就连科德角也不再进行竞争了。

到了1849年，当梭罗访问科德角时，他写到那些盐场破产，木料被出售。在那些用来建造储藏货棚的木板上面，100年之后仍然可以滤取

盐结晶，不过那时，科德角的制盐业已经消失很久了。

卡诺瓦存活了下来，美国不久就被划分为北方和南方，有一种现象变得越加明显，南方的盐场至关重要，但太稀缺了。

第16章

盐之间的战争

在1939年一部有关美国内战的经典影片《乱世佳人》中，面对当时南方对即将到来的胜利进行的吹嘘，白瑞德讥笑道，整个南方甚至连一门加农炮都生产不出来。缺乏生产武器装备的工业并非南方唯一的战略性缺陷，南方当时也不能生产出足够的食盐。

1858年，美国南方的主要产盐州——弗吉尼亚、肯塔基、佛罗里达和得克萨斯共生产236.5万蒲式耳的食盐，而纽约、俄亥俄和宾夕法尼亚却生产1 200万蒲式耳的食盐。

到了1860年，美国已经成为一个食盐消费大国，人均食盐消费量比欧洲人多得多。数不清的盐场在北方不断涌现。当时的主要食盐供货地奥农多加的食盐产量在美国南北战争期间达到顶峰，从1829年占地200英亩扩张到1862年的6 000英亩。当时的雇员有3 000人之多，生产900万蒲式耳的食盐。

作为一个整体，美国仍然依赖于外国食盐，但是进口的大部分食盐是供给南方的。从英国和英属加勒比进口的食盐在新奥尔良上岸，英国食盐的1/4是通过新奥尔良进入美国的。1857~1860年，每天有350吨英国食盐在新奥尔良卸载，作为棉花贸易的压舱货。

从乔治·华盛顿到拿破仑的各位统帅都发现了一个道理：没有食盐的战争是使人处于绝望境地的失败之役。当拿破仑从俄罗斯撤退时，成千上万的法国士兵并非死于致命的伤病，而是因为缺乏食盐，不能制造和使用消毒剂进行消毒而死去。不仅医疗方面需要食盐，士兵的日常食物需要食盐，骑兵的马匹、驮运装备辎重的马匹及供部队食用的牲畜也

需要喂以食盐。

盐总是被列入南部邦联军的后勤配给清单中，根据1864年的食品配给清单，一个士兵每月得到的配给包括10磅熏肉、26磅粗粮、7磅面粉或硬饼干、3磅大米、1.5磅食盐和时令蔬菜，但是事实上，南部邦联军的后勤配给清单难以兑现，只是偶尔才能实现。

一般来说，北方联邦军的供给情况较为丰富，它的供给清单中也包括食盐、腌猪肉，偶尔是熏肉以及新鲜牛肉或者腌牛肉。不过现实情况与清单也总是有些出入。联邦政府军的士兵每天可以分配到1磅4盎司腌牛肉，这些牛肉呈绿色，并且被士兵取了个不讨人喜欢的别称咸牛肉（salthorse）。约翰·比林斯（John Billings），一位退役的联邦军队老兵，曾经在战争结束后写到有关军队食品配给的情况，他提到诸如灰饼之类许许多多难以入口的食品的制作方法，所谓灰饼是指卷心菜里填上加盐的粗磨玉米粉和水，然后在灰里烘焙制成。

1861年4月12日战争爆发，四天之后，亚伯拉罕·林肯总统下令对所有的南方港口进行封锁。这一封锁被强制实施，直到1865年战争结束。北方能够把巨大的资源投入进去并维持封锁状态。1865年，封锁达到顶峰，471艘战舰和2 455门火炮被用来专门实施这一封锁。

封锁引起物资短缺，由投机者操纵的高价随之而来，这不仅表现在盐价上，而且还表现在许多基本食品的价格上。1864年，土豆在北方的价格是每蒲式耳2.25美元，而在里士满的价格则是每蒲式耳25美元。起初，高价格呈现出比稀缺性更多的问题。下面这一有关腌制牛肉的制作方法在战争期间很早就出现了，这时，盐仍然可以获得，但是买不到猪肉。

当火腿过于昂贵时

一位绅士已经尝试过下面的制作方法，他热忱地推荐这一方

法：把牛肉切成块状，大小适于码放，在这些肉块上轻轻地撒上盐，放置24小时，然后把盐抖落下来，把肉码放到木桶里。10加仑的水里要放入4加仑的盐、1磅硝石、半磅黑胡椒、半磅多香果粉和半加仑糖。把这种混合调料放在一个容器里慢火煮开，然后取出，待冷却后浇在牛肉上，这种卤水要足以覆盖牛肉并且填满木桶。三四天之后，把木桶朝下翻过来放置，确保牛肉完全被卤水覆盖。如果牛肉质量好，那么它会非常好吃。并且可以放置相当长的时间。在火腿稀缺和价格过高的情况下，诸位读者可以尝试这样的制作方法并且检验其效果。

（《阿尔巴尼爱国者》，佐治亚州，1861年10月31日）

当盐在南部邦联刚刚开始变得稀缺时，沿海地区的那些大种植园的拥有者便恢复了他们在独立战争中的做法，派遣他们的奴隶用海水装满水壶进行蒸煮。但是不久，封锁和战争这两者都变得远比想象的更为严重，用这些水壶生产出的盐根本无法解决他们的难题。

战争爆发时，新奥尔良码头上一袋200磅的利物浦盐只卖50美分。在封锁了一年多之后，1862年的秋天，同样一袋盐卖6美元还算便宜。到了1863年1月，在萨凡纳（直到封锁时仍然是一个主要港口），盐的价格是25美元一袋。

北方联邦军很快认识到南方盐的短缺是一种重要的战略优势，谢尔曼将军（他是一场现代战争的梦想者之一，在这种现代战争中，城市被粉碎，市民们忍饥挨饿）想要断绝南方的盐供给。“盐是不同寻常的违禁品，因为它可以用于肉类的加工处理，没有盐，军队就无法生存下去。”他在1862年8月这样写道。

当战争最终结束时，格兰特将军和李将军坐下来谈判，李将军说他的队伍已经两天没有吃饭了，请求格兰特将军提供食物。根据一些观察者的说法，当联邦军的供给马车出现在人们的视野中时，被打败的北弗

吉尼亚军队极度饥饿的士兵们竟然发出了一片欢呼声。

1861年，弗吉尼亚西部的几个郡组成西弗吉尼亚，北方联邦军将军雅各布·多尔森·考克斯（Jacob Dolson Cox）从俄亥俄一路行军到大卡诺瓦河。到了1861年7月，他控制了整个河谷，包括那些盐场。这是对南方的首次重大打击之一，但是在1862年的秋天，忠诚于南部邦联的那些人要求志愿者们解放这些盐场，并且在一次突如其来的进攻中，由5 000人组成的南部邦联军把北方联邦军赶回俄亥俄河，速度如此之快，以至于他们没有时间在撤退之前破坏盐场。

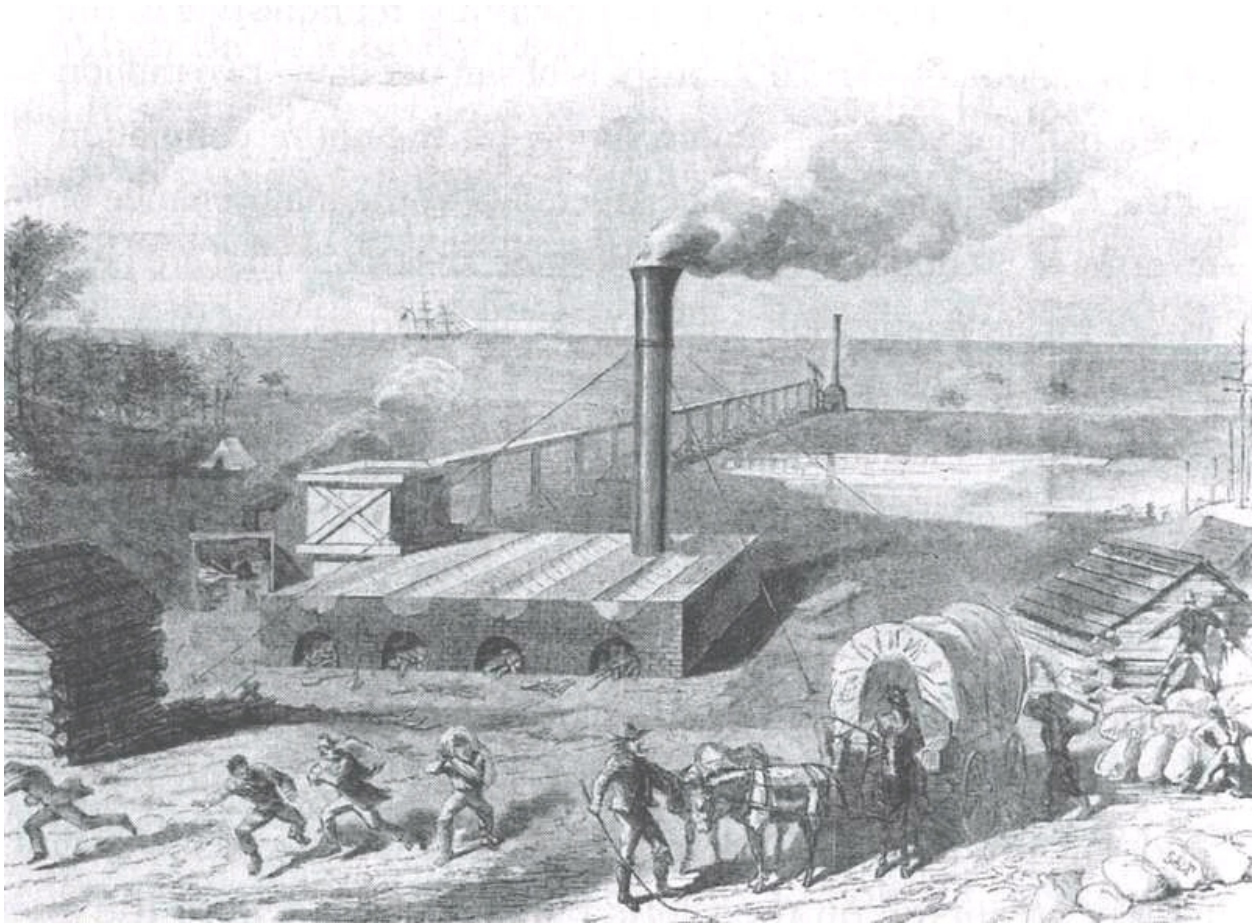
北方联邦军从此吸取了教训，后来他们一占领盐场就立即将盐场破坏掉。如果盐场就是盐水井，如同在卡诺瓦那样（考克斯在1862年11月重新占领了卡诺瓦，此后南方再也没有夺回过），他们就破坏水泵，并且推倒支撑井壁的设施。这与南部邦联军队形成鲜明对比，每当南部邦联军队占领一处盐场时便庆祝一番，并且立即投入生产。

南部邦联军队作战部的一位军官责备南部邦联总统杰斐逊·戴维斯（Jefferson Davis）的优柔寡断，认为他造成了卡诺瓦的丧失，这位军官在日记中这样写道：

在那些冷漠的政治家眼里，总统似乎是一位好的国家缔造者，可是他似乎并不是一位为国家考虑的好的制盐者。他刚刚放弃了许多盐场，这些都是敌人的重要生产设施，每天可以生产7 000蒲式耳的盐，一年高达250万蒲式耳。对于邦联的全体人民来说，这是多么丰富的供给啊！在河谷中足以维持一支50 000人的军队的盐供给。此外，实施占领任务的军队很快就会陷入困境，对于政府来说代价高昂，如同在河谷中那样。无论是恺撒、拿破仑、老皮特还是华盛顿，所有伟大的国家缔造者都会认为这一工作值得加以关注。

随着战争的继续，从弗吉尼亚到得克萨斯，联邦军队所到之处都会攻占盐场。联邦军队的海军也沿着邦联属地的海岸攻击产盐区。首先，盐场是在邻近佛罗里达海湾的地方繁荣起来的，因为在很大程度上战争未波及这一地区。到了1862年的秋天，联邦军队注意到了佛罗里达海湾整个沿岸地区产盐的规模和重要性，但是主要集中在中部海湾沿海地区的坦帕和查克托哈奇湾之间，在“锅把手”的西端，邻近阿拉巴马的地方。盐场通常是隐藏在几英里之外的入口处，从海湾几乎是看不到的。即使能够监测到，炮舰也难以驶入。

1862年9月8日，联邦军队的舰船“鱼狗”号在停战的旗帜下接近了位于圣约瑟夫海湾的盐场，他们给邦联的制盐工两个小时的时间放弃该盐场。工人们带走了四大车盐，离开了盐场。三天之后，联邦海军破坏了这一盐场。



一幅来自《哈勃周刊》的插图展示了1862年9月15日，当联邦的船只“鱼狗”号准备破坏盐场时，工人们正带着盐从佛罗里达海湾逃离。（纽约历史学会收藏）

1862年10月4日，来自联邦军队炮舰“马鞍”号的水兵沿着海岸长驱直下，袭击了邻近萨旺尼海湾的锡达基的几处盐场。在发射了大约12发炮弹之后，盐场的工人们举起了白旗。登陆的官兵没有遭遇任何抵抗，就破坏了这几处盐场。但是当他们接近打着白旗的一处盐场时，藏匿在建筑物后面的25个人一起开火。在增援部队从附近一艘蒸汽轮船上赶到之前，联邦军队的官兵有一半已经受伤。在把邦联军队的士兵逼退之后，联邦军队的登陆官兵破坏了锅炉和临时搭建的设施，并且放火烧毁了房屋。有些锅炉和水壶是用很厚的铁板制造而成的，以至于他们不得不用迫击炮把它们轰掉。“这里的反抗需要被教训，他们是罪有应得。”“马鞍”号的指挥官这样说。

联邦海军继续进攻佛罗里达海岸的盐场，烧毁房屋，摧毁设备。到了1863年，在圣安德鲁湾这一狭长的地带，这支军队已经破坏了价值600万美元的盐场。但是这些盐场虽然很容易破坏，却也很容易重建。三个月之后，许多盐场已经恢复了生产。

北方的盐与武器一道被走私到南方，特别是田纳西州。盐是禁运品，利物浦盐被运送到墨西哥的韦拉克鲁斯港，再从韦拉克鲁斯港运送到得克萨斯州的布朗斯维尔，从而进入联盟。

密西西比州州长约翰·J. 佩特斯（John J. Pettus）带着精心设计的计划上任了，他要进口5万袋法国盐，用来交换带到庞恰特雷恩湖边的棉花。这一交换是用一大包棉花换一袋盐，这是英国和法国领事安排的，对这两个国家的政府来说，联盟的封锁在很大程度上意味着商业损失。但是虽然500包棉花被移交给了法国，法国人却从来没有提供过一袋盐。

战时，经过改造的联盟盐场的工作条件甚至比那些卡诺瓦盐场的条件还要差。在阿拉巴马莫比尔以北几英里的地方，沿着汤比格比河建起来的几家盐场中，来自遥远地方的佐治亚人每天都挖掘出新的盐井。在战争期间，南方人长途跋涉几百英里，来到海岸或者盐水泉旁生产食盐。沿着汤比格比河的地区（这一地区由邦联军队的堡垒加以保护，防止联邦军队占领莫比尔），常因大批马车和牛车造成交通堵塞，这些大车上所装载的不仅有陶罐、锅炉和其他制盐设备，而且还装有禽类和其他食品等任何可以交换盐的东西。工头们驱赶着骡子驮运队，奴隶们则赤脚跟在后面。

有些奴隶砍伐树木做燃料，这时，空中就会挥舞着数以百计的劈向树木的斧头，与此同时，其他人挖掘15英尺深的井。在战争刚开始时，任何人都可以过来花上几个星期时间制盐，但是到了1862年，制盐者必

须要有阿拉巴马立法机构所制定的租赁契约。到了这时，树木已经大大减少，出现了燃料短缺现象，于是人们设计出较浅的锅，架在两英尺高的带有炉栅和铁门的炉灶上，以便进行更加有效的蒸发。这种设备一天能够生产20~35蒲式耳盐，主要取决于盐的浓度。制盐者们发现井越深，水就越咸，于是开始在原来的井底钻更深的孔。

长时间换班工作的奴隶们使这些井保持一天24小时运转。盐场之间的距离如此近，以至于这一地区成为奴隶劳动力的群体聚集地中唯一波动、暴躁的地区。土地被搁置一边作为坟场，这些坟场又很快被填满，因为许多患有疟疾和天花的浑身颤抖的奴隶就倒在这里，再也起不来了。当他们在制盐过程中十分投入地劳动时，相互之间也可能发生碰撞，有些奴隶可能会滑入沸腾的煮锅里。有些人立即死去，还有些人在经历几天的极度痛苦之后才死去。

这里几乎没有白人工人，因为大多数白人己应征入伍，加入邦联军。一小群监工是征兵被拒的人或者是受伤的退伍老兵。随着战争的继续，有越来越多的盐场由受伤的老兵来担任监工，通常是断肢者。1862年4月，当首批邦联军队的征兵条例出台时，没有对制盐者豁免，但是到了8月，杰斐逊·戴维斯修改了征召条例，对制盐者进行豁免。制盐成为逃避军队服役的一种方式。开小差的人也游逛到盐场来，一则是希望在这些沼泽地中获得安全感，二则是作为制盐工人可以获得一种豁免。在战争的最后一年，军队搜查了向盐场方向开进的大车，寻找躲藏在筋疲力尽的奴隶、断肢者和漂泊者之中开小差的士兵。那时，很多人从邦联军队中逃了出来，以至于在弗吉尼亚甚至有一个开小差者联合会。

来自被攻占地区的逃亡者们来到盐场，希望找到一种生存的方式，赌徒很快也加入这一鱼龙混杂的群体之中，于是浸礼教和卫理公会把传教士派到了这个劳动者营寨中。

南方盐的短缺为投机者们提供了机会。挣得可观财富的一种方式就是买下一片产盐区并且控制当地的盐价。阿巴拉契科拉的一个经营者就可以控制西佛罗里达整个地区。为了避免这样的阴谋得逞，佐治亚州通过了相关法律以限制沿海的所有权。

制盐工人们更加乐意雇主用盐而不是钱来支付他们的工资，这样，他们就可以从通货膨胀的价格中获得利润。里士满中央政府的官员们，认识到他们的货币价值正在下降，而盐的价值正在上升，于是就储存了大量的盐以进行可能的交易。

一小袋盐成了时髦而又价值很高的礼物。这样的一袋盐被作为一份结婚礼物送给了乔治·爱德华·皮克特（George Edward Pickett），他后来到达了南部邦联军在整个战争期间开进的最北端，1863年7月3日这天，他指挥了招致毁灭的一场进攻，冲上了宾夕法尼亚坡地，这也是葛底斯堡战役的高潮。

1862年，阿拉巴马的约翰·G. 肖特（John G. Shorter）说：“盐荒危机如今几乎确定无疑。”佩特斯州长写信给杰斐逊·戴维斯，说肉类正在被浪费，正从每天的餐桌上消失，因为没有盐来保存那些屠宰后的牲畜。

南卡罗来纳州的一位妇女这样写道：

在拉德克利夫家做客时，敌对状态出现之前，碰巧我的东道主订购了一船舱的盐，想用在某块不太令人满意的土地上，这时，他发现对海岸的封锁会导致盐荒，于是就将这些盐储藏起来以备不时之需。当哈曼德参议员储藏的盐可以与他人分享的消息传开时，远近各地的百姓都纷纷赶来请求得到一点盐。这就像是进入埃及寻找玉米一样，珍贵的结晶根据每家的人数进行分配。

家庭储盐就像保存珠宝一样小心，带有灰沙等物质的廉价盐也在市

场上泛滥。

《塔拉哈西哨兵报》(Tallahassee Sentinel)警告读者不要购买暗色和不纯净的盐，这些廉价盐是从海岸边搞来的，它不能用来保存肉类，反而会使其变质。我们得到消息说，有些制盐者本来就是市场的投机者，他们生产劣质的盐粒，对这种盐，他们的要价是每蒲式耳6~8美元。所以最好支付12美元或者更高的价格购买盐，而不要以一半的价格去购买这些毫无价值的劣质盐。如果我们的居民拒绝购买劣质盐，那么很快就会促使制盐者生产出合格的盐。纯净的盐是白色的，最适宜于保存肉类的盐是大颗粒的。对于聪明人来说，一句话就足够了。

(南方邦联军，亚特兰大，1862年8月28日)

有关盐替代物的谣言到处扩散。1862年，加工火腿和牛肉的替代物的谣言被传播开来。阿拉巴马的一份报纸报道说，木醋酸，一种用硬木制造的醋，能够保存肉类。而当时一本很受欢迎的英国书籍，警告人们不要上当。

不纯净的木醋酸，或者说用木头进行干馏而得到的醋酸，有时因其含有具有高度保存效力的木馏油而被使用，会挥发出烟味。然而在烟味中，也含有焦油的粗糙味道，并且更甚于烟味。

(伊莎贝拉·比顿，《比顿家庭管理手册》，1861年)

一份南方的出版物给出了在没有盐的情况下保存鱼的三种方式：

用油：把鱼放入坛子里，在鱼身上倒些色拉油，直到油没过鱼，然后把它们密封起来。这是一种在本国非常昂贵的方式，但是对于那些要进行煎炸的鱼来说，这是很好的方法。

用酸：把它们放在木醋酸里或者在它们身上刷上木醋酸，然后

放在露天的环境晾干。这会释放出一种烟熏的气味，但是如果使用味道强烈的醋或者纯醋酸，就不会释放出任何气味。如果涂刷的面积较大，可以用画家干净的绘画刷进行涂刷。经过这样处理的鱼和肉，能保持相当于一个来回东印度的航程时间。

用糖：鱼可以在干燥的状态下保存，并且只采用一点糖就可以使鱼保持新鲜。鱼可以在这种状态下保存若干天，这样在烹饪时它就像是刚刚捕获一般。如果晾干而没有霉菌，那么保存期似乎没有时间限制，以此种方式要比腌制处理好得多。因为糖没有难以接受的味道，在被称为腌鲑鱼的制作过程中，以此种方式保存的鱼在质量和风味上要比那些腌制或烟熏的鱼优越得多。如果需要，可以根据个人的口味放一些盐。

（《南方栽培者》，奥古斯塔和阿森斯，佐治亚州，1863年3/4月合刊）

人们试图用硝石加工处理牛肉，用木灰加工处理火腿，这两种办法都不是很好。报纸上不停地登出各种加工处理方法，其中大多数是无效的。报纸上的这些办法往往是为了鼓动备受煎熬的读者，尤其在提到美国独立战争时期的盐短缺问题时。1861年，一份里士满的报纸讲述了一个阿尔伯马尔的保守党的成员的故事，此人因为政治同情而拒绝用盐，可是他的妻子仍然仅用1配克盐和大量的山胡桃木灰烬制作出了很好的熏肉。

在使用这些灰烬时，最好有一桶糖蜜，在每一块肉上都用一只粉墙刷涂上一些。当整块肉都被涂满时，将肉从灰烬上轻轻带过，这些灰烬便会被牢固地粘上去，形成不可渗透的保护层。

（《里士满每日观察报》，1861年11月23日）

有关用盐保存食物的新想法是邻居之间的长久话题。那些生活在海边的人会用海水煮他们的淀粉食品——大米、玉米粥或者粗面粉，海水

中的盐分是一餐饭中的唯一盐分。

煤炭主要是由木头中的碳元素构成的，木头在燃烧时会释放出一种非常干燥的热能。大部分读者都熟悉在炭火上烘烤大块肉的户外烧烤程序。如果这样的肉类放在烧烤的炭火上方过高的地方，它很快就会变得干燥，这样，只要很少的盐便可长久地保存它。比如火腿，就应当码放在密封的木桶中，放在干燥的房间里进行保存。

当某人宰杀了自己的生猪之后，如果他没有盐，可以将肉放在燃烧的煤炭上进行烘烤，尽可能去掉肉中的水分，然后用少量的盐搓洗这些肉。如果屠宰房四周围绕着遮阳树木，那将很不利，因为它们会产生湿气。在肉经过烟熏之后，再用煤火烘烤它。你也许不喜欢使肉变得如此干硬，但是你亲眼观察就会知道：最干硬的火腿保存得最完好，而带有甜味、干硬的火腿自然要比潮湿、腐烂的熏肉好得多，而且我们的目标只是要告诉你肉类可以如何加工处理，以及在战争爆发，盐变得稀缺和昂贵时，如何用一点点盐就可以对肉类加以长久的保存。

（邦联军中的F. P. 波尔谢医生，《用盐中的经济》，1863年

如何生产家用盐

取出一条毛巾，或者任意大小的一块布，比如两码长，把两端缝合在一起，将之悬挂在滚筒上，让一端不断随滚筒滚入一个盐水盆中。太阳和空气将对这块布发生作用，并且迅速地把水分蒸发掉。在一天里一定要滚动多次，使这块布被充分地浸透，达到饱和状态。当溶液几近蒸发干净时，把它倒入大浅盘或者平盘之中，让它在太阳下晾晒直到形成盐为止。每天夜晚取回，并且加上盖子。这样可以生产每袋1美元的盐，并且可以大批量生产。每加仑的盐水在蒸发之后将会产出2.5盎司的盐。

另外，要制盐就需要有一点耐心，因为盐是缓慢形成的。

（约翰·考明斯，《查尔斯顿墨丘利报》，

查尔斯顿硝皮厂，1862年6月11日）

在战争开始之前，法国地质学家M. J. 雷蒙德·托马西（M. J. Raymond Thomassy）写到了路易斯安那，他认为，这个地方拥有糖和棉花，只需要再增加盐的生产，就能真正富饶起来。他警告说：

作为能带来未来繁荣的要素，这一关键性的食品对于它的经济独立性来说，几乎与火药对于国家独立性一样必要。而它目前却由外人专门提供，并且，尽管人人希望存在永久和平，但仍有可能，盐在某天被敌人拥有，并且被当成一种工具，所以如果不能任意支配盐，至少会有饥谨和内部的麻烦。

（《路易斯安那地质实践》，1860年）

托马西有一种理论，当时被路易斯安那的大多数人拒绝了，他说该州南部的特定区域，尤其是一度被称为小昂斯（Petite Anse，意为“小港口”）的沼泽地，恰好坐落在岩盐矿床之上。小昂斯被蕨类植物和根系深长的树木覆盖，这些树木长满了苔藓，宽大的叶子很稠密，只有老辣的当地人能够看出这块地方是一个岛屿，2 200英亩土地从海面抬升，被幽暗的水道环绕，这些水道连接着流入密西西比河的支流与邻近墨西哥湾一个叫作弗米利恩湾的港口。

当约翰·海斯（John Hayes）于1791年在小昂斯定居时，当地产盐的历史已经很久了。与萨利-德贝阿恩和吕讷堡的“猪陷入沼泽地”不同，这里有另外一个版本的故事：海斯追的是鹿，而不是野猪；正是他本人，而不是他的猎物，发现了盐水，当时他就停下来喝了一些。

海斯在小昂斯发现了这一天然盐水泉之后不久，有一位名叫杰西·麦克考尔（Jesse McCaul）的人在那里购买了19英亩土地，并且开始制

盐。他挖掘了若干口井，在3~6英寸的深度发现了一些陶器的碎片，后来又发现这些陶器碎片延绵达5英亩的范围，这是罗马人的史前盐场遗址，古人将盐水在陶罐中蒸发，然后将这些陶罐打碎。在这个岛屿上，成堆的古代陶器碎片仍然不断地被发现，考古学家相信这些盐场有1000年的历史。但是最近，在该岛一个叫作“香蕉海湾”的地方发现了一个土墩，经过碳测定法测定，时间可以追溯到公元前2500年，于是，这个土墩成了在美国发现的最古老的人造建筑之一。

无论是海斯还是麦克考尔，都没有在小昂斯的产盐方面做出什么贡献，而且该岛处于沼泽地，水岸模糊不清。麦克考尔尝试挖掘了几口井，但是并没有获得利润，因此他放弃了这一项目。当1812年的战争使盐价上升时，企业家们被派出去寻找盐水，一位名叫约翰·马什（John Marsh）的人使小昂斯成了一个赢利的盐场。

1841年，新奥尔良还是当时美国的第三大城市和主要港口，也是来自马里兰的埃德蒙·麦基尔埃尼（Edmund McIlhenny）的目的地，他来这里寻求在银行业发家致富。新奥尔良的克里奥尔由法国和西班牙定居者的后代占据主导地位，像麦基尔埃尼这样的移民者被称为“美国人”，在这座当时已经因烹饪和外国饭店而闻名的大城市中，麦基尔埃尼作为一位簿记员开始了自己的谋生生涯。到1857年，麦基尔埃尼在路易斯安那已经拥有五家银行，成了一位享受大都市奢侈生活的富人。他结交了一位巴吞鲁日的法官丹尼尔·达德利·埃弗里（Daniel Dudley Avery），这位法官比麦基尔埃尼仅年长五岁。埃弗里倾情于一块沼泽地，后来拥有了小昂斯，他把这里变成了一个甘蔗种植园。

让不少人感到惊讶的是，1859年，已届中年的麦基尔埃尼娶了他朋友年轻的女儿玛丽·伊丽莎·埃弗里。为了逃离战争，继续他们在路易斯安那的奢侈生活，麦基尔埃尼和埃弗里两家搬迁到可以提供庇护的小海湾小昂斯。在那里，他们也许能够安静地避开战争直到它结束，要不是因为法国地质学家托马西的发现，这种考虑原本是正确的。

1862年5月4日，一名奴隶在16英尺深的洞底正在试图清洗和深挖一口盐水井时，挖到一根圆木，他无法移动这根圆木。在进行调查时才发现，这个障碍物就是固体盐。小昂斯正坐落在相当纯净的固体盐床之上，据估计，盐床大约有40英尺深，拥有700万吨的盐储量。而经过几代人之后，人们才认识到这一估计还是过于保守了。



埃德蒙·麦基尔埃尼画像。（麦基尔埃尼公司，路易斯安那埃弗里岛）

这一发现虽然与托马西所预见的完全一致，但仍然是个很大的意外，因为这种盐特别宝贵，比大多数岩盐要纯净和干燥得多。它非常坚硬，所以不得不用炸药进行爆破，这样就产生了外形参差不齐的巨大的白色晶体块。为了运输这些盐，两个家庭建造了一条跨越小海湾和沼泽地，到达新伊比利亚城长达两英里的堤道。

举止优雅的麦基尔埃尼和埃弗里突然发现自己处在了具有战略意义的中心。他们开始为南方生产盐，埃弗里法官被接连不断的合同意向所淹没。佩特斯州长写信给他的伙伴，密西西比州的杰斐逊·戴维斯，说在小昂斯有“可以供整个邦联军享用的盐”。报纸上也满是发现大盐矿的类似报道，但是大多数都是虚假的谣言。

联邦军几次试图攻占小昂斯，于是这两家人逃往得克萨斯。1863年1月，联邦军派遣一艘轮船和两艘炮艇到达了离该岛盐场两英里远的弗米利恩湾。当夜，风向转北，致使海水从小海湾开始后退，到了清晨，两艘炮艇陷入泥中，无法脱身达20天之久。1863年4月17日，联邦军的一位上校带着他的部队从新伊比利亚南部出发，攻占了盐场，摧毁了18座建筑和建筑中的蒸汽机、锅炉和采矿设备，以及准备运送到整个邦联军的600桶应急的盐。

联邦军感到惊讶的是，他们攻占这些盐场极其容易，于是认为邦联军没有能力保卫这一战略要地，这被认为是南方邦联军趋于崩溃瓦解的迹象。

但是整个战争中最血腥的战役还没有来临。在被解放的奴隶的帮助下，联邦军继续通过攻占盐场来削弱南方邦联军的战斗力，在9月攻占了佐治亚州的达里恩和弗吉尼亚州的巴克贝；在圣诞节攻占了北卡罗来纳州的熊海湾。第二年，它摧毁了以下各地的盐场：佛罗里达州古斯克里克、北卡罗来纳州的梅森巴若海湾、南卡罗来纳州的凯恩帕奇、坦帕和位于坦帕湾的罗基角、阿拉巴马的盐屋角。12月10日这一天，谢尔曼的急行军穿越了佐治亚州，乔治·斯通曼领导下的部队从田纳西州的

诺克斯维尔开始急行军，目标是摧毁盐场并且为田纳西州的东部与弗吉尼亚州的西南部提供物资补给。12月20日，斯通曼的部队摧毁了弗吉尼亚州索尔特维尔的盐场。1865年2月1日，联邦海军最后摧毁了佛罗里达州狭长土地上的圣安德鲁海湾。

内战也会产生偶然的善举。在对圣安德鲁海湾进行最后的攻击之后，当时已经攻占南卡罗来纳州哥伦比亚的奥利弗·奥蒂斯·霍华德（**Oliver Otis Howard**）将军，下令在摧毁仓库之前，尽可能向哥伦比亚的医院提供它所需要的盐，并且把更多的盐储藏起来，供给那些被战争烧毁家园的穷人们。

第17章

红盐

当战争结束时，已经有一百多万美国人在战争中丧生。埃弗里回到小昂斯，他为南部邦联军而战，从很多战斗中死里逃生，包括那次死了1 754名联邦军士兵和1 723名邦联军士兵的田纳西夏洛国家公园对峙战。埃弗里不仅健康地活了下来，他还有足够的钱买下面积为2 200英亩的岛屿剩下的1/3，小昂斯变成了埃弗里岛，在历史上首次成为属于一个家族的财产。

麦基尔埃尼和妻子回到得克萨斯。他的经商才能使他在南方邦联军队的杂货铺和军饷处得以发挥。在他逃离之前，他从制盐的生意中获得了一大笔财富，但他收的是南部邦联货币。战时的盐价令他赚了像小山一样多而又一文不值的钞票，如今，这样的机会再也不会出现了，他到新奥尔良开始寻找新的生意机会。

战后的新奥尔良几乎没有任何机会给这位失业的银行家。这种情况下，麦基尔埃尼接下来的故事似乎是无稽之谈，因为找不到任何记录，除了亲戚们嘴里支离破碎的回忆。某一天，在街上有人走到麦基尔埃尼面前，说他是1846年墨西哥-美国战争中的老兵。不过更为可信的说法是，他是南部邦联军的老兵，为了不被北方联邦军俘获而逃至墨西哥。这个叫格里森的人对墨西哥的一种调料非常感兴趣，那就是小红辣椒。

1866年，没能成功在其商业生涯东山再起的麦基尔埃尼回到了埃弗里岛，决定成为一个乡绅庄园主，实验他的红辣椒。

辣椒的刺激性来自一种叫作辣椒素的物质。这是一种天然毒素，用

来保护辣椒不被吃掉。但是，墨西哥人、加勒比人还有许多其他种族都没有被它吓倒。辣椒在阳光和土壤中成长，就像葡萄一样，不同的生长土壤使它们的品质也不同。麦基尔埃尼带回家的这种刺激性植物（后来被称作*capsicum frutescens*，即小米辣）在埃弗里岛边缘肥沃的土地上变得辣味十足。

对南路易斯安那人来说，辣椒酱这主意并不新鲜。法裔路易斯安那人，也就是18世纪从英国人控制的新斯科舍逃离的法国难民，当时已在埃弗里岛地区的小海湾定居，他们如同新奥尔良的克里奥尔人一样，已经学会使用加勒比人和墨西哥人从港口带来的辣椒。内战之前，新奥尔良的厨师把红辣椒晒干后用雪利酒和醋浸泡，红辣椒和盐已成为法裔路易斯安那人饮食中一种很平常的调味品。

麦基尔埃尼的妻子玛丽留下了一本手写的菜谱。因为她在封面用的是娘家姓，因此，这本菜谱可能写于1859年她出嫁前。在这本法裔路易斯安那人和南路易斯安那人的菜谱中，有许多菜都要用到“辣椒和盐”。

鲜虾浓汤

取1只鸡切成烧肉块状，放入汤罐中，加入满满1勺猪油。趁热再加2整勺面粉，搅拌使之变成浅棕色。将洋葱切成碎末，扔进挂满面粉和猪油的鸡块中，将鸡块炒至微熟，加入适量沸水成汤。加入红辣椒和盐来调味。再放入些许香芹菜和百里香叶。（也可用同样方法做成鸡肉浓汤。）取4或5品脱鲜虾，从市场买回来后即放入滚水中。取出虾肉和卵。将虾头和壳放入炒锅中加沸水淹没，碾碎出浆，过滤后将液体加入汤中。上桌前15分钟加入虾肉，上桌时放入1大勺新鲜肉片搅拌，然后快速将汤盛至汤碗中。

（玛丽·伊丽莎·埃弗里）

麦基尔埃尼根据德国酸菜制作法开始了他的辣椒酱试验，用盐发酵并提取新鲜的辣椒片中的汁。他很快就发现必须用最成熟的辣椒，于是

他在辣椒地里手工摘取最成熟的辣椒。每加仑辣椒拌入半杯埃弗里岛出产的盐，先将它们试着放置在泡菜罐中，随后又放在猪肉桶里发酵。他在桶盖上撒满了盐，这些盐与正在发酵的辣椒汁混合，形成一道坚固的壳封住桶口，如同几千年来中国人用黄豆制造酱油的方法一样。

直到此时，他都是用埃弗里岛的特产进行制作，用埃弗里岛的盐和辣椒。在南方大部分地区，对加勒比人和墨西哥人来说，这就是辣椒酱。但新奥尔良人习惯用醋，于是麦基尔埃尼将辣椒酱过滤后又加上法国白醋，装进科龙香水瓶用绿蜡封口。每个瓶子还带有一个喷洒口以便开瓶后使用。

麦基尔埃尼在埃弗里岛有一个他称为实验室的地方，这里弥漫着甜甜的辛辣味，刺激着过路的人直打喷嚏。他常常让孩子们早点放学来实验室帮忙。

1869年，他生产了658瓶辣椒酱，在新奥尔良及海湾一带以每瓶高达1美元的批发价出售。人们在需要辣椒和盐的菜谱中使用它。1870年，他申请了专利，将此调味品命名为小昂斯辣椒酱。他的家人因他将历史悠久的名字用于那古怪的产品而惊恐不安。于是最后，他将其定名为塔瓦斯科酱(Tabasco)，可能是塔瓦斯科因辣椒出名，甚至也可能因为这是那个神秘的格里森拿到辣椒的地方。

这个时期其实不是埃弗里岛最赚钱的时代，因为恢复盐矿的生意一直没有成功。1890年麦基尔埃尼75岁逝世那年，尽管他的家族辣椒酱生意已经相当不错，可还是比不上两年战争时期给他带来无数一文不值钞票的盐矿生意。

内战结束后，尽管辣椒酱生意越来越有利可图，但美国西部的机会更多。西部有很多珍贵的矿石和盐。盐仍然被用来提纯矿石，尤其是银

矿。

北美最令人震惊的盐矿被发现于犹他州一个逐渐缩小的冰川时代的湖。18世纪，在犹他州寻找金银的西班牙人听人说起过一个巨大的盐湖，但他们从未亲眼见过。第一个记录在案，见过盐湖的人是一个叫詹姆斯·布里杰（James Bridger）的欧洲人。他是一名猎人兼探险家，就是传说中“开拓者”的原型。

1846年，一伙愤怒的匪徒在伊利诺伊州的迦太基杀死了摩门教的领导人约瑟夫·史密斯。扬百翰取代了史密斯的位置，他想寻找一个地方建立摩门教人自己的社区，摆脱其他美国人的监视。为了找到一个拥有自然资源的地方，以使这些与世隔绝的人在经济上能自给自足，他选择了当时属于墨西哥的一个沙漠中的盐湖——大盐湖。这个湖没有出水口，湖水咸得跟盐水一样。在它的附近就是一个偌大的100英里长的盐滩，这成了摩门人主要的经济支柱。

其他的盐床也在西部被发现，不过它们既没有大盐湖大，也不像这里含有这么纯的氯化钠。大盐湖是地理学家称之为邦纳维尔湖的史前湖，它曾经有20 000平方英里。

然而，对盐的真正需求在更西边的内华达和加利福尼亚，那里发现了银矿。离那些银矿比较近的是美国西部最古老的盐场之一。

圣弗朗西斯科湾最南端是一片不利于健康的沼泽地，但这里非常适合制盐。它不仅比圣弗朗西斯科和北边海湾的阳光充足，雨水少，还有利于蒸发水分的风。从加利福尼亚中部吹来的热风跨过山区，温差改变了清凉的海风。

这就是在加利福尼亚和内华达发现银矿的几百年甚至几千年前，一个叫作欧龙（Ohlone）的部落每年长途跋涉来此制盐的原因。在湖边，海水被阳光和风蒸发，结晶成厚厚的一层盐，他们只需铲起来就行。第

一个注意到当地制盐业的人是一个西班牙牧师，名叫何塞·丹蒂（José Danti），他于1795年沿着海湾的东边探险。在海湾的南端，他发现了拥有厚厚盐层的盐沼，“当地人”告诉他，这一地区的人都用这里的盐。

西班牙人乐意让欧龙人制盐，他们只想得到一部分（却是很大的）利润。为此，他们强迫欧龙人上缴所有制好的盐，由自己去销售。西班牙人带来的唯一技术就是在湖边打更多的洞以增加更多的蒸发面积。

1827年，最早在加利福尼亚定居的美国公民杰迪达·史密斯（Jedidiah Smith）来到圣弗朗西斯科湾并发现，“在海湾的东南尽头向南延伸有一片相当大的盐场，它每年产出大量的盐并且产量还在增加。它属于圣何塞教区”。

1850年，加利福尼亚成为美国的一个州以后，一个名叫约翰·约翰逊（John Johnson）的圣弗朗西斯科码头工人对这里的盐场很感兴趣。32岁的他已有很多传奇故事。据说，当他还是个婴儿的时候，在德国汉堡的一场大火中被救了出来，而他父母都在这场火灾中丧生。13岁时，他在海上一次沉船事故中，趴在最高的两根桅杆上待了12个小时，最终幸存下来。传说中，他捕过豹，杀过鲸，贩过奴隶，作为一个残暴的冒险家想尽了一切办法赚钱。当他听说了海湾东南端的事之后，他决定试试制盐。

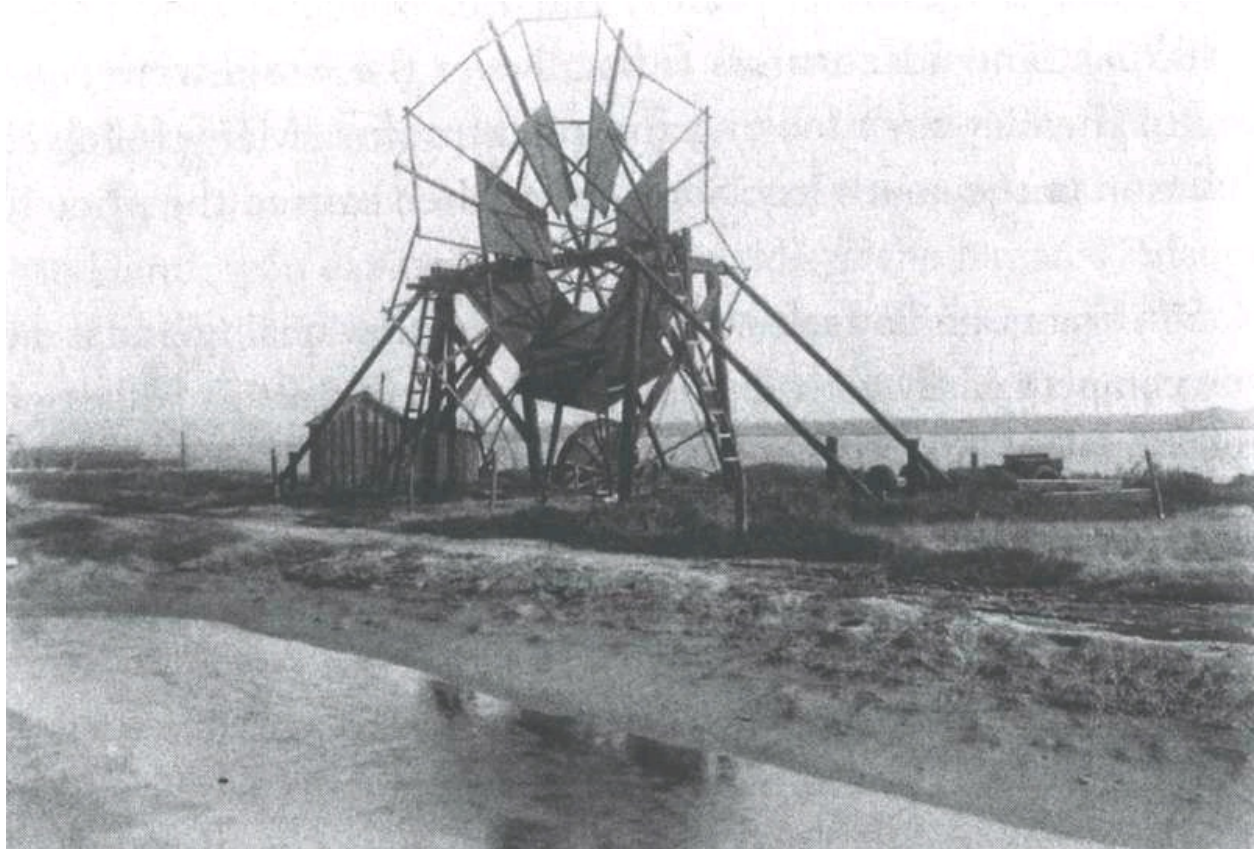
起初，约翰逊的盐可以卖很高价钱，他赚取了巨大的利润。但这是淘金热的时代，人们从各地蜂拥而至，为的是迅速发财。许多人来自北欧，懂得制盐，他们跟着约翰逊来到海湾南端，很快，由于供过于求，盐价一路下跌。

圣弗朗西斯科湾的盐在质量上不如利物浦盐。英国轮船从加利福尼亚运回大麦，再运来利物浦盐。有些粗盐也从中国、夏威夷和南美进口。

但是1859年发生的一件事使盐价又升了上去。在与加利福尼亚相邻的内华达州，人们发现内华达山一个3英里半的地带蕴藏着美国历史上最丰富的银矿。这里叫作卡姆斯托克，以一个最初投资者的姓名命名的，不过，他在银矿发现之前将此地出售了。银矿石采用一种类似16世纪墨西哥庭院工艺的方式进行分离，因此需要多如小山的盐。

1868年，仅在卡姆斯托克矿脉被发现九年以后，海湾一带就出现了18家制盐公司。为了保持高额利润，盐矿雇佣加利福尼亚当时最廉价的华工开采盐，盐工们穿着宽大的木屐以防沉入厚厚的白色晶体之中。

几年开采之后，当地已经缺乏自然蒸发的盐了，制盐者开始大量建造人工池塘，用风车将水从一个池塘抽到另一个池塘。



这是一幅19世纪的照片，展示的是在南圣弗朗西斯科湾，风车正在用水泵把盐水抽入盐场。
(加利福尼亚伯克利大学班克罗福特图书馆)

内华达的银和加利福尼亚的盐使人们发了财。到了1863年，一个叫奥托·埃舍（Otto Esche）的人想把这两个地方连接起来，从中赚钱。当时，加利福尼亚的盐是通过马车运往内华达的。埃舍跑到即使在今天也算天涯之遥的蒙古，买来32头产于中亚的双峰驼。埃舍显然对骆驼有所了解，因为他选择了听话的双峰驼，而不是脾气倔强的阿拉伯单峰驼。在马可·波罗时代之前，双峰驼就驮运了很多货物，包括盐，穿越宽广的褐色蒙古沙漠。

令人吃惊的是，只有15头骆驼在跨越太平洋前往加州的长途跋涉中幸存了下来。而且它们身体极度虚弱，以致需要埃舍护理数月才得以康复。它们驮运盐袋翻山越岭，但这些毛茸茸的长腿家伙在内华达并不受欢迎。内华达的矿工们发现，即使是双峰驼也没有好脾气，它们咬人、踢人、向人喷沫。矿工们恨它们，连那些马和骡子也是一见到骆驼就变得歇斯底里。其他动物的反应使得骆驼成了众矢之的。只要有骆驼溜到镇上，街上顿时就会一片马嘶驴叫声。于是弗吉尼亚市颁布了一项命令，不许骆驼们在街上出现，除非午夜至黎明期间，在其他动物已经回到马厩里休息之后。最终，埃舍只好放弃了这些骆驼，把它们放到内华达沙漠自生自灭了。既然那个地区没人再见过成群的骆驼，那么大概它们都陆续凄惨地死去了。

春天，海水被抽到海湾南端。整个夏天，盐水发生着变化，到了夏末，它们已经浓稠得可以结晶了。海水先是变成粉色，然后变成砖红色。如今，人们飞往圣弗朗西斯科时，常常透过窗子惊奇地看到，海湾南端透着粉色和砖红色的几何形池塘。

这种颜色以前在欧洲、死海、中国以及其他许多制造海盐的地方都出现过。斯特拉博和普利尼都写过海水结晶后消失的神奇颜色。斯特拉博曾认为它是红海的一部分，其实，它只是由热或者反射引起的。

在《盐与渔场》一书中，柯林斯曾提及这种现象，认为这是由红色的沙砾引起的。这种颜色可能会导致鱼或肉变红，继而腐烂变质。1677年，荷兰博物学家列文虎克用显微镜发现了很多事物，他得出结论：红色是由海水里的微生物引起的。

无论何种原因，有一件事十分简单明了，当水变红时，它正在生产盐，一如狄德罗在他那本18世纪的百科全书中指出的。

查尔斯·达尔文在帕塔戈尼亚湖观察到此类现象：

湖水从远处望去呈现红色，这可能是由微生物引起的。许多地方的泥土被各种蠕虫或环节类动物翻起，居然有生物能寄生于盐水之中真叫人惊叹不已。

1906年，特奥多雷斯科确认有一种单细胞植物叫作盐藻（*dunaliella*），大部分观察者认为它应该分为两种，因为海水先是变成绿色泡沫，然后当泡沫变厚时才变成红色。是否有红绿两种盐藻呢？达尔文写过海盐场的复杂的生态学，一个单细胞的浮游生物寄存于海水之中使之变绿，等它变得更浓时，就吸引了小虾和蠕虫前来，它们的颜色使盐水变红，这些红色的小虫又吸引了火烈鸟，火烈鸟吃了这些小虫后，盐水又变成了粉红色。事实上，达尔文早在19世纪就已指出了其中的秘密，只是很少有人相信他，直到20世纪。

圣弗朗西斯科湾淘银热时的盐工们相信深红色来自海水里的昆虫。直到现代，人们才弄清盐藻是绿色的，只是当海水的盐度达到一定程度时它才会变红。此外，小得几乎看不见的海虾籽也存活于这种浓度的海水中，还有爱盐的红色细菌也被这种海水吸引。红色不仅预示着浓盐水已经就绪，而且还聚集了太阳的热量来加速蒸发水分，帮助盐从海水变成晶体。今天，圣弗朗西斯科湾的一些盐场将这些发红的小动物卖给另一些盐场以加快其蒸发过程。

狄德罗观察到了这种现象，但却无法解释，当海水达到某种浓度以致吸引了这些虾籽、浮游生物和细菌时，表明海水已经达到一定浓度，快要结晶了。盐的制造过程尽管从古代起就被多次实践，至此才被弄明白。

第三部

钠的完美婚姻

俗论说，所有的艺术与科学都是相互依存的。因此，人类尽管在天分和追求上大不相同，却仍然相互依存。通过对旧的技艺进行改良，有用的新商品出现了。发明创造每天都在进行。

——威廉·布朗里格，《制造食盐的艺术》伦敦，1748年

第18章 钠的恶名

据说，英国犯罪小说家埃德蒙·克莱里休·本特利（Edmund Clerihew Bentley）（1875—1956）在一堂化学课上写下了以下诗句：

汉弗莱·戴维
不喜意外之财，
因自己发现了钠
而耿耿于怀。

这是一种叫作克莱里休四行打油诗的雏形，它是一种伪传记四行诗，每两行押韵，主人翁的名字就是其中的一个韵脚。这变成了一种诙谐诗的品类，尽管人们很少能背得出另一首这样的诗。汉弗莱·戴维（Humphry Davy）也是英国人，生于1778年，是个自学成才的化学家。当他20岁在康沃尔药房当学徒时，布里斯托尔压缩空气研究所为他提供了一份工作，研究气体的医学用途，这简直是所有20岁小伙子梦想的工作。他是否不喜欢意外之财无从考证，但人们都知道他喜爱一氧化二氮（也称笑气），对此做过长时间的实验，发现它不仅可以作为欢乐药品，还可以治疗因长时间醉酒而引起的不适。他那些有名望的朋友如诗人骚塞和柯勒律治都参与了他的实验。戴维发现有些气体比另一些气体更好，而他差点死于他的一氧化碳实验。

戴维在布里斯托尔的工作遭到一些保守政治家的攻击，其中包括著名的英国政治家柏克，他指责笑气实验不仅宣扬了无神论，还宣传了法国革命。

但是几年后，他的电解实验，即让化学物质在电的作用下发生离解，为他赢得了永久的声誉。戴维在皇家学会充满魅力的化学演讲成为一种时尚的文化活动。然而令他的追随者们失望的是，1812年他娶了一个有钱的寡妇，从而放弃演讲而把时间花在了欧洲旅行上。

戴维这个天才科学家，不仅具备表演的天分，懂得享受生活，还擅长自我推销，使自己在那个时代为数不少的科学突破中占有了一席之地。通过电解实验，戴维首次将一些元素分离出来，1807年，他分离出钠这种地球上第七大常用元素，这一发现在人们后来认识盐的真实面目上迈出了重要的一步。

不同形式的盐因不同目的而存在，这是一个古老的认知。古埃及人知道氯化钠和硝酸钠，但他们不了解其成分以及如何制造它们。在中世纪，中国人就知道用硝酸钠或硝酸钾制造火药。欧洲人学会制造火药后，硝酸钾似乎有了无限的市场，然而人们对它的特性仍然知之甚少。

早在16世纪，人们就用硝酸盐来处理肉类，使它们呈现出一种微红的颜色，这被认为更接近于肉的自然色。15世纪，波兰人用硝酸盐保存猎物，即简单地掏出动物内脏再塞进混合的盐和火药也就是硝酸钾。而人们花了几个世纪才弄明白，硝酸钾和它那便宜的兄弟硝酸钠是在腌制过程中被细菌分解的。硝酸盐变成亚硝酸盐，与肉中叫作肌血球素的蛋白质发生作用从而产生红色，这个过程也产生出微量的叫作亚硝胺的致癌物质。如今硝酸盐的用量被法律限制在可以接受的水平内以成全人们腌制红色火腿这一奇怪但毫无异议的嗜好。

几个世纪以来，不同类型的盐有不同的味道。大盐湖显然含有氯化钠，因为湖水有着适宜的咸味，而死海的苦味显示其含有氯化镁。长期的经验得出，当海水中盐的浓度达到26%时，就会因过饱和而析出，即达到海水含盐量的2.5~3倍时，氯化钠就会结晶分离出来。但是渐渐

地，人们发现形成氯化钠后，在更浓的饱和度条件下还有其他类型的盐结晶生成。

1678年托马斯·拉斯泰尔医生写道：

除了上面提到的白盐，我们还有另一种盐叫石质盐（clod salt），它附着在桶底，当白盐被舀走后用钢制工具将其挖起。这是我见过的质地最硬的盐，通常被用来制作熏肉和牛舌：它比其他盐更能使熏肉变红，并且使肥肉变硬。

第一次使用“化学”一词是在17世纪初期，不过直到17世纪末，它才被看作一门独立的学科。早期化学家的贡献之一就是发现了一些在海水中沉淀而生成的盐，除此之外，人们对盐到底是什么几乎一无所知。

1636年，伯纳德·帕利西（Bernard Palissy）在他那本有着梦幻般名字的书《怎样致富及每个法国男人怎样使自己的财产翻番之宝典》中声称“糖就是一种盐”。在列举各种盐时，帕利西还列举了“葡萄盐，即使酒产生味道及风味的盐”，于是他总结说，列出所有的盐是不可能的。在约翰·伊夫林（John Evelyn）1699年关于沙拉的论述中，他指出糖有时被称作“印度盐”。

很明显，当时关于盐的定义仅为白色的结晶体。17世纪初，德国化学家约翰·鲁道夫·格劳贝尔（Johann Rudolf Glauber）在维也纳附近的温泉疗养时从水里提炼出一种他称之为芒硝（sal mirabile）的盐，那是含水硫酸钠。当然，那时格劳贝尔还不能如此叫它，因为当时戴维还没有发现钠。格劳贝尔将他的发现作为一种具有奇妙健康作用的矿石浴的神秘疗法出售。如今它非常有名，除了作为浴盐，它更多用于冶金、纺织及其他行业，人们依然普遍称之为格劳贝尔盐。作为企业家，格劳贝尔

严守了他的秘方，而在他获得巨大财富后，又以科学家的姿态揭示了：硫酸加入普通食盐生成盐酸，而总是被当作渣滓扔掉的就是格劳贝尔盐（芒硝，由含水的硫酸钠组成，又称带结晶水的不纯硫酸钠）。

17世纪晚期，英国植物生理学家尼赫迈亚·格鲁（Nehemiah Grew）人类第一个见证并记录植物有性生殖的人，对英国萨里著名的埃普瑟姆温泉做了研究。他分离出一种盐——硫酸镁，后来它被称作埃普瑟姆盐。埃普瑟姆盐现在不仅用于医学，而且广泛用于纺织、炸药、火柴头及防火材料。

但格鲁对待他的发现比格劳贝尔有过之无不及。外界对其揣测多年，直到1715年，化学家卡斯珀·诺伊曼（Caspar Neuman）才发现硫酸加入母液即可产生埃普瑟姆盐。

母液是指普通盐在海水中沉淀后留下的血红色的水。18世纪，伦敦化学家约翰·布朗发现，直接加热母液而不加硫酸也可以产生埃普瑟姆盐，布朗同时还发现母液中存在着另一种盐。第三种盐（现称作氯化镁）引发了一系列新发现，包括戴维于1808年宣布新发现的一种元素——镁。1828年，安东尼·布希（Antoine Bussy）分离出足够可用的金属，从而产生了一项新行业，镁被用来防止钢的腐蚀，用于制造火药、灯泡及轻金属合金。

18世纪初，诺伊曼做实验时用的母液叫作盐卤（bittern），制盐者通常将它倒掉或喂动物，甚至给穷人当作廉价的盐。荷兰人发现用它擦窗子很棒。尽管很多科学家请求人们不要将盐卤扔掉，大部分盐场还是继续将盐卤倒掉。

后来，到了1792年，碳酸钠即苏打被分离出来。很早以前，人们就在很多行业包括玻璃制造业使用自然界发现的苏打了。泡碱是苏打的一种形式。事实上，戴维正是因为soda（苏打）而把钠取名为sodium的，因为苏打是当时最著名的物质之一。人造苏打开创了无数个新行业。过

氧化钠用于食品生产、玻璃制造及纺织业，碳酸钠用于制造纸、塑料、去污剂和人造尼龙纤维。

到了美国内战时期，商业化生产的苏打已经很普遍，苏打饮料广布美国。有本著名的美国妇女杂志刊登过苏打水的调制方法：

在平底玻璃杯中放入柠檬、山莓、草莓、菠萝和其他酸味果浆，分量要能使饮料味道十足。然后把冰水倒入杯中，直至杯子的一半。加入1茶勺苏打（药店有售）后用茶勺搅拌均匀，饮料随即起沫。一定要在它冒泡时饮用。

如果家中存有上述果浆和纯碱，再加上冰水，那么任何时候都可以享受一杯怡人的苏打水，味道与你在任何商店买到的都极其相似，可价钱要低得多。

（《格迪斯女士手册》，1860年）

几个世纪以来，人们在钾碱（potash）和苏打之间一直存有疑惑，而potash这个名称来源于将水和木灰（ash）在陶罐（pot）里加热制造碳酸钾的过程。和小苏打一样，钾碱在人们了解它的化学成分之前也有许多工业用途，如制造玻璃和肥皂。

碳酸钠被制成苏打之前，人们用钾碱烘制食品。阿米莉亚·西蒙（Amelia Simmon）于1796年在阿尔巴尼再版的烹饪书是美国历史上第一本烹饪书，这不仅因为它出版于独立战争后，而且因为它是由美国人写给自己看的。阿米莉亚常制作巨型蛋糕，其中有一例叫作“独立蛋糕”。制作这种蛋糕要用20磅面粉，15磅糖，10磅黄油和24个鸡蛋。在她的书里，许多烘制食品都点名用“珍珠灰”即钾碱作为发酵剂。

1807年，当钾碱行业存在几个世纪后，戴维将一片钾碱接到电池的两极，导致负极一端金属片的脱落。他的表弟埃德蒙说，戴维欣喜若狂地满屋子跳起了舞，意识到他又成功地分离出另一种元素。他将新发现

的元素参照potash命名为potassium，即钾。

直到18世纪末期，人们漂白织物还是把织物浸入脱脂乳中，再把它摊在平地晾晒数周而成。晾晒织物的地方叫漂白场，它们占用了大量的场地。19世纪，工业革命创造了对肥皂和漂白的巨大需求。工业使城市变得昏暗起来：天空和衣物都覆盖着一层油烟，在城区已经很难找到一块足够大的空地做漂白场了。

另一个自学成才的化学家是瑞典人卡尔·威廉·舍勒（Carl Wilhelm Scheele）。1774年（离他发现氧还有12年），他第一次描述了一种物质叫作氯，并且指出氯具有漂白作用。舍勒也是第一个研究乳酸发酵作用的人。

但是，直到1786年即舍勒发现氯10年后，法国化学家克劳德-路易斯·贝托莱（Claude-Louis Berthollet）才找到了它的应用途径，当氯被碳酸钾吸收后会产生一种新的漂白剂。因此，又一个依托于盐的行业诞生了。此后只用了一年多的时间，工业漂白就变成了英国纺织工业的主要工作。

1810年，戴维分离出氯并且证明它也是一种元素，是一种绿色的气体。他根据希腊文黄绿一词将其命名为氯（chlorine）。

制氯变成了一个很重要的行业，氯不仅可用于漂白、净化水、污水处理，还可用于塑料和人造橡胶的制造。与许多科学发现一样，氯的军事用途也被发现，这就是毒气战。1914年第一次世界大战中，氯气在霰弹筒内爆炸，而战争后期，装有碳酰氯的炮弹被证明更有威力。这个被俗称为芥子气的东西可以使80万人丧命。

化学家和企业家开始了解，“盐”是一组非常特别的物质中的一种，我们通常所说的食盐是这组物质中最廉价的。1744年，法兰西皇家科学院成员纪尧姆·弗朗索瓦·鲁埃勒为盐下的定义被沿用至今：盐是一种酸和一种碱发生作用而产生的物质。许久以来，人们就知道酸和碱的存在，但对它们知之甚少。酸具有酸味并能溶解金属，碱溶液摸起来是光滑的。但鲁埃勒认识到酸和碱有着天然的相互吸引力，因为自然界追求完善，如同夫妻一样，酸和碱使彼此更加完善。酸寻找它们缺乏的电子，而碱正好有多余的电子需要输出。它们在一起创造出一种平衡的物质，这就是盐。在食盐中，碱或者电子输出者是钠，而酸或者电子接受者就是氯。

盐成了大自然和宇宙的缩影。从早在公元前4世纪中国人开始信仰的阴阳学说到世界大部分宗教、现代科学甚至烹饪的基本原理，人们坚信有两股对立的力量在寻求完善：一个接受不足的部分，另一个奉献剩余的部分。

盐虽小，却很完美。

人们对盐产生新的兴趣如同早期中国人的硫黄实验一样，集中在为军队提供更具杀伤力的武器。19世纪，人们发现氯化钾威力大于传统的火药，而镁则具有更惊人的爆炸力。

这一科学催生了一大批新兴行业，其中一些对人是有害的。法国外科医生尼古拉斯·勒布朗（Nicolas Leblanc）发明的勒布朗工艺把海盐加入硫酸生成碳酸钠，整个过程释放出氯化氢浓雾和固体硫化钙。硫化钙释放出的臭鸡蛋气味加重了工业中心上空的黑云和油烟，而氯化氢浓雾则更有害。

工厂里的废气对人类的健康和财产非常有害，所到之处一切都

受到摧残。附近地里的草枯萎了，园子里的蔬菜水果绝收，很多茂盛的树木只剩下枯枝败叶。牛和家禽萎靡消瘦。屋里的家具失去了光泽。人们经常接触这种气体，深受咳嗽和头疼的煎熬。

（泰思河畔纽卡斯尔听证会，1839年1月9日）

曾经被煤烟和锅底水垢污染的盐场，在扩大了产品线之后变得更加有害。到了18世纪80年代，随着铁路的发展，运河时代结束了，纽约的盐业再也无利可图，于是盐被用来生产苏打、苛性钠、碳酸氢钠以及其他化学品。锡拉丘兹的制盐中心变成了化工中心，虽然暂时挽救了这个行业，但污染却摧毁了奥农多加湖。而氯是一些致命工业污染物的组成部分，包括多氯联苯，即臭名昭著的PCB。

1918年5月15日，伊利运河流经锡拉丘兹的部分被关闭。五年后，市政府以80万美元买下了运河的所有权并将它填埋，上面修建了伊利大道。不久，制盐业从这里消失。19世纪30年代，所有的盐场被清除，城市花大气力清理了这个湖，使它用于游乐休闲。

第19章

地质学的神话

化学在不断地改变我们对盐的认识，但是其他领域的发明创造彻底地改变了盐在世界中的作用。

咸鱼永不会过时，然而，随着工业革命的开始，它变得越来越无足轻重。

第一次打击来自法国厨师尼古拉斯·阿佩尔（Nicolas Appert）。比起他的伟大发明，人们对他本人却知之甚少，有人认为他可能叫弗朗索瓦。这个糕饼商人相信把食物密封在罐子里，然后对罐子加热可以摧毁引起食物腐烂的物质，这种物质他称之为发酵剂。

第一个对阿佩尔的发明动心的是拿破仑的海军。1803年，阿佩尔说服海军尝试他用加热和封装法制成的汤、牛肉及蔬菜，海军非常兴奋。有则报道说：“那些豆角无论有肉无肉，都新鲜得与刚手工采摘下的一样。”

凡是吃过罐头豆角的人都可能觉得此话有些夸张，但对于长期无法吃到蔬菜的水手们来说，阿佩尔的发明确实了不起。当代著名的美食作家格里莫·德拉雷尼埃（Grimod de La Reynière）赞美了阿佩尔的食物。

阿佩尔写于1809年的书《怎样长期保存各类肉食与蔬菜》被广泛传阅并被译成了英文。此书出版几个月后，伦敦人彼得·杜兰德（Peter Durand）就被授予食品保存专利。他承认，他的想法来自一个不知姓名的外国人，那大概就是阿佩尔。实际上，一个叫作托马斯·萨丁顿（Thomas Saddington）的英国人于1807年也演示了类似过程。但杜兰德

的重要之处在于除了玻璃和陶制容器，在他列出可以用于保存食品的容器里还包含“锡和其他金属制容器”。

富有远见的英国工业家布赖恩·唐金（Bryan Donkin）也许比杜兰德更了解锡的潜力，他创办了达特福德铁厂并于1805年出资研制了第一部工业造纸机。杜兰德于1809年获得专利后，唐金在伦敦泰晤士河畔创建了英国第一家罐头厂唐金-霍尔-甘布尔罐头厂。罐头成为野外探险（包括19世纪20年代威廉·爱德华·帕里的极地探险）的必备食品。

拿破仑战争快要结束时，英国海军也试用了唐金出品的罐头食品。起先，它作为病人食用的食品，到了19世纪30年代，它已成为常规供应的一部分。不幸的是，当时还没有发明开罐器，水手们总是用领到的特殊刀子撬开罐头。

1830年，盖朗德湿地出口处盛产沙丁鱼的拉蒂尔巴尔镇（La Turballe）建起了一家罐头厂。工厂生意蒸蒸日上，该地区的咸鱼生意不敌罐头食品，渐渐衰败。后来，法国大西洋沿岸大部分的咸鱼行业消失了，类似的命运也降临到北边的腌青鱼行业和南面的腌凤尾鱼行业。

20世纪的另一项发明给了咸鱼行业及渔业更沉重的一击。19世纪，人们就常常考虑冷冻食品。1800年，美国工程师托马斯·摩尔（Thomas Moore）为了把黄油冷冻起来，带到距他在马里兰农场20英里远的新首都华盛顿出售，制作了一个木盒，木盒里面的金属盒子装满了黄油，四周用冰围住，然后在木盒里塞满兔毛。据他自己说，他的黄油在夏天还冻得很结实，在华盛顿卖得很好。

早在18世纪20年代，人们就把鱼和冰包在一起以便使鱼保鲜。美国农民问自己：难道冰不能像盐那样保存食物吗？萨拉·约瑟法·黑尔（Sarah Josepha Hale）讨论过“用雪腌制”的方法。作为1837~1877年间

美国流行杂志《格迪斯女士手册》（*Godey's Lady's Book*）的主编，她被认为是美国最有影响力的女性。她的杂志从未提及当时的内战，因为战争不是女性的话题。

这个国家的农民在冬天用一种巧妙的方法保存食物，他们称之为“用雪腌制”。取一个大而干净的盆，在盆底放三四层干净的雪。然后层层码放肉、排骨、家禽或任何想保存的食品。每层用两三英寸雪盖住，尤其要注意填满每一个缝隙、小孔及盆的边缘。家禽内膛也要填满雪。盆满后，最上面的一层也必须是雪，压紧，盖住盆子，放置在冷的地方，越冷越好。肉不会冻住，雪也不会融化，除非遇到长期的温暖气候，而食物在取出进行烹调之时仍然新鲜水灵，就像刚刚宰杀的一样。

（萨拉·约瑟法·黑尔，《好管家》，1841年）

有个古怪的纽约人叫克拉伦斯·伯宰（Clarence Birdseye），他觉得用冰冷冻食物有问题，因为冰融化后产生的水给细菌繁殖创造了条件。由于厌烦纽约的办公室工作，他带着妻儿迁到了拉布拉多以猎获皮毛为生。在这里，他注意到，冬季，勤劳的拉布拉多人一捕到鱼就立即将它们冰冻起来，如此保存数周，融化时新鲜如初。

伯宰一家与当地不同，卷心菜冻在窗户上，鱼在浴缸里游泳，伯宰观察到，凌厉的拉布拉多风如何作用于湿的食物，使它迅速冷冻从而使细菌无可乘之机。不久，他来到华盛顿，揭示他的新技术——速冻过程。他带来一大块冰、一个风扇和一桶海水——这是人工制造的拉布拉多冬天。他用氯化钙制作海水，实验结束后，他发现它比氯化钠制冷效果更好。

速冻成功了。伯宰发现，正如每个制盐人所熟知的那样，快速结晶产生小的晶体，缓慢结晶产生大的晶体。速冻食品中产生的晶体很小，所以它们不会破坏食物原有的组织，因此更能保持食物原有的状态。

1925年，伯宰迁至新英格兰最著名的鳕鱼港口——马萨诸塞州的格洛斯特，成立了一家速冻海鲜公司。他的发明正好诞生于美国及英国咸鱼需求量骤减的年代，更快的铁路运输和更加完善的市场机制把鲜鱼带给更多的人。到了1910年，在新英格兰卸下的鱼只有1%是用盐腌制的咸鱼。

截至1928年，美国用伯宰方法速冻的食品销售量达到了100万磅，其中大部分来自伯宰公司。伯宰在1929年经济大萧条前夜为公司找到了买主，这就是后来的通用食品公司，它模仿了通用电气、通用汽车这些行业领导者的命名方式。伯宰曾经说过：“我不认为我是个了不起的人物，我只是一个充满好奇心和赌徒心理的人。”直到他69岁去世，伯宰一共获得了250项专利，其中包括几十个改进速冻过程的装置和小器具，他还发明了一个内置反光装置的灯泡和鹅颈状台灯。然而，让人们永远记住他的仍是速冻食品。

速冻终于为人们提供了没有盐的鱼，甚至为每一个内陆的人都提供了这种鱼。不久，捕鱼船再也无须在海上腌制它们收获的海鲜，而是改为在船上冷冻。大部分咸鱼摇身一变成了餐桌上的美味而非日常所需的食品。

工业工程年代给制盐这个缺乏创新意识的行业带来了新的发明。大部分盐场都是由独立的个体创办，它们为技术难题找到了一些创新的解决方案，有些创新如中国四川的天然气一样有着长久而广泛的用途，而有些创新则局限于当地应用，如洛雷恩运河盐场带铃铛的小型脚踏车在叮当声中防止了淡水运河的水与咸水运河的水混合。更有一些创新基于廉价的劳动力（经常是家庭成员）。有一个奇怪的发明是16世纪叫作grau的机器，为了将盐水从贮水池中取出，杠杆的一端是桶，另一端是绳子，女人们拽住绳子像游乐场儿童嬉戏一样，用自身的重量升起另一端的木桶。

另一个例子是用廉价劳动力（这个例子中用的是奴隶）作为动力来转动抽取海水的轮子，与中世纪萨尔索马焦雷脖子上戴着枷锁的男人们行走在踏车的巨大条板上差不多。在哈雷，12个奴隶以同样的方式转动一个轮子。人工转动的轮子在欧洲一直沿用到19世纪。1840年，在马萨诸塞州安角一个有28个盐池的盐场，在无风的日子，由一个直径为15英尺，宽5英尺的外沿带有木桶的轮子来辅助风车抽水，由一头公牛在轮子里行走提供动力。

抽取海水是制盐者面临的最重要的工程之一，它启发了很多发明创造。人类第一个发动机，即推动工业革命的蒸汽机是由英国人托马斯·纽科门（Thomas Newcomen）于1712年发明的，当时它只用于抽取海水。蒸汽机及其后来的改进产品受到拥有充足燃料尤其是煤的英美制盐者们的热烈欢迎。可是在德国，因为缺乏光照，并且大部分泉水的含盐量都很低，燃料的价格成了关键问题，而蒸汽机恰恰需要消耗较多燃料。17世纪，德国人听说萨尔索马焦雷的盐更加有利可图，于是向帕尔马派去了调查人员，以为可以找到更节省燃料的技术，可是他们发现帕尔马人要价更高。

制盐业的发明创造引领了运输业一系列的发明，尤其是德国北部、柴郡及美国的运河运输行业。安德顿升降机将满载食盐的驳船从50英尺高的柴郡运河降落至威弗河面，使之驶入利物浦湾对面的默西河口。这个升降机建于1875年，将特伦特-默西运河与威弗河相连，它原先利用水的反作用力原理制造的悬臂液压系统将驳船降低。可是洒落的盐污染了河水，腐蚀了机器，于是在20世纪，电力发动机被引进。

制盐者许许多多奇异的方法通常只用于当地制盐业，但是他们对现代钻探技术有着举足轻重的影响。长期以来，中国人的撞击钻探技术就是领先的发明。所有的撞击钻探，从早期四川到19世纪的卡诺瓦，均由一个凿头、一个长钻头和一只用以重击的铁锤组成。16~17世纪，欧洲

人开始使用旋转式钻探技术。他们增加了一种叫作钻探杠的杠杆。1640年，荷兰人就是用它钻探到阿姆斯特丹地下216英尺处丰富的淡水资源的。

19世纪早期，卡诺瓦钻探非常成功，许多美国人开始进行深层钻探以寻找盐矿。在美国，人们改进了传动钻头和钻探头的连接方法，设计出一个叫作jar的装置来抵抗钻头连续的撞击，其实中国人已经使用了好几个世纪了，只是西方人当时并不知道。当美国人发明jar的时候，有个西方传教士英伯特正在四川研究古井。他报告说，有一千多口井钻得很深并且用长长的竹桶取到了海水。他还观察到中国人修理钻头的技术非常精湛，而在西方，这种麻烦通常会导致整个钻井的遗弃。

17世纪末，煤矿勘探者在柴郡钻探到岩盐时，欣喜若狂的不是盐商而是科学家。因为这预示着钻探技术的改进最终将开启一个崭新的科学领域——地质学，即对地球的研究。大约一个半世纪以后，英格兰有了第一个系统的地质学课程，它不是由地质学家而是由汉弗莱·戴维创立的。

在地质学家出现以前，一些自然哲学家就已经在思考地球的构造问题了，不过，他们的想法既没有得到证实也没有受到拥护。在哥伦布航行900多年前，亚里士多德就指出地球是圆的。11世纪波斯医生阿维瑟纳写过大约100本关于医学和哲学的书，他写道，地球是由史前的洪水、风沙侵蚀、沙砾沉淀和岩石变化形成的。如果当时有更多人理解他的意思，他可能会被尊称为“地质学之父”，可惜的是，科学界花了几个世纪才跟上他的思想。

整个文艺复兴时期，关于地球的形成，各个领域的思想家们都有成说，包括达·芬奇。他认为古化石不是人们广泛认为的那样是被魔鬼放置于岩石上的，而是由土壤里腐烂动植物变质形成的。

16世纪中叶，德国人乔治·鲍尔（笔名乔治·阿格里科拉）写到高山、矿物以及地下水的起源。他于1556年出版的《金属学》（*De re metallica*）一书是迄今最完整的介绍采矿、金属、矿物质和产盐方面的书。

早在地质学得名之前，地质学争论就一直存在着。其中一个就是关于盐的来源，是海洋底部一个巨大的盐床使得海水发咸，还是像有些人相信的那样，是海洋深处巨大的压力将水挤压出了咸味？而另一种说法是，盐根本不是来自海洋，而是由河流带入海洋的。

17世纪，笛卡尔断言甜水是软性的，因此可以挥发，而盐粒是硬质的，所以留存下来，这就是为什么海水是咸的。根据他的理论，海洋的柔软部分即淡水，被地球表面的小孔吸收，然后以淡水河、溪流和湖泊的形式重现。地球不仅有孔还有裂缝，这些裂缝宽得足以容纳海水、微粒及其他物质，这些海水常常形成盐水泉。有些裂缝是闭塞的没有形成泉水，因此渗入这类裂缝的海水硬化后形成岩盐。

18世纪，有种理论认为自然界的盐水是因石膏吸收了海水形成的，而另一种理论认为是石膏这种世界上最平常的软性矿物质转变成了盐，根据这种假设，水原本就是咸的。那么真正的问题是：是什么使淡水不具咸味呢？

拥有许多科学成就包括创立细胞一词的17世纪哲学家罗伯特·胡克认为，盐来自空气。另一些人认为盐来自碱，这个观点后来被证实，因为碱的确是形成盐的基础。有些人将这两种观点加以综合，认为盐是由海水中的碱与空气里的盐混合而成的。

德国人试图弄清他们那里众多的盐水泉。盐水真的来自地下的岩盐吗？就像柴郡一样？一位普鲁士律师，自学成材的科学家克里斯汀·凯弗施泰因（Christian Keferstein）是七卷本地质学研究著作的作者，他相信许多盐水泉附近发现岩盐是个巧合，他相信岩盐来自某种岩石。

18世纪与19世纪关于地质学的争论已经达到白热化状态，形成了两种对立的观点，即水成论和火成论。水成论学说由德国矿物学家亚伯拉罕·戈特洛布·维尔纳（Abraham Gottlob Werner）为首，他们相信所有的岩床在古代都是普通的海。而火成论认为，大部分岩石是由巨大岩石熔化后硬化而成。水成论学说认为盐来自海洋，而火成论学说认为盐源于火山岩。

1775年，威廉·鲍尔斯（William Bowles）利用卡尔多纳的盐山反驳了水成论学说。从逻辑上讲，如此巨大的坚固岩石不可能是海洋的遗留物。又有一些人确认了这个巨大的山就是固体的盐或者含有70%的盐（一项研究证实了这一说法），所以它必定由其他岩石演变而成。

19世纪，欧洲人对世界其他地方盐的储量非常好奇，比如死海。托马斯·杰斐逊不断地被欧洲人问及美国盐的形成，它们的神秘形成被谣传为存在于路易斯安那珀彻斯的北方荒野之中。

随着钻探技术的进步，地球拥有丰富的盐储藏已是显而易见的事实，岩盐并不稀有而是非常普遍的。到了18世纪末，大部分地质学家相信整个欧洲就坐落在一个巨大的盐矿之上，在很大程度上他们是对的。为阿尔萨斯和洛林地区提供盐的盐矿从德国一直延伸到奥地利，而柴郡地下厚厚的盐层则从北爱尔兰一直延伸到欧洲北部。纽约奥农多加县也是一个跨越整个五大湖地区的巨大盐场的一部分，为底特律、克利夫兰和安大略地区提供地下岩盐矿。

关于地球丰富的盐矿储藏形成的争论仍然没有结束，但是大体上，人们同意地球丰富的盐矿源于海洋而非火山，尽管还无人能够解释海水为什么是咸的。

地质学家出于好奇并且为了探明盐矿，到处寻找盐堆，寻找类似埃弗里岛地区纯净的氯化钠，希望它们因板块从深处受到挤压而凸现在地表之上。关于盐堆的历史理论起源于法国人托马西，他说埃弗里岛就是

岩盐，宣称那里的盐“来自火山爆发的水、泥浆和气体”，后来，大部分地质学家都反对此类盐来自火山的火成说。

1867年，戈茨曼向美国矿业局报告说，埃弗里岛地下盐来自从更古老的盐床流出的盐水泉。据他说，盐水来自地球深层，这些盐水在地球裂缝中流动并在地球表面结晶。

盐矿勘探者通过识别地球表面突起的圆形盐堆来寻找盐矿。他们会在那些恒久产出盐水的地方开采，可是那些盐常常被黑色脏物所污染，因而几乎没有什么商业价值。

1901年，帕蒂略·希金斯和安东尼·卢卡斯不听地质学家的劝告，开始钻探得克萨斯一个叫作史宾杜他卜（Spindletop）的盐堆。这大大改变了此后人们对盐堆的看法。井啊，钻机啊，这样的词再不能用魔法召唤出盐，史宾杜他卜已经催生了一个石油的时代。

1859年，在宾夕法尼亚州泰斯特维尔的外围，埃德温·德雷克（Edwin Drake）对制盐者的钻探技术做过研究以后，钻探深达69.5英尺。令所有人吃惊的是，他找到了石油，开始每天生产25桶。许多人都开始相信美国盛产石油，可是以后大部分在东部的钻探却很少能找到石油。

到了1866年，也就是泰斯特维尔发现石油的7年后，人们在安大略发现了盐，那是一个不同的年代。加拿大没有生产多少盐，可人们却不因为丰富的盐矿藏而兴奋，因为那里的人对发现石油寄予很高的希望。在安大略的戈德里奇，塞缪尔·普拉特（Samuel Platt）组建了戈德里奇石油公司，开始在梅特兰河北岸开采。他们钻了686英尺深还是不见石油的踪影。那些先期投了1万美元的股东们想放弃此项目，但县政府给普拉特提供了1 000美元的奖金，市政府提供了500美元，前提是他必须钻至1 000米深。当他钻至964英尺时，他击中了坚固的岩盐。

戈德里奇盐业公司以52只烧水壶起家，安大略盐场从此成为世界最高产的盐场之一。

到了希金斯和卢卡斯开始在史宾杜他卜钻探的时代，人们对美国石油的期望已经淡化。但是，史宾杜他卜改变了地质学家、化学家、工程师以及经济学家的思维，因为它展示了在单个盐堆的一角，也可以在短时间内产出大量的石油。在最初的65年里，史宾杜他卜生产了1.45亿桶石油，从而使美国超过了当时的产油大国俄罗斯。

同样因为史宾杜他卜，地质学家开始重新看待盐堆。由于盐的难以渗透性，许多有机物质陷入盐的附近并缓慢分解成为石油和天然气。正是这个原因，石油或天然气常常在盐矿边沿被发现，长达2 000年之久的四川之谜终于得到解答。

发现石油后，更多的石油在得克萨斯-路易斯安那沿海被发现，如1902年的索尔莱克，1905年的汉布尔以及1908年的古斯克里克。美国有一项钻探技术在世界领先，而由于地质学家在全球范围内寻找类似的盐堆，这种技术得到了广泛的应用。在波斯湾发现了许多盐堆，1908年，在现今的伊朗发现了石油，而希罗多德曾经写到这里有盐。

在北美的勘探工作继续进行着。当哥伦布·乔伊纳（Columbus Joiner）开始在一个他称为奥弗屯背斜层（the Overton anticline）的地质构造上钻探石油时，没人相信他会成功。现在，人们知道他关于地质学的理论完全是错误的，可幸运的是，当时没人反驳他，人们只是嘲笑他，而他坚持不懈，最终发现了北美最大的油田——东得克萨斯油田。

在那个缺乏合作的年代，石油工人感到欣喜的是美国石油史上三次大的发现——泰斯特维尔、史宾杜他卜以及东得克萨斯油田都是没有听地质学家的建议而勘探出来的。

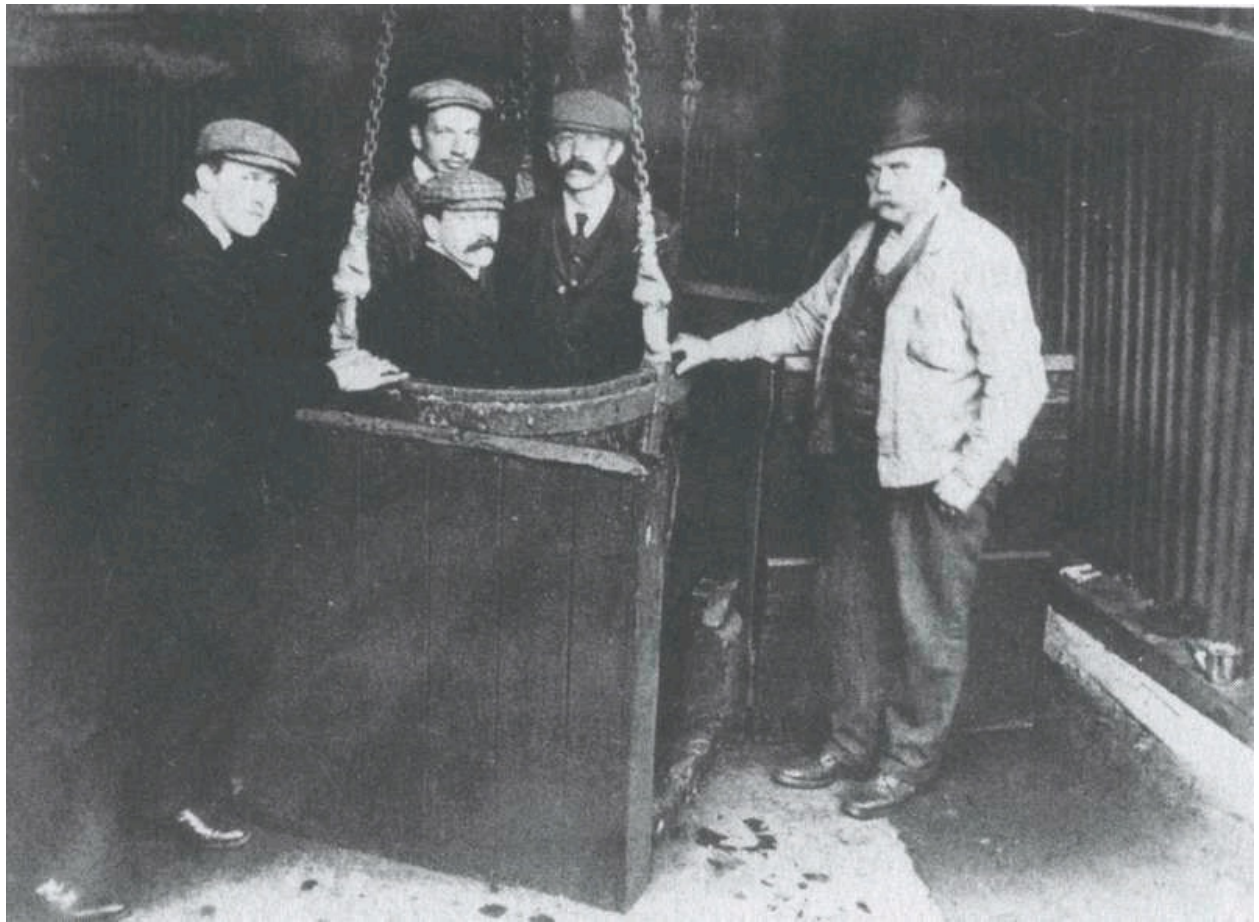
正如布朗里格在18世纪做出的预言，古老的工艺得到改良，新工艺

每天都在诞生。盐的寻找峰回路转，造就了几十个新兴行业。

第20章

永远消失的土地

在大英帝国的鼎盛时期，“利物浦盐”就是帝国之盐，声名显赫，享誉世界各地。与卡尔多纳、哈莱因或维利奇卡一样，到柴郡盐矿观光也是款待来访贵族的一种特殊方式。那些高贵的访客被装进一个巨大的盐水桶里，然后下到矿井里，这个盐水桶由烛光照明，穿过狭长的隧道。当桶出了隧道到达下层的矿井时，游客们便受到排成“welcome”（欢迎）字形的盐工们的欢迎。本地人相传，俄国沙皇当年访问英格兰时，就曾在柴郡下面的矿井里用餐，“数千支蜡烛环绕其间”。



游客正下到19世纪的柴郡盐矿矿井里。（盐博物馆，诺斯威奇柴郡议会）

柴郡之所以能获得全球市场，得益于通向利物浦的数条运河。盐不仅从这里运往美洲，换取棉花和英国工业所需要的其他输入产品，而且由于利物浦港口的黑奴交易颇盛，所以去往西非的船只需要带着货物出航。尼日利亚就一直购买柴郡的盐，直到1968年比夫拉人的一场内战导致市场崩溃才中止。

1890年以前，除了利润丰厚的国外市场，柴郡还供应着英国90%的盐。在柴郡，一个人只要买下或租下靠近湿草地的一小块地，投入一小笔钱在那儿打一个洞，再在一个煤炉上支起一口扁平的铁锅，就能获得一笔可观的收入。

由于柴郡所有盐厂的烟囱建得都不够高，不足以让风带走煤烟和热烘烘的灰烬，所以工人和市民都生活在火热的黑云之中。一家报纸这样描述19世纪80年代那里的景象：“烟雾和煤灰压得温斯福德精疲力竭。”1878年，一个皇家调查团报告说，空气污染正在使当地的作物透不过气来。盐厂主们因污染空气而遭到罚款，但他们的做法依然如故。一个盐厂主对调查团说，他会一直做下去，直到罚款逼得他做不下去为止，而到那时，他会迁往别的地方另起炉灶。

盐并没有给生活带来轻松。常常，一个男人租下一口锅后，为了确保获得最大利润，他和他的妻子儿女就不得不轮班倒，以使这口锅不断地产盐。孩子们可能从9岁就开始在盐锅边干活，而妇女们则往来奔波于家和盐锅之间，交替照料家务和盐活儿。一个领薪的工人一个工作日一般是12小时，但工作时间经常会大大延长。有些工人是按时计酬，有的则是按产盐量计酬。

改革来得很迟缓。1867年的一项法律禁止妇女和儿童在下午六点至第二天上午六点之间工作。工厂巡察员开始对妇女的工作条件进行抗议，说这种工作在体力上实在是过于繁重了。当巡察员们披露了男女在

同一间热气腾腾的房子里工作，男人赤裸上身，女人则脱掉外衣，仅穿内衣和内裤的景象时，公众一片哗然。

1876年的一项调查要求，禁止18岁以下的女孩在盐厂工作。巡察员罗伯特·贝克（Robert Baker）主张缩短男人一周的工作日时间，他对调查团说，事实是，男人除了星期六晚上以外，连床的影子都见不到。

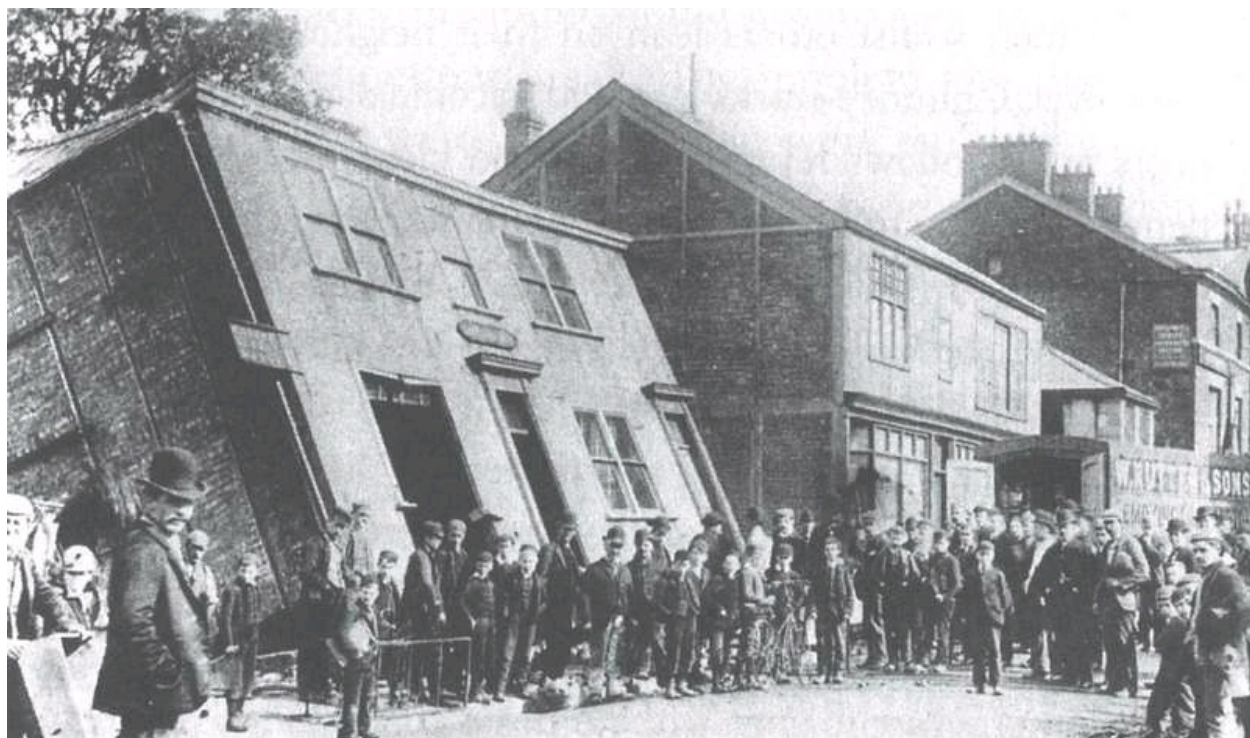
几个世纪以来，楠特威奇一直是柴郡产盐重镇。但到了20世纪初，地理学家们发现，诺斯威奇和温斯福德才是最重要的储盐地，在那里，岩盐矿的厚度达180英尺，最薄的地方也超过48英尺。

18世纪时，一些奇怪的陷坑还只是零星地出现，但到了19世纪后期，陷坑则经常出现，尤其在诺斯威奇和温斯福德及其周围，而在楠特威奇则没有这么多坑。每年，草地、牧场，甚至城镇都有新的地方坍塌。这些坑遇雨后，形成一个个小湖。18世纪快要结束时，在诺斯威奇附近突然出现了一个100多英亩的大湖。盐厂有时候也利用这些新形成的坑，用灰和石膏将它们填平。这在乌烟瘴气的煤烟之外，又给这个地区增添了一种污染。

对这些陷坑，卤盐生产商们一直在指责岩盐开采商，说这些陷坑是由于废弃的矿井造成的。在岩盐刚发现不久时，这种指责要灵验一些，但在19世纪，陷坑的地点与矿井的地点明显没有什么关联，而且在塌陷越来越频繁时，也没有足够的矿井数量来解释陷坑的数量。相反，在卤盐产量的提高和陷坑数量的增加之间，却有着密切的关系。

塌陷开始给铁路线造成巨大破坏，甚至威胁到桥梁的安全。在诺斯威奇和温斯福德，房屋和建筑一个个因地面陷落而坍塌。到1880年为止，仅在诺斯威奇就有400栋建筑被毁坏。在温斯福德，一个教堂刚建好就被判定为危房。自来水管、下水道以及煤气管道不断地断裂，维修

费用不断消耗着市政预算。商店一家又一家被废弃，然后被推倒。



柴郡卡斯尔街正在下沉的办公楼。（盐博物馆，诺斯威奇柴郡议会）

一个路过的游客这样描述诺斯威奇：

许多微小的沟壑横穿过公路，在它们附近，房子根本不是垂直的，它们中有些斜伸向街面足足有两英尺，另一些则斜靠在邻居的房子上，把它们往前推压。烟囱倾斜得已经很危险了；门窗已不能正常开关，窗户上的玻璃很多都已破裂；墙上的裂缝最少也有三四英寸宽；门和过道上的砖拱中，中间的顶砖要么已经掉了，要么就要滑落出来。在很多地方，平时用的穹拱已经被短短的木棒取代。在室内，情况并没有多少改观。天花板开裂了，飞檐掉了下来；墙上的石灰和墙纸遍布裂纹。门如果不经常请工匠修缮，要么就别想打开，要么一拉开门闩，它们就反摆向屋内。

（《室内杂志》，1879年）

英国人有着委婉含蓄的天赋，他们把这种日益严重的灾难描述为沉降。柴郡的沉降逐渐成为全英格兰有趣的谈资，生出很多柴郡笑话。但它也吸引了不少宗教狂热分子，那些宗教狂热分子来到柴郡，向那些呆呆地看着陷坑的人布道。那些牧师会站在大坑的边儿上，望向歪歪扭扭、热气蒸腾的房屋以及折断的烟囱，然后警告人们说，地狱看起来就是这个样子。

事情的真相是，柴郡地下的盐水被抽得太多、太快。柴郡有成百上千雄心勃勃的小企业家在生产盐，他们的竞争极为激烈。有些人甚至抽取过量的盐水，然后把它倒在运河里，仅仅为了不让他们的竞争对手得到它。

流过柴郡盐岩的盐水是一种饱和溶液，它的含盐量达到了25%，因而不能再溶解盐。然而当盐水被抽走后，地下淡水就会填补进来，而淡水会吸收盐，直至浓度达到25%。问题是，当大量的盐水被抽走后，淡水就开始侵蚀支撑盐岩和地面之间间隙的自然盐柱，当一根盐柱坍塌时，它上面的土地就会下沉。

即便在19世纪人们对这一过程已经有所了解，要弄清谁应该受到指责还是很困难的。一个盐厂下面的土地可能仍然很坚固，但它抽取的盐水正导致4英里外的土地塌陷，而比这个实际侵害人距陷坑更近的另外两三个盐厂却有可能没对此造成任何损害。

由于成百上千的人丧失了财产，其中很多人并没有从事盐业，于是他们要求赔偿，从而确定侵害人就成为一件非常重要的法律事项。如果不能指定一个被告，那他们就不能采取法律行动。他们能控告整个盐业吗？市民们组成了一个委员会，去议院提交了一个议案，要求赔偿盐业给受害者造成的损失。土地所有者援引了英国法律一项悠久的历史原则，即土地下的东西也归土地所有者所有，他们声称，不但他们的财产被毁坏了，而且他们所拥有的岩盐也被抢走了。那些抽取盐水的人正在从他们下沉的地产底下吸走他们的岩盐。

盐厂主们抱着一种19世纪资本家特有的自信争辩说，当地人已经从盐业所带来的经济利益中得到了补偿。他们否认沉降是由抽水造成的，坚持认为陷坑是一种自然现象，即使不抽盐水，也一样会不断发生。最后，这一观点占据上风，1880年，提案被否决。

1887年，伦敦的一班金融家集资400万英镑，欲为一家名为“盐业联合有限公司”（Salt Union Limited，简称“盐联”）的企业买下所有的盐厂。这个公司的发起人是7个先前没有什么盐业背景的创业家，他们想买下全英国所有的盐产，成为英格兰最大的实业公司。伦敦的《泰晤士报》和《经济学家》都警告说，这样一个巨型公司很难在这样一个原料如此普遍、初始投资又如此微薄的行业里保持垄断地位。

柴郡有着个体和小规模私营的悠久传统，眼见一个巨头公司买下一个又一个本地盐厂，许多人怒火中烧。但是，业界巨子们都认为，“盐联”是一个可行的方案，可以解决这个行业参与人过多的问题。而在竞争驱使下，步步升级的盐水抽取速度，也有使大家最后都归于沉没的危险。19世纪80年代后期，低廉的盐价进一步刺激了人们变卖盐厂。

有65家盐厂卖给了“盐联”，这些盐厂不仅有柴郡的，也有斯塔福德郡、伍斯特郡、英格兰东北部和北爱尔兰的。“盐联”垄断了英国85%的盐产。但是，大多数分析家认为，它购买这些公司的价格过高。

在最初的几年，公司的赢利很高，接着便急速陷入衰退。直到1920年，公司利润才恢复到1890年的水平。

1891年，“柴郡盐区赔偿提案”再一次被提到了议院，“盐联”采用了10年前独立盐厂主们的论点：人们已经从盐业带来的经济利益中得到了补偿；塌陷是一种自然现象，与盐厂无关。但是，这一次，“盐联”成了一个靶子，一个显然负有责任的单一实体——被告。当地市民花费了一

笔钱，用来推动这个议案，而“盐联”及其股东们也投入巨资争取阻止它。然而它还是通过了，而且在不到十年的时间里，“盐联”自己也一直在申诉遭受到损害，称其他公司的抽水行为造成的沉降已殃及其地产。

从长期来看，《赔偿法案》也许对“盐联”是有益的。它成立了一个“柴郡盐水沉降赔偿委员会”，资金来自盐产商征纳的统一税率的税收。这笔税收对小企业来说是一个沉重的负担，但对大企业来说，则微乎其微。于是小企业主们便视委员会为大盐业主排挤他们的工具。

委员会定下了一个建筑条例，规定有权索赔的新建建筑都必须按照这个条例修建。坍塌的城镇依照旧式的都铎王朝风格重建，每个房子都坐在一个木框架中，框架内有内置的锚，用以安装一个水压起重机，其力道足以顶住下沉的建筑。一个18英寸高、罐状的顶子可以承重50吨。这就是安德顿起重机用来举起运盐驳船的那种技术。

人们有时候觉得，英格兰是一群古怪人居住的地方，他们顽固不化，墨守成规，不合潮流。然而，这个地方也出了许多开创工业时代的创业家。英国实业家们创办了许多像“盐联”那样实力强大的公司，这些公司是当今大型跨国公司的先驱。而柴郡的汤普森和斯塔布斯两个家族恰是这两类英国人的代表。

两个家族在柴郡盐业中都有一段悠久的历史。有一张1710年的地图标有“约翰·斯塔布斯盐矿”，但今天的斯塔布斯家人已经搞不清谁是那个约翰了。斯塔布斯家族也出了些梦想家，柴郡的斯塔布斯家族就在特克斯和凯科斯群岛建了一个种植园。但到了19世纪，斯塔布斯家族投身到工业中，把他们的儿子送进学校学习工程。

汤普森家族则深受长寿之苦，当斯塔布斯家族的经营都交由受过良好教育的年轻工程师们管理时，汤普森家族的业务却总是掌管在八九十

岁老态龙钟的祖父、曾祖父手里。

这两个家族在下沉中的诺斯威奇镇都有盐厂。而斯塔布斯家族的各个成员最后在柴郡各地也都拥有了盐厂。但到了这个世纪末，由于没有能力和大公司竞争，卤盐厂渐渐陷入破产的境地，要么财政收入持续下滑，要么盐厂本身就在不断地下沉。到了19世纪70年代，斯塔布斯家族众兄弟合并了他们的工厂，并于1888年把它卖给了“盐联”。

在卖出他们的盐厂并在“盐联”占有一个董事席位后，兄弟中有几个人在郡里各地又开办了新的盐厂。然后，在1923年，他们又买下了诺斯威奇附近的“新柴郡盐厂”。

然而，汤普森家族还想保持独立的家族经营，1888年他们把“联合盐厂”卖给“盐联”后，又在“红狮旅馆”的旁边挖了一口新井，并把它命名为“红狮盐厂”。

新技术主要集中在盐的勘探和开采上，至于卤盐进入盐厂后的过程，则从罗马时代以来就没有多大的改进。卤盐仍然放在铅锅里蒸发，不过锅要比罗马时代3英尺×3英尺的锅大。汤普森家族的是30英尺×20英尺的铅锅，下面用煤炭加热，巨大的砖砌煤炉有四个炉门对煤炭鼓风。即使进入19世纪，输送盐水的管子也都还是由掏空的树干做成的。除了锅加大了，烧煤而不是烧柴这两点不同以外，大部分过程与乔治·阿格里科拉的《金属学》一书描述的过程一样。这本书以前一直是关于制盐方面标准的欧洲教科书，1912年，由当时身为采矿工程师，后来成为美国总统的胡佛及其夫人卢·亨利·胡佛最早把它翻译成英文。

在产品越来越多样化以满足越来越多口味各异的消费者方面，柴郡的产盐商们已经是驾轻就熟，它只简单涉及调节煮盐的时间。乳盐要速煮，以使水快速翻动，从而产生精炼的、用于黄油和奶酪的结晶体。在阳光下晒制的、大颗粒的海盐，在这里通过慢煮而被仿制出来，这就是所谓的“十四日盐”，这种盐被运往格里姆斯比用来腌制鳕鱼。先硬化成

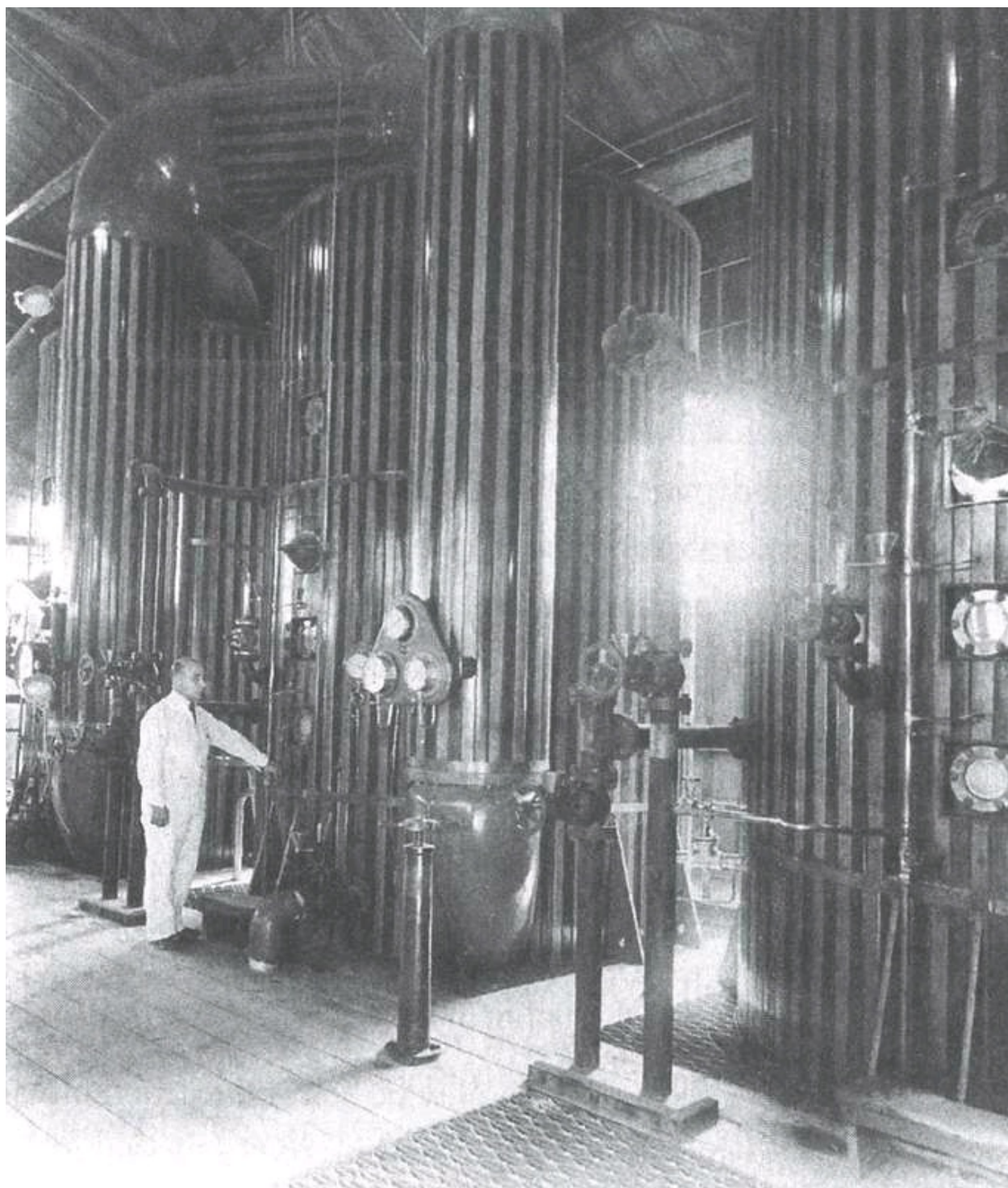
块状，然后再压碎的盐，当地人叫作“拉各斯盐”，因为它要运往西非。由于在西非市场，盐是按体积而不是按重量进行买卖，于是所有柴郡的制盐公司都为这个市场提供体积大、重量轻的结晶盐。

但是在1905年，詹姆斯·斯塔布斯（James Stubbs）前往密歇根学习使用一种新的“蒸发器”。真空蒸发器的基本原理是：当压力减小时，液体的沸点降低。一个锅炉产生蒸汽，蒸汽再加热一个汽室，也就是蒸发器。这些蒸汽接着又被抽入第二个蒸发器，这个蒸发器虽然不能再加热到同样的高温，但由于它是真空的，压力更小，所以产生蒸汽所需要的热量也更少。这样，一系列的蒸发器可以共用给第一个蒸发器加热的燃料，这解决了卤盐生产中一个最古老的燃料成本的问题，而这个问题古代中国人是用天然气来解决的。

利物浦炼糖厂商从1823年起就一直在使用蒸汽蒸发器，那年，威廉·弗尼科尔（William Furnical）将蒸汽加热法引入炼糖过程。1887年，约瑟夫·邓肯（Joseph Duncan）首先在纽约州的银泉应用真空锅炼盐法。蒸发器将盐水加热成蒸汽，并将其压入至一个汽罐。一旦结晶体达到一定的体积和重量，它们便从罐底落下。如果晶体太大，便会被送进来的盐水向上冲回去；如果它们太小，则不会掉下来。这样生产出来的盐，每个晶体都是同样大小，这在制盐的长期历史中还是首次出现。

来自第一个罐的蒸汽用来加热第二个罐和第三个罐。现在，多达六个甚至八个罐可以由第一个蒸发罐提供燃料，而每一个罐都蒸发盐水。

20世纪30年代，斯塔布斯家族终于为他们的“新柴郡盐厂”进口了第一部盐蒸发器。这部机器宏伟壮观，外观以装饰派艺术风格设计，垂直镶以黑棕相间的木条纹，铜制的装置和仪表锃光发亮。虽然斯塔布斯家族为煮制更大颗粒的盐还用了一段时间的敞锅，但这种老式的锅已经落后于时代，在经济效益上再也不能与蒸发器竞争了。到20世纪50年代和90年代，斯塔布斯家族又买进了效率更高的新式蒸发器。如今，斯塔布斯家族和“盐联”是英国仅存的三家商业盐制造商中的两家。



安装在柴郡的首部真空蒸发器。（新柴郡盐厂有限公司，诺斯威奇）

一个人无论做多少面包，都要用一定量的盐。那么用哪种盐呢？由于除了东海岸埃塞克斯产的莫尔登盐（再说一遍，很贵）以外，已经没有从英格兰或苏格兰海水里提炼的海盐了，所以我用的是柴郡的岩盐，有1.5磅一块的，也有2磅一袋装的，还有透明塑料广口瓶装的，一瓶6磅，后者最划算而且最方便。这是老牌利物浦盐商英格拉姆·汤普森公司生产的盐（十八九世纪的烹饪书经常提到“利物浦盐”），其盐厂设在诺斯威奇。这个公司的包装是最小的，他们的批发价公平合理，所以，如果你发现买的岩盐或“晶体”盐价格太高，那很可能是因为中间商批量买进后，给零售商的定价高于公平价。

（伊丽莎白·戴维，《英式面包和酵母制作》，1977年）

面对周围的卤盐厂一个个关闭或沉没，汤普森家一如既往地用旧式的方法制盐。他们把盐块送到柴郡的学校，给孩子们做盐雕。在圣诞节，工人们把树枝浸泡在盐锅里以挂上结晶。到20世纪60年代为止，他们还在雇佣手工钉铆工来修补他们的铅锅，还用蒸汽发动机来提取盐水。然后，到了20世纪60年代末，汤普森家族剩下的主要市场尼日利亚被比拉夫人的内战搞垮了。

许多匠师都面临过两种选择：是将盐厂工业化还是保持小作坊生产。但是到了一定的时候，便根本没有选择的余地。如果经营变得无利可图，它就不能再吸引进行现代化所需要的投资。这就是汤普森家族的命运。在坚持了十年的无利经营后，到1986年，汤普森家族终于放弃了。

柴郡如今是英格兰一个绿色的乡村，草场上点缀着黄色、紫色的野花，黑刺莓藤爬满篱笆，闲置的运河里生长着水草。很难相信，100年前，这里煤烟笼罩，天如墨染；上百座烟囱矗立在地平线上；土地被污

染，变得贫瘠、荒芜；锅垢到处都是，白斑点点。

当地有人写信给汤普森盐场，想要买这种老牌的装在木盆里干成块状的盐。他们叫这种盐为“方盐”，说它更宜于用来煮豆和做熏肉。然而，再也没有汤普森盐了。

威尔皇家古镇委员会买下了这个盐场所在地，并设立了一项慈善信托基金，试图把这最后一个诺斯威奇卤盐厂复原为一个博物馆。它正在极力争取资金，因为它周围满布着陷坑。黑白花斑奶牛懒洋洋地栖息在这些陷坑里，四周覆盖着青草、灌木和细嫩洁白的野胡萝卜花。然而，偶尔还能见到略深一点的沉降，某种别的东西在下沉。许多人认为，有朝一日，汤普森盐厂也将沉没。

第21章

盐与伟大的灵魂

20世纪的印度处在麦迪逊和杰斐逊极力反对的殖民统治之下，那种殖民统治曾使亚当斯为之愤怒。当然，它的确也使许许多多的印度人愤怒不已。对英国人来说，印度的存在只不过是為了大不列颠的繁荣，其工业只不过是為英格兰米德兰平原提供利润，而印度的盐则必须符合柴郡的利益。

英国人总是把印度视为它的一个商业公司，这一点从下面的事实中暴露无遗：当英国人在这个亚洲次大陆刚立稳脚跟的时候，他们便把它交给了一个私人贸易公司——东印度公司。1600年由伊丽莎白颁发皇家特许状成立的东印度公司虽然只是个商业组织，却具有一个国家的职能，它可以印刷自己的钞票，根据需要统治它的雇员，甚至还可以征集陆军和海军，向其他非基督教国家宣战或议和。1639年，这个公司在印度买下了第一块地产——沿海岸线伸展的一个条状地带，并在那里修建了加尔各答城，一直修到17世纪末。18世纪，英法之间接二连三打了几场战争，最后英国人攫取了印度的大部分地区，其中的大部分又被转交给了东印度公司。

这个公司建立了一个复杂的官僚体系和一支庞大的薪俸优厚的民政官员队伍，但高级职位从不提供给印度人。到19世纪前，印度有一半处于东印度公司的统治之下，另一半则由当地王孙统治，而这些王孙又只是英国人的傀儡。1857年，印度人公开暴动，第二年，英国君主从东印度公司接管了大多数的地方政府。

在英国人建立人为的贸易障碍以前，印度就有便宜、供给充足的盐。在印度的两个海岸，有很多自然盐田，之间还有巨大的岩盐矿藏和许多盐湖，同时，它也有大面积的无盐区，有着自己生产和买卖盐的传统。虽然旁遮普的大量岩盐矿纯度超乎寻常，但戒律严格的印度教徒对岩盐甚至煮出来的盐却总抱着怀疑的态度。印度人总是偏爱日光蒸发出来的海盐，这不仅仅有宗教的原因，也由于这种盐更容易获取。在西海岸靠近现在的巴基斯坦边界的地方，以及在东海岸加尔各答附近，都有一些河水入海口，海水从这里渗入湿地和沼泽，然后被太阳蒸发，留下一层盐皮。

在西海岸的古吉拉特，有一片9 000平方英里，叫作卡奇的沼泽地，这里至少在5 000年前就在生产盐了。每年八九月的雨季，这片沼泽地就会被海水或洪水淹没，到了12月，这里的盐水便借着来自北方干燥的冷风开始蒸发。

奥里萨产盐区在东海岸，这是一块极佳的自然海盐区，沿着一个320英里长、10~60英里深的地带伸展。盐床（khalaris，当地叫“卡拉里”）在每年春天都会有两次海潮灌入，土壤中的水被蒸发后，便饱含盐分。由自然阳光蒸发的盐称为“卡塔奇”（kartach），另一种将盐土掺入海水然后煮干而成的盐叫作“潘迦”（panga）。这样的盐是一种不断再生的资源，这不仅使此地成为理想的产盐区，而且使它除此之外别无所长。在奥里萨，最贫穷的农民可以在“卡拉里”生产盐，供其自用或者卖给他人。

盐工们会把盐田（“卡拉里”）上的花草树木以及地底下数英寸深的根茎都清除掉，然后沿着盐田边缘把这些废料堆积成堤墙。

他们还建造水渠以便在涨潮期间引入海水。海水中的盐被土地吸收，然后更多的海水又被春天的海潮带进来。新进的海水与盐土混合后产生浓缩的盐水，他们把这些盐水倒进矩形的锅里，然后，再把200多个这样的锅用泥土胶合在一起，置于拱形的窑内。盐工们在每个窑的南

北口都安装一个通风管，以便让外面流动的风煽旺里面的炉火。随着盐水在锅中蒸发，工人们（他们叫“马兰吉斯”，malangis）不断往里加盐水，一次一长勺，直到每个锅盛满了3/4的盐晶体。然后，马兰吉斯们把盐堆在露天环境里晾干，并盖上芦苇。这样生产出来的盐，以其洁白而闻名，被许多人认为是印度最好的盐。然而，它却很便宜。

这种“潘迦”盐经由默哈讷迪河运往其西邻省份，在那里它很畅销。商人们从印度中部来到奥里萨，或者用钱买，或者用牛车驮着棉花、鸦片、谷粮等来交换盐。

甚至在孟加拉的英国人也买奥里萨的盐，因为他们需要大量的盐为18世纪与法国的战争制造军火。他们生产火药的盐，很大一部分来自奥里萨。

印度的大多数地区从古时候起，就有着薄征盐税的传统。在奥里萨，马拉塔（Maratha，英国人统治印度以前，印度大部分地区的统治阶级）只对在本省内商业运输的盐征收很小一笔盐税。盐的贸易是如此之广，以至于他们从这样微薄的盐税中就能得到丰厚的收入，而且他们会避免提高盐税以防损害奥里萨盐的价格优势。作为对这种收入来源的回报，他们负责保护盐业的繁荣和发展。马拉塔统治者对奥里萨的态度使人想起中国的一句古话：“治大国如烹小鲜，宜轻宜缓。”

英国人的治国，就像他们的烹饪一样，不知轻缓。在18世纪晚期，柴郡不断地提高盐产量，凶猛地抢夺海外市场，帝国则被期望能提供这些市场。然而，利物浦盐在价格和质量上均无法和奥里萨盐竞争。1790年，英国人要求允许他们买下所有奥里萨生产的盐，但遭到了奥里萨的马拉塔邦主拉胡吉·邦士拉的拒绝，因为他知道，英国人试图除净奥里萨盐，以便把英国盐维持在一个人工设定的高价上。英国人遭到拒绝后，便粗暴地禁止了奥里萨盐在孟加拉的销售。

由于奥里萨与孟加拉的边境是一片茂密的丛林，难以巡防，所以这

一新禁令的最初结果便是产生了一批组织严密的盐走私团伙。来自奥里萨便宜的走私盐涌入孟加拉，致使英国盐仍然无法与其竞争。1803年，英国军队以反走私的名义占领了奥里萨，并将其纳入孟加拉版图。

1804年11月1日，英国人正式宣布，奥里萨盐由英国人专营。私自贩盐被完全禁止，人们必须将其拥有的盐以既定的价格立即卖给政府。盐的运输也被禁止，甚至运到船上供海员航海期间食用的盐，也要受到英国人严格的检查。十年之内，除英国政府以外，任何人均不得生产盐。英国人还建立了一个待遇优厚的情报人员队伍，以杜绝隐秘的盐交易。

奥里萨最初的反抗来自沿海的族长、地主们（Zemindar），他们的特权和权威由于盐业被毁而受到削弱。在英国人统治之前，这些地主控制着奥里萨北部的马兰吉斯，他们从其生产的盐中获得丰厚的利润，而只付给那些马兰吉斯一点可怜的工资。工人们为了使用沿岸的盐田，自己生产盐，都会付给这些地主很高的租金，其中有一部分是免费提供地主所有日常家用所需的盐。

尽管如此，盐工们的生活相对于1804年英国专营以后仍要好得多。英国人贷给马兰吉斯们一笔钱，以他们未来的盐产做抵押，而马兰吉斯们在债务上则越陷越深，最终不得不为英国人生产盐以偿还债务，实际上沦为英国盐业部的奴隶。每年，数以千计的工人死于各种传染病，尤其是霍乱。

起初，地主们阻挠英国人的盐业政策，并且鼓动他们控制下的马兰吉斯不予合作。马兰吉斯们开始非法私自生产盐，成百上千的人因此而被捕。1817年，发生了马兰吉斯起义，他们攻击盐厂和盐业管理部门，赶走了经理人。

起义失败后，当地人放弃了抵抗，但他们仍然秘密地进行盐的生产和贸易。有些家庭甚至靠非法制盐维持生计。

在英格兰，印度人对英国人的盐业政策愤愤不平已是广为人知，甚至在一本烹饪书里写道：

一个穷人可以抱怨的最深重的苦难之一，就是缺盐。印度人的许多暴动和骚乱，都起因于东印度公司某些不称职的公务人员冷酷不公的盐业垄断，为扩张其财富，东印度公司常常投机买断各个港口和市场上的所有盐。

（玛丽·伊顿，《烹饪与家政通用词典》，1822年）

19世纪早期，为使盐税有利可图，并阻止盐的走私，东印度公司在孟加拉各地设立了海关检查站。1834年，任命了一位狂热海关署长G. H. 史密斯。他在20年的任期内，把这样一个体系扩张成了环绕孟加拉的一条“海关线”，跨越这条线的盐都必须缴付关税。他还降低了一系列较次要物品如烟草等的关税，以使海关官员集中注意力关注盐的走私。这些官员拿着低微的工资，却被赋予很大的权力，这是一场灾难。他们因没收的盐而得到奖赏，拥有不受制约的搜查、扣押和拘捕走私者的权力。于是，受贿以及其他形式的腐败行为盛行也就不足为奇了。19世纪40年代，在强化这条防线的热情驱使下，东印度公司在孟加拉西侧修筑了一堵14英尺高、12英尺厚的尖刺篱墙，以防盐走私者进入。1857年的“哗变”（这是当时对那次起义的描述）之后，英国政府接管了对印度的统治，此后，这条“海关线”不断扩展，最后横跨整个印度，蜿蜒2 500英里。树篱最后膨胀成了一个刺瘤，由刺梨、刺槐以及稍好一点的竹子等树木盘结而成。除了一些定期开关，由海关人员把守的关口，任何人都不能穿越。到了1870年，为强制推行盐税，这条海关防线雇佣的人员竟达到了12 000人。

起初，当英国人还具有完全控制力的时候，他们曾试图在奥里萨生产盐，然后再以他们的价格在孟加拉斯销售。他们砍掉沿岸的树林，扩大

产盐地的面积。然而英国盐商却担心这会同他们竞争孟加拉市场，于是他们游说议会压制奥里萨的盐业生产。1836年，开始对本地生产的盐和进口的盐征收同样的税，于是，对政府来说，盐是进口的还是本地生产的已经无所谓了，因为从两者身上获得的税收是一样的。

本地盐由于要面对烦琐复杂的官僚程序，很难具有竞争力。它不能以同样快的速度卖出，不得不储存在加尔各答附近的仓库里，这样便有被贪污的风险。殖民政府对此做出的回应是，限制奥里萨的产盐量，它甚至关闭了一些盐厂，声称奥里萨盐质量差而生产成本却很高。1845年，殖民政府勒令盐的年产量缩减到上一年总产量的一半。

奥里萨督办A. J. M. 西尔斯写信给殖民政府警告说，削减产盐量会激起奥里萨居民对英国人的反对，因为，在产盐区，人们对其他的经济活动一无所知。

即便在最好的时期，马兰吉斯仍在紧邻盐田的村庄里过着艰苦的生活。家庭中的男人、女人和孩子一同劳作于盐田。有些人抛下自己的家庭，从遥远的村庄跋涉而来，一年中有五个月住在盐场附近临时搭成的茅棚里。

英国人要求马兰吉斯对在运输期间或由于储存不当而造成的所有损失进行赔偿，尽管运输和储存与这些盐工毫无关系。盐督们曾试图说服政府，有必要给这些盐工提高工资，但政府希望减少产量，反而不时地降低工人的工资。

英国人的政策是保留盐田附近的树林，以便有木柴可提供燃料。这些森林以前就被砍伐用来做盐场，这样，林中的老虎、熊和豹子异乎寻

常地密集，最后连马兰吉斯都吓得不敢进林子伐木了。在1846年这一年里，就有22个马兰吉斯葬身虎口。盐业和税收部门都悬赏猎杀野生动物，虽然赏金相当可观，射杀的野生动物却并不多，数量也没有明显减少。

1863年，英国政府企图终止本地盐的生产，并指示盐督们尽快停止生产盐。盐业生产的废止导致了1866年奥里萨的一场饥荒。饥荒中死亡人数最多的是马兰吉斯，因为他们不能转而依靠庄稼维持生计。政府的政策还导致了孟加拉的盐短缺问题。

英国人采取的应对之策是，设立他们自己的盐厂生产卡塔奇盐，目的是给当地人提供便宜的盐以及工作机会。这个策略如此成功，以至于利物浦盐失去了竞争力，并使政府于1893年关闭了这个盐厂。胜过英国盐是违反规则的。

盐厂一关闭，马兰吉斯们便又陷入饥饿之中，而盐这一代代用以换钱的物质就在他们脚下，闪着白光等着他们开采、卖钱。但是，即使从地面上刮出一点盐来都要受到严厉的惩罚。奥里萨人被禁止从事任何与制盐相关的活动，他们只好抛下饥饿的妻子儿女，到印度别的地方寻找工作，在拥挤、肮脏的条件下，拼命地干着苦力，以便争取足够的钱寄给家人。不久，马兰吉斯们从奥里萨消失了，留在那里的穷人被剥夺了采盐的权利。

印度抗议盐业政策的首次公开集会发生于1888年2月，这次集会由克塔克城（默哈讷迪河的一个港口城）的乌特卡尔联邦院（Utkal Sabha）组织。有人指出，贫穷的印度人所承担的税务负担是英格兰人的30倍。由于所有被征税的盐都是由海外进口的，因而盐税被人们称为“无理强行之帝国本性”。人们呼吁政府提高收入税，中止从海外招聘公务人员以节省资金。奥里萨集会的抗议者们认为，这些被节省下来的

资金可以弥补政府损失的盐税收入。

20世纪初期，英国人的盐政策遭到印度各省法院的攻讦。1923年，为平衡预算，政府提出盐税加倍的方案，印度立法大会拒绝支持这一提案，但由总督雷丁勋爵行使裁决权，于是英国人最终批准了这一方案。1927年，立法大会投票决定减半盐税，虽然许多人要求完全废除盐税，但英国人没有答应。

在1929年的印度立法大会上，来自奥里萨的一位代表潘迪特·尼拉康塔·达斯要求恢复奥里萨的产盐业并取消盐税，可政府争辩说，盐税是穷人对国家做出的唯一贡献。

英国政府对此事并没有认真对待。印度事务助理大臣温特隆爵士向英国政府保证，没有理由为盐务担心，然而在英格兰，并不是所有人都赞同这种看法。在英国议会，亨利·克雷克就辩论说，盐税正使印度陷入严重贫困，而这种贫困正在引起民众骚乱。有些人暗示，与骚乱带给大英帝国的威胁相比，盐税的岁入不太值得。劳工代表们警告，盐税在印度可能使他们陷入又一个爱尔兰困境。

1930年，奥里萨看起来已接近公开反抗了。

可见，与当今的流行看法截然相反，尽管富有创造性的莫罕达斯·卡拉姆昌德·甘地想到了把反抗集中于盐务，但这一思想并不完全是首创。

甘地于1869年10月2日出生于西海岸的一个小镇波尔班达，这是一个与皇族城邦同名的首府，位于古吉拉特半岛，距卡奇沼泽并不远。甘地在考虑发起盐务反抗运动时，选择了这个地区而不是对面海岸的奥里萨，这是原因之一。甘地说过，他觉得与古吉拉特的盐工们最为亲近。

在波尔班达长大期间，他并没有直接接触到马兰吉斯们的世界。他属于吠舍种姓，这是第三级种姓，低于统治阶级而高于劳工阶级。“甘地”的意思是“杂货店老板”，但莫罕达斯的曾祖父、祖父、父亲和叔父都担任过波尔班达的首相。这是一个很小的城邦，统治者对人民实行苛刻而又专制的统治，但对英国统治者却唯命是从。莫罕达斯诞生于一栋寒微的房子里，这栋房子现在还坐落在波尔班达城边，证明虽身为波尔班达的首相，其地位和财富却平平。莫罕达斯13岁时由父母为其包办的婚姻持续了62年。虽然他以简朴和克己获得持久的美誉，但他早年并非如此，青年时期的他在食色两方面都纵欲无度。为反抗家中的宗教戒律，他试着吃肉，期望自己长得像食肉的英国人那样高大强壮。

甘地是一个身材矮小的男人，他对性欲、节食和身体功能具有超乎寻常的热情和古怪的理论。在已近暮年时，他实施了一种“实验”，要求年轻的女性裸身与他整夜同睡一床，测试他戒除性交的决心。他展示了一种恶作剧式的幽默感。据说，当他被问及如何看待西方文明时，他的答复是：“我认为它是一种很好的想法。”

但是甘地并没有鼓吹东方文化的优越性，他说：“如果认为印度的洛克菲勒比美国的洛克菲勒好，那是非常荒唐的事情。”

他不仅受到印度教的影响，而且还受到耆那教的影响，该教禁止杀害任何生灵，并且该教的传教士都戴着面具挡住自己的嘴，以确保他们的嘴在呼吸时不会无意中吸入昆虫，使之死亡。

甘地到国外旅行，在伦敦研究法律，访问巴黎，他谈到对新建成的埃菲尔铁塔的印象：“这塔是一个很好的事实，它说明我们都是被无关紧要的小事所吸引的孩子。”

在南非，他成为一场运动的领导人，以争取印度人的公民权利。在因其努力而入狱后，他在一个适宜的环境中——监狱的牢房中，阅读了亨利·大卫·梭罗的《论公民的不服从》一书。与佛教和耆那教一样，梭

罗对他产生了巨大的影响。他被梭罗的推断所震撼：“我有权利承担的唯一义务是，在任何时候去做我认为正确的事情。”

他的对手们持续不断地贬低他，因为竟有数以百万计的人会跟随这样一个古怪的人，这看起来不太可能。甘地的公民不合作方法总是非暴力的，但是他反对“被动抵抗”的说法，因为它并非意味着非暴力。非暴力必须以一种不会使自己的对手感到屈辱或被击败的方式来进行，甘地说对手必须“戒除错误”。为了给他的抵抗寻找一个代名词，他采纳了表兄弟马甘拉尔·甘地的建议：sadagraha，它指在良好事业中的坚定性。莫罕达斯把sada改为satya，意为“真理”。甘地将以satyagraha即真理的力量来进行抵抗。甘地说，这是一种能够同时提升两方的力量。

甘地对他所做的一切展示出一种内在的自信。他确定自己的事业是正义的，而且因为它是正义的，所以才风行各地。他沉静的自信使他成为一个不断让人惊讶的人：做出突然的决定，在出人意料的时候调整行动轨迹。当第一次世界大战爆发时，这一反抗英国殖民主义的和平主义者，宣布他支持英国的战争努力，这使他的追随者感到迷惑不解。正当他似乎在抨击工业革命及其机械时，他突然坦白了他对辛格缝纫机的感情：“这是迄今为止所发明的极少几种有用的东西，这一装置本身有一段传奇佳话。”路易斯·费希尔是他的传记作者，是一位熟知他本人的作家，费希尔这样写道：“与他进行谈话是一种发现的航程，他敢于在没有航海图的情况下到达任何地方。”

与他同时代的另外一位印度著名人物，诺贝尔文学奖得主泰戈尔则是一位高大而雄辩的贵族，据说是他给予了甘地那著名的头衔“圣雄”（mahatma），意思是“伟大的灵魂”，或者像他所说的那样：“穿着乞丐衣衫的伟大灵魂。”（the great soul in beggar's garb.）

1885年，印度国民大会在孟买成立，组织者大多数是高种姓的知识

分子，甚至包括一些英国人。起初，有些人甚至赞同英国的统治，但是渐渐的，他们成为独立运动的领导力量。正是甘地使印度国民大会和印度独立事业成了一种群众运动。完成这一转变的主要手段之一是盐非暴力抵抗及不合作主义抵抗运动（salt satyagraha）。

盐抵抗运动的理念形成于1929年在拉合尔召开的印度国民大会。当时盐在若干个地区都已经成为棘手的热点问题，不过它还不是一个民族问题，并且尽管在奥里萨和其他地方都酝酿着一场暴动，甘地的大多数同伴却几乎都没有意识到它的存在。国民大会中的许多人，甚至那些最接近甘地的人，都对他把独立运动集中在盐的问题上的想法感到困惑不解。但是甘地争辩说，这是触及印度所有种姓生活的英国暴政的例证，人人都要吃盐。事实上，除了甘地自己，人人都要吃盐。甘地曾公然抨击吃盐，并且在当时，他已经有6年时间没有接触过盐了。

1930年3月2日，甘地写信给印度总督欧文勋爵：

如果您无法看到您与这些邪恶打交道的方式，而我的信件对您的心灵也没有任何吸引力的话，那么本月12日我将与那些我在真理学院能够召唤的工人同胞一起游行，漠视盐法中的条款。站在穷人的立场上，我把这种税看作最邪恶、最不公平的。独立运动对于生活在这一土地上的最穷苦的人已经势在必行，它的开端就要从反对这一邪恶开始。

总督对甘地要违犯法律的决定感到遗憾。甘地所提到的真理学院在古吉拉特，从艾哈迈达巴德穿越萨巴尔马蒂河。这是一个不合作主义者的静修地，并且甘地已经向他的追随者们指出，他们的定居点从地点上说，很接近于阿默达巴德监狱，而最终在那里，他们会度过自己的大部分时间。这一预言准确无误。

耆那教在当地是非常流行的，它已经成为一个避难所，因为其他人

要消灭的害虫，耆那教却不会予以伤害，所以当地到处都是蛇。甘地在真理学院里居住在一个监狱牢房大小的房间里。事实上，监狱里的生活对甘地来说更像一种调节。他甚至评论说，他在监狱里可以阅读更多的书。

1930年3月12日，甘地和78名被挑选出来的追随者离开了真理学院，打算步行240英里到丹迪海边，在那里，他们将通过刮取海盐的方式来藐视英国的法律。有几个人并非来自真理学院，包括两位穆斯林和一位基督教徒以及两位来自最低一级、被看作贱民的种姓。甘地打算使这一群体成为印度的一个缩影，但是他拒绝允许被他称为缺乏“骑士精神”的那些妇女参加长途跋涉。他解释说：“我们要的是忍耐，有可能遭受折磨。如果我们把妇女放在前列，政府也许就会犹豫是否要用所有的处罚来惩处我们。”

他们沿着满是尘土的道路缓慢前行，每天走20英里，迎着热浪滚滚的地平线行进。行进在最前面的是手持竹杖、瘦得一把皮包骨的60岁的甘地，他缓慢的步伐充满了自信和决心。有些人太疲乏，脚变得酸痛起来，他们败退到马车上。跟在甘地左右随时待命的有一匹备用的马，但是他从来没有使用过它。

长途跋涉在每天清晨6点半开始，而这时，甘地已经起来几个小时了，他织布、写文章或者写演讲稿。曾经有人看到他半夜在月光下写信。他在中途会停下来对早就聚集起来要见圣雄的村民们说话，并且邀请他们加入自己的行列，打破英国人对盐的垄断。他还宣讲改善卫生状况的益处，督促他们戒绝毒品和烟草，要像对待自己的兄弟那样对待贱民阶级，要求大家穿手织棉布（khaddar），即印度人自己手织的棉布，而不是进口的英国纺织品。18世纪60年代，在美国独立战争之前，约翰·亚当斯也曾督促美国人穿自己手织的棉布来替代从英国进口的纺织品。

“对于我来说，没有向后的退路，无论是我独自一人，还是被成千

上万的人所追随。”甘地这样写道。但是他并不孤独，所到之处，沿途的当地官员们辞去自己在政府中的职位来表示他们的支持。英国人在印度举办的媒体（报界）嘲笑和奚落他，《加尔各答政治家》说他可以无限期地蒸煮海水，直到达到自治状态。但是外国新闻媒体却被这位为反抗整个大英帝国而长途跋涉的矮小男子所吸引，全世界人民为他这一奇异的挑战而喝彩。

新闻界报道了他说服人的能力和他的执着精神。但是总督欧文爵士，在得到英国特工的情报之后，相信甘地很快就会垮下去。他甚至写信给负责印度事务的国务秘书说，甘地的健康状况非常糟糕，如果他继续每天的跋涉，很快就会死去，而“这将是一种令人非常高兴的解决办法”。

4月5日，在长途跋涉25天之后，甘地到达了丹迪海边，跟随他到达的不是78位追随者，而是数以千计的追随者。他们中间，既有堪称精英的知识分子，也有赤贫者和许多妇女，包括来自城市的家境富裕的妇女。

甘地带领他的追随者们彻夜祈祷，陪伴他们的是阿拉伯海温暖的层层翻涌的海浪。迎着第一缕曙光，他带领着几个人下水开始净化（purification）仪式。然后他涉水，迈着他纤细的腿，小心探索到海滩，到达有着厚厚盐壳的地点，这盐壳是太阳蒸发之后形成的，它正在发生裂化。他弯下腰挖起了一大块儿盐，从而违犯了英国的盐法。



1930年4月6日上午8点半，甘地通过在古吉拉特半岛海岸的丹迪捡起盐块的方式，公开反抗英国盐法。

“万岁，解救者！”有一位朝圣者这样呼喊。

在印度的另外一侧，奥里萨的人民甚至在甘地到达丹迪之前就决定要开始制盐了，并且他们决心要继续，无论印度其他地方是否追随甘地。他们在加尔各答开设了一个营地，来自奥里萨不同地方的自愿者来到这里，并且在誓言上签名，宣誓要把自己奉献给抵抗盐法的斗争。他们经常定期举行会议，讨论盐抵抗运动的性质和重要性。英国人取缔了这些会议，那些公开演讲这一主题的人被逮捕并被投入监狱。

在奥里萨组织的公开制盐是从4月6日开始的，恰好与甘地的长途跋涉是同一时间。当地人吹响螺号并抛撒花瓣来宣告他们的非暴力公民不服从日。当他们沿着海岸前进时，他们的领导人高帕邦杜·切尔德赫里被逮捕了，但是这一团体的活动仍在继续。4月13日早上8点半，他们到达了目的地印除里（Inchuri），在那里，成千上万的人早已起床，准备目睹他们触犯法律。

他们弯下腰来铲起大把的盐，警察们试图强夺他们手中的盐。一群持不同政见的人跑到海滩上，捡起盐来，又被警察夺走。抗议持续了好几天，制盐者的妻子也参与了抗议，接着是警察的妻子，然后是更多的制盐者。警察调来了增援人员，不久监狱就被填满了，越来越多的警察和抗议者像潮水般涌入印除里。警察装上子弹，他们并不打算真的伤害这些人，只是有意要恐吓一下示威者，可是这不起作用。

抗议者遍及海岸。大批持不同政见者是妇女，甚至有些抗议示威活动就是由妇女组织的。警察使用了棍棒，但是抗议者保持着非暴力行为。当抗议示威活动结束后，有两万多人涌上街头抛洒鲜花，并欢呼和迎接那些被释放的非暴力抵抗及不合作主义者从监狱返回自己的家园。

从甘地在丹迪海滩上举行仪式到演变为全国性的抗议活动只花费了

一周的时间。制盐（实际上是收集盐的行为）广泛展开来。为了与甘地的其他教导保持一致，抗议者们查封了烈性酒商店并且烧毁了外国布料。盐在街道上被公开出售，警察采用了暴力性围捕。在卡拉奇，警察开枪打死了两位年轻的国民大会积极分子。在孟买，当警察发现有人在国民大会的屋顶上制盐时，上百人被绳索捆绑着拖拽到监狱里。

教师、学生、农民，看起来似乎大多数印度人都在制盐。西方的报纸报道了这场运动，整个世界似乎都在同情抗议者们，而不是英国人。在美国，白色的“甘地帽”成为一种时尚，不过圣雄依然保持着他的光头形象。

但是抗议活动已经传播到其他没有使用真理力量的团体。有一个这样的团体袭击了东孟加拉的军火库，并且杀死了六名警卫。当装甲小汽车被派遣到白沙瓦对付抗议示威者时，一辆装甲小汽车在西北部受到攻击然后被放火烧掉了，于是第二辆小汽车用机关枪开火，杀死了70人。

甘地寄了一封信给欧文勋爵，抗议警察的暴力行为，这封信的开头，如同平常那样总是以“亲爱的朋友”开始的。然后他宣布自己打算向政府所拥有的盐场进军，并且以人民的名义接管它们。当英国军队开到邻近丹迪的村庄时，运动的领导人正在这个村庄里的一棵树下睡觉，英国士兵逮捕了他。

《曼彻斯特卫报》警告英国政府，逮捕甘地是一个煽动印度进一步行动的成本高昂的失策之举。英国工党的官方喉舌《先驱报》也反对逮捕甘地。

当印度爆发反对的浪潮时，甘地正坐在监狱里纺棉花。多达10万抗议者，包括所有的主要领导人和大多数次要的地区领导人，都在监狱里。国民大会委员会被宣布为非法。有关盐的抗议活动仍在继续，于是政府试图与被监禁的领导人进行谈判。温斯顿·丘吉尔不赞成地说：“印度政府把甘地投入了监狱，而他们却一直坐在他的牢房门外，乞求他帮

助他们摆脱困境。”

1931年3月5日，欧文勋爵签署了甘地-欧文条约，结束了这场盐的反抗运动。生活在海岸边的印度人被允许收集仅供自己使用的盐。监狱里的政治犯被释放，当局计划在伦敦召开圆桌会议来讨论英国在印度的管理问题。所有的公民不服从运动被停止，不过这被看作是一种妥协。对于某些人来说，英国人在很多方面获胜了，但是甘地很高兴，因为他认为英国和印度首次作为平等的双方进行了对话，而不是主人与奴仆。

欧文建议他们一起喝茶来庆祝该条约的盖章，而甘地说他的茶应当是水、柠檬和一撮盐。

甘地已经成为印度人热望的代表，印度国民大会已经成为独立运动的主要组织。1947年，印度独立了，五个月之后，甘地被一位印度同胞刺杀，此人把甘地欲与穆斯林达成和平的努力错误地阐释为讨好穆斯林的计划的一部分。贾瓦哈拉尔·尼赫鲁，一位曾经帮助甘地建立了印度国民大会的爱国律师的儿子，成为印度总理。尼赫鲁曾经被问及他记忆中的甘地是怎样的，他回答说，他总是把甘地看作一个手持竹杖、领导着众人向丹迪海滩进发的人。

公元前300年，在英国人到达印度之前很久，有一本名为《政事论》的书，它记录了在旃陀罗笈多建立的第一个印度帝国的统治之下，由一个被称为lavanadhyaksa的国家官员授予许可证的制盐活动在固定费用体系下监督进行。在英国人离开以后的半个多世纪，盐的生产仍然在政府的监督下进行。

1947年以后，独立的印度努力确保盐的价格维持在一个民众能够接受的水平。独立后的印度，盐的生产被组织成小的合作社，但大多数合作社都失败了。该产业如今被少数势力强大的盐商控制着。政府通过盐

代理人来照顾盐工的利益。从甘地的真理学院越过河流，在艾哈迈达巴德，古吉拉特的盐代理人被许多工人指控只照顾盐商的利益，而不照顾工人的利益。

旁遮普的岩盐如今在巴基斯坦。西海岸的古吉拉特和卡奇沼泽，已经成为印度的主要产盐地，而奥里萨，只有6个盐场延续至今，而且已经不再是重要的产盐区。如今，差不多3/4的印度盐是在古吉拉特生产的。古吉拉特人凭借其海岸经济已经不再是印度最贫穷的人了，但是盐场的工资如此之低，以至于大多数产盐工人来自更加贫穷的地区。每年9月，数以千计的工人迁移到古吉拉特工作，每周要工作7天，直到盐季在春天结束时为止。他们经常一天挣得一美元多的工资。数以百计的工人未经申报，这样，盐商就不用为他们支付社会福利了，而且避开了禁止雇佣童工的法律。这些工人中有许多来自最低等级的种姓，并且负债累累，受制于产盐者。盐的表面在干燥的太阳光下发出炫目刺眼的光，致使许多产盐工人永久性失明。他们抱怨说，当自己死去时，身体不能被妥善地火化，因为他们被注入了盐。

1998年6月，一场侵袭古吉拉特的风暴使大批廉价劳动力死亡，死亡人数在1 000~14 000人。于是印度盐的价格急速上升，但是到了年底，这些劳动力就已经替补上位，价格也已回落。盐再度以低价（可以买得起的价格）出售，而这是每一个印度人都有权期盼的价格。

第22章 不要回头看

早在3 000年前，为了在犹大山居高临下的高地上建立一个首都，大卫征服了锡安堡垒，并且建立了耶路撒冷。这些高地曾经是戒备森严的高原，又一度成为供人们休闲散步的静谧园林。在不同的时期，它们要么成为该地区的风景胜地，要么成为该地区的战略要地。从这里不仅可以看到以色列的大部分地区，而且在晴空万里时，约旦境内的摩押山看起来就像一片粉红色的云彩飘在远方。可是，从这里人们看不见的是即将消失的自然奇迹：死海（因为它低于地平线，事实上，它是世界最低点，低于海平面1 200英尺）。希伯来人称它为Yam HaMelah，意为“盐海”。

死海约45英里长，最宽处达11英里，以色列和约旦边境线从它的中心穿过。死海看起来平静安宁，具有一种荒凉的贫瘠之美。人们对它的第一印象是它无法居住。然而，如同世界许多无法居住的角落一样，由于拥有大量的水和电力资源，它已经变成一个高速发展和有利可图的度假胜地。

死海的矿物质会产生一种奇怪的浮力，诱使旅游者们来此小试身手。这里的海水根本没有水的感觉，附在皮肤上感觉油腻腻的。这是一种可以浮起比鸡蛋更重的物体的盐水。当人们涉水几英尺深之后，身体会自然地弹出水面，几乎浮在水面之上，如同躺在充气垫上。这是最舒服的床垫，它与背部每个部位都完美地结合，这就是水床意欲达到的功能。这里的水（假如我们可以称之为水的话）清澈透亮，但每一个漩涡都如浓厚的糖浆一般看得很清楚。你可以感觉到矿物质对皮肤的作用，如同一场蜕变正在发生。浴者完全浸泡其中。

普利尼写道：“动物的身体沉不下去，甚至公牛和骆驼都会浮起来，结果人们发现任何东西都沉不下去。”美国圣经文学教授爱德华·罗宾逊（Edward Robinson）在1838年到此游历后，得出和普利尼一样夸张的结论，他可以“毫不费力地在水上坐着，站着，躺着或在水里游着”[ebookcn.com]。

死海北部几英里处的杰里科（Jericho）被认为是世界上最古老的城镇。这片绿洲靠近约旦河，而约旦河流入死海。大约1万年前，杰里科是个食盐贸易中心。1884年在附近的摩押山约旦境内，希腊东正教决定在公元6世纪马大巴城的拜占庭遗址上建立一个教堂。工人们在建造过程中挖出了一幅公元6世纪用马赛克镶嵌的地图，这幅地图现在仍铺在圣乔治教堂的地面进行展示。它讲述了死海上有两艘船装满食盐向杰里科航行。

可是，死海可能更加适合运送食盐，而不是产盐。死海的油状水质发苦，好像受到诅咒一般，于是这个地区因诅咒而闻名。最具代表性的就是已毁灭的罪恶之地索多玛和罪恶之都蛾摩拉城。索多玛和蛾摩拉的具体位置已经无法考证，但它的居民一直被认为是盐业工人，于是这两座城被认为是坐落在死海的南部地区。因为《创世记》中写到上帝摧毁了这片曾经肥沃的土地上的所有植被，而这一带光秃秃的岩石地带正好符合这一描述。也因为这一地区有一座索多玛山，它更像一个锯齿状的山脊，几乎是被雕刻成哥特式尖塔状的纯盐。

根据《创世记》，亚伯兰的侄子罗得曾住在索多玛山，上帝摧毁这个城市时，他幸存下来，但是罗得的妻子因为回头望了废墟一眼便被变成了盐。鉴于一些石柱是从索多玛山上脱落下来的，于是游客们认为那就是罗得的妻子。不幸的是，这些柱子都不牢固。最后一根“罗得的妻子”在几年前坍塌了，根据地质学家的判断，如今那个频繁出现在明信片 and 导游书上的石柱很快也要消失了。

在圣经时代，索多玛山是死海地区最有价值的财富。长期以来它由亚拉得王控制。国王拒绝接纳摩西以及他那些来自埃及无家可归的希伯来人。这一地区最重要的贸易路线之一就是索多玛到地中海的食盐之路。索多玛山不远处，在杂乱的阿拉伯胶树五颜六色的浓密树荫下，有一些石墙和门槛的遗迹，那是护卫食盐路线的罗马遗迹。在干涸的河道里，有一个2英尺高的小石坝，在冲刷的洪水过去之后，仍然保留着一些要在附近的罗马蓄水池中加以储备的水。

一直到20世纪90年代，索多玛山都被作为盐矿加以开采。而这一地区除了索多玛山之外，其他财富源泉就是死海了。这片水域难以置信地出现在这样一个被上帝诅咒的不毛之地，以至于在下午，当盐海呈现出彩云状，像青绿色镜子一样倒映出约旦山的粉红色时，它很容易被误以为是海市蜃楼。

普利尼曾经写道：“死海只能生产沥青。”这种天然沥青在船上填堵缝隙很有价值，于是罗马人将这里称为沥青湖（Asphaltites Lacus）。这种水含有26%的溶解性矿物质，其中99%是盐。与海洋典型的矿物质浓度3%相比，这一浓度实在令人震惊不已。

犹大沙漠是犹大山在海平面以下的延续，是高墙与塔楼的骨白色世界，卧在狭窄而幽深的山谷之上，看起来如此苍白，在月光下呈现出宝石蓝的色彩。上百万海中小化石镶嵌在岩石之中，证明了这个沙漠曾经是海床，这里的海水在温度高达110华氏度（约为43摄氏度）的某个时期都被蒸发掉了。

看起来贫瘠的荒漠也隐藏着生命。在犹太人的沙漠中，据说有多达200个品种的花卉，但是它们的开花期非常短暂，只有在偶然的机手下，幸运的探险者才能看到它们。优雅的长角野生山羊、沙漠山羊从岩石上跳跃而过。在干涸的河道中生长的阿拉伯胶树，其根须可达200英尺深，并且含有吸收地下水分的盐。有一种灌木被称为“盐灌木”，它从地面把盐分吸收到它的叶子里，这样，这些叶子就可以吸收来自空气中

的所有湿气。

干燥的地表之下实际上交织着地下泉水，这些泉水有些是淡水，有些是微咸的，它们很容易被发现，因为在它们的上面，总有小范围的植被生长着。这些泉水，以希伯来文字和阿拉伯文字记载，每一个都有自己的历史。这一临海沙漠咸得难以维系生命，却吸引了社会的边缘人群。他们沿着这些给予生命的泉水挤作一团，探险者、拓荒者、梦想家、疯子和狂热分子都混杂其中。许多圣经参考文献对这一地区做出了“进入荒野”（into the wilderness，也有“进入混乱”之意）的暗喻。

越过死海，光秃秃、满是岩石的约旦沙漠呈现出更多的棕色。约旦峡谷东岸8英里宽的肥沃地带养育着这个国家，而河的另一边，以色列则是蜂窝电话和四轮驱动汽车之国。但在这里，有骑着毛驴的农民，还有骑在骆驼身上的贝都因人，有些人仍然居住在昏暗的羊毛帐篷里，他们的暗色长袍在沙漠之风的撩动下优雅地卷起。

约旦人有时把死海叫作“罗得之海”，一位快乐的政府雇员穆罕默德·努发尔（Mohammed Noufal）解释说，根据《古兰经》的说法，因为罗得部落的人是同性恋者，所以真主制造了世界上的最低点来惩罚他们。

但是如果他们都是同性恋者的话，他们如何拥有接受惩罚的下一代？

好吧，那就是许多罗得人是同性恋者。

几个世纪以来，死海盐度极高的原因一直引发人们的好奇。1100年12月，被称为“耶路撒冷的拉丁王国”的统治者鲍德温一世，在死海如今以色列的一侧旅行时，陪伴他的富尔彻·查特斯观察到死海没有出口，便以此假定其盐来源于冲刷“高大的盐山”后遗留的矿物，“高大的盐

山”指的是死海南端的尽头索多玛山。

在18世纪，死海的海水样本数次被送到欧洲进行分析，有一个研究成果是由著名的法国化学家拉瓦锡发表的。19世纪，有一大批美国新教基要主义者试图研究死海，有些人通过探险，有些人则借用样本的方式。在阿默斯特任教的爱德华·希契科克（Edward Hitchcock）通过对样本和《圣经》的研究总结说，死海盐分的来源是125英里之外的含硫泉。不过如果他进行过实地考察，就会发现盐水泉离死海更近。

1848年，一位美国海军上尉W. F. 林奇认为，既然墨西哥-美国战争已经结束了，那么“对于海军来说就没有什么事情可做了”，于是他说服自己的上司为自己到死海的探险进行融资。他选了两条表面为防腐蚀金属板船壳的船，它们在当时被看作相当先进的技术。这两条船经过特别设计，从海法港经由陆路运输到约旦河。林奇和他的团队沿着约旦河航行到死海，他发现死海是“一个令人作呕的复合物”。他们继续向南航行了8天，最后在死海的南端登陆。林奇没有把索多玛山看作多么了不起的山，这倒没什么，但他认为该山的含盐量较低，这就不大对头了。在发现一处坍塌的廊柱后，他有了一个并不算特别有创意的想法：那看起来很像是罗得的妻子。当他对一个样本进行分析时，发现它几乎是纯粹的氯化钠，而如果这不能证明此山的含盐量，那就是确认了盐柱的存在。

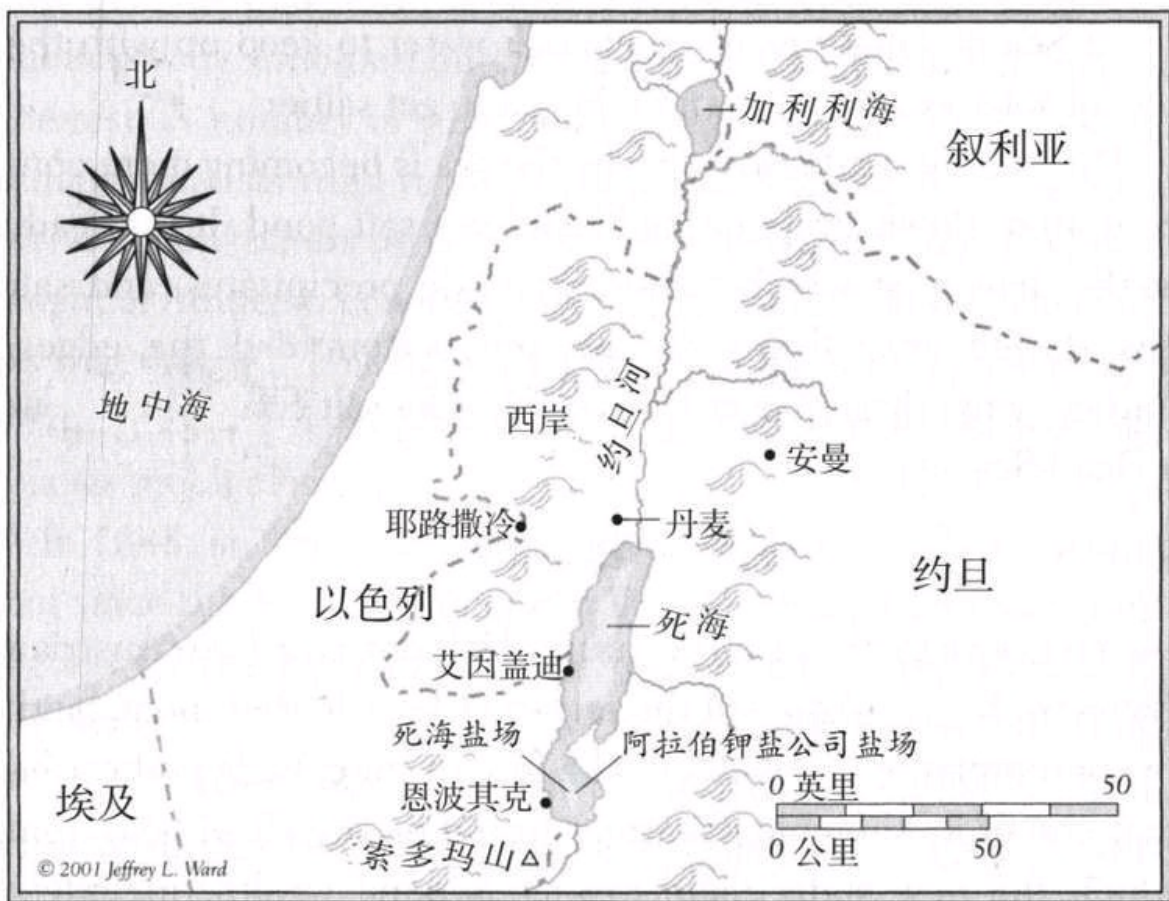
当代的地质学家们仍然在为死海为什么如此之咸抱有相互冲突的理论，而争论不休。而被大多数人广泛接受的理论认为，在500万年前，死海在如今的海法港附近与地中海连接在了一起，可是地质的变动引起加利利高地增高，这些新形成的山脉把地中海与死海又切断了。死海不再有足够的淡水供给来跟上太阳能的蒸发速率，于是它变得更咸了。

这一理论解释了死海的浓度为什么会变得越来越高，如同一个巨大的盐水池一般缓慢蒸发着。氯化钠沉淀下来，盐开始在死海底部和边缘结晶。在进入死海游泳时，游泳者们会小心翼翼地踩过像冰一样的盐

层。

20世纪初，一位奥地利幻想家西奥多·赫茨尔（Theodor Herzl），开始创作犹太人返回家园的故事。在构思一个犹太国家的生存能力时，他猜测它最有价值的源泉一定是死海，新的国家可以从中提炼出矿物质，包括溴和碳酸钾，从中获得财富。20世纪20年代，一位来自西伯利亚的工程师莫伊舍·诺瓦门茨基（Moishe Novamentsky）在英国人统治的巴勒斯坦，沿着死海的北岸建立了一个巴勒斯坦碳酸钾公司。

1948年，当阿拉伯联盟进攻新建立的以色列国家时，约旦军队越过约旦河，占领了死海的大部分地区，包括巴勒斯坦碳酸钾公司、犹太沙漠的大部分地区以及耶路撒冷的东部。在后来的19年里，战火燃及边境地区，到处是枪炮与火箭。碳酸钾公司迁移到死海南部地区由以色列人占领的土地上，并且改名为死海工程公司。死海工程公司的工人成为这一边境荒野地区的第一批以色列定居者，他们居住在简陋的棚子里，几乎没有电力供应，供水也有限，没有空调。他们还经常遭受到约旦一侧巴勒斯坦人的炮击。由于约旦人把他们与耶路撒冷及以色列的大部分地区之间的联系切断了，所以死海工程公司不得不发掘自己的水井，如今这些盐场已经沿着广布的人工池塘重新进行了分布，最初的营寨（在满是尘土的高原上被抛弃的小房屋和餐厅）被作为缅怀那些建立以色列的探险者的纪念碑而得以恢复。



1956年，一些以色列士兵在完成了死海的值勤任务后，决定在此逗留，他们被吸引到一个叫作艾因盖迪的淡水泉那里，在那儿，他们看到，绿色的溪流正流向一个很高的水流细小的瀑布，它仿佛魔术般地从沙漠中冒了出来，这是以色列仅有的两个全年流泻的瀑布之一。普利尼已经提及了这块值得注意的绿洲，不过他说，它已经在与罗马人的战争中被毁坏了。怀抱着赫茨尔使沙漠繁荣起来的梦想，以色列的士兵们在艾因盖迪建立了一个集体定居点，即基布兹，在此定居点中，人人都为集体的利润而工作，孩子们在独立的宿舍里由集体养育。在犹太人的边境地区，一个天堂即将盛放。工厂迁入花园之中，来自亚洲和非洲的草坪和热带树木荔枝种植于其间，灿烂艳丽而又茂密的绿色宽叶葡萄藤向上攀爬。鸟儿从空中发现了这一诱人的绿色花园，于是把这里作为它们

从欧洲到非洲迁移之旅的主要停留地。

在赫茨尔1902年的小说《古老的新土地》（*Old New Land*）中，这些都已经预言过了。他设想在1923年访问新的犹太人国家时，发现这些犹太人不仅在勘探死海中的矿物，而且通过灌溉使沙漠变成了绿洲，他们居住在集体农庄之中，产品出口到欧洲。然而，他还预测了以色列将是一个说德语的国家，而阿拉伯人将会极为欢迎犹太人，因为他们给这一地区带来了经济发展。

基布兹发展起来，在死海的岸边建造起保健矿泉疗养地，提供死海泥和死海水，这二者在很久之前就被认定具有治疗功效。到了20世纪60年代末，基布兹已经建立了一个酒店，如今已经成为以色列的旅游集中地。

1960年，以色列沿着另外一个朝南的泉水所在地建立了一个酒店恩波其克（Ein Bokek），由于约旦人涌向了北方的艾因盖迪，所以南方就成了以色列人发展的唯一地区。死海工程公司已经引入水和电，如今，来访者可以得到当地人提供的神奇之物——空调，它使沙漠适于人类居住。但是恩波其克的发展并不真的在于死海。在死海南面，盐业公司已经用水泵把死海中的水输送到了由堤坝分隔的冲刷区域。在那里，盐水从一个池塘被转移到另外一个池塘，浓度越来越高，直到宝贵的盐矿物变成白色的泥浆，才被挖掘和收集。而这些人工盐水池仍然浓缩成鲜亮的青绿色，成为让人陶醉眩晕的极好的盐海，于是公司便引入了一些沙子，建成较小的沙滩。

到了2000年，恩波其克已经拥有14家酒店和4 000间客房，全部都有死海的保健矿泉，并提供各式各样的疗法，在盐场的岸边形成了一个由白色和彩色超高层建筑组成的绿洲。以色列人不断建造更高的酒店，以致宗教人士试图把老旅馆房顶上男女进行日光浴的地方隔离开来的遮蔽物也没什么用，因为数以百计的客人可以在新酒店中，从高出10层的地方俯瞰一切。

以色列国防部为每一位受伤的以色列老兵发放津贴，有许多老兵一年要到死海的矿泉酒店居住两次。丹麦和德国政府的健康保险将为其支付在恩波其克矿泉酒店的居住费用。以色列旅游业近年来开始重新思考其市场，因为它没有吸引想象中那么多的犹太人。赫茨尔曾经说过，吸引离散在国外的犹太人将是一个缓慢的过程，但是作为一个国家存在了半个世纪之后，根据以色列旅游部的统计，只有17%的美国犹太人曾经访问以色列。“基督教美国人旅行团”做得比较好，而德国人不是寻求阳光就是寻求保健矿泉，也算是新兴的繁荣行业。以色列人的报告没有一丁点儿讽刺的意味。德国人确是恩波其克最大的国外来访群体，人数仅次于以色列人。这些德国人中，还有1/3是访问艾因盖迪的旅游者。

但有一个难题。

1985年，艾因盖迪的基布兹在死海的边缘开发了一个新的矿泉。它有一种公共海滩的氛围，每逢星期六，以色列共和国国民就像粗制滥造的泥塑雕像一样排列和挤满了海滩，怪异地在身上涂上厚厚的黑泥，在太阳下晒成灰色的泥壳。尽管矿泉起初是建在水边，但如今，却需要有轨电车运载着洗浴者前往差不多1英里之外的水域，因为大海每年大约从艾因盖迪后退50码远。

在公元1世纪，普利尼描述了100英里长、75英里宽（如今是45英里长、11英里宽）的广大地区，过去曾经位于死海沿岸的两条道路如今已经深入内陆若干英里。一片平坦，满是岩石的平原（它曾是海底）一直通向水边。山脉崛起，迎向道路的另一侧，道路上方大约10英尺处有一块岩石，上面刻着缩写字母PEF，这是一个英国地理组织——巴勒斯坦探险基金会（Palestinian Exploration Fund）的缩写，这块岩石标出了死海1917年的高度。

死海的最大难题是，自从以色列人建造了从加利利海引水的全国输

水运河以来，加利利海就成了以色列淡水的主要来源，这极大地减少了流向约旦河的流量，而约旦河水又被流经区域的约旦农民不断抽取，这些农民提供了约旦90%的产品。这样，给濒临死亡的古老海水留下的水量就很少了。

普利尼曾把约旦河称为“一条令人愉悦的河流”，并且说它“向前奔流，似乎带着些许不情愿，流向最终吞没它的那阴郁而令人沮丧的死海”。但是如今向死海逼近的那条河流只不过是一条几英尺宽的小溪，芦苇丛生的溪谷中满是淤泥，当年林奇上尉特地设计的船只甚或只能容纳一人的小划艇已经再不能沿此河驶入死海了。

死海正在成为一个类似于撒哈拉的盐沼吗？一个随时等着被挖掘和刮削的干涸河床？目前死海水位正以每年3英尺的速度下降，由于其北端的深度有1 200英尺深，所以人们据此认为死海还有几个世纪的寿命。另外一种理论认为，死海将逐渐缩小，但是会达到一定的浓度，在这种浓度下，它将不再蒸发，可是，世界上所有主要的沙漠都存在着干涸的含盐河床，所以这种观点看起来似乎过于乐观了。

几年前，“起死回生”（Dead-Med）在以色列成为非常流行的说法。该计划是挖掘一条水路，把死海与地中海重新连接在一起，这一想法在今天看来显然要比死海还要该死，因为引入地中海的水将会改变死海的构成，采矿也将化为泡影，由此毁灭以色列最有利可图的若干个产业。

死海拥有疗养矿泉和旅游业，但是该地区最大的生意，如同赫茨尔预计的那样，是死海工程公司的业务，该公司甚至成了一个国际化的公司，在邻近卡尔多纳的卡塔卢尼亚投资了一个碳酸钾矿。

约旦人显然已经阅读过赫茨尔的论述，也指望着他们的死海工程公司。阿拉伯碳酸钾公司是一个以色列公司的投影。这是阿拉伯-以色列的边界：不到3英尺高的两个土堤坝，一边是以色列青绿色的蒸发盐水，另一边是约旦青绿色的蒸发盐水池，在大约100码白色、铁锈色和

琥珀色的土壤之间，来自两个盐水池的矿物质通过土方工程被过滤出来。

在1996年与以色列签署和平条约之前，约旦境内的死海地区一直被作为军事区域，限制公民进入。如今在和平时期，约旦的资源所剩寥寥无几，但却充满了开发计划。穆罕默德·诺法尔带着微笑说：“我们所需要的只是以色列的技术、埃及的工人、土耳其的水源和沙特阿拉伯的石油，我确信我们能够在此建造一个天堂。”

约旦人也正在开发疗养矿泉，吸引自己的德国游客。但对于他们来说，制盐仍然是主要的经济活动。有四台以色列水泵和两台约旦水泵把死海的水输送到蒸发盐水池里。

氯化钠这种过去称之为盐的物质，首当其冲地从浓度很高的盐水中沉淀出来，但是缺乏水路运输系统。如果大批量地从约旦沙漠中将盐运出去，成本就太高了，而越过山脉修建铁路又过于陡峭。于是盐就不得不靠卡车运输，直到以色列人建造了11英里长的传送带。传送带在几分钟之内就能把600~800吨的盐输送到特泽法镇，那里地面足够平坦，铁路可以通向地中海。

对于只生产氯化钠又想获得利润的一方，这个系统仍然过于昂贵。但是以色列人的公司所出售的碳酸钾产量占世界的10%，这一产品在化肥生产方面需求量很大，它还为纺织业、制药业和甲基溴（一种杀虫剂）生产液态的氯化物和溴化物。不过因为对臭氧层造成了破坏，在环境保护的压力下，甲基溴的生产已被停止，而约旦人说他们正在考虑也启动碳酸钾的生产。

死海工程公司相信未来在镁身上。氯化镁，即被林奇上尉称为“令人作呕的复合物”的东西，正是给予了死海苦涩口感的盐。它略微昂贵一点，但是对于解除路面的冰冻来说，它的腐蚀性比氯化钠要小。从氯化镁中，死海工程公司还生产出了镁，这是一种强度为钢的7倍，重量

比铝还轻的金属。公司已经投资建立了一家与德国大众合资的公司，生产汽车零部件。是否又有一个赫茨尔的预言将成为现实——以色列最终将成为说德语的国家？

一旦氯化钠沉淀下来，落入盐水池底，剩下主要的目标矿物就是 $\text{MgCl}_2 \cdot \text{KCl} \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ 了，这种略呈灰色的结晶矿泥，叫作岩盐光卤石（carnolite），是把氯化钾、氯化钠和氯化镁融合在一起的单一结晶。

在岩盐光卤石沉降之前就沉淀下来的氯化钠，使水塘的底部不断升高，于是公司把堤坝建得越来越高，但是被提升的水池正在淹没旅馆的地基，这使旅游业大为不满。死海工程公司把它的工人们看作是挖掘水井的开拓者，是他们为这一地区提供了必要的水电供应，使它适宜居住。紧张状态依然存在，毕竟这是中东。不过死海工程公司认识到了这一问题，已经开始着手实施一项洪水预防计划来扶助旅馆酒店业。

食盐已经成为一种麻烦的东西。

第23章

自贡盐的最后岁月

1912年2月，随着中国存在了3 000年封建王朝的最后一个皇帝退位，中国封建王朝的历史结束了。

请想象一下意大利罗马帝国于20世纪倾覆，或者埃及最后的法老于1912年退位。对于中国来说，此后的一个世纪成了大转折，发生了翻天覆地的变化，新的价值观正在形成。

1912年以后，中国在经济上苦苦挣扎，而此时，第一次世界大战也正消耗着欧洲巨大的财富，在西方国家的怂恿下，当时的中国政府想到了帝王们惯用的手段之一：用盐填补财政空缺。

1913年4月，中国政府与五国银行团达成了2 500万英镑的贷款协议，而偿还贷款的担保就是盐政的所有收入。政府从皇帝那里继承下来的盐政虽然规章繁复，可实际上腐败透顶。迫于五国银行团的压力，中国人不得不安置一个外国人来负责管理这个系统。一个名叫戴恩的爱尔兰人被雇来担任中国政府的主要督察官。可笑的是，戴恩得以担当此任，是因为他曾经担任印度的盐业总督察官，而当时，印度的盐政还被视为成功的表率。戴恩承认，印度的盐业无法与利物浦盐抗衡，但是印度最重要的成就是当局从盐业中获得了巨大的收入。

绰号叫“盐王”的戴恩似乎是典型的英国殖民地官员：留着浓密的胡须，手持一根拐杖，以酷爱打猎闻名。据美国杂志《亚洲》1917年的报道，当中国人提供给他这个职位时，他正准备起程去非洲进行为期两年的狩猎旅行。

《亚洲》杂志把这个新中国“盐王”描述成“爱吹嘘的大胡子”：

“我估计你们美国人对中国盐或者盐政一无所知。”他在自己那舒适的北京寓所吃完一个烤饼后，一边放下茶杯，一边试探着说。

过去，盐从生产者到消费者手里，一路纳税。仅穿越湖北一省就需要缴纳42种税。理论上，盐业生产由国家垄断，但实际上中国太大，以致政府很难控制所有的生产、交易和运输。取而代之的是，它只试图控制商业，授权一些实力集团把盐从产地运出并且一路对其收税。这些实力公司被称作盐商，通常是家族性的，要么将运输权出租，要么自己打理，将产业代代相传。中国民间文学中，走私盐的人总是被描绘成与坏蛋或贪官斗争的英雄，而坏蛋不是政府却是盐商。

盐商们积累了大量财富并且喜欢炫耀。四川北边的陕西省和北京西北部的山西省因17世纪盐商们建造的优雅豪宅而闻名于世。上海以西50英里盛产丝绸的江南水乡苏州，盐商们建造的私家园林已成为中国最著名的旅游景点之一。

到处都在走私。戴恩被告知，当时中国消费的盐有一半都是走私的。盐商们利用缺乏统一度量标准的漏洞，多运少报，在黑市出售多运的盐。而船工和推车工们则可以贿赂督察员继而从走私中获利。戴恩估计，仅长江一带就有4万人从事非法运盐的活动，征用船只达几千只。他在一些战略要地建立了盐业保护机构并组织了盐业警察，但这根本无法阻止盐业走私。

在赫伯特·A. 贾尔斯译的《聊斋志异选》一书中，他描述了1877年从汕头到广州一路上见到的走私盐的场景：

说到盐，当我们将行李堆放在甲板底下时，我们看见了相当多

的盐。船工无法抗拒诱惑，一路上做点走私盐的生意。在河流拐弯处一个被竹林掩映的地方，他们沿着河岸航行，这时，有一群形迹可疑的男人提着桶，很快将偷运的盐卸下，然后又四散而去。

戴恩坚信：“是盐政收入确保了中国政府的信誉。盐一直是政府收入的主要来源之一，但自从1913年6月后，它跃至第一位。”一直到1915年，海上关税都是政府首要的收入来源，但是戴恩声称，自从他1915年实施了中央盐业管理政策，盐业收入就比往年增长了1倍。

戴恩发现中国人食用大量食盐，甚至多过印度。他深信日本人是世界上消费盐最多的民族，而现在，他认为中国人的盐摄入量同日本人一样多。他估计中国人均食盐消费量约为20磅。

可能中国人和日本人的食盐消费量都不及美国，然而，如果考虑到日本事实上不适合产盐，它的食盐消费量就非同一般了。日本漫长而蜿蜒曲折的海岸线是理想的潮水池和水湾，原本是个理想的盐业生产地，但潮湿的气候及周期性风暴和不时泛滥的洪水使它成为高投入低产出的地区。

历史上，日本依赖进口盐，但是到了19世纪末20世纪初，在明治天皇的统治下，日本建立了强大的集权经济和现代化军队。强大的日本认为依赖外国盐是不明智的。1905年1月，盐业专营法出台，在全国各地建立了22个盐业管理处，规范盐业生产，使盐业成了国家垄断行业，由日本盐业专营公司制定盐价，结束了进口的历史。

盐业生产集中在濑户内海。这里虽远非理想之地，但却是日本最好的盐场，因为它被两个大岛包围，气候类似南方。主要盐场在广岛和长崎，那里在第二次世界大战期间被毁，而盐床于20世纪50年代被修复。工业化的日本一直保持着食用盐的自给自足，用于腌制泡菜、鱼，制作

酱油和日本豆面酱。日本豆面酱由进口的中国酱油演变而成，也是用盐发酵的豆类制成的。

过去（当然不是现今），日本人每顿饭最后都要吃泡菜，在北方，喝下午茶也吃泡菜。日本人家里几乎都有一股泡菜味，这也是现在大部分日本人宁愿出去买泡菜的原因。他们喜欢吃的泡菜有茄子、大白菜、青萝卜、芥菜，吃的时候总是配着米饭一起吃。白萝卜干是日本佛教寺庙的常规食物，它是用一层盐一层米糠腌制而成的。

戴恩发现中国人也用大量的盐腌制蔬菜及鱼肉，而这正是中国人和日本人都消费大量食盐的原因。

戴恩来到中国时，中国的大部分食盐都是用风车将海水抽到蒸发池形成的海盐。可是，戴恩说，中国最好的盐产自四川的盐井。四川的盐产量占全国总产量的20%。

四川盐的黄金时代始于18世纪，戴恩来中国时正是黄金时代末期。四川盐井大多分布在后来的自贡市周围。1850~1877年，自贡一共有1700名盐商，20%的盐业生产由四大家族把持，他们积累了惊人的财富。

自贡位于长江优雅曲折的支流釜溪河的转弯处，河上熙熙攘攘的平底桨动力船满载着食盐运往中原大地。

长江自发源地西藏高原至入海口上海全长3 700英里，是世界第三大长河，将中国分为南北两部分。在1949年中国共产党取得全面性胜利之前，中国的交通设施一直很落后，以至于整个长江上没有一座桥。长江是中国主要的运输动脉，是连接中国南北的唯一通道。

17世纪和18世纪，盐商们经常来自贡这个小城。1736年，来自陕西的盐商们开始为外省的商人们建造一座会馆——西秦会馆。这座会馆建

造历时16年，屋檐向各个方向翘起，庭院里的红色柱子一字排开，那都是上了红漆的石头，而非常用的木头。

很久以来，红色就是中国的颜色。它代表幸福，新娘出嫁穿戴的就是红色服饰。盐商们建造了这座红色宫殿，用琉璃雕刻描绘着道家的传说故事。如同当时的其他建筑一样，会馆没有用一根钉子，而全是用榫卯连接的。在这里，北方的四合院布局与南方的飞檐融为一体。回廊的戏台上唱戏时，有头有脸的商人们坐在满是大树和精致盆景的庭院里观赏。

自贡本地的商人们不服外省商人的炫耀，也建了一座红柱飞檐公馆，它位于蜿蜒的釜溪河岸的最高处，俯瞰江上熙熙攘攘的平底船满载食盐驶向长江。

在中世纪就领先世界的中国掘井技术继续得以改进。其中一大进步就是由四头牛围着一根柱子转动，柱子上绕的竹叶编的粗绳子卷紧或放松，绳索的另一端，巨大的石板嵌入一个大轮子作为滑轮，控制着放入井下取盐水的竹管。竹管越长，升降它的木起重机就越高。

在锅炉房，盐水被抽到平底锅里用燃气加热。然后，加入一长柄勺磨碎的黄豆、酱油和水。大约10分钟后，表面生成的黄垢吸收了盐水里的杂质，它们被撇走，剩下的盐水被煮上五六个小时，形成纯净的晶体，这些盐被铲进桶里，然后被拍得结结实实。

1835年，自贡钻探到一口新井，叫作深海井。在钻到2 700英尺时探测到了天然气。在钻到2 970英尺时探测到了盐水，可是钻探仍旧进行，直到3 300英尺，成为当时世界上钻得最深的井。而24年后，美国人却还在为宾夕法尼亚州泰特斯维尔69.5英尺深的井欢呼。

中国人一直用牛作为动力，直到1902年，也就是戴恩来中国不久，烧煤的蒸汽机被引进中国。19世纪，自贡大约有10万头牛。与中国大部

分地方不同，因为自贡牛多，所以尽管牛肉很粗糙，还是成了工人阶级的主要肉食。盐业工人们常常会在工作的井架旁将粗糙的老牛肉煮烂，而且肯定要调制成川菜最常见的口味——麻辣牛肉。

麻是四川的特色，它来自一种野生胡椒，叫作花椒，它近似胡椒、葛缕子、苜宿，但味道更强烈，吃多了口腔会麻木。四川生产两种花椒，一种是陶红色的花椒，另一种是更香的棕色花椒。辛辣是由小红辣椒产生的口味。花椒和小红辣椒产生的麻辣正是四川菜的特点。

自贡制盐工人的另一个嗜好就是火边子牛肉。在盐井工作的牛老了以后，它的大腿肉被切成如纸的薄片，然后被连成一片，有些可以长达2码。至今还在制作此菜的四川自贡同兴食品公司总经理张建新抱怨说，如今很难搞到那种坚硬的老耕牛的牛腿了，但是一些老得做不动农活的农业牲畜也还不错。

牛肉用酱油和盐腌制，然后风干，用牛粪烧火烤熟。如今人们用天然气灶烹制，但据说用牛粪烧烤的“火边子”有一股特殊的香味。食用时需要浇上辣椒油。

那时，有钱的盐商们吃的更讲究。在中国，菜的原料越古怪，烹调方法越神秘，身价就越高。“落汤青蛙”就是自贡盐商们的特色菜之一。在一罐盐水中放几根木条，将活青蛙放进罐里，青蛙会不顾一切地抓住这几根木条，然后将罐子密封。6个月后再开罐时，青蛙已死。风干后就腌制成功了，因为它们都沾上了盐水。然后蒸熟食用。

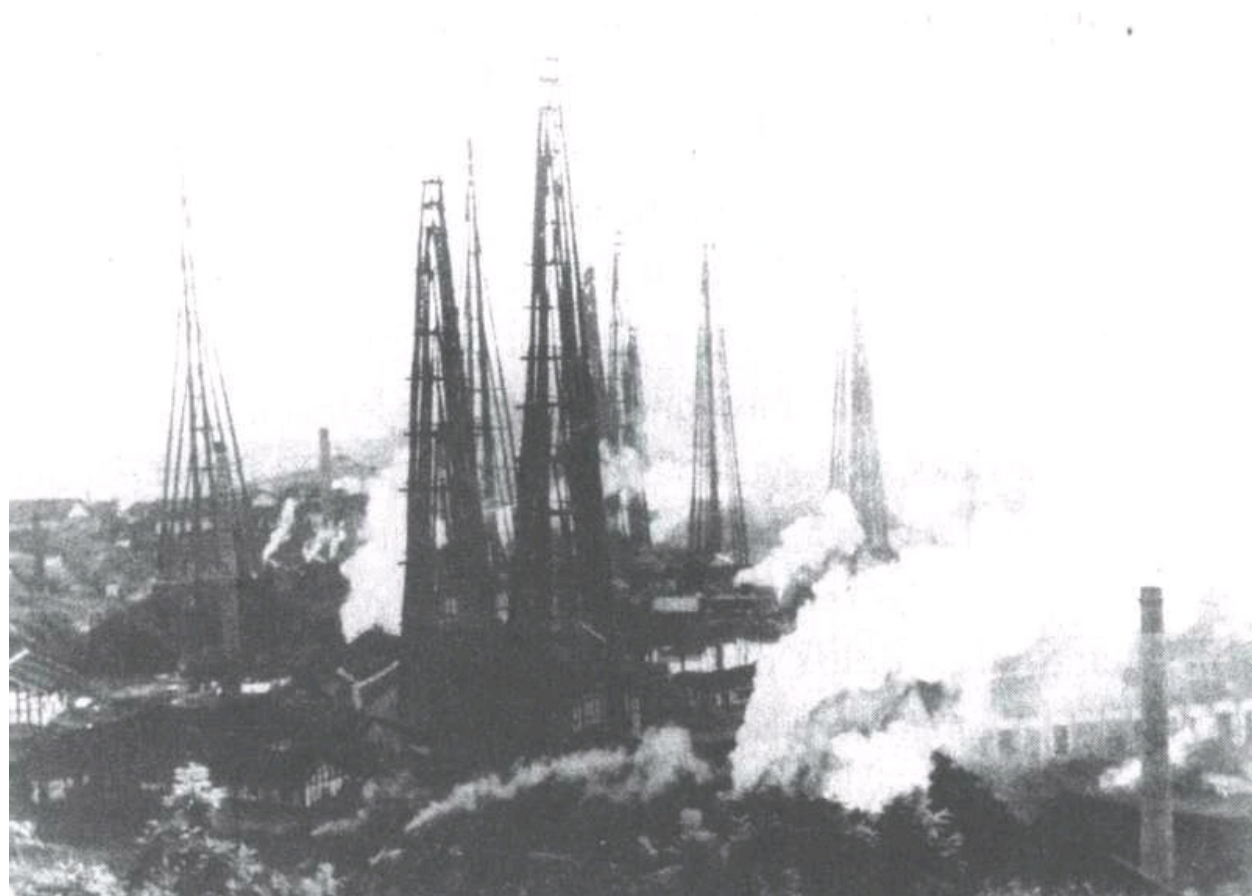
盐商们还爱吃炒蛙肚。不幸的是，尽管它可能美味无比，却无法普及。因为据说做一盘炒蛙肚需要杀死1 000只青蛙。

虽然美国人已经发明了更快的技术，但中国人一直用撞击钻探法。

他们的土办法很慢，但却钻得很深，即便到了石油年代也令人瞠目结舌。20世纪20年代，中国人钻到了4 125英尺深；到了1966年，曾于1835年打破纪录的深海井又被钻至4 400英尺深，大约为0.8英里。

中国汉字“井”描绘的是自贡的井架。与很多石油城市一样，自贡到处都是灰色井架，竹叶编的绳子捆绑着枯树干，经历日晒雨淋。

1892年，四川的制盐工人发现了岩盐层，它为自贡提供了地下水。如今，自贡的岩盐产量大于海盐产量。但是在20世纪前几十年，自贡一共只有300~400口井在作业。



20世纪60年代初的自贡盐井架。（自贡盐业历史博物馆）

直到1943年，古老的四川盐业才开始结束。当时由美国人发明的旋转钻探技术第一次在四川应用。又过了20年，才发生明显的变化。1960

年，自贡还是一个小镇，镇上30多万人依然靠古老的中世纪盐井生活。那年，最后一个撞击钻探井完工。随着旋转钻探和岩盐开采技术的应用，四川的盐工们很快用上了真空蒸馏技术，制作出颗粒大小一致的现代食盐。

自贡在20世纪60年代才有了第一个现代运输手段。随着煮盐水的消失，四川的工程师们为天然气找到了一种新用途。他们在公共汽车的车顶上制作了巨大的灰色袋囊，里面充满了当地出产的天然气，车上的长方形袋囊几乎与车身一样大。当公共汽车转弯时，车顶的袋囊就会摇摇晃晃，天然气用完后，灰色的气袋会逐渐干瘪，从顶上垂下来。当地人管这种车叫“大气包”。这种车需要反复充气。如今自贡人口增加了两倍，这种老车越来越碍眼，只在郊区几条线路上使用。

如今的自贡包括郊区人口已达上百万。地上许多石头井口都是当初盐井的遗迹。丘陵之上的城市还矗立着一些井架，有些直到20世纪90年代甚至1998年才被拆除。学者们努力要将它们保存下来，然而，在努力实现现代化的中国，这可不是保存历史的好时机。1993年作为自贡标志的两个井架被拆除，一个高达290英尺，另一个高达284英尺。它们岌岌可危，而政府又不会花钱修复它们。“他们不懂得这些井架的价值，这东西只有自贡才有。”自贡的历史学家宋良曦说。

深海井这个由枯树树干和岩石造就的稀奇产物依然在开采之中。和自贡上千口盐井一样，它的门槛高达两英尺，以示财富不会外流。这里有十个工人，盐井一天24小时都在运转。一条缆绳慢慢被放到地底下，然后再慢慢摇起一支竹管。工人将竹管下端挂着的皮口袋翻过来，倒出几桶盐水。盐水还是用井里的天然气在平底锅里加热。1835年，这口井刚刚开凿时估计有8 500立方米的天然气。而到了2000年，经营者相信只剩下1 000立方米了。

西秦会馆一直保存到末代皇帝退位，然后，它成了蒋介石国民党的地方总部，后来，邓小平决定将它辟为盐业历史博物馆。

今天，自贡依然可以看见一些翘檐的南方瓦屋，可它们大多年久失修，似乎正等待被拆除。新的建筑似乎也是对城市里高楼大厦矫揉造作的模仿。如同北京，历史性建筑被拆除，只为给那些露着钢筋水泥的烂尾楼让路，而这些烂尾楼因为建造它们的公司破产而被搁置起来。可是西秦会馆作为纪念建筑受到了国家保护。

更让当地人感兴趣的不是西秦会馆，而是深海井仍在出产的那些盐。人们还叫它平锅盐，认为用它制作泡菜强过真空蒸馏的工业盐。泡菜和榨菜制造商希望用平锅盐腌制蔬菜，它在自贡市场上有售，但是出了自贡，这种中等颗粒的粗盐就很难找到了。自贡同兴食品公司的张建新需要用平锅盐制作火边子牛肉和其他产品，如腊肉这种四川传统的腌制品。他的腊肉制作法如下：

将猪肉切成随意大小的块状，用盐、花椒等调料盖住，放置一周。洗净盐并将其挂在离炭火4英尺高的地方熏上两天。炭火中加入花生壳和甘蔗皮，家庭制作中加入的则是柏树叶。

可是张建新找不到他想要的盐。“真空盐颗粒太细，而且加进了我不喜欢的化学品。”他说。他所指的化学品就是碘，他说碘“影响了我们产品的味道”。

四川省面积与法国一样大，人口却是法国的两倍。20世纪中期，中国人口急剧增长，四川人口达到了现在的1亿。大多数四川人都集中在四川东部，因为四川省的西部地区是一片通往西藏的荒漠。四川还有座竹林密布的山，是大熊猫栖息地之一。但是，该省的大部分地区处于亚

热带，与美国南部一样。

四川的地貌还归功于公元前3世纪的郡守李冰及其后人的治水技术。堤坝和水闸使水流入绿色的水稻田、深黑色的菜地、柏树坡和竹林。水土流失现象很少见，更没有土地荒废。可是尽管农业资源丰富，农民仍然很贫穷。

孩子们上学要沿着堤坝和稻田走很多山路。戴着鲜艳头巾的妇女们用四川特有的带座椅的竹筐背着她们的孩子。乡下常见的一个景象是一排排超过7英尺长的竹竿上晾晒着衣物，与马可·波罗见到的情景一样。

虽然大部分井架都已拆除，但还有一些小盐井保留了下来。四川省会成都西边的大英县有一个井架如电线杆一般高。盐井有1 000英尺深，除了中国，这在任何地方都算深井。在这口中国较浅的井里，盐水很淡，含盐量只有10%。而这就是中国人学会钻深井的原因。

一个穿着褪了色的蓝色外套的农民在种粮食、蔬菜和甘薯。他说20世纪60年代，盐是他获利最多的产品。当被问及谁建造了这口井时，他耸耸肩说：“哦，那口井一直在那儿。”

大英盐井架的旁边有一个石凳，一个农民坐在上面用双脚蹬踩竹轮，竹轮带动竹管从1 000英尺深的井下取出盐水。盐水被抽到一个巨大的槽里，槽里立着一个更大的轮子，一个人在轮子里面小心地蹬踏，如同中世纪的萨尔索马焦雷人，轮子舀出一些盐水，浇在一面由树枝编织的墙上，从上而下。盐水顺着树枝流下的过程中被风吹日晒变得更纯厚，而当其流入下面的槽里时，已经准备好煮沸蒸发了。这口井没有天然气，所以就用煤做燃料。

1998年，政府的盐业公司封了这口井，用水泥将地上的洞口封住，该地区许多盐井也被查封，因为盐业公司说这些盐没有达到生产标准，属于非法销售。

“可那里还有盐水。”农民坚持说。

与过去相比，如今的制盐者不再被政府牢牢控制。销售盐要交税，而生产盐不用交税，盐税再也不是政府的主要收入来源。不过，大英小盐井无法生产加碘的盐，从而被取缔了，这常常被看成是政府控制盐业生产的新形式。

世界卫生组织和联合国教科文组织都呼吁制盐者要在食盐里加碘以防止甲状腺肿大。既然人人都需要食盐，食盐便成了最好的媒介。它们称，世界上有10亿人口面临缺碘，而缺碘除了会造成甲状腺肿大，还会导致烦躁、心率加快和心律不齐、肌肉乏力等症状。缺碘也能导致儿童弱智。

在人们认识碘之前，碘就被用来治疗甲状腺肿大了。汉弗莱·戴维和许多人曾怀疑碘是一种元素，但是后来创立法国第一所工业学校的法国化学家杜马于1819年证实，碘存在于天然海藻中。于是天然海藻成了治疗甲状腺肿大的标准疗法。

在治疗甲状腺肿大方面，中国同样领先世界好几个世纪。公元4世纪，中国医生葛洪用从海藻中提炼出的酒精治疗甲状腺肿大。很多海藻都富含碘，这就是日本人很少得这种病的原因，因为他们不仅吃很多海藻类食品，而且用它们当庄稼肥料。和亚洲大部分地区一样，中国沿海城市很少有甲状腺肿大病，而在内陆山地省份如四川，它属于常见病。

美国食盐都加碘；英国很少有人得甲状腺肿大，所以食盐里不加碘；而法国有时加碘，有时不加。在多发病地区，碘盐很受欢迎。缅甸实行碘盐政策，可是边远的高山部落人很难得到碘盐，因此他们和边境另一边的中国人进行非法贸易。为了获得治疗甲状腺肿大的碘盐，他们常以濒临灭绝的稀有动物作为交换。这些动物在中国民间医术里有很大价值：藏羚羊的舌头可以用来治疗头痛；有一种类似山羊的喜马拉雅斑羚，它的腿骨被制成粉末后可以用来治疗关节疼痛；稀有的喜马拉雅山

黑熊的胆囊可以用来治疗肝病或胃病。这使缅甸边界的交易成为一场悲剧，而且这些黑市上的中国盐事实上并没有加碘，根本不能治疗当地人的甲状腺肿大。

碘盐在发达国家一直有所争议，这些国家对盐的控制已成为历史。中国在1995年决定实行碘盐制度，1998年，印度迫于世界卫生组织的压力也开始禁止非碘盐的销售。在这两个国家，这一举动深受健康部门、医生和科学家的欢迎，但却遭到小型食盐制造商的反对。

随着中国成为一个现代化国家，它的食盐也现代化了：颗粒均匀并且加了碘。和许多现代人一样，中国人开始怀念那些不太规则、不太纯净的粗盐。不纯的盐留有一些物质，许多人宁愿用这种盐而不用加了化学品的盐。对碘盐的争议其实出于人们对充斥在众多文化生活中的化学添加剂的不信任。在犹太教中，所有的教士都认为，没有加碘的盐才适合在逾越节食用。

2000年9月，印度政府对非碘盐解禁，因为印度教旨主义和甘地的追随者们重申了甘地的主张，即每个印度人都有权利生产食盐。但是中国似乎无意改变其禁止非碘盐的决定。

第24章

麻辣

现代中国还保留着许多古老的生活方式，正如他们对待食物的态度——对于盐、调料以及怎样做出一餐美味佳肴方面精益求精。许多想法尽管与现代西方有明显的不同，却与文艺复兴前的西方有很多共通之处，所以中西方在食物上的差异远比1 000年前要大得多。

中国人似乎随时随地都可以吃东西。城市的街道上、乡村的道路上都摆满了小吃摊。在莫斯科至北京横穿西伯利亚的铁路沿线，俄罗斯人车尾用来煮茶的加热器可被中国人用来做一顿完整的正餐。他们挤进窄小的空间里，剁菜、撒调料，不断地做，不断地吃，还大谈这些食物的意义。有时，食物似乎是中国人的财富，吃的文化占据了中国文化很重要的一部分。

当代中国作家陆文夫曾这样写道：

美食家这个名称很好听，谈起来还真有点美味！如果用通俗的语言来加以解释的话，不妙了：一个十分好吃的人。

（陆文夫，《美食家》，1979年）

在中国，南方食物尤其是粤菜被认为是最好的。但自1949年开始，辛辣的食物变成一种时尚，“不吃辣椒不革命”成了流行语。

1959年，在昔日为17世纪的一个王爷建的花园院落里兴起了一家餐厅，这就是四川饭店。邓小平、周恩来都是这里的常客。

这家餐馆一直作为那个时代的标志之一，直到1996年，一个香港企业家买下了这个古朴的院落，将其变成一个会员制私人俱乐部。四川饭店现在散布于京城三处小地方。厨师长于家民（音译）是地道的北京人，1970年，在他19岁时开始在四川饭店学徒。他说：“在我看来，四川菜是最完整的菜系，只有四川菜用足了6种味道。”

注意调和各种味道是中国菜的核心思想。川菜的六味指的是：麻、辣、甜、酸、咸、苦。由花椒产生的“麻”是川菜独有的，辣也是当地特点。甜、酸、咸、苦则各处皆有。每道菜都有一种味道或几种味道。麻辣是川菜最著名的味道，盐用得最多，咸味被用来调和其他的味道，同时咸味也被认为可以带出甜味和酸味。在古代，四川人泡茶常加上盐和姜。咸辣非常流行，甚至被制成酱油和辣酱装在瓶子里。咸辣在其他温暖地区如路易斯安那法裔人聚居区和越南都很受欢迎，人们将胡椒和盐撒在柠檬、西柚和菠萝上以祛除其酸涩味。

在中国，一顿饭需要调和各种味道。调和，即将对立的味道混合在一起，如同在化学里将酸与碱放在一起。公元前4世纪，中国人认为世界由两种力量形成，即阴和阳，这种认识也被应用到厨艺当中。中国人把食物根据其功效而非表面温度分成热性和凉性两种，就好像中世纪欧洲人对食物的划分。厨师们对哪些食物性热，哪些性凉并无统一意见，但通常肥肉、辣椒和酒精类食物被视为热性，而蔬菜、水果通常被视为凉性。在西方，同样的想法可以追溯到公元前5世纪希腊的希波克拉底时期。一些学者认为这种想法起源于希腊，后传至亚洲及印度。另一些人则争辩，不同文化的人对此的见解是他们独立思考所至。一些学者认为，北美人早在欧洲人到来之前就有如此想法，这就是教堂斋日的由来。随着时间的推移，这种想法在欧洲演变得更加琐碎，如格里莫·德拉雷尼埃尔（Grimod de La Re y ni ère）又将食物划分成金黄色食物与深褐色食物。如同对女性的偏爱一样，他偏好金黄色的食物。

关于食物的热性与凉性的古老话题依然在现代中国被讨论着。麻辣

浓咸的菜与清淡的菜形成鲜明对比。然而，甜味被看作是对麻辣一种很好的中和。“甜烧白”字面意思是将塞有甜豆沙的熏肉，码放在撒满亮晶晶白糖的一层糯米饭上，就像许多中国菜一样，听起来太烦琐。但当你吃一口麻辣菜，嘴巴火辣辣时，再咬一口甜烧白，那真是一个美妙的时刻。

这种用甜味来中和咸味或辣味的做法在西方很普遍。阿比修斯告诉人们在太咸的菜上可以加一些蜂蜜，而普利尼则反过来指出：“当我们觉得有些食物太甜时可以加一些盐。”在中世纪的加泰罗尼亚，鳕鱼是就着蜂蜜吃的。普拉提纳指出甜可以中和辣：“糖可以软化所有的香辣食物。”正因为如此，人们才酿造又辣又甜的巴纽尔斯酒来搭配腌凤尾鱼。但是18世纪，“甜品”（直译为清扫盘子）这一法国词在欧洲如此炫目，以致“甜味”逐渐从其他的菜式中被去掉了。

当甜品的想法被人们初次接受时，几乎每一道菜式后都有一道甜品。而在中国，每一道菜式都包含几种菜的组合，它们被放在桌子中间的转盘上，这样便于人们夹取每一盘菜。人们围桌而坐，面前只放一个盘子或碗，加上一副筷子，每个菜夹一点，逐个品尝。吃点辣的，再尝尝点甜的。

在所有的菜式里，蔬菜都扮演着相当重要的角色。在四川，有很多山野菜，如蘑菇，以及可以生吃、熟吃或用盐腌渍的竹笋等。

第一道菜通常是温度较低的冷盘，第二道菜则是各种热菜，最后一道菜在四川通常是一道清汤。有时候，在上汤之前还会上一道白米饭来配很咸的泡菜，而在吃前几道菜时则通常不上米饭。除了特殊情况，正餐几乎都不上白米饭。

历史学家一直在争论，为什么中国菜常常有腌渍的食品，而不是将

盐直接撒在食物上。不直接用盐来增添咸味是亚洲人的习惯，尽管这与罗马人用鱼酱没有多大的区别。下面这个四川回锅肉使用了三种盐制品，而不是直接用盐做出来的。菜谱由位于四川成都唯一获国家认证的烹饪学校讲师黄文根（音译）先生提供：

要做地道的回锅肉，你必须准备以下的主料和辅料：

猪腿肉，蒜，豆瓣，豆豉，酱油，糖和味精。

将猪腿肉用水煮至八九分熟，凉透，切成薄片。将青蒜切小段。

炒锅放油，炒至肉片开始卷曲。加入豆瓣、豆豉，待肉片呈红色时，加入酱油和少许白糖、味精，加入青蒜炒熟。

就像很多中国菜一样，这道菜用的是猪肉。而中国人不仅用新鲜猪肉做菜，还有把猪肉做成腌肉、火腿肠的传统。1985年，中国猪的存栏数为3.31亿头，远高于世界其他国家。一份1929~1933年中国农村调查报告显示，猪肉和猪油提供了人们所消费热量的70%。而更健康的香油、花生油及菜籽油正取代猪油成为主要食用油。

正如黄文根先生所说：“没有豆瓣你就无法烧制四川菜。我们去过法国，我带去了豆瓣，因为法国的豆瓣不好。那是在法国里尔附近的一家学校举行的为期6周的烹饪教师文化交流项目。没有四川的产品就没法教做四川菜，比如花椒。我们带去了必需且便于携带的材料，如花椒、豆瓣、豆豉、榨菜。”

除了花椒，这些无法替代的辅料均为盐制品。榨菜是用盐腌制而成的；豆瓣是拣大而扁的蚕豆风干直至发黄变硬，然后用盐和辣椒发酵的；豆豉是由发酵过的黄豆制成的，很咸但没有辣味。

还有一种调料被中国人看作盐的替代品，它就是味精。味精自己无

味，但不知为何，它可以带出存在于食物里的许多味道，尤其是盐。

北京四川饭店的于家民先生说：“味精与盐不是同一种东西，但它像盐一样，可以把味道带出来。”

随着越来越多的西方人访问中国，许多中国厨师开始对西方人对味精的偏见感到不解。成都川菜烹饪学校讲师刘同（音译）说：“味精不是化学物质，它是从发酵的谷物里提炼出来的，我们中国菜一直用它。”

其实一直用它的并非中国人，而是日本人。根据食物史，味精是从日本传至中国的，这与大部分亚洲食物的传播方向相反。从传统上看，日本人从一种在日本叫作海带（kombu），在西方叫作昆布属植物的海藻里提炼出味精来。1908年在日本的一个实验室里，味精第一次被作为一种物质——谷氨酸盐分离出来。20世纪50年代，味精由麦麸发酵而成。

刘同说，中国菜需要味精，因为它不直接用盐。

中国有许多盐和豆制品，如豆瓣、豆豉；日本人也有他们的种种制品。但是最重要的要数古老的酱油了。在中国，小学生都会背中世纪就有的儿歌：柴、米、油、盐、酱、醋、茶。

在中国，有个由农民手工制作酱油的古老传统，但这种手工制作的酱油现在成了稀有品。如今，在中国和日本，酱油都由工厂生产。大部分中国人都说，酱油工序复杂，工厂生产的酱油与农民手工制作的一样好。但是任何尝过农民手工制作的浓香酱油的人大概都会持不同意见。黄文根就是其中的一个，他说农民老法制成的酱油妙不可言。大英的农民说他们从20世纪90年代初就停止了手工制作酱油，虽然他们还在用脚踩制盐卤。他们说工作强度太大，而工厂的酱油又卖得很便宜，他们竞争不过。

然而，奇怪的经济变化使得四川一个叫作乐至的小城又出现了手工酱油作坊。乐至是一个省辖小城市，城里的主要街道除了小三轮车之外几乎看不到其他交通工具。可是，大部分古老的建筑都被毁掉了，取而代之的是中国到处可见的白瓷砖建筑。夜晚来临，这里就像是一座废弃的房屋工地被一伙骑着三轮车的家伙接管了。

乐至发酵制品公司在新中国成立前是一家私营企业，1949年被收归国有，生产工业酱油。但是，1999年，在私有化的大潮中，国家宣布不再在乐至生产酱油。没有人愿意买走这家工厂，于是这里的100名工人领了少许的遣散金，失业了。他们当中有10人用安置费买回了工厂。为了获得经营资金，他们将市中心的大厂房变卖，搬到镇边小山丘一处泥石构造的露天仓库，不过，他们再也没有机器或者资金进行工业生产了，所以他们决定用传统农民生产酱油的方式生产酱油。总经理许启迪（音译）说：“我们不得不重新开始，过去就是这样制作酱油的。”

工厂用做豆油剩下的豆渣制作酱油，而这家乐至新公司将新鲜饱满的豆蒸至发软，把它们铺在又平又圆、直径为4英尺的草垫上，加上酵母，把草垫置于仓库的竹架上放上三天，直到最上面长出霉。

这时，工厂会通过延迟加盐的时间和将豆放在加热过的桶里来加速发酵的过程，而乐至的作坊则往豆里加水和盐，并将它们放在3英尺深的大缸里。大缸被放置户外发酵达6个月至一年甚至更久，这取决于气候条件。下雨天，他们用鬃编的锥形盖子将缸盖住。最后，豆变成了泥巴状。加水后，泥浆通过管道缓缓滤出，然后用蒸汽蒸馏。

有些酱油较黑，有些较浅，有些较稠，有些较稀。最好的乐至酱油未必比次好的酱油稠，但它一定是深色的。酱油的好坏在于其发酵时间的长短以及最后加水的多少。

在乐至，酱油还是按古老的方式出售。人们自己拿来瓶子来装从大缸舀出的酱油。但是，它也被贴上卧波的商标出售（卧波是镇上的桥

名)。在工厂里有一部发亮的新机器，十几名工人，有的穿着西服，打着领带，有的穿着工装，全是新中国的企业家。他们激动地看着这部新机器将酱油封进塑料袋以卖往外地。

中国正在发生翻天覆地的变化。北京有500年历史的灰红色四合院正在被无情的速度摧毁。麦当劳、肯德基的霓虹灯广告每晚闪烁在首都新的高楼大厦间。炸鸡比汉堡卖得好，因为中国人几个世纪以来都在吃炸鸡。

63岁的郭正忠教授住在北京一栋只有10年历史，但看起来却像有80年历史的公房里，他的家从地板到天花板都堆满了书。教授还不能完全适应新中国的变化，仍旧衣着简朴，净心读书，乐于出席国际学术会议，看起来似乎不知道中国已经转型为市场经济。他很少关心贴着真假西方标签的时尚中国，与大多数中国人一样，他还是保持着原来的口味。有一次，他去了一家麦当劳，知道他做何感想吗？

他不满地摇摇头说：“没有蔬菜。”

第25章

比鱼更多的盐

在西方世界，盐能提高糖的口味的想法并没有完全消失，这是快餐食品业的一个指导性概念，一个明显的例子就是蜂蜜烤花生，事实上，盐与糖在大多数工业化快餐食品中都是必要的成分。

在制冷技术出现之前，黄油要用相当多的盐加以保存，而糖则被认为与盐相反，甚至能够掩饰咸味。

检查盐是否放得太多了是很有必要的，因为有些商人试图加上一点糖来掩饰这一口感，因此在测试咸黄油时，如果你尝到甜味或者糖的口感，就不要购买它。

（《保护你的胃，谨防食品欺诈》，巴黎，1911年）

即便在现在，糖对盐产生相反作用的概念在瑞典仍然非常盛行，而这个国家既进口盐，也进口糖，也许正出于这一原因，二者受到相同的重视。在瑞典，有关糖的最早记录是从1324年开始的，当时为了瑞典一位最富有的人的葬礼，特地进口了1.5千克的糖、1.5千克的胡椒和0.5千克的藏红花，这些全都是外来的奢侈品。

根据一位著名的瑞典饭店与食品评论员卡尔·简·格兰奎斯特（Carl Jan Granqvist）的说法，“糖能突出盐的咸味”。糕饼是加盐制成的，而面包则是加糖制成的。9月是捕获瑞典小龙虾的季节，它们被加上盐、糖和茼蒿后食用。糖和盐是瑞典烹饪中的主旋律，甚至在瑞典语中有一个专有词汇来指称它：sockersaltad，意为“含糖腌制”，它也是列在许多标签上的首要方式。

对于那些来到斯堪的纳维亚的新移民来说，“含糖腌制”一种更出名的用途是“腌欧亚甘草糖”（salt lakrits），这种糖有时被做成青鱼的式样，有时被做成饰带或花边，有时则被做成水果糖的样子，叫作咸粉棒棒糖，其顶端撒有一些盐。有一种“腌欧亚甘草糖”是加了糖衣的香草冰激凌，插上一根木棍进行出售，这叫作欧亚甘草冰球（lakrits puck），虽然生产者格雷斯说它是用氯化铵而不是氯化钠制作的，但看起来似乎并不完全可靠。当瑞典人在国外想家时，他们经常会提到的一样东西就是“腌欧亚甘草糖”，而其他斯堪的纳维亚人以及荷兰人也受到这种渴求的折磨。

海外瑞典人最为怀念的食品还有kaviar，纯粹主义者认为此名很滑稽，因为它根本就不含有鲑鱼鱼子。kaviar是将腌制的鳕鱼鱼子与土豆一起捣碎，然后被装在一个可挤压的金属软管里来出售的。在标签上，列在第一位的就是sockersaltad。

“含糖腌制”的主要用途，也许是加工鱼。在瑞典的西海岸，青鱼与洋葱一起研磨，制成鱼肉末，与带甜味的黑醋栗调味汁一起食用。这个瑞典口味的一个最突出表现是渍鲑鱼片，其字面意思是埋藏的鲑鱼。起初，渍鲑鱼片要被埋在地下几天或者几个月，这是一种古老的斯堪的纳维亚技术，用于保存青鱼。埋藏的时间越长，它就越散发出某种腐烂的气味。如今，年纪较大的冰岛人仍然用难闻的埋藏在格陵兰岛的鲨鱼来吓唬年幼的孩子。埋藏的鱼产生的气味难闻至极，遭到了社会上大多数人的拒绝，可瑞典人却用盐和糖加工的鲑鱼替代并维护了渍鲑鱼片的声誉。

青鱼仍然以一种没有人能够预测的方式在波罗的海和北海之间来来回回。挪威、丹麦和瑞典之间的海域被称为斯卡格拉克海峡。在斯卡格拉克海峡离瑞典海岸线仅几码远的地方，有一个平坦但满布岩石的岛屿——克莱德休尔门（Klädesholmen），根据记载，在该岛的整个捕鱼历

史中，这里总共只有过六次捕青鱼的好时机。第一次是在16世纪，此后青鱼就离开了，一直到1780年才返回。1780~1808年，克莱德休尔门捕到了一些被浪冲过来的青鱼。村民们把青鱼放在水里煮，浮在水面上的油脂被作为照明的燃料，点亮了巴黎和伦敦的街道。

在那些年月里，当青鱼似乎要从挪威海岸线消失时，克莱德休尔门这一小岛上的民众正在捕鱼并加工青鱼、鳕鱼和石南。由哥德堡和斯德哥尔摩的富裕商人们拥有的两家蒸煮厂，一天24小时地制造油脂。可到了19世纪初，只有每年的9月才有较少的青鱼出现在这一带的海域。于是有些人指责说，这是因为该岛的恶臭气味所致，因为该岛的青鱼油脂厂把散发着恶臭气味的废料倒入了大海。据说克莱德休尔门的气味非常恶劣，以至于青鱼都无法忍受。1880~1900年，再没有成群的青鱼出现过，20世纪也是如此。

18世纪有一千多人居住在该岛上。到了21世纪，岛上只有470位居民了。在20世纪初，数以百计的妇女被雇佣，从事制造罐头中切割鱼肉的工作。她们围着用古巴的糖袋制成的围裙，围裙上用亚麻子油制成防水层。男人们把用于腌制青鱼的盐与古巴糖混合在一起，然后加上檀香、生姜、丁香、肉豆蔻、香菜、桂皮、多香果粉、牛至、莳萝和月桂树叶。

20世纪80年代，那里有200位青鱼加工工人。如今，却有不到100人在八家罐头厂里生产更多的青鱼，这八家罐头厂都是家族生意。对于克莱德休尔门岛上的小公司来说，从一两家为整个瑞典加工青鱼的公司购买成桶的鱼是更加划算的行为。它们买来青鱼，放在盐水里进行加工，每加13千克的盐，就要加9千克的糖。



20世纪20年代，克莱德休尔门的妇女正在加工青鱼罐头。（克莱德休尔门博物馆）

在那些比较大的青鱼加工厂，盐与糖的比例是由盐水调和师定出的，他们如同旧时代鳕鱼船上的腌制师那样，享有最高的薪水。

但是在整个瑞典，生活已经发生了变化。在19世纪中叶木材大受追捧之前，瑞典是欧洲最穷的国家之一。在20世纪六七十年代，瑞典厨房中唯一的制冷方式是在橱柜面对户外的墙上钻上一些孔洞。在历史上，腌制的食品曾使瑞典度过漫长的冬季，因此传统的斯堪的纳维亚食品非常咸。瑞典香肠外面甚至有一层白色的盐。在瑞典，过去的“Äppelfläsk”通常是在秋季苹果收获时制作的。它们被削成片，与腌肉和糖浆一起炒。但是如今在斯堪的纳维亚的所有地方，和北欧与北美洲的许多地方一样，人们吃的盐越来越少，腌制的食品也在减少，几乎没有人再吃 Äppelfläsk了。

有些正在消失的盐的用途如此怪异，以至于人们难以理解当时它们

为什么会流行。比如瑞典口含烟（snus）就是将烟草与盐混合在一起。用手指把它压制成块状填料，塞进面颊内侧与齿龈之间，就这样吸吮一整天。每隔大约一个小时再加入一些新鲜的烟。有些人甚至在睡觉之前填入，在夜里特意醒过来换上新鲜的填料。至于北边拉普兰人的习惯，就连瑞典人都感到奇怪，因为拉普兰人的习惯是喝咸咖啡。

世界上大部分地方对盐的消费量都正在下降。20世纪，欧洲人的平均盐消费量只是19世纪欧洲人平均消费量的一半。但是人们仍然喜爱用盐保存的鳕鱼、青鱼、香肠、火腿、橄榄、泡菜、鸭肉与鹅肉，不过它们已经不再是必需品了。腌鳕鱼有时只是稍微腌制一下即可，这样就不用进行长时间的浸泡，虽然这种方便是以质量为代价的。有些腌鳕鱼的味道如此之淡，以至于这些鱼要进行冷冻，这在经济上和味觉上都没有什么意义。熏肉和腌牛肉仍然很受欢迎，但是因为如今可以冷藏，因此也就不再那样咸，从而不必在食用之前进行浸泡了。既然用盐加工处理已经不再是一种保存肉类的方式，“新鲜火腿”这种似是而非的概念就出现了。根据瑞典的法律，在9月腌制的火腿不能被称为“新鲜的圣诞火腿”，但是一只在9月冷冻起来的火腿，如果在12月17日被融化并腌制，就是一只“新鲜的圣诞火腿”。

在北美洲，犹太人开设的熟食店集中了大量用盐保存的食品（这些食品本可以很容易购买到新鲜的），包括腌黄瓜和西红柿，腌制和熏制的鲑鱼、鲤鱼、白鱼和裸盖鱼，以及加工的肉类，比如牛舌、熏牛肉和腌牛肉。熏牛肉最初来自罗马尼亚，将晾干、加上香料腌制而成的牛肉放在硬木的刨花、锯末上进行熏制，然后再蒸熟。它的名称也许来自pastra，这是罗马尼亚语中的动词，意为“保存”。这种牛肉在每一家熟食店都能买到，但是最著名的是蒙特利尔的施瓦茨特产。在1977年富有争议的101条款中，明文规定商店的名称必须采用法语（这是一种不使用省略符号的语言），而施瓦茨及其熏牛肉太过著名，以至于被允许保

留使用其省略符号。但是它不得不从一个“希伯来熟食店”变成了一个用法语（cha r cu t erie Hé b raï que）标示的熟食店。

当犹太人和其熟食店集中于北美洲东部时，他们大部分的鱼是从太平洋中获得的。因为五大湖中的鲤鱼正日渐稀少，而一种不太昂贵的替代品是腌制或者熏制的裸盖鱼，它是一种巨大的太平洋深水鱼种。在太平洋的西北部，它被称为黑色鳕鱼，虽然它根本不像鳕鱼，而且属于一个独一无二的太平洋北部家族。如今在美国和日本，吃黑鳕鱼已经成为非常流行的时尚，于是它也变得更加稀少，并且加工的裸盖鱼也不再便宜。

虽然在发现鲑鱼的地方，对鲑鱼进行加工是一种古老的传统，但犹太人却是在德国和中欧学会的加工，而在德国和中欧，经过加工的鲑鱼一直是一种深受欢迎的食品，这些地方的居民也为在全世界推广这一食品做出了许多贡献。正是在第二次世界大战之后，犹太人向巴黎移民的过程中，经过加工的鲑鱼成了巴黎熟食店主要经营的品种。在纽约也是如此，20世纪初，曼哈顿的中欧犹太人聚居在商业繁荣的下东区，是他们首先使经过加工的鲑鱼成了纽约的特色食品，随后又成为美国的特色食品。

深受欢迎的犹太人加工鲑鱼被称为熏鲑鱼（lox），这是指称鲑鱼的意第绪语，该词来自德语lachs。Lox是用盐加工的鲑鱼，通常用的是太平洋鲑鱼。19世纪，太平洋西北部成为东方和西方加工鲑鱼的中心，因为这一地区兴旺的毛皮贸易促使人们购买大量的盐，而西北的商人们发现，腌鲑鱼在世界各地都卖得很好，于是运载盐的船只便购买腌鲑鱼作为他们的返程货物。

夏威夷是西北部的盐供给地，如同18世纪和19世纪许多太平洋岛屿那样，夏威夷拥有一种重要的贸易，这就是为捕鲸船和其他运载盐和腌肉的船只提供给养。夏威夷在内陆湖里生产海盐，在这些内陆湖中，最著名的就是被谣传为无底洞的火山坑，这种谣传显然是不真实的，因为

在火奴鲁鲁，那些干枯的盐湖如今已经填满了高耸的建筑物。夏威夷人在西北用盐与别人进行交易，然后再买入腌鲑鱼，这种产品相当坚硬，需要像对待腌鳕鱼那样进行浸泡。夏威夷人仍然把浸泡的腌鲑鱼与西红柿混合在一起，这是一种被他们称为lomilomi的菜肴。这一词汇的意思是“按摩术”，是指把咸鱼压成薄片的工艺。

用盐加工的熏鲑鱼曾是主要的加工鲑鱼，对于口味不是那么重的新斯科舍人来说，近年来它几乎完全被摒弃了。新斯科舍人只是对鲑鱼稍微进行一点加工：把鱼放在盐水里浸泡，然后再进行熏制。最近几十年里，在犹太顾客中一直有着这样的颂歌：“要新斯科舍鲑鱼，不要太咸的熏鲑鱼。”虽然称之为新斯科舍鲑鱼，但大多数新斯科舍人原来也都是从附近魁北克的加斯佩半岛过来的。如今，一些新斯科舍鲑鱼选取的是太平洋产的鲑鱼，因为大西洋的鲑鱼只剩下养殖的品种了。莫·格林格拉斯是位于曼哈顿上西区非常受欢迎的熏鱼店的老板，该店是他父亲于1929年创办的。他说：“没有人再买熏鲑鱼了，我们每周卖出100磅新斯科舍鲑鱼，但却只卖出5磅熏鲑鱼。”莫的父亲巴尔尼在创办他的上西区商店之前，曾经在下东区的一些鱼店工作过。他是那些使熏鲑鱼成为纽约特色食品的人之一，因为当时的纽约人喜欢买比较咸的鱼。

凤尾鱼的特别之处在于：经过腌制的鱼比新鲜的鱼更受欢迎，但是由于腌制不再是一种必需的食物保存方法，所以它如今也远不像过去那么咸了。19世纪的普罗旺斯厨师J. B. 勒布尔被公认为在凤尾鱼食品的制作方面最富有创新能力的先驱者之一，他发明了凤尾鱼馅饼和若干种以凤尾鱼作填料的面粉糕饼。他还写了最伟大的普罗旺斯经典食谱之一：anchoïade。

清洗七八条凤尾鱼，把它们放在水里浸泡几分钟以便去除一些盐分。把鱼片与鱼刺分离开来，然后把鱼肉放在盘子里，加上满满

几匙橄榄油、1撮胡椒、两三瓣剁得细碎的大蒜，你还可以加上几滴醋。

从法棍面包（pain de ménage，一种长而圆的典型法式面包）的顶端切下大约1英寸，这是面包的最好部位，因为它不容易碎成面包屑。

把这一块长面包分成两三份：它们应当大小相当，每位客人一份。把一些凤尾鱼片放在面包上，再把这些面包放置在盘子里。

把剩下的面包切成小方块，然后把它们放进准备好的油里浸蘸，再用浸好的小方块捣碎面包上的凤尾鱼片。当凤尾鱼与酱料已经调和在一起时，你可以一边烤制涂有凤尾鱼的面包片，一边品尝用来捣碎的面包小方块，它释放出特有的香味，使所有爱好普罗旺斯烹饪的人充满快乐，并且给许多人带来美味食品的快乐。

（J. B. 勒布尔，《普罗旺斯的烹饪》，1910年）

另外一位著名的普罗旺斯厨师M. 莫拉尔这样写道：“在尝到满满一口富有刺激的面包（浸过橄榄油从而变成金黄色）之后，最懒惰的胃和最困倦的胃也会被唤醒，急着想品尝被捣碎的凤尾鱼鱼片和剁碎的大蒜，而它们已被厨房的拼盘师如此完美地放置在了要烤制的面包上。”

1905年，亨利·马蒂斯和安德烈·德朗去了科利乌尔，那是个依傍大海的粉黄色小村庄，因为凤尾鱼而闻名。在艺术史上最富有成果的一个夏季，他们创作出了色彩狂野的画作。德朗用纯净的三原色画了一个村庄，马蒂斯画了一个青绿色、橘黄色、洋红色和金黄色相间的村庄。他们把自己的画作带到巴黎的沙龙，由此产生了一场轰轰烈烈的被艺术界称为“野兽派”的运动。

如今再访问这一名为科利乌尔的小港口（从西班牙边界到加泰罗尼

亚海岸有几英里远），发现马蒂斯和德朗的作品似乎纯粹出于想象。科利乌尔不再是一个色彩明亮的世界，而是遍布色调柔和雅致的墙壁，墙上爬满了淡紫色、浅桃红色的紫藤花。

不对劲儿的是渔船。德朗把它们漆成红色和黄色，让它们的鲜红色桅杆在港口上空伸出，就像秋天的小树林。马蒂斯则把它们画成从他的青绿色窗户望出去看到的红色花束。他们夸张地使用了这些颜色，不过这些叫作加泰罗尼亚船的渔船，的确被漆成了强烈的三原色。这些船属于那些捕获凤尾鱼的渔民。

1770年，拥有800个渔民的科利乌尔拥有140条加泰罗尼亚船。1888年，船只的数量已经减少了10条。渔民观察到凤尾鱼会于满月之夜在水面附近浮现。据此推断，鱼儿是被月亮吸引出来的，所以这些渔民在供电之后就开始制造自己的月亮，他们称之为lamparo。lamparo是设在浮标上的大约有5英尺高的巨灯，它悬挂在吊钩上被携带出海，这个吊钩是装配在船头上的。在没有月光的平静夜晚，渔民们会支起他们的网，然后开启lamparo，等待着凤尾鱼在下面聚集，然后拖拽出满网的鱼。

加泰罗尼亚船每天晚上出海，次日早上满载而归。收获是可观的，但是他们捕获的鱼越多，越是得去更远的地方寻找凤尾鱼。渔民们开始使用大钢壳船进行长途航行，但是这样的船只不能在码头停泊，因为港口不够深。到了1945年，在科利乌尔只有26条工作船了。如今，只有一条加泰罗尼亚船依傍着中世纪的墙壁停泊在科利乌尔港口，这是该村庄凤尾鱼业一个未曾使用的纪念品。

艺术爱好者渴望看到马蒂斯和德朗笔下的景致，他们在旅游季节蜂拥到达科利乌尔，这个季节与古老的凤尾鱼季节一样，是从5月到9月。但是那些色彩、那些捕鱼船都已荡然无存。当地人仍然在冬天从他们的葡萄园里酿造出巴纽尔斯酒，而在夏天，取代捕鱼的是旅游业，当地的旅游业取代了捕鱼业。在科利乌尔，只有两家仍然在腌制凤尾鱼，他们所使用的盐来自艾格莫尔特，而使用的凤尾鱼是在旺德尔（Vendres）

港口捕获的，这是现存的一个纪念该产业效率的遗址，它位于山坡上。此处遗址拥有一支船队，它用声呐装置寻找鱼群，这里还有一个下午开放的鱼市，拍卖船队捕获的鱼，但是马蒂斯从来没有画过它。

许多17世纪和18世纪的作家坚持认为鱼酱的继承物不是后来成为番茄酱的凤尾鱼酱，而是鱼子酱（caviar）。曾经撰写过一本名为《许多已经失传但值得记忆之物品的历史》（*History of Many Memorable Things Lost*）的吉多·潘奇罗利认为：“有一些鱼酱叫作bottarga，如今，鱼子酱已经取代了它们。”

鱼子酱这一词汇是土耳其语的派生词，指鲟鱼的卵，这种鱼是一种史前动物，在1.8亿年中都没有得到进化。它是一种硕大的洄游鱼，就像鲑鱼那样是溯河产卵的，也就是说，它生活在咸水之中，但要往上游到它出生的淡水区域产卵。食用鱼子大概比食用鱼酱还要早。起初，鱼子是渔民们的食品，它很廉价，因为不适于销售，而鱼本身能够带来高价，后来，鱼子逐渐赢得了人们的青睐和欣赏。

1549年，克里斯托福罗·迪·麦西斯布果这位来自费拉拉的文艺复兴时代的食品作家这样写道：

鱼子要吃新鲜的并且要予以保存

选取鲟鱼的鱼子，其中的上等品是黑色鱼子。用刀片把它们摊放在一张桌子上。筛掉那些又小又不够饱满的鱼子，把剩下的鱼子进行称重，每25磅鱼子中要加入12.5盎司的盐，或者每磅鱼子中加入半盎司的盐。

中世纪的欧洲河流到处是产卵的鲟鱼。它们在塞纳河、吉伦特河、泰晤士河、波河、多瑙河、西班牙北部的埃布罗河和西班牙南部的瓜达

尔基维尔河中都很常见。鱼经常是皇家特权的主题。英国王室从13世纪的爱德华二世开始，就声称对每年在英国水域中捕获的第一条鲟鱼拥有所有权。

法国至少从路易十四的时代起就开始生产鱼子酱，鱼子主要来自在吉伦特河中捕获的鲟鱼。但是在塞纳河甚至在巴黎所捕获的鲟鱼都极为稀少，甚至不足以凑足要上缴给国王的数量。柯尔倍尔制定了捕鱼法规以保护这种珍贵的鱼，这些法律至今仍有效力，但是鲟鱼却消失了。路易十五在1758年得到过一条鲟鱼，而路易十六在1782年得到过一条鲟鱼。19世纪早期著名的法国烹饪大师安托南·卡雷姆，坚持说他在巴黎西部边缘靠近讷伊桥（Pont de Neuilly）的地方，看到过一条3码长、220磅重的鲟鱼。这大概是最后有人在巴黎看到鲟鱼的案例之一了。

鲟鱼的重量可以达到两吨，它对于工业污染毫无抵抗力。甚至吉伦特河这一法国鲟鱼的最后存活地也被污染了，就像北美洲的哈得孙河以及其他拥有大鲟鱼的河流那样。

当欧洲人在北美洲定居时，他们目击了北美洲土著人捕获巨大鲟鱼的情况并将之记载下来。甚至在19世纪，美国的河流中仍然可见鲟鱼。鱼子酱在酒吧作为免费的小吃被提供给顾客，与花生一起，借着咸味，有助于下酒。第一次世界大战期间，英国士兵的供给食品之一就是装在罐头里的压制鱼子酱，他们称之为“鱼酱”，大多数人都不喜欢。有的士兵甚至宁愿自己花钱购买沙丁鱼罐头，也不愿吃那些免费分发的鱼子酱。

鱼子酱一直被看作鱼酱的继承物，所以人们一直把它当调料使用，而不是把它当作可供品尝的一种风味。一直到20世纪，似乎还是这样。在19世纪的俄罗斯，德国酸泡菜被看作比鱼子酱更值钱的东西，在一些食谱中，鱼子酱也是一种令人愉悦的用于大白菜的腌制调料：

到了20世纪初，美国人对来自里海（世界最大的咸水湖）的俄罗斯

鱼子给予了高度评价。1905年，俄罗斯正处于反对沙皇的公开起义中，1906年4月，一份美国出版物《野生世界杂志》警告说：“人们担心俄罗斯发生的事件将会极大地影响鱼子行业的运行。”文章的作者担心哥萨克人会卷入政治斗争，从而放弃出海捕获鲑鱼。

但是这本杂志的确也看到了起义的原因。据报道，沙皇强迫哥萨克人每年向他上贡11吨最好的鱼子，而这一上贡的数量本身就需要在每个季节开始时捕杀5 000条鲑鱼。

该文章还描述了在寒冷的俄罗斯冬季，哥萨克人站在冰面上，从凿开的冰洞里捕鱼的场景。据报道，这些鱼子是以4%~5%比例与“质量最好的盐”混合在一起的。乌拉尔河与伏尔加河共同注入里海，使之成为世界上最大的盐水湖。它不仅拥有鲑鱼，而且还拥有海盐，这些海盐由黑色的海水在众多河流的入海口和河口蒸发而成。

在1917年的十月革命之前，哥萨克人是里海地区占据绝对优势的鱼子生产者。他们一年只捕获两次鲑鱼，每次持续两周时间，鲑鱼看起来捕之不尽。所有的哥萨克人都参与到这两次短暂的捕获季节之中。第一次在秋季，所有家庭成员都沿着伏尔加河布网捕鱼；第二次在冬季过半时节，这次捕获仍然是沿着伏尔加河进行的，采用的捕鱼工具是鱼叉，成千上万的哥萨克人站在冻结的冰面上，等待着作为破冰信号的炮声，准备用鱼叉扎上一条鲑鱼。炮声会把受到惊吓的鱼儿驱赶到河流下游，而哥萨克人则用鱼叉和炮严阵以待地迎接它们。来自莫斯科、圣彼得堡，甚至巴黎和其他欧洲城市的商人们都等待着巨大的鲑鱼，趁它们还活着时剖开鱼腹，取出鱼子。

从20世纪初开始，鱼子价格就一直在跃升。1900~1915年，鱼子的价格翻了一番。商人们开始进口俄罗斯鱼子，更不用说贴着俄罗斯标签的法国鱼子了，然后再把它们转手卖给西欧那些独家经营的公司。这就是彼特罗相家族（the Petrossian family，当今世界上主要的鱼子分销商之一）发迹的经过。该家族成员出生于里海的伊朗一侧，但是他们却在

俄罗斯一侧长大，后来移民到巴黎，结果发现俄罗斯的东西是富人们追求的流行时尚。

在整个20世纪，随着工业污染和石油泄露，鲟鱼在世界范围内大批死亡，商业化的鱼子捕获在很大程度上被缩小到里海地区。里海大约有3/4的面积被俄罗斯环绕，剩下的1/4的面积由伊朗环绕，形成这两个国家对鱼子的实质性垄断。但是里海以及注入里海之中的俄罗斯河流也受到了污染。化学物质和渔民们杀死了如此多的鲟鱼，以至于到20世纪70年代初，俄罗斯人也面临鱼子短缺的问题。同一时期，伊朗工业化程度的提高也开始威胁到里海南侧的伊朗捕鱼业。这样，鱼子的价格让大多数人都望而却步。

在里海地区，仍然可以捕获鲟鱼，不过一年只有两次，春季的捕获量较大，而秋季的捕获量较小，必须将它们从里海湖底最深的袋状处栖居地用网拖拽上来。一旦被拖上工厂船只的甲板，鲟鱼就会像其他许多被渔民捕获的鱼一样，在头上挨一棒子。这样一击会使鱼失去知觉，使渔民可以趁它们活着的时候取出鱼子。

这些鱼子必须通过一个宽大的筛子，使之与其他纤维性物质分离，然后被小心地与盐搅拌在一起，这既是为了保存鱼子，也是为了产生特定的味道。其中存在着一种权衡取舍的关系：如果使用较多的盐，鱼子就会保存得更好，但是使用的盐少一点，味道就会更好。加工鱼子需要细致的劳动，这也会增加成本。一般而言，伊朗人腌制的鱼子要比俄罗斯人味道淡，不过每个渔场都有一些不同，事实上每一种鱼也是不同的，这就是在所有规格的鱼子罐头里所填入的鱼子都要来自同一种鱼的原因。

在已知的24种鲟鱼中，有3种是在里海地区捕获的：大白鲸鱼（beluga）、奥西特拉鱼（ossetra）和闪光鲟鱼（sevruga）。这并非质量的反映，而是稀缺程度的反映。巨大的大白鲸鱼是最难找的，因此其鱼子酱也是最为昂贵的。雌白鲸需要20年时间才能达到成熟期，此时它

的体重高达1 800磅，长度达26英尺。这样巨大的鱼可以产20磅鱼子。大白鲸鱼拥有最大的鱼子，而这些烟灰色的泡状物也是最娇弱的，这也是它们价格昂贵的另一个原因，因为大白鲸鱼子在加工过程中比其他种类鱼子更容易破碎，损失更多。

里海鱼子的优势地位一直在下降，如今它只能提供世界鱼子供给量的3/4。随着里海鱼子一年比一年稀少和昂贵，人们试图恢复欧洲和美洲的鱼子，其中一部分是从饲养的鲟鱼身上获得的，然后小心谨慎地贴上“美洲白鲟鱼子”的标签。

从新鲜的鲟鱼腹中取出鱼子，在特定的季节，其质量是最优的，注意不要弄碎包裹着每一个鱼子的娇弱外皮，并且在鱼子上小心地加上一点盐，这既不能太多，也不能太少，然后就这样搁置上一天一夜。接着把它们放在离火焰足够远的烟雾之处，这样不会过于灼热。当鱼子被烘干之后，把它放在由麦麸环绕的木箱或者木桶里。这种腌鲟鱼子（bottarga）通常是生吃的，但是如果有人想在烹饪之后再食用，可以把它放在灰烬里加热，或者放在一个干净温暖的炉灶里加热，一直到它变热时再翻动。

（马蒂诺，《烹饪艺术手册》，1450年）

有关马蒂诺我们几乎一无所知，包括他的全名是什么，我们也无法获知。他出生在科摩，为贵族工作，是当时最受尊敬和具有影响力的意大利厨师。他的腌鲟鱼子食谱要求采用鲟鱼的鱼子，并且是烟熏的，而不是压制的。腌鲟鱼子是作为一种鱼酱变种而被18世纪的潘奇罗利列入鱼子清单的，各个渔场的腌鲟鱼子都有所不同。土著美洲人经常通过压制和晾干鲟鱼鱼子来制造它。如今，它通常是腌制、压制和晾干的鱼子。在突尼斯，腌鲟鱼子是用鲟鱼的鱼子制成的，它与突尼斯犹太人的关系，和熏制鲑鱼、熏牛肉与那些北美洲犹太人一样。但是它的名称被

认为是来自阿拉伯语bitârikh，并且在古代埃及也曾经生产过它，也许用的也是鲱鱼的鱼子。

如今在意大利，腌鲱鱼子已经成为广为人知的西西里产品，尤其是来自西西里西部的腌鲱鱼子，它采用的是金枪鱼的鱼子，而不是鲱鱼的鱼子。西西里西海岸的金枪鱼贸易与欧洲最古老的一个盐场和最古老的金枪鱼捕鱼业结合在一起。特拉帕尼港口城市在狭窄的半岛三角端向前伸出。作为一个典型的西西里城镇，特拉帕尼经过了腓尼基—罗马—诺曼—阿拉伯—十字军的历史。这些经历反映在它的建筑、语言、食品和习俗等方面。西西里的一切都是建立在一层又一层的历史积淀之上的：其他民族来临、征服、建设，然后被打败又撤离。

特拉帕尼北部的卡斯蒂廖内金枪鱼公司，每年生产2 000磅以上的腌鱼子，西西里人将它磨碎后与橄榄油、大蒜、剁碎的欧芹一起，就着意大利面条食用。这种鱼子来自蓝鳍金枪鱼，这些金枪鱼每年会进入直布罗陀海峡一次，并且游过西西里的西部，到达它们在地中海的产卵地。每一条雌鱼都有两个巨大的鱼子块（生殖腺），每个鱼子块重达六七磅。工人们用当地的海盐准备好盐水，然后把鱼子块放在盐水里清洗，接着用当地的特产粗粒盐覆盖它们，最后在腌制的鱼子块上放上重达30千克（66磅）的重量，每个星期都添加重量，到了月底时，重量可达到六七十千克，大致上是一个中等身材男人的重量。经历这样的压制之后，这些鱼子将被放在阳光下晾晒一周时间。

如同旧时的鲟鱼渔民那样，西西里人会把鱼卖掉，而把鱼子留下来自己吃。但是他们还在整个西西里出售腌鱼子，在远至西西里首都的巴勒莫出售金枪鱼。Lattume是味道精美的腌制雄性生殖腺，专供特拉帕尼地区的当地人食用，而金枪鱼的肠、胃和食道的供应方式也与之相同。

几个世纪以来，这一海岸就以腌制金枪鱼而闻名遐迩。但是，西西里人从来不以任何形式食用蓝鳍金枪鱼，而是以令人头晕目眩的高价在

它们还新鲜时就出售出去。当地捕获的鱼有90%是在死后一小时就被送上岸的，并且立即被售往日本。

腓尼基人首先发现了蓝鳍金枪鱼在产卵期间会离开地中海海岸，于是这些腓尼基人建立了被称为tonnaras的西西里渔场。随着各种不同的文化在西西里与突尼斯之间的这条通道占据优势地位，渔场也在仪式礼节方面进行了层次划分。如今在西西里，只有两个地方将它延续了下来，即特拉帕尼正北方的水边小镇波那吉尔和邻近的小岛法维尼亚纳。波那吉尔的渔场归卡斯蒂廖内金枪鱼公司所有，尽管它能够从日本获得高价购买合同，可通常还是亏损的，公司利润的主体来自别处捕获的黄鳍金枪鱼，公司购买并且包装这种鱼。蓝鳍金枪鱼的消失并非由于该渔场的滥捕，而是由于大西洋的捕鱼行业效率要高得多。卡斯蒂廖内金枪鱼公司的生产经理欧金尼奥·贾科马齐先生说，1 000磅蓝鳍金枪鱼如今被看作非常好的捕鱼业绩了，而过去往往只有三四条鱼，根据历史记载，还曾经有过一条鱼的记录，但是如今则是满满一网，因为鱼的种属发生了变化，随着它们变得更加稀少，成熟得更早，成了更小的生物。

卡斯蒂廖内金枪鱼公司拥有150名雇员，但是每年3月还要另外雇佣120人到渔场工作。领导人被人们用阿拉伯语称为Raiz，渔民们唱着阿拉伯歌曲“Cialome”，目的是要鼓动专司捕获的诸神。但是进行最终捕杀时，渔民们嘴里冒出的则是西班牙语matanza，它的确切意思是“屠杀”。

金枪鱼的捕获是在3月份开始的，男人们一边唱着传统的歌曲，一边在狭窄的水边整修和安排着渔网。这些歌曲，一部分是西西里语，一部分是阿拉伯语。在西西里的渔场里，使鱼筋疲力尽的办法不再是让其在鱼钩的那一头挣扎，而是被引导着从一系列的渔网中通过。150英尺高、4英里半长的网墙，从东到西被锚定在海洋底部。

在5月和6月，金枪鱼进入地中海。接近西西里海岸时，它们转向南

面，从西西里和突尼斯之间的海峡穿过，但是并不直接撞在渔网上，它们是在被称为“岛”的一系列由渔网组成的空间里游弋。古时候，大鱼是由人拿着长棍引导着通过这些空间的。如今，这是由被称为“大家伙”的带有水中呼吸器装备的潜水员来完成的。Bonagia的“大家伙”毛里奇·吉塞普说，当他与那些运气不佳的鱼一起游弋时，他游过了古希腊和罗马人盛酒和油的两耳细颈椭圆土罐和其他来自腓尼基人、希腊人和罗马人的古代遇难船只残骸中的史前古器物。

“大家伙”的工作就是把金枪鱼从一个空间诱骗到另外一个空间（每个空间都有一个名称），大约两个星期之后，这些鱼都筋疲力尽了，这时，便将它们导入最后捕杀的空间，这就是它们的命运。渔网被拖起，在长艇上有55位渔民用矛戳刺这些鱼。这是捕获金枪鱼的古老方式，2500年以前，希腊的悲剧诗人埃斯库罗斯在《波斯人》中，描述了希腊人对波斯海军的毁灭性打击，说这简直就像是在屠杀金枪鱼。那些巨大的蓝鳍金枪鱼，即使在被操纵的几个星期里早已筋疲力尽，仍然挣扎着拼命游动。地中海被它们的血水染成黑色，在它们被戳刺、叉捉、抛上岸和运往日本的同时，海水的泡沫也都变成了紫红色。

渔场的渔民们要花上整个3月的时间来修补渔网，4月要在海洋底部作业，5月和6月要捕鱼，然后再把渔网收回来，而7月则是海盐收获的季节。

在特拉帕尼的南边，沿着海岸渐渐看到由土堆成的堤坝和几个石头砌成的风车房。这些堤坝标出了水塘，有些水塘积蓄着青绿色的水，有些则积蓄着粉红色的水。风车房的石制塔楼从这些整齐有序的彩色池塘中伸出。盐场沿着海岸而建，一直向南延伸，深绿色茂盛的原野随之出现，它是马尔萨拉葡萄酒的葡萄园地。这个盐场是世界上最古老的：腓尼基人为了加工他们的金枪鱼开始使用它，在迦太基人被消灭之后，便由罗马人继承。当公元800~1000年穆斯林在西西里生活时，他们也写到

了特拉帕尼的风车房。

如今的风车是土耳其式的，这种风格起先被西班牙人采用，西班牙人把他们的风车带到了西西里，以后又带到了荷兰。大约在1500年前后，这里的风车由一位格里尼亚尼的人建起来，当时是为了要从盐水池把盐水运出来。他的儿子埃托雷，这个名字后来成为莫齐亚（Mozia）岛对面几个盐场的名称。在这些盐场于公元前397年被毁坏前，一直由迦太基人在此生产海盐。

特拉帕尼盐被运往卑尔根的汉萨同盟，在中世纪的整个欧洲都闻名遐迩。但是19世纪意大利的统一使西西里难以出售它的海盐。意大利政府对盐进行垄断，并且它为了保护位于阿普利亚（Apulia）的几个盐场，不允许西西里的盐运到意大利大陆出售。这种垄断激起了民愤，因为它使盐变得非常昂贵。有位佛罗伦萨的丝绸商人佩莱格里诺·阿尔图西后来成为非常受欢迎的美食作家，在他1891年的著作《美食手册》（*The Art of Eating Well*）中，阿尔图西根据自己的冰激凌食谱提出了建议：

为了节省钱，盐可以从冻结冰激凌的冰水中获得，具体方式是把水放在炉子上蒸发。

作为几个世纪以来一项重要的出口商品，特拉帕尼盐成为当地用来加工金枪鱼的一种产品，在特拉帕尼地区，盐被奢侈地撒在烤鱼上。同时，当地人还用它来保存丰收的刺山果花蕾。刺山果花蕾是刺山柑的花蕾，它长满了刺，以至于土耳其人称之为猫爪。它们是罗马花坛中的野生植物，但却非常坚强，能够在以色列约旦沙漠中岩石的缝隙中顽强生长。它们似乎很喜爱岩石，沿着意大利南部和西西里海岸线上的大石头盛放着，紫色和白色的花使它们非常醒目。但是这些花蕾必须在它们开放前采摘，这就要求在夏季，每天都必须进行采摘，并且对每一个花蕾都进行认真的检查。然后必须加工这些花蕾，才能让它们散发出特有的

香味。法国人认为法国最好的刺山果花蕾来自普罗旺斯，这些花蕾最小，被浸泡在醋中。

在过去的几个世纪里，当地中海的刺山果花蕾在北欧难以获得时，旱金莲花被用来作为替代品，这份英国食谱描述道：

旱金莲花要在开花之前予以采集：把它们放在背阴处晾上三四个小时，然后放进陶釉的容器之中，上面倒些醋，再覆盖一块木板，就这样放上8~10天。然后取出来，轻轻地挤压，投入新鲜的醋里，再放上和以前一样长的时间。再次重复这样的过程，最后把它们与醋和少许盐一起装入桶内。

（约翰·伊夫林，《论沙拉食谱》，1699年）

在西西里，受到赞赏的刺山果花蕾较大，来自潘泰莱里亚，这个岛是西西里的一部分，虽然它离突尼斯更近；还有的花蕾是来自北海岸更小的西西里岛屿。西西里刺山果花蕾被保存在粗糙的特拉帕尼盐之中，经常是不加醋的，它们在食用之前需浸泡，然后与烤鱼一起食用。

由于意大利的垄断，它们被限制在自己的西西里市场范围之内。而西西里的传统产品——金枪鱼、刺山果花蕾、食盐、丰富的橄榄、奶酪和香肠都不足以支撑这些盐场的经营，于是大多数盐场在20世纪70年代被废弃了。

但是安东尼奥·达利的盐场没有被废弃，他使自己的盐场维持1/3的产能，并且坚持了若干年。“我们保持运营，因为我们希望这种垄断状态总有一天会消除。”他这样说。1973年，意大利政府结束了对盐的垄断，如今，这些盐场已为意大利全国提供食盐了，而这恰恰是意大利政府曾经感到恐惧的地方。

与特拉帕尼竞争的是腓尼基人在斯法克斯创建的盐场，它越过西西里海峡到达突尼斯。如今，斯法克斯是一座单调乏味的工业城镇，到处是三四层高的楼房，只有几条棕榈树林荫大道。它是突尼斯第二大港口，仅次于突尼斯城，但却是出口磷酸盐、橄榄油和海盐的主要港口。

这些盐场分布在港口南岸，在冬末，当盐结晶被收集、丰收的时候，到处盛开着巴旦杏树的白花。小蔬菜园由一行行带刺的梨仙人掌隔开，这是西班牙人从美洲带来的，如今它仍然是北美洲风景的一部分。如同斯法克斯的其他东西一样，仙人掌和蔬菜上都落满了厚厚一层棕色灰尘，这是撒哈拉沙漠正在蚕食肆虐土地形成的沙土。而那些被灰尘覆盖的蔬菜有花菜、胡萝卜和黄瓜，它们食用前都需要浸泡在盐水中。

在海里有3 000英亩的盐水蒸发池，另外还有400英亩用作最后的结晶，这些盐场每年生产30万吨海盐。当人们问盐场经理努尔丁·盖尔马奇（Noureddine Guermazi），盐是否是突尼斯经济的主要支柱产业时，他带着讽刺的微笑回答说：“从吨位方面来说，是的。”当代，大多数盐场都是通过生产大量的盐，然后相对经济地加以运输来获得利润的。

斯法克斯是很好的产盐地，因为它的雨水量每年只有8英寸，这使它比突尼斯和北岸更加干燥。而欧洲和北美洲东部即使在干旱的年景里也都有40英寸以上的雨水量。它的南边是撒哈拉沙漠，那里仍然有盐沼。有时干燥的盐床要用推土机进行收获。非洲更加靠南，有些地方，人们仍然使用骆驼来运输。在马里北部靠近阿尔及利亚和毛里塔尼亚边界，有一个叫陶代尼的地方，1828年，瑞恩·卡尔伊尔（René Caillié）首先在对撒哈拉的地理研究中对它进行了描述。他发现塔阿扎实际上已经被废弃，但是在陶代尼地表以下几英尺的地方发现了岩盐，这是相对纯净的氯化钠。如今，同样的矿藏与同样的技术方法仍然由摩尔人控制。摩尔人是个子高大，穿着天蓝色袍子的民族，一部分是阿拉伯人，一部分是来自毛里塔尼亚的柏柏尔人半游牧民族。摩尔人付给马里人每个月大约两美元的工钱，让他们去挖掘结成硬壳的盐块，然后装载在骆

驼身上，三四十头骆驼组成一个商队，向南行进到廷巴克图，它如今仍然是尼日尔河流域的一个贸易中心。

继续向东旅行，在突尼斯的正南面，在比尔马的灰沙中，随处可见的深坑在尼日尔如麻点一样。这些深坑缘于长达几个世纪的挖掘，但总是还有盐。一个家族可以连续几代人挖掘同一个洞穴。如今，30磅重的一块盐以大约50美分的价格出售给交易者，而交易者则利用多达100头负荷满满的骆驼运载这些盐块，行程长达两个多月的时间，期间跨越尼日尔河，到达尼日利亚的北部，在那里，比尔马的盐价值很高，原来值50美分的盐块要价3美元。但如果不是劳动力如此廉价的话，这样的撒哈拉盐之旅根本无法获得利润。

斯法克斯的海盐被装到船上，出售到全世界。其中大量的盐被运往仍然极端缺盐的欧洲一角——斯堪的纳维亚，在那里，盐用于腌鱼，也用来防止道路结冰。盐能够降低水的冻结温度已经给产盐者带来了北方高速公路这一巨大的冬季市场，并且它已经成为比腌咸鱼重要得多的盐的新用途。咸鱼贸易已经经历了历史性的倒退。一度十分宝贵的盐变得十分平凡，它们被倾倒在道路上，而金枪鱼、凤尾鱼、青鱼、大湖鲤鱼、里海鱼子甚至鳕鱼却变得稀少起来。

在斯法克斯，当斋月结束之后，穆斯林节日Aïd Essaghir来临时，腌鱼被煎烤后加上夏暮拉（charmula，一种调料汁）食用。有钱人有时会食用腌鳕鱼，它是从北欧进口的，价格在不断上升，已变得十分昂贵，不过它经常是用斯法克斯运去的盐加工的。但是大多数人还是腌制当地的咸鱼，于是斯法克斯的盐场在Aïd Essaghir节日的当地市场上出售的盐，显然要比全年中其他时候出售的更多。

夏暮拉是把咸味与甜味混在一起的突尼斯调料范例之一，这种范例数不胜数。而突尼斯人说，所有咸味与甜味混在一起的菜肴都是在1492年由被驱赶的穆斯林从西班牙引入的。

世界上两个最大的蒸粗麦粉厂中一个是由爱菲斯家族（the Affes family）拥有的。另外一个在马赛。这个家族来自斯法克斯。

如今，斯法克斯和艾格莫尔特以及许多盐场都成了珍稀禽鸟的避难所。而且，现今的大厨师也不赞同用淀粉勾芡的调味汁。可罗马人的感觉大不相同，他们尤其喜欢吃火烈鸟的舌头，这使马蒂尔这位当代的阿比修斯写下了下列诗句：

我的粉红色羽毛给予我名称，
但是在诸多美味中，
我的舌头却赋予我美妙的声名。

除了火烈鸟，斯法克斯和艾格莫尔特的若干家盐场还拥有某些共同的东西：它们都是在20世纪90年代被莫顿盐业公司收购的。

第26章

大盐与小盐

运输一直是盐业的关键，莫顿公司就是建立在运输之上的。1880年，出生于底特律的24岁前铁路工人乔伊·莫顿（Joy Morton）开始为芝加哥一家小公司惠勒公司工作。这家公司于1848年由奥农多加的盐业公司发起成立，作为它们的代理商，把它们的盐销往美国中西部。杰伊的父亲后来成为克利夫兰农业部部长，杰伊自己给这个芝加哥公司投入了一小部分资金并带来了一个主意，他把全部积蓄1万美元压上，买下了这家公司并且购买了一个船队。夏天，当五大湖完全解冻时，他的船队使用很低的成本将中西部一年所需的盐运过去。当各盐业公司争夺中西部市场的时候，莫顿公司因为拥有航行在五大湖上的船队，从而占据了重要的优势地位。

1910年，公司走向集团化，购买了盐场。从此，莫顿盐业公司便既是分销商又是生产商。公司早期的发明之一就是在1911年的食盐里加入碳酸镁，防止食盐黏结。正如包装盒上所述，此盐不会黏结变硬。后来，另一个化学品硅酸钙作为不粘剂取代了它。不黏结的盐成为莫顿著名的行销活动的主题。1924年，根据密歇根医学会的建议，莫顿公司又有了一项新发明：率先生产出加碘盐。

那个年代，真空蒸馏技术还很新鲜，人们对大小整齐的盐粒感到新奇。莫顿宣称它生产的盐每一粒形状大小都一样，它们整齐划一，即使使用显微镜也无法分辨哪些是纽约生产的盐，哪些是加利福尼亚生产的盐。莫顿在全国范围内收购盐场，有些用来蒸馏海水，有些用来加热盐水，有些用来开采岩盐，而它们的产品都以同一种面目出现在消费者面前：莫顿盐。

公司还发明了圆筒状包装盒，甚至为盒子上的金属出盐口申请了专利，并雇用了一家广告公司艾耶广告公司（N.W. Ayer）在全国第一次大规模地为食盐做广告。莫顿还定制了12条广告准备在《好管家》杂志（*Good Housekeeping*）连续刊登12期，可是公司没有选中这12条广告，而是看中了广告公司备用的一条广告：一个打着雨伞的小女孩在雨中倒盐，广告语是“痛快地下！”有人建议改为“从来就只有倾盆大雨”，可由于这口气显得太肯定，于是改为“天下雨，盐瓢泼”。而这则出现于1914年的广告并没有提及碳酸镁，而是声称它之所以不会受潮黏结，是因为“它是盐，是完美的正方形结晶体。请留意那个可以调节的铝制出盐口”。

The Economy in Good Seasoning

MAKE things taste right in the first place and nothing will be wasted. Morton's Salt helps you save through right seasoning.

You can follow any recipe with Morton's

because it's *all salt*, and so when the recipe calls for one-half teaspoonful you are safe in using just that amount. There's no guesswork in the cooking because there's no powder in the can.

And Morton's Salt *pours* for the same reason—it's *all salt*—perfect cube crystals, free-running. Note the handy can with adjustable aluminum spout. When open it allows the salt to flow easily and without waste. Closed, it protects the contents.

MORTON SALT COMPANY
26 E. Jackson Blvd., Chicago

One of the
"big little things"
every woman
can afford



MORTON'S SALT

莫顿牌食盐广告，刊于1919年10月期的《女性家居月刊》

19世纪40年代，一项针对4 000名家庭主妇的调查显示：90%的被访者都知道莫顿牌食盐。

随着人们认识到规模和运输是现代盐业获利的关键，小型盐场开始消失，类似莫顿这样的公司通过收购它们变得更加强大。19世纪，在圣弗朗西斯科湾南端有十几家盐场，到了20世纪，这些公司都被莱斯利盐业公司收购。1978年，卡吉尔收购了莱斯利，如今只有卡吉尔和莫顿两家公司介入圣弗朗西斯科的制盐业。美国最大的私人公司卡吉尔食品公司是唯一仍在圣弗朗西斯科制盐的公司，莫顿公司也从这家公司购买一些盐进行销售。几十年来，两家公司都通过收购小公司从而成为世界上最大的两家盐业公司。莫顿由于1996年吞并了法国领导品牌生产商拉巴三（La Baleine）旗下的萨兰斯（Salins du Midi）（拥有艾格莫尔特等盐场），最终成为世界最大的盐业公司。

1955年，莫顿买下了英属巴哈马群岛大伊纳瓜岛的盐场。此岛为数不多的外来者都是乘小型飞机来的，岛上孤单的单跑道机场常遭到狂风袭击，机场有两架美国海岸警卫队的直升机，它们与巴哈马人一起工作，用来寻找驾着小型飞机来自南美的人，他们携带着白粉，但不是盐。一些人挤在只有两个房间的候机室，因为那里有电视，而另一个房间里，有个妇女提供理发服务。跑道上有个标志写着：“大伊纳瓜岛，巴哈马隐藏最深的秘密。”

蓝绿色海水因为阳光的照耀几乎分不出颜色，铺好的街道空旷得只能看见狗和鸡，偶尔有车过来，也几乎都是一侧写有莫顿食盐的小货车。马修镇有十几条纵横交错的街道，街道两边是有绿色、黄色或粉色屋檐的小屋，屋前的空地上长满了杂草。镇上住了1 200人，岛上另外几百人住在岛上的其他地方。塞满冷冻食物的百货店、一个两层楼带绿色篱笆的旅馆、饮用水、电，以及岛上其他大部分东西均来自莫顿食盐。莫顿在盐场有200名员工，在马修镇则有更多。

大伊纳瓜岛是一个平坦的石灰岩和珊瑚礁岛，土壤含盐量高，因为它将海水吮吸到了内陆的池塘。此外，该岛还非常适合制盐，因为有了加勒比海其他大岛屿如伊斯帕尼奥拉岛、古巴岛、波多黎各岛的掩护，大伊纳瓜岛很少被台风击中。

过滤后的土壤使内陆的湖水比海水还咸。海水被抽到内陆的水库，远离潮水，在那里停留达9个月之久，接受日晒的同时，还吮吸着土壤里的盐分。然后盐水被抽到结晶池，在那里待上12个月，直到形成3英寸厚的结晶盐。

在岛上内陆湖的湿地周围，生存着五六万只火烈鸟，它们捕食38000英亩晒盐池里的虾米。因为相信虾米可以协助蒸发，所以莫顿从圣弗朗西斯科湾的其他盐池又购进了一些虾米。

在大伊纳瓜岛，莫顿不生产食盐，而是生产路面破冰盐、用于软化水的工业盐、化工用高质盐及爱尔兰鳕鱼渔民购买的渔业用盐。在大伊纳瓜岛生产的盐从不留在巴哈马，巴哈马人用来软化水的盐是从佛罗里达买来的，它也是用大伊纳瓜岛盐加工而成。大伊纳瓜岛每年为莫顿公司生产100万吨盐，这个产量接近于美国东海岸的产量。莫顿盐业公司营运副总裁杰龙·特恩奎斯特（Geron Turnquest）说：“要利润就必须有规模。”

加勒比海大部分盐场不是被大型跨国公司吞并就是被遗弃。19世纪，特克斯岛盐业公司在国际上享有重要地位，它甚至在圣弗朗西斯科湾拥有一家盐场。但是1927年，那家盐场并入一家更大的美国盐业公司，就是后来被卡吉尔公司收购的莱斯利公司，因为特克斯岛的盐业公司无法与其抗衡。

大特克斯岛南边几英里处是索尔特盐床，长2.5英里，宽2英里的三

角形地带内分布着许多被遗弃的盐池，周围是褶皱的珊瑚礁坝，里面有漂浮着海藻的红色盐水。遗弃的金属风车伫立在红色盐水之上，好像稻草人。

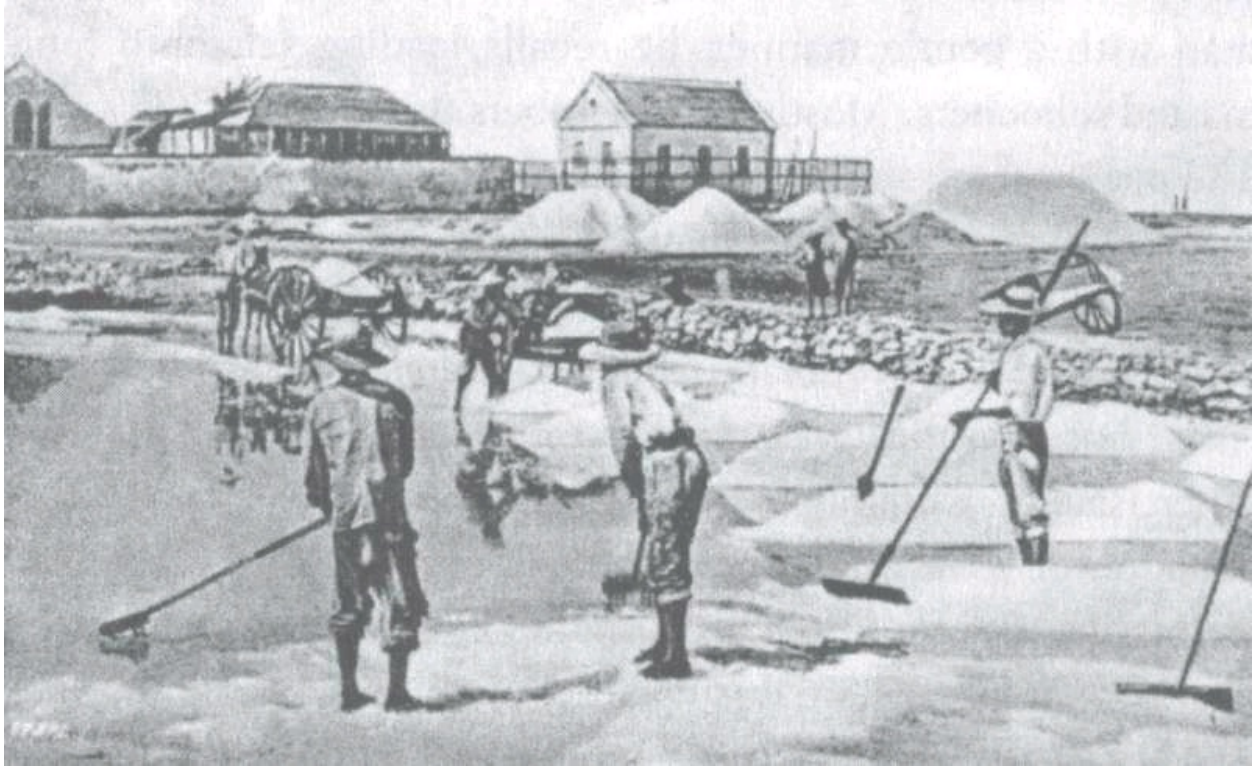
机场在大部分居民的步行范围之内。繁华时留下的驴和牛四处流浪、吃草、繁殖。在这贫瘠的盐碱地上，最大的本土动物就是3英尺长的大鬣蜥。

这个岛让人们有机会了解19世纪加勒比居民的生活：家畜在街上四处游荡；锡制屋顶被水冲得发白，窗户被涂上耀眼的颜色，屋基由一层层海螺壳围起来。这里的房屋大部分都建于19世纪。街上几乎没有机动车，主要的交通工具是自行车，它颠簸在铺满盐的坑坑洼洼的路上。最近几年，高尔夫车取代自行车成为最主要的交通工具，它们似乎很适合盐铺就的道路。

在殖民统治下，所有的东西都受控于宗主国。1870年，统治者要求特克斯和凯科斯殖民地向英格兰送交一枚徽章以设计殖民地旗帜，当地设计者画了一个徽章，画的是索尔特盐场，前景是盐耙和一堆堆盐。当时正值北极探险时期，不知道特克斯和凯科斯在哪里的英国设计师以为那是北极人的雪屋，居然为每个盐堆画了个门！这些画了门的盐堆作为殖民地徽章一直用了差不多100年，到了1968年才被画有火烈鸟的徽章所取代。

19世纪，盐场有900名居民。1970年，在盐业生产消失3年后，岛上还剩不到400名居民。21世纪之交，岛上的合法居民包括62名成年人和15名儿童，大部分成年人已经退休。如果该岛不是伊斯帕尼奥拉岛和佛罗里达岛的必经之路，岛上早已劳动力短缺。许多非法海地人、多米尼加人在此登陆，有些人找到工作并留了下来。如果真的一无所有，可以从坝上或盐场的墙上取一些岩石，坐在石堆上用锤子把它们敲成碎石，卖给建造房屋的人。

当盐业生意终止时，盐商们还存有成堆的盐，通常码放在他们房屋的底层。有一些能载七八个人的海地小船常常来此贩卖芒果等物品，回去的时候，他们常常在南凯科斯岛、大特克斯岛或索尔特岛上被遗弃的盐场稍做停留，在山似的盐堆里挖上一船。



20世纪早期的一张明信片上有大特克斯岛制盐的场景。（特克斯与凯科斯国家博物馆，大特克特，B.W. I）

1945年，最后一场台风袭击了索尔特岛，摧毁了所有的房屋，但有三栋由富裕的盐商建造的房屋幸免于难，这些房屋底层都储满了盐。20世纪90年代末期，其中一栋因虫蛀而坍塌，露出了巨大的盐堆。这座没有保护而被雨水侵蚀得发灰的盐山是索尔特岛最后的盐，只除了另两栋房屋底层剩下的一小堆因为潮湿而溶化的盐之外。

盐场的土著居民被叫作“本土人”（belonger）。他们大部分都是制盐工人，在第二次世界大战中离开岛屿服务于海上商船。退休后，他们回到岛上，似乎并不知道由于其他人的离开，这个岛已变成了一个荒

漠。

岛上的树曾经因为盐场而被砍伐，没有树，雨量很少，土地干涸。土壤一毛不拔，沙漠灌木丛多沙的贫瘠土地中爬出来。牛和驴静静地藏在每一个灌木丛中，躲避着正午炽热的阳光。夜晚，天空星光闪烁，东边吹来一股凉爽的海风，寂静中，只听见海水的翻滚声和无家可归的母牛偶尔发出的叫声。

阿道弗斯·肯尼迪（Adolphus Kennedy）生于1915年，他和比他小三岁的妻子住在索尔特岛，他们非常孤单，四个孩子和孙子们全都离开了这里。声音柔和，有着绅士般举止的肯尼迪回忆起当年扛着盐包，装到四桅帆船上的情景。他能记住大部分盐包的重量，可是薪水呢？

“哦，那时没有薪水的，他们什么也不付给我们，大公司拿走了所有的钱。”

用浪漫的眼光看待已经消失了的加勒比海盐业很容易，然而，如同其他岛屿的食糖业历史一样，盐业也建立于奴隶制。许多人以为1836年废除奴隶制就意味着盐业的结束，实际上盐商们生存的更久，因为他们找到了愿意接受与奴隶的所得差不多的工人，而他们之所以接受这种待遇是因为没有其他工作可做。

大部分老“本土人”记得工作一天所得为1先令6便士，比1美元还少。“对了，”肯尼迪说，“1先令6便士，每天工作9小时。”他笑道，“但不是每天工作，船来时才有工作，那是奴隶制。”他说，声音里已听不出痛苦。

“当然，你可以用1先令买一些食物。那时老下雨，土地还能利用，可以种些玉米、豆角和黄瓜。”今天，土地干涸得已无法再种这些了。没有盐，没有工作，没有农业，这些年迈的本土人靠政府救济活着。特克斯岛和凯科斯群岛仍然是英国殖民地。

水闸还开着，涨潮时海水涌进盐池，所以大部分盐池无法蒸发，有些则晒成了沙子和结晶盐。退潮时，有个引进海水的沟渠会露出两座18世纪的加农炮，这些因为海水而生锈的武器本是被带到这里来保护英国盐免遭西班牙人掠夺的。

美国是世界上最大的制盐商，也是最大的盐消费国，它每年生产盐4 000万吨，销售额超过10亿美元。此外，主要的产盐国是中国、德国、加拿大和印度，法国降至第8位，英国降至第9位。

但是食盐的产量只占其中一小部分。在美国，只有8%的盐用于食品。美国盐的最大用途即51%，是用于路面破冰。

美国盐业资源丰富多彩。大盐湖是世界上第四大没有出水口的湖，它盛产盐，有些由莫顿公司生产。卡吉尔在底特律地下1 200英尺的一个岩盐矿里进行作业，它的地下面积达1 400英亩，路长50公里。这个盐矿开始时曾遇到一场灾难，地下1 100英尺的一根柱子塌陷，到处是水和天然气，6人死亡，投资者血本无归。但在1907年它又重新开张。

卡吉尔还在埃弗里岛开采。麦基尔埃尼和埃弗里家族将盐矿出租给卡吉尔公司，将石油和天然气出租给埃克森公司，而他们自己仍然制作辣椒酱。首席执行官保罗·麦基尔埃尼（Paul McIlhenny）是从新奥尔良带来种子的埃德蒙的重孙。他继承了埃德蒙旺盛的精力、浑圆的身材和粗犷而友好的眼睛。“我们很幸运居住在一个不仅适于农业种植，还拥有盐和石油的岛屿上。”他说。

他说的农业就是指后来发展成一个成功的家族性国际生意的塔瓦斯科酱的原料生产。埃弗里岛如今只生产辣椒种子，这些种子被带到中美洲种植，因为那里人工采摘辣椒很划算。采摘辣椒不仅需要技巧，而且也是一项痛苦劳累的工作。每个辣椒必须在最成熟的时候进行采摘，而

强烈的辣椒素会灼伤手，稍一粗心还会灼坏眼睛和面部。用机器采摘的实验失败了，而麦基尔埃尼拒绝试用化学品以使辣椒同时成熟。所以20世纪70年代在南路易斯安那很难找到工人采摘辣椒时，解决的办法是倒转历史，每年将种子从埃弗里岛带回墨西哥和中美洲。

经历过内战后的一次失败，1898年，埃弗里岛盐业开采已很用心。1997年，卡吉尔接管了它。目前该矿每一分半钟开采19吨盐，每年产量达250万吨。在盐矿深处，机器比矿工还多。推土机、拖拉机、吉普车、起重机、货车、火车车厢、轨道以及其他设备的零部件由一个长10英尺，宽7英尺，高5英尺的升降机运来，然后在矿下组装，矿下看起来像个繁忙的建筑工地，一个巨型的样子像雷龙的磅秤慢慢地吞噬着白色的渣墙。当机器坏得不能用时，把它们一片片拆卸再带到地面上已经不划算了，因此，矿下堆满了废弃设备，形成了一个废品栈。开采盐矿就是如此，在底特律用过的马以及用绳子调到矿下的骡子从来也没有再回到地面上来。

有个老矿工说他父亲在埃弗里岛地下盐矿工作了52年，主要将盐包扛到骡子背上。今天，盐石被运到粉碎机上轧成小块，再通过传送带运到船上，船驶入密西西比河，一只驳船可以装载1 500吨盐。

盐矿是在一个长100英尺，宽60英尺，高28英尺的叫作工作面的房间里开采的。每个工作面完成开采后，就从地面挖一条路通向另一层工作面。待开采的盐堆是固体氯化钠柱子，晶莹剔透，据说距地面40 000英尺（差不多8英里），工作面的地上、墙壁、天花板以及下面还没有开采的盐，纯度都在99.25%~99.9%。在矿工灯（第一代安全灯是由汉弗莱·戴维发明的）的照射下，工作面像间黑屋，但刚开发出的工作面，因为没有机器造成的碎屑飞舞而显得洁白透明，全是纯净的结晶盐。

所有的交通工具都是四轮的，因为路面如冰面一样滑。在下面驾驶吉普车和卡车就像驾驶在风雪夜里，而这种黑暗又比夜晚更黑。“太黑

了，眼睛都受不了。”一个矿工说。

该矿目前已开采到1 600英尺深，还有38 400英尺可以开采，这似乎表明此处的盐堆是永不枯竭的。然而，随着矿工的开采，工作面必须越来越小以承受来自上层的压力。另一个问题是，盐是个很好的导热体，离中心越近，温度越高，会从目前的32℃上升，这样就要求机器冷却系统有更多的空气流通和更高的效率。而且，传送带也会变得越来越长。因此，挖得越深，代价越高，而盐必须在低成本下才能赚钱。据说，该矿还可以合理开采40~50年，但这只是猜测而已。

这里的盐用于道路破冰、工业和化工业。食盐制造在1982年终止，因为真空蒸馏的价格太贵。中国人可能认为对于一个蕴藏丰富的盐和天然气的盐矿来说，劳动力不会成为问题，但是，这里的盐和天然气分别属于两个不同的公司，古老四川简单的解决方案在这里从来都行不通。

在附近的新伊比利亚这个由支流连接长满青苔的小镇，埃弗里岛食盐曾用于法裔路易斯安那人的食物。泰德·莱格农的父亲曾是埃弗里岛的矿工，他将盐带回家做血肠和腌肉。泰德成了屠夫，他还在做腌肉，尽管已经不再用公猪血，因为卫生部门取消了当地的屠宰行业。他使用的是莫顿盐而不是本地盐。

每250磅血肠需要1磅盐，加上猪肉末、猪肝、熟米饭、洋葱、灯笼椒以及辣椒粉。它们全被塞进公猪肠，然后慢慢煮热。泰德·莱格农肉食店每天售出300磅这种血肠，到了圣诞节和新年，每天销量可达500磅。

近年来，科学家和工程师的视线转移到盐矿的存储功能上，因为如果挖掘不算太深，盐矿就具有恒久的低温和低湿度。同时盐还具有密封性能，它的结晶体可以长在裂缝上，凯尔特人就是用这种原理将亲人的

尸体密封埋葬在哈莱因地区的盐矿里的；酱油制造者也是用这种原理在桶盖上形成一层坚固的壳，完美地将桶密封的。

1945年3月，美国军队路过德国小镇Merkers，发现了一个深达1 200英尺的盐矿。盐矿内藏有100吨金条、29排装满金币的口袋和成桶的国际通用货币，其中包括200万美元。他们还发现了一千多幅绘画作品，其中包括拉斐尔和伦勃朗的作品。还有一些不值钱的东西，如人们被送到集中营时丢弃的箱子。这个宝藏的总价值估计约合当年30亿美元（1945年）。

因为盐的密封性能，工程师们认为盐矿可能是存放核废料的最佳场所。新墨西哥卡尔斯巴德的一座盐矿正准备用来存放可以活跃240 000年的钚污染核废料。盐会将缝隙密封，可是我们如何警告10万年后的人们不去打开该盐矿呢？用什么语言？有人建议用一系列鬼脸面具。

美国政府还在墨西哥湾一带的盐矿中做了紧急石油储备。战略石油储备的想法始于1944年。20世纪70年代，政府决定在南路易斯安那和东得克萨斯一带挑选500个盐矿储存至少7亿桶石油。可是，盐矿并不百分之百密封。离埃弗里岛不远的威克斯盐矿一直是美国战略石油储备地，由于该矿出现了漏水的迹象，石油又被抽了出来，盐矿也报废了。

奥地利哈莱因的迪恩堡盐矿自1700年就开始接待旅游者。1989年，矿主因为盐矿再无利润可赚决定将其关闭，但它还是每年能从22万的旅游者身上赚到钱，他们让旅游者乘着长长的木制陡峭的滑梯像先前的矿工一样进入矿下。

19世纪，健康的矿泉浴流行起来，那些古老的盐水泉比制盐更有吸引力。1855年，在萨利-德贝阿恩出现了一个矿泉浴场。1895年，一个仿摩尔式建筑的红石宫殿建在浴场之上，尽管制盐还在继续，这个宫殿

却变成了镇上主要的经济活动场所。矿泉浴据说对妇科病、风湿和儿童发育问题都有疗效。如今，这里每年只产出750吨盐，不过，这足以使巴约讷火腿的传统得以传承，part-prenant仍然有权分享盐业生产的成果。但是如今，他们得到的不再是一桶桶盐水，而是钱。留下的564个part-prenant，每人每年收到大约30美元。



19世纪萨利 - 德贝阿恩的制盐业。（马塞尔·索勒）

几百万年前盐水里的海藻留下了溴化物、碘、钾和其他矿物质，这是萨尔索马焦雷的基础生意。1913~1923年，建筑师乌戈·朱斯蒂和装饰师加利莱奥·奇尼修建了一个矿泉宫殿，它被看作自由建筑的经典之作，是意大利版的新艺术。大理石柱子沿着大厅分布，巨大的楼梯爬向摆着柳条家具的大理石马赛克地板，地面与高高的天花板之间的墙面上镶嵌着以水为主题的金箔壁画。

这里的矿泉盐水据说有助于治疗风湿、关节炎和循环系统疾病。每年有5万人来萨尔索马焦雷，坐在世纪之交的浴缸里泡着盐水，就像鲑鱼一样。

小镇如同没有沙滩的里维埃拉（Riviera）度假胜地，有许多20世纪二三十年代的旅馆和咖啡馆，穿着体面的老主顾零星而至。最近，矿泉生意渐趋萧条，因为意大利政府不再将其纳入全民健康计划。

同时，著名的帕尔马熏火腿采用产自特拉帕尼的盐腌制。有一种杂交猪，膘少且肉质更密，现在还在吃做帕尔马干酪剩下的乳清，这种猪的腿又大又圆，肉质厚实。专门出产帕尔马香肠的地方在以有黑色土壤的Langhirano（意为青蛙湖）为中心方圆40英里的地方，这里曾经是沼泽地。这些香肠大受欢迎，成了一桩大买卖。如今，每年成千上万的香肠在温控房间里烤制，以避免干燥的风。

时尚人士分成两个阵营。一派非常注重健康，少吃盐，而另一派则对盐很感兴趣。自古以来，盐对身体是否有好处的争论就一直在继续着。它们可能都对，因为毫无疑问，身体需要盐，但大量调研显示，高血压和心血管病与食用过多的食盐有关。中国公元1世纪或2世纪的《黄帝内经》就警告说，盐能引起高血压并导致中风。同样，拒食食盐会导致低血压。但是也有研究证明，过量食盐与高血压之间并不存在联系，有些研究甚至表明低盐饮食是不健康的。肾会储藏过多的钠，因此理论

上讲，肾健康的人可以吃大量食盐而避免受到损害，出汗和排尿就是为了减少身体盐分。

问题在于，身体内的钠和钾含量是否平衡。可是，简单地多吃富含钾或富含钠的蔬菜似乎并不能调节体内两者的平衡。

理论上的争执还在继续，但临床试验显示，多吃盐的人没有少吃盐的人健康。

时尚的厨师正在用更多的盐（或更多看得见的盐）烹制菜肴。盐食品很时髦，即用粗盐烹制食品，上桌时，食物下面仍铺有一层粗盐。一千多年前中国人就喜欢用盐烹制的菜肴，盐鸡是中国广东的传统菜肴，尽管它可能源于南部山区的客家人。如今，法国、意大利、西班牙和其他地方的人都用此法做鱼，甚至在以色列死海旁边一个渔民开的小饭馆里也是如此。盐与黏土一样可以封住食物，却不会使它更咸。法国厨师通常不去鱼鳞以免使鱼肉变咸。

在勒克鲁瓦西克的盖朗德盐港，有一座依水而建的1615年的石屋。这是一家餐馆，名叫Le Bretagne，是该地区众多善于烹制盐鲈鱼的餐馆之一。因为这道菜使用大量盐，一看就知道曾是给富人吃的，抑或是在这个盐很便宜的时代里制作的新菜。

几千年来人们一直在追求洁白而颗粒均匀的盐，现在，有钱人却愿意花更多钱品尝大小不一、颜色各异的传统盐。18世纪末期，詹姆斯·库克船长报告说，夏威夷人制造的盐非常好，但是他抱怨在阿图伊岛（Atooi）及今日的考爱岛上的食盐是棕色的并且很脏，因为人们习惯将盐与当地含铁量高的红色火山黏土混合在一起。他似乎并不知道这种“脏盐”不是食盐，而是用于庆典和宗教仪式的，它也被用来腌制枪鱼，还可以作为医用，在禁食期清理肠胃。但是如今，到处都能买到这种“脏盐”，而且备受厨师和美食家的青睐。

灰盐、黑盐以及所有看起来不纯净的盐都备受宠爱，它们的颜色就是卖点，虽然颜色意味着其中有脏物。如同四川农民一样，许多消费者不相信现代工厂生产的盐，他们宁可要脏一点的盐，而不要碘、碳酸镁、硅酸钙或其他想象中的添加剂。新柴郡盐厂不加碘，而是加亚铁氰化钠（sodium hexacyanoferrate II）防止盐黏结，没有证据表明这些化学物质对人体有害，而与碘有关的大量证据还表明它有利于健康。现在，人们在谈论加一些氟化物，使其更有利于健康，可是见多了各种化学产品，现代人已经准备回归自然，吃一些脏东西了。

同样，许多人不喜欢莫顿形状均匀的颗粒盐。颗粒均匀是当时的创新，而如今的消费者似乎对各种不同的盐更加着迷。

布尔加讷夫湾早期的制盐者是这一新时尚的赢家。柯尔倍尔曾经抱怨说如果那里的制盐者让它更白就更好卖了。它们不够纯净一直是个缺陷。1911年，法国药剂师弗兰西斯·马尔在*Défendez votre estomac contre les fraudes alimentaires*一书中写道：“总的来说，买盐时最需要注意的是要买白色的盐，这样就可以确保它的纯度。”布尔加讷夫湾盐的问题出在盐池底部深赭色的黏土上，立方形的氯化钠晶体沾上了那些细小颗粒。但是，柯尔倍尔又错了。如今的消费者愿意付更多的钱买来自盖朗德、努瓦尔穆捷或莱岛的盐。

20世纪80年代，许多法国传统都消失了，包括盖朗德腌猪肉。在努瓦尔穆捷，1986~1994年，盐业生产几乎终止，因为只剩下21个制盐工人。1995年，一些当地人和岛外人成立了一个合作社，将传统的制盐技术带了回来。现在，差不多有160人在当地盐池工作，通过合作社销售产出的盐。盖朗德、努瓦尔穆捷以及莱岛吸引了一批渴望回到田间的法国人。在努瓦尔穆捷，1/3的制盐工人不到35岁。



一张19世纪的明信片展示了盖朗德地区的采盐者们正在用盐耙收获海盐。（吉尔达·比龙收藏，海边巴茨盐田博物馆）

盖朗德的泥炭工曾经是布列塔尼地区子承父业的本地人，如今，300个泥炭工中只有20%为当地人。当法国整整两代人离开村庄和农业跑到城里去的时候，有相当多的人却反其道而行之。他们离开巴黎到佩里戈尔养鸭或在大西洋养殖生蚝，有些人则来到布列塔尼用古老的方式制盐，以致玻璃纤维杆和手推车上的橡胶轮胎成了自大革命以来仅有的可以看得见的技术改造。

与许多大公司不同，这里盐的出路是靠质量而不是产量。它们要价很高，因为这些通过盐手工制作，具有当今世界渴求的一种工匠气质。工人们制作两种盐——灰盐 and 花盐。轻而易碎的花盐比已经很贵的灰盐还要贵10倍。法国制盐者居然在法庭上争论到底什么是正宗的花盐。盖朗德起诉艾格莫尔特公司擅自使用花盐这个词，由于后者被美国人收购便更有嫌疑。但是花盐并不仅仅产于布列塔尼，它的历史可能与制盐业一样悠久。公元前2世纪，加图就在《农业》一书中谈及了如何生产花盐：

将一个去掉瓶颈的双耳瓶装满水放在太阳下，里面悬挂一个滤盐网。反复添加普通盐并不停地搅动，每天几次，直至剩下的盐放置两天仍不会溶化。可以先做测试：放入一条干鱼或一只鸡蛋，如果它浮起来则表明盐水的浓度已经适合腌肉、制干酪或者腌鱼。把这些盐水盛在平底锅或烤盘里放在太阳下曝晒直到形成结晶体，这些结晶体就是花盐。多云天气以及晚间，把盐水移至室内，晴天时再搬出来晒。

太阳西下时会掠过盖朗德花盐的盐池，泥炭工抬头可以望见长满草的湿地对面那座摩尔式Saint-Guénolé教堂石塔的剪影。教堂附近弥漫着浓浓的黄油味，人们在Saint-Guénolé糕饼店前排着长队。这个糕饼店建于20世纪20年代，配方来自一个在街上卖糕点的女人。布里多尼烘烤要用盐和黄油。尽管现代冷藏技术已经使无盐黄油随处可见，但布里多尼人坚持用盐带出黄油的香味。

当地一种特别著名的糕点kouing amann在凯尔特语中意思是“一片黄油”。店主热拉尔·热多说，他做的kouing amann一半是黄油。这是一种黄油面卷，像千层饼卷平了，涂满黄油后卷起切片，放在烤盘里送进烤箱。

糕饼中有这么多黄油其实不难，关键在于烤箱温度适中。过热，黄油就会分离；过冷，黄油就会使面卷无法受到烘烤。然而，即使用了这么多黄油，布里多尼的点心师们仍然说布里多尼糕饼的黄油香味都是盐带出的。

坐在烤箱之间，热多在他名片背面为他那备受欢迎的糕饼写下了下面这个配方：

55千克面粉，30千克糖，20千克黄油，8只鸡蛋，1.2千克盐，把这些放入面团中搅拌，放置半小时，把它做成喜欢的形状后上炉烘烤。

他开玩笑说：“诀窍在于按正确的顺序搅拌。”但他拒绝说出什么是正确的顺序。很明显，面粉是最后放入的，因为烘烤食品时总是最后才加入面粉的。可能是先将黄油和盐一起搅拌。热多的店从1920年起就一直用盖朗德盐场的盐。

他用灰盐吗？

“不。”

花盐？

“不，花盐太贵了。”

他让巴茨制盐者将灰盐洗至发白后剁碎。“我觉得灰盐不干净，”他说，“它里面有脏东西。我用的盐你哪儿都可以买到，只是因为我住这里，所以我用这里的盐。”

过去，这种又细又白的盐在凯尔特语里叫holen gwenn，它很稀有并且很贵，只用于高档宴席和腌制高档食物。灰盐是廉价的日常用盐。白盐和灰盐的价值实际上取决于供求关系和劳动力价值，当然，也取决于文化、历史以及时代的变迁。

盐是地球上最普通的商品，但要完整地描述它真正的价值，从来就不是一件容易的事。

译者后记·中国盐业札记

说起日常生活几乎无法离开的盐，相信不会有人否认它对维系生命以及人类社会发展的重要性。古希腊吟游盲诗人荷马将盐称为“神赐之物”，英语、法语、俄语中都有大量与盐相关的词组、短语和习惯用语，比如在英语中，**above the salt**的意思是“坐在上席”（按英国宴席的旧礼仪，贵客坐在盐瓶之上首，以便其取盐），**eat salt with sb.**或者**eat sb.'s salt**意思是在某人处做客或受到某人的款待，而**salt of the earth**是“社会中坚”的意思。

汉代许慎的《说文解字》解释说：“盐，卤也，天生曰卤，人生曰盐。从卤监声。”按许慎的说法，自然形成的称卤，只有经过人力加工而成的才称之为“盐”。

中国有4000年以上的产盐技艺和传统，至今还有一些地名与产盐有密切联系，比如四川的自贡和江苏的盐城。淮河古时自盐城北部出海，西周时这里被称为“淮夷之地”。汉代以前，有人在淮河南北的海边煮海水为盐。淮地有南北之分，盐城与扬州、南通等属淮南，在这些地方生产的盐，称淮南盐。西汉初，这里是汉高祖刘邦的侄子吴王刘濞封地的一部分，他靠煮盐获利，富可敌国，于是便起兵造反，争夺皇位。

春秋时期齐国宰相管仲兴盐铁之利，开中国盐法之始。汉朝廷认识到盐是人民生活不可或缺、无可替代的物资，又是与社稷安全休戚相关的物资，盐利极大，大臣桑弘羊发表了《盐铁论》，力陈盐铁由朝廷控制的必要性。汉武帝时，“笼天下盐铁”，实行盐铁官管，由政府募民利盐，官收、官运、官销。后来专司盐政管理的官员被称为盐铁官。不久前在盐城出土了一件古代制盐的大铁盘，上面铸有盐官铸发的字样，这

说明古代制盐权力紧紧控制在盐官手中。

以后历代王朝都遵从汉制，盐务由中央统治机构直接管理，汉代由中央政府的大司农管理，唐代由户部管理，宋代特设提举盐事司管盐，元代由中书省管理，清代设巡盐御史。中央下面有专门的、严密的管理体系，地方官员不得插手。销售则由盐务管理机构选定、批准的盐商经办。普通百姓如果违禁制盐、运盐、贩盐，则要受到重处。

制盐最初是直接用海水煮制；宋以后发展为先将海水制成含盐量较高的卤水，然后再用锅、以卤水煎盐；从清末开始，逐步发展为利用太阳的热能来晒盐。技术的改进使盐产量不断增加，朝廷从中获利也越来越丰厚。从唐至明清，盐赋收入占国家财政总收入的 $\frac{1}{3} \sim \frac{2}{3}$ 。元代人说：“国家财富，盐利为盛。”盐赋占当时国家总收入的80%。而盐城是淮盐的集中产地，淮盐赋税收入又占全国盐课税总收入的 $\frac{1}{3} \sim \frac{2}{3}$ 。

盐在中国远古时代就被当作调味品。《尚书·说命》就有：“若作和羹，尔惟盐梅”的记载，说明在商代，人们就已经知道用盐做调味品，用来配制美味的羹汤。再联系到《尚书·禹贡》有青州“厥贡盐”的记载，即商代以前的夏代就有“贡”给奴隶主国家的盐。这种盐是做调味品用的，极为珍贵，当作贡物上交。

因而中国关于食用盐的最早记载，可以溯推至夏代。及至周代，人们已经把咸味作为“五味”（酸、苦、辛、咸、甘）之一，并用于医治疾病。《周礼·天官冢宰》中就有“以咸养脉”的记载，这是周代人对盐的医疗功用的新认识。

战国末秦相吕不韦集合门客编写的《吕氏春秋》有“调合之事，必以甘酸苦辛咸，先后多少，其齐甚微，皆有自起”、“咸而不减”的论述，这就更具体地谈到了咸味的调理方法。其后，盐的调味作用愈来愈受到人们的重视，汉代王莽称盐为“食肴之将”，更加突出了盐在饮食烹饪中的地位。

人类最早何时开始食用盐，迄今尚无史籍记载或考古资料可以确切说明。但是，可以想见，如同火的使用一样，盐的发现和食用，同样经历了极其漫长的岁月。古代先民处于“食草木之食，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛”的蒙昧时代，尚不知何为咸味，亦不知盐为何物。后世人们在祭祀用的肉汤中不加盐，即所谓“大羹不致”，以表示对古礼的遵循。

司马迁在《史记·乐书》中对这种古礼也做了记载：“大飧之礼，尚玄酒而俎腥鱼，大羹不和，有遗味者矣。”典籍的这些记载，都可视为古代先民原本不知盐、不识盐的佐证。因而可以推论，古代先民确实曾经历过一个不知食用盐的漫长的历史时期。

人类饮食文化正是从品尝万物开始的，大自然赐予人类的万物中，哪些能食用，哪些不能食用，都是通过人的亲口品尝来验证的。中国古代神话就有神农尝百草，这大概不会是古人毫无根据的编造。正是古代先民无数次地大胆品尝，才构筑起了人类饮食文化进步的阶梯。古代先民经过无数次随机性地品尝海水、咸湖水、盐岩、盐土等，尝到了咸味的香美，并将自然生成的盐添加到食物中去，发现有些食物带有咸味比本味的味觉更好，就逐渐用盐作为调味品了。

管子说：“无盐则肿”（《管子·轻重甲篇》卷二十三）。这是对盐的保健功能的较早记载，稍后即有《汉书·食货志》称盐为“食者之将，人人仰给”。食盐对人的正常生活而言，是不可缺少的必需品：其一是调味，其二是提供维持正常生理功能的钠和氯，但不宜多吃。如《素问·生气通天论》说：“味过于咸，则脉凝泣而变色。”《灵枢·五味篇》说：“咸走血，多食之令人渴。”即过多食盐，可产生“血”和“肾”的病变。体内的钠离子过剩，会使血压升高，甚至造成脑血管障碍。这里强调的低盐，是以保证身体的需要为前提的，人体缺少盐当然也会生病。例如，酷暑盛夏，人们因大量出汗，使体内盐分流失过多，若不注意及时补充盐分，会引起肌肉酸痛乏力，甚至发生抽搐，并导致休克。

随着时间的推移，人们已不再满足于仅仅依靠大自然的恩赐得到自然生成的盐，开始摸索从海水、盐湖水、盐岩、盐土中制取。地球上盐储量最多的是海水。

中国关于食盐制作的最早记载是关于海盐制作的记载。古籍记载，炎帝（一说是神农氏）时的诸侯宿沙氏首创用海水煮制海盐，即所谓“宿沙作煮盐”。历史上是否真有宿沙氏其人，尚不可断定，但可以说，这位诸侯是中国古代劳动人民用海水煮盐智慧的化身。实际上，用海水煮盐，也不可能是宿沙氏一人之所为，而是生活在海边的古代先民经过长期摸索和实践创造了海盐制作工艺。在当前尚无更新的考古发现和典籍可资证明的情况下，“宿沙作煮盐”可视为中国海盐业的开端，宿沙氏则可视为中国海盐业的创始人。

中国古代劳动人民对于盐的成因也早有探索，并有先识之见，认为盐的生成与水气有很大关系：“水曰润下，润下作咸”。这是对湖盐的生成长期观察得出的结论。湖盐又称“池盐”，内陆的盐湖（池），由于受到干燥气候的影响，能够自然生成结晶体状的盐。中国历史上有名的、最古老的河东盐池（亦称“解池”，今山西省运城县南，中条山北麓一带），就是借助风和太阳的蒸发作用，自然生成食盐，历史上称为“解盐”、“潞盐”或“河东盐”。

关于“解池”的最早记载见之于《山海经·北山经》，其中有“又南三百里，曰景山，南望盐贩之泽”句。据晋人郭璞释云：盐贩之泽，“即盐池也”。现在我国青海省境内的察尔汗盐湖、茶卡盐湖即盛产这种池盐，其中察尔汗盐湖面积达1 600平方千米，是我国最大的盐湖。池盐具有自然结晶的特点，晋人王广著《洛都赋》云：“河东盐池，玉洁冰鲜，不劳煮沃，成之自然。”就是说池盐不需煮制，自然可成。“解池”地处黄河流域，由此可以想见，生活在黄河流域的古代先民，会很早就接触到这种天然池盐。

我们很难确定池盐与海盐的发现及食用孰先孰后，因为海盐也可由

滞存浅滩的海水经风吹日晒，因蒸发作用而自然结晶生成。生活在海边的古代先民也会很早发现并食用这种自然结晶生成的天然海盐。

总括来说，自然生成的池盐和海盐，以及露出地表的岩盐，自然溢流外泄的盐泉和随地可得的土盐，只要在生成这些天然盐的地域内有人类活动，那么古代先民总会或迟或早发现、认识并食用这些天然盐。

煮制海盐应当在天然盐被发现和食用之后。因为煮盐是一种进步的制作工艺，必须具备一定的煮制用的器具，比如像汉代煮盐用的“牢盆”之类的器具。而这类器具用什么材料制作，如何煮制等一系列问题均无从考证。但是，有一点可以断定：发现和食用自然生成的天然海盐、池盐、岩盐、盐泉、土盐等是人类食用盐的开端。这一点对于世界各国来说，应该是共同的。

井盐出现较晚。最早出现于战国时期的巴蜀地区（今四川省）。秦昭王时，蜀郡守李冰在治水的同时，勘察地下盐卤分布状况，始凿盐井。史载：李冰“又识齐水脉，穿广都盐井诸陂池，蜀于是盛有养生之饶焉。”这是有关中国古代开凿盐井的最早记载。

岩盐系由开采的盐矿经炼制而成，多集中在中国西北和西南高地山脉区域，如新疆、西藏、云南境内。岩盐的制作，始于何代，史籍无载。岩盐制作方法，据《水经注·江水》载：“朐忍县（今四川省云阳县）入汤口四十三里有石，煮以为盐。石大者如升，小者如拳，煮之，水竭成盐。”由此可知岩盐是通过煮制获取的。

土盐即“碱盐”，为盐碱地所产，味苦质劣，在盐家族中处于末位，只是作为食用盐的替代品。土盐制作始于何时，亦不可考。其制作方法据《后汉书·西南夷传》载：“汶山（今四川省茂汶一带）地有咸土，煮以为盐，麋羊牛马食之皆肥。”可见土盐亦经煮制获取。

综上所述，盐的食用是从古代先民品尝含有盐分的海水、盐湖水、

岩盐、盐泉、土盐等开始的。凡是有古代先民活动的地域，包括海滨和有盐湖、岩盐、井盐、土盐的地域内，古代先民都有可能品尝、发现和食用盐，但我们不可能明确区分孰先孰后。

中国盐税的渊源可上溯至四千多年前的夏代。与此有关的记载，最早见之于《尚书》。《尚书》中有青州“厥贡盐”的记载，就是说青州“贡”给奴隶主国家的贡物有盐和（一种细葛）。《尚书·禹贡》列举了包括青州在内的九州“贡”物。

所谓“贡”物，都是各州的土特产品。青州除“贡”盐外，还贡海物（海鱼、海虾、海贝、海藻等海产品）、丝、麻、铅、松树、怪石（大理石、滑石、重晶石等石材）、压丝（柞蚕丝）。“贡”是夏王朝取得财政收入的一种形式，是古老的宗法制度的产物。“贡”为禹首创。所谓“禹贡”，即指禹定九州贡法。《尚书·禹贡》曰：“禹别九州，随山浚川，任土作贡。”是说禹分别划定了九州的疆界，砍除山木，疏浚河川，任其土地所有，以定其贡。

禹定九州“贡”法，是为了获取维持夏王朝生存的各种物资，“贡”物是夏王朝实物形态的财政收入，是在当时社会生产力水平极其低下的条件下，国家取得财政收入的一种初级形式。盐税与盐“贡”两者之间，客观上存在渊源联系：盐税的原始胚胎是盐“贡”，经过历史演进，后世出现了盐税，但盐税与盐“贡”已有质的区别。

从《尚书·禹贡》记载青州“厥贡盐”，可知夏代青州盛产海盐。青州指今山东省中部和东部一带，其东部濒临黄海、渤海，绵亘广阔的海滨滩地，多晴的天气，取之不尽、用之不竭的海水，为海盐生产提供了良好的天然场所和充足的原料来源。

从《尚书·禹贡》记载来看，除青州有盐“贡”外，其余各州均无盐“贡”，可见青州盐“贡”地位之重要。盐“贡”和其他物“贡”都按照一定的路线，即“贡”道，运至帝都。传说中的帝都在冀州，地处黄河流域，

由于交通条件的限制，各州“贡”物只能借助舟楫，经水路运输入黄河，再送达帝都。

商代财政收入有两大主要来源：一是田赋收入，一是“贡”物收入。在“贡”物收入中，盐贡是不可少的。因为盐是人们生活中不可缺少的基本调味品，“欲作和羹，尔惟盐梅”，奴隶主国家当然少不了对盐的需求。商代盐“贡”方式、数量等情况，史籍缺载，无从可考。但是，盐“贡”是必不可少的。因为在殷商疆域内，“莫敢不来享，莫敢不来王”，产盐的青州，当不敢不向殷王朝中央朝“贡”纳盐。

商代的商业虽已较夏末发达，但尚未征商税，“市廛而不税，关讥而不征”。可见那时仅仅收取商人在公邸舍存放货物的租金，检查通过关市的货物，但尚未征税。因而可以说商代尚无盐税。

及至西周，中国东部沿海的海盐业已颇具规模，海盐生产已成为一个重要的经济部门。据《史记·齐太公世家》记载，周初太公望吕尚封于齐，“因其俗，简其礼，通商工之业，便鱼盐之利，而人民多归齐，齐为大国”。仅就齐地来看，当时对盐业仍未加管制，这在客观上也促进了盐业生产。

实则除青州外，中国东北部的“幽州”也盛产海盐。《周礼》就有“东北曰幽州……其利鱼盐”的记载。幽州当也会“贡”纳海盐。

综上所述，周代仍靠盐“贡”获得供其消费的盐。这时的盐“贡”仍不具有“税”的性质。同夏、商两代一样，盐“贡”只是奴隶制国家取得实物性财政收入的一种形式，并且还表示邦国诸侯及万民对奴隶制国家中央政权的臣属与归顺。这是盐“贡”与盐税的质的区别。

春秋战国时期，食盐产地主要分布在齐、燕、楚、晋、秦五国。齐国和燕国拥有丰富的海盐，“齐有渠展之盐，燕有辽东之煮”。楚国也拥有海盐，“（吴）东有海盐之饶”。晋国据有河东盐池（解池），“郇瑕

氏之地，沃饶而近盐”。秦国拥有井盐，如前所述，秦昭王时蜀郡守李冰在蜀地开凿盐井，生产井盐。

关于这个时期盐的食用分布区域情况，司马迁在《史记·货殖列传》中做了如下记述：“山东食海盐，山西食盐卤，领南、沙北固往往出盐，大体如此矣。”由此可知这一时期食盐消费的地域分布情况大体上是以崤山或华山为界，山以东食海盐，山以西食岩盐和池盐，岭南地区和池水、汉水以北地区食土盐。

在这一时期的商业贸易中，食盐已成为一种重要商品。齐“能鱼盐”，陈“通鱼盐之货，其民多贾”。鲁国大商人猗顿“用盐起”，在猗氏（地名，今山西临猗南）靠经营河东池盐致富。齐国大工商业主刁间，“逐渔盐商贾之利”，“起富数千万”。秦国当时靠商人从其他国家贩运盐，秦穆公曾派遣商人到楚国去贩盐至秦。由上可见在很长一段时期内，各国的食盐贸易是很自由的，国家均不予干涉，贸易量也很大，利润颇丰，从而造就了中国最早的一批盐商，代表人物如猗顿、刁间等。

中原地区重要的盐产地在山西南部的河东地带。晋南拥有中原最大的盐池——解池。古史传说“尧都平阳，舜都蒲坂，禹都安邑”。尧、舜、禹之所以将都邑选在靠近河东之地，首要原因是为了控制那里的资源，解池之盐即为其中之一。解池之盐经日晒即可结晶，且蕴藏极其丰富，是晋—陕—豫地区唯一的大型盐业资源，也是夏商时期各方争夺的重要战略资源。

至春秋中期，盐政管理领域出现的一桩重大事件就是齐国在桓公即位后，用管仲之策，率先实行了盐专卖。这时，其他各产盐国虽尚未实行盐专卖，但在关税和市税的征收中，已有对盐的征收。因为食盐作为人们生活必需品，必定是关市贸易的重要商品，当在关税和市税征收之列。这是中国最早的盐税。关税和市税都是实物税，即征收实物。至于对盐课征关税和市税的课征率，史籍未载，尚不得其详。

管仲指出，仅就盐专卖来说，国家每月都能获得一笔数量可观的收入，因为人人都要吃盐，所以人人都不能逃避国家以专卖形式的征纳，即所谓“今夫给之盐策，则百倍归于上，人无以避之者，数也”。

古代诗歌中描写盐业劳动者的作品比比皆是。其中较具代表性的有：唐朝刘长卿《海盐官舍早春》、白居易《盐商妇》、杜甫《盐井》，宋朝柳永《煮海歌》、王安石《收盐》，元朝王冕《伤亭户》，清朝吴嘉纪《绝句》、《风潮行》等等。这些诗歌，从描写盐官为政异地羁旅思乡，到刻画当政者对盐业劳动者残酷无情的压迫和剥削，再到对盐业劳动者的辛勤劳动寄予无限同情。

川盐始于公元前250年，李冰父子在广都开凿了第一口盐井，从此揭开四川井盐生产的序幕。随后，四川各地开始凿井煮盐，生产井盐。到汉代，随着社会经济的迅速发展，盐井开凿区域逐渐扩大，在广都县、临江、胸忍等17个县都先后开凿了盐井，发展盐业生产。

渝东地区是中国岩盐的重要产地，有着丰富的盐卤资源。《华阳国志·巴志》记巴地物产有：“桑蚕麻苎，鱼盐铜铁。”《汉书·地理志》记胸忍县（今重庆市云阳县）“有橘官、盐官”。《晋书·地道记》记北井县（今巫山县大昌镇南）的巫溪水（今大宁河）说：“水南有盐井，井在县北，故县名北井。建平一郡所资也。”《新唐书·食货志》载当时的夔门奉节县、云安县、大昌县、万州南浦县、忠州临江县、都设有盐官。

鱼、盐从来就有着密切的关系。古人常将鱼、盐相提并论，《太平御览》卷八六五《世本》称：“宿沙氏作盐”下注曰：“宋志曰，宿沙卫、齐灵公臣。齐滨海，故卫为鱼盐之利。”齐国靠海，以鱼盐富国强兵，称霸中原。在渝东地区，与巴人有关的廩君传说中，也是与鱼、盐紧密相关的。

在渝东长江干流，尤其是在一些水流平缓开阔的“沱”和一些支流汇

入长江的河口，是鱼类汇集的地方，是从事渔猎的理想场所。在适合大量捕捞的季节里，人们可以在短期内捕获比淡季多得多的鱼。这些鱼不可能在几天内吃光，这就需要妥善储存。

鱼是很容易腐烂的食物，渝东地区气温又很高，古代人们保存鱼最简便也是唯一的方法，就是把它们用盐腌制起来，晒成鱼干。腌制鱼需要大量的盐，制盐需要采卤煮盐，煮盐需要制盐工具，因此，专为制盐业服务的制陶业相应产生。利用自然盐泉→制陶→捕鱼→制盐→制陶，形成一条多种产业相互联系的生产链。

巴盐，指巴国或巴人所产之盐。东周，巴国除拥有巫山盐泉外，沿长江流域由东向西还拥有东岩碛坝盐泉、胸忍云安卤泉、开县温汤井盐泉、万县长滩盐泉、忠县井溪盐泉和涂井溪盐泉，直到彭水的郁山盐泉和长宁渠道井盐泉。如此众多的盐泉遍布渝东各地，说明这一带的盐业生产已形成相当规模。

《后汉书·南蛮西南夷传》记：“巴氏之子……是为廪君，……从夷水至盐阳……盐水有神女谓廪君曰，此地广大，鱼盐所出，愿留共居，廪君不许。”其中，“神女”可能是母系时期的女首领；“此地广大，鱼盐所出”，说明在巴人涉足渝东地区盐业以前，这里的土著居民早就以鱼盐为生。

中国虽有数千年的产盐发展历程，但是现当代学者对盐业发展史的研究仍然偏少，这与中国这样的产盐古国和产盐大国的地位极不相称，如果我们对盐史（尤其是包括中国在内的世界盐史）的研究成果已经达到非常丰富和深入的程度，也许这样一本由外国专栏作家写成的世界盐史就会包含更多关于中国盐业的情况。

令人欣慰的是，1997年人民出版社出版了《中国盐业史》，其中包括郭正忠主编的古代编、丁长清主编的近现代编、唐仁粤主编的地方编，它们是其中的突出代表，可以说，这是近一个世纪以来较为系统的

中国盐业史研究的总结性著作，该书已获得第二届郭沫若历史科学奖。

在盐业史学科的发展中，自贡市盐业历史博物馆做出了特殊的贡献。它不但征集收藏了大批盐业历史文物、资料，举办了“盐业生产技术史展览”，而且从1976年起编辑出版了不定期的《井盐史通讯》，至1986年，又在此基础上创办了《盐业史研究》期刊，提供了发表有关研究成果、信息和进行学术交流的园地，有力地推动了盐业史学科的发展。

读者看到的这本书是一部由美国专栏作家写成的非专业性盐史，作者马克·科尔兰斯基是居住于纽约的专栏作家，他年轻时曾在商业性渔船上工作过若干年，对巴斯克人具有浓厚的兴趣。

作为一名经济学者，我愿意翻译这本看似与经济学理论无关的书，不仅是由于我对盐的采集、生产和利用以及盐业发展史的好奇心和兴趣，更由于我对盐在经济史和文化、制度变迁中的重要地位及其作用的探寻和研究兴趣。丁伶青女士参与了本书的翻译工作，她的慷慨支持令我信心大增。

在翻译过程中，张艳、高保中、夏昕龙参与了部分章节的翻译。感谢著名经济学家、中国社会科学院亚太研究所张宇燕教授抽出宝贵的时间为本书的中译本写序。

由于篇幅所限，书中有些本应附上原文对应词汇的地方也只得忍痛舍弃，对于有心进一步探悉的研究者来说确是遗憾之事。由于本人对盐业发展史以及相关专业知知之不多，部分中译名为音译，如有错漏之处，敬请有识之士批评指正。

后记引用的文献资料多得自蒋大鸣、刘卫国、曾先龙、张银河等人的研究论文和著作以及《盐业史研究》、“中国经济史论坛”、“四川盐政网”等刊载的资料，在此谨表由衷的敬意与感谢。

夏业良

2004年6月7日

北京大学燕北园

图书在版编目 (CIP) 数据

万用之物：盐的故事/（美）科尔兰斯基著；夏业良译.-- 北京：中信出版社，2017.1（文明的进程）

书名原文：SALT: A WORLD HISTORY

ISBN 978-7-5086-5994-7

I. ① 万... II. ① 科... ② 夏... III. ① 世界史—通俗读物 ② 盐业史—世界—通俗读物 IV .

①K109②F416.82-49

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第161005号

万用之物：盐的故事

著者：[美] 马克·科尔兰斯基

译者：夏业良

出版发行：中信出版集团股份有限公司

（北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编100029）

电子书排版：张明霞

中信出版社官网：<http://www.citicpub.com/>

官方微博：<http://weibo.com/citicpub>

更多好书，尽在大布阅读；

大布阅读：[App下载地址](#)（中信电子书直销平台）

微信号：大布阅读