

大唐第一贪官贪了64吨，宋徽宗曾靠它改善国家财政 曾作为硬通货的胡椒，身价是如何跌落的

胡椒带个“胡”字，表明它是历史悠久的舶来品。在古代，胡椒一度是“外方珍异”，属于奢侈品，到如今，却成了随处可见的食用调料。当你随手撒上一把美味的胡椒粉时，能否想象出这种传奇香料在历史上掀起的巨大风浪？

□陈恩发

“香料之王”价比黄金

唐朝宰相元载落马后，有关部门从他家抄出了800石胡椒。

当时，由于产地遥远、运输不便等原因，胡椒在中原是价格昂贵的稀缺物，也是地位显赫的象征，只有达官贵人才能享用。800石胡椒，换算成现在的计量单位就是64吨，这可是一个天文数字。

元载的罪名之一为“纳受赃私，鬻鬻官秩”，也就是收受贿赂、卖官鬻爵，这批胡椒显然是他受贿所得的巨额赃款。不知道这个唐代巨贪在入狱后，是否也曾声泪俱下地说，这胡椒我是一粒都没敢用啊！

胡椒，在世界历史上存在感十足。中世纪的欧洲人因胡椒高昂的价格，称黑胡椒为“黑色黄金”。近代以后，胡椒又因其覆盖全球的普及率，被誉为“香料之王”。

中国古代最早记载胡椒的正史典籍，是《后汉书》。其中的卷八十八《西域传》写道：“天竺国一名身毒（即今印度），在月氏之东南数千里。……西与大秦（即罗马帝国）通，有大秦珍物。又有细布、好氍、诸香、石蜜、胡椒、姜、黑盐。”今天的学者认为，胡椒原产自印度，可见《后汉书》的说法准确。

作为一种多年生常绿攀援状藤本植物，胡椒主要分布于热带、亚热带地区，其原产地为印度次大陆西南部的马拉巴尔海岸地区，也就是现在印度的喀拉拉邦。至今，印度南部西高止山脉的雨林里，仍然有胡椒的野生种存在。

唐代，高僧玄奘西行取经时，在印度见过胡椒树，说其“树叶若蜀椒也”。玄奘年少时曾在成都受具足戒，对巴蜀一带的蜀椒较为熟悉，所以第一眼见到胡椒时，可能有种似曾相识的感觉。

《大唐西域记》说，当时印度的阿吒厘国盛产这种香料，那里的土地不宜种植花果，于是商人靠贩卖胡椒起家，赚到钱后囤积了大量珍宝。国学大师季羡林也在为《大唐西域记》中阿吒厘国的部分作注时写道：“胡椒自古以来即为印度西海岸的特产，尤以西海岸南部的马拉巴尔所产的质地为最优。”

印度人之所以发现胡椒的作用，与当地炎热的气候有关。印度历来饱受暑热之苦，食材容易腐败，因此，印度人常用香料为食材除臭、杀菌，确保食物干净又卫生。

胡椒气味芳香，味道辛辣，也可以用于调味。胡椒的辛辣味源自其果实外皮，一般分为白胡椒和黑胡椒两大类。黑白颜色的差别，取决于果实何时采摘。黑胡椒，是通过摘取未成熟的绿色果实后，晒干、发酵而成，味道浓烈；白胡椒则是等果实成熟，变红后采收，再用水浸渍数日，去除果肉，晒干而成，风味醇厚。

胡椒的芳香伴随着海风，穿越

了处于隔离状态的古代世界，从印度的海岸传播到阿拉伯海、红海、地中海、中国南海。

古罗马博物学家老普林尼目睹胡椒在罗马引发的轰动后，不禁感慨道：“我真的不明白那些忘了食物最重要的作用是填饱肚子，成天只考虑如何提升食欲的人的心情。胡椒在印度遍地都是，但在我国居然成了与金银等价的東西！”

在中国古代，胡椒传入的主要途径是丝绸之路。自汉武帝时期通西域、平南越之后，胡椒便通过海、陆丝绸之路，源源不断地传入中原，但以当时的运输条件，每次运往中原的胡椒数量有限。物以稀为贵，这种在印度广泛种植的香料作物，经过丝绸之路传到西域、南洋诸国，再传到中国时，就成了数量稀缺的奢侈品。

“硬通货”身价的变化

善于烹饪的中国人自古便重视香辛料的使用，有五辛（葱、蒜、韭、薤、兴渠）、山椒、生姜、桂皮等极具代表性的传统香辛料。胡椒的到来，让中国人的菜肴多了一道风味。

胡椒传入中国后，起初是作为朝贡物，被帝王贵胃品赏玩。

东汉的汉灵帝堪称后世昏君的代名词，但他在世时，却是帝国头号“带货主播”。史载，汉灵帝“好胡服、胡帐、胡床、胡坐、胡饭、胡空侯、胡笛、胡舞”，京城贵戚竞相模仿。

胡人饮食多肉，尤其需要胡椒等香料来搭配。当时的胡食，有一种胡饼，即用“椒、豉”（胡椒和草豉）做调料的饼食；还有一种“胡炮肉”，即取肥白羊肉切成细叶状，加入盐、胡椒等调料，再装入洗净的羊肚中，放入坑中燃火煮熟，香美异常。这些美食都可能是汉灵帝喜爱的异域美食。

魏晋时期，胡椒为药食两用。

东晋道士葛洪在《肘后备急方》中，有胡椒在中国药用的最早记载：“孙真人治霍乱，以胡椒三四十粒，以饮吞之。”

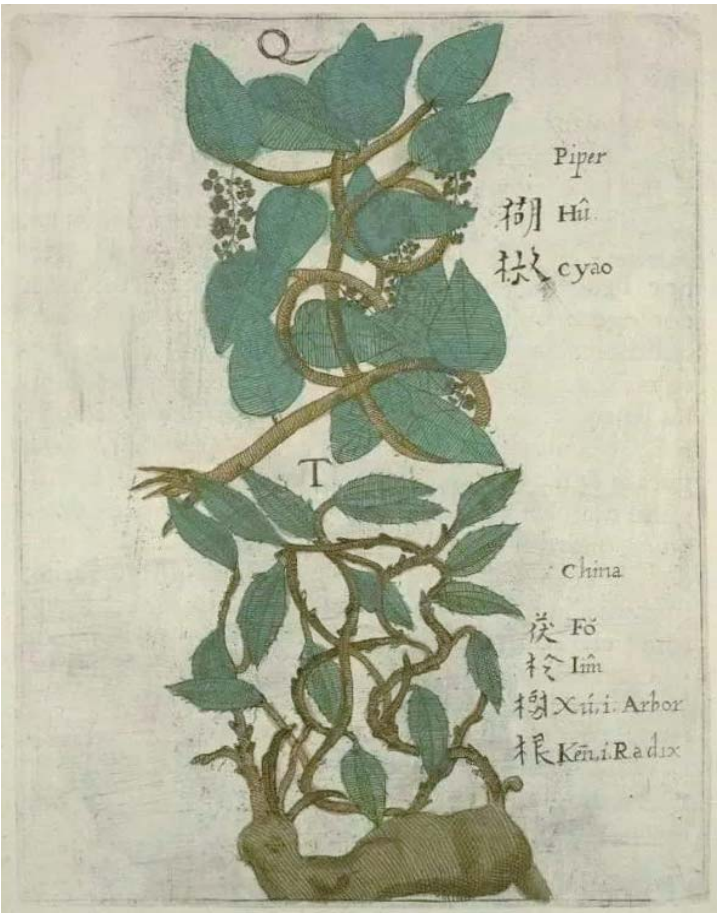
唐人进一步发掘胡椒的药用属性，如苏敬《新修本草》（又名《唐本草》）所写：“味辛，大温，无毒。主下气，温中，去痰，除脏腑中风冷。生西戎，形如鼠李子。调食用之，味甚辛美。”

至此，胡椒已从皇宫大内走向官宦之家。

从前元元载的故事可知，胡椒被高官显贵当作财富囤积贮存。这一方面是因为胡椒昂贵的价格，另一方面也是因其可以储存多年而风味不变。此时，平民百姓还不能轻易地购买胡椒。

宋元时期，随着海上贸易的繁荣，胡椒进一步输入中国，获取胡椒的主要渠道是官方朝贡和民间贸易。

官方朝贡中，主要的朝贡国有东南亚的占城国和三佛齐国。据《宋会要辑稿》记载，二国多次



17世纪传教士卜弥格《中国植物志》中的胡椒（上）。

遣使进贡胡椒，少则200斤，多则上万斤。

在民间，东南沿海形成几大海商集团。其中，泉州的蒲氏家族，将胡椒生意做大做强，富甲一方。别人都认为胡椒是奢侈品，不敢大量购进，而蒲氏“每以胡椒八百斛为不足道”。

这一时期，胡椒成为国库中储存的重要香料，甚至可用于改善国家财政问题。

宋徽宗在位时，蔡京初拜相，有六七个富商拿着官府发行的钱票，来找蔡京，向他讨债，说：“这是前任相公罢边时所用，总计有三百七十万缗。”

蔡京将此事上奏，皇帝直蹙眉头道：“辱国奈何？”当时，国库空虚，没有钱可以还债。

但蔡京说，臣有办法偿还此债。随后，蔡京实行“打套折钞”之法，命官员将诸司库务中不常用到的物品归类出来，比如以胡椒为代表的香料等，都拿出来换钱。正是因为胡椒等物品的金贵，蔡京实行此法不到半年，便“尽偿所负”，让朝廷还完了债，解决了军费问题。

元代，马可·波罗来到东方最大的国际贸易港口刺桐港（泉州），对此城的胡椒贸易赞叹不已。深知胡椒高价的马可·波罗，在描写当时中国的帆船有多大时，还专门用胡椒来做比喻。他说，每艘中国帆船行驶时需要150名至300名水手，一艘船可装载多达“五六千篓胡椒”。

明代，朝廷为缓解财政压力，一度用椒木折俸，也就是用胡椒、苏木等充当官员的俸禄。这类记载最早出现于永乐十二年（1414年），“令在京文武官折俸钞俱给胡椒、苏木，胡椒每斤准钞一十六贯，苏木每斤八贯。”

此后，明朝皇帝在给官员发工资时，多次将胡椒作为钱钞替代

物。这一时期，广东的商人经常要承包处理官吏俸给中折合椒木的部分，负责将这部分折俸的椒木拿去贩卖，然后向官员支付银两。

正是在明代，胡椒的地位发生了巨变。有学者经过对比换算得出，明永乐年间，100斤胡椒尚值10两，到宣德年间，价格腰斩，只值5两。若是明朝继续用胡椒折俸的方式支付官员的工资，就有些不厚道了，故成化以后，鲜有以胡椒、苏木等折俸的记载。

胡椒价格为何下跌

15世纪末，大航海时代的著名探险家哥伦布到达美洲大陆后，将秘鲁产的辣椒推销到欧洲，声称是印度产的胡椒。哥伦布这个大忽悠将美洲错认成亚洲也就罢了，居然还想用辣椒假冒胡椒，不过，这并没有骗过人们的味蕾。

当然，不是所有航海家都像哥伦布那样阴差阳错。同样是在15世纪末，另一位航海家达·伽马受葡萄牙国王的委托，出海开辟一条通往东方的新航路，他在非洲最南端发现了好望角，随后经由此地，航向亚洲大陆。

1498年，达·伽马率领4艘170人的舰队，到达胡椒的重要出货港——印度西南部的卡利卡特。

一年后，当达·伽马的船队带着大量胡椒返回葡萄牙时，里斯本的胡椒价格当天下午就跌了一半。很多经营胡椒生意的葡萄牙商人宣告破产，声称这是“对胡椒的诅咒”，因为他们知道，达·伽马成功为欧洲进口了原产地直送的胡椒，再没有中间商赚差价，胡椒的价格将不断地跌落。

中国也在寻觅胡椒的香味来源。

当达·伽马到达卡利卡特时，当地人还记得，90多年前，一支更

加庞大的船队登陆上岸的故事。他们告诉达·伽马，这些来自东方的水手都留着长发，上岸时身穿铁甲，手持某种连着矛的武器，他们每两年来一回，每次有20多艘船，可是不知道为什么，后来就不见他们的踪影了。

他们口中的水手来自大明，为首的那位航海家，叫做郑和。

明成祖为何多次派郑和下西洋？史家众说纷纭，一说是为了寻找靖难之役后生死不明的建文帝朱允炆，一说是为了弘扬国威，促使西洋诸国来朝。还有学者认为，对胡椒等香料的追求，也是郑和下西洋的动因之一。

郑和的船队中，有一位“善通番语”的通事（翻译官）马欢，将沿途的见闻写成《瀛涯胜览》一书。马欢在《瀛涯胜览》里提到，在卡利卡特多山的乡下地带，印度人大量种植胡椒，到了十月，胡椒成熟，经采集、晒干后出售，自然会有胡椒大盘商来收购。郑和船队的到来，让胡椒商人以为抱到了金主的大腿。郑和船队从西洋带回的大量胡椒，也让明朝的胡椒价格发生变化，从永乐到宣德年间跌了一半。

但是，郑和的船队在第七次远航后，悄然撤离了这片海洋。在明朝官方终止下西洋行动的半个多世纪后，幸运的葡萄牙人通过达·伽马开辟的航线，填补了中国人留下的真空。

到明朝后期，葡萄牙人以澳门为中转站，将大量胡椒贩运至广州。福建同安人林希元在他的文章里写道：“佛郎机（即葡萄牙）之来，皆以其地胡椒、苏木、象牙、苏、油、沉、束、檀、乳诸香与边民交易，其价尤平。”看来，掌握货源的葡萄牙人不仅把欧洲的胡椒价格打下来，也让中国市场上的胡椒成了寻常之物。

胡椒的广泛种植

大航海时代的物种大交换，是胡椒价格下跌的另一个原因。

这一时期，胡椒开始在非洲东南海面的马达加斯加岛、太平洋与印度洋之间的巽他群岛，以及马来西亚等东南亚地区进行栽培。

香料学家山田宪太郎认为，“很多学者忽视了中国胡椒贸易的重要性。中国对于胡椒的大量需要导致了爪哇和苏门答腊胡椒种植的增长，这样必然会刺激经济的发展。”据统计，15—16世纪，中国光是在东南亚收购的胡椒，每年就多达250万斤。

明朝中后期，中国亦引种胡椒成功，打破了海外的垄断。

随着胡椒在社会上的广泛流通，它的价格直线下跌，进一步从官宦阶层下移到平民阶层，已然从难得一见的奢侈品变成饭桌上的日常调味品。从明洪武年间，100斤胡椒值银50两，到明朝中后期，李时珍著《本草纲目》时，胡椒“今遍中国食品，为日用之物也”。

大航海时代后，胡椒在世界各地的广泛传播，让它最终飘向寻常百姓的餐桌，这是一大幸事。但很多人沉醉在胡椒迷人的芳香中，似乎已经忽略了中国在大航海时代的缺席，以及错过一个时代的后果。 据“最爱历史”公众号