# 阿兰斯特的柴米油盐

#### 0 前言

由于学阀资本主义要求着人们通过大量的劳动才能换取宝贵的知识，因此绝大多数平庸的阿兰斯特人受着物化的和剥削。然而，从事生产力岗位也许还能有所研究突破从而成为剥削阶级，但是作为服务业从业者就将一直受到剥削。与此同时，由于最早的阿兰斯特人一度时期就是精灵的家奴，为了避免一部分人类活得有如在精灵统治的时代，在大先知树立的阿兰斯特铁律，和后日的Athi的坚守下，阿兰斯特的服务业一直处于相当程度下的半死不活的状态。

#### 1 阿兰斯特的房屋

###### 1.1阿兰斯特的水泥

当万世师表带领人类冲破了精灵的统治之后，由于最早的魔法物品不耐潮湿，在木屋和竹室内常常会因为受潮而损坏。同时，长时间作为精灵的吹造玻璃工匠，矿工和泥瓦匠的人类也更熟悉更喜爱玻璃制品和石制品，因此在人类最早的时期，石制的房子就成为了垄断性的人类住宅。

然而最早为了使石制住宅没有缝隙，每一块大理石都需要花费大量时间，和昂贵的法术打磨，以获取绝对平整的表面来建造宅基地，直到在戈尔韦领吉尔加拉德峰周围居住的斯普林·埃尔查·李同时发明了两项令人着迷的技艺：火山灰水泥和拱式结构。

拱式结构使阿兰斯特人能够建造更加坚固的桥梁，而嵌拱敞肩等结构大大优化了通行性，并且成为了阿兰斯特街道穹廊结构的根源。由于阿兰斯特几乎有从晚秋到早春的半年都处于令人发指的倾盆大雨中，穹顶走廊极大的给了阿兰斯特人生活的尊严，聚居在城市中的阿兰斯特人不再需要为了克服大雨而冒着魔法物品受潮的风险施展法术，或者撑一把摇摇欲坠的伞。

而用火山灰制造的最早期水硬材料是这位先行者更大的贡献。活性氧化硅、活性氧化铝为主的火山灰，经磨成细粉后与石灰加水混合，不但能在空气中硬化、而且能在水中继续硬化。它明快，简便的通过垫平解决了石块打磨的问题，更重要的事情是它可以粘合玻璃，这使得阿兰斯特人最喜欢的材料也被大幅度地运用在了建筑行业上。

从那以后，阿兰斯特著名的“玻璃小白房”出现了最早的雏形。

人们后来通过长时间的研究研制了如何烧制水泥，然而一般石灰石和粘土烧制的水泥铁含量堪忧，硬化非常慢。然而由于对地下开采的限制和火山喷发的控制，高铁料一般都是国家战略物资，价格非常高昂。

阿兰斯特人迫不得已采用了预调散热通风三管齐下的手段来加快水泥的硬化。为此阿兰斯特少有很高的房子，玻璃小白房主要是两层结构。

###### 1.2 玻璃

在阿兰斯特，最廉价而便利，最美观而防水，最广泛而普适的的材料也许就是平板玻璃和钢化玻璃。在纳夫·佛斯弗洛特·卡埃尔德发明了在锡槽上以浮法生产平板玻璃的方式和多莱丝·夫斯派克·崔娅那发明了玻璃钢化的工艺之后，阿兰斯特的玻璃就成为了对于阿兰斯特人而言不可或缺的关键建筑材料。

阿兰斯特冬日的倾盆大雨甚至可以剥蚀大理石，腐化木头，让昂贵异常的钢铁锈蚀，整个城市的道路陷入泥泞。而二氧化硅是不会在雨点的冲刷下投降的，玻璃幕墙将仅有的，在雨点覆盖下的天光投入室内，而隔绝了漫长的冬季暴雨，玻璃制成的地面可以使得水流不受阻碍地流向地下河入口，而玻璃的廉价易得是所有阿兰斯特人都清楚的不能再清楚的。

为了降低成本，阿兰斯特学校的课桌，绝大多数的平面家具，譬如餐桌，柜子，灯具，马桶，水池，洗手台都是用玻璃或者嵌入了铝丝的玻璃制造的。在家中，几乎有一半的隔断，墙面，甚至是地面也都采用了玻璃和钢化玻璃的结构。

由于玻璃折射，透射的特性，因此阿兰斯特人一直对于透明这种质感具有极为漫长久远的感情。

###### 1.3 铝

阿兰斯特人一般称呼硬质的铝合金为“钢”（\*Alumion），在Atl50之前，铝的提炼就已经被征服，阿兰斯特人将原木炼焦之后得到的碳极插入巨大的魔力炼造池中，将混入了冰晶石的提纯过的氧化铝使用高热的法术融化，通上巨大的魔力，一部分碳极灰飞烟灭，而在巨大的池子中留下了滚沸不断浇出的铝水，这就是阿兰斯特铝的生产途径。

这种来自于魔力的材料不再需要矿工们深入危险的地底矿洞，从地面上开采的矿物在焚云术和酸雾术的洗涤下最终通入苦盐池里就可以得到洁白的粉末——氧化铝，它终于不再来源于人们的鲜血和苦力劳动，而是可以通过魔法大规模的生产，因此，无论是从价格上，还是从阿兰斯特人的认同上，他们都更偏爱这种银白色，在空气中略微放置会变成灰白色的金属。

这种金属很快就和另外的一些金属，譬如镁混合诞生了洛夫钢，火纹钢等通用结构材料，这些合金远远比最早炼造的铝更结实坚硬耐磨。同时，铝的魔力导通特性，让铝也取代了存量较少，重量沉重的铜用于了符文的制作。

然而铝制的烹调工具总会带来令人不适的味道，和甚至是一些对施法能力的不友善疾病，因此阿兰斯特人在ATL200最终取缔了纯铝和铝钢的餐具，当前阿兰斯特的餐具大多数都有包铜的部分，极少数甚至是镀银的。

铝作为建材，是整个阿兰斯特房屋的抗拉件，是必不可缺的。

#### 2 阿兰斯特的食物

###### 2.1 阿兰斯特人的就餐

阿兰斯特人对于第三产业的刻薄态度来自于阿兰斯特人的历史，他们的经济形式和大先知的教诲。由于这种历史，阿兰斯特人并没有开设餐厅进行餐饮服务这类服务业。

但是阿兰斯特人并不全部在家进餐，做饭对于阿兰斯特人并不困难，施展一系列的二环法术或者一个简单的三环法术，或者使用一个2000gp的奇物就可以满足每天的烹饪麻烦。但是对于阿兰斯特人而言，不好吃始终是一个问题。

对于一些非常做工复杂的菜肴，这些吃起来特别好的美味佳肴需要高档和完美的英雄宴法术才能制作，而这种法术显而易见已经超过了一般人的施法能力。在这种情况下，就只能有赖于一些专业的，能够购买的起昂贵的生产设备，即六环符文的公司生产了。

但是即便有了六环符文也不一定能够做出完美的料理，英雄宴只是从技术层面上可以满足所有的菜肴的精确和完美的加工需求，然而，口味并非法术本身可以操控的，因此，阿兰斯特诞生了一批“料理工程师”，这些工程师专门购入可开发的符文调整各类数据，提供出认为有足够价值，可以让大众满意的料理。如果这类料理在受到大家的接受之后确实十分满意，他们就会选择向各类食品生产企业授权。

一旦有公司愿意接受授权协议或者购入整个成果，这些料理工程师就赚到了他们的生活必须的金钱，由于开发符文并不便宜，存在一些工程师采取抱团的形式成立“开发工作室”，从而加快产生成果的进度，提高售出授权的概率。

在企业生产的食物将会采用批量化的符文生产，通过风讯术订购，乘坐着阿兰斯特的电车交通投递到各个电车站的仓储次元袋。消费者将会在风讯下单的10分钟以内收到还热气腾腾的烹饪成品。这是当前阿兰斯特大多数家庭的主要食物来源。

###### 2.2 阿兰斯特人的农产品和农副产品

阿兰斯特人曾经因为冬季的倾盆暴雨，一年中只能从春分下种到秋分作为种植季节，而漫长的从晚秋到早春都因为冷雨的存在而光合作用弱，不适合需要长光照生长。因此，阿兰斯特的本土作物，除了一系列的耐阴的多汁牧草，也都往往具有长越冬的特性。

在大先知所在的时期，由于冬季只支持放牧，因此主牧业副种植业的特性是阿兰斯特人的主要农业生产节律。

但是随着法术，尤其是增加光照的法术和产生空气雷电的法术的快速发展，人们很快地发现，法术进行农业增产的能力是远远强于进行牧业增产的能力的。同时，自从平板玻璃的大量生产之后，冬季的冷雨也不再会直接造成凝结性或涝性的冷害，农业党逐渐占了上风。

在农业，尤其是小麦的成熟频率从年/单熟变为双熟之后，粮食作物的生产量高于了阿兰斯特人民最低需要的主食产量，阿兰斯特人从精灵处继承的养殖业也开始了史无前例的繁荣。

阿兰斯特养殖的主要动物是鸡，鸭和猪，以及鲤鱼。精饲料的存在也使得阿兰斯特人开始圈养奶牛并提高产奶量。这些养殖动物最早都是由精灵驯化并且带上这片大陆的。精灵还带了伴侣动物——猫和犬到了阿兰斯特大陆，然而猫由于产生过超过智力10的特殊种造成了被大先知以吊死和刺穿两种方式的赶尽杀绝，大陆上记载的最后一只猫是一个都柏林法师丽可兹的宠物，名为尤米，当时由于已经被训练了魔法技巧，一人一猫的抵抗造成了多名法师的死亡，迄今为止，尤米和丽可兹的骨架依然被悬挂在都柏林领的极刑柱上。犬只在阿兰斯特相对来说拥有一个好得多的地位，由于犬的忠诚，功能性，和相对较低的智力，是阿兰斯特人较为信任的伴侣动物。

阿兰斯特人主要的粮食作物是精灵带入大陆的小麦，玉米和马铃薯，主要的蔬菜也多是精灵一并带来的，包括莴苣（叶用和茎用），抱子甘蓝，茄子，四季豆，白菜，西兰花，卷心菜，芦笋，花菜，番茄，蘑菇，黄瓜，芹菜。

阿兰斯特的牧业主要基于产毛的羊，少部分也包括肉用牛和皮用牛，羊毛，牛皮和猪皮，以及鸭绒几乎是阿兰斯特人所有的服装材料来源，只有大约3-5%的占比来自丝绸和亚麻

对于阿兰斯特人而言，蘑菇和渔获也是一部分食物来源。阿兰斯特人对这种精灵们长期食用，来自自然，易于培育，可规模以上生产，并且拥有极高的鲜味的宝贵食材十分热爱，并且利用法术，暗室和木料开始大规模的生产上市。阿兰斯特的蘑菇主要包括杏鲍菇，茶树菇，草菇，平菇，口蘑，各类牛肝菌和松茸。

阿兰斯特人的捕鱼最早来自于精灵的海钓和大先知时期的清理海上智慧生物，在暴风雨中航行不失是一种真正的极限运动，然而，顶着暴风雨寻找智慧生物，并且砍下他们的头换取赏金的事业也催生了他们从海中获取食物的历史，从第一开始拖网围剿鱼人的同时捕捞上来的鳕鱼，马鲛鱼，鲑鱼，鳟鱼，从精灵生吃牡蛎的的历史里研究得来的用音波法术震碎珊瑚捞起海参海胆鲍鱼和扇贝，每发明的新食材都是全新的可开发菜系，可开发菜系就意味着知识产权收入，阿兰斯特的渔民们被鼓舞着搜寻崭新的食物。

可以说，阿兰斯特人的食谱和服装材料几乎全部继承了曾经精灵的衣钵，除了在技术上的不断突破，可以说，阿兰斯特人在吃穿上和精灵没有太大的区别。

###### 2.3 阿兰斯特人的嗜好品

阿兰斯特的主流嗜好品包括烟草，酒，可可，咖啡和在少数地区蔓延的大麻和古柯。

2.3.1阿兰斯特的酒

最早的酿酒不知道从何而起，大先知的“解放人类宣言”里就表明了“要让人类都吃上羊肉烧土豆，配上甜玉米和啤酒，必要时还能吃上丽菲河上游顶端的鲑鱼和亩产一吨半的小麦”。这里讲的啤酒就是精灵们不知道从何起就开始享受到的小麦白啤酒，由于在农业文明时代，喝酒比喝水更安全更不容易感染，少有的，在精灵时代就有了规模以上酿造，并且精灵中向精灵神祈祷的祭司酿造的酒水平最高，是精灵的标杆。在人类统治的时期，焦化工艺和蛇麻花逐渐被发现，极大的提升了这种酒类的适口性。而最伟大的在酒类上的突破则是汉娜多特·斯提姆·阿金森发明的液态发酵。液态发酵的技术让啤酒的生产彻底摆脱了人工的参与，在大先知之后远达200年之后，阿兰斯特人才真正吃上羊肉烧土豆配啤酒。

然而真正作为人类食品工业的骄傲依然是瑟夫林阿洛伊斯的创造，白兰地，桃红葡萄酒和冰酒。精灵时代的葡萄酒同时没有实现降酸和脱糖，香气几乎全部被酒石酸和葡萄糖所淹没，更令人忧虑的是，天然的葡萄既不酸又不甜，在阿兰斯特令人堪忧的光照下，口感单薄的葡萄酒，在价格和味道上对于麦酒都没有优势。

但是葡萄酒有一件事却是麦酒无法代替的，那就是特有的葡萄香气，或者说是“果香气”。

在没有机会改良葡萄品种的情况下，阿洛伊斯她们研究蒸馏的技巧，并且采用流式蒸馏分离出了酒精和主要的香味物质，这是阿兰斯特第一种烈性酒。由于白兰地的独特口感和快速令人陶醉的高度数和由于蒸出而几乎过于浓郁的香气使这种酒迅速供不应求了起来，第一代阿洛伊斯就是通过售卖“大姐头”白兰地以及知识产权的授权，筹备了资金购买了大量魔法物品，招兵买马，洗清了瑟夫林领的残余危险生物和反对派，成为了瑟夫林的封地贵族。

“女公爵的火焰”一度风靡了整个阿兰斯特。

之后，阿洛伊斯将这方面的技术展开了大规模的研究，建立起了高不可攀的技术壁垒，在其他的农业方向上大多数都是卷宗学者和自然学者打头，唯独阿洛伊斯学派作为整个大陆萄种植业首屈一指的学派，创始人是以屠龙闻名的法师。

温室增压是由阿洛伊斯发明的，同时阿洛伊斯还采用了24小时符文光照的方式提升了光合作用的全日效率，玻璃地热线提高地温，合理减少灌溉提高糖度和酸度。

更令人发指的事情是第四代阿洛伊斯，玛格丽特·卡铎·阿洛伊斯甚至发明了心灵遥控，一举克服了葡萄的机械化采收。葡萄本身就是压榨后液态发酵的，而葡萄的出酒率高达70%，因此实现这个步骤之后阿洛伊斯葡萄酒的出货率和成本甚至一度时期可以追平麦酒。

桃红葡萄酒则是一个力场运用上的全新技巧，阿洛伊斯的生产厂有一次在生产榨汁的白葡萄酒时犯了低级错误，力场压力过大，造成皮中的色素也被压榨榨出，然而发现这样的酒具有协调温和的口感，介于红葡萄酒和白葡萄酒之间，这个简单的工艺阿洛伊斯一直作为商业秘密保存着。并且在出售给其他人的设备上特别地控制了无法压缩到这一水平。

而冰酒诞生于相当晚的日子，远达ATL697，末代阿洛伊斯嫁往遥远北地的汉诺，为艾尔堡和倒影山带去了宝贵的葡萄藤“心之火”。甜度和酸度都非常好的心之火立刻在汉诺发展开来。

然而因为一次突发的冰雹，种植“心之火”的温室受到了非常严重的损害，由于当时的玻璃都需要紧急抢修受害严重的棱镜塔，是夜，拂过汉诺的暴风雪带着零下十二度的气流吹在葡萄藤上。

为了挽救损失，汉诺人将[冰冻](https://baike.baidu.com/item/%E5%86%B0%E5%86%BB" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%86%B0%E9%85%92/_blank)的葡萄压榨后按传统的方法发酵酿酒，惊讶地发现结果是酸甜比例[平衡](https://baike.baidu.com/item/%E5%B9%B3%E8%A1%A1" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%86%B0%E9%85%92/_blank)，并且有蜂蜜——一种由于过于难获得而被认为是受诅咒的甜般的口感。

汉诺人将之命名为冰酒。

而在戈尔韦领，威士忌最早的称呼来自精灵语中Eau de vie的vie，在精灵的早期著作中，有关于精灵神赐予他的仆下们的生命之泉的记载，为了取得这种馈赠，向精灵神提供蒸熟发酵的啤酒用小麦芽，玉米是必不可少的工序，在戈尔韦还有过精灵年代尚未踏上这片土地的阿兰斯特人一度时期认为神的恩典是个不折不扣的笑话，直到从精灵王吉尔加拉德的墓穴里挖掘出用玻璃封装的橡木盒里的这种暗棕色的液体。

大胆的考古学者品尝了这种和精灵神话中别无二致的液体，并且精确地将香气记录了下来。而另一个令人惊异的事实同样发掘自吉尔加拉德王的墓室中，戈尔韦精灵的祭祀工具和阿洛伊斯的蒸馏器具有极大的相似性。

考古者迅速封锁了这一消息，并且藏匿了这些工具和证据，采购了白兰地的蒸馏装置和大量的小麦，玉米进行批量化的实验，并且改换了这种饮料的名字以避免染上“神的馈赠”这一恶名，在为期一年以后，考古者们以大学食品工程方向的学者的名义发表了一种名为“威士忌”的酒。这是阿兰斯特第二种蒸馏酒。

另一种酒名为“奥尔加罗兰之歌”，或者叫“琴酒”。

在奥尔加罗兰，最早种植杜松的是一群业余的法师兼职吟游诗人。

那个年代的吟游诗人被认为是“不务正业”，纯粹娱乐性质的音乐会也一般为了避免社会舆论的干预而是隐瞒身份和地下的。其中一位有着相当优秀雕刻技艺的雕像大师哈贝拉·埃尼塔·艾使用一把能够发出饱满清新干净，略带辛辣味的木头香的小提琴和婉转亲切充满久违的自然花鸟之风的异域风情而被许多参与者喜爱，在哈贝拉签发的“邀请信”千金难求的时代，杜松的秘密还掩盖在小提琴的背板和周围烛火的熏香里。哈贝拉逝世后，她的遗书被她的女儿所继承，身为传统法师的女儿并不能理解其母亲恪守秘密的意义，她将杜松子混入了威士忌未经过陈酿的基酒里，趁着它还处于一种透明的颜色时就实现超流体混合，并且发布了专利壁垒，兴建了巨大的酿酒厂。

然而她由于觉得她对不起她自己的母亲，违背了她的遗愿，在每一瓶酒上，这种酒都被称之为“琴酒”（Violin）。

也是因为这个原因，许多人在品尝这种酒的时候会想起哈贝拉，也即是奥尔加罗兰之歌的由来。

2.3.2阿兰斯特的烟草

阿兰斯特的烟草业最早同样来源于精灵，精灵们使用各类木材雕刻烟斗，将烟丝切碎后在烟斗中点燃，吸入烟气，以获得短暂的神清气爽和不适缓解，精灵们同样在烟斗上雕花刻字，耐用的黄杨和榉木烟斗是都是从精灵墓葬中能够轻易找到的工艺品。

人类最早学会抽烟也是抽烟斗的，直到巴贝拉·洛哈特·米斯代尔发明了一种高水平的工艺，她将盐湖苦盐和石灰混合，用蒸干的成分——烧钠处理木纤维，诞生了一种超薄的纸。

不仅如此，这位女公爵的女儿，萨琳娜·洛哈特·米斯代尔使用烧钠洗脱骨头和皮，在洗净之后再进行烧煮，产生了一种高能的胶水，使阿兰斯特的纸张不再必须依靠装订而可以实现粘合。

萨琳娜并没有真正用好这两个东西的结合，她只是草草地发布了论文并且收取胶水的专利费，然而在一旁的都柏林领，卡得珀里·未名锋·马格努斯找到了这两者一种极为特别的用途：卷烟。

卡得珀里还研究了安装一段羊毛的过滤嘴降低烟气的温度使其比烟斗吸入适口性更好，并且用铝盒封装实现了避光和易取用的结合。在短短的三年后，一种名为“大先知”的香烟横空出世，由于比起烟斗有着方便无数倍的特性，因此印着大先知的假定画像（没有人知道大先知真正长什么样，后世的绘图都是猜测的）的烟盒席卷了整个大陆。

在不死生物战争期间“大先知”香烟受到了惨烈的袭击，整个马格努斯家族被打散，不知去向，而“大先知”重新被基尔肯尼的格尔尼卡伯爵学派收购。当前大陆的其他纸烟从本质上最早的技术特征都是由“大先知”发展而来的。

2.3.3阿兰斯特的其他嗜好品

咖啡和可可都来自于精灵时代的成熟工艺，人类只是在获得了稳定的糖来源之后极大地改良了其口感并且实现了规模以上生产，本质上并没有发生较大的变化。

*古柯和大麻因为相关法律和法规不予显示。*

###### 2.4 阿兰斯特的调味品

#### 3.阿兰斯特