

The
Language
OF
FOOD

餐桌上的語言學家

A Linguist Reads the Menu

從菜單看全球飲食文化史

從冰淇淋到番茄醬、從歐洲到亞洲，
跨越地理的界線探討食物、語言、文化間的關係

美食愛好者必讀的
語言學家菜單全球史

堂 Dan Jurafsky —— 著

廷 —— 譯

The
Language
OF
FOOD

餐桌上的語言學家

任韶堂 Dan Jurafsky —— 著

游卉庭 —— 譯

The Language of Food : A Linguist Reads the Menu
Copyright © 2014 by Dan Jurafsky
Complex Chinese language edition published in agreement
with The Ross Yoon Agency, through The Grayhawk
Agency.
Complex Chinese translation copyright © 2016 by
Rye Field Publications, a division of Cité Publishing Ltd.
All right reserved.

餐桌上的語言學家：從菜單看全球飲食文化
史／任韶堂 (Dan Jurafsky) 著；游卉庭譯。
-- 初版。-- 臺北市：麥田出版：家庭傳媒城
邦分公司發行，2016.06
面：公分。(麥田叢書；83)
譯自：The Language of Food : A Linguist
Reads the Menu
ISBN 978-986-344-351-3 (平裝)
1. 飲食風俗 2. 文化史
538.78 105007854

麥田叢書 83

餐桌上的語言學家：從菜單看全球飲食文化史

The Language of Food : A Linguist Reads the Menu

作者／任韶堂 (Dan Jurafsky)

譯者／游卉庭

責任編輯／林怡君、江麗綿

國際版權／吳玲緯

行銷／艾青荷 蘇莞婷 黃家瑜
業務／李再星 陳玫潯 陳美燕 杻幸君

副總編輯／林秀梅

副總經理／陳澄如

編輯總監／劉麗真

總經理／陳逸瑛

發行人／涂玉雲

出版／麥田出版

10483 臺北市民生東路二段141號5樓

電話：(886)2-2500-7696 傳真：(886)2-2500-1967

發行／英屬蓋曼群島家庭傳媒股份有限公司城邦分公司

10483 臺北市民生東路二段141號11樓

客服服務專線：(886) 2-2500-7718、2500-7719

24小時傳真服務：(886) 2-2500-1990、2500-1991

服務時間：週一至週五 09:30-12:00、13:30-17:00

郵撥帳號：19863813 戶名：書虫股份有限公司

讀者服務信箱 E-mail：service@readingclub.com.tw

麥田網址／<http://ryefield.com.tw>

香港發行所／城邦（香港）出版集團有限公司

香港灣仔駱克道193號東超商業中心1樓

電話：(852)2508-6231 傳真：(852)2578-9337

E-mail：hkcity@biznetvigator.com

馬新發行所／城邦（馬新）出版集團【Cite(M) Sdn. Bhd. (458372U)】

41, Jalan Radin Anum, Bandar Baru Sri Petaling, 57000 Kuala Lumpur, Malaysia.

電話：(603)9057-8822 傳真：(603)9057-6622

電郵：cite@cite.com.my

封面設計／江孟達

印刷／前進彩藝有限公司

初版一刷 2016年6月1日

定價：380元

ISBN：978-986-344-351-3

Printed in Taiwan. 版權所有，翻印必究。

本書若有缺頁、破損、裝訂錯誤，請寄回更換。

目錄

作者序	5
第一章 如何讀菜單	13
第二章 前菜？主菜？Entrée大解密	33
第三章 從糖醋燉肉到炸魚薯條	53
第四章 番茄醬、雞尾酒和海盜	75
第五章 敬，吐司	95
第六章 你說的火雞是誰？	115
第七章 情色、藥癮以及壽司卷	137
第八章 洋芋片和自我特質	159
第九章 沙拉、莎莎醬與騎士精神	173
第十章 杏仁餅、馬卡龍和通心粉	193
第十一章 雪泥、煙火與薄荷茱莉普	215
第十二章 這名字聽起來很肥？ 為什麼稱之為冰淇淋、以及小脆餅	235
第十三章 為何中式料理不提供飯後甜點？	251
結語	271
引用書目	275
謝詞	299
圖片版權	303

The
Language
OF
FOOD

餐桌上的語言學家

任韶堂 Dan Jurafsky —— 著
游卉庭 —— 譯

目錄

作者序	5
第一章 如何讀菜單	13
第二章 前菜？主菜？Entrée 大解密	33
第三章 從糖醋燉肉到炸魚薯條	53
第四章 番茄醬、雞尾酒和海盜	75
第五章 敬，吐司	95
第六章 你說的火雞是誰？	115
第七章 情色、藥癮以及壽司卷	137
第八章 洋芋片和自我特質	159
第九章 沙拉、莎莎醬與騎士精神	173
第十章 杏仁餅、馬卡龍和通心粉	193
第十一章 雪泥、煙火與薄荷茱莉普	215
第十二章 這名字聽起來很肥？ 為什麼稱之為冰淇淋、以及小脆餅	235
第十三章 為何中式料理不提供飯後甜點？	251
結語	271
引用書目	275
謝詞	299
圖片版權	303

作者序

本書源於兩個問題。第一個問題來自老友吉姆和琳達的七歲女兒凱蒂，向來觀察力敏銳的她某天問起，為什麼番茄醬的標籤要寫tomato ketchup¹（你可以看看，大部分真的是如此），難道這不是多此一舉嗎？這是很合理的問題，畢竟我到酒吧點杯瑪格麗特（margarita），我不會說「龍舌蘭瑪格麗特」；瑪格麗特酒是用龍舌蘭調製（不然會是戴克瑞〔daiquiri〕、琴蕾〔gimlet〕，甚至〔但願不是〕柯夢波丹〔cosmopolitan〕嗎？）瑪格麗特就是龍舌蘭酒的一種。

既然如此，為什麼要重複「番茄」二字呢？

第二個問題來自香港的朋友雪莉。年輕時為了研究，我曾前往香港學習廣東話，當時身邊每個人無不信誓旦旦地對我說，ketchup這個單字源自華語。Ketchup的後半部——tchup的發音和廣東話的「汁」相同，而前半部的ke則是廣東話「茄」的發音。就雪莉的認知，ketchup是廣東話，以致當她在美國麥當勞與友人用餐時，一問起對方「ketchup」的英語是什麼，反倒讓

¹ 編注：ketchup即為番茄醬，標籤上寫tomato ketchup（番茄番茄醬）感覺多此一舉。

對方相當困惑，但是，ketchup怎麼可能是華語？

結果，凱蒂和雪莉的問題是有相同解答的。今天我們食用的番茄醬與好幾世紀前的最初版本截然不同。少有人知道，番茄醬和早期中國福建省（亦即tea這個字的發源地）一帶釀製的魚露ke-tchup之間有所連結。十四世紀至十八世紀期間，中國商人紛紛在東南亞各港口駐居，並帶來中國傳統的釀造技術，他們將當地魚類醃漬成類似現今越南魚露（nuoc mam）的ke-tchup，同時用大豆釀製醬油，更將米和紅麴、糖蜜、棕櫚糖一起釀造，蒸餾出蘭姆酒（rum）的前身蒸餾酒（arrack）。蒸餾酒是最早大量釀製的酒類，遠早於蘭姆酒或琴酒，因此當1650年英國與荷蘭的水手、商人來到亞洲從事絲綢、瓷器和茶的交易時，一併買下了大量蒸餾酒，並由此研發出全世界第一種雞尾酒（潘趣酒²）以供應自家水手。（潘趣酒最終發展成現代雞尾酒，如戴克瑞、琴蕾、瑪格麗特。）而這些人在遠程的航途中，亦品嚐到味道強烈的魚露。

這些商人將魚露帶回歐洲後，經過四百多年的演變，最初原料的醃漬魚已然消失，進而發展成適合西方人口味的醬料。早期食譜中，可見以英國蘑菇，或如珍·奧斯汀（Jane Austin）家中以核桃取代原料中的魚；十九世紀起，英國有了各種不同的ketchup食譜，而其中最受歡迎的調製方式是加入番茄，流傳到美國後，又添加糖。糖的比例逐漸增加，最後變成遍及美國的調

² 譯注：潘趣酒（punch）源自印度拜火教panj（數字「5」之意）。潘趣酒是五種不同成分的微酒精混合飲品，基底多為果汁。

味料，並出口至香港和其他國家。

番茄醬的故事如同見證東西方交會的迷人窗口，創造出我們的日常飲食，並告訴我們水手和商人如何歷經近千年時間，融合東西方各自的食物偏好，形塑出現代料理。從分散在現代語言的語法實證（linguistic evidence）便可得知，這段歷程所創造出的，絕非僅止於番茄醬而已。英國國民美食炸魚薯條源於波斯一道以醋、洋蔥調味烹煮的糖醋燉牛肉（sikbāj），且是六世紀時的波斯國王最喜愛的料理。這道料理的名稱 sikbāj 在不同語言間留下足跡——法文 aspic（肉凍）、西班牙文 escabeche（油煎醃漬魚），或是祕魯的 ceviche（檸汁醃生魚），而故事從中世紀巴格達的黃金宮殿傳至地中海木造商船上的手水，也從中世紀基督徒的齋戒生活，變成猶太人離開西班牙後，於安息日（Sabbath）食用的魚肉冷盤料理。

杏仁餅、馬卡龍和通心粉皆來自同一種麵點——波斯杏仁酥 lauzīnaj，其融合了阿拉伯世界的麵團以及羅馬人在當時羅馬帝國糧倉——西西里島——所種植的杜蘭小麥（durum）製作而成。

我們將從科學、政治和文化層面來探討相關問題。是誰想到將奶油或果汁倒入桶子，並在桶外填入鹽和冰後做出雪酪（sorbet）或冰淇淋，而這種食物又與特調的藥用糖漿——即現代飲料可口可樂及百事可樂的前身——有何關聯？答案就在雪泥（sherbet）、雪酪（sorbet）和糖漿（syrup）這幾個單字所經歷的冒險旅程中，以及它們從阿拉伯語的「飲料」或「糖漿」所衍生出的字詞裡。

為什麼墨西哥原生的雞種——火雞（turkey）會以地中海東部的穆斯林民主國家命名？這與十五、十六世紀之際，葡萄牙人的某個不為人知的祕密有關。為了避免其他國家也找到這些海外黃金、香料以及珍禽的來源地，間接導致其他國家將此禽鳥與馬穆魯克人³帶來的品種完全搞混。

為什麼我們要在婚禮上敬酒（toast）？這與烤麵包機（toaster）當作結婚禮物的習俗無關，然兩者和烤麵包之間，卻都有著令人意外的關係。

為何我們喜歡在餐後享用甜點？如此根深柢固的餐後偏好，甚至影響到美國的中式餐館，而其文化中甚至不存在「甜點」（dessert）這個字彙，更不用說「幸運籤餅」了。由此，我們將審視甜點的歷史（源於安達魯西亞、巴格達和波斯），同時介紹所謂的料理文法（the grammar of cuisine），即「飯後（而非飯前）享用甜點」的概念深植於定義現代料理的既定架構中，如同文法規則定義語言一樣。藉由人類對於生活的基本追求，也就是「找到美味的食物」，食物的語言有助於了解各個文明和全球化之間的相互關係，這些我們以為近幾年才興起的文化融合，實質上已發展好幾世紀，甚至好幾千年了；你可以說，這就是本書「食源學」（EATymology）⁴的觀點。只是食物的語言並非僅止於探索過去的詞源線索而已，我們今日談論食物時的用字遣詞，也

³ 譯注：中世紀時在伊斯蘭地區盛行的奴隸騎兵，由當時中亞草原民族、突厥人、斯拉夫人組成的奴兵軍隊。

⁴ 譯注：etymology有詞源學或詞性變化之意，作者將eat（「吃」）與之結合，形成eatymology，且因本書主為探討食物名稱來源，因此譯為「食源學」。

是破解現今世界的密碼。

在史丹佛大學的實驗室中，我們利用語法工具研讀各類線上或數位語料，目的是為了更進一步了解人類境況。我們研究幾例快速約會⁵的文字紀錄，想找出潛意識中約會成功與否的語法符號，結果發現，約會指南所提供的建言反為約會帶來反效果。我們檢視維基百科網站的頁面，揭露出作者透過微妙的語言暗示，試圖轉換其偏見⁶。此外，我們也利用禮貌用語的語言學理論，自動測量不同使用者的網路禮節⁷，結果顯示，一旦人的權力和地位愈高，相形愈無禮。

在這本書中，我將運用電腦計算的語法工具來研究食物，調查因網路蓬勃發展而建置的諸多數據資料，同時檢驗數百萬則網路餐廳評論、數以千計的菜單、食品廣告以及品牌的語言學。

我也將用這些語言學及經濟學結合的工具和其他概念，企圖揭露出現今食品廣告中隱藏的語法線索，並告訴你，當你在看菜單或閱讀洋芋片包裝背後的說明文字時，這些業者已透過數種驚人的方法鎖定你。你甚至能夠進一步了解，不論是這些看得到的文字說明，抑或是刻意省略的詞彙上，語法線索便足以預測菜單上每道料理的價格。

從我們的感官和情緒，到我們對待他物的態度所延伸的社會心理學，食物的語言亦能協助我們了解人類心理，包括我們究竟

⁵ McFarland, Jurafsky, and Rawlings (2013).

⁶ Recasens, Danescu-Niculescu-Mizil, and Jurafsky (2013).

⁷ Danescu-Niculescu-Mizil et al. (2013).

是誰。藉由特定軟體計算調查網站上數百萬則的餐廳或啤酒評論，我們發現了波麗安娜效應（Pollyanna effect）：一種認為人類本性多趨向正面和樂觀的心理學觀點。因此，我們會將美食與性歡愉相比擬。我們同時審視人類厭惡某間餐廳，或給予嚴格的一星評論時會如何表達，並從中找出人們最容易因何而受創，藉此我們發現，這些都與我們和他人的關係緊密相連。

最後，我們要討論健康。為什麼麵粉（flour）和花（flower）曾是相同的字，而這又如何解釋人們對有害健康的精緻食品的偏好？沙拉（salad）、義大利香腸（salami）、西班牙莎莎醬（salsa）、醬料（sauce）和（醃製的）soused等，這些單字原指同一件事，此與我們難以降低鈉攝取量的飲食習慣有何關係？

如同作家愛倫坡在其作品〈失竊的信〉⁸中的有罪證據，前述種種問題的答案，顯然就在我們提及食物時所使用語彙中。

本書各章節的鋪陳與正式套餐的順序一樣，從菜單開始，接著是魚肉料理，再穿插水手和海盜的故事。休息一下，接著討論傳統晚餐烤肉上桌前的潘趣酒和烤麵包，再來是烤肉料理，並在進入飯後甜點前說說零食以及關於嘴饞這件事。（即便如此，每個章節可單獨閱讀。我的母親是家中最喜歡一致性且貫徹始終的人，她以隔章閱讀的方式看完《戰爭與和平》，我們因而常說，

⁸ 譯注：愛倫坡（Edgar Allan Poe, 1809-1849），為美國文壇浪漫主義運動的重要人物之一，擅長懸疑驚悚小說。其作品〈失竊的信〉（*The Purloined Letter*）為短篇偵探故事，主角偵探在偷竊犯大臣的家中，僅憑心理戰術便找出警察搜索不到的證據；後來引申為太過明顯的事物，反而最容易被忽略，類似「最危險的地方就是最安全的地方」。

她讀的是托爾斯泰的《和平》而已。)

所有創新皆發生在事物交會之處的空窗地帶。美食也不例外，各種文化交會之際所創造出來的美食會各自調整，強化彼此相互習得的特質。食物的語言正是一道窗口，人們由此窺見這些「交會之處」——古老文明的衝撞、現代文化衝突、人類認知、社會、變革上所隱含的線索。每當感恩節烤火雞、婚宴上向新人敬酒或決定要買哪一種品牌的洋芋片或冰淇淋時，無不意味著你正以食物的語言對話。

加州舊金山

2014年4月

第一章

如何讀菜單

若說舊金山最高級的餐廳從不提供菜單，這並非事實。因為禮貌周到的服務人員會在你用餐後，透過電子郵件寄送一份列有各式餐點的精緻菜單（鱒魚卵、海膽、菜薹、蕁薹類蔬菜……）供你作紀念。而這間充滿魅力的米其林餐廳——四季（Saison）——並非唯一。各地有愈來愈多高級餐廳逐漸興起這股無菜單料理（blind tasting menus）風潮，除非餐點端到你面前，否則你不會知道自己即將享用何種料理。來到這類高級餐廳，似乎花費愈多，選擇反而愈少。

社會階級曾以截然不同的方式表現。1970年代，若是外出用餐，我確定你一定會選擇作家凱文·崔林（Calvin Trillin）稱之為「家中之家／歐陸料理」¹的地方²。早期支持在地和民族風飲

¹ 編注：原文為 La Maison de la Casa House, Continental Cuisine。此稱法有諷刺之意。無論是法語的 Maison，或是西班牙語的 Casa，或是英語的 House，原意都為「家」。

² Trillin (1974), Chapter 1: The Travelling Man's Burden, 13.