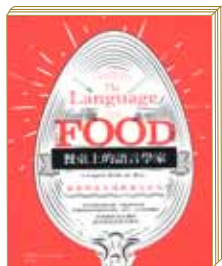


# 從語言人類學觀點探討 《餐桌上的語言學家：從菜單看全球飲食文化史》

文字工作者 | 陳瑤玲



餐桌上的語言學家：從菜單看全球飲食文化史

任韶堂著；游弈庭譯／麥田／201606／303頁／22公分／380元／平裝

ISBN 9789863443513／538

## \* 前言

《餐桌上的語言學家：從菜單看全球飲食文化史》一書作者任韶堂，為美國史丹佛大學語言學教授，研究領域為社會與行為語言學。該書探討關於食物的一切，包括古代食譜如何成為今日的菜單，及餐廳食評中蘊藏著何種人類心理學。作者結合歷史及語言學分析的專業，闡述過去的料理方式對當今飲食的影響。

《餐桌上的語言學家》透過語言的歷史研究、結構分析到（文化的、社會的、認知的等）意義的辯證，探討了許多有趣的問題，呈顯該書內容豐富、旁徵博引的特色，說明了食物語言其實反映了人類心靈深處的慾望和渴求。

該書共分為十三章，從首章〈如何讀菜單〉開始，依序探討〈前菜？主菜？Entrée 大解密〉、〈從糖醋燉肉到炸魚薯條〉、〈番茄醬、雞尾酒和海盜〉、〈敬，吐司〉、〈你說的火雞是誰？〉、〈情色、藥癮以及壽司卷〉、〈洋芋片和自我特質〉、〈沙拉、莎莎醬與騎士精神〉、〈杏仁餅、馬卡龍和通心粉〉、〈雪泥、煙火與薄荷茱莉普〉、〈這名字聽起來很肥？為什麼稱之為冰淇淋、以及小脆餅〉，直到最後一章〈為何中式料理不提供飯後甜點？〉，全書比照正式套餐的順序上菜，讓讀者飽啖這場豐富的饗宴。

## \* 食物的語言人類學／考古學

《餐桌上的語言學家》一書，作者任韶堂透過語言學的詳細考證方式，討論古老卻又歷久彌新的食品之語言歷史，及其由該食物所締結出的飲食文化網絡。

任韶堂研究有關東西方飲食使用語言的問題，包括瞭解該樣飲食的語言起源、演變、分類、描述、交流及文化等，他指出：

食物的語言有助於了解各個文明和全球文化之間的相互關係，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

（Eatmology）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，也是破解現今世界的密碼。（頁8-9）

語言是人類心靈的窗口，作者藉由食物聯繫語言，讓讀者了解該樣食物的歷史與文化；由於語言貼近日常生活，也能提供文化變遷的線索。正如招子明指出：「語言人類學之所以獨特，是因為它既將語言當作文化的一個組成部分來研究，又將文化當作語言的一個組成部分來研究。」（註1）

不僅如此，作者尚且運用食物名稱來考察該發音（sound）傳達出意義，以及與諸如食物口感或氣味的因果關係。他認為，食物的名稱都是「約定俗成」（conventionalism），而且由於是透過發音而創造出來的字詞，一般說來，無法得知該字詞的意涵，語言學家稱此發音和字義之間「武斷性」（arbitrary），並將聲音帶有意涵的現象稱為「語音表義」（sound symbolism）。

語音表義除了具深奧的哲學和語言學意涵，在行銷策略的語法線索方面，也至關重要。例如用後母音（Dutal、Nullen）〔a〕和〔o〕來命名的產品被認為較大、較重、較濃稠。於是，冰淇淋本該具有豐富、滑順口感且分量足夠，自然而然選擇以後母音來命名。又如用前母音如〔i〕和〔ɪ〕命名的產品名稱被認為薄或清爽的食物，如脆餅（cracker）等餅乾品牌，則運用前母音來命名。

任詔堂告訴我們，我們會對冰淇淋和脆餅產生潛意識聯想，語言學對這種根本緣由，有各種不同的見解。多數人普遍接受的理論是「頻率編碼」（frequency code）。這是指低頻（發音時音調較低）和高頻（發音時音調較高）分別與特定意義有關。因為前母音會有高頻共振，且人類本能地將高頻、小型事物做聯想。

用語言人類學的觀點來說，語言有其普遍性、共性的一面，這也是人類「心理一致性」的反映；語言多樣性只是「表層結構」的現象，而語言「深層結構」卻是大同小異，因為它們都起源於人的心靈。（註2）因此，藉由飲食語言表現了人類的共性的語言。

語言考古學的工作，是運用重建的原始語言來建構原始文化生態，進一步確定它的地理位置和地域。（註3）任詔堂在〈從糖醋燉肉到炸魚薯條〉一文中，考證英國的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），且是六世紀時波斯國王最喜愛的料理之一。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、智利的 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的水手，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）食用魚肉冷盤料理。食物的語言幫助我們探索過去的詞源線索，也有助於我們了解各個文明和全球化之間的相互關係。

### \* 飲食語言和習俗密切關係

招子明告訴我們，人的生活和思維都離不開語言，如果沒有語言，我們就無法明確表達自

己的願望、需求及囑咐；而有了語言，我們才能同從未去過的地方、從未見過的人保持聯繫；也因為有了語言，我們才能同沒有親身經歷過的「從前」以及「將來」溝通。（注4）

在〈敬，吐司〉一文，作者提出一些問題：為什麼我們要用酒來祝賀他人身體健康？酒與慶賀他人或希望他人健康又有何關聯？而且，為什麼要稱之為「敬酒」（toast）呢？

於是，作者考察了「敬酒」、「西打酒」與意第緒語 *shikker* 三者之間的歷史淵源，並探討與拉克酒的關聯。「toast」原意指火烤的麵包，是從拉丁語 *tostāre*（火烤）演變而來。烤麵包的歷史原本僅和早餐有關，後來，在十七世紀以前，飲用葡萄酒或艾爾酒食，酒裡會放一片烤麵包。麵包可為葡萄酒增添風味，還會加上帶有甜味的香草琉璃苣（*borage*）。當這個習俗逐漸沒落後，英國發展出全桌賓客喝酒為祝賀他人身體健康的習俗，其他國家陸續跟進。「敬酒」通常是為了祝賀某位女性的健康，而那位受眾人喜愛的女性變成為賓客「祝福的對象」（toast）。

伊莉莎白一世在位期間，人們搭配烤麵包所飲用的酒稱為祝酒（*Wassail*）。祝酒是一種加熱的香料艾爾酒，其中最特別的是聖誕節第12夜所飲用的酒是用大如碗的酒杯裝盛，在唱誦聖誕歌曲之際，募集捐贈物資。中世紀英格蘭的艾爾酒是以大麥和其他穀物製成的深色啤酒。艾爾酒以煮沸過的水釀造，酒精成分較少，人人盡情飲用，是當時民眾重要的熱量及營養來源。艾爾酒內放烤麵包的習慣久遠，烤麵包片亦可浸泡在葡萄酒、水或高湯裡，稱為「濕麵包片」（*sop*），藉此為熱湯或葡萄酒增加溫度、香氣及熱量。任韶堂告訴我們：

「濕麵包片」（*sop*）這個字可能是來自六世紀的拉丁語 *suppa*，直到十世紀古法語中，輾轉演變成「吃晚餐」（*soper*）以及「湯」（*soupe*），之後又演變成我們現今使用的「晚餐」（*supper*）和「湯」（*soup*）。*Soup* 起初意指浸軟的烤麵包片，後來遍指放入高湯一起享用的濕軟麵包片。（頁104）

除此之外，任韶堂還告訴我們：

*Wassail* 這個字最早於一千年前出現在英語裡。當你用葡萄酒或艾爾酒祝賀他人健康時，會說 *waes hael*（身體健康）；*hael* 便是現今英語 *hale*（健壯的）*healthy*（健康的）的字源。（頁104）

然而，某些地區所奉行的敬酒儀式相對複雜，深植在某些文化裡。雖然我們尚不知兩河流域使用葡萄酒或啤酒的祭酒習俗如何發展，但任韶堂推論：

之所以使用葡萄酒，可能是因為其酒精濃度，或其內含的香草足以抵抗疾病，因而與健康有關。在黎凡特（*Levant*，現今巴勒斯坦或以色列）南方出土，約莫西元前3150年的陶罐中，考古所找到的葡萄酒似乎就摻有與抗生素作用相同的香草，如香薄荷、芫荽、艾草或百里香。這些香草所混合的香料 *zā'atar* 至今仍盛行於黎凡特地區。（頁109）

上述這段文字指出，葡萄酒的飲用是如何與文化內涵（行為規範、價值觀念、世界觀、信仰）及其功能相關聯的。與此同時，敬酒逐漸成為強化人們友誼的方式之一。一些人類學家認為，祭酒和敬酒可能與印歐語以及閃語文化流傳的習俗有關：

據說，若過於誇耀自身的好運，反而可能招致禍患，樂極生悲，因為惡魔之眼具有讓生物

死亡的力量（如致使果樹枯萎、或榨乾牛隻的牛乳）。酒相對而言，成為一種治療方法，或能夠用來安撫仇視人類的希臘神明。酒的治癒能力同時解釋古老傳說中，吐三次口水便可擊退惡魔的習俗。（頁 110）

上述文字，揭示了印歐語以及閃語族群以酒作為一種擊退惡魔及療癒習俗的文化現象。語言人類學以調查語言和闡述文化為己任；而文化既是一種「有聲的語言」，也可以是一種「無聲的語言」，實左右著人們的行為和思想。

### \* 後語

語言作為一種文化遺產，是保存集體認同和集體文化身分的一個有效方法。（注 5）各地方語言保存了當地飲食文化的精粹；不同語種，也反映飲食文化的多樣性。綜觀各地食材互相採借、變異，料理互相交融，體現出同中有異，異中有同的餐點藝術特色。任韶堂的《餐桌上的語言學家：從菜單看全球飲食文化史》一書，以各式珍饈詞源佐以當地傳說、飲食習俗和富有歷史淵源的烹飪食譜，呈現每道菜色／菜餚多采多姿的文化旅程，引人入勝。

### 注釋

1. 招子明、陳剛編，《人類學》（北京：中國人民大學出版社，2008），頁 90。
2. 同注 1，頁 79-80。
3. 同注 1，頁 75。
4. 同注 1，頁 65。
5. 張玉國譯，《文化多樣性與人類全面發展—世界文化與發展委員會報告》（中國廣東：廣東人民出版社，2006），頁 113-116。