

THE LANGUAGE OF FOOD

食物语言学

Dan Jurafsky

[美] 任韶堂 著 王琳淳 译



Dan Jurafsky

THE LANGUAGE OF FOOD

A Linguist Reads the Menu

食物语言学

〔美〕任韶堂 著 王琳淳 译

图书在版编目 (CIP) 数据

食物语言学/(美)任韶堂著,王琳淳译.-上海:上海文艺出版社,2016.

(新视野人文丛书)

ISBN 978-7-5321-6182-9

I. ①食… II. ①任…②王… III. ①食品—应用语言学

IV. ①H08

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第311322号

THE LANGUAGE OF FOOD by Dan Jurafsky

Copyright © 2014 by Dan Jurafsky

Published in agreement with The Ross Yoon Agency,
through The Grayhawk Agency.

Simplified Chinese edition copyright:

2017 Shanghai Literature & Art Publishing House

All rights reserved.

著作权合同登记图字: 09-2015-579号

出品人: 陈 征

责任编辑: 曹 晴

封面设计: 朱云雁

书 名: 食物语言学

作 者: (美)任韶堂

译 者: 王琳淳

出 版: 上海世纪出版集团 上海文艺出版社

地 址: 上海绍兴路7号 200020

发 行: 上海世纪出版股份有限公司发行中心

上海福建中路193号 200001 www.ewen.co

印 刷: 苏州市越洋印刷有限公司印刷

开 本: 890×1240 1/32

印 张: 6.5

插 页: 5

字 数: 118,000

印 次: 2017年1月第1版 2017年1月第1次印刷

I S B N: 978-7-5321-6182-9/C · 55

定 价: 49.00元

告 读 者: 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系 T: 0512-68180628

目 录

引言	001
第一章 如何看菜单	007
第二章 先上前菜	024
第三章 从醋香炖肉到炸鱼薯条	040
第四章 番茄酱、鸡尾酒和海盗	055
第五章 以烤面包祝酒	071
第六章 你叫谁火鸡?	086
第七章 性、毒品和寿司卷	101
第八章 薯片和自我	117
第九章 色拉、调味汁以及骑士面粉	127
第十章 马卡伦、马卡龙、马卡龙尼	141
第十一章 冰冻果子露、烟花和冰镇薄荷酒	156
第十二章 这名字是不是让我听上去很胖?	170
第十三章 中国人为什么没有甜点	182
尾声	196

引言

本书由两个问题开始。第一个来自凯蒂,我老朋友吉姆和琳达的女儿。她是一个富有洞察力的7岁小女孩。她问我为什么番茄酱(ketchup)瓶子上总是标着“番茄番茄酱(tomato ketchup)”。(不信你可以去看看:大部分的瓶子上都是这么写的。)她问,这不是多此一举吗?没错,这问题十分合情合理。毕竟,我去酒吧点玛格丽塔,不会说“龙舌兰玛格丽塔”。因为玛格丽塔就是龙舌兰做的。(不然的话,就是代吉里酒。或者吉姆雷特。甚至,上帝保佑,大都会鸡尾酒。)龙舌兰是共识。

那为什么我们要说番茄番茄酱?

第二个问题来自雪莉,我的一个香港朋友。当时我还是一个年轻

的语言学家,在香港学粤语,所有人都信誓旦旦地对我说 ketchup 源自中文,它的后半部分, tchup,正是粤语中的“汁”,而前半部分, ke,正是粤语“番茄”的后半部分。雪莉一直都确信 ketchup 是一个中文词,甚至当她去美国的一家麦当劳时,她问朋友 ketchup 的英文是什么,问得她朋友一头雾水。但 ketchup 怎么可能是中文呢?

看来,凯蒂和雪莉的问题有着相同的答案。如今我们吃的番茄酱 [(ketchup) ketchup] 和许多个世纪之前的原版已然相去甚远。现在,很少有人会意识到 ke-tchup 源于中国福建省的一种发酵鱼露(那儿也是 tea 这个词的源头)。14 至 18 世纪,中国商人在东南亚各个港口安家立业,同时也带来了中国的发酵技术。他们将当地的鱼通过发酵制成 ke-tchup——一种和现在越南鱼露(nuoc mam)相似的酱料。他们也用一种红色的酵素、糖浆以及棕榈糖发酵大米,将其蒸馏制成了朗姆酒的始祖亚力酒。这是第一种广为酿制的酒,早在朗姆酒和金酒发明之前。1650 年左右,当英格兰和德国水手和商人来到亚洲购买丝绸、瓷器及茶叶的时候,他们也会购买大量的亚力酒,并以此为原料,配制出世界上第一种鸡尾酒(潘趣酒),慰劳他们的海军。(潘趣酒最终也演化成许多现代的鸡尾酒,类似代吉里酒、吉姆雷特以及玛格丽塔。)一路上,他们也尝试了刺激味蕾的鱼露。

这些商人将 ke-tchup 带回了欧洲。在之后的 400 年中,为了适应西方人的口味,它也不断在变化,甚至将最初的主要原料发酵鱼弃之不用。早期人们使用英国蘑菇代替鱼,在简·奥斯丁家中则是用核桃。在 19 世纪的英格兰, ketchup 有许多不同的配方;最终,最受欢迎的一种配方中加入了番茄,并流入了美国,在那里它又多入了一味——砂糖。之后,人们又加了更多糖进去。这一版本最后便成为如今美国的国家调味料,之后又出口到了香港和世界各地。

番茄酱的故事是一扇窗,能让我们看到东西方文化的碰撞。正是

这种碰撞造就了我们如今每日的饮食。它告诉我们水手和商人是如何在 1000 年的时间里融合东西方的饮食偏好,形成了如今的各个菜系。但是,散落在现代各语种中的语言学证据告诉我们,这一伟大的过程创造出的不仅仅是番茄酱。炸鱼薯条,英国的国菜,源于波斯语的 sikbāj (醋香炖肉)^①。这是一种酸甜的炖菜,里面加了醋和洋葱,是 6 世纪波斯国王所热爱的食物。这道菜的名字 sikbāj 在好几种语言中都留下了蛛丝马迹——法国菜 aspic (花色肉冻)、西班牙菜 escabeche (酸橘汁腌鱼),或者秘鲁菜 ceviche (酸橘汁腌鱼)。它的故事也不断出现在历史中,从中世纪的巴格达黄金皇宫到地中海水手的木船,从中世纪基督教的宗教禁食到 1492 年犹太人留在西班牙的安息日冷鱼。

马卡伦 (macaroons)、马卡龙 (macarons) 和马卡龙尼 (macaroni) 源于同一种甜面团。它们融合了波斯的杏仁油酥点心劳金纳 (lauzinaj)、阿拉伯的面食以及罗马人种在西西里的硬质小麦,也就是罗马帝国的早餐。

我们将从科学、政治以及文化角度来寻找这些问题的答案。是谁最先想到把奶油和果汁放在一个桶中,并把桶放在盐和冰中来制作果汁冰糕或者冰激凌的? 这又和当今可口可乐和百事的享有专利的药用糖浆有什么关联? 这些答案就在对 sherbet, sorbet 以及 syrup 这些词的探索中,以及他们如何从一个意为“饮料”或者“糖浆”的阿拉伯词语演变而来。

为什么火鸡 (turkey), 一种墨西哥土生土长的鸟, 成了地中海东岸一个宗教民主制国家的名字 (土耳其)? 这一定和 15 和 16 世纪葡萄牙的狂热保密主义有关。葡萄牙人不愿让其他国家在海外寻找黄金、香料以及异域鸟类, 这就导致了人们将一种从马穆鲁克带进的一种完

① Sikbāj 一词可指醋香炖肉、醋香炖鱼或炸鱼、糖醋炖牛肉。——译注

全不同的鸟类和火鸡混淆了起来。

我们为什么要在婚礼上敬酒(give toasts)?这与人们习惯将烤面包机(toaster ovens)作为结婚礼物无关,但令人惊讶的是,他们有一段共同的与烤面包(toasted bread)有关的历史。

为什么我们如此热衷于在饭后吃点甜的?我们如此热衷,以至于美国的中餐馆都被我们影响,在饭后提供甜点,而实际上,在他们的文化中,并没有“甜点(dessert)”这个词,更别提“幸运签饼(fortune cookie)”了。我们将会探索甜点的历史(源于安达卢西亚、巴格达以及波斯)。我们会介绍菜系的语法,饭后吃甜点的想法(或者说应该在开始的时候)是源于隐性结构,这种结构定义了一种菜系,正如语法规则定义一门语言一样。

这种食物的语言帮助我们理解文明之间的联系,以及全球化这件事。其实并非如我们所想,全球化进程是近期才开始的。早在几百年甚至几千年之前,它就开始了,起因是人类最基本的一种追求:找到好吃的。你也许可以叫这本书“食源学(EATymology)”。但是食物的语言并非仅仅是一条通往过去的词源学的线索。我们如今使用的有关食物的词也是一种编码,我们可以解码,来更好地理解当下。

在我们斯坦福大学的研究室里,我们使用语言学工具来研究网络或者电子用语,为了更好地理解人类的现状。我们曾通过研究相亲录音,来探究潜意识中的语言信号,这种信号往往暗示了约会结果是好是坏。这一研究表明约会手册上的建议完全是相反的。我们测试了网上百科全书维基百科,寻找隐含的语言学线索,揭露作者试图隐藏的偏见。我们使用礼貌的语言学理论来自动测量不同人在网上的礼貌程度,并且很遗憾地发现,人们的权力和地位越高,他们越没礼貌。

全书中,我会使用这些电脑语言学工具来研究食物。我们研究因为因特网崛起而丰富的数据库,研究成千上万的网上餐厅点评、网上

菜单、食物广告和食物品牌的语言学。

我会使用这些工具,以及其他语言学和经济学交叉领域的其他工具,来揭示隐藏在当今食物广告语言中微妙的语言学线索,你会惊讶于每次你阅读菜单,甚至是一包薯片的背面时,是如何被营销的。你还甚至会发现如何通过语言学线索来预测菜单上每道菜的价格,不仅仅基于菜单上的文字,还基于那些被故意省略的。

食物的语言也体现了人类的心理,我们是谁,从我们的想法和情感的本质到我们对于他人态度的社会心理学。通过使用软件研究成千上万的餐厅或者啤酒的网上点评,我们发现波丽安娜效应的证据:一种心理学理论,认为人类本质上会强烈偏向于积极和乐观的东西。因此我们将美味的食物,与,比如说,性爱的快感作比较。我们也将探讨人们对他们憎恶的餐厅又是如何评论的,那些伤人的一星评论,揭露了是什么伤人最深,并且我们会发现这一切都和我们与他人的接触有关。

最终,我们会探讨健康。为什么面粉(fLOUR)和花(FLOR)曾是同一个单词以及这又与我们对精制食物的不健康之瘾有什么关系?关于色拉(salad)、腊肠(salami)、酱汁(salsa, sauce)以及腌制(soused)源于同一个词又对我们难以减少饮食中的盐分有什么启示?

正如爱伦·坡《失窃的信》中的决定性证据,这些问题的答案都隐藏在我们用来描述食物的用词中。

本书的结构与用餐顺序相同。从菜单开始,紧接着是鱼类,其中充斥着水手和海。接着则稍作休息,讨论潘趣酒以及烤面包,这些在传统饮食习惯中,应该是在正餐的热菜之前的。所以之后就是热菜。在以甜点结束前,插播一条关于小吃和欲望的小插曲。(但是你完全可以根据个人喜好根据任何一种顺序来阅读这些独立的章节。在我家我妈的任性属于传奇水平,《战争与和平》她读一章跳一章,所以我

们说她只读了托尔斯泰的“和平”。)

一切大发明源于小裂缝。伟大的食物也是一样,因文化交汇而生,因为大家都是从邻居的门缝里学来一些,再把它改进升级。食物的语言是一扇窗,透过它我们可以看见这些交汇,看见文明间古老或现代的碰撞,看见人类认知、社会和进化的隐藏线索。每当你在感恩节烤火鸡,在婚礼上为新郎新娘祝酒,或者决定买哪一包薯片或者冰激凌,你都在使用食物的语言。

旧金山,加利福尼亚

2014年4月

第一章 如何看菜单

旧金山的顶级餐厅一般是不给菜单的,但也并不尽如是。有时候,当你就餐结束回家后会发现你的邮箱多了一份邮件:一些敬业的员工会很乐意地给你提供一份装帧精美的菜单(“鲑鱼籽、海胆、刺蒺藜、芸苔……”)让你留作纪念。Saison^①便是如此。但这家非同凡响的米其林餐厅并非唯一这么做的。在世界各地,越来越多的高端餐厅开始使用这种“盲”菜单——只有当食物上桌之时,你才知道上的是什么菜。在这些高端大气上档次的餐厅中,你花的钱越多,选择就越少。

曾经这种“高端大气”是以不同的方式体现的。如果你在 20 世

① Saison: 旧金山的一家餐馆,2014 年被《米其林指南》评为最高级——三星餐厅。——译注

纪 70 年代去下馆子,我相信你一定会选择去那些被作家加尔文·特里林称作 La Maison de la Casa House^①,专做欧洲菜的地方。特里林是早期提倡支持本土及本族饮食的作家,专门嘲讽那些装腔作势的餐厅,这些餐厅的菜单和它们的名字一样 macaronic,都是英语及法语的混杂体。(Macaronic 即两语结合的意思,来自 16 世纪的一种混合拉丁语及意大利语的诗体,正如我们所见,它源于 macaroni。)特里林抱怨被人带去一个“紫色的宫殿,做的是欧洲菜,里面最有创意的员工不是主厨,而是写菜单的”。

如今的菜单编写指南建议餐厅“欧式化你的菜单”,他们竟也照单全收。以下这些例子正是最好的诠释,在法语中随意混入英语或者意大利语,有时甚至仅仅在英语中插入法语冠词 le:

Flaming Coffee Diablo, Prepared en Vue of Guest

迪亚布罗火焰咖啡,当场调制

Ravioli parmigiana, en casserole

帕玛森干酪与意大利馄饨,用沙锅烩制

Le Crabmeat Cocktail

蟹肉棒

充斥着双语混杂体的菜单并非仅仅一时风靡。通过因特网,我们可以回到一个世纪前纽约公共图书馆的电子菜单集锦[由弗兰克·E.巴托夫(1850—1924)捐赠。她是位“娇小、朴素、文艺的女士”,对菜单十分痴迷]。这 1 万份菜单中最早的一份就数阿斯特公馆酒

① La Maison de la Casa House: Maison 是法语“家”的意思, Casa 是西班牙语“家”的意思, House 是英语,还是“家”的意思。——译注

店^①1843年为女士日常小聚准备的早餐菜单(蛤蜊汤、煮鳕鱼、羊羔小肉“嫩炒蘑菇”、小牛头、鸡肉派、土豆泥、甜菜、南瓜、烤牛肉、烤羊肉、烤鹌、烤乳鸽、烤鹅,要是有人还饿的话,他们还有黑莓派、奶油派、桃子冰、马卡龙作为甜点;我们之后再谈马卡龙)。20世纪初的菜单到处穿插着法语,特别是那些高价位及中高价位的餐厅,他们用的法语比低价餐厅多了5倍^②:

Flounder sur le plat

盘装比目鱼,其中“盘装”为法语

Eggs au beurre noir

以黑黄油煎蛋,其中“以黑黄油”为法语

Fried chicken a la Maryland half

半只马里兰式炸鸡,其中“式”为法语

Green turtle a l'anglaise

白煮绿海龟,其中“白煮”为法语

Sirloin steak aux champignons

西冷牛排配蘑菇,其中“配蘑菇”为法语

我们已经不再生活在1970年代了(更不要说1870年代了),所以现在看这种山寨法语只会觉得滑稽。但是餐厅对于地位和社会阶层的考量从未远离;现代高价餐厅仍然通过各种信号彰显他们是高端时尚的,或者立志走这种路线。实际上,你可以通过他们的菜单发现各种潜在的语言学线索。这些线索不仅透露出我们对于财富和社

① 阿斯特公馆酒店(Astor House): 纽约市第一家奢华酒店,1836年开业。——译注

② 这个结果是基于我编写的软件所分析的1万份菜单,根据菜单定价来选取高价餐厅,然后再检测它们的语言学策略;我们会在之后几页详细说明分析方法。——原注

会阶层的看法,还有社会对食物的看法,甚至餐厅的营销负责人想要隐藏的各种事实。

那么现代的高价高端餐厅有哪些特征?也许在一些昂贵的餐厅里,你会发现他们也使用了以下3道菜的描述中的营销技巧。

Herb Roasted Elysian Fields Farms Lamb

香草烤极乐世界农场羊肉

Eggplant Porridge, Cherry Peppers,

茄子粥、樱桃椒

Greenmarket Cucumbers and Pine Nut Jus

绿色集市黄瓜和松子汁

Grass Fed Angus Beef Carpaccio

草饲安格斯生牛肉片

Pan Roasted King Trumpet Mushrooms

平底锅烘烤杏鲍菇

Dirty Girl Farm Romano Bean Tempura

脏女孩农场花皮豆天妇罗

Persillade, Extra Virgin Olive Oil

香芹酱,特级初榨橄榄油

Bison Burger

野牛汉堡

8 oz. blue star farms, grass fed & pasture raised,

蓝星农场草饲及草场放养牛肉8盎司

Melted gorgonzola, grilled vegetables

融化的戈尔贡佐拉干酪,烤蔬菜

你也许已经发现这位菜单写手极度重视食材的来源,甚至提到了农场的名字(“极乐世界农场”、“脏女孩”、“蓝星”),塑造了放牧的画面(“草饲”、“牧草养殖”),并顺便提到了这些农场的集市(“绿色集市”)。

菜单写手们并不是唯一被牵着鼻子走的。在电视剧《波特兰迪亚》第一集中,两名本地食物的狂热粉丝弗雷德·阿米森和凯瑞·布朗斯腾质疑一家餐厅鸡肉的来源。那名女服务员一再向他们保证他们的鸡肉是“传统品种,在林地中养殖,用羊奶、黄豆以及榛果做饲料”。阿米森和布朗斯腾仍表示不满(“榛果?是本地的吗?”),之后他们竟真去了养鸡场一探究竟。

我认为语言学家确是非常烦人的晚餐伴侣,因为细细品读菜单的确会减缓点菜的速度。然而,一张一张地看菜单,也许的确能抓到些蛛丝马迹,却并不足以揭露微妙的差别。要做到这点就需要大量的数据。

好在最近的餐厅都推出了电子菜单,还传到网上。这就让阅读大量菜单成为可能,并由此得以在控制地理位置、菜系以及其他变量的情况下,验证一些对餐厅用语及价格的假设。

为了找出这股对本地食物的狂热风潮究竟有多盛行,并且抽丝剥茧地找出餐厅菜单所隐藏的微妙线索,我和来自卡内基·梅隆大学的维克多·查胡纽、诺亚·史密斯以及布莱恩·劳特利奇一起开展了一个研究项目。我们使用了庞大的数据,包括从网上精选的6500份现代菜单(总共包括65万道菜),来自7个城市(纽约、波士顿、芝加哥、费城、华盛顿特区、旧金山、洛杉矶)。这样我们能够控制城市、街区、菜系以及其他许多经济学家在研究餐厅定价时会控制的变量(比如说餐厅是位于主街还是内街,这是我在经济学家泰勒·科文的《经济学家吃午餐》中学到的)。

我们之后又编写了软件来计算提到农场、牧场、草场、林地、花园、

农夫集市、传统品种猪肉或者传家宝番茄出现在各价位餐厅菜单上的次数。这些餐厅包括便宜的一星等级(\$)到昂贵的四星等级(\$\$\$\$)。在这个庞大的数据库中,非常昂贵的餐厅(\$\$\$\$)提到食物来源的次数比便宜餐厅多 15 倍以上! 这种对食物出处的痴迷是暗示你正身处一家高价餐厅的强烈信号。(或者你正在购买一包昂贵的垃圾食品,它们也用一样的营销策略,我们稍后会谈及。)

我们在研究的过程中,发现了许多其他具有经济意义的语言学性质。比如像这种昂贵餐厅决定你吃什么的趋势不仅局限于 Saison 这样的时髦的米其林餐厅。就连在照单点菜的餐厅中,价位高的更倾向提供定食,或者用“主厨亲选(chef's choice)”或“主厨精选(Chef's selection)”之类的词来描述某一道菜,正如以下这些例子中的:

Sashimi Omakase: ten kinds of chef's choice

刺身料理: 主厨亲选十味刺身

Antipasto Della Casa: The chef's daily selection

德拉家的开胃前菜: 主厨每日精选

恰恰相反,正如语言学家罗宾·拉科夫指出,在一些较便宜的餐厅中,客人总是有许多选择。首先,廉价餐厅菜式更多,平均为高价餐厅的 2 倍。回想一下你最近去的那家中国餐厅或者小饭店的菜单,再回想一下你最近去的那家昂贵的餐厅,两者相比,廉价餐厅可供选择的分量档次更多(小份、中份或大份),或者可供选择的蛋白质来源也更多(鸡肉、虾或豆腐)。另外一个可以从菜单看出价位的语言学线索则是“您”经常出现,常伴这些短语“您的选择”或者“您的方式”。请看这些例子:

Baby lamb chops grilled to your liking

按您的喜好烤的羊羔肉排

Marinated flank steak with eggs your way

腌制的牛腹肉排配按您的方式烹制的蛋

Quiche with your choice of either house salad or a cup of soup

乳蛋饼配招牌色拉或餐汤供您选择

Biscuits and gravy with eggs anyway you like 'em

饼干与肉汁配按您喜欢的任何方式烹制的蛋

我们发现高价餐厅(\$\$\$\$)的菜式多样性是低价餐厅(\$)的一半,提到就餐者的选择的可能性少三成,而提到主厨的选择的可能性则多了七成。

毫无疑问,高档的餐厅用词格调也高。50 到 100 年前的菜单中,就常用很长的法语单词,但是现在很多其他的外语也纳入了高档菜单中。在我们的现代高价菜单的样本中,高格调词汇就是这样的单词:tonnarelli, choclo, bastille, kataifi, persillade 和 oyako (分别源于意大利语、秘鲁西班牙语、阿拉伯语、希腊语、法语以及日语)。

但是英语中自然也有花哨的高格调词汇——我父亲(他对 5 毛钱的叫法都用的是老式英语)叫他们“两片词”,也就是很长的多音节词,通常由 11 或 12 个以上的字母组成。为什么长单词就花哨了呢?一方面,英语中许多长单词都是源于法语或拉丁语,这两门都是在历史上地位很高的语言。另一方面,长单词使用频率更低;短词(类似 of, I, the, a)则是随处可见的语法词,而长词[比如 accompaniments (配菜)]则是较少出现。

单词长短和使用频率之间的关系最初是由 8 世纪的一位波斯语法学家斯巴威赫发现的。这是伊斯兰世界众多科学革命和发明中的