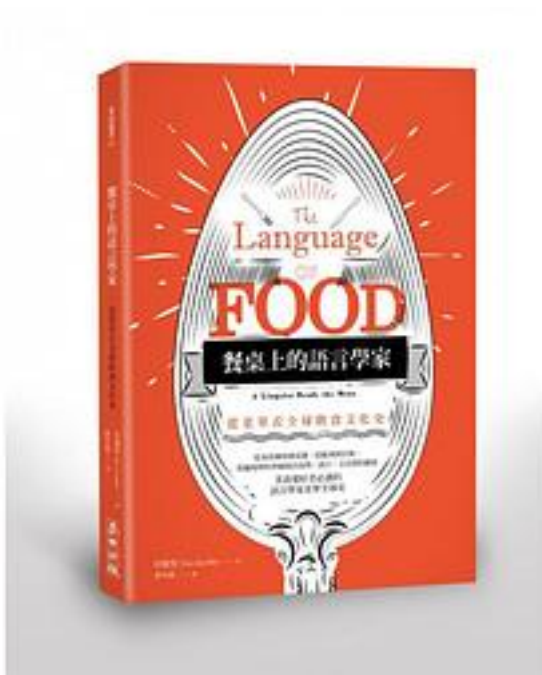


餐桌上的語言學家



[餐桌上的語言學家_下载链接1](#)

著者:任韶堂(Dan Jurafsky)

出版者:麥田

出版时间:2016-6-2

装帧:平装

isbn:9789863443513

Bon Appétit

史丹佛大學廣受歡迎的通識課！

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。

語言學教授、麥克阿瑟獎得主任韶堂，

帶領讀者探索隱藏在食物中的全球文化歷史。

每道餐說明多三個字母，你就得為烤雞或義大利麵多付五十四分錢！

作者研究了近六千五百份菜單，發現當餐廳以較長的字詞說明餐點時，該道菜的價位相對較高。平均來說，每增加一個字母，便增加十八分錢！另外，檢查餐廳是否強調「異國」或「辣味」，一旦出現「異國」或「香料」等單字，餐點價位亦隨之提高。

用餐時舉杯（toast）祝福他人健康，這個行為和早餐吃的「吐司」有何關聯？

「敬酒」一詞之所以出現，源於該女性的出現為宴會增添樂趣，如同調味的烤麵包和香料能使葡萄酒更加美味一樣。當時受大眾歡迎的女性「遂如烤麵包般」，成為「鎮上最受歡迎的人」。敬酒通常多是為了祝賀某位女性的健康，而那位受眾人喜愛的女性便成為出席賓客「祝福的對象」（toast）。

為什麼中式套餐沒有飯後「甜點」（dessert）的選項？

中式料理沒有甜點，由此可以解釋為何在中式烹飪中，烘焙以及烤箱不太重要。中式料理當然有所謂的甜食，例如美味的甜湯「糖水」（tong sui）就被視為甜點，但大多做為點心或宵夜輕食。中式套餐本來就沒有飯後甜點的概念，但仍有一套料理架構。

我們熟知的番茄醬（ketchup）和臺語的魚露語出同源？

「番茄醬」原本是福建方言中的「魚露」，福建位於中國南方沿岸地區，多山環繞，也是tea（茶）這個字的源起（福建話te）。近年來愈來愈多福建人移民美國，因此在東岸各大華埠經常吃得到福建料理，且多搭配手工釀製的紅麴米酒，是福建飲食的一大特色。紅麴米酒與番茄醬的來源略有關係，不過米酒歷經數個世紀後仍大致維持原味，反觀番茄醬，卻數度更迭。

番茄醬、糖漿、肉凍、火雞、馬卡龍、雪泥以及蒸餾酒，是波斯國王、巴格達哈里發、普羅旺斯皇室、紐約阿斯特家族的高級餐點，同時也是福建水手、埃及藥師、墨西哥修女、葡萄牙商人、西西里島上義大利麵製造者、艾摩斯特市詩人及紐約烘焙師所流傳下來的語言化石，每種餐點在傳承期間，無不調整借用食物的既定架構：杏仁餅和柑橘醬不再使用中世紀的玫瑰水和麝香，水果糖水也成為美味的冰淇淋，酸味的肉類料理糖醋燉牛肉變成基督教為了配合四旬齋創造而出的魚類料理。即使料理已產生變化，然語彙仍隱身其後，引發人們回想曾經共享過往的深厚情感，如火雞（turkey）一字讓我們得以回想，六百多年前葡萄牙人珍愛的海上祕寶，而土司（toast）和晚餐（supper）則讓我們想起中世紀時期的羊肉湯（pottage）以及充滿盛情的祝酒（wassail）。

討論美食的方式同時反映出人類對美食的期待：渴望過著健康、天然、真切的生活，並認同自身家族背景和文化，以及人類趨向樂觀和正向的天性。討論美食同時也反映出我們所認知的事實：母音的發音方式和人類微笑之間的關係、而格萊斯準則更足以回答凱蒂的問題，亦即「當我們說太多時，正意味著我們有所隱藏」：以「新鮮番茄」做為番茄醬的廣告，過度強調「新鮮」或「美味」的不切實際菜單，或過度強調健康的垃圾食物外包裝。

本書各章節的鋪陳比照正式套餐的順序，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嘴饞這件事。內容包羅萬象，旁徵博引，筆調風趣，歡迎讀者盡情享用！

名人推薦

沙拉 (salad)、鹽 (salt) 與義大利香腸 (salami) 的共同點何在？為什麼中價位的餐廳比高檔餐廳更常使用「真正」這個字眼？本書令人大開眼界，內容見解精闢，趣味橫生，每一頁都有驚喜。作者任詔堂告訴讀者，我們在提及食物時的選字隱藏了哪些祕密，以豐富學識與幽默筆調，說明食物語言其實反映出我們的慾望與渴求，無論那是出自高檔法國餐廳的菜單，或一包洋芋片。——碧·威爾森 (Bee Wilson)，著有《叉子面面觀：飲食的歷史》、《美味詐欺：黑心食品三百年》

本書是一流之作，從第一頁到最後一頁都精彩無比。——泰勒·柯文 (Tyler Cowen)，喬治梅森大學經濟系教授，著有《中午吃什麼？：一個經濟學家的無星級開胃指南》、《再見，平庸世代》

任何喜歡語言、食物或對話的人，都會愛上這本書。作者學識豐富，風趣幽默，引導讀者穿過時光隧道，回到歷史上的中國、歐洲與古代波斯，探索日常食物起源。這本書提醒讀者，我們都是人類大家族的成員，透過所吃的食物產生深刻連結。讀完之後對於番茄醬、薯條或吐司必然另眼相待。書中提及許多食物之間意想不到的關聯與史實，堪稱集語言學、歷史與幽默大成之作。——黛博拉·譚南 (Deborah Tannen)，《紐約時報》暢銷作家

任詔堂巧妙結合學術論著的嚴謹與通俗讀物的樂趣，讓讀者大開眼界。談論雪酪、吐司與洋芋片包裝的篇章實在太好看了，下回逛超市時，你肯定會成為作者的信徒，以他的方式來瀏覽。獻上雙手大拇指、全心讚美！——作家蘇西·布萊特 (Susie Bright)

精彩好看。任詔堂是優秀的語言學家，他以精湛的能力連結起許多看似無關的菜色、揭露洋芋片廣告如何運作及行家如何閱讀菜單，令人手不釋卷。——瑞秋·羅丹 (Rachel Laudan)，著有《烹飪與帝國：世界料理史》

為什麼有人會在帽子上插一根羽毛，並稱之為通心粉 (macaroni)？番茄醬 (ketchup) 之類的字究竟從何而來，為什麼又可以拼成 catsup？本書回答這些問題，並說明我們甚少思考的日常詞彙中隱含多大的學問。——約翰·麥克霍特 (John McWhorter)，哥倫比亞大學 (Columbia University) 語言學副教授、《新共和》撰稿編輯、《時代雜誌》專欄作家

作者介绍:

任詔堂 Dan Jurafsky

史丹佛大學語言學教授，專長為社會與行為語言學，也是麥克阿瑟獎「天才獎助金」(MacArthur “Genius Grant”) 得主。現居舊金山。參考網頁：www.stanford.edu/~jurafsky/

譯者簡介

游卉庭

政治大學社會系學士，英國雪菲爾大學翻譯所碩士。曾旅居英國，並任職於網路傳媒及出版業，現專事翻譯。譯有《12週體內革命，糖尿病可以復原！》、《壞農業：廉價肉品背後的恐怖真相》、《思辨的檢查：有效解決問題的終生思考優化法則》等書。

目录: 第一章 如何讀菜單

第二章 前菜？主菜？Entrée大解密
第三章 從糖醋燉肉到炸魚薯條
第四章 番茄醬、雞尾酒和海盜
第五章 敬，吐司
第六章 你說的火雞是誰？
第七章 情色、藥癮以及壽司卷
第八章 洋芋片和自我特質
第九章 沙拉、莎莎醬與騎士精神
第十章 杏仁餅、馬卡龍和通心粉
第十一章 雪泥、煙火和薄荷朱莉普
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
第十三章 為何中式料理不提供飯後甜點？
結語
引用書目
謝詞
• • • • • ([收起](#))

[餐桌上的語言學家 下载链接1](#)

标签

饮食

美食

社会学

历史

饮食文化

餐桌学家

台版

人类学

评论

翻译版没有原版好看！但也确实很好玩！

3.5 内容新颖，很有意思，但是觉得翻译得看起来不太流畅

非常非常有趣！学到了N多东西，而且不得不说像我这种对欧洲历史没什么概念的人想记住点内容还是挺慢的哈哈。不过真的很棒很有趣，每一道菜都不简单！

天妇罗和炸鱼薯条是同源的！

翻译是真的蛮差的，讲了冷门的食物和餐桌语言的小历史，印象最深的应该是番茄酱这个词来自于闽南语的鱼露。。。

2018.02.02

非常深入浅出有趣的一本书，语言学角度解读美食。

美食绝对能够自成一派。从语言学的角度，讲述餐桌文化，还是挺有趣的哦！

生活真的是一门艺术。食色性也，这本书诠释的挺有趣，而且把法语等语种带着食物来介绍真的很有味道。因为女友的职业关系她懂得比较多国外餐饮品类，感觉自己也需要恶补一下

知道许多关于食物的历史变迁，也很好读

书评

传言Emily Dickinson喜欢吃Coconut Cake，她的诗”The Things That Can Never Come Back, Are Several”最早就写在一张coconut cake recipe的背面。
又有传言说”ketchup”来自于粤语里面的”茄汁”，这个传言为假，但距离也不远了。
。前阵终于把《厨房里的...

书中为了解释食物的流转的变化应用涉及了大量西方文化和外语词汇，如果对西方不是很了解个别的章节会变得特变晦涩难懂，像在第六章中对火鸡名称解释全篇引用了大量的外文我看了几页实在是看不明白。
不过可以看出作者的确是对吃的文化有很深刻的了解前几章对于食物的间接也很让...

评分7.8/10

还记得是去年十一月初在muji吃饭看到了台湾版，非常感兴趣，于是顺其自然地就在双十一购入了，但它排到的档期还是比较迟的，基于新年消耗主义作祟还是决定不能囤货，要刷完本书，豆瓣上本书的英文原版→台版→大陆版评分简直是阶梯式下降，但是基于对斯坦福语言学+...

这是一本很有意思的书，介绍的是餐桌文化，一些食物的发源和演化，同时也是文化驱动的内动力所在。书中印象最深的就是亚洲的新奇食物，很能满足欧洲人的味蕾，从而使得欧洲人在那一时期积极地谋求在亚洲的贸易，甚至不惜以战争作为代价，强行撬开亚洲的通商大门。不得不说这个...

對語言、歷史和食物有興趣 又有機會在食物的民族大鎔爐中探索 造就這本精彩的研究
說是研究是因為其中有不少數據及語言流變的資訊
多少需要一些閱讀能力(譯者很用心地保留了各語言alphabet的原文
不過每一個篇章都有相當有趣的東西 而且在這個食物流通便捷的世界那些東西也都不...

[餐桌上的語言學家_下载链接1](#)