



THE
LANGUAGE
OF FOOD

Dan Jurafsky

食物语言学

任韶堂 著
王琳淳 译



ketchup

鱼露



dessert

DESSERTIR

the language of food

食物语言学

Dan Jurafsky

[美]任韶堂 著

王琳淳 译



give toast

TOASTED BREAD



flour

FLOWER

《纽约时报》：严谨和可读性共存的典范！

麦克阿瑟天才奖得主、斯坦福大学教授任韶堂
集美食、语言、历史、文化与幽默大成之作



上海文艺出版社

食物语言学

〔美〕任韶堂 著
王琳淳 译

上海文艺出版社

献给珍妮特

本书仅供个人学习之用，请勿用于商业用途。如对本书有兴趣，请购买正版书籍。任何对本书籍的修改、加工、传播自负法律后果。

本书由“行行”整理，如果你不知道读什么书或者想获得更多免费电子书请加小编微信或QQ：2338856113 小编也和结交一些喜欢读书的朋友 或者关注小编个人微信公众号名称：幸福的味道 为了方便书友朋友找书和看书，小编自己做了一个电子书下载网站，网站的名称为：周读 网址：www.ireadweek.com

目 录

[引言](#)

[第一章 如何看菜单](#)

[第二章 先上前菜](#)

[第三章 从醋香炖肉到炸鱼薯条](#)

[第四章 番茄酱、鸡尾酒和海盗](#)

[第五章 以烤面包祝酒](#)

[第六章 你叫谁火鸡？](#)

[第七章 性、毒品和寿司卷](#)

[第八章 薯片和自我](#)

[第九章 色拉、调味汁以及骑士面粉](#)

[第十章 马卡伦、马卡龙、马卡龙尼](#)

[第十一章 冰冻果子露、烟花和冰镇薄荷酒](#)

[第十二章 这名字是不是让我听上去很胖？——为什么冰激凌（Ice cream）和薄脆饼干（cracker）的名字不同？](#)

[第十三章 中国人为什么没有甜点](#)

[尾声](#)

[致敬](#)

如果你不知道读什么书，
就关注这个微信号。



微信公众号名称：幸福的味道

加小编微信一起读书

小编微信号：2338856113

【幸福的味道】已提供200个不同类型的书单

- 1、 历届茅盾文学奖获奖作品
- 2、 每年豆瓣，当当，亚马逊年度图书销售排行榜

- 3、 25岁前一定要读的25本书
- 4、 有生之年，你一定要看的25部外国纯文学名著
- 5、 有生之年，你一定要看的20部中国现当代名著
- 6、 美国亚马逊编辑推荐的一生必读书单100本
- 7、 30个领域30本不容错过的入门书
- 8、 这20本书，是各领域的巅峰之作
- 9、 这7本书，教你如何高效读书
- 10、 80万书虫力荐的“给五星都不够”的30本书

关注“幸福的味道”微信公众号，即可查看对应书单和得到电子书

也可以在我的网站（周读）www.ireadweek.com 自行下载

更多书单，请关注微信公众号：一种思路



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（macarons）、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“幸运饼干（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 and 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（flower）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

⁽¹⁾ Sikbāj一词可指醋香炖肉、醋香炖鱼或炸鱼、糖醋炖牛肉。——译注

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⁽²⁾，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店⁽³⁾1843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⁽⁴⁾：

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），所以现在我们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一项。在巴格达建成之后不久，斯巴威赫来到了如今的伊拉克。巴格达是阿拔斯王朝传说中的首都，也许是中世纪最主要的学习和科学中心。（在之后的章节中，我们会发现巴格达也是如今众多菜系的鼻祖，哈里发的美食的发源地。）

斯巴威赫是从波斯来学法律的，但是有一天他在大声背书的时候犯了一个尴尬的错误，他读错了一个阿拉伯语单词。他的同学们在众目睽睽之下羞辱他差劲的语言技能（我猜8世纪的法律学生和当今的那些一样残酷），这就是为什么斯巴威赫转行并倾尽一生学习语言学。（一般而言，当今大学并不推荐在大庭广众下羞辱学生来达到让他们转专业的目的。当然，除非这能让学生对语言学产生兴趣。）

斯巴威赫的理论在1200年之后被重新改造，并在20世纪30年代正式发布。当时，语言学家乔治·基普夫建议缩短常用词来提高沟通效率。如果那些你最常用的词能缩短，你就能在更短的篇幅或更少的时间内给你的听众填满更多信息。基普夫的这一建议为10年后克劳德·香农在贝尔实验室^[5]提出的杰出的信息创造理论埋下了种子。没有这些想法，我们现代数据菜单收集（或者音频、照片）就是不可能的。

总之，少见而冗长的高格调单词在高价餐厅的出现频率更高。这类词包括decaffeinated（脱咖啡因的），accompaniments（配菜），complements（配菜），traditionally（传统的），specifications（规格），preparation（准备），overflowing（丰沛的），magnificent（华丽的），inspiration（灵感），exquisitely（精巧地），以及tenderness（柔软）。相反，便宜的餐厅用的是这些词的缩减版：比如用decaf（脱因）取代decaffeinated（脱咖啡因的），用sides（配菜）代替accompaniments（配菜）或complements（配菜）。高价餐厅菜单中的单词平均比低价餐厅长0.5个字母。

高格调词汇因此可以看作是高档餐厅的信号灯。不仅如此，菜品描述中的高格调词汇藏有更具体的信息：它昭示着价格！

为了研究这一现象，我和同事们查看了6500份菜单中的65万道菜，并且使用统计工具找出哪些词和价格有关。影响菜肴价格的最主要因素是食材：龙虾比鸡贵，鸡又比作为配菜的烤面包贵。所以我们用统计学的方法控制了食材、餐厅的菜系（中餐、意大利菜、牛排馆、小饭店、咖啡厅）以及餐厅的价位，还有它坐落于哪座城市哪个街区。控制了以上所有变量之后，我们才开始研究单词对于价位的影响。

我们发现当餐厅使用更长的单词去描述一道菜的时候，往往收费也更高。菜品描述中单词的平均长度每增加1个字母，这道菜的价格就会上升18美分！这就意味着如果餐厅使用比平均长度多3个字母的单词，你就要为眼前这道烤鸡或者意面多付54美分。令我们惊讶的是，在使用高格调长单词的餐厅中，那些“两片词”的出现（不出意外的话）就意味着每道菜贵50美分！

数有几个字母只是找出餐馆偷偷摸摸塞进菜单中的隐藏信息的一种方法，另外一种则是看餐馆是否强调这道菜的异域风情或者香料。这么一来，你可得小心了！找找看是否有类似“具有异域风情的混合印度香料”或者“具有异域风情的埃塞俄比亚香料”，甚至仅仅是“罗望子鱼汤配异域蔬菜”的词组。我们的研究发现，每使用“异域的”或者“香料”一次，价格就会上升。可以推测这些食物对那些本身就住在埃塞俄比亚或者印度的人来说已不能称之为异域，因此这些餐厅瞄准的并非当地人，因为这些人每天都吃，并且知道它本身的价值，所以“异域风情”或者“东方风情”实际上瞄准的是外来食客，也就是像我这样的食物旅行家。既然我们想吃点有特色的东西，那就多付点钱吧。

Five Spices Duck: Young duck boiled in exotic five spices broth, deboned, and served with spicy vinaigrette.

五香鸭肉：在异域风情的五香高汤中煮熟的乳鸭，去骨，配香辣香醋沙司

Bhindi Masala: Okra cooked with onions, tomatoes, and an exotic blend of Indian spices.

玛萨拉秋葵：秋葵与洋葱、番茄及具有异域风情的印度香料同煮

第三个读懂菜单字里行间的窍门则是：寻找我称之为“语言学填空词”的东西。比如有些正面积积极但意思含糊的词，像delicious（美味的）或者它的同义词tasty（可口的），mouth-watering（引人垂涎的），flavorful（充满风味的），scrumptious（美味的）以及savory（有风味的），或者像terrific（极好的），wonderful（极好的），delightful（令人愉悦的），以及sublime（超群的）这样的词。这些词看上去似乎在向你保证：你等下吃到的东西一定是特别的。但实际上通过这种主观的描述，餐厅正偷偷推卸一切实际责任（你总不能就因为你觉得你的幼鳕鱼不够美味而去告人家）。另一种则是我的同事阿诺尔·兹威奇称之为“诱人形容词”的：如zesty（香浓的），rich（浓郁的），golden brown（金黄的），crispy（酥脆的），或者crunchy（松脆的）。这些不能说完全没有传达实际信息（“金黄”和“松脆”就表达了不同的意思），但是至于是否香浓则因人而异。

这两种语言学填空词都与低价有关。在控制上述提到过的各因素（食材、菜系、平均价格以及餐厅的地理位置）的基础上，我们发现菜单上的文字与价格的关系。正面含糊词，比如delicious（美味的），tasty（可口的），或者terrific（极好的），每出现一次，平均价格就下降9美分。诱人形容词，比如rich（浓郁的），chunky（大块的），或者zesty（香浓的），则意味着下降2美分。

我们发现的只是一种关系，而非因果推论。也就是说，我们不能确定餐厅是根据delicious（美味的）出现的次数来定价，还是定完价才使用delicious（美味的）来描述菜品，抑或是否还有一些其他的未知因素（我们在学术上称之为外因）直接影响了定价及语言。我们唯一能确定的是低价和填空词往往一同出现。我们推测这些空词和低价之所以联系在一起，是因为它们本身就是填空词，而你在描述一道菜时实在用不上真正有含金量的词，比如“蟹”或者“上等腰肉牛排”，所以才不得已使用这些词来填补空白。史蒂芬·列维特和史蒂芬·都伯纳在《魔鬼经济学》中表示这一原则同样可以应用到房地产广告。他们发现那些使用“卓尔不凡”或者“万人倾心”作为广告词的房产售价偏低，而使用“枫木”或者“花岗岩”的则售价偏高。他们因此假设房产中介正是用“卓尔不凡”这样的正面含糊词来粉饰具体价值的匮乏。实际上，在餐厅中，与高价相连的单词往往不是像“卓尔不凡”这样的空词，而是那些体现产品具体价值的词，比如龙虾、松露或者鱼子酱。

以下为充斥着填空词的例句。看看你能在下面3道菜中找到多少个填空词：

BLT Salad: a flavorful, colourful and delicious salad mixture of crispy bacon bits, lettuce, tomatoes, red and green onions and garlic croutons tossed with blue cheese dressing

培根生菜番茄沙拉：滋味丰富、色彩缤纷的美味色拉，由酥脆的培根碎、生菜、番茄、红洋葱和

青葱与油煎蒜味面包丁拌入蓝纹干酪调味酱

Homemade Meatloaf Sandwich: Flavorful, juicy, & delicious. Served warm with our BBQ ketchup, caramelized onions, & melted American cheese

私房肉卷三明治：滋味丰富，美味多汁。配上我们的烧烤番茄酱、焦糖洋葱与融化的美国干酪，温热上桌

Mango Chicken: Delicious golden fried white meat chicken nuggets sautéed in a sweet savory sauce, with freshly sliced mango chunks, carrots and bell peppers.

芒果鸡块：金黄美味的白肉炸鸡块入香甜开胃酱翻炒，配鲜切芒果块、胡萝卜和甜椒

我找到了至少13个：delicious（美味的）（3次），flavorful（滋味丰富）（2次），colorful（色彩缤纷），crispy（酥脆的），juicy（多汁的），warm（温热的），golden（金黄的），sweet（香甜的），savory（有风味的）以及freshly（新鲜的）。

这些填空词其实还向我们透露了其他信息。对于一家使用又长又啰嗦的充满填空词的菜单的餐厅，你可能会觉得它一定很贵，因为他们一定聘请了才华横溢的市场顾问来编写菜单。或者你也可能觉得它一定是非常便宜的餐厅，所以才会使用填空词来粉饰食材的廉价。

实际上，两者皆非：又长又啰嗦的菜单往往出现在中等价位的餐厅、连锁餐厅，比如红宝石星期二、星期五美食餐厅、芝士蛋糕工厂或者加州比萨厨房以及一些地方餐厅。

描述性的形容词，比如fresh（新鲜的），rich（浓郁的），spicy（香辣的），crispy（酥脆的），crunchy（松脆的），tangy（浓烈的），juicy（多汁的），zesty（香浓的），chunky（大块的），smoky（烟熏的），salty（咸的），cheesy（芝士浓郁的），fluffy（松软的），flaky（薄片的）以及buttery（黄油般的）在中等价位的餐厅中出场次数明显更多：

Crispy Golden Brown Belgian Waffle with Fresh Fruit

金黄松脆的比利时华夫饼配以新鲜水果

Mushroom Omelette: Our fluffy omelette filled with fresh mushrooms and topped with a rich mushroom sherry sauce

蘑菇煎蛋卷：我们松软的新鲜蘑菇煎蛋卷浇上浓郁的蘑菇雪莉酒酱汁

Chicken Marsala: Tender chicken breast in a rich marsala wine sauce with fresh mushrooms

马尔萨拉白葡萄酒烹鸡肉：用马尔萨拉白葡萄酒酱汁烹制的鲜嫩鸡胸肉配以新鲜蘑菇

Rustic Apple Galette: Hand crafted tart in five inches of butter flaky French puff pastry. We layer fresh ripe apples and bake to a golden brown

古朴苹果格雷派饼：5英寸的手工馅饼，在法式黄油千层薄片酥皮上铺以新鲜熟苹果，烤至金黄

为什么是中等价位的而非高价的餐厅更常使用这些形容词？

要回答这个问题，我们必须考虑这些形容词的功能。Delicious（美味的）的字面意思是某种食物的味道很好。Ripe（熟透）的字面意思是苹果不是在青绿酸涩的时候采摘的。但是餐厅为什么要用没熟的苹果或者做出味道欠佳的菜肴呢？难道不说食物好吃或者苹果是熟的就不行吗？

20世纪最重要的语言哲学家之一H. 保罗·格莱斯则给出了这个问题的答案。格莱斯指出⁽⁶⁾当我们试着去理解言语者，我们假设他们的行为是合理的。如果说某样东西很fresh（新鲜），那他们一定要陈述它新鲜的理由；言语者不会毫无目的地加入某些词。（格莱斯称此为“数量准则”；相应的也有“关联准则”提出言语者会试着说出相关的内容。）所以如果我们听到有人说某样东西很新鲜或者熟透的，或者松软，或者金黄的，我们立刻就会思考为什么成熟程度与此相关。一般如果我们提到“熟透”是因为这是与“尚未熟透”的一种潜在比较。就好比说，我知道你可能担心这个水果尚未熟透，但是放心，我在这里向你保证它是熟透的。也就是说，提到成熟度意味着也许有些人认为它是尚未成熟的，所以需要特意提及这点来说服他们。

语言学家马克·利伯曼提出我们之所以会言之过多是因为“身份焦虑”。昂贵的餐厅不会使用“熟透的”（或者“新鲜的”、“酥脆的”）这样的词，因为我们会先入为主地断定这里该熟的一定是熟的，且一切都是新鲜的。中等价位的餐厅正因为怕你会因为他们规格不够高而没有“先入为主”，所以他们不惜多此一举来向你保证。可惜结果反而过犹不及。

我们发现格莱斯的理论也可以用来解释real（真正的）这个词在菜单上的使用。你可以在很多菜单上找到这个词，但是具体用它来形容什么食物则极大程度上基于价格。便宜的餐厅向你保证他们的发泡鲜奶油是真的，土豆泥是真的，培根也是真的：

Chocolate Chip Pancakes: served with real whipped cream.

巧克力豆烤薄饼：配真正的发泡鲜奶油

Home Made Meatloaf: Served with real Mashed Potatoes, Vegetables, and Gravy.

私房肉卷：配真正的土豆泥、蔬菜和肉汁

Chicken Cutlet: Melted Swiss Cheese on a Roll with Lettuce, Tomato, Russian Dressing and real Bacon Bits.

炸鸡排：餐包上加融化的瑞士干酪配生菜、番茄、俄式调味酱和真正的培根碎

在稍微贵一点的（\$\$）餐厅中，“真正的”主要用于描述蟹或枫糖浆：

California Roll: real crab and avocado

加州卷：真正的蟹肉及牛油果

Blueberry Whole Grain Pancakes: With real maple syrup

蓝莓全谷类薄烤饼：配真正的枫糖浆

恰恰相反，“真正的”几乎从未出现在更昂贵的（\$\$\$以及\$\$\$\$）餐厅中。这并不是因为这些餐厅的培根不是真的，而是因为顾客先入为主地认为这里的培根、发泡鲜奶油和蟹是真的。若高价餐厅用“真正的”来形容自己的蟹肉，那就意味着它在为食材的真实性辩护，反而启人疑窦。在此，格莱斯的理论又可以派上用场：如果一家餐厅说自己的黄油是真的，那它一定有需要这么说的理由，而一般而言，若你要费尽周章地说某物是真的，那么你应该是担心你想说服的对象认为它是假的，或者你想要再次向他们保证这一点。昂贵的餐厅当然不会留下这样的线索，让人以为可能有人觉得他们的黄油是假的。

至于哪些食物曾冠以“真正（real或者genuine）”之名的历史就像一门课。它告诉我们究竟哪些食物具有这么高的价值，甚至需要专门为它研发山寨替代品。20世纪90年代有真正的培根（而非培根碎）。20世纪70年代和80年代则有真正的发泡鲜奶油（而非清凉维普牌的仿发泡鲜奶油），以及真正的酸奶油（而非IMO牌酸奶油替代品）。20世纪60年代的菜单上曾出现真正的黄油（而非人造黄油）。20世纪40和30年代则有真正的小牛肝。

在1990年左右，最常被冠以“真正（real或者genuine）”之名的则非上述这些食物。当时，人们最避之不及的是山寨啤酒和山寨海龟。当时的菜单吹嘘自己有“真正的德国啤酒”或者“真正的海龟”。德国的拉格淡啤酒是在19世纪德国移民潮时期（与汉堡、法兰克福肠、塞尔兹碳酸水、自制炸土豆、土豆色拉以及熟食一起）传到我们这儿的。在此之前，美国人只喝深色英式艾尔啤酒。21世纪的头几年，这种由德国企业家米勒、帕布斯特、施利茨以及布希等地道的德国人酿造的低温发酵拉格淡啤酒盛极一时，各大餐厅以能够出售这些新品种的卓越产品而骄傲。海龟汤在当时也被极力追捧，以至于用小牛头（不管刘易斯·卡罗尔^[2]怎么说，并非假海龟）做的山寨海龟汤成了一种常见的廉价替代品。实际上，简·基格尔曼在《果园街97号：五个移民家庭的食史》一书中告诉我们纽约餐厅“常常在餐厅门口钉上一块真的龟壳”以示他们提供真正的绿海龟汤。

如今我们用来彰显卓越品质的标志虽比龟壳要低调许多，但仍存在于菜单之中。当然现在我们已经不再使用那些混杂着英语的法语。我们现代的时尚菜单更轻盈简洁，不掺杂廉价的填空形容词或者不厌其烦地重申哪些是“真正”的。若要彰显高端华贵，简约即是奢华，用词如此，食物亦是如此。高格调的菜单往往使用其他作料画龙点睛：精心挑选的晦涩辞藻，描绘出青葱翠绿的田园风景以及小众的传家蔬菜。当然，前提是他们有菜单。

看到某些菜单时，你也许应该绕道走，就是那些充斥着语言学填空词与形容词的，如酥脆的、松脆的、浓烈的、多汁的、开胃的、大块的、烟熏的或者松软的。写这些菜单人这么心急火燎地想要让你相信他们，反而不怎么可信。至于“异域风情”这个词，如果你见到它，千万别为其隐含的附加费掏腰包。不如听从加尔文·特里林的建议：赶紧溜去街头那家味道正宗而不言过其实的餐厅吧。

(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

(2) 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

(3) 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

(4) 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

(5) 贝尔实验室 (Bell Labs): 最初是贝尔系统内从事包括电话交换机、电话电缆、半导体等电信相关技术的研究开发机构, 位于美国新泽西州联合县。——译注

(6) 实际上, 格莱斯用的词是cooperative (合作) 而非rational (合理), 但是前者可能会让人混淆, 因为他对“合作”下了以专门的定义, 所以不是指“互相帮助”, 而是指参与双方同意的沟通过程。——原注

(7) 刘易斯·卡罗尔 (Lewis Carroll): 英国作家、数学家、逻辑学家、摄影家, 以儿童文学作品《爱丽丝梦游仙境》与其续集《爱丽丝镜中奇遇》而闻名于世。——译注

第二章 先上前菜⁽¹⁾

住在旧金山，处处是过客。作为一名过客则有理由从伯纳尔山一路向下闲逛，探索使命街沿路的美味晚餐。我家的客人们大都是思想开放的食客，但是他们有时确实会找到些怪异的话题来抱怨。我那位脾气暴躁的英国朋友保罗就曾因这里的咖啡馆无穷无尽的提问而厌烦。（“一份浓缩咖啡还是两份？小杯、中杯还是大杯？在这里喝还是带走？牛奶还是豆奶？全脂奶还是脱脂奶？”）“给我一杯该死的咖啡。”保罗说，他觉得美国人有控制癖。的确，正如我们所看到的，咖啡馆、小饭店、快餐店以及其他的平价饭店提供的丰富选择与我们在昂贵餐厅选择赏味菜单时放弃的控制权相呼应。

保罗也因为我们地域化的用词而恼怒。比如说，在美国entrée这个词意味着这是一道主菜，而在法国和英国entrée则是我们所谓的开胃菜。因此一顿法国大餐可能包括entrée、主菜和甜点，而相应的美国大餐则是开胃菜、entrée和甜点。保罗有天晚上和我吃饭的时候提出，entrée这个词源于法语，字面上的意思是“入口（entrance）”，我们美国人肯定是在某个时间点搞错了这个词的意思。

保罗的假设似乎很合理，而且因为他还指责我使用刀叉的礼节（他发现我吃完后没有把刀叉排在餐盘正确的位置以示用餐完毕），我最近常感觉自己是从西大荒来的毫无教养的殖民者。

已故作家艾伦·戴维森在他的权威著作《牛津美食伴侣》中告诉我们（就算保罗说得对），entrée的真正意思毫无调查的价值：

Entrée, entremet: 一对法语词，毫无疑问，被标榜法国经典传统菜肴的酒店及餐厅用来保留顾客兴趣，但已经没有任何实际用处，一部分是因为大多数人记不得它们的真正含义，还有一部分是因为它们的含义随着时间推移已发生变化，并且在世界各地的意义也不尽相同。忘记它们也罢。

但是这位犀利的戴维森——尽管他多数情况下总是对的——却栽在了这里：食物的语言应有无尽的价值，蕴含着我们的历史、社会和人本身。所以，恰恰相反，我会站在已故历史学家费尔南·布罗代尔这一边。他曾提出这些法国词可能正是我们了解食物的文化和历史的线索：

我们也许可以……通过一些单词历史的启示跟上饮食潮流的脚步。这些词仍在使用，但意思却已然变迁：**entrées, entremets, ragouts**等等。

我们之所以将entrée作为我们探究食物语言的下一站，是因为这是一个组织性词语，描述的是一顿饭的结构，而非食物本身，因此为上一章关于菜单的探究和之后从主菜到甜点的食物之旅搭起了桥梁。

保罗认为现代法语中entrée的意思就是其原本的意思：恰恰相反！让我们从现代法语对它的定义开始：

[用餐开始后供应的菜肴，往往在汤或者开胃菜之后。]

巴黎的里昂风味餐厅以及旧金山的弗朗西斯餐厅皆为米其林一星餐厅，其菜单的节选正说明了这个词的不同用法：法语的entrée即开胃菜，美式英语的entrée（或者entree）则是主菜。

里昂风味餐厅：

ENTRÉES

里昂熟食猪肉冷盘

野味肝酱配温梓/胡椒调味品

温热上桌的嫩韭葱，以含羞草装点

细腻生菜奶油浓汤、金黄青蛙腿

主菜 (PLATS)

焦烤扇贝、冬季色拉

里昂奶油肉圆子、南蒂阿酱

周日家庭酥皮合子

招牌里昂血肠、腌洋葱

弗朗西斯餐厅：

开胃菜 (APPETIZERS)

恐龙羽衣甘蓝色拉——意大利绵羊干酪、烤温州蜜柑、茴香、椰枣

墨鱼汁宽带面与贝类炖菜——青蒜、珍宝蟹、海湾虾

春季蔬菜色拉——青豆、水煮农场荷包蛋、酥脆炸葱与土豆

ENTRÉES

五点牧场牛腹肉排——利马豆炖菜、鲜采蘑菇、布鲁姆斯戴尔菠菜

索诺马鸭胸——碳烤温州蜜柑、小红苹果、奇波里尼洋葱

市场鲜鱼——青蒜、福尔贝里农场土豆、蒜叶婆罗门参、烤茴香浓汤

这种意思的差别缘何而来？Entrée这个词最初是在1555年出现在法国的。在16世纪，盛宴往往由一道entrée de table（入席上桌）拉开序幕，最后以issue de table（退席）告终。下面是两份出自1555年的《实用又有利的最杰出食谱》一书中法国中部（这也解释了这种古老的形式和不同的拼写）的菜单。此书是选自烹饪历史学家让·路易·弗兰德林的著作《进餐的安排：法国餐桌服务的历史》：

在复活节之后办宴会或婚宴，你需要的是：

菜单1
面包
红酒

菜单2
面包
红酒

入席上桌	入席上桌
汤	另一道冬令入席上桌
第一道烤肉	汤
第二道烤肉	烤肉
第三道烤肉	退席
退席	

正如上述菜单所显示的，*entrée*是第一道菜，有时会上好几道*entrées*，并且在*entrée*之后才上汤、一道或多道烤肉，接着再是最后一道菜。在14到16世纪的法国，*entrées*指的是酱汁丰富的肉类（牛颚配醋栗、斑尾林鸽配石榴、白汁鸡块浸酸葡萄汁、西冷鹿排、羊腿回锅肉丁）、可口的糕点（热气腾腾的小口鹿肉馅饼）或者内脏（烤小牛肝、盐腌羊舌、酱制山羊头）。

在此之后的百年间，汤被提到了前面，所以大约到1650年之前，汤一直都是第一道菜，之后才是*entrée*。在1651年拉瓦莱纳著名的《法国厨师》中，*entrée*仍是一道热菜，与烤肉区分开来。烤肉指的是烤得噼啪作响的肉类，往往是禽肉，偶尔是兔肉或者某种幼兽，而*entrée*则是一道更复杂的肉类菜肴，常佐以酱料，往往需要在厨房中精工细作。这本烹饪书中有许多美味的17世纪的*entrée*，比如鸭肉炖菜、鹧鸪白肉香肠、焖锅羊腿以及白汁鸡块。*Entrée*不是冷盘，其食材也不仅限蔬菜和鸡蛋。（冷盘或者以蔬菜及鸡蛋作为原料的叫作*entremets*。）所以1651年的*entrée*是在汤之后、烤肉之前上的热气腾腾的肉菜。

100年后的18世纪，法国和英国（以及殖民地美国）的宴席标准则被称作法式宴席（à la Française）或者有时叫英式宴席（à l'Anglaise）。一顿宴席往往分成两部分，每部分都包括一整桌的菜。所有的选择都摆在了桌上，最重要的菜居中，汤或鱼可能在桌子顶端，*entrée*分散在四周，最小的菜 [hors d'œuvres（开胃菜）]，字面意思是“主要工作之外”——则放在桌角（也就是在主菜“之外”了）。

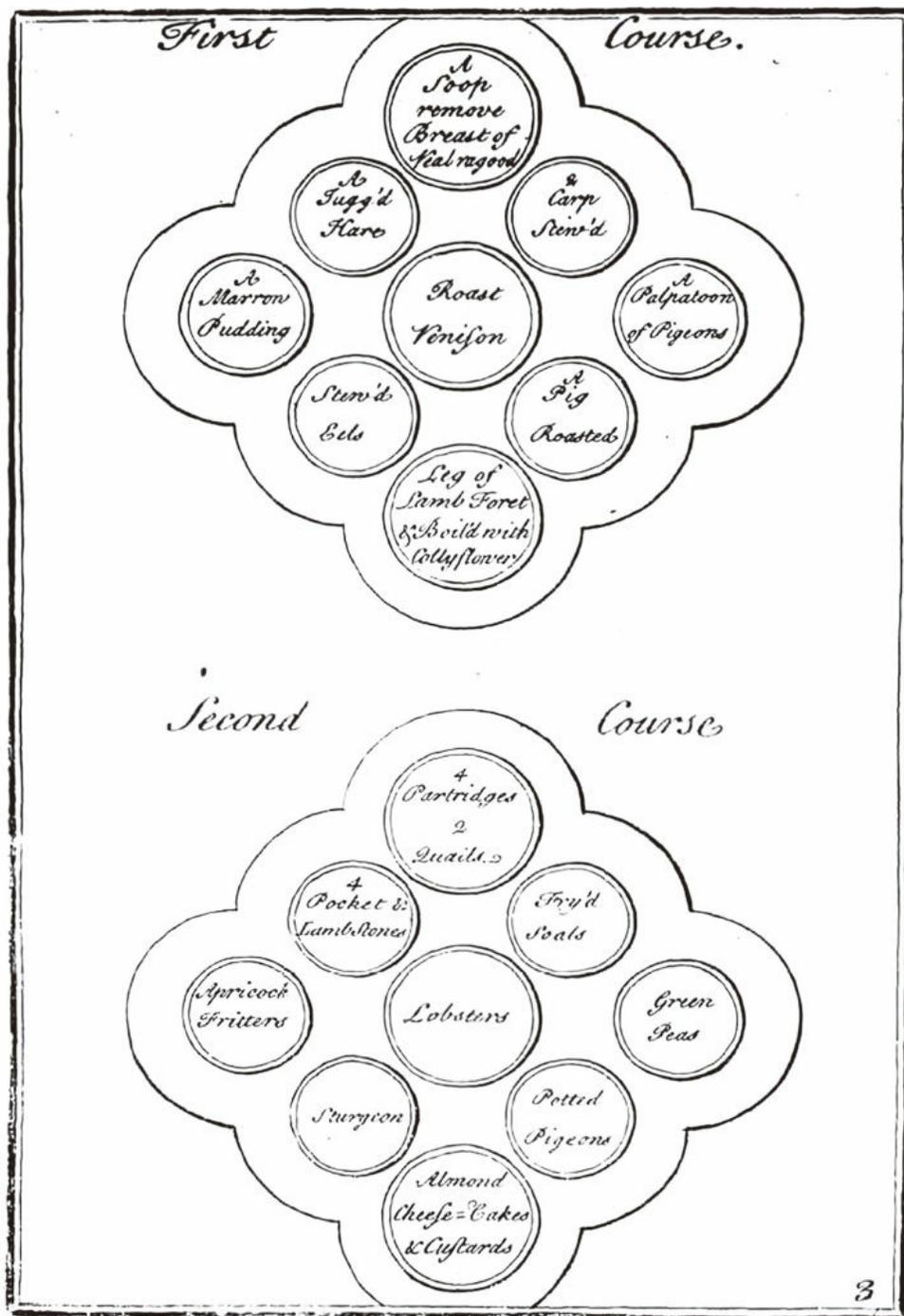
汤喝完之后就被收走，换上新的菜占据它的位置，这道菜法语名叫*relevé*（意为“抬起的”），英语是*remove*（意为“从餐桌上撤去”）⁽²⁾。撤菜可能是鱼、一大块肉，或者小牛肉，其他菜肴（*entrée*和*entremets*）则继续留在桌上。有时，鱼也和汤一样被撤走。然后大家互相传递*entrees*和开胃菜，与此同时切开那一大块肉。第一桌结束之后，所有菜都被收走，然后再上第二桌菜，主要是烤肉——通常是野兔或者各种飞禽，比如火鸡、鹧鸪、鸡，佐以其他菜肴。

下一页的插图则显示了法式的两桌菜是如何摆放的。该图源于美国殖民地第一本烹饪书——伊丽莎·史密斯非常风行的英语烹饪著作《完美主妇：或，成功男士的伴侣》。该书最先于1727年在英格兰出版，随后的1742年版则在美国殖民地发行。

注意*soop*⁽³⁾，和小牛胸*ragood*⁽⁴⁾这道撤菜，以及像*Leg of Lamb*（羊腿），*2 Carp Stew'd*（炖鲤鱼）和*A Pig Roasted*（一头烤猪）这样的*entrée*。还记得经典法国烤肉包括烧烤各种飞禽吗？可以在第二桌找到：4 *Partridges*（鹧鸪）和2 *Quails*（鹌鹑）；烤牛肉和猪肉则在第一桌菜中作为*entrée*或者撤菜。还有注意在当时，*entrée*这个词还没有被录入英语，至少伊丽莎·史密斯没提到过，而且《牛津英语词典》第一次收入这个词也是在几十年之后了。这是威廉·魏柔于1759年在《烹饪的完整系统》中提出的，他用斜体标出这个词以示这是一个新的外来词⁽⁵⁾。

进餐顺序的下一个变化则是100年之后了。在19世纪，推出了一种叫作俄式餐桌服务（*service à la Russe*）的方式，与如今多道菜肴的晚餐已经十分相近。各式菜肴不再同时堆在餐桌上，导致它们冷却，而是一次只上一道菜，装在盘子里分送到各位客人面前。因此，像切肉这种事往往放在桌旁的柜台上做，或

者直接在厨房由仆人们代劳，而非由主人在桌上当着客人的面切。这样一来桌子就不再摆满食物，因此可以用鲜花来装点或放点别的什么。这样客人也无法仅一扫桌上的食物就揭晓今天吃什么的谜底，而是需要阅读每人手边摆放的短小菜肴清单。这个清单的名字是舶来品（最先出现在法语中，之后才是英语），是拉丁语*minutus*的缩短版，“短小雅致，分行别类，或者详尽精巧”。它就是*menu*（菜单）。



两桌菜的摆盘，摘自伊丽莎·史密斯1758年《完美主妇》（第16版）。

图中文字：

第一桌

汤撤菜蔬菜炖小牛胸肉

罐焖野兔 2炖鲤鱼

骨髓布丁 烤鹿肉 鸽肉馅饼

炖鳗鱼 1头烤猪

羊腿肉碎煮花菜

第二桌

4松鸡、2鹌鹑

4肉袋塞羊鞞 炸龙利鱼

脆皮炸杏子 龙虾 青豆

鲟鱼 罐封鸽子

杏仁芝士蛋糕和蛋奶沙司

这种俄式餐桌服务在19世纪的法国大肆盛行；英国和美国的风俗大致在1850年和1890年之间开始转变，而我们现代则是根据俄式餐桌服务顺序上菜的。在美国，我们仍然保留着老式习俗——把全部食物同时摆上桌，然后由主人在餐桌上切分。这种习俗在每一种传统节日聚餐，比如感恩节，都会出现。（感恩节从其他角度来看也颇有些古意盎然，但具体我们之后再谈。）

到19世纪，开胃菜则被提前了，甚至提到了汤的前面。所以当时（也就是19世纪下半叶，以及20世纪上半叶），传统饮宴的顺序如下所示：

1. 开胃菜
2. 汤
3. 鱼（可能之后会上一道撤菜）
4. Entrée
5. 休息（果汁饮料、朗姆酒、苦艾酒，或者伴汁酒）
6. 烧烤
7. 可能会有其他菜（色拉等）
8. 甜点

Entrée这个词仍然保持着原来的意思：一道在汤之后，烧烤之前上的扎实的肉菜。在英、法、美三国，这个现象一直持续到第一次世界大战之后。下页的菜单来自1907年新建的布兰歌，也就是奥法拉街上传奇的餐厅和妓院，它那华丽的大理石柱间和洛可可风格的阳台都是当时放纵豪饮、赌博、嫖妓和其他代表着旧金山巴利海岸⁽⁶⁾时期浪荡行为的聚集地，但它也象征着1906年地震后城市从废墟中崛起。布兰歌后来变成了音乐盒戏院，归旧金山人人喜爱的扇子舞者莎莉·兰德所有。现在则是宏伟的美国音乐大厅，城里最漂亮的音乐会场之一。但如果你绕过它走到后面的小巷，还是能看见砖头上有退色的布兰歌的标志。仔细看，这张菜单上有我们上一章探讨过的伪法语Celery en Branch（西芹秆），还有Parisienne的错误拼写和一些意料之外的重音符号。

..Menu..

Oysters

Toke Points, Half Shell

Blanco's
Sauterne

Soup

Consommé Molière

Relishes

Shrimp Saladé

Anchovies

Queen Olives

Celery en Branch

Fish

Striped Bass à la Marguery

Blanco's
Zinfandel

Entree

Filet de Boeuf à la Parisienne

PISCO PUNCH

Roast

Teal Duck

Hominy

Celery Salade

Champagne
White Seal

Dessert

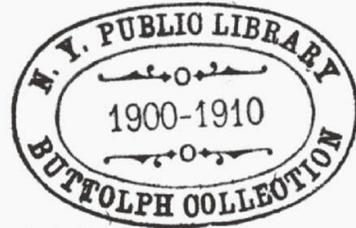
Bombe Flombière

Fruits

Assorted Cakes

Cheese

Black Coffee



布兰歌餐厅的菜单，旧金山，1907年。

图中文字：

菜单

——

生蚝

托克角，半壳

左侧：布兰歌苏玳

汤

莫里哀肉汤

滋味小菜

小虾色拉

凤尾鱼 女王橄榄 西芹秆

鱼

玛格丽鲈鱼

左侧：布兰歌粉黛

主菜

巴黎牛排

——

皮斯科潘趣酒

——

烧烤

小水鸭

碱液浸生米 西芹色拉

右侧图章：纽约公共图书馆 布托夫收藏1900—1910

左侧：香槟 白色瓶封

甜点

水果冰激凌炸弹

水果 什锦蛋糕 芝士

黑咖啡

至于那将entrée和烤肉隔开的皮斯科伴汁酒是19世纪旧金山的招牌饮料。这种伴汁酒是由皮斯科白兰地、柠檬汁以及菠萝糖浆调制而成。并且被视作“危险的药汁，因为它曾导致某个南美国家政府的下台，还有一些女性在许多有趣的体育活动领域创下了世界纪录”。这是鸡尾酒史学家大卫·万德里奇最近的一篇回忆录中的记述。皮斯科伴汁酒是在蒙哥马利和华盛顿的旧的银行交易点开始盛行的，甚至可能就是在这儿被发明出来的。在1906年的地震中它虽然存活下来，但是还是被泛美金字塔取而代之。

30年后，entrée的意思又再丰富了一些。在20世纪30年代美国的菜单中，这个词仍然保留着它原本的意思，也就是一道不同与烤肉，“手工制作”的扎实的肉菜，但是当时它偶尔也包括鱼肉，并且也不再表示某个特定顺序。

战后，由于单独的烤肉和鱼肉已经不常出现，entrée再次加入了新的含义，这次包含了主菜。在1946年“世界闻名的悬崖小屋餐厅”的菜单上它就指所有的主菜，包括“烤海鲑鱼片、香芹黄油”。这家餐厅坐落在俯瞰太平洋的陆地尽头公园的悬崖上。（悬崖小屋餐厅现在仍然在那，但是现在海浪已经掀翻了悬崖下的萨多浴场的残骸。萨多浴场最初是在1896年由平民主义论者，同时也是百万富翁的阿道夫·萨多建造的，那儿有巨大的海水游泳池。在我年轻时那些浪漫的雾蒙蒙的夜晚，我们常常偷偷在这些残骸周围溜达，穿过长长的、黑暗的隧道进入悬崖腹地。）到了1956年entrée甚至也可以是一点荤腥都没有的菜了；实际上那一年渔人码头上的阿里奥托餐厅提供了“全鱼宴”，其中包括了蟹肉开胃菜、汤或者色拉、Entrée，以及甜点。

至此，到20世纪50年代，美国菜有了统一的标准，成就了如今的三道式，即开胃菜、主菜（entrée）以及甜点，或许可能再加道色拉或者汤。

那法国呢？根据埃斯科菲耶1921年出版的《烹饪指南》，entrée这个词在法语中仍然保持着原意（“手工制作的”热肉菜，往往在烤肉之前上）。埃斯科菲耶把几乎所有我们认为是主菜的红肉或者禽肉都归类于entrée：各式牛排（肋排或菲力牛排、牛柳）、香肠豆类砂锅煲、羊肉或者小牛肉排、火腿、香肠、炖羊腿、炖鸡或者炒鸡、鸽子或者火鸡、烧鹅以及鹅肝。埃斯科菲耶有超过500页的entrée食谱。只有烤飞禽或者小走兽被纳入烤肉，只占区区14页篇幅。

因此，在法国，entrée含义的变化一定发生在1921年之后，1962年之前，传统意义上的最重要的油腻肉菜变成了如今清淡的头盘菜。在1962年，茱莉亚·切尔德^[2]的食谱中的entrée都是清淡的菜肴，主要是乳蛋饼、蛋奶酥和奶油肉圆子。我们能在现代的《法国烹饪百科全书》中看见类似的清淡entrée。

实际上，旧版的《法国烹饪百科全书》——也就是1938年的第一版——给我们更多关于entrée定义的启示：

[这个单词并不是指一顿饭中的第一道菜，虽然很多人这么认为。以就餐顺序而言，entrée指的是releve（法语，意为“抬起的”）之后的那道菜。在鱼之后上（或者是在替代鱼的那道菜之后），因此应该是第三道菜。]

在这儿我们可以看到的是一位“语言行家”正在抱怨语言的变化。（这是一场战争！法国大众正在错误地使用entrée这个词！）自从两位言语者对于第三位的词汇、发音及语法提出抱怨时算起，语言行家可能已经见多了这种用法。它们对于历史语言学家来说十分有用，因为如果不是普罗大众已经这样用了，语法作

家是不会抱怨这种语言变化的。因此我们基本可以确定，在1938年的法国，人们已经常用entrée来指代“第一道菜”了。

所以，我们来回顾一下：entrée一词的原意（1555年）是一顿饭的第一道菜，是一道扎实的、“手工制作的”、热的肉菜，往往佐以酱料。之后，菜的性质没有变，但却演变成为了一道在汤和鱼之后、烤禽肉之前上的菜。美式的用法沿用了这种扎实肉菜的含义，并且由于单独的烤肉和鱼已经不常出现，美式英语中的entrée已经不再与烤肉或鱼区分，因此它指的是一道主菜。

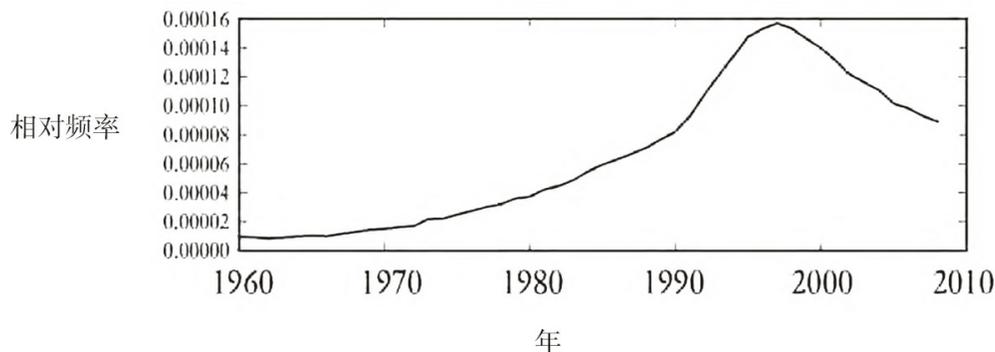
在法语中，这个词的意义在20世纪30年代发生了变化，指清淡的蛋类或海鲜，本质上主要沿用了更早期的开胃菜或者entremets的意思。这一变化可能是因为这个法语单词字面上的意思[entering（进入），entrance（入口）]对法国人来说一目了然，而且由于更多的说法语的人开始享用多道式的正餐，这个词也就自然而然地指第一道或者入席上桌的菜。所以法语和美式英语都保留了这个词原本意义的一部分；法语沿用了“第一道菜”的意思（虽然实际上到1651年就基本已经无人使用），而美式英语则是采用了“主要的肉菜”这一含义——其实是它原本最主要的意思，已经存在了500年。

这一转变在语言变化的历史上有深刻含义。正是因为有人认为新的言语方式是不自然的，是那些无知的言语者愚蠢甚至恶意的体现，所以我们在读书的时候都受到了抵制潮流语言的教育。然而语言学研究表明确，随着时间的推移，语言缓慢的变化往往会导致语言的清晰度或者言语效率的大幅提高，正如本章中entrée这个词所体现的。法国和美国的日常言语者已经用开胃菜（法国）或者主菜（美国）取代了entrée原本晦涩难懂的意义，也就是古老的贵族就餐顺序中的第三道菜，非常明智地忽略了1938年《法国烹饪百科全书》编辑的抱怨。

那entrée如今的用法是什么呢？旧金山狭窄的房子和拥挤的街道的一个好处就是餐厅都离得非常近，所以只要花几分钟走到使命街就能找到答案。我查遍了我家附近的50家餐厅的菜单（墨西哥菜、泰国菜、中国菜、秘鲁菜、日本菜、印度菜、萨尔瓦多菜、柬埔寨菜、尼泊尔菜、意大利菜、约旦菜、黎巴嫩菜、烧烤店、南方菜，还有两两结合的菜系，比如中国秘鲁烧鸡、日式法国面包以及印度披萨）。Entrée这个词仅仅出现在5家餐厅中。毫无疑问这些餐厅主要做欧式美国菜，而不是亚洲或者拉丁美洲菜。

在美国，异域风情餐厅数量的剧增以及使用像entrée这样的法语单词来彰显地位的行为的减少是饮食、音乐以及艺术领域的大势所趋。社会学家称这种趋势为文化杂食⁽⁸⁾。曾经的高雅文化主要指有限的几种“合理”流派：古典音乐或歌剧，或者法国高级美食或美酒。如今的高雅文化杂食者，可能是20世纪20年代的蓝调或者50年代的古巴曼波舞爱好者，也可能是民族或地域美食家，最具代表性的是加尔文·特里林这样的作家。高雅不再仅仅代表知道几个时髦的法语单词，而且还要能说出各种意大利面的名称，或者懂得欣赏最正宗的异国美食，或者知道去哪找最好的鱼露。就连薯片的广告都体现了这种对原汁原味的渴望。

杂食性可以用来解释菜单使用伪法语作为身份地位的象征的情况的减少，具体问题我们在上一章探讨过。并且这种杂食性可能也是entrée这个词越来越少出现在菜单、书本以及报纸杂志中的原因。谷歌的恩格拉姆（Ngram）语料库是非常实用的网上资源，它可以计算某一个单词在书本及报纸杂志中随着时间推移出现的频率变化。它显示entrée在20世纪70、80年代使用频率的上升和1996年之后的下降。



如果entrée使用频率减少，那是什么词取代了它的位置？有些菜单使用main course，意大利餐厅往往使用secondi，而法国餐厅则可能使用plat。但是在新的餐厅中最常见的则是什么都不用；开胃菜和主菜的清单上都没有标题，所以食客必须自己思考这属于什么菜，这也就是如今高档菜单的原则——简约就是奢华的另一种表现。在高端餐厅，不管这盘菜肴是开胃菜还是主菜，不管它是酥脆还是蓬松，甚至你究竟会吃到什么食材，都可能得等菜上了再说。

Entrée隐藏的秘密比艾伦·戴维森猜测的更多：它非常精简地囊括了餐饮界状态的历史变迁，从文艺复兴时期考究的进餐结构，到最初以法语作为高雅的代名词，到之后法语渐渐淡出，不再是餐饮界的核心语言，到最后被杂食性以及沉默是金的原则取代。

然而，法语并没有彻底失去它的地位；我和保罗都默认法语的意思才是“正确的”，虽然实际上是美式英语保留了它文艺复兴时期丰盛肉菜的含义。

下一章，我们将研究另一个单词，它含义的变化反映出了更深刻、广泛的社会转型，与此同时它也保留了几千年前的部分含义。

(1) 原题为Entrée。随着时间变化，在不同语言中，entrée的意思有所不同，可以指主菜也可以指前菜。——译注

(2) 下文中译为“撤菜”。——译注

(3) 即soup，汤。——译注

(4) 即ragout，蔬菜炖肉。——译注

(5) 《牛津英语词典》词条entrée引用了魏柔：“烤火腿，大多指威斯特伐利亚和巴约讷火腿。”——原注

(6) 巴巴利海岸（Barbary Coast），旧金山19世纪下半叶至20世纪早期的红灯区。——译注

(7) 茱莉亚·切尔德（Julia Child）：美国知名厨师、作家与电视节目主持人。——译注

(8) 哈利（2011）提出，这一现象早在20世纪初就出现了，由中产阶级而非精英阶级引导。——原注

第三章 从醋香炖肉⁽¹⁾到炸鱼薯条

早在土著居民奥龙尼人的时代，人们已经开始捕食这片海湾丰富、肥美的生蚝、鲍鱼和螃蟹。如今，旧金山已然成为一片海鲜胜地。这里开的第一批餐厅主要是华人餐厅，他们的鱼主要来自林孔山南海滩华人渔村里的红木捕鱼舢板上；塔迪奇烤肉（1848年由克罗地亚移民创建）从20世纪初期开始就一直在使用以牧豆树为燃料的克罗地亚方法烤鱼；老蛤蜊馆从1861年起就一直在伯纳尔山的山脚下卖蛤蜊浓汤，当时它还只是一栋水滨小房，门前就是通往市中心的木板路；而珍宝蟹从19世纪开始，就一直是旧金山感恩节和圣诞夜意大利海鲜浓汤的抢手原料。

还有酸橘汁腌鱼（ceviche），秘鲁的国粹，用青柠和洋葱腌制的酸爽鱼肉或者海鲜，这是秘鲁人带给旧金山的礼物，他们也带来了皮斯科酒，做出了后来的皮斯科潘趣酒。秘鲁人在19世纪50年代来到旧金山，当时坐落于电报山南山脚的杰克逊广场仍叫小智利，那里住满了来淘金的智利人、秘鲁人和索诺兰人。当时跨州铁路尚未建成，所以最早的淘金者是从瓦尔帕莱索和利马经由水路而来的。智利和秘鲁的矿工带来了他们在安第斯山的大银矿里学到的技术，包括干挖和“智利磨坊”。那里的大银矿正是第一种世界货币西班牙银元，也就是“八片钱”⁽²⁾的产地。现在旧金山有许多吃酸橘汁腌鱼的餐厅，多到我经常莫名卷入关于哪家最好的令人愉快的辩论，从街区里的惬意小店到粉刷一新的敞亮的水景饭厅。

什么是酸橘汁腌鱼？西班牙皇家学院的《西班牙语词典》对酸橘汁腌鱼（cebiche）的定义是：

[一道将生鱼或者海鲜切丁，用青柠檬或者酸橘汁、洋葱丁、盐和辣椒腌制而成的菜肴。]

在秘鲁，酸橘汁腌鱼往往用的是秘鲁黄辣椒，佐以玉米和土豆或红薯。

酸橘汁腌鱼似乎与许多国家的海鲜料理有关，从英国的炸鱼薯条到日本的天妇罗，再到西班牙的油炸调味鱼（escabeche）。所有这些，当然还有一些之后会提到的其他料理，本身就是料理界的移民，都是源于1500多年前的波斯沙赫最喜欢的菜。

故事发生在6世纪中叶的波斯。库思老一世（公元501—579）是萨珊波斯帝国的王中之王。当时的萨珊波斯帝国疆域辽阔，西至如今的亚美尼亚、土耳其以及叙利亚，向东穿过伊朗和伊拉克一直延伸至巴基斯坦部分地区。它的首都泰西封坐落于美索不达米亚（如今的伊拉克，曾经的巴比伦）底格里斯河岸，可能是当时全世界最大的城市，以壁画著称，也是当时的音乐、诗歌以及艺术中心。虽然当时国家严格规定必须信奉琐罗亚斯德教⁽³⁾，但是犹太学者仍在这里写成了《塔木德经》，柏拉图和亚里士多德则在这里被译成波斯语，五子棋的规则也是源出于此。



库思老国王与学者波祖亚，摘自根据1483年卡普特的约翰《五卷书》拉丁语译本译成德语的《智慧之书》。

新月沃土这片地区是通过库思老大大加长的运河系统进行灌溉的。波斯当时是全球经济中心，对外出口本土的珍珠和纺织品，并且对中国的纸张和丝绸、印度的香料和国际象棋传入欧洲起到了推动作用。

除此之外，库思老时代从印度传来的另一宝贵财富是《五卷书》。这本大约公元前200年的梵语动物寓言由医师波祖亚带进波斯并翻译成了波斯语，《一千零一夜》的故事和一些西方儿童故事（比如法国寓言

家让·德·拉封丹的作品)就是源自这里。这里面有一篇关于波祖亚自己旅行的美丽寓言故事,流传于波斯的民族史诗《列王记》。诗中波祖亚向库思老国王请求准许前往印度寻找那里的魔法山中的草药。只要将这种草药撒在尸体上就能让人起死回生。但是当他到印度后,一位贤人告诉他,尸体其实是“无知”,草药是“言语”,山是“知识”。只有书中的言语可以治愈无知,因此波祖亚带回了《五卷书》。

如今,泰西封早就不复存在,但正如我们所见,库思老最喜爱的食物仍然延存至今。他爱吃一种叫**sikbaj**的糖醋炖牛肉。其中sik是中古波斯语的“醋”。这种糖醋炖牛肉一定惊人地好吃,因为它是至少300年前的一位国王和他妃嫔们的最爱,并且出现在许多故事中。其中有这么一个故事,库思老找了许多厨师,给他们安排各自的厨房,说“你们尽己所能做出自己最拿手的菜肴”。我相信你这么聪慧犀利,一定已经猜到了每个大厨结果都做了国王最喜欢的菜,糖醋炖牛肉。

随着伊斯兰世界的扩张,萨珊波斯帝国没落了,在750年的美索不达米亚平原,伊斯兰阿拔斯王朝在波斯帝国的原址上建成。阿拔斯皇室在泰西封的20英里之外建立了一座新城,叫Madinat al-Salam,意为“和平之城”。这里是集镇巴格达的原址。阿拔斯皇室深受萨珊文化的影响,因此聘请了在波斯王朝时期受过训练会做糖醋炖牛肉的大厨。这道菜又成为了新统治者,比如哈伦·拉希德(786—809)的最爱。我非常喜爱《一千零一夜》中哈里发哈伦的故事,以及他如何在晚上和他的维齐尔贾法尔乔装打扮穿过巴格达,倾听人民的怨言。我想,他们在冒险之前,一定会先享用一顿丰盛的糖醋炖牛肉。实际上,哈伦的糖醋炖牛肉和其他菜肴的食谱就记录在现存最古老的阿拉伯语《烹饪书》中,由伊本·撒亚尔·阿尔·瓦拉克于大约公元950—1000年汇编。以下是阿尔·瓦拉克声称是6世纪波斯库思老所食糖醋炖牛肉的正宗食谱,因为拿瓦尔·纳斯刺拉的翻译而减短了少许:

醋香炖肉 (sikbāj)

洗4磅牛肉,放进锅中,甜醋盖过肉,烧开3次直到接近烧熟。

然后倒出醋,放入4磅羊肉,倒入新鲜未经稀释的醋盖过肉,再烧开。

现在洗净并拆解一只鸡,放入锅中,与新鲜的豆瓣菜、欧芹以及芫荽叶,几剪芸香,20片香木缘叶。烧开,直到肉接近烧熟。去掉绿色香料。

加入4只洗净的圆胖小鸡,再次烧开。加入3盎司磨碎的香菜,百里香薄荷,1盎司整瓣大蒜(穿在牙签上),煮至所有材料熟透。

最后加入蜂蜜或者糖浆(用量为醋的四分之一),6克磨碎的藏红花,2克磨碎的独活草。不要加柴火,小火炖直到停止冒泡。把锅端下灶台,以杓舀取,如果真主允许的话。

糖醋炖牛肉的具体烹饪细节在不同食谱中具有各自特色,但无论是照哪张食谱做,它都是汤汁浓厚的炖牛肉,往往佐以鸡肉及羊肉,用许多香草调味,往往还有烟熏木,并总是用许多醋来保存。先不谈醋那酸爽的味道,自巴比伦时代人们就已经知道它是一种极好的防腐剂(乙酸是一种强力抗菌剂,可以杀死沙门氏菌和大肠杆菌)。实际上,糖醋炖牛肉可能是一种当地更古老的醋香炖肉的改版。20世纪80年代的亚述专家让·博特罗翻译了世界上最古老的烹饪书:一组泥版档案。这是公元前1700年,相传在离巴格达仅55英里远的巴比伦,用阿卡德语写成的。这些泥板就是《耶鲁烹饪泥片》,上面的炖肉食谱也异曲同工地使用醋、烟熏木以及像芸香这样的香草,因此糖醋炖牛肉看来就是这种已经在美索不达米亚南部流传了几千

年的当地炖肉的改动版。

很快，醋香炖肉在伊斯兰世界流传开来，也许是因为它曾深受水手们的喜爱，并且他们往往需要可以长期保存的食物。曾有这么一个故事，9世纪的哈里发穆塔瓦基勒有一天和他的朝臣及歌手们坐在一个平台上俯瞰巴格达的一条运河，当时他闻到了附近一条船上正在熬煮醋香炖肉的美妙香味。这位哈里发让他们把锅端来，并美美地享用了一顿醋香炖肉。他十分喜欢这道菜，便在锅子里塞满了钱，还给了那位水手。

初次尝试用鱼来做醋香炖肉的也有可能是这些水手。第一次提到醋香炖鱼是在《印度奇观集》，这本书中的故事是由一位叫卜祖阁·伊本·沙哈日亚尔的波斯船长收集的。这些生动的故事描述了穆斯林和犹太海商在阿拔斯穆斯林帝国、印度和中国是如何做生意的。其中有一个故事发生在公元912年，一个叫以撒·本·耶胡达的犹太商人带着献给统治者的礼物返回阿曼：一个漂亮的黑色陶瓷花瓶。“我为您带来了中国的醋香炖鱼。”以撒说。这位统治者对这道菜是否能保鲜这么久表示怀疑，所以以撒便打开了花瓶，里面装满了金子打造的鱼，鱼眼都由红宝石镶嵌，“周围环绕着头等麝香”。

这个故事说明在10世纪之前，已经有用鱼做的醋香炖肉了。然而，第一张醋香炖鱼食谱则较晚现世，是在13世纪的中世纪埃及语烹饪书《多彩餐桌构成的实用建议精选》中。醋香炖肉此时成了一种油炸的面粉裹鱼，然后再用醋、蜂蜜和香料做成酱汁。下面是由莉莉娅·佐埃利在她出色的《伊斯兰世界的中世纪菜肴》中翻译的食谱：

醋香炖鱼 (Fishsikbā j)，埃及，13世纪

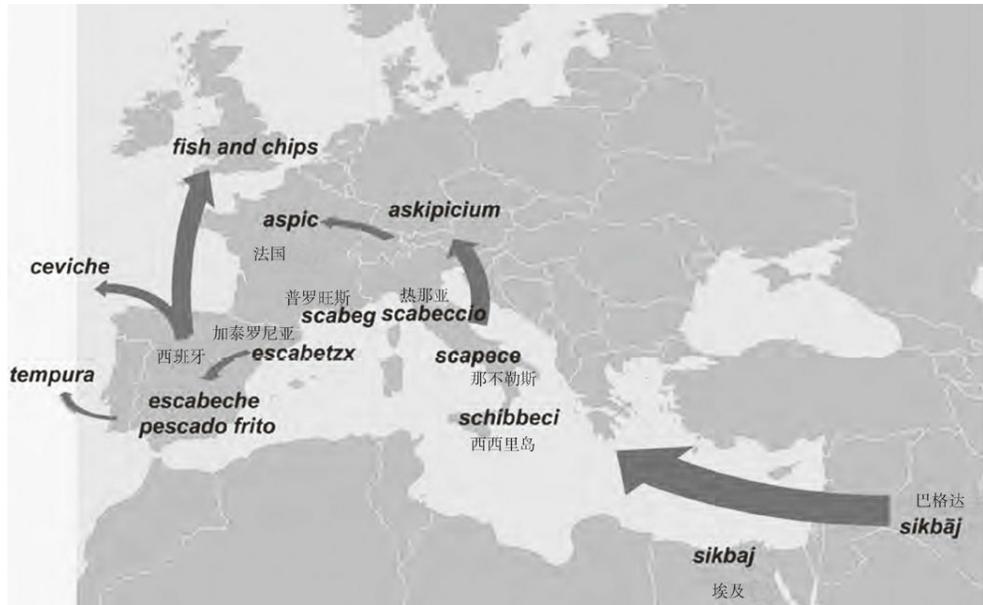
给你自己找几条新鲜的鱼、醋、蜂蜜、混合香料、胡椒、洋葱、藏红花、芝麻油和面粉。

鱼洗净切片，用芝麻油炸。炸好之后捞出来。

切洋葱并用芝麻油煎黄。

用研钵磨碎胡椒和混合香料。把藏红花在醋和蜂蜜中溶解，加入研钵。这个[酱料]准备好之后，将它浇在鱼上。

这份食谱不停向西方流传，沿着地中海的各个海港，它的名字和配方在传播过程中也不断变形。14世纪初期，出现了加泰罗尼亚语的escabetx食谱。这是在相当于如今的西班牙东北部所使用的一种罗曼语。到14世纪后期，在法国的西南出现了scabeg，是中世纪的法国南部的普罗旺斯用的奥克语⁽⁴⁾。之后在意大利，我们看到这个词出现在西西里岛的方言中 (shibbeci)，到那不勒斯语 (scapece)⁽⁵⁾，到热那亚语 (scabecio)。



醋香炖肉的旅程。

所有这些词都指炸鱼。在14世纪上半叶，在加泰罗尼亚语的烹饪书《圣索菲亚之书》中就有一篇名为“如果你想要做escabetz”的食谱，其中表述了如何用炸鱼做成剁碎的鱼丸，并作为冷盘，佐以浸在醋和香料中的洋葱制成的酱料。相反，在穆斯林地区，比如巴格达和西班牙，像《菜肴之书》这样的烹饪书，大部分情况下仍然将醋香炖肉描述成一种加醋的炖肉。

为什么这些罗曼语的醋香炖肉中用鱼反而比肉更常见呢？其中一个线索是地域性的：这些scapeces和scabegs都出现在地中海沿岸的港口中（在法国南部而不是北部，在意大利沿海地区而非内陆），这就和水手推广了醋香炖鱼的想法一致。

但是意大利与法国之间与西班牙和巴格达之间的主要区别是，意大利和法国爱吃醋香炖鱼的人主要是基督徒。中世纪的基督徒有非常严格的饮食要求，在四旬斋^⑥期间，星期五，有时在星期六和星期三，还有其他像四季节^⑦这样数不胜数的斋戒日，戒食肉、奶制品和鸡蛋。中世纪食物学者梅丽塔·亚当逊估计，中世纪大部分基督徒需要遵守的斋戒日在一年中占到了三分之一。烹饪书中充满了在这么多斋戒日中可以用的鱼类食谱。甚至直到1651年，拉瓦莱纳的著名法语烹饪书《法国厨师》也分成3个部分：肉类食谱、四旬斋食谱，还有对于像非四旬斋的斋戒日，比如星期五，可以使用的“清淡”食谱。

当这些由醋香炖肉衍生出的鱼肉食谱在一个接一个港口得到推广，另外一种基督徒创造的醋香炖肉的变型则以不同形式出现。在14世纪，阿拉伯语烹饪书和医疗刊物被翻成拉丁语，正如意大利学者安娜·马特洛蒂告诉我们的，al-sikbāj的全名被转录成assicpicium和askipicium。中世纪医疗刊物往往强调肉汤和它们的医疗价值，拉丁医学刊物则强调冷却的醋香炖肉肉汤的医疗价值。当醋香炖肉作为冷盘的时候，带醋的肉质往往会形成一种冻，因此在法语中assicpicium成了aspic（肉冻），这个词现在仍然意为“冷却的肉冻”。

到1492年，收复失地运动使得基督教对西班牙和葡萄牙的影响进一步深化，而邻国加泰罗尼亚的烹饪书，像罗伯特大师的1520年的《科奇书》，开始被译成西班牙语，为西班牙语注入了许多海鲜词语以及其他的烹饪词，其中新西班牙词escabeche（油炸调味鱼）就是其中一个。与此同时，其他由醋香炖肉衍生出的菜肴也出现在西班牙阿拉伯语的烹饪书中，名字也各不相同，其中包括另一种与12世纪埃及的醋香炖鱼

非常相似的炸鱼食谱，名为dusted fish^⑧（意为“撒上粉的鱼”），这种鱼需要蘸着一种辣鸡蛋糊状物，用油煎过，再调醋和油一起吃。

到16世纪早期，西班牙和葡萄牙因此有了多种相似的醋配炸鱼的食谱，往往是冷盘，这许多食谱也是源于醋香炖肉。在油炸调味鱼中，鱼往往先炸过，有的裹面糊或面包屑，然后再浸入醋和洋葱。在西班牙式炸鱼中，则不加洋葱，而且鱼都是一成不变地裹上面糊再炸，凉了以后再配着醋吃。

醋香炖肉就这么传到了欧洲西缘，但它的旅程还没有结束。在1532—1533年，弗朗西斯科·皮萨罗·冈萨雷斯，这位来自埃斯特雷马杜拉的西班牙征服者，率领着军队征服了秘鲁。皮萨罗的士兵带了很多欧洲的食物到秘鲁，包括洋葱和柑橘类的水果（青柠、柠檬和酸橘子），但是同时也找到了许多当地的食物，比如土豆和玉米。他们也带来了油炸调味鱼的另一个版本，也许是使用酸橘子汁而不是醋（一部早期的西班牙词典，1732年的《西班牙皇家学院的卡斯蒂利亚纳语言词典》就提到柑橘类水果曾作为油炸调味鱼一种原料的替代品）：

油炸调味鱼。一种酱和腌泡汁，用白葡萄酒或醋、月桂叶、切好的柠檬以及其他原料制成，用来保存鱼和其他美味佳肴。

西班牙人在当地的海湾遇到了食用鱼和蜗牛之类的软体动物的当地居民，包括莫切人；皮萨罗的士兵之一古铁雷斯·德·圣克拉拉（1522—1603），曾报告“在这片海岸的印第安人……从河里或者海里抓来的所有的鱼，他们都生吃”。

当地广为流传莫切人喜欢用辣椒配生鱼。当代的酸橘汁腌鱼（ceviche）（鱼、青柠檬汁、洋葱、辣椒、盐；参考下面的食谱）由此可能是一种杂交而得的菜，里面包括了莫切人传统的辣椒和生鱼，以及西班牙油炸调味鱼里的洋葱和青柠或者酸橘子。多数学者（比如秘鲁历史学家胡安·何塞·维加以及《西班牙皇家学院的西班牙语词典》）认为ceviche这个词源于escabeche（油炸调味鱼），是它的缩略版，虽然我们可能永远不能确定——这个词直到将近300年之后才出现在一首1820年的歌中，它在歌词中拼为sebiche。

酸橘汁腌鱼

1磅鱼（红鲷鱼或者大比目鱼），切成二分之一—四分之三大小的鱼块

二分之一一个红洋葱，切细丝

三分之一杯+1汤勺新鲜酸青柠汁

四分之一杯鱼高汤

2茶勺秘鲁黄辣椒酱

2茶勺切好的芫荽叶

1个哈瓦那辣椒，剁碎

四分之一茶勺盐（调味）

在一只中碗中，用青柠榨汁腌洋葱，放入冰箱。与此同时，混合鱼汤、秘鲁黄辣椒酱、剁碎的辣椒、盐、芫荽，放入一个罐子并放在一边。上菜前15分钟，充分搅拌切好的鱼和青柠汁和洋葱，放入冰箱腌制10—15分钟。然后在青柠汁和鱼肉中加入调好的鱼汤，充分搅拌。佐以煮熟的切片红薯，煮好的秘鲁玉米粒，或者烘烤过的秘鲁干玉米，也就是cancha。

现在大约是皮萨罗带着油炸调味鱼来到秘鲁的时候了，这种源于醋香炖肉的菜肴，也是酥炸鱼⁽⁹⁾的一种，也曾被葡萄牙耶稣会士带去日本。这些葡萄牙人在1543年第一次到日本，并在长崎建立了一片活跃的殖民地，耶稣会士就住在那里，并且和他们在中国的殖民地澳门进行中国商品的贸易往来。大约到1639年，一张炸面粉裹鱼的食谱出现在《南蛮料理书》⁽¹⁰⁾，这是一本由日语编纂的葡萄牙和西班牙的食谱集。这本烹饪书中包括糖果糕饼和烘焙食品〔日语的面包（pan）和许多蛋糕和糖果的名字都是源于葡萄牙语的〕，其中也包括如下这张明显是类似酥脆炸鱼的食谱：

鱼菜

可以使用任何鱼。鱼肉切成圆条。没入面粉，再取出油炸。之后，撒上丁香粉和碎大蒜。准备理想的高汤并用小火炖。

大约到1750年左右，这道菜有了一个日语名字，tempura（天妇罗）；日本食物学家埃里克·C·拉斯提出，这一名字源于tenporari，这是在1639年的《南蛮料理书》中的一道相关菜肴的名字，是添加6种香料的炸鸡（黑胡椒、肉桂和丁香粉、生姜、大蒜和洋葱）配上高汤一起吃。这个词可能是借用了葡萄牙语名词tempero（调料）以及相关的动词temperar〔（加入香料、调味品等）给（某物）调味〕。

正如西班牙和葡萄牙征服者、耶稣会士和商人们来到亚洲和新世界，另外一群人也离开了西班牙和葡萄牙：被两国驱逐的犹太人。这群西班牙系犹太人中有许多人迁移到了荷兰，之后又到了英国。在1544年，被迫改信天主教的葡萄牙医生曼纽尔·布鲁多⁽¹¹⁾，就曾描写过在亨利三世时期的伦敦，葡萄牙流放者吃的炸鱼。在17及18世纪，英格兰刚废除针对犹太人的禁令，他们的团体就壮大了起来，并且炸鱼和犹太人也越有关连。

到1796年，一种配醋的炸面裹鱼的冷菜出现在了英国，也出现在了汉娜·格拉斯的《把烹调艺术变得简单易学》中。以下是她写的浸在醋里的炸面裹鱼冷盘食谱，名字是：

犹太人贮存三文鱼及各种鱼的方式

用三文鱼、鳕鱼或者任何大型鱼类，去头，洗净，（沿着鳕鱼卷曲的纹理）切片，用布吸干，裹上面粉，在蛋黄液中浸一下，放入大量油中炸至金黄或者炸熟；取出，沥干，直到冷却而且非常干……准备好你用最好的白葡萄酒醋腌制的酱瓜；当它变冷的时候浇在鱼上，再浇上一点点油；这样就能保存12个月，然后可以佐以油和醋，吃冷的即可：它们能伴你到达东印度。

格拉斯食谱的最后一句提醒了我们为什么这一道原是水手最爱的菜肴为何会在地中海沿岸如此快地流传开来。醋香炖鱼以及它衍生出的菜肴都是使用可以取之于海的原料，并且因为醋中乙酸的抗菌力，可以保存很长一段时间。这是发明冰箱之前最为有效的抗菌措施。正如我们将在下一章中看到的，水手们对长期保存食物的需求在亚洲咸鱼发展成为番茄酱和寿司的故事中也扮演了重要的角色，甚至还间接促成了鸡尾酒的发明。

到19世纪初期，犹太人开始在伦敦街头售卖这些冷炸鱼。在1838年开始连载的《雾都孤儿》中，狄更斯提及伦敦东区的炸鱼仓库：“别看这以田野巷为边界的一块地方，它有自己的理发店，自己的咖啡店，自己的啤酒店，以及它的炸鱼仓库。它自成一界，是一块商业殖民地，是小偷小摸大展拳脚的商业中心。”

在1852年，一位伦敦《泰晤士报》的记者报道了伦敦犹太集会抱怨被迫通过“浸润着炸鱼味道的”奇怪的犹太小巷。在1846年的《犹太人手册》，第一本英语的犹太烹饪书，由茱迪丝·科恩·蒙特菲奥尔夫人撰写，给出了一张和格拉斯相似的食谱，并且区分了犹太炸鱼和“英式炸鱼”的区别。在“英式”食谱中，蒙特菲奥尔告诉我们，鱼往往裹上面包屑，然后用黄油炸（或者也可能是猪油，虽然蒙特菲奥尔并没有提及这点）并且得趁热吃。“犹太”炸鱼，恰恰相反⁽¹²⁾，是包裹着鸡蛋和面糊的，然后在油里炸，放凉了再吃。

大致相似的配着醋的冷炸鱼食谱直到1855年阿莱克西斯·索亚的《人民的先令烹饪》中才被认为是“犹太式的”：

75. 炸鱼，犹太式

这是另一种出色的炸鱼方法，以色列的孩子们常用这种方法，再怎么推荐都不过分；不仅如此，各种各样的人们不喜爱的鱼也可以用这种方法来处理成出色的菜肴……它冷得出色，并可以佐以油、醋以及黄瓜来吃，在夏天，这道菜无疑沁凉爽口。

19世纪中期，条状的炸土豆传到了伦敦，也许是从英国北部或者爱尔兰传来的。现代炸鱼薯条最晚出现在1860年，当德系犹太人开始迁入伦敦，在这里糅入西班牙系犹太人的食物和习俗。目前所知最早的一批炸鱼薯条店中有一家就是当德系犹太人经营者约瑟夫·马林开的，结合最新的炸土豆和犹太炸鱼，并且都是热菜而不是冷菜。

上一次我去伦敦的时候，食物作家安娜·科尔科恩和语言学家马特·普弗带我去了一家老式的达尔斯顿炸鱼薯条店，在那儿你可以吃到裹着未发酵面糊的炸黑线鳕。这种面糊使用粉末状的未发酵面。犹太母亲，比如我家那位，仍然在使用这种面来做挂粉。（直到20多岁我才意识到，我母亲在做帕马森干酪牛肉时用的并不是未发酵面粉。）

由此看来，并不仅仅是美国这座大熔炉的美食来源于其他国家。这道许多国家称为文化瑰宝的菜肴（秘鲁、智利、厄瓜多尔的酸橘汁腌鱼，英国的炸鱼薯条，日本的天妇罗，西班牙的油炸调味鱼，法国的肉冻）是由古巴比伦伊什塔尔⁽¹³⁾的崇拜者构想，由琐罗亚斯德教时期的波斯人发明，由穆斯林阿拉伯人完善，由基督教接受，由秘鲁菜和莫切菜融合，由葡萄牙人带入亚洲，由犹太人带入英国。现在你可以在路上找到所有醋香炖肉衍生出来的菜肴，有时甚至就在同一条街道，就在旧金山和世界上其他繁忙都市中到处都有的异域风情餐馆。

我认为这一课的核心内容是，我们都是移民，没有一种文化是一座孤岛，美往往诞生在令人困惑又痛苦的文化、人以及宗教的分界线上。我想我们只能期待这样的一天：在这一天，我们之间哪怕最可怕的战争也只是为了解决去哪吃酸橘汁腌鱼这等小事。

⁽¹⁾ 从本章开始，sikbāj一词译为“醋香炖肉”。——译注

(2) 西班牙银元价值8个西班牙里亚尔，因可被分为8份而被称作八片钱。——译注

(3) 琐罗亚斯德教（Zoroastrian），伊斯兰教诞生之前中东和西亚最具影响力的宗教，古代波斯帝国的国教。——译注

(4) 这份菜单来自一部1390年代用奥克语和拉丁语写的烹饪书《如何准备食物和酱汁》。——原注

(5) 很可能源自加泰罗尼亚语。——原注

(6) 四旬斋（Lent）：基督教与天主教节日，又称大斋期、四旬斋（从大斋首日到复活节前夕为期四十天的斋戒和忏悔）。——译注

(7) 四季节（Ember days）：在西方基督教堂中的教会年历中，四季节是四季之中各取一周，并在这周中的三天进行禁食与祷告。——译注

(8) 最早的写法是Mu'afar，来源于一部13世纪的安达卢西亚的阿拉伯语烹饪书。——原注

(9) 酥炸鱼可能是西班牙穆斯林称之为mu'afar的鱼类菜肴，出现在13世纪安达卢西亚语写就的阿拉伯烹饪书中。查尔斯·佩里（2004）告诉我们mu'afar原来的意思是“撒上粉的鱼”。——原注

(10) 南蛮是当时日本人对欧洲人的称呼。——原注

(11) 曼纽尔·布鲁多这个不信犹太教的犹太人曾生活在英格兰。——原注

(12) 在她“油炸调味鱼”的食谱中，这种油炸裹面粉的凉鱼菜就是浸在有洋葱及香料的醋中的。——原注

(13) 伊什塔尔（Ishtar）：美索不达米亚宗教所崇奉的女神。——译注

第四章 番茄酱⁽¹⁾、鸡尾酒和海盗

快餐一直以来都是美国标志性的出口商品，也是最有穿透力的：每天在欧洲或者亚洲都会新开几家连锁店，把美国特有的食物推向全球。然而，讽刺的是——就像英国的炸鱼薯条，日本的天妇罗，或者西班牙的油炸调味鱼——美国的汉堡、法式炸薯条和番茄酱甚至都不是我们自己创造的。这点表现在我们对食物的命名中：因为德国对美国菜系的巨大贡献，所以许多单词源于德语，比如汉堡（hamburger）、法兰克福香肠（frankfurter）、熟食（delicatessen），还有咸脆饼干（pretzel），而法式炸薯条（French fries）很明显表现出了它的法国和比利时基因。

当然，还有番茄酱，它来自中国。

中国菜一直都是旧金山的顶梁柱。在这里定居下来的广东人来自广东的航海业发达的南海岸，在19世纪，捕捞鱼虾的华人村庄星罗棋布地散落在旧金山海湾。但是番茄酱从中国传到美国并未途经旧金山。番茄酱（Ketchup），原是中国另一个南方沿海地区的方言，意为“鱼露”。这一沿海地区就是重峦叠嶂的福建省，也是tea（茶）这个词的出处（从闽南话的te音而来）。美国的福建移民近来数量大增，所以你现在可以在东岸各处的唐人街找到代表福建的菜肴，配上福建省的特产红米酒。这种红米酒和番茄酱的历史交织在一起——但是红米酒在这几个世纪都没有什么变化，而番茄酱却已经经历了很多转变。

这个故事发生在几千年前，当时人们住在南亚沿海地区和河流沿岸，也就是如今的中国南方，他们用盐保存当地的鱼虾，并将它们发酵成为味道醇厚的酱汁。这些人并没有书面记载，但是我们知道他们说3种古老的语言，语言学家们将这些语言称为孟高棉语族（现代越南和柬埔寨语的祖先）、台—加岱语系（现代泰语和老挝语的祖先），以及苗瑶语系（现代苗语的祖先）。这3种语言在许多中国南方的河流山川的名字中，当然还有中国南方方言的词汇和语法中，都留下了蛛丝马迹。

特别是在更南边的内陆——孟族人、高棉族人和台语民族主要食用淡水鱼，这些在雨季可以在稻田中轻松捞到。为了度过旱季，他们创造了非常复杂的保存方法，把当地的鱼和熟米饭与盐一层层铺在罐子里⁽²⁾，上面盖上竹叶，留待发酵。鱼肉中的酶将米饭中的淀粉转换成乳酸，最后变成了咸鱼，直接刮掉上面那层滑腻的米糟就可以吃了。中国历史学家记录下了这种5世纪的食谱，如今这种方法还被中国广西壮族自治区的侗族，一个说台语的少数民族，用来做一种叫basom（酸鱼）的菜。珍妮特的父亲就是在广西长大的。人类学家克里斯·汉密尔顿曾和侗族人一起生活，曾描述了一块腌了30年的酸鱼入嘴即化的感觉，咸而芳醇，就像带着“特别的酸味”的一块“帕尔马火腿”。

黄河北边的中国人曾经称这些南方人为“夷”，或者“百越”。约在公元200年，中国汉朝的吴王开始沿着海岸，向南部和东部扩张刚刚统一的中国，侵略孟族人、高棉族人和台语民族的地盘，也就是如今的福建沿海地区和广东。中国士兵和殖民者鱼贯而入，孟族人和高棉族人向南退到现在的越南和柬埔寨，台语民族人则向西和向南退入泰国和老挝，还剩下一些像侗族这样的民族留在西边广西的山峦中。早期的中国文献表明中国人就是从那时起开始使用鱼露的；这是一篇来自5世纪的记录：

汉吴王追赶⁽³⁾蛮夷，来到一片海岸，闻到了强烈而令人垂涎的香味，但却不知从何而来。他派了一位使者去调查。一位渔民说味道是来自一个地沟中，里面叠着一层层的鱼内脏。上面盖着的泥土都无法阻挡香味四溢。帝王尝了一口，十分满意。

如今留在福建和广东的孟族人、高棉族人和台语民族互相通婚，变得十分相似，成为了地道的中国人，但仍然继续做他们本土的鱼露和虾酱。很快这种发酵的海鲜在中华帝国广为流传，与此同时，其他的产品也在这些地方发展了起来，包括发酵黄豆酱（也就是日本味噌的祖先），这也为酱油的发明奠定了基础，还有一种用酿酒剩下的发酵过的糊状物做成的酱汁也因此得以问世，这种酱汁后来传播到了邻国，成为受欢迎的防腐剂和调味料。

比如日本，在公元700年便开始使用这种把鱼和米放在一起发酵的方法，并称这种源于东南亚的新食品为寿司（sushi）。这种早期的发酵鱼，在日语中严格上应该是narezushi（意为：腌制成熟的寿司），也就是19世纪，又变成了不再等鱼发酵，直接生吃的寿司。

与此同时，在它的发源地——福建和广东的沿海地区，鱼虾酱仍然是地方特产，还有另外那种发酵酱汁：红糟，酿红米酒剩下的糊状残渣。[这种技术可能传播得更远：日本人就用米酒糟（sake kasu）作为卤汁和调味料制作酒糟腌菜（kasuzuke），比如酒糟腌鲱鱼。]还有用福建红糟做出的菜肴，红糟鸡，先用芝麻油把鸡、生姜和大蒜煎至金黄，然后放入酒糟文火炖煮。这道菜在中国家喻户晓。你可能也会喜欢这种菜，所以我也把食谱放在这儿：

福建红糟鸡

2汤勺芝麻油

1大块姜头，切片

3瓣大蒜去皮拍碎

3只鸡腿，每只带骨切成3段

3汤勺福建红糟

二分之一杯福建红米酒（或者绍兴酒）

2汤勺酱油（根据口味调整）

1茶勺红糖（或中国冰糖片）

根据口味加盐

4个干香菇，用二分之一杯沸水泡发，拿出来切片，留水待用

加热芝麻油，爆香生姜和大蒜。下鸡肉，煎至金黄，翻面，同样煎至金黄。鸡肉拨到一边，加入红糟，稍微翻炒出香味，然后加入酒、酱油、香菇和香菇水，搅拌直到鸡肉均匀裹上汤汁。用文火炖煮10分多钟，或者直到鸡肉煮熟，汤汁变稠，整个过程中偶尔搅拌。

1200年，人人爱吃虾酱和红糟的福建成了繁忙的中国航海中心。海港城市泉州是当时世界上最大最富有的城市之一，阿拉伯和波斯贸易商所随处可见，城里还有7所清真寺供其祷告。泉州也是海上丝绸之路的起点。马可·波罗从中国去波斯时途经泉州，对这里船只的庞大数量啧啧称奇。到了15世纪，福建造船工人制

造了中国海上将军郑和的巨大珍宝舰队，这支舰队曾前往波斯，甚至远至非洲马达加斯加，除此以外，福建制造的船只也载着中国海员和移民往来于东南亚的各个港口。

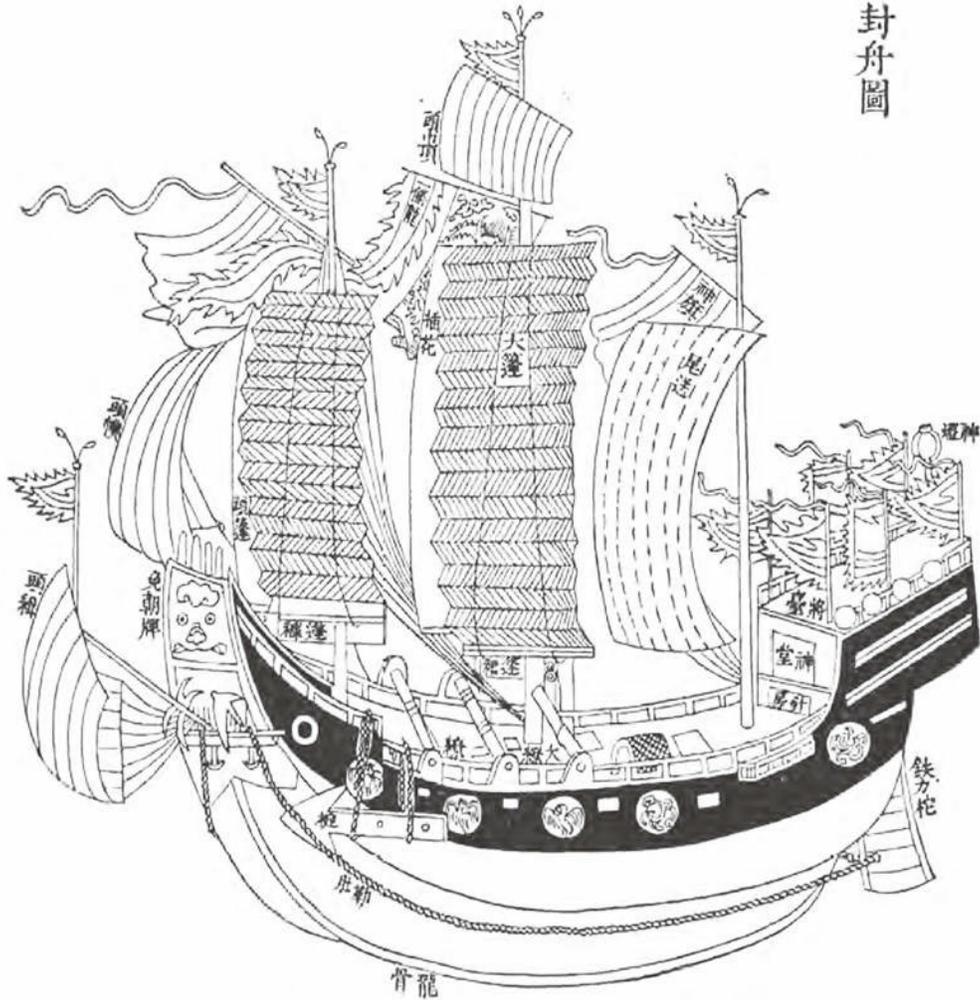
在东南亚，发酵鱼肉产品比黄豆产品流传更广更持久，越南人、高棉人和泰国人发明了很多精致的发酵海鲜产品，包括鱼露，在越南语中它叫nuoc mam，泰语中叫nam pla，一种辛辣的液体，带有美丽的红焦糖的颜色。鱼露也出现在欧洲和中东，其来源也许是独立于亚洲鱼露的发明。古巴比伦有一种叫siqqu的鱼露，古希腊有一种叫garos的酱汁，可能是来源于当时他们在黑海附近的殖民地，那里的咸鱼产品，比如鱼子酱，仍然享有盛名。Garos成为了罗马的鱼露garum，在罗马人人都制作使用这种鱼露。伊比利亚半岛的罗马鱼露就是一味珍馐；你可以去参观巴塞罗那街道下的罗马鱼露工厂遗址。

当代最贵的鱼露之一来自富国岛，越南的一个岛，临近柬埔寨海岸，处于泰国湾东部。我和珍妮特在蜜月时还去参观了那儿的鱼露工厂，开着我们的小摩托，在下着雨的日子里横穿岛屿，来到了河边老旧生锈的钢棚，湿热的暖风里弥漫着刺鼻的发酵鱼的恶臭。非常浪漫。海湾里的凤尾鱼和盐放在10英尺高的巨大古老的木桶里，外面刷着亚洲红，除此以外（至少对于一对来自旧金山的夫妇来说），和纳帕酒庄里的酒桶没什么两样，上面钻着非常先进的旋塞阀，还有软管四处蛇行，当然这是为了在发酵的过程中加入酱汁。

也许这些16世纪的福建商人和海员也见过这样的工厂⁽⁴⁾，不管怎么说他们都爱这种鱼露，叫它ke-tchup，意为“腌制鱼酱”，是闽南语——福建南部和台湾用的语言。（从语言学的角度来说，闽南话、粤语和普通话的区别⁽⁵⁾就像意大利语和法语的区别一样大。我曾在台湾上过烹饪班，那里普通话是官方语言，但是很多人说闽南语；有时大厨不知不觉就讲起了闽南语，这时我的同学们就得帮我翻译成普通话我才能听懂。不过我最后还是学会了如何制作客家烧肉，以及锅子如何保持清洁）。

当然，闽南语用的并不是罗马拼音，也就解释了为什么有那么多不同的拼写：ke-tchup, catsup, catchup, 还有ketchup，都是说英语、荷兰语或者葡萄牙语的人试着去发出中国单词的读音造成的结果。Ke-tchup这个词已经从现代闽南语中消失了，虽然我仍然能够从19世纪的老旧传教词典⁽⁶⁾中找到这个词。Tchup这个音节——普通话中的发音是zhī（汁）——在闽南语及粤语中仍然是“酱汁”的意思。Ke这个音节在闽南语中是“腌鱼”的意思。Ke也很像粤语中的番茄（faan-ke）的一部分，但这只是巧合，因为中国方言中有许多词都听上去像ke，番茄要到很久之后才被加入这种酱汁。

封舟圖



一艘中国式远洋平底帆船正乘风而行，摘自1757年周煌《琉球国志略》。

福建移民带着腌制鱼酱、酱油和红糟来到了印度尼西亚、马来西亚以及菲律宾。在印度尼西亚，他们开设了中国的酱汁制作厂，一种小型家族企业，专门发酵制作酱油和鱼露。很快kecap这个词被印尼人使用。一开始这个词源于闽南语，原意为“鱼露”，但是在之后的400年中，随着其他酱汁变得更加受欢迎，kecap涵盖的意思也就更广泛，现在在印尼语中，kecap仅仅指“酱汁”（甜酱油是kecap manis，鱼露是kecap ikan等等）。语言学家称这种意思的扩展为“语义漂白”，因为它原本意义的一部分（咸鱼的那部分意思）被漂白掉了。[在英语中，sauce（酱）这个词也经历了几乎一模一样的意思，它来源于拉丁语的salsus，原意为“盐腌的”；正如在印尼语中的酱汁一样，语义都从一种咸味的酱汁扩展成了任何酱汁。]

红糟也变了，不仅仅局限于一种煲仔菜的调味料。移民开始把红米酒变成了亚力酒（arrack），它是朗姆酒的前身，把酒酿、糖蜜和棕榈酒放在一起蒸馏而得。Arrack这个词源于阿拉伯语的'araq（汗），并且和其他蒸馏出来的烈酒的名字有关，比如茴香味的地中海东部的arak以及克罗地亚洋李白兰地rakia。亚力酒有一点炽烈粗糙，正符合它古朴的本质；你可以自己尝尝看，因为巴达维亚亚力酒（van Oosten牌）现在仍有进口。

制造亚力酒的中国工厂在爪哇岛和苏门答腊岛设立，仍然使用中国的锅，使用传统的中式方法，先煮

沸麦芽汁，通过管道滴下亚力酒的浓缩蒸汽。这种消费者应该是当地人，其他的中国人和爪哇岛民，或者至少在另外两队人马进入巴达维亚和万丹姆^[2]之前是这样的。这两队人马就是当时来到东南亚寻找香料、纺织品和瓷器的英国和荷兰商人。酒在当时的英格兰还并不怎么出名；这是在发明金酒之前，虽然在爱尔兰和苏格兰，人们已经在喝usquebaugh（盖尔语，威士忌的本名，意为生命之水），英格兰的烈酒仍然纯粹是药用的。埃德蒙德·斯科特，一位到爪哇岛的英格兰商人，就是这样描述亚力酒的，“一种热酒精饮料，在国外各地作为葡萄酒的代替品”。英国的水手们在热带地区往往就喝酸葡萄酒，甚至更酸的啤酒，因为这两种酒都没法承受热带的温度（算作是有更多啤酒花的印度淡色艾尔，一种不管怎么说在几百年后才开始酿造的啤酒）。

因此斯科特在1604年从隔壁的中国酒馆掌柜那儿知道了亚力酒，这位掌柜就是在他的后院棚屋内为他的客人们蒸馏制作这种酒的。对于斯科特来说这已然是一种启示。蒸馏得到的烈酒不会在热带高温中变质，而且也不会氧化。虽然这对于英国人民来说是一种非常有意义的发现，但是对于斯科特自己来说却并不是那么令人高兴。在蒸馏棚中烧开水和装满酒糟的管子叮叮当当碰撞的声音的掩护下，他隔壁的中国酒馆掌柜挖了条地道通向斯科特的仓库，偷走了斯科特埋在地里的罐子中的财宝：3000个西班牙八片钱，这些银子都是来源于玻利维亚的银矿，就在相同的银矿中，在250年之后，智利和秘鲁矿工学到了开矿技术，并在1849年把技术带到了加利福尼亚的金矿上。我跑题了。

不久以后，英国人开始购买巨大数量的亚力酒，完全不考虑开支的问题；不管怎么说，充满了英国水手的海军当然需要点喝的，而当时朗姆酒还没发明出来呢。在爪哇岛，华人主要集中在巴达维亚（如今的雅加达），也就是在这儿，主要的工业生产开始了。几乎与此同步，在大于1610年，亚力酒成为了鸡尾酒历史学家大卫·万德里奇称之为“混合饮品初代君王”的主要原料：也就是潘趣酒（punch）——一种结合了亚力酒、柑橘类水果、糖、水和香料的鸡尾酒。万德里奇认为第一杯鸡尾酒很有可能是英国水手发明的，有效利用了柠檬。最近发现它是坏血病的治愈良方，因此潘趣酒迅速成为了身处亚洲的欧洲人的“常备饮料”。

尝到亚力酒和潘趣酒的味道的时候，英国水手们也尝到了他们从印尼华商那儿买到的另一样东西：ketchup。船上的食物——盐腌猪肉和硬面饼——是挺乏味的，所以ketchup可能为他们的饮食增添了滋味，但是也有可能是商人们发现这个产品可以带回去售卖，以亚洲风情异域风味为卖点。1690年代，英国人在明古鲁和苏门答腊岛都有商栈，最早的ketchup食谱之一是1732年的“ketchup糊。来自东印度的本库林”。因此很有可能就是在这样的一个商栈，也许是在爪哇岛或者苏门答腊岛，ketchup这个词首次被录入英语。

A N
ACCOUNT
OF THE
TRADE in INDIA:

CONTAINING
RULES for good Government in
TRADE, Price Courants, and Tables:
With Descriptions of *Fort St. George, A-
cheen, Malacca, Condore, Canton, Anjengo,
Muskat, Gombroon, Surat, Goa, Carwar,
Telichery, Panola, Calicut, the Cape of
Good-Hope, and St. Helena.*

THEIR
Inhabitants, Customs, Religion, Govern-
ment, Animals, Fruits, &c.

To which is added,
An ACCOUNT of the Management
of the *DUTCH* in their Affairs in
INDIA.

By *CHARLES LOCKYER.*

L O N D O N,
Printed for the Author, and sold by *SAMUEL
CROUCH,* at the Corner of *Pope's-Head-Alley*
in *Cornhill.* 1711.

查尔斯·洛克耶尔1711年亚洲旅行游记的封面。

图中文字：

印度贸易全记录：

包括

贸易、报价，以及制表管理的准则：描绘了圣乔治堡、亚琛、马六甲、昆德尔、广州、安金戈、斯卡特、冈布龙、苏拉特、果阿、卡瓦尔、特里切利、帕诺拉、卡利卡特、好望角及圣赫勒拿。

它们的

居民、风俗、宗教、政府、动物、水果等。

除此之外还有，

记录了荷兰人如何管理印度事物。

查尔斯·洛克耶尔著。

伦敦，

由塞缪尔·克劳奇为作者印制、折叠，于康希尔教皇头小巷的角落。1711。

到了18世纪的转折点，鱼露和亚力酒为英国商人带来的利润正如当时它们带给中国商人的一样大，正如我们可以从查尔斯·洛克耶尔的报告中所看到的那样。他是东印度公司的一位商人，曾在1703年去过印度尼西亚、马来西亚、越南、中国和印度。他的《印度贸易全记录》，一本给全球资本家的袖珍养成手册，揭示了亚洲可以赚钱的机会，和如何通过和中国和其他外国人讨价还价来致富：

从日本来的桶装酱油，还有从Tonqueen（越南北部）来的最好的鱼露；虽然两个都很好，但是中国可以低成本制作，低价成交……我真找不出比这个更好赚的商品了。

洛克耶尔会购买桶装ketchup和酱油⁽⁸⁾，然后再把这些酱汁装到瓶子里带回去。这种昂贵的瓶装ketchup很快就成为了英格兰的抢手货。正因为它高昂的价格，许多食谱出现在了英国的烹饪书中，紧接着美国的烹饪书中也有了，很多厨师试着自制ketchup，模仿这种昂贵的进口货的味道。Ketchup并非英国唯一一个尝试仿造奢侈亚洲进口商品的成果。伍斯特郡酱汁就是在19世纪后期模仿孟加拉国的一种酱汁创造出来的，经济实惠的亚力酒替代品也出现了，用的是加勒比当地的糖。其中最受欢迎的仿制品你可能已经知道了：它叫“朗姆酒”。

这里是1742年一本伦敦烹饪书中的一张ketchup食谱，这种鱼露已经带上了英式风味，里面加了eschallots（shallots葱）以及蘑菇：

制作能够保存至少二十年的Katch-up

1加仑走汽啤酒，1磅凤尾鱼，洗净清内脏，半盎司肉豆蔻皮，半盎司丁香，四分之一盎司胡椒，3大块姜枝，1磅葱，1夸脱平菇，仔细挑选并揉搓；所有材料放在一起用文火煮致半烂，用法兰绒袋过滤；等它冷却，装瓶关紧……这比从印度带来的还要好。

在早期食谱中仅为辅料的蘑菇之后反而成为了主要材料，从1750到1850年，ketchup这个词开始指任何用蘑菇甚至核桃做出来的稀薄深色酱汁，常用来调味融化的黄油。简·奥斯丁的家人似乎就很喜欢这种新的核桃ketchup，并且简的朋友玛莎·罗伊德住在简在乔顿⁽⁹⁾的家中时所保管的家庭管理手册告诉我们，他们把绿核桃和盐一起捣碎，然后用醋、丁香、肉豆蔻皮、生姜、豆蔻核仁、胡椒、山葵和葱一起煮。

一直到19世纪之后，番茄才被首次加入ketchup，也许最先在英国。这张1817年的早期食谱仍然有凤尾鱼，暴露了它身上流着的鱼露血统：

Tomata Catsup

收集1加仑又好又红的熟透番茄；加1磅盐捣碎；等3天，压榨出果汁，每1夸脱加四分之一磅凤尾鱼、2盎司葱、1盎司磨碎的黑胡椒；一起煮半小时，用筛子过滤，加入下列香料：四分之一盎司肉豆蔻皮，所有香料和生姜都用这个量；半盎司豆蔻核仁、八分之一盎司香菜籽，十六分之一盎司胭脂虫；全部放在一起捣碎；文火炖煮20分钟，用布袋过滤；冷却后，装瓶，每个瓶子里加1红酒杯白兰地。它能保存7年。

到了19世纪50年代中期，人们的口味变了，凤尾鱼也从食谱中消失了。内战之后，美国的制造商就大大增加的需求作出迅速反应，也大大增加了ketchup的产量，并根据美国消费者的口味修改食谱，因为他们相比英国人来说喜欢更甜更浓稠的ketchup。到1910年左右，像亨氏这样的制造商发现加更多糖和很多醋甚至会延长保质期，这就形成了我们如今的酸甜配方。英美之间的区别还体现在拼写上；虽然两种拼写在两个国家都适用，ketchup在英国更常见，而catsup在美国更常见，到大概30年之前，ketchup也在这里（美国）广泛使用了。（亨氏原先选择ketchup这种拼写以示自己和竞争对手的catsup的区别，但是当亨氏开始称霸整个市场的时候，制造商们也就跟随亨氏的拼写了。）

我们国家的酱料来源于中国已经不仅仅是一件有趣的烹饪琐事——从ketchup的历史中，我们也可以洞悉全球经济史。如果你赞同传统西方对亚洲经济的看法，你可能知道中国在1450年明代开始闭关锁国，变得与世隔绝，经济上也没有往来，导致了经济停滞和低下的生活水平，直到西方最后在19、20世纪把亚洲重新拽回世界经济中。

但是直到18世纪的ke-tchup的大规模生产和贸易（更不要提亚力酒和其他不怎么好吃的商品，比如纺织品和瓷器）则讲述了一个不同的故事。已故经济学家安德烈·G. 弗兰克、彭慕兰和罗伯特·C. 艾伦这样的学者都表明虽然中国政府的确禁止私人海上贸易，但是这些禁止令不断被废除，而且不管怎么说，福建船员都不把它当回事，继续从事违法的航海贸易，而且规模很大。就连查尔斯·洛克耶尔在他的回忆录中都不停抱怨与中国商人之间的竞争，说他每去一个国家，海港中都挤满了塞满货物的中国船只，浩浩荡荡地从中国出发，前往东至印尼，西至缅甸的所有海岸和岛屿进行贸易。

福建海盗在这场贸易活动中也扮演了极其重要的角色。中国官员不停抱怨厦门整个城市都被海盗侵占

了。福建将领郑成功拥有亚洲最强的海上军事力量，在1662年从荷兰东印度公司手中夺回了台湾，并且输送了大量的丝绸和瓷器到西方交换西班牙银器。

实际上，到17世纪末，英国水手们带着ketchup回到英格兰的时候，中国不管从哪个角度来说都是世界上最富有的国家——包括生活水平、人均寿命、人均收入——并且它的产量占了全球国民生产总值的绝大部分。中国对亚洲内部贸易的控制以及当时出众的制造技术（纺织品、服装、制陶术和蒸馏术）意味着在工业革命之前，中国是世界经济的霸主。

这些事实揭示了为什么葡萄牙、英国和荷兰人都急于到达亚洲：大部分的世界贸易都在那里进行。但在1800年之前，欧洲没有可以和亚洲媲美的制造基础。所有欧洲人都必须用从玻利维亚、秘鲁和墨西哥的新殖民地的矿中采出的金银，来交换亚洲的奢侈商品。这些矿是在16世纪发现的，由来自安第斯山脉和非洲的奴隶开采，采出的银子制成了大量的西班牙八片钱。中国政府只接受银子，因此西班牙八片钱成为了第一个国际货币，相当于当时的美元，这就解释了为什么埃德蒙德·斯科特1604年在爪哇岛的仓库地下埋着好几罐银币。

不仅仅是隔壁的小偷，那位中国掌柜，想要这些银币。载着八片钱的马尼拉大帆船在从阿卡普尔科到马尼拉的途中也经常被海盗袭击。英国和荷兰的海盗也想要这些银币，包括弗朗西斯·德雷克爵士，它从西班牙宝船、秘鲁和智利的沿海城市强夺了数吨银子，之后在1579年他登上了旧金山的德雷克海湾，称此为英格兰的“新阿尔比恩⁽¹⁾”。另一边，这些硕大的西班牙珍宝舰队在带着八片钱以及丝绸和瓷器从韦拉克鲁斯州到西班牙的途中，也被加勒比原先的海盗盯上了，在我的童年，这些海盗的代表是史蒂文森笔下的高个子约翰·西尔弗，他的船长弗林特会尖叫“八片钱！八片钱！八片钱！”，直到他透不过气来。

这些银币是当时英国殖民地的事实货币，直到19世纪，都一直在美国广泛流通。[在1960年代当我读《金银岛》的时候，四分之一（a quarter）仍叫twobits（两片），这要追溯到小银币的时代，它们的价值只有八分之一西班牙里亚尔]。

欧洲人送了数不胜数的八片钱到亚洲，用来购买高质量的亚洲制造的丝绸、棉花、瓷器、亚力酒、酱油和高贵的ketchup。正如查尔斯·曼恩在他1493年的书中所描述的，正因为当时中国想要银子，欧洲想要亚洲商品，所以才导致欧洲在新世界大肆扩张和殖民。这种西方的味蕾和东方的产品之间的碰撞，创造出了如今用曼恩的话来说的“贯穿世界的互联文明”。

Ketchup的故事——从中国和东南亚的发酵鱼露到日本的寿司，再到我们如今的甜番茄酸辣酱（chutney）——总而言之，就是全球化的故事，也是几个世纪以来的经济霸主，世界上的超级大国的故事。但是这个超级大国不是美国，这辉煌的世纪也不是我们的。掉落在你车座底下的塑料番茄酱小酱包提醒你，在上个千禧年中，谁才是世界经济真正的霸主。

(1) 即Ketchup，下文中有“腌制鱼酱”、“鱼露”等不同的意思，其拼写多变，因此下文中保留英语。——译注

(2) 这种用米发酵鱼的方法最早出现在湄公河沿岸的假设由石毛直道在他的论文中提出，其中一部分论文与肯内斯·鲁德尔合著。——原注

(3) 关于鱼酱的传说来自完成于544年的《齐民要术》。该书系统地介绍了中国食品科学和食物的历史，其英文版共741页，加入了黄兴宗出色的插图和他对食品生物化学的毕生研究。黄是李约瑟在重庆的秘书。——原注

(4) 鱼露是东南亚后期的发明这一假设是由石毛提出的；见石毛（1993），30。黄（2000，392，297）则进一步给出了关于鱼露在东南亚沿海传播的语言学证据，指出“鱼露”这个名字与任何传统中国发酵鱼产品的名字没有关系。——原注

(5) 福建话是闽南话的次方言，在福建、广东、台湾以及整个东南亚有4600万人口说闽南话。闽南语的变体和次方言有各种不同的称呼，包括福建话、台湾话、台州话、厦门话等。虽然文中我使用“方言”来形容中国各地区的语言变体，但实际上这些方言就像不同的语种一般大相径庭。——原注

(6) 《牛津英语词典》的彭尼·席尔瓦告诉我这本词典的创始人詹姆斯·墨里最先发现这个词源，他在1889年自家的后花园中的缮写室写下了这条词源。墨里靠着一本老词典——《1873年本地话或厦门口头语词典》，1873年由传道士编写的闽南话英语词典。——原注

(7) 万丹姆（Bantam）：印尼万丹省旧名。——译注

(8) 洛克耶尔建议想赚酱油或鱼露钱的人们去亚洲时，尽可能多地往船上装可以重复使用的瓶子。看来早在安妮女王的时代，就已经有了回收利用旧瓶子的意识。——原注

(9) 乔顿（Chawton）：英国汉普郡的村庄和民政教区。——译注

(10) 新阿尔比恩（New Albion）：阿尔比恩是大不列颠岛的古称，也是该岛已知最古老的名称。——译注

第五章 以烤面包祝酒⁽¹⁾

旧金山一直以来都是一个好喝酒祝寿的理想城镇。我已经介绍过了皮斯科伴汁酒，由皮斯科白兰地、柠檬汁以及菠萝糖浆做成。在淘金热之后，人们往往用它祝酒。最近，在阳光灿烂的午后，我喜欢用装着米谢拉达的酒杯与人推杯换盏。米谢拉达是一种墨西哥夏日啤酒鸡尾酒，里面有新鲜青柠汁、辣酱，还有——如果你够幸运——一些salsa enpolvo（调味粉），也就是辣青柠粉：

米谢拉达

一又四分之一盎司鲜压酸青柠汁

二分之一茶勺辣酱

二分之一茶勺伍斯特郡酱汁

二分之一茶勺chamoy（水果辣椒酱）

二分之一茶勺墨式Maggi调味酱

1支Negro Modela牌啤酒（或者1支Pacifico牌墨式啤酒，如果外面很热的话）

用冰装满高脚杯

墨西哥辣青柠粉（比如Tajin牌）（可选；涂在杯缘）

青柠放在杯缘，沿着杯缘揉搓一圈，然后在辣青柠粉中一点。拿1个小罐子或者调酒器，把其他材料放进去调匀，在杯中加入冰块，再浇上啤酒。

最近，非同寻常的鸡尾酒调和新鲜的香草和水果，以及调和多种不同的酒在我们国家很流行。在下海特区，梅文餐厅的一款名为“洋甘菊高空俱乐部⁽²⁾”的鸡尾酒将酒花味浓郁的印度淡色艾尔和波本酒、柠檬、洋甘菊和杏子的味道调和在一起。（酒花是一种防腐剂，在印度淡色艾尔中加更多的啤酒花一开始是为了帮助它在前往印度的长长的旅程中，在令人窒息的热货架上，能够长存保质。）或者你可以在一瓶菲奈·布兰卡⁽³⁾中尝到所有味道，这儿所有的酒吧都卖这种意大利苦酒，有洋甘菊味、接骨木花味、高良姜味、芦荟味、没药味，还有其他香草味。

在结婚典礼上，喝香槟是传统。但在我们来自克罗地亚的朋友玛尔塔的婚礼上，我和珍妮特却高兴地用拉琪雅（rakia）给新人祝酒。拉琪雅是东南欧水果白兰地的统称⁽⁴⁾，这些东南欧国家包括阿尔巴尼亚、保加利亚、克罗地亚、罗马尼亚、塞尔维亚、斯洛文尼亚。拉琪雅可以用杏子、樱桃或者葡萄制做，但最常见的是李子做的，名为šljivovica或者slivovitz。做法是先用发酵的李子做成果酒（cider），再蒸馏滴下酒精。用拉琪雅祝酒的时候要說živjeli！（为了生命！）像“健康”或者“生命”这样的词在许多欧洲祝酒词中都会出现：法语santé，爱尔兰语slainte，波兰语nazdrowie，西班牙语salud，匈牙利语egészségedre。

向新人、父母、祖父母等等一一敬酒的结果就是喝下很多酒精。特别是新郎新娘还得四处走动去各桌敬酒。这个中国传统习俗如今已经风靡旧金山。在一场30桌的大婚礼上，新郎往往还没有走完半场，拿我

叔叔赫比的话说，就已经shikker，意第绪语的“喝醉”。当然，最后的结果就是没法好好享受新婚之夜。我和珍妮特结婚时，我的大舅哥约翰，一个对他的威士忌认真负责的男人，把我拉到一边，建议我偷偷地在酒杯里添满茶或果酒装成威士忌来应对络绎不绝的敬酒，这条家族智慧的结晶帮助我撑过了那一个夜晚。

我想我们应该不是第一对用这种策略的夫妇。这就提出了一个问题：我们为什么要用酒精来祝福人们身体健康？酒精饮料和表达敬意或者祝人健康有什么关系？还有，为什么祝酒叫toast？

我们接下来将看到，“祝酒（toast）”，“果酒（cider）”，甚至意第绪语的“喝醉”（shikker）之间都有历史渊源，拉琪雅（rakia）也和它们有所关联，甚至连那好喝的调入香草的混合酒也并不是在上世纪发明的，而是早在人类文明发展史的黎明时分就已经出现了。

Toast这个词最初的意思是用火烤，源于流行拉丁语tostare（烤）。我是烘烤的粉丝；我每日的早餐——一成不变的烤百吉饼和一杯咖啡——是珍妮特的笑料，因为作为广东人，她敏锐地相信所有的正餐，只要加上一点点培根，那滋味就会更上一层楼。最近，手工厚吐司上铺着南瓜黄油或者自制果酱是Mill这种旧金山咖啡厅最流行的早餐。这种吐司仅限于早餐的情况则仅属于现代。

举个例子，17世纪之前，喝葡萄酒和麦芽酒往往以一片吐司下酒。这种习俗非常古老；伊丽莎白时代⁽⁵⁾的人们也是这么做的，正如我们在莎翁的《温莎的风流娘儿们》中读到：“福斯塔夫。给我拿一夸脱雪莉酒；里面放片吐司。”这对我们来说可能很奇怪，但实际上加片吐司是为了给酒加上点味道和固态食物，而且这些吐司往往已经用像琉璃苣这样的香草和糖调过味了。琉璃苣是一种甜味的香草，现在已经基本不再使用了。

17世纪，正当这种用吐司给葡萄酒调味的传统渐渐消失时，英国餐馆里发展出了一种整桌人为某人的健康一起喝酒的风俗。然后再一起为下一个人喝酒祝福。（就这么一直喝下去。这样喝酒在我看来真不怎么健康，但是正如我的英国朋友指出的，我来自一个由清教徒创立的国家。的确，当时的清教徒也觉得这是个坏主意，并责骂这种“一边喝酒一边祝祷健康”是“有罪的，并且对于基督徒来说是彻底不法的”。）祝酒往往是为了某位女士的健康，而这位受到祝福的女士则成为这些人的祝酒吐司。

当时的一份报告解释说，这是因为她为整个聚会增添了风味，就像那片调过味的吐司给葡萄酒增添了风味一样。受欢迎的女士“渐渐变成了祝酒吐司”或者成为了“城镇之祝酒吐司”，正如我们在这段来自1709年八卦杂志的评论（还是讽刺？）中所见：

人们以她的健康为名祝酒，从黑丁顿⁽⁶⁾喝到亨克西⁽⁷⁾，这位美女……再也不会被冠于“淑女”之名，而成为了一片毫无争议的祝酒吐司。



捧着瓦塞尔碗唱圣诞颂歌，由维多利亚插画家迈尔斯·博科·福斯特绘制。

伊丽莎白时代的人们和吐司一起喝的饮品之一叫瓦塞尔（wassail）。瓦塞尔是一种作为热饮的加香料的麦芽酒，在圣诞节的第十二夜被带进教堂，放在瓦塞尔碗里分给众人。17世纪初，唱圣诞颂歌这项活动其实指的是妇女们捧着瓦塞尔碗，挨家挨户唱歌请求捐款的传统。

除此之外，在种植苹果的西英格兰，人们会wassail the tree（对树祝酒），即把一片浸过果酒的吐司放在树里，并且围着树唱歌，算是一种祈求好运的仪式。因此，一些瓦塞尔食谱中除了热麦芽酒，还有果酒或者苹果。这儿就有一张：

瓦塞尔

4个烤熟的苹果，去核

三分之一杯红糖

二分之一杯苹果汁

一又二分之一杯马德拉白葡萄酒

1瓶麦芽酒（12盎司）

1瓶苹果酒（22盎司）

1杯苹果汁

10粒完整的丁香

10粒完整的多香果

1条肉桂棒

2条橙皮

1茶勺姜粉

1茶勺豆蔻粉

烤箱预热到350°C。把去核的苹果放进玻璃烤盘，每只苹果填入红糖。在烤盘中倒入苹果汁（二分之一杯），把苹果烤软，大约1小时。

同时，把丁香、多香果、肉桂和橙皮放进棉布袋或者滤网。

把麦芽酒、果酒、苹果汁（1杯）、马德拉白葡萄酒倒进一个重锅或慢炖锅，加入香料袋、姜粉和豆蔻粉。趁着烤苹果的时候，用小火炖（不要煮沸）。

把烤盘中的苹果和液体倒入锅中。用勺舀进杯子，招待客人。

1494年，亨利七世的时代，瓦塞尔这个词首次用来描述这种酒。但是这种酒本身源于更早的中世纪英国的甜麦芽酒。葡萄酒或者加香料的葡萄酒和果酒当时算是传统饮料，但是麦芽酒反倒是最流行的，有时是以布拉基特（Bragget）的形式，即加蜂蜜或者蜂蜜酒的甜麦芽酒。中世纪英格兰的麦芽酒是由大麦麦芽和其他谷物酿制的深色酒，但是不像现代的啤酒或者麦芽酒，当时酿制时不用啤酒花。正如我在上文中提到的，啤酒花是一种防腐剂，所以没有啤酒花（使用啤酒花这个方法是在15、16世纪从荷兰学来的），麦芽很快就会变质，因此必须喝新鲜的，往往酿成几天之后就喝得喝完。麦芽酒是一种安全的酒，因为它是由沸水做的，而且很多麦芽酒酒精浓度都很低，因此在中世纪，人人都能喝很多，因此麦芽酒成为了当时普罗大众热量和营养的重要来源。

把吐司放进麦芽酒这个想法其实更古老。在中世纪，人们把吐司片浸在葡萄酒、水、高汤中，称之为浸吐司（sops），以此来为高汤或葡萄酒这种热的液体增加热度、味道，还有卡路里。在中世纪，人们饭桌上最常见就是叫浓汤（pottages）的浓稠的一锅煮，一般倒在热吐司或者面包上吃。

在《坎特伯雷故事集》中，乔叟笔下的富兰克林，这位爽朗的老美食家，家中的“酒肉如雪片般”，热衷于在他的起床红酒中加入一片浸吐司（“晨起酒浸吐司乃其挚爱⁽⁸⁾”）。最早提到烤面包或者吐司的书面英

语食谱都描述了一片片面包经过烘烤，都“热腾腾”地浸在葡萄酒和香料中端上餐桌，像1390年国王理查二世的主厨们写的第一本英语烹饪书《烹饪之法》中的这些“高良姜浸吐司^[9]”的食谱，还有从15世纪烹饪书中找到的“黄金浸吐司^[10]”：

[高良姜浸吐司。把高良姜粉、红酒、糖和盐放在一起煮开。烤好的吐司放在盘子上，淋上酒]

[黄金浸吐司……精白面包切片，烤香，在红酒中浸湿]

实际上浸吐司sop这个词，也许是来自6世纪后期拉丁语中的相关词suppa，10世纪演变成了古法语soper（吃晚餐）和soupe，之后又成为了如今的“晚餐（supper）”和“汤（soup）”。汤（Soup）这个词原指浸泡的吐司，然后又扩展成为与这些吐司一同吃的高汤，而supper则指一顿只有浸吐司或者汤的简易晚餐，与正午油腻的dinner相反。在美国，这个词在不同地区的方言中的意思有些微的出入。在纽约时我还小，当时supper是我用来指晚餐的词，我记得后来大概4岁的时候搬到了加利福尼亚，因为使用这个过时的单词被其他孩子嘲笑，我还告诉我父母我们必须使用dinner这个词来指代晚餐。

瓦塞尔这个词1000年前源于英语，当你举起葡萄酒或者麦芽酒祝福某人身体健康时，你会说waeshael（祝你身体健康）；hael这个词是我们现在hale（强壮的）和healthy（健康的）的前身。它相当于克罗地亚语的ževjeli，法语的santé或者德语的prost这些祝酒词。

听到“祝你身体健康（waes hael）”之后的正确回应应该是“喝下健康（drink hael）”。我们知道这点是因为在1180年，英国修士和社会批评家尼古拉斯·威尔科写道：英国学生在巴黎那些时髦的新式“大学”^[11]留学，花了太多时间在“祝你身体健康”和“喝下健康”上，花在学习上的时间反而不够。看来大学生活的常态在过去的900多年中并没有什么变化。

在一些地方，非常复杂的祝酒仪式，比如“祝你身体健康/喝下健康”（敬酒与回敬），深深扎根在文化中。比如在格鲁吉亚，盛宴意味着无止境的举起葡萄酒祝酒的系列仪式。一个晚上可能会有20多次敬酒。房间里的祝酒人（toasters）必须站起来敬贵宾、格鲁吉亚的土地、家庭、宴会主持人（toastmaster，亦叫tamada）等等。

不过，让我们稍微离题讲讲葡萄酒的渊源，合并生物学、考古学以及语言学的证据可以发现，正是在如今的格鲁吉亚和亚美尼亚所在地，野生葡萄首次被驯化制作出了葡萄酒。最早的人工培育葡萄籽就是在这里发现的，可以追溯到公元前6000年。这个区域拥有最多元化的野生葡萄基因，DNA证据表明酿酒用的葡萄（*vinis vinifera vinifera*）最初就是由这里的野生葡萄（*vinis vinifera sylvestris*）驯化而来的。最早的葡萄酒化学残留物是从东边不远处的一座新石器时代村庄中的一个罐子里发现的，可以追溯到公元前5000年。这座村庄名为Hajji Firuz Tepe，坐落于伊朗的扎格罗斯山脉。并且语言学家相信*ywino（*代表这是一种假设的原词），也就是包括格鲁吉亚语南高加索语系中指葡萄酒的古老单词，是邻近语系中“葡萄酒”这个词的语源，比如印欧语（英语wine和vine，拉丁语vinum，阿尔巴尼亚语vere，希腊语oinos，亚美尼亚语gini，赫梯语wiyana）和闪米特语（*wajn，阿拉伯语wayn，希伯来语yayin，阿卡德语inu）。宾夕法尼亚大学的研究员帕特里克·麦克格文称这个想法是“诺亚假设”，取《圣经》中的诺亚之名，因为他在亚拉腊山上种了一片葡萄园（现在的土耳其东部与亚美尼亚的边界）：“方舟在第七个月的第七天在亚拉腊山脉停了下来……然后诺亚……种了一片葡萄园。”

闪米特和印欧文化也许的确借用了葡萄酒这个词，但也提供了证据证实与祝酒有关的一个概念，也就是奠酒。奠酒，也就是在喝酒之前以蜂蜜酒（一种发酵蜂蜜饮料）、葡萄酒或者油倾倒给众神，是希腊宗教的核心。早在荷马时代就已经有这种仪式。在后来的希腊座谈会上，在喝酒之前，人们先将第一个双耳喷口罐中的酒倒给宙斯，第二罐倒给英雄们等等。

奠酒可以追溯到更早的时期，追溯到希腊文化的始祖，也就是印欧人，他们就曾倾倒奠酒以祭祀众神来避免悲凉的命运。这是我们通过语言学的证据发现的：印欧众语系中有许多指奠酒的词，往往和健康、安全或保障相关。因此希腊语spendo，和希伯来语spand都指倾倒奠酒的同时向众神祈求保佑某人的安全或归途平安，而相关的拉丁语spondeo指“保证”，这也就是我们的spouse的来源，来自罗马结婚典礼中一方要向另一方保证他或她的安全。词根*g'heu（pour即倾倒）是拉丁语fundere的前身（意为倾倒，是英语中许多词的词源，包括fund, refund, found, fuse, suffuse），另有梵文的hav-，指在吠陀仪式中祭酒，以及伊朗语的zav-，指“献祭”，和zaotar，意为“牧师”。

祭酒的历史似乎和中东本身的历史一样久远。英国博物馆收藏的公元前2400到2600年的雕刻中有一位从苏美尔乌尔城来的牧师正在倾倒奠酒。相似的奠酒图像也出现在公元前第三个千禧年，来自继苏美尔人之后占领美索不达米亚的阿卡德人。

美索不达米亚的奠酒，苏美尔人的也好，阿卡德人的也好，都是用啤酒而不是葡萄酒。越往南，葡萄越难种，因此啤酒——在阿卡德语中叫shikaru——是最常见的酒精饮料。Shikaru和现在一样是用大麦做的，但是当时往往会在酿造过程中加入蜂蜜或者李子酒来提高酒精浓度（用来发酵的糖越多，酒精浓度也就越高）。世界上现存最早的书面记录是一张公元前1800年的食谱，以苏美尔啤酒女神宁卡西的赞歌形式记录如何使用香草、蜂蜜和葡萄酒来酿造啤酒：

《宁卡西颂歌》

宁卡西，是你……混合了……啤酒面包和甜美的香料。

是你，在大烤箱中烘培了啤酒面包，把去壳的谷堆按顺序排列。

是你，冲洗了覆盖着泥土的麦芽

是你，把煮熟的麦糊涂在大张的芦苇席上

是你，用双手捧着绝妙的香甜麦芽汁，用蜂蜜和葡萄酒把它酿造。

你把……香甜麦芽汁（添进？）罐子。

你把发出悦耳的声响发酵池……放在巨大的收集池上。

是你，倒出了收集池里滤过的啤酒；它就像底格里斯河和幼发拉底河的水流般汹涌湍急

苏美尔后期的希伯来语《圣经》最前面的部分也有奠酒的记录，比如雅各在《创世记》中的祭酒一时：“雅各在上帝跟他说话的地方立了一根石柱，又在柱上面奠酒和浇油”（《创世记》35：14）。这种祭品往往是葡萄酒（希伯来语yayin）或者油，但是也可能是叫sheker的酒精饮料，这是从阿卡德语的shikaru借来。希伯来语shecker也是啤酒的意思，或者一种改良的啤酒，含有更多的酒精，因为它是由蜂蜜或者李子

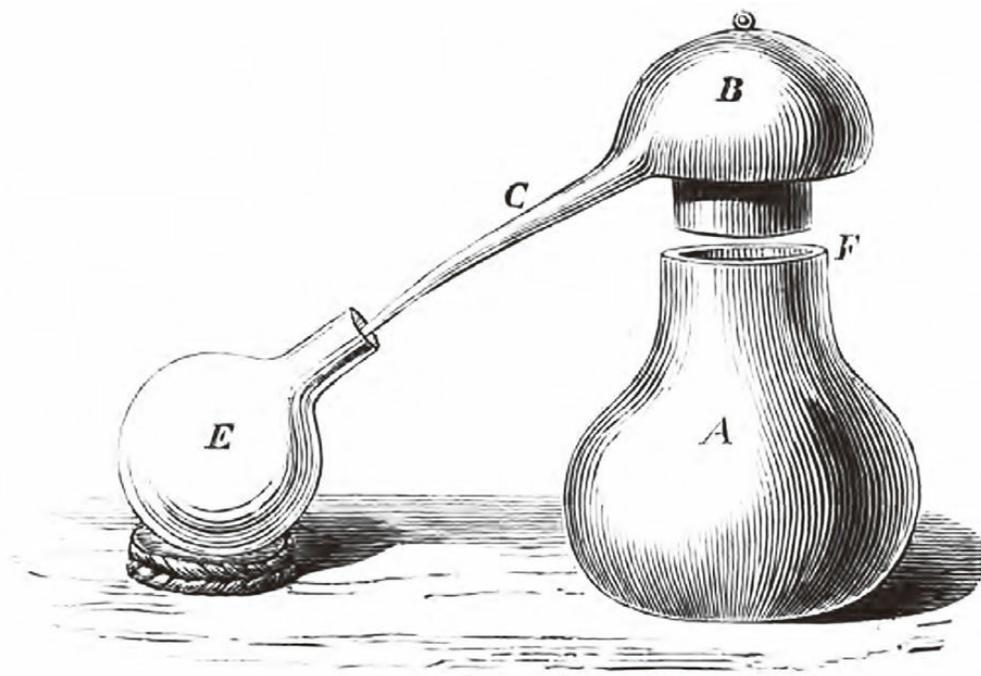
酒发酵而来的：“在圣所中，你要将醇酒（sheker）奉给耶和华为奠祭。”（《民数记》28：7）。

我们不知道无论是以葡萄酒还是啤酒来奠酒的这种习俗为何会发展起来。葡萄酒和健康有关可能是因为其中酒精的抗菌性或与其中加入的药草有关。公元前3150年黎凡特南部（如今的巴勒斯坦或以色列）的罐子中的葡萄酒似乎加入了一些抗氧化的药草，比如风轮菜、芫荽、苦艾以及麝香草。其中有一些是一种叫za'atar的混合香料的原料，在黎凡特仍然十分流行。啤酒、葡萄酒、油和面粉（另一种常见的祭品）也是工业食物，常被用来祭祀，因为制作时需要付出劳动，并且在祭祀时也很方便，洒出一点即可。

另一方面，祝酒可能已经成为一种加强友谊的方式，早期的中国文字记录已经将敬酒作为详尽的社会礼节的一部分了。其他的人类学家已经指出，敬酒和奠酒可能究其本源，与恶魔之眼有关，这是一种在印欧及苏美尔文化中非常普遍的迷信，当时人们认为吹嘘自身的好运可能会让众神嫉妒，从而加害于你。因为恶魔之眼是一种榨取之力（比如榨干水果使其枯萎或者榨干奶牛的奶），液体则是一种治愈良方，可以安抚可能会憎恶凡人的傲慢的希腊众神。液体的治愈力也揭示了在古老的民间习俗中吐三次口水喝退恶魔之眼之举〔歌剧演员在上台之前仍然会说吐吐吐（toitoitoi），象征吐口水的声音〕。

祝酒和健康或者胃口有关，也可能是因为印欧、苏美尔以及其他许多文化中，在吃饭前都会祝福彼此，比如法语的bon *appetit*（用餐愉快），黎凡特阿拉伯语的sahtein（双倍健康），意第绪语的ess *gezunterheit*（在健康中吃），或者希腊语laki orexi（好胃口）。

总而言之，希伯来语的sheker作为“强化啤酒”延续了下来，泛指任何一种烈酒。圣杰罗姆在他的4世纪的拉丁语《圣经》译本武加大译本中借用了这个词，变成了拉丁语的sicera，他将这个词定义为啤酒、蜂蜜酒、李子酒，或者果酒。在中世纪初期，意第绪语借用了sheker，变形为shikker，指“喝醉”。然而，在法国，sicera这个词，现在发音同sidre，成为了发酵苹果汁的名字，在法国相当流行，特别是在诺曼底和布列塔尼。1066年之后，诺曼底人带着这种饮品，以及新的英语单词cider^[12]来到了英国。



中世纪的一种蒸馏器。将需要蒸馏的液体装在葫芦形器皿A中，在小火上加热。因为酒精的沸点比水低，所以会先蒸发进入冷却盖B中。冷却盖通过外力降温（比如盖上在冷水里浸湿布），让浓缩的酒精（或者其他浓缩液体）通过管道C进入收集容器E。

正是在这段时间，波斯和阿拉伯炼金术师在先前埃及、希腊及拜占庭炼金术师的工作基础之上完善了蒸馏技术。Alembic（源于阿拉伯语al-anbiq、希腊语ambyx；还有lambic这个词的前身，指自然发酵的比利时啤酒）是一种烧瓶，瓶子上端连着向下的滴管；当烧瓶中的液体煮沸后，蒸汽往上进入管子，冷凝浓缩之后再滴下。

到文艺复兴初期，酒精蒸馏开始广泛流传，西至欧洲，东至中亚。在西欧，人们用苹果酒和葡萄酒蒸馏而得生命之水⁽¹³⁾（eau-de-vies）或者白兰地。秘鲁和智利人通过蒸馏葡萄酒来制作他们的白兰地皮斯科酒。在东南欧，人们用蒸馏李子酒滴成拉琪雅酒，也就是我们在玛尔塔的婚礼上祝酒时喝的。

当然，所有这些历史，都隐藏在单词中。拉琪雅（Rakia）这个词源于‘araq，阿拉伯语的“汗”，是一种生动的比喻，描述浓缩酒精从水落管滴下的场景。其他'araq的衍生词在全球都被用于当地的蒸馏烈酒。在上一章我们已经认识了亚力酒（arrack），印度尼西亚的红色米酒，还有很多其他的：黎巴嫩、以色列、叙利亚和约旦的大茴香味黎凡特arak，或者土耳其、波斯的aragh，埃塞俄比亚枇杷叶味的araki，斯里兰卡的椰子酒也叫arrack，或者蒙古的arkhi，是从马奶中蒸馏出来的。这些地区的共同点是他们的历史与穆斯林息息相关：有些住着穆斯林，有些与穆斯林有过接触，还有些受到穆斯林的影响。在西边，土耳其掌控了东南欧，蒙古人受到波斯人的影响；在东边，印度尼西亚也受到穆斯林的影响。（虽然伊斯兰教禁止醉人之物，但是喝某种特定的含酒精的饮品，某些时候是被允许的，不管怎么说，几个不同地区都保留着这种习俗。）这些单词（或者其他的阿拉伯语词，比如：酒精）因而提醒我们，阿拉伯和穆斯林科学家在蒸馏技术以及蒸馏烈酒的发展以及推广中起到了重要作用。

果酒（cider）或者喝醉（shikker）的发音都还带着shikaru的痕迹。这种阿卡德的蜂蜜啤酒的酿造方法是世界上最早的纸质食谱，为了获得更高的酒精含量，当时的人们用这种古老的方法，通过蜂蜜或者水果增加啤酒的度数。其实，我们目前所知最早的人造酒精饮料是一种与之相似的发酵蜂蜜、大米以及葡萄或者山楂做的啤酒/果酒的混合物，可以追溯到公元前7000到6600年中国海南的陶器中。

换句话说，当今最时尚的鸡尾酒和夏日米谢拉达中加入甘菊、百里香以及水果根本不是新发明，而是一种现代文化对古老传统的映射。实际上，最早的混合酒精饮品出现在9000年之前，随后的公元前2000年又出现了黎凡特百香果葡萄酒和美索不达米亚蜂蜜啤酒，亨利七世的维塞尔，18世纪英格兰以吐司和琉璃苣调味的葡萄酒，以及我们现在的加糖果酒。另外，如今带有强烈啤酒花味的印度淡色艾尔也把我们带回东印度货船上闷热的货舱，这些酒跨过赤道线，去到当时叫孟买、马德拉斯和加尔各答的地方。

奠酒习俗延存至今。现代的嘻哈文化有一种奠酒的传统，叫“浇一杯”——喝前倒些麦芽酒在地上，祭奠去世的朋友或者亲属——像2Pac的《倒出一点酒》这样的歌曲中就有此类描述。（最好就是用麦芽酒，一种通过在发酵前加糖而强化的啤酒，它本身就是shikaru的另一种衍生。）

现代鸡尾酒的名字倒更有趣了。使命街上的把戏狗酒吧就是以国际潘通色卡或者老式45转黑胶唱片单曲来命名的，公园旁边的蒸馏馆酒吧则提供四川辣椒味的九伏特饮，还有下海特区的梅文餐厅则有寡妇之吻，以及淘气美人鱼这种酒，直接让人联想到女人和性，正像那些8世纪的好酒之徒，以祝福“浸润在我们烈酒中的女子”的健康为名而喝酒，这正是祝酒这个词第一次流行开来，虽然现在女人祝酒的可能性和男人

一样高。

好了，既然酒歇结束了，我们来切入正题，谈谈火鸡⁽¹⁴⁾吧。

-
- (1) 原文A Toast to Toast。英语中烤面包和祝酒都是toast。——译注
 - (2) 原名Chamomile High Club。Mile high club指在高空机舱暗地寻欢作乐的人们。——译注
 - (3) 菲奈特·布兰卡（Fernet Branca）：意大利最有名的苦酒。——译注
 - (4) 当然，在不同语种中有不同的拼写和发音。——原注
 - (5) 伊丽莎白时代（Elizabethan, 1558—1603）：英国伊丽莎白一世女王统治英国的一个纪元。——译注
 - (6) 黑丁顿（Heddington）：英国威尔特郡的小村镇。——译注
 - (7) 亨克西（Hinksey）：古英语中的英国牛津郡。——译注
 - (8) 原文Wel loved he by the morwe a sop in wyn为古英语。——译注
 - (9) 原文Sowpes in galyngale为古英语。——译注
 - (10) 原文soupsdorye为古英语。——译注
 - (11) “大学”这个词其实是在几十年之后，1200年左右，才成为常用词，指巴黎大学。——原注
 - (12) 果酒或西打酒。——译注
 - (13) 即蒸馏后所得烈酒。——译注
 - (14) 英文中talk turkey也有切入正题的意思。——译注

第六章 你叫谁火鸡⁽¹⁾？

我爱感恩节，雨水终于来到旧金山，甚至让我们以为我们也有四季了。街上熙熙攘攘，挤满了为母亲购买食材的人们。他们在物色火鸡肚子里的填料，蕉叶玉米粽的材料，或者甜点食谱。还有，最重要的是，我的唱诗班要开始冬季大合唱了。上个感恩节我错过了几位朋友的合唱，感觉自己都快变成爱伦·坡那样的音乐守财奴了，他曾说了很出名的一段话：

如果不想象自己在雅典，听着索福克勒斯的那场悲剧，其中他安排了一整出合唱，让一群火鸡一齐哀叹墨勒阿格洛斯的死亡，那样我听意大利歌剧时就永远听不见那群唱着歌或聚在一起指手画脚的人们。

爱伦坡所指的墨勒阿格洛斯，遗失的那场索福克勒斯的悲剧，你也许已经猜到了，实际上并没有火鸡合唱的戏码。这当然不是否认火鸡别具一格的声乐风格，只是因为1511年之前，火鸡根本还没到过欧洲——这一年距索福克勒斯在雅典写出他的悲剧还有2000年。所以他们到底是如何穿越了两个千禧年出现在圆形剧场的？而且为什么这种鸟老是和一些国家重名？除了土耳其⁽²⁾，还有印度，它名字源于几十种语言，包括法语的dinde，这是原先d'Inde的缩写，意为“印度的”，土耳其语hindi，以及波兰语indik。还有秘鲁（是peru在北印度语和土耳其语的词源）甚至埃塞俄比亚（在黎凡特阿拉伯语中，火鸡是dik habas，也就是“埃塞俄比亚鸟”）。

正如我们将看见的，这个问题的答案涉及阿兹特克的大厨们，涉及对两种鸟的混淆，既与葡萄牙政府保密行为有关，也与当今的股票交易有间接关系。和番茄酱一样，火鸡和其他受人喜爱的食物都是环游了世界才来到了这里，虽然就火鸡而言，它的旅程是一趟往返航行，最初是从北半球的美洲原住民开始的。

这趟旅程始于几千年前的墨西哥中南部。许多不同品种的野生火鸡仍在美国东部和南部到墨西哥之间活动，但是我们的家养火鸡只有这一种，火鸡属野生火鸡种（*Meleagris gallopavo gallopavo*⁽³⁾），是美国原住民在公元前800到100年之间在米却肯和普埃布拉驯化的。

我们不知道是谁驯化了火鸡，但是当阿兹特克人由北向南迁至墨西哥谷时，这些驯化者把火鸡传到了阿兹特克。火鸡地位之重要，足以在阿兹特克神话中占一席之地，镶金戴银、珠光宝气的火鸡就代表着特斯卡特利波卡⁽⁴⁾，骗子之神。

到了15世纪，家养火鸡已经遍布阿兹特克世界。科尔特斯描述特诺奇蒂特兰（墨西哥的城市）的街道都被征用来布置禽肉市集，每5天就卖出8000只火鸡，特佩亚克山市集每年都是如此，而这只是这座城市中的一个郊区市集。

在纳瓦特尔语，也就是阿兹特克的语言中，totolin指母火鸡，huexolotl指公火鸡。现代墨西哥西班牙语中的火鸡（guajolote），正是由Huexolotl而来。[来源于纳瓦特尔语的英语词包括avocado（牛油果），tomato（番茄），chocolate（巧克力），还有chile（辣椒）。]



阿兹特克庆祝新生儿的盛宴上的炖火鸡和蕉叶玉米粽，摘自16世纪《佛罗伦萨抄本》。

阿兹特克及其邻居们用火鸡做成了几种不同的辣椒酱。纳瓦特尔语中的酱汁或者炖汤是molli，也就是现代墨西哥西班牙语单词mole（混酱）的前身。他们做了许多不同的混酱，有的厚如番茄酱，有的薄如清汤，用的是各种各样的辣椒、鹿肉、兔肉、鸭肉、鬣蜥、犰狳、青蛙、酸浆或番茄，还有像苋菜叶这样的蔬菜，以及像墨西哥胡椒叶或牛油果叶这样的香草。

但是混酱中最常见的食材是火鸡。贝尔纳迪诺·德·萨阿贡出版于16世纪的《新西班牙诸物志》告诉我们，阿兹特克的统治者常吃火鸡混酱，佐以辣椒、番茄以及磨碎的南瓜子（totolin patzcalmolli），以及黄辣椒火鸡、青辣椒火鸡、蕉叶火鸡玉米粽。在1650年一段对一种叫totolmole（母火鸡混酱）[源于totolin（母火鸡），加上mole（混酱）]的瓦哈卡火鸡混酱的描述中，火鸡放在以chilhuaucle辣椒（一种黑色烟熏状辣椒，如今仍用于瓦哈卡的混酱中）、南瓜子、墨西哥胡椒叶或者牛油果叶调味的高汤中慢炖。

西班牙人踏足新世界之时，正值著名的哥伦布大交换。新旧世界的食物互相交汇融合，包括米饭、猪肉（相应的还有猪油）、芝士、洋葱、大蒜、胡椒、肉桂和糖。它们跨越了大西洋，来到了墨西哥。除此以外，还有西班牙炖菜，比如加了炒洋葱和大蒜及摩尔香料，包括肉桂、孜然、丁香、八角和芝麻的鸡肉

炖菜。很快鸡肉炖菜和混酱的食谱在早期的墨西哥手稿中融合起来，结合辣椒和欧洲香料做出的混酱、辣混酱和南瓜子混酱成为了现代墨西哥菜的基础。

到了18世纪或19世纪初期，许多菜的食谱都出现了，比如最出名的火鸡菜肴——普埃布拉混酱火鸡。普埃布拉的每一个大厨都有这道菜的食谱。它最出名的材料就是巧克力。原先纳瓦特尔人主要把巧克力当作饮料，直到1817年的一本烹饪书中巧克力才出现在混酱的食谱中，这本书中的火鸡混酱（以辣椒、大蒜、洋葱、醋、糖、孜然、丁香、胡椒，还有肉桂调味）后面就是修女的混酱，里面加了巧克力和烤杏仁。现代食谱甚至更豪华，包括丁香、八角、肉桂、芫荽、芝麻、辣椒、大蒜、葡萄干、杏仁、番茄或酸浆、南瓜子，还有巧克力。

普埃布拉混酱火鸡丰富的材料和魔法般的美味，让人们不禁对其来源产生无限遐想。令人愉快的民间故事讲述了风是如何把香料吹进混在一起的碗中，一盒巧克力如何意外落入锅中，或者一个修女必须在短时间内为从西班牙来的客人准备菜肴。这些都颇具戏剧性，但都并非基于事实。几乎所有的食谱都不是灵光一现，而是不断进化，通过好几位爱创新的大厨之手，每人加一味主要材料或者这儿一点、那儿一些地修改制作过程。如果说这些故事中有一星半点的事实，那就是修道院中修女的角色，在墨西哥，她们就像在欧洲一样，在保存和传承食谱中起到了重要作用。

总而言之，现代火鸡混酱，从使命街上的瓦哈卡餐厅包在蕉叶中蒸出的简单美味的火鸡混酱玉米面团包陷卷，到惊人复杂的普埃布拉混酱火鸡，都是杂交历史在现代的可食用的象征，把基督教和摩尔人的食材与新世界的火鸡、巧克力以及辣椒相融合，创造出一种站在两种文化之间的古老复合美食。

来自瑞克·贝里斯食谱的配方

普埃布拉混酱火鸡

1只10到12磅的火鸡，切片

辣椒：

16个中等大小干莫拉多辣椒 (chiles mulatos)

5个中等大小安可辣椒 (chiles anchos)

6个干巴西拉辣椒 (chiles pasillas)

1罐契普拉辣椒 (chile chipotle)

坚果和种子：

四分之一杯芝麻

二分之一茶匙香菜籽

二分之一杯猪油或者植物油

堆好三分之一杯带皮杏仁

调味料及增稠剂：

三分之一杯葡萄干

二分之一一个中等大小洋葱，切好

2瓣大蒜，去皮

1个玉米饼，用陈饼或晒干的饼

2片紧实白面包，用陈面包或晒干的面包

1个熟透的大番茄，烘烤并去核去皮

香料：

三分之二3.3盎司墨西哥巧克力片，大致切碎

10粒黑胡椒

4颗丁香

二分之一茶匙八角子

1英尺肉桂条

盐，约2茶匙

糖，约四分之一杯

四分之一杯猪油或植物油

二又二分之一夸脱禽肉高汤

这个食谱很长，还要烘烤种子；煎炒辣椒，再把它们浸在沸水中；煎炒杏仁、葡萄干、洋葱和大蒜；煎炒饼和面包；熬煮混合物；熬煮辣椒；煎炒火鸡；炒酱；最后把火鸡放在酱中烘焙。

普埃布拉混酱火鸡是哥伦布大交换东西线的产物，然而火鸡本身（还有玉米、葫芦形南瓜、南瓜、豆子、土豆、甘薯、番茄、辣椒，都是在几千年前在新世界驯化的）与混酱同时到达欧洲，只是走了另一条线。

在1502年的洪都拉斯海岸，哥伦布吃了可能是火鸡的一种鸟，不久火鸡就踏上了前往欧洲的旅程。西班牙探索者们叫它们孔雀鸡（gallopavo），在1512年之前就把它送去西班牙。火鸡在欧洲的传播迅速得惊人：16世纪中期之前，火鸡已经到了英格兰、法国、德国和斯堪的纳维亚。

最先到达的几只火鸡是西班牙人带来的，但实际上是葡萄牙人而不是西班牙人为欧洲引进火鸡作了最多贡献。并且正是因为葡萄牙政府的保密政策，而非其他因素，导致了延续至今的对火鸡的错误命名。

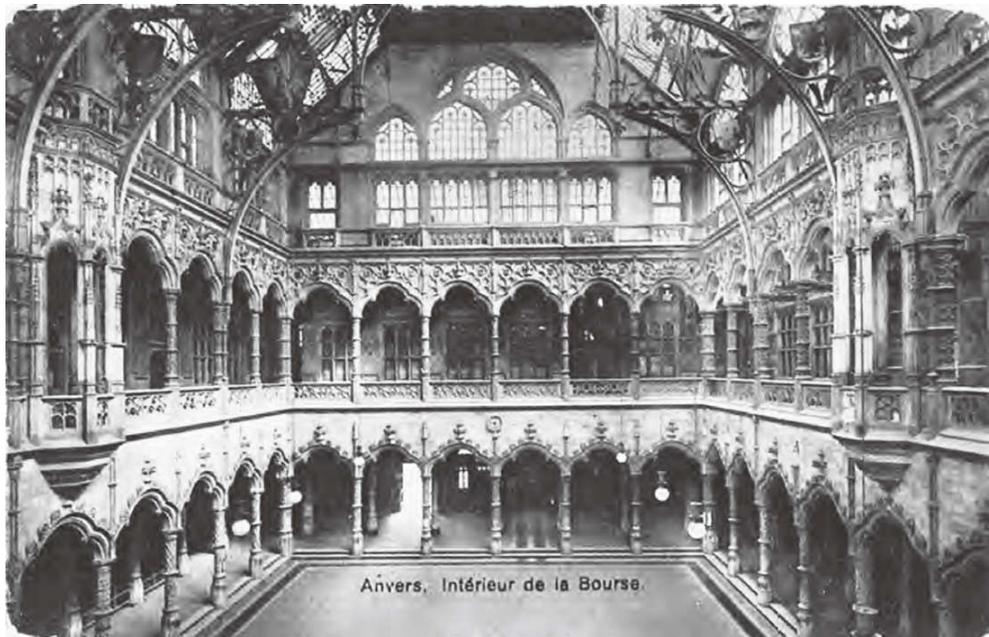
一切都从香料开始。当时世界香料中心在印度喀拉拉邦的卡利卡特城。在这里来自南印度山丘的黑胡椒和香料之岛的香料贩卖给了穆斯林商人，随后通过海运途经也门及霍尔木兹到达了黎凡特（东地中海）。然后奥斯曼人和越南人接手，控制着这些香料和其他货物，比如来自非洲的外来动物，并将它们运到欧洲的其他地方。

为了打破奥斯曼和越南人在这方面的垄断，葡萄牙水手们1497年由瓦斯科·达·伽马带领，绕过非洲，通过海路直接到达卡利卡特。一路上，他们在佛得角岛和西非的海岸建立了殖民地，他们称之为几内亚，在那里，他们搜捕奴隶并且展开贸易，做象牙、金子还有珍珠鸡之类的当地鸟类的生意。1502年，他们到了卡利卡特，很快也开始进口香料。

与此同时，葡萄牙人从西班牙人那里买到了火鸡。在葡萄牙语中火鸡的名字很明显地表现出它源于西班牙——秘鲁鸡（galinha do peru）。秘鲁总督辖区（Virreinato del Perú）是当时南美整个西班牙帝国的名字，包括现在的秘鲁、智利、哥伦比亚、巴拿马、厄瓜多尔、玻利维亚、巴拉圭、乌拉圭和阿根廷。土耳其人很有可能是在大西洋中部的贸易岛屿（加纳利群岛和佛得角岛）得到火鸡^⑤的，往来美洲、非洲和欧洲的船只停靠在这些岛屿供给必需品。

葡萄牙船只满载而归，回到了里斯本，带着3个殖民地的货物：卡利卡特的香料和纺织品；西非的象牙、金子、毛皮和当地的飞禽；美洲的火鸡和玉米。他们在里斯本付了关税，然后这些货物再运往安特卫普，当时欧洲北部的贸易中心。16世纪的安特卫普是一个熙熙攘攘的商业贸易中心，正处于它的黄金时期，到处都是商人：在殖民地有新发现的葡萄牙人；带着铜和银制品的德国人；带着青鱼的荷兰人；还有英格兰人，数量是最多的，在此售卖他们的纺织品。

在安特卫普，葡萄牙人运营一座贸易站以及仓库，用来储存货物，称之为feitoria [也就是我们英语单词factory（工厂）的原意]。在遍布整个城市的广场中，商人们带着他们的货物来到露天市场，来自欧洲主要贸易国家的批发商们会在这里和他们讨价还价，选购葡萄牙的胡椒、象牙、谷物、飞禽，德国的银，英格兰的纺织品，荷兰的青鱼等等，也许这些都是在火鸡咯咯的刺耳歌声和一堆堆货物和食物中进行的。



安特卫普交易所，摘自一张19世纪的明信片，上面写着安特卫普的法语名Anvers。

到了16世纪的中期，交易中心转移到了新建的安特卫普交易所（Bourse），世界上第一栋专为金融和商务贸易建造的大楼。英语和法语都借用了Bourse这个词，指“交易中心”。这为形成统一定价奠定了基础，而且因为可以通过查看样品或者在未经查看的状态下达成交易，这样大家都避免了清理鸟粪的麻烦。

与此同时，法国和英格兰也进口了一种乌黑油亮的非洲飞禽，看上去和体型较小的母火鸡非常相似。现在我们知道它就是珍珠鸡，最早在法语和英语中，按照在15世纪第一位将这种鸟卖到欧洲的土耳其马穆鲁克苏丹的叫法，它被叫作galine de Turquie^⑥或者Turkey cock（土耳其鸡）。也叫pouled'Inde（印度母鸡），因为它是从埃塞俄比亚进口的（在15世纪，“印度”既可以指埃塞俄比亚，也可以指印度。）

到了1550年，葡萄牙开始再度从西非进口这种非洲“土耳其鸡”（在西非，曼丁哥人和豪萨人有着长期以来养殖珍珠鸡的口碑），同时他们也从新世界进口火鸡。两种飞禽都成为了人们竞相购买的商品。

与此同时，为了维护自身在国际贸易中的优势，葡萄牙政府下达了针对一切航海探索的严格的保密政策。公开新发现是被完全禁止的，地图和航海图也得经过严格审查。葡萄牙的地球仪和航海图上不可以有西非海岸，航海家必须宣誓保持沉默，此外，那些向外国人出售航海图的船长会被处以死刑。因此不可能知道其中一种鸟来自美洲，另一种来自非洲。因为运往葡萄牙的商品都必须在里斯本支付关税，这两种鸟可能乘坐同一艘船到达了安特卫普，也可能未经查看就在新交易中心卖给英格兰人或德国人。这两种长得极其相似的鸟类往往让人很难分辨，在安特卫普和整个欧洲都是如此。

结果是在之后的100年中，英语的“土耳其鸡”和“印度鸡”，以及法语中的“印度母鸡”有时用来指火鸡，有时用来指珍珠鸡。这两种鸟在荷兰也往往被混淆，甚至连莎士比亚有时也会搞错，在《亨利四世》第一部分（第二幕，第一场）中他指的是珍珠鸡，却用了“火鸡”。

英语中对两种鸟的混淆直到两者都在英格兰人开始养殖之后才消失。总而言之，我们现代的单词turkey正好赶上文艺复兴时期，由此解释了如今“文艺复兴节”中普遍存在的巨大火鸡腿。

其他的语言也同样因为这种混淆而产生了相应名集；法语源于d'Inde的dinde，荷兰语的kalkeon，许多名字（比如波兰语的indik）都在后来以West Indies（西印度群岛）来指代美洲，只有黎凡特阿拉伯语dikhabash指向了埃塞俄比亚，珍珠鸡的来源地。德语中曾有一长串的名字用来指火鸡（Truthahn, Puter, Indianisch, Janisch, Bubelhahn, Welscher Guli等等）。

另一个这种早期混淆的纪念品就是火鸡的属名，瑞典的动物学家林奈，也是当今生物分类学之父，错误地用了珍珠鸡的希腊名meleagris来解释索福克勒斯的“火鸡”大合唱。奥维德告诉我们珍珠鸡meleagris这个名字源于希腊英雄墨勒阿格洛斯（Meleager）——出生时就被预言他的生命长度就和他母亲火堆中的木头一样。虽然他的母亲赶紧揪出了里面的木头，墨勒阿格洛斯后来还是走向悲剧，他的黑衣姐妹们在他的墓前洒下许多泪水，阿尔忒弥斯就把她们变成了珍珠鸡（Meleagrides），把她们的泪珠变成了身上的白点。



法国博物学家皮埃尔·贝隆画的火鸡 [Cos d' Inde (印度鸡)]，摘自他1555年的《鸟类的自然史》。

火鸡在英格兰特别受欢迎。1560年代全英格兰都爱吃火鸡，到了1573年，还把它作为圣诞节和其他盛宴的标准烤鸡。当时一首诗歌中庆祝道：“圣诞农夫大菜……最好的肉派……火鸡也整齐穿戴。”

就是在那个时候火鸡回到了美国。英国殖民者带着家养火鸡在1607年到了詹姆斯敦，在1629年到达马萨诸塞湾殖民地，在这两个地方他们都将“野火鸡”和“我们英格兰火鸡”进行了比较。

也许你已经知道了普利茅斯殖民地的清教徒并没有在“第一个感恩节”吃火鸡大餐（虽然他们肯定已经吃了很多野生火鸡）。虽然美洲殖民地在不同的时间点宣布了不同的感恩节日期，但是对于极其虔诚的独立派来说，感恩节是一个宗教节日，应该去教堂，而不是和邻居一同举行宴会吃晚餐。取而代之的是在1621年的一封清教徒信件中的联合盛宴，其中“马萨索伊特和大约九十几个人”带了5头鹿庆祝“我们的丰收日来了”，这主要是源于英格兰悠久庆祝秋季丰收的历史。

所以如果英格兰人和瓦帕浓人真的一起在这场盛宴中吃了火鸡（当然我们永远无法确定），这就不是一个美国独创的庆典，而是一种源于英格兰圣诞节的悠久传统，即在庆典中烤火鸡的节庆习俗。

感恩节本身之所以会扎根于我们的文化传统中，很大程度上是因为萨拉·约瑟法·黑尔，19世纪一位杰出的杂志编辑、反奴役小说家及女性教育支持者（也是儿歌《玛丽有只小羊羔》的作者）。为把感恩节作为国家节日，让全国团结起来，她展开了积极的活动，最后终于在1863年成功说服了林肯。20年后，在学校里和报纸杂志上，感恩节与清教徒紧密相连，而且1880年至1910年大移民潮的学龄儿童（包括我的祖母安娜）带回一种新的假日，为了表现对安全到达这片新土地的感激之情。

至少他们带回了甜点。比如欧美混酱，这种甜点现在已经是感恩节的象征，它融合了新世界的材料（蔓越莓、甘薯、南瓜、胡桃）和中世纪的香料，甜味和酸味的调味料，可以追溯到阿拉伯对于安达卢西亚和意大利的影响的产物——蛋奶糊。到了1658年，一张加有鸡蛋和黄油的英国南瓜派食谱里调味料有糖、肉桂、肉豆蔻、丁香、切片苹果，还有咸味的香料如胡椒、百香果和迷迭香。我们现在的美国南瓜派首次出现在《1796年美国烹饪》中，这是美国人埃米莉娅·西蒙斯写的：

南瓜

1夸脱，煮熟沥干，3品脱奶油，9个打好的鸡蛋，糖，肉豆蔻皮，肉豆蔻核和生姜，放进南瓜糊中……在烤盘中烤三刻钟。

胡桃派的食谱则更新一些。我所见过最早的，叫得克萨斯胡桃派，出现在1898年的《女士家庭记录》中（胡桃派是得克萨斯州派）：

得克萨斯胡桃派

1杯糖，1杯甜牛奶，半杯刹碎的胡桃仁，3个鸡蛋，满满1汤匙的面粉。煮熟后，把打匀的鸡蛋白涂在上面，变成金黄后，撒一些碎核桃仁。

这些早期食谱中的牛奶、鸡蛋和糖（玉米糖浆要稍后才出现）提醒我们，最初的胡桃派和南瓜派一样，都是一种蛋奶糊，是早期欧洲蛋奶派的衍生。这种在上面开口的塔皮中填入鸡蛋黄、奶油和香料的食谱在15世纪的英格兰和葡萄牙的烹饪书中就已经出现。你仍能在葡萄牙的面包店中找到它，只不过它已经改名为葡式蛋挞，葡萄牙人把它们带到澳门，在那里它们的广东名字蛋挞变得非常受欢迎。蛋挞如今已经是主流点心，许多中国的面包店同时售卖葡萄牙式和中式蛋挞。你甚至都能在澳门的肯德基买到它们。在旧金山，格兰特大道上的金门面包卖的蛋挞正是中式美国感恩节的完美附加甜点。

和其他感恩节食物的名字不同，pecan（胡桃）这个词来自美国原住民的语言。它是英语从阿岗昆语系之下的伊利诺伊语中借来的。原词是pakani，虽然我们现在用各种不同的发音去读这个借来的单词。我幼儿园最好的朋友詹姆斯在一个温热的夏天傍晚，在东得克萨斯的布拉索斯河畔结婚了。我收到的具体婚礼地点是pickAHN果园。但是在新英格兰和东海岸这个词读PEE-can，在威斯康星和密歇根读pee-CAN，另外，在西部和世界其他地方，这个词读起来像peeKAHN。

为什么会这么不同？读pickAHN的地区和胡桃树的自然生长区的重合度高得惊人。这是因为pickAHN的发音最接近在伊利诺伊语中的发音（/paka: ni/）。换句话说，在伊利诺伊人将这个单词传给英国人的地方，人们仍然在使用传统发音，而更远一些的地方则因为拼写的问题改变了发音。



两张胡桃树地图。左图：大致勾勒出普遍将pecan读为pickAHN的地区（根据伯特·沃克斯及约书亚·卡茨的研究绘制）。右图：大致勾勒胡桃树的自然生境（数据源于美国林业服务地图）。

珍珠鸡来到美国也属于奴隶交易的一部分，当然这并非人尽皆知的秘密。驶往美洲的奴隶船里有作为食物补给的西非鸡群，奴隶们在小块地皮上养殖珍珠鸡。已故非裔美国大厨和食物作家埃德娜·路易斯是被解放的奴隶的孙女，她说珍珠鸡是她在弗吉尼亚州弗里敦长大过程中的重要食物之一，是“非裔美国人民代代相传的”食物。她的烹饪书《乡村厨艺之味》描述了用陶锅炖珍珠鸡的传统方法——考古学的证据显示，那也就是早期奴隶在此定居时使用的陶器——这也许可以追溯到非洲曼丁哥的珍珠鸡食谱，记载了几百年前的西非，人们如何用陶瓮炖珍珠鸡。

所以火鸡给我们传达的真正信息不是葡萄牙的贸易机密导致了16世纪的欧洲人混淆了两种飞禽，虽然事实如此；也不是火鸡曾在欧洲第一幢商务交易中心大楼中占一席之地，虽然事实可能如此；甚至也不是任何一个奇幻故事，不管它讲述的是各种香料被风吹进17世纪秘鲁的一口锅中的故事，还是墨勒阿格洛斯的姐妹们被变成了珍珠鸡的故事，抑或清教徒们邀请马萨索伊特来吃感恩节火鸡大餐的故事。

我们感恩节食物的真正意义是：非洲人和英国人，不论经历了怎样可怕的奴役历史或者流放路途中的艰难困苦，最终把自己家乡的食物带到这里，帮助我们的新国家发展了自己的招牌菜；无论经历了怎样的挣扎、屠杀和苦难，最终能够把各自菜系中的元素融合，创造出普埃布拉欧美混酱火鸡，保存了他们各自祖先的食物文化。

这正是另一个美丽的美国故事，也许也是我们终于能相信的一个故事：我们在混杂着各种人口的美国这口石头汤锅里，扔进了各自从祖父祖母那里传承下来的食材，由此成就了我们如今无与伦比的美好。

(1) 火鸡在英文中也有“笨蛋”的意思。——译注

(2) 火鸡在英文中也是“土耳其”的意思。——译注

(3) 原文似乎多了一个gallopavo。——译注

(4) 特斯卡特利波卡（Tezcatlipoca）：阿兹特克神话中的最重要神祇之一，他统辖阿兹特克传说的第一太阳。——译注

(5) 其他的新世界产品，比如土豆，目前已知是第一批通过这种方式登陆欧洲的，也就是从加那利群岛来到欧洲，而不是直接从美洲来。——原注

(6) 雅克·柯尔，法国的大富豪金融家、贸易商，1447年他派遣了他的侄子约翰去亚历山大去见马穆鲁克苏丹，约翰回来的时候带回了gallina turcicas（土耳其鸡）。——原注

第七章 性、毒品和寿司卷

要是去旧金山的话，只要问一个人他最喜欢的玉米饼铺是哪家，你一定会听到有理有据的回答。我倾向使命街上的玉米饼铺，但是我们的朋友加尔文在说到24号街的巴亚尔塔港玉米饼铺时则会口若悬河。旧金山人对于最好的点心也同样争议颇多。在19世纪80年代，当这个城市因为每晚在街上兜售一桶桶热乎乎的鸡肉玉米面团包馅卷的小贩而出名时，人们就开始有礼貌地反驳对方关于蕉叶玉米面团包馅卷的看法。（当然了，有些事实，你再有意愿也不会改变，比如最好的烤鸭在哪里——偷偷告诉你，是日落区的祥兴，就这么点到为止吧。）

这不仅限于旧金山。现在，你就算是上网，也难免会因为某些人对餐厅、红酒、啤酒、书、电影或者牙线品牌长篇累牍的评论而止步不前。在我们国家人人自有主张。也许我们一贯如此：托克维尔在1835年对美国人特性的预言性研究《论美国的民主》中写道：在美国，“针对1个非常小的问题，公众意见可以用1000个细微的差别区间来分类”。

关于网上餐厅的评论，这些集体智慧的结晶已成为我们熟悉的用来发现新去处的工具。看一下下面这篇Yelp⁽¹⁾上的餐厅评论的正面样本（打分5/5，稍微改动为其匿名）：

我爱这个地方！！！！新鲜、直接、非常高质量、非常传统的街区寿司小店……每道菜都如此精心制作……看得出来大厨是真心为自己的工作而骄傲的……我目前试过的一切都太好吃了！！！！

以下则是差评节选（得分1/5）：

服务生要么是新人要么就是彻底的讨人厌的家伙……我们等了10分钟之后她才终于注意到我们给我们点菜……然后我们还得等45分钟——45分钟！——之后才上了主菜……甜点又得等45分钟。等等，这还是在追着这位服务生去问的结果……她⁽²⁾甚至不和我们有任何眼神接触，在大步前进时也不会停下来等我们说话……巧克力舒芙蕾很令人失望……我不会再去了。

作为食客，我们阅读评论来决定去哪儿吃（也许我们会忽略第二家餐厅），去哪儿买新书或者看电影。但是作为语言学家我们则用这些评论来研究完全不同的事：帮助我们理解人类的本质。这些评论是在人类最有意见、最诚实的状态下写的，并且其中表现出的暗喻、情绪或者情感是人类心理学的重要线索。

在一系列的研究中，我和我的同事们使用了计算机语言学的方法来研究这些评论。和第一章中与我一起进行菜单研究的同事们一起——也就是来自卡内基·梅隆大学的维克多·查胡纽、诺亚·史密斯和布莱恩·劳特利奇，我研究了100万份Yelp上的餐馆评论，囊括了7个城市的餐厅（旧金山、纽约、芝加哥、波士顿、洛杉矶、费城、华盛顿），包括了2005年至2011年的大众点评。这些都是我们菜单研究中的城市和餐厅。和计算机科学家朱利安·麦考利和朱利·莱斯科维奇一起，我查看了一些网站上来自几千名评论者的500万份评论，比如在BeerAdvocate（啤酒主张）上2003年至2011年间评论者就喝过的啤酒发表的看法。

正如我们即将看到的，人们在说到臭烘烘的啤酒，令人失望的服务，或者令人惊喜的食物时，其实背后隐藏着人类语言共性的线索（比如人类倾向乐观积极的情绪，以及难以找到界定气味的词），每天的日常生活中的隐喻（为什么有些食物被比喻成毒品，而有些又暗指性呢），还有其他可能给人带来创伤的日常生活的方方面面。

我们首先从一个简单的问题开始。哪些词语和好评最息息相关？差评呢？为了找到答案，我们计算了更常出现在好评中的词（反之亦然）。

毫无悬念，好评（餐厅也好啤酒也好）主要和我们称之为正面情绪词或者正面情感词有关。以下是一些例子：

爱、美味的、最好的、令人惊喜的、好极了、最爱的、完美的、杰出的、棒极了的、极好的、了不起的、难以置信的

差评使用负面情绪词或者负面情感词：

恐怖的、坏的、最坏的、可怕的、糟糕的、恶心的、乏味的、恶劣的、平庸的、没有味道的、差劲的、脏的、无法下咽的、反胃的、陈旧的

像“恐怖的（horrible）”和“可怕的（terrible）”这种词曾经是用来形容某种“引发恐慌情绪（inducing horror）”和“引发惊骇之情（inducing terror）”的东西，而“棒极了的（awesome）”和“极好的（wonderful）”则是指“引发敬畏之情（inducing awe）”和“充满奇迹的（full of wonder）”。但是人类天性喜欢夸张，所以随着时间的推移，人们开始在并没有实际恐慌或者奇迹的情况下使用这些词。

结果就是我们称之为语义漂白的现象：awesome（棒极了）中的awe（敬畏）已经被漂白消失。语义漂白在情绪词中极其常见，甚至连表示情感的动词也是如此，比如love（爱）。语言学家和词典编撰者艾琳·麦基恩发现就在最近，19世纪末开始，年轻女士开始更广泛地使用“爱”这个词，已经不仅限于它浪漫的核心意思，而是用在食物等无生命的东西上。1915年，一位老妇人在露西·莫德·蒙哥马利的《女大学生安妮》中就曾抱怨年轻女孩对食物使用这个词有多夸张：

现在的女孩沉迷于这种夸张的声明，却根本不知道它背后的意思是什么。我年轻时候可不是这样。当时女孩不会说她爱芜菁，而且语气还和她说她爱她的母亲和爱她的救世主一样。

语义漂白也导致了sauce（酱汁）或者salsa（调味汁）等词失去了原先salted（加盐的）的意思，但这是后面的内容，不小心剧透了。这些评论中还有很多我们需要学习的。

开始看差评。看一下这篇来自BeerAdvocate的负面啤酒评论，辞藻有力，且含有非常具体的、具有创造力的表现讨厌情绪的词（苏打水般的、金属的、湿狗味的水、强行打入碳酸、薄如刀片）：

清得像琥珀上漂着一层苏打水般的白色泡沫，很快就嘶嘶叫着跑光了。可不就是苏打水。闻起来是甜腻的糖渍杏子味，夹杂着一丝金属般的小麦气息。尝起来就是湿狗味的水调入一些人造杏子味。差，差，差。口感薄如刀片，水水的，带着强行打入的碳酸。可以喝吗？问我厨房水槽去！

我和我的同事不假思索地提取了里面的褒义和贬义词。评论者往往用“水水的”或者“乏味的”，但是为了描述它们怎么个“差”法，他们往往使用表现不同感官的贬义词，用来区分啤酒究竟是闻起来差还是尝起来差（陈腐的、臭烘烘的、金属般的、陈旧的、化学品味），看上去差（尿、黄、恶心、无色、脏兮兮），或者口感差（薄、无味、起泡沫的、过度充气）。

相反，当人们喜欢某种啤酒，他们翻来覆去地使用我们在本章开头看见过的那几个意思模糊的褒义词

——令人惊喜的、完美的、极好的、了不起的、棒极了、难以置信的、好极了——不管他们描述的是味觉、嗅觉、感觉还是视觉。

这种表达差评的词比好评的种类更多、词意差别更大的现象存在于许多语言中，以及许多种类的词语中，这种现象叫消极差别化。人类似乎觉得每个人的负面情绪或者状况都有所不同，因此需要更确切的词。相反，高兴的情绪或者好的状况看起来都差不多，所以少量的词就够了。

消极差别化在各个领域都有。放眼不同的语言，用来形容痛苦的形容词总是比形容快乐的多。我们使用更加多变的词来描述我们不喜欢的人。人们甚至认为长得好看的人都长得差不多，而外貌欠佳的则各不相同。托尔斯泰在《安娜·卡列尼娜》中开宗明义，陈述了这种消极情况比积极情况更多元的普遍现象：“幸福的家庭都是相似的；不幸的家庭各有各的不幸。”

描述气味的单词似乎特别符合这一要义。比如英语，没有一个常用的褒义词表示smells good（闻起来很好）可以和味觉方面的“美味的”或者视觉方面的“美丽的”并驾齐驱。语言在描述嗅觉方面的词似乎少于其他感官，主要靠的是味觉词（比如甜的或者咸的）或者和其他物品比较（比如烂肉味、麝香、臭烘烘⁽³⁾或者金属味）。

有些语言的确有稍微丰富一些的嗅觉方面的词，比如珍妮特的母语——粤语。不像英语，粤语中有一个字的意思就是“闻起来很好”——heung（香），翻译成英文是fragrant（芳香的）。这个词在英文中非常少用，也非常诗意，但是粤语的日常用语heung（以及普通话同源词“香”）可以在你闻到你喜欢的菜的味道时使用。这个词如此常用，以至于你们所有人一定都见过：Heung是Heung Gong（Hong Kong，香港：“好闻的海港”）的前半部分。

粤语描述臭味的词特别丰富。比如下面这些：

餿suk1 坏掉的米饭或者豆腐的细菌味

餸ngaat3 尿的氨酸味，氨味

餸yik1 腐臭，氧化的油或者花生的气味

𤣎thong2 陈味，旧稻谷的气味（生米、面粉、饼干）

腥seng1 鱼或者血的味道

臊sou1 麝味、膻味、猎物身上的强烈气味、体味

窿lou3 过热的轮胎或者头发烧焦的味道

注意每个词后面的数字。粤语有6个语调，表示升调或降调，每变一个调意思就不同了。这种语言的丰富程度当然不仅仅表现在臭味上面。

上面许多字也在其他的中文方言中存在，有些非常古老。在公元前3世纪的一部中文百科全书中有一篇关于饮食的论文（这是中国菜学者邓扶霞称之为“也许是世界上现存最古老的美食论文”）中记载了公元前16世纪的厨圣伊尹关于如何去腥去臊的建议。

令人伤心的是，这种古老而丰富的负面嗅觉词似乎已经渐渐从粤语中消亡。研究表明，越年轻的香港人越不懂这些描述臭味的字词，随着环境卫生的改善，塑料包装的普及，让年轻人无法使用被语言学家希拉里·索萨巧妙地称为“他们祖先能灵敏闻出各种各样气味的嗅觉”。

许多语言中只存在极少量的嗅觉词这一现象可能是最近才出现的，或许是因为城市化的进程（包括这些词的语言往往是在城市之外使用的语言），也可能是因为这些词过于久远或者基因的缘故（许多用来探测某种特定气味的基因在人体内已经不再使用，也许可以追溯到灵长类动物拥有三色视觉开始），还有一种可能，这与人类对于气味不同的界定方式相关。比如说，基因构成不同导致人们对于长相思酒中是否有青草味有不同看法，可能是由风味化合物顺-3-己烯-1-醇造成的。至于是否能闻到尿中有芦笋的硫磺味也和基因有关：根据最近的一项实验，大约8%的人没有这种味觉，6%的人闻不到这种味道。（我的生物学家妻子读完那份报告后，立刻就拿我做起了一项即兴实验，烧了一大把芦笋。）不同人之间大相径庭的嗅觉体验使得在语言中建立固定的、可以共用的嗅觉词非常困难。

这种负面嗅觉词差异化更大的现象只是消极偏见的一个方面，所谓消极偏见就是人类对负面情况更敏感的现象。本章开头的那段差评就表现了这一点。为了更好地理解，我们必须抛开负面情绪词（恐怖的、可怕的、糟糕的以及恶心的）本身，转而聚焦这其中的故事。是的，故事。

语言学家道格拉斯·比伯表明我们在讲故事时使用更多的过去式、交际动词（说、告诉）和事件词（然后、之后），而差评中恰恰充满了这些特征。让我们再来看看与之最相关的普通名词：

经理、顾客、分钟、钱、女服务员、男服务员、账单、态度、管理、生意、道歉、错误、桌子、费用、订单、女主人、小贩

没有一个和食物本身有关！恰恰相反，差评往往和别人做的坏事有关。服务员犯了错，搞错订单或者账单，或者态度很差，经理没有帮忙，女主人让他们等很久，等等。

另外，差评中泛滥着代词“我们”（“我们等了”、“我们的主菜”、“我们只好”）。虽然其他评论也会使用这些代词，但是在差评中“我们”用得尤其多。这3种特征：负面情绪词，包括可怕的和恐怖的；关于别人的故事；以及大量使用“我们”，全都和一星评论有关的原因是什么？

答案来自得克萨斯的心理学教授詹姆斯·佩尼贝克的开创性的工作，他已经研究了几十年用词，包括功能词，如何揭示使用者的个性、态度和感觉。佩尼贝克特别研究了创伤之后的情况。他在“应激社交阶段模型”中提出，人们在受到创伤之后需要立刻通过描述这段经历来释放他们的负面情绪，他也提出受到创伤的人为了证实他们的归属感会在集体中寻求抚慰，因此会更常使用“我们”。

佩尼贝克和他的同事们在2001年9·11事件之后的博客中，在粉丝写的戴安娜王妃的悼文中，在描述了学院惨剧的学生报刊中发现了这一趋势。上述任何一个情况下，人们写的东西和餐馆差评一样：叙述性的，讲述了发生在他们身上的坏事，通过使用“我们”这种带集体感的词来抵挡这些负面情绪。换句话说，差评表现出的就是受到轻微创伤之后的语言学症状。

通过仔细阅读评论样本，我们不断调整确认我们的自动化方法。在这些评论中，消极偏见十分明显，无论是对臭烘烘的啤酒的描述，还是在糟糕餐厅受到创伤之后的叙述，都可以发现消极差别化的现象。

为什么相对正面积积极的东西，我们对于负面的东西更敏感，评价的差异更大？其中一种可能性是世界

上负面的东西的确比正面的东西差别更大。也许邪恶、残忍、悲伤、病痛或者卑鄙的区别比好、温柔、快乐、满意、美好之间的更大。另一种可能性是，负面的东西之间的差异性并没有正面的差异大，而是从进化的角度来说，负面的想法更实用。人类应该担忧并且能够极其有效地区分负面事件。这个理论背后的直观观念是，人生中可能会出的差错是多种多样的，就算有些很少见（比如遭到老虎袭击、地震或者被蜜蜂蜇咬），还是需要人们用不同的方式去对待。用不同的词来描述这些方式，也许就是为什么我们的祖先能够在老虎和地震面前存活下来。

当然，评论者也并非全是消极的。在食物或者红酒的好评中，又往往会出现哪些隐喻和其他语言学的结构呢？

让我们来谈谈性。

阿德里娅娜·莱勒，亚利桑那大学的语言学教授，研究了1975年至2000年之间红酒评论的变化趋势。她发现，在1980年代，红酒评论者越来越多地用描述身体的词来比喻红酒，像“肉嘟嘟的”、“肌肉发达的”、“健壮结实的”、“骨骼大而魁梧的”，或者“肩膀宽阔的”。与此同时，有影响力的红酒写手比如罗伯特·帕克开始强调红酒带来的感官享受，重复“性感的”之类的词，用“丰满魅惑的”，“提供撩人质感，喝时飘飘欲仙”，甚至“液体伟哥”来描述红酒。文学教授西恩·谢斯格林说所有这些情色之词，说红酒是“美丽的，仿佛在爱抚你一般”，还是“令人沉醉的”、“枕头般的”、“极其坚挺的”，都证实了“在美国人目不转睛地盯着的万花筒中，美食相比性而言已黯然失色”。

性和昂贵食物之间的联系特别密切。为了检验这一假设，我们在100万份餐厅评论中提取所有提到性的词（或者像“性感”、“撩人”、“高潮”、“性欲”这样的相关词）。在控制了菜系和城市等变量后，我们进行了回归分析，这是一种统计方法，让我们能了解这些和性有关的词如何与人们对餐厅的评分相联系。

那些喜欢一家餐厅的评论者确实更多的使用性作为比喻。但是我们也发现了经济元素同样参与其中；对于昂贵餐厅的评论中提到性的频率特别高：

这个有苹果冰激凌还有焦糖的香艳糕点简直让人高潮迭起

豪华的味蕾盛宴，令人瞠目结舌的美好性感的食物

多汁欲滴的五花肉配上撩人的烤鹅肝

这种关系十分紧密：餐馆点评中提到性越多，这个餐馆的菜就越贵。

人们在点评便宜餐厅的时候则使用非常不同的比喻方法。在廉价餐厅的评论中，他们使用与上瘾或毒品有关的语言而不是和性有关的语言来修饰他们的油炸食品或者大蒜面：

大蒜面……现在是我嗑药首选

这些纸杯蛋糕简直就像白粉一样

小心吃了这些鸡翅会上瘾

……每次我需要吸一点。这炸鸡真他妈太好吃了！

我发誓这些薯条里一定放了白粉，或者其他让人上瘾的毒品在里面

以上这些例子都说明了我们会对什么“渴望”或者“上瘾”：鸡翅和炸鸡、纸杯蛋糕、大蒜面、炸薯条和汉堡。也就是小吃或者酒吧里的食物。因为这种食物高脂肪、高糖并且都是经过油炸的，会给我们带来罪恶的快感，所以才会让人情不自禁把它们比作毒品。研究者还是无法确定对垃圾食品的渴望和药物上瘾有什么生物化学层面的关联，但总而言之，人们对脂肪和糖分的渴望十分强烈。一项对巧克力奶昔中的脂肪和糖的不同种类的研究发现，糖比脂肪更能有效点燃大脑中心。作家亚当·戈普尼克曾尝试放弃甜品，在那段时间的夜晚，他就像一只被人操控的傀儡，在梦游中走向冰箱和冰激凌。

总而言之，这种语言学上普遍存在的用毒品比喻食物说明了这种对垃圾食品和甜食引人上瘾的理解深深扎根于我们的文化中。通过埋怨这些食物，我们为自己撇清了“罪孽”，虽然是我们自己吃了这些油炸食物或者高糖分的零食：“不是我的错：是这个纸杯蛋糕让我这么做的。”我们的研究也发现女性比男性更常在评论中使用这种毒品的比喻，说明她们为了保证健康或者低热量饮食承受了更大的压力。

那么，当人们在评论中谈到性的时候他们又是在吃什么呢？这句话要改一下：通过研究常常出现在与性有关的词附近的食物词，我们或许可以找到答案。两种食物和性有关。一是寿司，这是因为给寿司按上性感的名字已经成为当今的一种潮流：

激情海滩卷

前戏卷

甜蜜诱惑卷

高潮热辣金枪鱼卷

性感辣妈卷

性感辣妹卷

热辣性感虾肉卷

性感拉拉卷

另外，常和性有联系的是甜点：

熔岩巧克力蛋糕……老实说这就是盘子上的高潮

我至今还对丝绸般的意式奶冻和诱人的果汁冰糕欲求不满

棉花糖……如此……黏稠香甜，情色香艳

温热的栗子草饼巧克力蛋糕……里面是撩人的黏腻

以上这些例子也说明另一种与甜点和性常常同时出现的词：描述质地的词，比如“黏稠”、“丝绸般”、“黏腻”。以下是在100万份评论中最常出现的描述甜点质地的感官词语：

浓郁、湿润、温热、香甜、紧实、热、奶油、薄片、轻盈、蓬松、黏稠、干、黏腻、顺滑、酥脆、渗出、缎子般光滑、柔软、丝绒般、厚、融化、丝绸般、薄、酥脆、海绵般

所有这些都是“触觉”方面的感官词，都与质地或者温度有关。评论甜点时，我们关注的是它们在嘴中的感受，而不是它们的外观、气味、味道或者声音。美国人常常用“柔软”或“湿润”欲滴来形容甜点，这是语言学家苏珊·斯特劳斯在她对美国、日本和韩国电视广告的比较研究中发现的趋势，这是美国食品广告的普遍特征。美国广告强调柔软、黏腻、浓郁、奶油浓厚的食物，并将这种柔软质地和湿润欲滴的香甜味道与感官享乐、快感联系起来。

这种柔软黏稠的质感和快感的结合并非必需。比如，斯特劳斯发现韩国食品商业广告强调硬的、质地上十分刺激的食物，使用像wulthung pwulthung hata（坚硬而凹凸不平的），ccalis hata（刺人的、刺激的），thok ssota（刺人的），和elelhata（辣到麻痹的）这样的词。

这种甜点和性之间的联系在我们文化中的许多方面都可以见到，从针对女性的强调感官享受的巧克力广告（比如Ghirardelli的标语“永恒的愉悦瞬间”）到现代音乐，我的学生黛博拉·帕奇奥和于琳达发现，最近像酷莉丝的《Milkshake（奶昔）》或者李尔·韦恩的《lollipop（棒棒糖）》这些歌都是用甜点，特别是糖果，来暗喻性。性别对甜点评论也有所影响。我们的研究表明女性相较男性更可能在点评中提到甜点。

而且甜点很贵，贵得让人很难说它们不好。以下是20个最常出现在甜点好评中的情感词，我们可以从中看出这种对甜点无与伦比的感情：

美味的、惊喜的、好吃的、堕落的、天赐的、赞、好、Ok、哇、传奇的、令人垂涎的、令人愉快的、极好的、怡人的、耳目一新的、棒极了、完美、难以置信的、了不起的、天堂般的

实际上，Yelp上的评论者提到甜品越多，他们就越喜欢这家餐厅。不提甜点的评论者给出的平均分是3.6（满分5分）。但提到甜点的则给出更高的平均分3.9（满分5分）。并且在提到甜点的评论者中，他们在点评中描写甜点的笔墨越多，给出的分就越高。

这些有性暗示和对甜点的评论所表现出的正面性强得惊人。虽然我们会有消极偏见，让我们对于负面情况特别敏感，但是实际上我们的积极性大大超过消极性。

这种积极正面本质的其中一个证据就是褒义词和贬义词的使用频率。褒义词，虽然多样性不足，但是使用频率却大大超过贬义词。像“好极了”、“美味的”以及“惊喜的”这类词的使用频率是“乏味的”、“差”或者“可怕”的3至10倍。

给餐厅的打分也更偏向高分。大部分网站上的分值区间是1到5，所以中间值应该是3分。但实际上，无论是对餐厅还是啤酒的打分，中间值都是4分。我大堂那头的同事克里斯·波茨表明这种偏向是真实存在的，无论人们在网上对什么东西打分——书、电影、相机等你能想到的东西。

但这种积极偏向并非网络造成的新趋势，而是出现在千年的语言塑造过程中。语言学家对可适用于所有语言的语言学现象极感兴趣，因为这是通往我们的目标——发现人类真实共性——的钥匙。用词的积极偏向是我们目前发现的最强的共性。人类是正面积极的，这一想法被称之为波丽安娜效应，得名于埃丽诺·波特1909年的童书中的女主角波丽安娜，她看到的永远是光明面。日常用语中的“波丽安娜精神”指的是一种天真愚蠢的乐观态度，但是波丽安娜效应这一中立结论是经过客观观察人类卓越的积极倾向而得出的。

波丽安娜效应不仅在评论中。如果你问谷歌某个词的使用有多频繁（或者你可以找一个悉心建立的学术文字库查询使用频率），褒义词（平均）比贬义词使用更频繁。英语中的good（好）比bad（坏）多，happy（高兴）比sad（伤心）多；中文的开心比难过多；西班牙语的feliz（幸福）比triste（悲伤）多。

更妙的是，褒义词有一种特殊的语言学地位，叫无标记词⁽⁴⁾。这是一个相对概念：在一对反义词中，比如happy（高兴）/unhappy（不高兴），good（好）/bad（不好），capable（能够）/incapable（不能够），或者honest（诚实）/dishonest（不诚实），前面那个词是无标记或中立词，后面那个则是标记词。从语言学角度看，有几个线索可以用来判断哪个是无标记词。无标记词更短[标记词unhappy（不高兴和dishonest（不诚实）比标记词happy或者honest多了un-或者dis-]。无标记词在“X和Y”的短语中往往是先出现的，比如good and evil（善良与险恶）或者right and wrong（对或错）。无标记词在问题中是中立的。如果我问“你的会计诚实吗”，那说明我态度是中立的，只是想知道你的会计是否诚实。如果我问“你的会计是不是不诚实”，那说明我已经有理由相信你的会计是会撒谎的。当然了，在所有语言中，无标记词更趋向褒义（快乐、诚实）而非贬义（不快乐、不诚实）；极少情况下会出现一个贬义词，比如sad（伤心），作为基础形式，然后用unsad（不伤心）表“高兴”的意思。因此我们有英语词unhappy（不高兴），incapable（不能够），uncomfortable（不舒服），但是却没有unsad（不伤心），un-itchy（不痒），unklutzy（不笨拙）。

波丽安娜效应已经在几十种语言和文化中得到证实，并且在许多非语言学范畴的领域也经常出现。当心理学家让人们想一个东西或者给他们一张表，再让他们回忆其内容，人们往往给出的都是正面积极的东西而不是负面的。当人们转发新闻故事，他们倾向于转发正面的故事而非负面的。

换句话说，虽然人类有许多方式来描述负面事件，并且特别容易因为别人的粗鲁或刻薄而受伤；虽然每个人都是不同的，尝到的味道和闻到的气味也可能有差别，并且个性更是南辕北辙，这些区别仅能说明一个最基本的作为人类的相似性：我们是一种积极的、乐观的生物。我们更倾向于发现以及讨论生活中发生的好事。比如甜点。比如性。

而所有这一切，欢乐也好，创伤也罢，都展现在网上的评论中。因此，我们得以在窥探人类灵魂的同时，也能获得去哪儿吃晚餐的建议。

总之，别忘了点甜点就对了。

(1) Yelp: 美国点评网站，在旧金山起步。——译注

(2) 原文为He。——译注

(3) 原文为Skunky，也是“臭鼬般的”的意思。——译注

(4) 无标记词（unmarked）：即常态词。——译注

第八章 薯片和自我

旧金山人爱过节，虽然有时我们也搞不清自己在庆祝什么。我们有中国新年大游行，却不是在农历新年举行的；还有不得了的嘉年华大游行，虽然是在5月而不是2月举行的。还有火人节，以前是在贝克海滩举行的，现在我们州都已经取消了；还有越湾长跑，虽然对于大多数选手来说主要是（其实就是）一个移动的醉酒化装派对，而不是赛跑。

然而，我最爱的是蓝草音乐节^[4]，为了迎合人类如流水般不受拘束的特性，它包括的不仅仅是蓝草音乐。这是一个自由的秋季音乐节，由当地已故的传奇人物沃伦·赫尔曼创办。他是加利福尼亚早期移民而来的一个犹太家族的子孙，毕生为共和党奉献，他还是亿万富翁，一位私募经理，支持工会，并且也在一个蓝草乐队中演奏歌曲为工人抗议，这个城市里的人都非常喜爱他，因为他把为他创造财富的歌曲免费送给每一个人。每年有60万人参加这一节日（整个城市也就80万人！），他们来看爱美萝·哈里斯、多克·沃森、史蒂夫·艾尔，还有珍妮特的最爱，埃尔维斯·科斯特洛。在阳光灿烂的周六午后的金门公园里，没什么比听埃尔维斯·科斯特洛的歌更棒了，但是那些蛋糕上的糖霜实际上是用水壶爆米花做的，就是那种他们用巨大的瓮放在火上烤，用巨大的棒子搅拌做出来的。水壶爆米花，或者实际上任何一种爆米花做的甜食，从Cracker Jack到Fiddle Faddle，还有我小时候吃的Screaming Yellow Zonkers！都有非常关键的盐糖配比，正是这种配比决定了这种零食是否完美。

每个人都有自己最爱的垃圾食品，无论是薯条（自然是要加番茄酱的），还是珍妮特在我们去她在洛杉矶的兄弟里奇家时爱上的香辣芝士热狗，或者是那些我跑友们假装不是垃圾食品的能量棒，又或是我侄子最爱的奇多零食，被食物科学家斯蒂芬·维特利在迈克尔·摩斯的书《糖、脂肪、盐》中标榜为——“此星球上最杰出的配方之一”。

垃圾食品是我在斯坦福大学关于“食物的语言”讲座中最受欢迎的话题，如果你有青春期的话应该能够理解。摩斯的书和其他人都是着笔于引人入胜的有关零食制造商如何寡廉鲜耻地设计他们的食物，以求制造极乐点和让人上瘾的效果。但是在我的课上，我们谈论的不是恶意制造毫无营养价值的垃圾，而是同样不道德的企图——引诱你购买这些垃圾食品。这些零食广告商究竟使用了哪些微妙的语言学技巧呢？

乔什·弗里德曼，如今是华盛顿特区一位年轻的政治研究员，在2008年他更年轻的时候则是我课上的一位大一新生，当时他和我就已经对于研究食品广告的语言有兴趣了。但是我们研究什么食品呢？我们需要一种随处可得的、每个人都可能吃的东西，但是它也同时需要有不同的品牌的生产商，而且还得有充分的广告语可以研究，这就让水壶爆米花、香辣芝士热狗，甚至香蕉被排除在外了。

有一天，在乔什逛超市的时候，他找到了一个显而易见的答案：薯片，这种伟大的美国零食的包装袋上亲切地印满了许许多多的可爱的广告词。乔什是一个前途无量的社会学科学家，当时他也仅仅是一个大学生，也就是说，他穷得没钱买下这些薯片。所以他就坐在超市货架间的走道上，开始用他的手机拍每一个包装袋正反面的图片。之后我们靠着斯坦福大学的巨额经费购买了12包我们精挑细选的薯片。其中6包更贵一些（Boulder Canyon，“Dirty”，可特，Popchips，泰拉，Michael Season's，平均68美分/盎司）还有6包便宜一些的（Hawaiian，荷斯，乐事，Tim's，Utz，还有威斯比，平均40美分/盎司）。

然后我们把这些薯片包装背面的广告词全部输入电脑，然后以不同的方式编码，来检测其中两种薯片的用词有何不同。

为了让您对我们的研究结果有更深刻的理解，请花几秒阅读我们直接从一包较贵的薯片包装的背面抄录的内容：

“某品牌”

薯片是

- 全天然的
- 无胆固醇
- 使用调和花生油在壶中烹调
- Kosher认证⁽²⁾

薯片中

- 无味精
- 无人工色素
- 无人工调味剂
- 无防腐剂
- 无小麦蛋白
- 无氢化油
- 无反式脂肪
- 无人工甜味剂

在“某品牌”我们不会洗去土豆天然滋味，让我们的薯片更香脆，更美味。

看完这个例子，你可能已经猜到了薯片广告的共性：薯片倒成了一种健康食品，至少在广告文案写手生活的特殊世界中是这样的。所有包装上都印满了强调薯片有多么健康、对你的身体有多好的辞藻，使用像“更健康”、“0克反式脂肪”、“低脂”、“无胆固醇”、“最低钠含量”之类的词。

现在，你知我知薯片其实并不健康。还有前一张我们研究过的餐厅评论者也知道，他们毫无顾虑地使用像“渴望”、“毒瘾”、“补一剂”等词将类似的油炸小吃比作令人上瘾的毒品。语言学证据表明，薯片广告商同样也知道他们的产品并不健康，而且他们知道我们也知道这件事。在第一章中，我们使用了哲学家H. 保罗·格莱斯观点来论证当一个菜单过度表现食物的新鲜程度或者酥脆程度，这就意味着这位菜单写手认为他的消费者需要他下工夫去说服。薯片也相似：如此荒唐地强调健康实际上就是承认生产商们清楚地知道你们对它们产品的营养价值持怀疑态度。

除了这种滔滔不绝的健康论调，我们甚至在高价和低价薯片的用词中发现了明显的区别。健康论调在高价薯片中出现的次数是低价薯片的6倍，每包6倍！

这种对健康辞藻使用的区别，就我们所知，并不是因为这些薯片本质上的不同。比如说，这12种薯片中没有一种含有反式脂肪，但在低价薯片的包装上并没有强调这一点——6包低价薯片中只有2包提到这点。相反，6包高价薯片包包强调了不含反式脂肪这件事。换句话说，广告商为了驱使比较富有的，很可能也是更有健康意识的消费者购买薯片，便假装，或者至少鼓励消费者认为，薯片对他们的健康是有好处的，或者它的健康程度恰到好处不会引发任何罪恶感。

这不是针对有钱消费者的唯一营销伎俩，还有使用更复杂的词句这一招。最简单的检测方法就是数每个词的平均长度。我们也数了每句话中有多少字母。弗莱士—金凯测试法是广为流传的测量语言复杂性的测试法，其用法仅是简单的取这两个结果的平均值，然后比对一张非常粗略的“等级表”给出结果。当然了，我们发现低价薯片的广告语使用更简单的句子和单词，平均为8级。注意下面这份来自廉价薯片包装节选中的更简单的语法和用词：

是什么让我们的薯片特别美味？没有秘密。就看它们是怎么做出来的！

高价薯片的广告词则有10到11级；注意这个样本中更复杂的用词（“制作工序”相比“怎么做出来的”）以及结构：

我们使用纯天然原料，用手耙出每一筐土豆，在每道制作工序中都进行检测，保证质量和味道。

所以广告商不仅是想让你认为薯片对你的健康有好处。他们和菜单写手一样，觉得你越有钱，你越愿意听他们用复杂的语言和你讲话。也许那些昂贵的学生贷款还是有意义的。

另外和高档餐厅的菜单一样，对昂贵薯片的描述中也暗示着所谓的自然可信度，叫薯片作“天然”，紧紧抓住任何非人造或伪造的东西，强调生产过程中因手工制作而有益健康的特性。研究者们称此为手工可信度，而且你已经在一些词组中见过它了，如“海盐”、“无假冒伪劣成分”、“绝非人造”、“只选用最优质土豆”，或者“用手耙出每一筐土豆”。

我们找到了昂贵薯片广告的最后—个特征。这些广告中的差异化及比较性的词语简直满到了嗓子眼。昂贵薯片使用像more（更多）或less（更少）或者比较级后缀-er，或者最高级 [most（最多），least（最少），best（最好）或者finest（最优质）]。他们使用像“无与伦比”及“与众不同的美味”或者说自己的薯片“香脆口感独一无二”或者“脂肪含量为同类品牌中最低”，为了让人确信昂贵薯片的确有某种特质或原料（好品质或脂肪）比其他薯片更多或更少。

昂贵薯片也有许多否定标记，比如no（不、没有）这个词或者像“从未油炸”之类的词组，或者在don't（不会），比如在“我们不会洗去土豆天然滋味”。这种否定强调了这包薯片中所没有的缺点，隐晦表达了其他品牌有这种缺点。字里行间的意思就是其他薯片都是不健康，不天然，或者会让人上瘾的（还记得上一章中关于毒品的比喻吗？）。以下是我直接从一包薯片包装的背面抄录的：

无假冒伪劣成分

无人造色素、人造调味剂

不使用荧光橙指套

我们的薯片不油腻

吃完无须在牛仔裤上擦手。真的，不用。

为了得到一份更加细致的分析，我们也做了回归分析，就是之前我们用来分析菜单和点评的统计学工具，以此测试这些否定词与价格之间的关系有多大。我们发现一包薯片每增加1个否定词，价格就高4美分/盎司。这不是说广告商真的每写一个否定词就多收点钱；我们并没有尝试去发现两者之间的因果关系。我们的结果仅仅表现了一种关系，意味着两者是有联系的。但是这的确也意味着如果你在一袋薯片包装背面找到了6个否定词，那你就得作好付大约25美分/盎司的准备。

为什么这种表现产品缺乏某种特性/成分，或者与其他产品不同的词语和它的价格有关？法国社会学家皮埃尔·布尔迪厄给出了答案，他著名的《区分》一书研究了20世纪60年代法国上流社会及工人阶级的日常习惯和品位。布尔迪厄说明了我们在社会上的地位会严重影响我们的品位，工人阶级更流行“蓝色多瑙河华尔兹”，而上流社会更倾向“平均律键琴曲集”或者布勒哲尔。在饮食方面，社会底层热衷传统的丰盛大餐，即多淀粉、高脂肪且分量足的食物。而社会高层反而更崇尚异乡来的食物，比如咖喱，或者其他当时刚传到法国的有民族特色的食物，或者糙米这样的健康食物。

布尔迪厄认为咖喱本质上并不比豆焖肉更好；上流社会偏好这种时尚高档的口味仅仅是为了彰显他们的高地位，和其他的阶级区分开来。布尔迪厄说偏好某种口味的“首要目的……就是否定……别人的口味”。一个上层阶级保持自己的地位就是通过让某种品位合理化但要否定另外一些品位，独立于固有的审美观之外，或者通过将这些品位作为文化偏好来传承。

布尔迪厄的模型解释了大量的比较词（更少脂肪、最优质土豆）以及否定廉价薯片的广告词（通过使用不、从不）来表现与其他品牌之间明确的区别。在食品广告中，上层社会的口味是通过与其他阶级的品位对比而得以彰显的；上流社会的特质，就是非工人阶层的特质。

但是广告文案写手可不仅将矛头指向有钱人。廉价薯片上的文字瞄准的是另一类观众。我和乔什发现这些稍微便宜一些的薯片强调的是家传配方或者融入美国的历史和地理。这些广告通过使用“奠定了我们公司基础的薯片”、“85年祖传配方”、“经过时间检验的传统”、“经典美国零食”，或者“来自伟大的太平洋西北”等，非常用心地创造一种传统可靠性。广告商假设购买廉价薯片的消费者们会更注重家庭 and 传统，而非与众不同、独一无二或者是否健康。

使用不同的语言工具来瞄准不同受众这一观念来源于广告之父、管理巨人大卫·奥格威，他就是1948年奥美的创始人，也是《广告狂人》的原型。奥格威出了名的古怪，上班批着随风飘扬的黑色斗篷，或者在餐厅当众大闹，只叫一盘番茄酱作为整顿午餐。1936年，作为一个25岁的推销员，他为著名的英国厨具公司AGA写了一本推销员手册，被《财富》杂志称为“也许是有史以来最好的推销员手册”。下面的节选展现了他认为应该为受众量身定制广告语的理念：

有一些普遍存在的规则。打扮低调，胡子剃掉。别戴礼帽……也许最重要的就是避免标准化的说辞。如果在某个好日子中你发现自己对一位主教和一位空中飞人说的话是一样的，你就完了。

奥格威有许多和不同（或者棘手）的观众打交道的经验；作为巴黎的一位年轻厨师，他曾为法国总统

做过饭，还见过艾斯可菲⁽³⁾，同时他也记得“那晚，我们的掌汤厨师从厨房另一头往我的头上扔了47个生鸡蛋，有9个正中目标”。他甚至还特别讨论过什么时候我们应该使用价值2美元的词⁽⁴⁾。他在1963年《一个广告人的自白》中写道：“面对并不夸张傲慢的观众，不要使用夸张傲慢的语言。”

至少，奥格威建议将观众至少分为两类。一种是不夸张傲慢的观众，他们更注重家庭和传统。更富有的、中流或上流社会的观众则更注重教育、健康，并且尽己所能只求脱颖而出，与众不同，就像奥格威自己，穿着斗篷，在餐厅只点番茄酱。菲茨杰拉德也许是对的，他说“有钱人和你我不同”，但是薯片广告商明显认为有钱人想要和你我不同，正应了食物历史学家埃里卡·J·皮特斯的格言，人们吃的“不仅反映出他们是谁，更说明他们想变成谁”。

政治家为了吸引乡村或工人阶级的观众时，会使用隐喻手法来表现传统可靠性和独立性，强调美国传统的食物、场所和价值观。并且他们也会入乡随俗，使用相应的语言工具，比如strugglin'（挣扎）或rollin'up our sleeves（卷起我们的袖子”，其中的-in'后缀更多为乡村或工人阶级使用。而-ing后缀则为受过教育的或者上流社会人士使用的语言，或者总而言之就是更花哨高档的词，以及字里行间注重健康和自然，这些也都是政治家为了吸引更多上流人士的投票常常使用的技巧，这些人更注重当地食物供给、自然和非人造的原料，以及饮食的健康。

无论政治家说什么，他们都没办法真的做到饮食健康，因为他们必须要通过吃费城的芝士牛扒，布法罗的辣鸡翅或者全国各地的甜甜圈和热狗来证明自己的可信度。在旧金山，这就意味着政治家得在中国新年大游行中吃中国菜，在死亡大游行中吃玉米粽，或者在旧金山经典的音乐节中，在同志骄傲大游行之前吃些点心。

但是这种在不同观众面前展现不同自我的能力不是只有政治家才有的，并且两种不同的表现并不仅仅与我们收入的高低有关。在文化心理学家海泽尔·罗斯·马库斯和阿拉娜·康纳的书《冲撞！》中，这两种观众与我们人格的两面有关，这是我们在不同时间以不同程度使用的两种世界观。她们所谓的依存自我，指的是我们对家庭、传统与人际关系的重视。而独立自我则更注重我们的与众不同和独立自主。我们每一个人都有依存自我与独立自我，有时我们更需要真实、特别、自然的特性，有时则需要与家庭、文化、传统紧密相连。

换句话说，就和沃伦·赫尔曼一样，我们都是流水般没有固定模式的人，我们的国家和自我结合了两种模式——就写在每包薯片背面。

(1) 原文为Hardly Strictly Bluegrass festival，字面意思是“几乎不是严格意义上的蓝草节”。——译注

(2) 即符合犹太教规的，清洁的，可食的。——译注

(3) 艾斯可菲（Escoffier）：法国名厨。——译注

(4) 多音节的长单词。——译注

第九章 色拉、调味汁以及骑士面粉

面粉和盐是一种非常古老的搭配，再加上水，就可以做成古时候最简单的面包了。在旧金山，仅用这3种原料烘焙面包已有很长的历史，主要靠我们当地在迷雾中生存着的野生酵母和细菌，比如旧金山乳酸菌，而非面包酵母。这种“自然发酵”或者老面传统（还有著名的“酸面包”），仍为现代当地的烘焙师所用，如Acme面包公司的斯蒂芬·沙利文或Tartine面包房的查德·罗伯逊。旧金山艺术家莎拉·克雷恩甚至还以此为原型做了一场演出：她在市中心高耸入云的办公楼大厅里搭起了一个迷你厨房，把面粉、水、盐和发面材料和到一块，一些经过的人会随机参与进来，一起和面，发面，切片，再一起吃那热腾腾的酸面包。

在许多文化中，吃的时候又要再加一次盐。面包和盐（*khubz wa-milh*）是一个阿拉伯短语，意思是通过分享食物建立的联系；俄语中的热情好客也是相似的*khleb-sol*（面包—盐），还有我妈在我搬家的时候，根据犹太传统，送了我面包和盐（还有蜡烛）。

但是面粉和盐之间的联系远远不限于面包之中。这两种古老的白色粉末是最早的精加工食物的代表，彰显着古老人类从狩猎采集到农耕社会的转变。正因为这种转变，人们需要新的盐分来源，因为当人类以狩猎采集为生时，可以从肉中获取盐分。因此，全球范围内的采盐及晒盐工业迅猛发展，更不用说流传了几千年的盐税了。这种向农耕社会的转变也意味着需要将小麦磨成面粉，在新石器时代的手推磨石中就可以发现这种技术；大英博物馆里就有一块来自叙利亚的磨石，可以追溯到公元前9500至公元前9000年。

如今，我们花了很多时间力图控制对不健康的精加工高钠食物的热爱。薯片广告商虽然知道他们产品是不健康的，仍然通过大谈它们是如何靠“更健康”、“低脂肪”、“最低钠含量”来弥补这一缺憾。网上评论者也知道这事儿，所以才会说“会上瘾的鸡翅”、“白粉般的纸杯蛋糕”。在这一章中，我们将研究这些古老的工业化加工食品，来看看我们对这些咸味的精加工食品的渴望有多么古老而专一——虽然如今它们装在方便的零食包装袋中。我们先来看面粉的语言学历史，这要从盎格鲁-撒克逊语由于诺曼人入侵而融入大量法语词汇开始。

面包本身是中世纪英国人饮食的最重要部分，所以盎格鲁-撒克逊的统治者在他宏伟的米德大厅中的名字是*hlaf-weard*（面包掌控者），意味着是他控制着磨面粉的磨坊，并将面包分给他的子民。这个词在现代英语中可能更眼熟一点：*lord*（主人）。我们的*lady*（女士）也同样来自盎格鲁-撒克逊语中的*hlaf-dige*（揉面者）。

1606年诺曼入侵之后，这种食物仍然保持着和主人阶层的联系。新的统治阶级使用的法语开始取代盎格鲁-撒克逊语，许多词留存至今，仍在现代英语中使用：*pork*（猪肉），*veal*（小牛肉），*mutton*（羊肉），*beef*（牛肉），*venison*（鹿肉），*bacon*（培根）（分别来自古法语*pork*，*veal*，*mouton*，*boeuf*等等）。但是只有诺曼来的主人们可以经常吃肉，而说盎格鲁-撒克逊语的农奴们负责养殖这些肉的来源——牛（*cows*）和猪（*pigs*），所以我们用法语的*pork*指来自*pig*（猪）身上的肉，但这种动物本身的用词仍是盎格鲁-撒克逊语中的*pig* [还有*hog*（豕）和*sow*（母猪）]。同理，我们用盎格鲁-撒克逊语中的*cow*（牛），*calf*（小牛），*ox*（阉牛）指牛本身，但它们身上的肉则用法语的*beef*（牛肉）或者*veal*（小牛肉）。

作为法国入侵的一部分，在13世纪某一段时间，一个有着各种拼法的词*flure*，*floure*，*flower*，*flour*或者*flowre*首先出现在了英语中，它是从法语*fleur*来的，意思是“植物开的花”，衍生意思是“最好的、最令人

满意的、最上等的部分”。这第二层意思在现代法语中是**fleur de sel**，意思是“最纯的海盐”——也就是海水蒸发池最表面的那层精细水晶体。

新的英语词**flur**囊括了法语中这两层意思，剔除了盎格鲁-撒克逊语中原有的**blossom**（开花）的意思，用来指一切花哨高档的东西中最好最上等的。所以我们才会看到乔叟用“骑士之花”或“骑士风格之花”之类的词组来描述贵族阶级的骑士。

另外，在13世纪，“小麦之花”或“稻谷之花”开始用以指小麦最精细上等的那部分，和只用小麦白色部分或胚乳制作的小麦粉。一粒小麦有3个部分：包含了碳水化合物和蛋白质的胚乳；富含维生素和脂肪的胚芽；最外层包含纤维的麸皮。中世纪大部分的面包都是用整颗小麦做成的，有时候可能去除了一部分的麸皮。与之相反，“小麦之花（**Flower of wheat**）”（或者**flure of huete**，当时可能是这么拼的）则指的是非常精细的白色面粉，通过重复使用非常细的布来筛麦粉得来。每次过筛都会去除更多的稻壳或胚芽，只留下更精细更白的面粉。这种用布筛粉的过程叫**bolting**（筛粉），这些筛布则是用帆布、羊毛、亚麻以及很久之后的丝绸特别制作的。

最初用这种精细雪白的面粉做出来的面包叫**payndemayn**或**paindemain**（精白面包），很有可能是从拉丁语**panis dominicus**（主人的面包）来的。乔叟在《坎特伯雷故事集》就是用这种精致的新型白面包比喻英俊的托帕斯爵士的：“脸白净如精白面包，唇鲜红如盛放玫瑰。”



卖面包的中世纪妇女。

这种白面包也是我之前给出的浸吐司食谱中所需的原料，同样也是大部分早期法式吐司所需的原料。法式吐司在英语烹饪书中十分常见，最先是在1420年左右作为payn per-dew出现的，这个词源于法语的pain

perdu（失落的面包），起这个名字可能是出于面包已经不新鲜的原因。（“法式吐司”这个名字，17世纪之前都没有出现过，在美国19世纪之前都不是很常用。）下面是一张最早期的法式吐司的食谱，来自一份15世纪的手稿。看你能不能读懂中世纪英语吧；大部分的词，虽然拼法不同，但仍然是现代英语的一部分 [如fry hem a lytyll yn claryfyd buture等于fry them a little in clarified butter（在透明的黄油中稍煎一下），还有，eyren drawyn thorow a streynour等于eggs passed through a strainer（过滤鸡蛋）]：

Payn purdyeu

失落的面包

Take payndemayn or fresch bredd; pare away the crustys.

用精白面包或新鲜面包；去掉面包边。

Cut hit in schyveryys; fry hem a lytyll yn claryfyd buture.

切成片；在透明的黄油中稍煎一下。

Have yolkes of eyren drawyn thorow a streynour & ley the brede thereyn that hit be al helyd with bature.

过滤鸡蛋液；面包完全浸入蛋液。

Then fry in the same buture, & serve hit forth, & strew on hote sygure.

然后放入先前的黄油中再煎，取出装盘，淋上热糖浆。

到了14世纪，英语中的flower（或flour）有3个意思：花、细磨小麦粉，或者某样东西最精致最好的部分——这两种拼写当时都有这3种意思，直到现代英语在1800年左右标准化了拼写。莎士比亚在《科利奥兰纳斯》中，使用“一切之花”来指所有一切中最好的东西，而“麸皮”则用来指剩下的：“所有回到我身边的人会得到一切之花，离开我的只有麸皮。”

在莎士比亚的伊丽莎白时代，有钱人吃白面包（manchet），也就是精白面包（payndemayn）的继承者，这是一种也可以在制作过程中加牛奶和鸡蛋的精白面包。除了白面包和白面餐包，筛得非常细的白面粉也主要用在蛋糕、曲奇和甜点中。就连当时的有钱人，也得将这种白面包留到特殊场合才吃。

在之后的几百年，白面包越来越受欢迎。一部分原因可能是技术进步，因为在18世纪从中国进口了新的丝绸筛布，因此制作精白面粉更简单，便宜。但是主要原因还是口味的改变以及对精加工食物越来越强的渴望。到17世纪中期，棕色面包协会，主要做的是黑麦、大麦或荞麦等深色面包，和白面包协会合并了。白面包和白面粉成了主流面包；社会记者亨利·梅休的报道中写道，到1800年，连穷人都鄙视棕色面包。

现在我们可以用flour这个词指任何精磨稻谷粉，不管是整颗小麦磨成的面粉，甚至是玉米、斯佩尔特小麦、大米或大麦粉。但是这个词仍然保留着它原先的用法；如果你问你的邻居借一杯面粉，对方递给你一杯精细的、筛过的、磨好的、白色的小麦胚乳粉时，你应该不会惊讶。

英语的确也有其他各种不同的词来指面粉。其中一个有非常古老的词根的就是semolina（粗粒小麦

粉），粗粗磨碎的硬质小麦胚乳粉。Semolina这个词来源于拉丁语simila（精面粉）和希腊语semidalis，这两者都源于阿卡德语samidu（高质量稻谷）^[1]。阿卡德语是古亚述和古巴比伦的语言。Samidu在世界上目前已知的最古老烹饪书《耶鲁烹饪泥片》就出现过。它们是在公元前1750年用楔形文字记载的，同时也包括了类似醋香炖肉的菜。



阿卡德语《耶鲁烹饪泥片》之一，来自古巴比伦时期，大约公元前1750年。耶鲁巴比伦收藏。

Samidu的拉丁衍生词simila也进一步衍生出了英国的重油水果蛋糕（simnel cake）和中古高地德语Semmel，原指用精细小麦粉制作的面包卷。这个意思现在仍然保留在意第绪语zeml中，但是在现代德语中，Semmel指的是奥地利和巴伐利亚的白凯泽面包卷和硬面包卷，在美国的威斯康星和其他保留德国和奥地利传统的地区也有这样的面包卷。之后你在吃希博伊根semmel硬面包卷上面的德国油煎香肠时，别忘了

追忆古亚述人。

面粉也在黄油香煎鳎目鱼（sole meuniere）中占一席之地，这是一道经典的法国菜，将鱼排在面粉里拖一下，再放进黄油中用平底锅煎脆。Meuniere是磨坊主的妻子，意味着这道meuniere或a la meuniere可以在磨坊主的家中吃到，因此其中就会有面粉。

那另外一种白色粉末，盐呢？想给食物加点味道的时候，我们想到的是香料和香草、胡椒、番茄酱、色拉酱和酱油，但是最初的调味料就是盐。盐在烹饪领域中的重要性不言而喻，许多英语食物名称中都含有盐的词根。Salad（色拉）和sauce（酱）（来自法语），slaw（卷心菜色拉）（来自荷兰语），salsa（酱）（来自西班牙语），salami（腊肠）和salume（腌肉）（来自意大利语），所有这些都源于拉丁语的sal，原本的意思都是一样的：“加盐的”。

色拉（Salad）这个词源于中世纪拉丁语slata，是英语中的古法语舶来词，来自普罗旺斯的salada。第一份色拉的英语书面食谱出现在第一本英语烹饪书，1390年的《烹饪之法》中。如果不看它古英语的词，这本食谱其实还算现代，塞满了各种蔬菜和香草（我已经把那些比较难读懂的翻译成了现代英语），洒上油、醋、大蒜，当然还有盐：

Salat (c. 1390)

色拉（大约1390年）

Take persel, sawge [sage], grene garlic, chibolles [scallions], letys, leek, spinaches, borage, myntes, porrettes [more leeks], fenel, and toun cressis [town cress, i. e., garden cress], rew, rosemarye, purslarye; laue and waische hem clene.

Pick hem.

Pluk hem small with thyn honde, and myng [mix] hem wel with rawe oile; lay on vyneger and salt, and serue it forth.

香芹、鼠尾草、青蒜、青葱、生菜、韭葱、菠菜、琉璃苣、薄荷，再多加韭葱、茴香与市芹（即水芹）、芸香、迷迭香、马齿苋；将食材冲洗干净。

挑拣。

手撕成小块，加生橄榄油拌匀，洒上醋和盐，上桌。

普罗旺斯salada后来就成了英式色拉salad。这个词源于后期拉丁语herba salata（加盐的蔬菜）中的salata。虽然古罗马人肯定也吃蔬菜，配盐水酱，但他们并没有使用这个中世纪的词组。实际上，大约公元前160年，老加图在他的《农业志》中给出了一份加盐卷心菜色拉的食谱：“如果你把它（卷心菜）切一切，洗一洗，晾一晾，再撒上些盐和醋，没什么比它更健康的了。”

很久之后，加盐的卷心菜，有时也配上醋，在北欧风靡一时之后又传入美国。因为加了盐和醋，它的保质期得以延长。这就是我们的sauerkraut，即德语的“酸菜”。比这个词更老一些的美式英语中的舶来词是coleslaw（凉拌卷心菜），源于德语的kool（卷心菜）和sla（色拉，是荷兰语salade的缩写）。荷兰人对纽

约（曾经的新阿姆斯特丹）的发展起了至关重要的作用，在美式英语中留下了许多饮食宝藏，包括 cookie（曲奇），cruller（油煎饼），pancake（烙），waffle（华夫），还有brandy（白兰地）。1749年，某种疑似coleslaw的食物首次出现，一位远道而来的瑞典/芬兰植物学家佩尔·康姆吃到了一种“特别的色拉”，是他在奥尔巴尼的荷兰女房东维雪太太做的，这是一种用切成细条的卷心菜混合醋、油、盐和胡椒做成的菜肴。康姆说这道菜“味道怡人，非常人所能想象”。这种koolsla后来拜倒在我们现代以蛋黄酱调味的色拉脚下。

法语中的酱（sauce）和西班牙语、普罗旺斯语、意大利语中的酱（salsa）都来源于通俗拉丁语salsus/salsa，指让食物更美味的咸味调料。乔叟在1360年提到过poynaunt sauce（尖酸的酱汁），说的是一种有刺激味的或味道强烈的酱汁，这也是poignant（尖酸）古时候的意思。从13世纪起，各种各样的酱汁食谱，无论有没有盐，都开始出现在烹饪书中。[在更古老的名为《阿皮基乌斯》的一本4世纪的拉丁语食谱集锦中也有很多种酱汁，但是其中用来指酱汁的词是ius，juice（果汁）的词源。]

我最喜欢的许多酱汁都属于green sauce（青酱），比如用酸浆、洋葱、大蒜、塞拉诺辣椒和芫荽做的墨西哥青酱（salsa verde），或者用香芹、橄榄油、大蒜、柠檬或醋、盐或凤尾鱼做的意大利青酱。做意式青酱时，我和珍妮特往往院子里种了什么绿叶香草就加进去；下面是我们常用的原料：

青酱

1杯意大利香芹叶子

四分之一杯小葱或野蒜苗

6条百里香小枝上的叶子

2条龙蒿小枝上的叶子

2条迷迭香小枝上的叶子

2瓣大蒜

四分之一至二分之一杯特级初榨橄榄油

1汤匙柠檬汁

2条凤尾鱼

四分之一汤匙或按个人口味加盐

用手将香草、凤尾鱼和大蒜一起弄碎，然后和油、柠檬汁、盐调在一起。

虽然我叫它“意大利”青酱，但是从12至14世纪，全欧洲都有做绿色香芹酱。在阿拉伯语中的酱（salsa）叫sals，学者查尔斯·佩里告诉我们这是很少见的由西往东，即由欧洲基督教往伊斯兰世界而非由东往西流传的食谱。13世纪大马士革的烹饪书《乌斯拉之书》告诉我们如何使用大蒜、胡椒和醋加上用研钵磨碎的香芹制作green sals（青酱）。法国青酱（sauce verte），据14世纪的法国烹饪书《食谱全集》所录，

是用香芹、面包屑、醋和生姜做的，而在《法国中世纪指南》一书中，则是用香芹、迷迭香和酢浆草或墨角兰做的。

这种酱也有许多其他衍生品。20世纪，埃斯可菲的法式青酱（sauce verte）得用捣碎烫熟的香芹、龙蒿、细叶芹、菠菜、豆瓣，还要把“厚汁”加入蛋黄酱增添滋味。1923年的旧金山宫殿酒店在这种蛋黄酱青酱中加入了酸奶油和凤尾鱼，创造出了绿色女神调味酱，至今仍能在酒店的Garden Court餐厅的早午餐时尝到。

宫殿酒店已经有接近150年的历史了；莎拉·伯恩哈特带着她的小老虎来过，恩里科·卡鲁索在2006年地震当晚就住在这里，还有旧金山的地标之一——马克斯菲尔德·帕里什的名画《花衣魔笛手》。我高中的毕业舞会也是在这里举行的，当时唐娜·莎曼和桃子与药草二重唱都是最抢手的。在我刚为了给珍妮特看而特地翻出来的毕业舞会照片中，我很明显轻松驾驭了领结。但我们当时剪得像羽毛般多层次的发型，却不像下面给出的绿色女神调味酱最原始的食谱那般能够经受住时间的考验。

绿色女神调味酱

1杯传统蛋黄酱

二分之一杯酸奶油

四分之一杯剪断的新鲜小葱或切碎的大葱

四分之一杯切碎的新鲜香芹

1汤匙新鲜柠檬汁

1汤匙白葡萄酒醋

3块凤尾鱼排，滤水拍干，切泥

适量盐和现磨胡椒

把所有材料放进小碗搅拌均匀。尝味后调整调味料。立刻使用，或者封好放进冰箱。

然而，目前所知的最早的青酱似乎在一张800年前的英语食谱上。1190年，英格兰学者及科学家亚历山大·内克姆主要用拉丁语，加上一点诺曼法语和英语写就了这张食谱。它的名字叫verde sause（青酱），需要用香芹、鼠尾草、大蒜和胡椒，最后的结尾是non omittatur salis beneficium，大致可以翻译成“别忘了加盐”。

为什么一种调味料在我们的语言中无处不在？答案在于，盐在人类历史上的作用主要是保存食物。卷心菜加盐腌制成酸菜后可以保存一整个冬天。盐腌香肠（sausage）、意大利蒜味腊肠（salami）、火腿、咸猪肉和咸鱼（比如西班牙的bacallao，即盐腌鳕鱼）可以一直保存到商人和士兵穿越欧洲，跨越大西洋和太平洋之时。

在古时候的欧洲，咸猪肉是凯尔特人的专利。地理学家斯特拉波说法国和西班牙凯尔特地区的火腿在

罗马十分出名。而来自曾经的凯尔特地区，如今的德国的威斯特伐利亚火腿当时在罗马和现在一样风靡。

盐仍然存在于这些猪肉产品的名字中，最明显的莫过于“咸猪肉（salt pork）”，但它也存在于意大利语的salami（腊肠）和salumi（腌肉）中，两者都是由词根sal（盐）加上名字性后缀-ame和-ume。它也存在与sausage这个词中，是我们从法语中舶来的，来源于后期拉丁语salsicia，最初源于词组salsa isicia（盐腌isicia）。Isicia是一种肉馅、肉饼或新鲜香肠；在《阿皮基乌斯》中就有isicia的食谱。因此，salsa isicia就是这种香肠的风干加盐保存的形态。

连corned beef（粗盐腌牛肉）中也有盐。许多人都知道这种盐腌牛肉与爱尔兰人有关，而爱尔兰人是古凯尔特人的后裔。实际上，粗盐腌牛肉和玉米没什么关系^[2]。Corn这个词在古英语中原指一“颗”或者一“粒”什么东西 [实际上，它是grain（谷粒）和kernel（谷粒）语源学中的表亲]，这里指的是用颗粒状的盐来保存牛肉。

用盐腌鱼可能比腌肉更古老，比如公元前几百年亚洲的古老鱼露，或者在希腊语中叫garos的鱼露，以及拉丁语的grum。腌鳕鱼是中世纪代表性的产品，并且在欧洲及奴隶交易中扮演着重要角色。主要因为它是一种廉价的食物来源。所以在现代牙买加、多米尼加共和国和其他加勒比国家腌鳕鱼无处不在（并且在大部分美国城市，比如旧金山，那里的拉丁美洲街区的杂货店中随处可见）。

直到1800年，保存食物意味着用盐腌（或者烟熏、浸醋、浸糖）。食物的贮存对于保证人们饮食是至关重要的。大约从1790年开始，两个主要的科学技术发明使得食物贮存技术得到了进一步提高。第一个是在1790年左右，一位已经习惯熬煮糖浆的法国糖果师尼古拉·阿佩尔，想到把这种熬煮的方法用到其他食物上，在玻璃罐子中熬煮这些食物。他在1810年完善了这一方法，当时他赢得了法国政府的奖励，并且专门写了一本书解释如何用玻璃罐保存糖、炖肉（pot-au-feu）、牛排、鸡和鹌鹑、蔬菜、水果，还有牛奶。第二个则是冰箱，在19世纪经过好几个阶段才研发出来，在19世纪80年代的商业啤酒工厂广泛应用，1915年肉类加工业开始应用，到20世纪中期，普及到了美国的家家户户。

这两种技术的结果是盐作为防腐剂已经不那么重要了。既然蔬菜和肉，无论是生的还是熟的，都可以放入罐中或冷冻室中，盐仅仅被用来调味了。但是我们已经习惯了咸味的食物。我从小吃到的犹太食物（熏鲑鱼、白鱼、青鱼、熏牛肉、粗盐腌牛肉）都是用盐腌过的、长期保存的食物。即使现在我们随处可得新鲜三文鱼、牛肉和其他鱼（而且新鲜的还更便宜），我们仍然在吃这些盐腌的食物。正如比·威尔逊在她轻松有趣的《叉的思考》一书中所说：“培根在冰箱的时代已经没有存在的必要，除非为了满足人的味蕾，而味蕾总是说一不二。”

面粉的历史也告诉我们相似的故事。用中世纪粗糙的筛粉法，就算是当时最精细的白面粉都仍留有大量麸皮，所以就算是吃白面粉的有钱人也能摄入足够的纤维。正是因为用金属辊磨机代替了石头谷物磨坊，现代的白面粉才得以完全去除胚芽和麸皮，制作出最精细也最不健康的精白面粉。

因此，flour（面粉）和salt（盐）的语言学历史提醒着我们人类对于精加工食品和咸味食物的热爱。而英语还藏有另一种不同调味料（seasoning）的线索。Season或seasoning这个词最初和为食物调味而加盐、加香料或香草一点关系也没有。这个词的意思和它的读音的意思是一致的：season来源于法语中的saison，原指“根据seasons（季节）采摘熟了的水果”。所以，虽然我喜欢精细的白面粉和盐（不管怎么说，没什么比刚出炉的蒜蓉面包或者咸鲜的鱼露更好吃的了），这些语言学的历史算是对我们的一个小小提醒，让我们起身享受成熟的水果和当季的蔬菜，也少嗑些白色粉末。

(1) Samidu和semidalis的确切意思至今不得而知；学者就两者是否都指精磨面粉，还是相反，指稠密而营养价值很高的面粉仍有争议。——原注

(2) Corn有玉米的意思。——译注

第十章 马卡伦、马卡龙、马卡龙尼

旧金山的春天是美丽的。这是伯纳尔山上满山遍野野大蒜和野茴香的季节。这也是复活节的季节，使命街上戴安达意式美国糕点店开始加量制作好吃的意式杏仁脆饼和里琪雅蕾丽杏仁软饼干，还有复活节特色的圣安娜饼。这同样是波斯新年和中国清明节季节，还是我家开始为逾越节准备椰子马卡伦的季节。

过去几年里，城里却充斥着另一种时髦的马卡伦：巴黎马卡龙，一种精致的甜点，用两片杏仁曲奇夹着甘纳许⁽¹⁾。每一家时尚的法式西点都有巴黎马卡龙，而旧金山从来都不会和潮流失之交臂，甚至还推出了马卡龙派送服务。人们竞相追捧这种价格不菲的别致法式杏仁马卡龙，让它们出足了风头，而它们谦卑的亲戚，耐嚼的椰子马卡伦只能相形见绌。

为什么人们突然开始追捧这昂贵的马卡龙，它又和我童年中朴实无华的椰子马卡伦有什么关系？为什么它们读起来都那么像马卡龙尼？答案不仅包含了一种受人喜爱的食物在伟大文明接轨之时被创造出来的故事，还和社会地位的重要性有关，这一点我们在之前的菜单、entrée和薯片的章节里都已经探讨过了。

故事发生在827年。当时，阿拉伯和柏柏尔军队从伊弗里基叶（当时的突尼斯）登陆西西里岛，在这个说希腊拜占庭语的岛上创立了一个穆斯林酋长国。正是这个酋长国将多种技术（比如造纸）以及许多食物（柠檬、橙、米饭、开心果、甘蔗）传入了欧洲。在此之前的1000年，西西里的食物就已经声名远播。柏拉图在他的《理想国》（前404年）中就评价过西西里的食物。之后，阿拉伯人从中世纪伊斯兰世界的保留节目——丰富多彩的坚果甜食——中择优选取，又更进一步丰富了西西里菜系。这些甜食包括：有嚼劲的牛乳糖，后来演变成意大利的蜂蜜杏仁糖（torrone）；西班牙的图隆糖（turrón）；美国的士力架糖果棒（Snickers）；撒上粉末的糰糊状的法露德哈（fālūdhaj），这就是土耳其软糖（Turkish Delight）的始祖；还有最出名的劳金纳（lauzīnaj）。

劳金纳是一种把杏仁和白糖一起磨成粉末，再调入玫瑰水，然后用精致糕饼包裹起来的甜食。巴格达阿拔斯王朝的大厨们从波斯的萨珊国王那儿学来了这种做法。这类甜食曾是国王们在波斯新年（Nowrūz）时吃的。Nowrūz字面上的意思就是“新的日子”，实际上指前伊斯兰波斯历法的新年第一天，正值春分。6世纪的萨珊国王库思老，就是那位爱吃醋香炖肉的国王，也喜欢劳金纳，并称之为“最棒最精致”的糕点。

劳金纳非常受人喜爱，在任何一本中世纪阿拉伯语烹饪书中都可以找到它的食谱，从10世纪阿尔·瓦拉克的书，到13世纪巴格达的《菜肴之书》，本本都有。下面是摘自《菜肴之书》的一张食谱（少有删减），由查尔斯·佩里翻译：

劳金纳

取1磅糖，磨细。取三分之一磅去皮磨细的杏仁，和糖混合，用玫瑰水揉成一团。然后将面包切薄片……——越薄越好……然后把揉好的糖和杏仁放在上面。然后卷起来……切成小片。

有些劳金纳的食谱中不用外层的糕皮，有些则用麝香调味，或者浸润在玫瑰水调味的糖浆里，还有一些做法会撒上磨细的开心果。



罗杰二世，源于巴勒莫的马尔托拉纳教堂中的马赛克镶嵌画。

1072年，诺曼人攻占了西西里（和英格兰），有很短一段时间，西西里的罗杰一世^[2]和罗杰二世的统治算是对双方底线的一种试探，至少和欧洲其他区域相比要开放很多：希腊语、阿拉伯语和拉丁语都是官方语言，政府官员也是从这3种文化中选取，穆斯林和犹太人则根据自己的法律自治。在西西里以及西班牙的托莱多，另一个穆斯林和基督文化的交汇点，像劳金纳这样的糕点站上了欧洲的饮食舞台，发展成像叫玛泽潘和卡丽西尼的杏仁挞的甜点。

玛泽潘（Marzapane）（英语中的marzipan，杏仁蛋白软糖）源于阿拉伯语mauthaban，原意为取出挞的罐子，后来衍生为糕点外皮。马蒂诺大师1465年的烹饪书告诉我们，玛泽潘里面本来应该填上杏仁糊、糖、玫瑰水，有时候加些蛋白。现代的杏仁蛋白软糖指的是杏仁糊软糖本身（比如我童年时的邻居谢尔夫人做的彩色的水果造型的漂亮糖果）。这里是马蒂诺制作玛泽潘馅的食谱：

玛泽潘

杏仁去皮，压碎……压碎的时候，先洒些玫瑰水，这样杏仁油就不会被压出来……取和杏仁相等

分量的糖……加入1到2盎司的优质玫瑰水；把所有原料混匀……

然后取一些威化……加糖后用玫瑰水浸湿；在锅中化开，再把化好的混合物或馅料加在上面……放入烤箱……小心使用中低温度即可。

卡丽西尼（Caliscioni）是一种十分类似的甜点，用杏仁糊做的糕点，或包在糖面团里，或附在糖面团上。它也是因外皮而得名；卡丽西尼的词源与鞋袜有关^③。[Calceus是拉丁语的“鞋”；还有法语的chaussure, chausson或者Chaucer（乔叟）这个名字，原指“制作绑腿或鞋类的人”。]许多甜点得名于它们前身的“硬皮（crust）”；我们的custard（蛋奶沙司）这个词的前身是crustade，源于法语croustade，是意大利语crostata的近亲，源于crostare，“形成外皮”。以下是马蒂诺的食谱：

如何制作卡丽西尼

用和制作上面的玛泽潘相似的馅料或混合物，准备面团，里面你应该已经和好了糖和玫瑰水；然后像制作方形饺一样把面团擀平；加入馅料，然后根据你的喜好，做成大号、中号或者小号的卡丽西尼。

很显然，从这些食谱中可以看出，即使是在几百年之后，玛泽潘和卡丽西尼也和劳金纳最初的配方十分相似。主要的变化是玛泽潘和卡丽西尼需要烘烤（用低温），而劳金纳则往往是不经烘烤的。这些糕点的制作细节随着时间流逝有所变化，但总的来说，欧洲人仍然把杏仁、糖和玫瑰水包裹在糕点皮中做成甜食。糖在当时仍然有点贵，所以这种甜点仍属于奢侈品，基本只有富人才吃得起。弗朗西斯科·达提尼，一位14世纪的商人，曾说玛泽潘蛋糕比一对孔雀还贵。

在卡丽西尼的食谱中，方形饺的出现则引出了当时西西里的第二件大事：意面。谷物做的稀粥在当地十分常见，比如希腊拜占庭叫makaria的粥就是一种葬礼上吃的食物[语源为希腊语makarios（μακαρία），意为“蒙福的”。但是食用面团做的食物，类似如今的意面，在地中海许多地区也是传统习俗。远至公元前1世纪，希腊人吃一种切成薄片的煎面团，叫laganum，到了5世纪就成了lagana，煮熟的面团皮夹杂着馅料（圣伊西多尔如是说）——就是现代的lasagne（千层面）的始祖。但真正的干的意面出现在地中海东部，往往是浸在汤里或者作为甜点吃。我们知道itria在5世纪巴勒斯坦的阿拉米语中指干的和湿的面条（这个词在5世纪的耶路撒冷犹太法典中出现过），在10世纪，itriyah在阿拉伯语中指从杂货商那买来的干面条。

因此，正是在西西里，这些现代的干的硬质小麦意面从地中海的干面条中脱颖而出。硬质小麦更硬，蛋白质含量也比普通小麦更高，因此可以做出紧实有弹性的面团，而且保质期也很长，容易保存，也可以通过货船一次性大量运输。正因为生产这些硬质小麦，西西里成为了罗马帝国的面包篮。在1154年，这种当地的硬质小麦成功地融入了阿拉伯的食面传统。穆罕默德·伊德里西，西西里罗杰二世时在摩洛哥出生的地理学家写道，西西里是整个地中海的干意面生产中心，整船整船地送往伊斯兰教和基督教国家。不同的地区使用不同的单词来指代意面，包括tria（源于阿拉伯语itriyah），lasagne（千层面），和vermicelli（“小蠕虫”）。（至于马可波罗是否从中国将意面引入意大利，仍然是一个谜。这个谜源于1929年明尼苏达的贸易期刊《马卡龙尼期刊》中的一篇幽默文章：等1296年马可波罗从中国回来的时候，意面作为主要出口产品已经有150年的历史。）

到了1200年，面条从西西里向北方传播，主要通过犹太人和基督徒。实际上我们第一条关于vermicelli这个词的证据来自法国。11世纪的法国学者拉什（或者可能是一个中世纪跟随他的一个犹太教弟子写的评

论)使用了意第绪语vermiseles, 源于来自意大利语vermicelli的古法语vermeseil, 来描述煮过或者煎过的面团。Vermiseles很快进一步变成vremzel, 再进化为现代意第绪语chremsel, 一种甜的由柔软的面团烤制的烤饼, 现在一般使用无酵粉制作, 在逾越节的时候吃。

意面和杏仁糕点的传统在西西里交汇, 形成兼有两者特质的食品。正如我们在上文中看到的, 早期的意面往往是甜的, 既可以煎也可以煮。从这段时间开始, 许多食谱都出现了这种二元性, 既有咸味芝士版本, 也有甜味杏仁奶或者杏仁糊版本。这样就让这些食物能够适用于一年中的许多斋戒日(四旬斋、星期五等等)。在中世纪的基督教日历中这样的日子非常多, 在这些日子里, 肉类或奶类是禁止食用的。

比如杏仁糕点卡丽西尼就既有杏仁版本也有芝士版本。实际上, 这两种版本留存至今。它的杏仁版本衍生出的是普罗旺斯地区艾克斯的艾克斯卡里森糖果, 现在, 它成了一种用杏仁软糖或水果干做的糖果, 配蛋白和糖做的糖霜。卡里森糖果在普罗旺斯已经存在了一段时间; 预言家诺查丹玛斯(他白天的工作是药剂师)曾于1555年出版过一份卡里森糖果的早期食谱。至于卡丽西尼芝士版本衍生出的食物你可能已经吃过了; 现在它叫卡尔佐内, 是一种塞了芝士后烘烤或者煎炸而成的比萨。

约1279年, 在这场饮食历史的混沌中, maccarruni这个单词浮出水面。它就是我们现代的马卡龙尼(macaroni), 马卡伦(macaroon)和马卡龙(macaron)的源头。我们不知道maccarruni是否源于阿拉伯语, 还是从另一种意大利方言中衍生出来的[这些方言中有些单词的词根, 比如maccare, 指类似crush(捣碎, 碾碎)的意思], 或是来自希腊语中的makaria。

但是和其他同一时期由面团制作的食品一样, 很可能maccarruni这个词指两种相似但又不同的, 由柔软面团烤制的甜食, 可能是在不同的地区: 其一指的是土豆面丸(加了玫瑰水的面粉糊, 有时也加蛋白和糖, 和芝士一起吃), 另一种很像稍微松软一些的杏仁软糖(加了玫瑰水、蛋白和糖的杏仁糊)。

Maccarruni(或它的后裔, 标准意大利语中的maccherone)现存记录中最早的一个例子是一种甜味的意面。薄伽丘在他的《十日谈》(约1350年)中谈到maccherone是一种手工制作的饺子或者土豆面丸, 配黄油和芝士一起吃。(巧的是, 把块状的土豆面丸和黄油、芝士混在一起的想法可能是对将意大利和拉丁混为一团的比喻, 这正是之后“夹杂不同语言的诗句”^④这个短语的来源。)15世纪马蒂诺的烹饪书中告诉我们, 西西里的maccherone是用白面粉、蛋白和玫瑰水做的, 要和甜味的香料与糖、黄油和搓碎的芝士一起吃。

现在回到杏仁甜点。到16世纪, 这种甜点已经传出了西西里和安达卢西亚, 去往现在意大利的所在地, 之后又传入了法国, 然后才是英格兰。在1552年, 在拉伯雷的《巨人传》中的一系列梦幻甜点中, 我们发现确凿的证据显示马卡龙(macaron)指的是一种甜点。不久之后, 这一名词在英语中以马卡伦(macaroon)的形式出现[大部分16和17世纪的以-on结尾的法语单词在被纳入英语时都以-oon结尾, 比如balloon(气球), cartoon(卡通), platoon(排)]。

这种甜点是什么味道呢? 马莎·华盛顿的《烹调书》, 第一位第一夫人一家带到新世界的手写食谱, 包括了首张已知的食谱。可能是17世纪早期写下的(注意其中古意盎然的拼写):

制作Mackroons

取1.5磅杏仁, 用沸水煮白后, 放在石头研钵中, 加入玫瑰水后捣成非常小的碎块。加入1磅糖,

和y^e四个蛋白，再y^m打在一起。放入两粒麝香，和满满1勺或2勺玫瑰水一起磨碎。打y^m直到y^r烤箱达到烤面包需要的温度，然后把它们放在威化上，再放在烤盘上。过一会，把它们拿出来。（yⁿ等）y^r烤箱冷却，再把[y^m放进去]烘干y^m。

这张食谱告诉我们，在17世纪上半叶，马卡伦中仍然有它在中世纪阿拉伯的前身劳金纳中的玫瑰水和麝香。我们也可以看到，马卡伦在烘烤之后被放在威化上，也是早期食谱中的糕点外皮的历史遗留物。

也许就在撰写这张食谱的同时，现代法国料理已经脱下中世纪的外衣，厨师们用进口的中世纪香料，比如麝香，取代当地的香草。皮埃尔·德拉瓦雷纳是这一变型关键时期公认的代表性大厨，第一份完全现代的马卡伦食谱源于他1652年版的《法国厨师》，它从早期示例的版本中移除了橙子水和玫瑰水。德拉瓦雷纳也去掉了糕点外皮，曾经的威化留下的唯一线索就是马卡龙下的那张纸。

马卡龙（“La maniere de faire du macaron”）

取1磅剥了壳的杏仁，浸在凉水中，一直洗到水变清；沥干。在研钵中磨碎，加入3个蛋白，而不是橙花水，再加入4盎司糖粉。把杏仁糊涂在你剪成马卡伦形状的纸上，然后开始烘烤，但温度不要太高。烤好了之后，取出烤箱，放在一个温暖干燥的地方。

到了17世纪，在法国，德拉瓦雷纳式马卡龙的各种不同版本出现在多个地区，比如亚眠、默伦、茹瓦约斯、南锡和尼奥尔。在法国巴斯克小镇圣让-德吕兹，位于西班牙圣塞巴斯蒂安边界另一边，我们去了亚当之家，相传它曾为奥地利的安妮⁵提供金黄的圆形“真正的马卡龙”。她当时是1660年来参加她儿子路易十四和西班牙公主玛丽亚·特里萨的婚礼。到了18世纪，马卡龙在法国全国上下的修道院都非常常见，一是出于其营养价值，二是为了卖给公众筹集资金。法国大革命之后，被迫离开修道院的修女建立了马卡龙烘焙坊，在南锡这样的城市里维持生计。如今，南锡的姐妹之家马卡龙仍然开着，而圣埃美隆的布兰切兹马卡龙工厂烘焙坊，正是美食作家辛迪·梅尔笔下根据“圣埃美隆老修女们正宗马卡龙食谱”出售马卡龙的地方。



Macaron de Nancy.

南锡风格的马卡龙。

先不谈这些细微的地域性差异，从1650年至1900年，据《法国烹饪百科全书》，这种曲奇是“小的、圆形的饼干，外脆里嫩，用磨碎的杏仁、糖和蛋白制成”。

在当时的意大利，*maccherone*这个词仅指意面，所以曲奇有其他的名字，比如锡耶纳*marzapanetti*（小杏仁蛋白软糖），还有伦巴第的意式杏仁脆饼*amaretti*（小型苦味点心），因为它们当时使用苦杏仁作为原料。这种名字在英语中的混淆一直持续到1834年，有时马卡伦是用来描述意面，而马卡龙尼则用来描述曲奇。

两种发明让现代的马卡伦和马卡龙分道扬镳。首先，19世纪中期，一种外来食物：椰子（*coconut*）[实际上当时的拼写是*cocoanut*，这是因为人们在19世纪和20世纪初期将这种食物和可可（*cocoa*）混为一

谈] 在美国掀起一股风潮。早在1840年，Cocoa-nut Cake（椰子蛋糕）的食谱就已经出现了，但在内战之后，椰子的使用大大增加，与此同时，与加勒比之间的贸易也越做越大，椰子油的产量也上升。艾米莉·狄金森就是一个粉丝；她将她的椰子蛋糕食谱寄给她的朋友，而她的诗《永远不会回来的东西，有几个》就写在另一张蛋糕食谱的反面。狄金森自己的食谱也表现出了她独特的标点使用习惯：

椰子蛋糕

1杯椰子..

2杯面粉 -

1杯糖 -

二分之一杯黄油..

二分之一杯牛奶 -

2个鸡蛋 -

二分之一茶匙苏打粉

1茶匙塔塔粉

这就是规则的前半部分 -

到了19世纪末，生产商建造了许多工厂来生产椰丝，人人开始动手制作这种新潮的甜点：奶油椰子派、椰子蛋奶沙司，还有安布罗西亚⁽⁶⁾（原来是用橙、糖粉和椰丝做的）。另外一种椰子制品——椰子马卡伦——的食谱也出现得挺早，大约1830年，但是在19世纪稍晚期才真正飞上枝头，成为犹太烹饪书中常见的食谱。因为曲奇中不包括面粉，它们便成为逾越节庆典的标准甜点。在1930年代，甚至连Streit和Manischewitz这样的无酵饼制造商也开始在逾越节卖杏仁和椰子味的马卡伦。



艾米莉·狄金森（1830—1886）

以下是美国第一本犹太烹饪书，埃丝特·利维1871年《犹太烹饪书》中的食谱，做马卡伦时此前一直使用的杏仁糊换成了搓碎的椰子：

椰子马卡伦

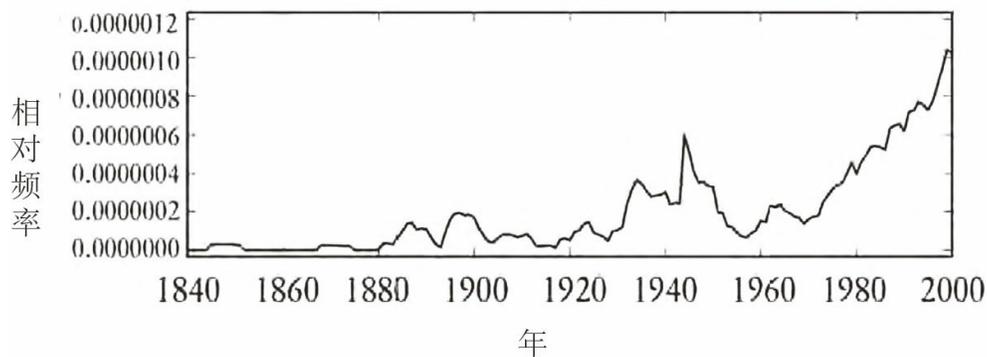
取1只椰子，搓碎，加入等重量的糖，加入1只蛋白，打成雪花；充分搅拌，并稍微加热；然后弄湿双手，把它们做成小的椭圆形蛋糕；在1张纸上涂油，把小蛋糕放在上面；低温烘烤。

19世纪90年代，椰子马卡伦出现在许多美国烹饪书籍中，并成为了美国最畅销的版本。下面这张图表现了coconut macaroons（椰子马卡伦）这个词在谷歌的恩格拉姆语料库中出现的频率，从1840年至2000年呈缓慢增长，在1890年代和1930年代突然上升后又下降，从1960年代开始明显上涨。

椰子马卡伦在20世纪中期的美国烹饪书籍中大量出现，与此同时，法国也出现了一种新的发明。一位巴黎烘焙师皮埃尔·德方腾斯（可能是受到烘焙师克劳德·格伯早期没有夹心的双层马卡龙的影响）创造了一种三明治曲奇，他把杏仁糊或甘纳许夹在两片马卡龙之间。这种新的曲奇叫巴黎马卡龙或者格伯马卡龙，并且很快就在甜点店和品茶沙龙拉杜丽中盛行。今天，巴黎马卡龙和许多其他版本的传统单片马卡龙都在全法国非常流行。

在美国，马卡龙仅指新派的夹着甘纳许的曲奇，而马卡伦则指椰子曲奇，还有，当然了，马卡龙尼仅仅指代弯弯的意面。

马卡龙尼曾经还有第二层意思。在18世纪的英格兰，有钱的年轻潮人爱弄一种古怪的发型（戴非常高的假发，然后在上扣顶极小的帽子），并配以相应的服饰。（我在毕业舞会上的发型已经很糟糕了，但这个发型仍有过之而无不及。）当时，这些年轻贵族就被称为“马卡龙尼”，因为他们去意大利旅游的时候，爱上了吃意面，这是当时的美食热潮。你可能从《洋基乱弹》这首歌中听过这一说法。副歌部分嘲笑一个乱七八糟的“洋基”士兵，他所谓的利落打扮就是“在他的帽子上粘一根羽毛，叫它马卡龙尼”。



马卡龙尼并不是第一批开启了外来饮食新风尚的富人精英。实际上，皇室，或仅仅是富人都在引进所有本章中我们讨论过的食物过程中功不可没。巴格达的阿拉伯哈里发从波斯引进了劳金纳，富有的诺曼和西西里公主们则从阿拉伯引进了杏仁蛋白软糖和干意面，有钱的英国花花公子从意大利引进了马卡龙尼，富有的美国人又从加勒比引进了椰子（还有其他本身很贵的食物，比如香蕉），现在我们又从巴黎学来了昂贵的马卡龙。



马卡龙尼。一场假面舞会中的真实人物，政治题材漫画家菲利普·达维1773年的雕刻。

至于波斯的萨珊国王们，似乎他们的lauzīnag（与lauzīnaj极为相似）也是学来的。Lauzīnag指“包含杏仁的”，但是使用表示杏仁的lauz是闪米特语，而非波斯语，这条语言学线索说明波斯人可能从他们说阿拉米语的邻居那儿学到这种杏仁糕点。

这些舶来食品，比如醋香炖肉和番茄酱[还有我们下章会研究的sherbet（冰冻果子露）]，是社会学家格奥尔格·齐美尔和托斯丹·范伯伦的理论的最好诠释。他们在19世纪的拐角处发现，时新的风潮（食物、时尚、商品或任何潮流）似乎都由富人精英发起。正如第一章和第二章中提到的高价餐厅在菜单中混入法语，这些新引进的奢侈品成为了彰显地位的标志，只有有钱人才能买得起这种异域佳肴。齐美尔和范伯伦指出，一旦这些食物出现，中产阶级自然也会想要享用它们，而随着它们越来越便宜，越来越多的人开始购买，最终便成了大众流行文化的一部分。正如瑞秋·劳丹在《菜肴与帝国》中写的：“高级菜系是饮食习惯变化的推动器。”但是高级的东西不可避免会流入普罗大众间。因此混杂着英语的法语（macaronic French）最终成了廉价餐厅的象征，而椰子、可可、马卡龙尼、牛乳糖和杏仁糖果（以及番茄酱，原先是英格兰贵族食用的从亚洲进口的昂贵商品）最终成为我们每日生活的一部分。芝士马卡龙尼，曾是贵族的象征，成了我从小吃到的非常流行的美国配菜，也是南部非裔美国人或白人周日晚餐的主食，还是全国各地小孩子爱吃的食物。就连昂贵的巴黎马卡龙在批发大卖场Costco中都能以折扣价买到。

马卡伦、马卡龙和马卡龙尼提醒我们，昨天还是稀有的进口奢侈品，今天就成了本地的流行文化元素——先借鉴来，再稍微加点蛋白或椰子，变成我们自己的东西，让我们在庆祝春天来临时打个小小的牙祭。

(1) 甘纳许（ganache）：一种由巧克力和鲜奶油做成的口感柔滑的混合奶油。——译注

(2) 自1072年起为西西里的伯爵。——译注

(3) 卡丽西尼（Caliscioni）来自中世纪拉丁语calisone，在1170年左右的帕多瓦得到了证实，在《意大利词源词典1》中，它的意思是“一种面粉和杏仁做的甜点”。——原注

(4) 在《牛津英语词典》里macaronic这个词条中，特奥菲罗·弗兰哥在1517年的双语混杂的诗《免费的马卡龙尼》中说马卡龙尼是“粗制滥造，锈迹斑斑，用面粉、黄油、芝士做的食物”。——原注

(5) 安妮（Anne）：法国国王路易十三的王后，（路易十四亲政前的）摄政王。——译注

(6) 安布罗西亚（Ambrosia）也是希腊神话中的仙肴。——译注

第十一章 冰冻果子露、烟花和冰镇薄荷酒

旧金山去年的盛夏之雾来得迟了些。我和珍妮特便可以在6月的第四天，清晰无遗地观看伯纳尔山上的瑰丽烟花（既包括城市烟花秀，也包括一些可能不怎么合法的屋顶烟花秀。）在我们这座“冷灰色的爱之城”⁽¹⁾中，炎热的日子极其罕见。但若真热起来，你会看见陌生人在使命街上会心一笑，人行道上也挤满了站在冰激凌店前排队的人们，多洛雷斯公园里野餐者一群群坐在草地，身边总有冰镇的汽水罐或一杯杯清凉水果饮或柠檬汽水。

你也许还没有意识到这些盛夏光景间的联系。原是为了制作烟花而发明的化学工艺，经过修改，就做出了冰激凌，并进一步用于水果糖浆、柠檬汽水、清凉水果饮和汽水由此诞生。在下一章，我们会探讨为冰激凌口味命名的方法和人类微笑的起源竟然有意想不到的关系。

冰激凌一直都是旧金山的心头好。Swensons, Double Rainbow和It's It都是在这里创立的，而Rocky Road冰激凌则是大萧条时期出现在海湾对面的奥克兰。分子美食和独特口味成就了最新的热潮。在海斯谷的Smitten冰激凌店，他们会根据你的口味现做冰激凌，用液态氮迅速冰冻相应的冰激凌浆。在Humphry Slocombe冰激凌店，你可以买到鹅肝酱味、粉红葡萄柚龙蒿味，或者草莓黑橄榄味。Bi-Rite Creamery冰激凌店可能会兴高采烈地递给你蜂蜜熏衣草、香醋草莓，还有现代经典的咸焦糖味冰激凌。Mitchell's则专攻菲律宾和其他热带地区的口味，比如哈啰哈啰、蛋黄果、紫山药和牛油果。还有Mr. and Mrs. Miscellaneous最新的热门口味，橙花味，近来似乎经常脱销。



旧金山的冰激凌工坊Mr. and Mrs. Miscellaneous某天的“今日口味”。左：麦乳精、巧克力、安尼塞特、椰子奶油、巧克力薯片；右：菊苣咖啡、花生碎、枫叶黑椒、糖姜、橙花。

其实，橙花味并不是一种新奇口味，而是冰激凌原本的口味，曾出现在17世纪中期的食谱中，这也是冰激凌被发明出来的时间段。早在1671年，查理二世的复辟王朝时期就已经出现过冰激凌，并且美食学者伊丽莎白·大卫也给出了可能属于英格兰皇家的食谱，即1680年代格兰维尔女伯爵格蕾丝的收据本上手写的食谱：

冰激凌

找1个优质平底锅，像布丁锅那样深二分之一或四分之一码，像木质食盘一样宽；在你的奶油中加入糖和3匙橙花水，倒入锅中，四分之三的深度。

到1696年，德拉瓦雷纳名下的一本烹饪书的新版本提议使用新鲜的橙花：

橙花冰激凌 (Neige de Fleur D'orange)

你必须用甜味的奶油，再往里面放入2捧糖粉，随后取橙花的花瓣，切碎，加进你的奶油，如果没有新鲜橙花，你必须用糖渍的，然后再滴一滴优质的橙花水，然后一起放进锅中……

到1700年，其他的冰激凌口味也被开发了出来，包括南瓜、巧克力和柠檬，还有许多早期的果汁冰糕 (sorbet)：酸樱桃、小豆蔻、香菜柠檬，还有草莓。

这些口味从哪里来？是谁发明了将容器置于盐和冰上的冰冻技术？如今的家庭自制冰激凌机也借鉴了这个方法。橙花应该可以给你线索：冰激凌和果汁冰糕和许多其他现代的食物一样，发迹于伊斯兰世界。

故事从阿拉伯和波斯世界开始，那里有水果花草的浆、酱或粉。在开罗，中世纪的烹饪书中可以找到用榲桲和以蜂蜜或糖做成的酱，再用醋和香料调味。榲桲看上去像金黄的梨，在古希腊就已经因其药用功能而著称，也许这也是为什么人们喜爱使用它。榲桲酱从开罗向西远播至穆斯林安达卢西亚。在那里，它又出现在一本13世纪手写的食谱典籍中。它的派生食品如今仍然流行：在南美和西班牙，有一种叫 membrillo（西班牙语的“榲桲”），还有英语中的 marmalade（来自葡萄牙语 marmelo，“榲桲”）。直到17世纪初，marmalade在英语中的意思是“榲桲酱”，这个意思在美国则留存得更久一些。早期英国食谱中还留有源于安达卢西亚摩尔风格的麝香和玫瑰水，但到了1796年，在第一本美国烹饪书，埃米莉娅·西蒙斯的《美国烹饪》中，原料只剩下榲桲、糖和水：

制作榲桲酱

2磅榲桲，加入四分之三磅的糖，1品脱矿泉水；放到炉子上，煮到榲桲变软；捞出榲桲，研碎它们；放进酒中，煮三刻钟，然后放进你的罐子或茶碟中。

话题稍稍岔开一下，同一时间在英国，塞维利亚柑橘取代了榲桲，成为了 marmalade 的标准原料，并且从苏格兰开始，柑橘酱更成了标准早餐的必备品。以下是食物历史学家C. 安妮·威尔逊在1760年代给出的苏格兰食谱：

制作橘子酱

取最大最好的塞维利亚柑橘，取等重量的精白糖；橙子的皮擦丝，然后切成两半，挤出橙汁；扔掉果肉；切下皮来，越细越好，切成大约半英尺长；在1磅糖中加入1品脱水；制成糖浆……放入橘皮丝和橙皮丝，煮至透明软化；加入你的橙汁，煮至浓稠……

然而，比起柑橘酱，这些中世纪阿拉伯甜味水果混合物做成的糖浆更为常见。这些糖浆可以直接当药吞服，或者调水制成提神饮料。阿拉伯语中这种糖浆叫sharab，源于“饮料”。以下是1260年开罗的一位犹太药剂师的药方手册中的糖浆配方：

大黄糖浆

通肝养肝。取20迪拉姆大黄，洒在拉托水上，一天一夜，并用文火熬煮，入3拉托糖条提高浓度。待达到糖浆的浓度时，移开火源，食用。

当这些阿拉伯药方翻译成拉丁语时，sharab这个词成了中世纪拉丁语中的siropus，也就是我们的英语单词syrup（糖浆）的源头。

在中世纪的波斯，也有用玫瑰花瓣或橙花做的类似的糖浆。还有用酸樱桃或石榴之类的水果做的。这些糖浆叫sharbat，也源于同一个阿拉伯语单词。Sharbat也指糖浆调水后制成的提神饮料，当时还用从山上取下的冰雪冰镇。到来的奥斯曼人极其追捧这种sharbat，根据土耳其发音将它读成了sherbet（冰冻果子露）。

从山上取冰雪存放在冰窖中来冰镇夏季饮料是古时候全球通用的方法。最早的冰窖记录是在4000年前美索不达米亚环绕着桤柳枝条的深坑，但是在古中国和古罗马，冰窖也十分常见，甚至连《圣经》中也有提及。如今，冰冻果子露在波斯和土耳其，实际上在整个地中海东部，仍然十分流行。克劳迪亚·罗登就曾怀念地说起她儿时⁽²⁾在埃及吃过的冰冻果子露，是用柠檬、玫瑰、紫罗兰、罗望子、桑葚、葡萄干或甘草调味。下面是那杰米阿·巴特芒利杰的现代波斯食谱：

青柠糖浆 (Sharbat-e ablimu)

6杯糖

2杯水

一又二分之一杯新鲜青柠汁

装饰：

新鲜薄荷小枝

青柠丝

把白糖和水放锅里煮沸。倒进青柠汁，中火炖15分钟，偶尔搅拌。冷却后，倒入干净的干瓶，塞紧盖子。

以1比3的比例在一个大水罐中倒入糖浆和水，每个人2块冰。用勺子拌匀，完全冷却后享用。用新鲜薄荷枝和青柠丝装饰。

到16世纪，法国和意大利的旅行者带来了这些土耳其和伊朗冰冻果子露的情况。法国博物学家皮埃尔·贝隆在1553年描述了伊斯坦布尔的冰冻果子露，这是欧洲第一批提到这个词的文献之一。这种冰冻果子露是用无花果、李子、杏子和葡萄干做的。口干舌燥的旅人会从走街串巷的小摊贩手中购买一杯这种糖浆，调入水，再用雪或冰来解暑。冰冻果子露往往是酸的。柠檬和酸樱桃是最受欢迎的口味——甚至还有醋。

在土耳其和埃及，冰冻果子露往往是用粉末或者药片做的，正如17世纪前往波斯和奥斯曼帝国的法国游客让·查丁的报道中提到的：

在土耳其，他们用粉末般的糖来保存：亚历山大港的产品是整个庞大帝国声望最高的，运往全国各地，几乎都是粉末状的，保存在罐子或盒子中；要用的时候，就舀一勺放入一大杯水中。

虽然现在土耳其几乎都用糖浆作为原料，但是老式的、红色的、带有丁香味的果子露药片仍可用于来制作一种加了香料的热果饮，lohusa şerbet，专供刚生孩子的产妇饮用。

到1662年，果子露在全欧洲都可以买到。伦敦交换巷上的咖啡屋Morat's的广告标语就是“土耳其制造的果子露，带柠檬、玫瑰和紫罗兰香”。到1676年的法国，果子露是由汽水经营协会生产的，这个协会负责制作柠檬汽水、冰水、水果花草冰、果子露，还有咖啡。阿拉伯人在此之前把柠檬和甜柠檬汁带进了西西里和西班牙。虽然一开始柠檬只有富豪才吃得起，但到了17世纪，伦敦和巴黎人人都是可以买到。一位巴黎汽水商在1692年出版了《一套房子》，其中就有第一张法式柠檬汽水食谱：

制作上等柠檬汽水

在1品脱水中加入3个柠檬的柠檬汁，还有擦碎的果皮7至8条，如果柠檬很肥硕多汁，只要2个就够了，再加四分之一磅糖，或者最多5盎司。等糖彻底溶解，过滤，冰镇后即可上桌饮用。

把这些果子露和柠檬汽水冻成水果冰（如今的果汁冰糕或冰冻果子露）的想法和技术是从哪儿来的呢？是的，通过在饮料中加入冰雪达到冰镇效果已经有4000年历史了，但是冰冻甜味果汁或奶油则需要冰雪不能达到的低温。（纯水的冰点在0℃，但是在1升水中每加入1克糖会导致冰点下降约2℃。）很明显，液态氮这种现代潮流食品的必备冰冻技术在16世纪并不存在。

这一想法来源于烟花。在9世纪，唐朝，中国人首先发现了硝石（硝酸钾）可以和硫黄、煤炭混合在一起，制成爆炸混合物，现在我们叫它们火药。火药很快就被伊斯兰世界接受，阿拉伯语中硝酸钾的字面意思是“中国雪花”。

然而，是在伊斯兰世界而非中国，提纯精炼硝酸钾的流程得到了完善。硝石的制冷性是在大马士革发现的：当硝酸钾（硝石）加入水中时，它会降低水温。这可能是医师伊本·阿比·乌塞比亚的发现，记录在他1242年的《药史》中，虽然他将此归功于穆斯林医师伊本·巴克塔瓦耶1029年的一份已经无从考证文献。像盐一样的硝酸钾在水中溶解时，钾离子和硝酸根离子的离子键会断裂，打破这一化学键需要能量，因此水中的热能就被抽取。这一吸热反应，也是如今冰袋的原理，可以降低水温甚至冻结纯水，虽然还不能冻结水果冰或冰激凌。

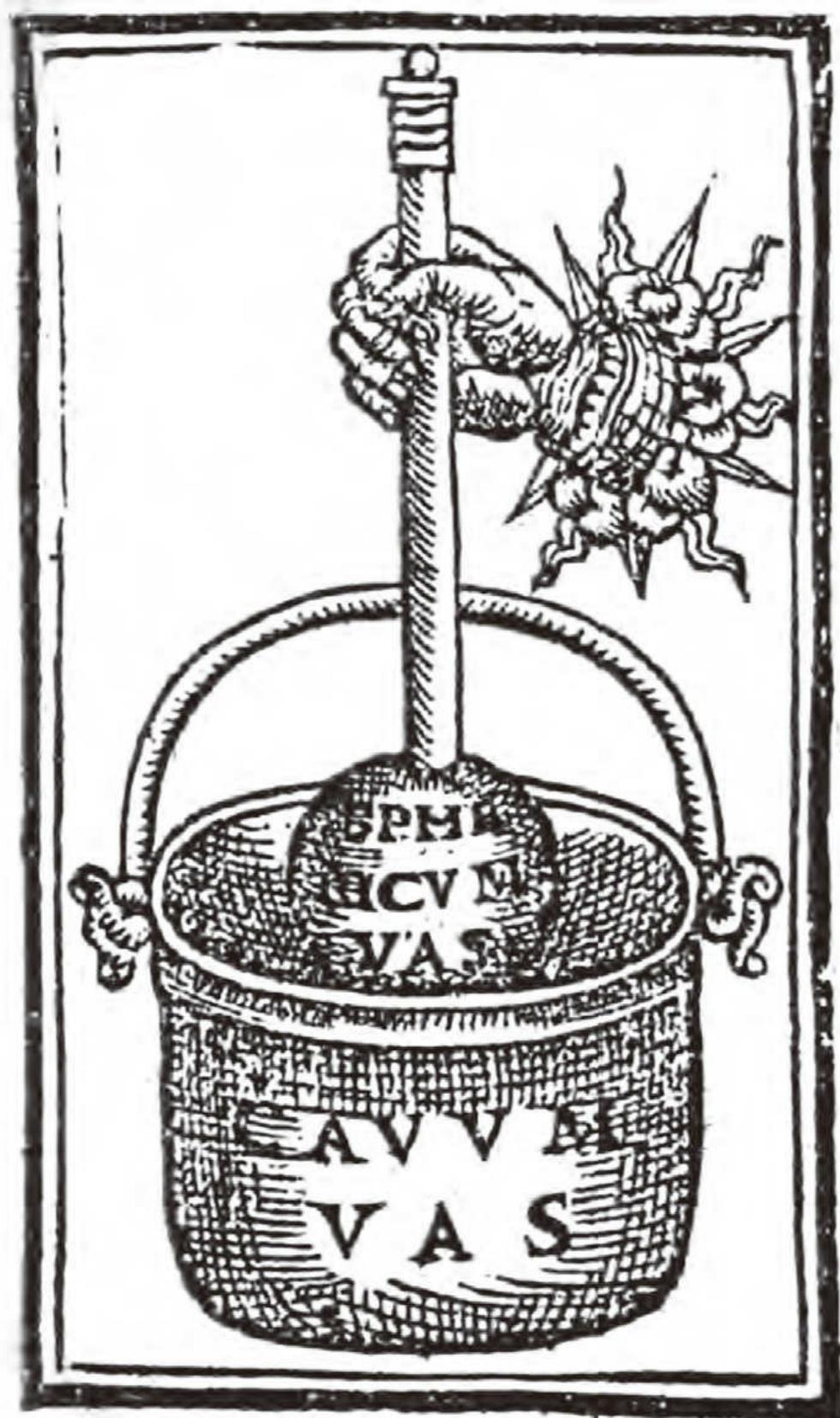


晚年莫卧儿皇帝阿克巴大帝（1542—1605）的近距离人物刻画。

到了16世纪早期，这一发现在穆斯林印度得到广泛使用，用来冰镇饮用水。当时，如今的印度北部及中部、巴基斯坦、孟加拉国和阿富汗的一部分都在莫卧儿皇帝阿克巴大帝的统治之下。莫卧儿人来自中亚地区，原本是说突厥语的，因为征服了德里王室的是成吉思汗[莫卧儿（Mughal）是波斯语中的“蒙古”]的后裔，但他们却采用了波斯的语言和文化。在阿克巴的时代，说波斯语的阿格拉城成了艺术、建筑和文学中心。《罗摩衍那》和《摩诃婆罗多》也是在这段时间从梵文译成波斯语的。阿克巴对绘画及建筑的热衷推动了混合波斯、印度和欧洲艺术形式的风格。当时在许多地方，科学及饮食的发明与结合展露着勃勃生机。阿克巴对宗教也十分宽容。非穆斯林无须征税，其他地区则可以独立自主。阿格拉热得像蒸笼（迁都到了拉合尔，也一样热），他们主要通过将硝石水中旋转长颈烧瓶来冰镇饮料。以下是1596年《阿克巴宪法》中的一段描述：

硝石，可以在火药中提供爆炸性的热能，被国王殿下用来冷却水，因此也成了可大可小的快乐源泉……1锡厄的水放入锡质长颈瓶，或者银质的或其他任何类似的金属都行，封嘴。将二又二分之一的硝石扔进容器，再加入5锡厄水，将长颈瓶浸在此溶液中搅动一刻钟左右，长颈瓶中的水即可冷却。

很快，意大利也采用了这种用硝石冷却水的方法。一位在罗马工作的西班牙医生布拉斯·维拉弗兰卡，在1550年发布了这一方法，说这种硝石水浴法已经成为罗马冷却红酒的常见方法。后一页的图片中展示的就是这一方法，很明显，下端为圆球形的长颈瓶源于印度长颈瓶。这种形状更容易在水浴中旋转，可以加快冷却速度。



用于冷却的长颈瓶和水桶，摘自布拉斯·维拉弗兰卡《用硝石冷却红酒和水的方法》，借鉴了莫卧儿长颈瓶。

1589年，那不勒斯的吉安巴蒂斯塔·德拉波尔塔完成了冰激凌制作技术的下一个步骤。在他的《自然的魔法》中，他描述了一个实验，把硝石加入雪而不是水。实验结果成功冻结了兑了水的葡萄酒：

葡萄酒可在玻璃杯中冻结

因为在盛宴中你们的主要需求就是葡萄酒要冷得像冰一样喝才好，特别是在夏天。我来教你们如何让葡萄酒不仅仅得以冷却，而且是真正冻结，这样你就只能通过吮吸才能喝到，能够吸引你靠近闻酒香。把酒放进一个玻璃罐，再加一点点水，加速它结冰的过程。把雪扔进一个木桶，加入硝石粉末或者硝石水，也就是俗称的salazzo。在雪中旋转玻璃罐，然后就会冷凝。

德拉波尔塔的这种组合是一个愉快的意外：冷却水的并不是硝石和冰混合后产生的吸热反应，而是一种完全不同的化学性质。加入溶质（可以溶解的物质；基本上任何一种溶质都行）会降低水的冰点，通过干扰形成冰的晶体结构。加入盐或者氯化钾，慢慢地从晶体混合物中抽出水分，因此既然冰点已经降低了，这些混合物就成了咸的雪泥。从固体变成液体需要能量（又是一种吸热反应），形成一种甚至更冷的冰凉盐水，可以达到-20℃，用来冰冻冰激凌或水果冰绰绰有余。

大约在1615年至1650年之间，那不勒斯人结合了奥斯曼的液体sherbets和新发明的硝石加冰的冰冻方法，创造出了一种新食品：冰冻sherbets或冰冻sorbets。这么一来，冰冻其他液体的想法，包括牛奶和蛋奶沙司，也紧随其后。不像那些英国和法国的食谱，我们没有任何早期的意大利食谱，但是能够证明那是意大利的发明的证据来自法国冰激凌制作师，包括尼古拉·奥迪杰，他曾提到必须要到意大利去学习制冰。不久之后，意大利人发现普通的盐甚至比硝石更有效（盐分子比硝酸钾更小，分子越小，每克溶质中就有更多离子帮助制冷）；到1665年，英国化学家罗伯特·波义耳说，在意大利“雪和盐的混合物”是“常常用来”冰镇饮料和水果的，“虽然很少人知道，我们在英格兰也很少使用”。

到18世纪，欧洲语言已经给这种发明起好了名字，法语叫sorbet，意大利语叫sorbetto，土耳其语的语言学衍生词则是sherbet，现在的定义是“水果冰”而不是“糖浆”。冰激凌则有了全新的名字，源于意为“冰冻（frozen）”的词（意大利的gelato）或“冰（ice）”（德语的Eis，法语的glace，以及我们的ice cream）。

Sherbet, sorbet, syrup和ice cream不是这些古老sharabs或者sharbats仅有的衍生词。英语单词shrub以前是一种青柠糖浆的名字，也指水手把糖浆调入朗姆酒或亚力酒制成的饮料。实际上，烈酒历史学家大卫·万德里奇猜测英国船上载有灌木（shrub）来预防坏血病这一情况可能影响了潘趣酒，也就是世界上第一种鸡尾酒的发明。青柠糖浆在18和19世纪的美国广为流传。在美国覆盆子比柠檬多得多。覆盆子糖浆（raspberry shrub）是由覆盆子、醋和糖煮成的糖浆，装在瓶中，在夏天调入冷水饮用。

覆盆子糖浆（1834）

覆盆子糖浆调在水中是一种纯粹、美味的夏日特饮；在一个盛产覆盆子的国家，这显然比波特酒和加泰罗尼亚的葡萄酒更经济实惠。将覆盆子放在一个平底锅中，在上面稍洒几滴浓醋。每1品脱果汁中加1品脱糖……煮沸，撇去浮物，待冷却后装瓶。

至于sherbet这个词，在美国它指的是一种乳制品含量低的冰激凌；美国食品药品监督管理局规定它的乳脂必须非常低（1%—2%），而美国人在家制作的冰冻果子露往往使用牛奶而非奶油〔这还是和果汁冰

糕（sorbets）不同，因为果汁冰糕里一点乳制品都没有]。

但是sherbet在英国仍然保留了一部分古时候的意思，早在1840年代，相较糖浆，英国人仍然更喜欢粉末，当时伦敦街上的小贩兜售一种叫“柠檬汽水（lemonade）”或“波斯冰冻果子露（Persian sherbet）”的东西，实际上只是柠檬味的粉末调上水。这些粉末中还含有碳酸钠，为的是给这些饮料带来令人愉快的气泡。以下是当时一个街头小贩给记者亨利·梅休提供的配方：

柠檬汽水

1磅苏打碳酸盐

1磅酒石酸

1磅糖块

柠檬浓缩汁

这些小贩将这些混合粉末放在罐子中，要是有人给半分钱，他就从石头罐子中倒一杯水出来，再舀一勺粉末放进去，这就是梅休称之为“冒泡的凉风”的东西。

现代sherbet粉末在英国是作为一种糖果粉末售卖的，很像这里的孩子们爱吃的Pixy Stix或Pop Rocks。像Pop Rocks这种糖果之所会冒泡，是因为其中含有加压的二氧化碳。然而，包括Pop Rocks, Kool-Aid, Tang，或者我儿时喜爱的柠檬汽水粉末，它们的酸味仍然来源于酒石酸、柠檬酸或苹果酸。

酒石酸和柠檬酸则是另一个我们从伊斯兰世界学来的东西。酒石酸最初是从酿酒残渣中蒸馏出来的，而柠檬酸则源于柑橘类水果。这些是由波斯和阿拉伯化学家在8至10世纪发现的。柠檬酸和磷酸则是现代可口可乐和百事可乐及七喜中充沛气泡的来源。这些汽水源于19世纪的药房中可以找到的放了各种药材的专利糖浆，和我们开头提到的13世纪的开罗药剂师的糖浆没什么区别。（其中一些药材有着自己的语言学史；“可乐（cola）”源于kolanut，一种咖啡因含量非常高的坚果，从14世纪就开始被曼德人和其他西非人交易，并随着奴隶船一起来到新世界。）

啊，对了，你可能还听到过我们英语中曾用来指这些药用糖浆的词。这个词就是julep，源于波斯语单词gulab（玫瑰水）。1400年以来，它一直都是药用糖浆的名字，虽然我们现在只用它来指代一种饮料，那就是我们在肯塔基德比赛马大赛上喝到的沁人心脾的夏日特饮，冰镇薄荷酒（mint julep）。

换句话说，我们夏日所有的冰凉食物和饮料：冰激凌、果汁冰糕、冰冻果子露、柠檬汽水、苏打水、冰镇薄荷酒（更别提柑橘酱了）都是中世纪伊斯兰世界夏日糖浆和果子露的继承品。就算是现代速溶饮料，即那些我童年时代在加利福尼亚的夏天用来调入水中的粉末，都可以追溯到500年前，从维多利亚时代前期的伦敦街头小贩，一直到16世纪土耳其和波斯的街头小贩。

硝石和雪，果子露和盐，从中国到阿拉伯，再从莫卧儿到那不勒斯，这种美好都不断远扬，创造出了冰激凌的香甜。而且像硝石这种曾在战争上的东西，却成了几百年后某种发明的钥匙。这种发明让我们即便在炎炎夏日也都能真心微笑。

去年夏天，从多洛雷斯公园回家的途中，我和珍妮特看见邻居家的孩子在车库前搭起小棚，便从他们

那儿买了一杯柠檬汽水。我想我们这条街上一定还有卖冰冻果子露的。

(1) 源于一本描述旧金山的书名。——译注

(2) 那杰米阿·巴特芒利杰 (Najmieh Batmanglij)：移居美国的伊朗主厨、烹饪书作家。——译注

第十二章 这名字是不是让我听上去很胖？——为什么冰激凌（Ice cream）和薄脆饼干（cracker）的名字不同？

目前为止，我们已经看见很多隐匿在食物语言中的东西。番茄酱在中国的起源，冰冻果子露、马卡伦和油炸调味鱼在伊斯兰世界的历史，都告诉我们，东方世界在西方世界的创造过程中扮演了重要角色。我们在菜单上使用传家宝、法语冠词 **a la**、美味的或异域风情这些词则告诉了我们社会阶级和食物广告的本质。虽然我们已经探讨过食物词汇以及用来描述它们的形容词的历史，但我们还没谈过这些词汇的发音。

这有什么故事好说？这些名字的发音可能并不能那么明显地表现出食物的味道或气味。莎士比亚在《罗密欧与朱丽叶》中最优美地表现了这种怀疑态度：

名字中有什么？虽然我们叫它玫瑰

但若换一个名字，它还是一样甜美；

朱丽叶的这一想法就是约定论的代表：名字只是一种约定俗成的惯例。英语中用egg，但广东话叫蛋，意大利语用uovo，但如果这些名字交换国度，只要大家都同意，也就不会有什么变化。另外一种观点则认为，名字本身的存在一定有意义，和物品之间有着自然的联系，而有些名字可能自然而然就比其他的名字“听上去更甜美”，这就是自然论。

约定论是现代语言学中的常规，因为我们发现一个词的发音一般不会直接告诉你这个词的意思。语言学家将这种发音和词意间的关系定义为“任意的”，这个词首先出现在政治哲学家约翰·洛克的《人类理解论》中。约翰·洛克指出，如果声音和词意间有必然联系，所有语言中描述某种事物的词汇应该是相同的，英语和意大利语中的蛋，应该和中文是一样的。

稍微思考一下，为什么约定论比自然论更讲得通还有另外一个原因，至少在口头语中（与手语相对）：口头语中只有50个左右的“音素”（也就是构成声音结构的单个声音），当然它们有超过50种意思。

但是2500年前，在《克拉底鲁篇》中，柏拉图指出，自然论和约定论一样，也有强有力的论据。苏格拉底首先同意克拉底鲁的论点，认为所有的食物都有一个“天赋正确”的名字，无论是在“希腊语中或是在野蛮人中”。比如字母O（omicron）是圆的，所以因此“在goggulon（圆）中有很多的O混在其中”。相似的，带有r音的（希腊语的rho，ρ，发音类似现代西班牙语中的滚动颤音r），往往和某种动作有关[rhein（流），rhoe（水流），tromos（颤抖）]。

但是苏格拉底之后又转而为赫谟根尼所持的约定论辩护，比如，即使在希腊语的不同方言中，一些同样的单词，发音也是不同的，意味着约定仍是必要的。

语言学作为一门学科延续的是后面这种论点，日内瓦的教授费迪南·德·索绪尔，也是现代语言学创始人之一，制定了一条原则，也就是“符号的任意性”，成为我们这一学科的基础。但是在过去几十年中，沿着上世纪早期语言学巨人，包括奥托·叶斯柏森和罗曼·雅各布森的足迹，研究表明自然论仍然占一席之地：有时候，名字的声音和食物的味道是有关的。

我们称这种声音携带意思的现象为声音象征。声音象征的衍生意义不仅表现在深刻的哲学及语言学研

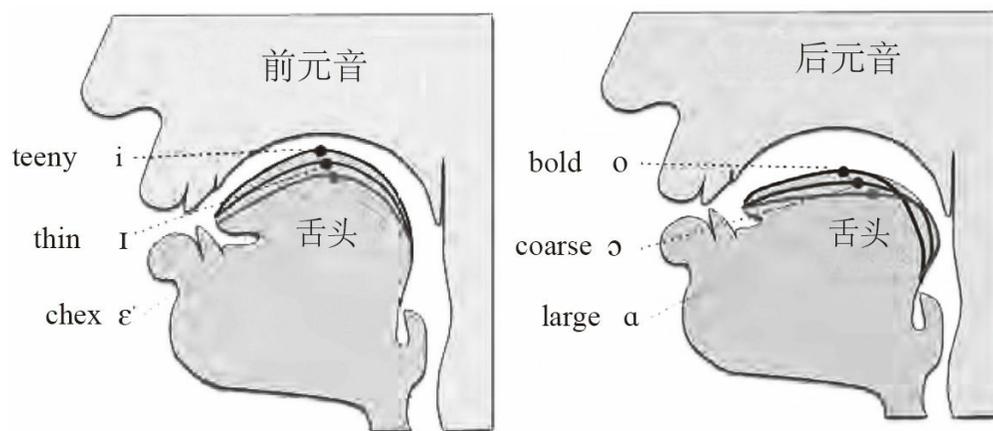
究中。像其他语言学的线索对营销策略至关重要一样，声音也在食物营销及品牌策略方面起到关键性的作用。

声音象征的研究主要集中在原因上，特别是两组不同的元音，前元音和后元音上。它们的名字来源于发出这些元音时舌头所处的位置。

元音*i*（如cheese或teeny中的元音）和*ɪ*（mint或thin中的元音）都是前元音。总的来说，前元音都是通过把舌头保持在口腔前部的较高位置。下面左图是一张十分简要的头部横剖图，左边是嘴唇和牙齿，舌头位置很高，倾向口腔前部。

相反，元音*ɑ*（在large, pod或on中的元音）是一个低后元音；这一声音是通过压低舌头并保持在口腔后部发出来的；其他的后元音包括*o*（如bold）和*ɔ*（如coarse，或者我母亲用纽约口音读caught）。右图则表现了这些元音大致的舌头位置；总而言之就是更低，更靠近喉咙。

过去100年左右的多项研究表明，许多语言中的前元音往往用于小的、瘦的、轻的东西，而后元音则用于大的、胖的、重的东西。当然，不能一概而论，的确有一些特例，但这是一个总体趋势，你可以从重读的元音上发现这一点，比如little, teeny或itsy-bitsy（全都是前元音），相对如humongous或enormous（后元音）。或者西班牙语chico中的*i*元音（前元音，chico指“小”），相对gordo中的*o*（后元音，指“胖”）。又或者法语中的petit（前元音）和grand（后元音，指“大”）。



在一项市场营销的研究中，理查德·克林克编造了许多对商品名称。这些品名中其他元素都是相同的，只有前元音（*detal*）和后元音（*dutal*）的区别，然后问研究参与者以下问题：

哪个品牌的电脑感觉会更大，*Detal*还是*Dutal*？

哪个品牌的吸尘器感觉会更重，*Keffi*还是*Kuffi*？

哪个品牌的番茄酱感觉会更浓稠，*Nellen*还是*Nullen*？

哪个品牌的啤酒感觉颜色更深，*Esab*还是*Usab*？

在以上任意一个问题中，有后元音的品牌名（*Dutal*, *Nullen*）都被认为是更大、更重、更浓稠的产品。

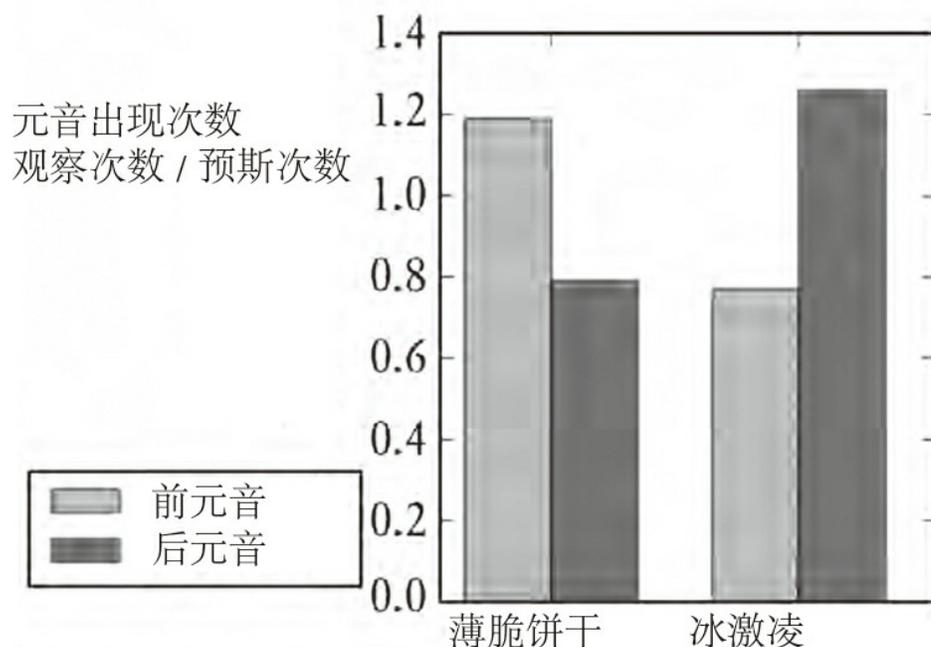
既然冰激凌这种产品最原始的目的就是要更浓郁，奶味更重，质地更厚，那人们倾向于选择品名中有后元音的现象就一点都不奇怪了。纽约大学的埃里克·约克斯顿和基塔·梅依邀请研究参与者阅读一份即将发布的新冰激凌品牌的新闻稿。稿件中的一半冰激凌的名字是Frish（前元音），而另一半则是Frosh（后元音）。问及他们的意见时，相比读到Frish的人，那些读到Frosh的人认为这个假定的冰激凌应该更柔滑，含更多奶油，也更浓厚，他们也更有可能会购买这种新冰激凌。

最后，约克斯顿和梅依在其中一些参与者阅读的同时做其他的任务，如此，参与者就不能全神贯注地读这篇冰激凌报道。这些参与者受到元音的影响甚至更大，意味着我们对元音的反应是自然而然的，是在潜意识层面的。

我很想知道冰激凌商是否会利用这种潜意识的联系，在他们的品名中使用后元音暗示自己的冰激凌更浓厚，奶味更重。为了找到答案，我进行了一项宾夕法尼亚大学的语言学家马克·利伯曼称为“早餐实验”的研究。利伯曼——一位固执地坚持要把语言学应用到公共事务上的倡导者——每天早上吃早餐前，都会很快地以当天新闻为对象进行快速的语言学提示实验，然后把结果发布在“语言日志”上——也就是语言学的“记录博客”。他这种在短短几分钟内就能完成复杂的语言统计学分析的能力简直是传说，他说这是以前做钢琴调音师时锻炼出来的。

我的假设是，我们在冰激凌的品牌或口味的名字中，会找到更多后元音，与此相反，在清淡食物，比如薄脆饼干中，应该有更多的前元音。

我从网上找了两组食物的名字来检测这一假设。一组中有哈根达斯或Ben & Jerry's的81种冰激凌口味，另一组中则是一个瘦身网站上的592种薄脆饼干的品种。在每一组中，我都数了前元音（i, ɪ, e, æ）和后元音的总数。



在冰激凌口味及薄脆饼干名字中的前元音和后元音（基于一本英语大词典估算出前元音及后元音的预期出现次数，将观

察次数除以预期次数而得到的标准化数据)。

结果呢？正如前面的图标，我发现在冰激凌的名字中后元音更多⁽¹⁾，比如Rocky Road, Jamoca Almond Fudge, Chocolate, Caramel, Cookie Dough, Coconut；而薄脆饼干的名字中的前元音更多（i元音特别多），比如Cheese Nips, Cheez It, Wheat Thins, Pretzel Thins, Ritz, Krispy, Triscuit, Thin Crisps, Cheese Crisps, Chicken in a Biskit, Snack Sticks, Ritz bits。

当然还是有例外：vanilla（也就是我们现代的橙花），就有i在里面。但大部分含前元音的冰激凌口味中往往有小的、薄的原料（thin mint薄荷、chip片、peanut brittle花生碎）。

声音象征因此是现代广告人或品名设计师工具箱中的一种重要工具，实际上这些塑造品牌的公司往往会从语言学家那里得到启迪。

虽然我们与冰激凌或薄脆饼干之间的联系只存在于潜意识中，但是它们是系统的，并且在语言学层面有相关理论解释了其背后的原因：为什么前元音往往和小的、薄的、轻的东西有关，而后元音则与大的、扎实的、厚重的东西有关。

最广为接受的理论，频率代码，低频音（音调低的声音）或高频音（音调高的声音）都可以表示某种特殊的意义。频率代码是语言学家约翰·霍尔（我在伯克利读本科时的语音学教授）在史密森尼学会的尤金·莫顿的研究基础上发展创立的。

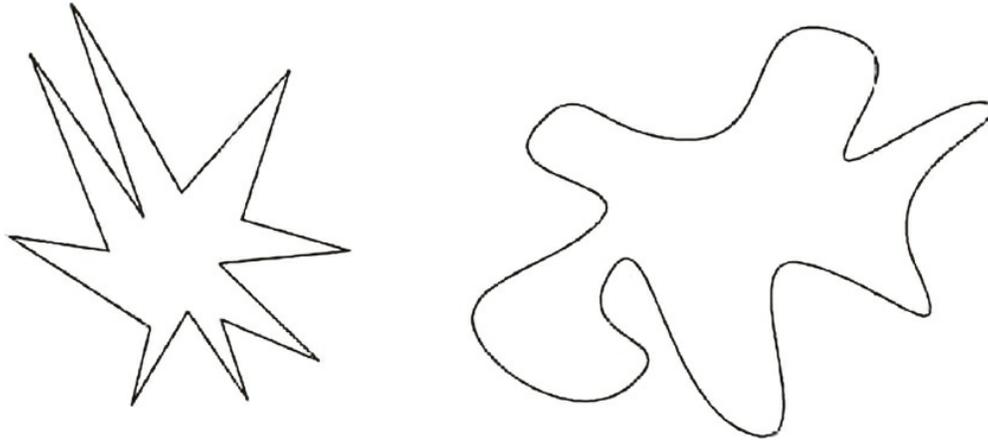
莫顿发现哺乳动物和鸟类在准备攻击或表现敌意的时候，往往使用低频音（更深沉的音），而在表现害怕、讨好或友善的时候则使用高频音。因为大型动物的声音天生更低沉（比如狮吼），而小型动物的声音则音调更高（比如鸟鸣）。莫顿的想法是，动物在竞争或者准备攻击的时候会把自己表现得更大，否则就会表现得更小，降低自己的威胁。

莫顿和奥哈拉因此提出，人类天生就会将音高和大小联系起来。所有的元音都有不同的共振频率。当我们的舌位较高，并处于口腔前端时，口腔前端留下的空穴就更小。更小的空穴意味着音就更高（震动空间越小，波长越短，因此频率更高）。有一种共振（第二共振峰）在前元音中比在后元音中高得多。

因此频率代码理论提出了前元音，比如i和i，和小的、薄的东西有关，而后元音，比如a和o，则与大而重的东西有关，因为前元音有更高音调的共振，而我们天生就会将高音与小型动物联系起来，之后扩展到所有小的东西。

研究者又进一步阐明，升高音调或者“提前”元音（把舌头往口腔前部稍微挪动一点，让所有元音的第二共振峰都更高）都会让人联想到婴儿或者儿童。通过一份早期的论文，我研究了全球超过60种语言，并且提出，在许多语言中，表示小或轻的词尾追根溯源，最终都会指向“儿童”或与儿童有关的名字，比如宠物名字Barbie及Robby中的y。我的语言学同事佩妮·埃克特则指出，前元音与正面效果有关，因此即将进入青少年时期的女孩儿有时会提前元音，偷偷在她们的话语中加入一丝甜美或者童年的纯真。语言学家凯瑟琳·罗斯·金伯格则发现，说美式英语的人会在学婴儿讲话的时候将元音提前。心理学家安妮·弗纳尔德提出，和语种无关，与婴儿讲话时人们倾向使用高音。

频率代码并不是唯一与食物有关的声音象征理论。为了找到答案，我们先减慢脚步，来看看下面两张图：



如果我告诉你在火星语中，这两张图中有一个叫**bouba**，另一个叫**kiki**，你必须要猜哪个是哪个。想1秒钟。哪张图是**bouba**？哪张是**kiki**？那如果换成**maluma**和**takete**呢？

如果你和大部分人一样，你应该会叫左边那幅锯齿状的图片**kiki**（或者**takete**），右边那幅圆圆的**bouba**（或者**maluma**）。这个测试是由德国心理学家沃尔夫冈·柯勒发明的，他在1929年提出了格式塔心理学理论。语言学家和心理学家创造出许多不同的词，听上去像**bouba**和**kiki**的，来重复这一实验，无论是说哪个语种的人，从瑞典人到斯瓦希里人再到遥远的纳米比亚北部的游牧人，甚至连2岁半蹒跚学步的小娃娃也做了测试，结果都惊人的相似。似乎锯齿般的形状有某些特质让人们想叫它**kiki**⁽²⁾，而圆润的形状则自然而然应该叫**bouba**。

这个测试与食物之间的联系来自牛津大学心理学家查尔斯·斯宾塞的实验室中。实验室进行着世界最前沿的感官知觉研究。在许多近期的论文中，斯宾塞和他的同事们的研究成果展示了不同食物的味道，圆润或锯齿状的图片，以及像**maluma/takete**这些词之间的联系。

在其中一篇论文中，斯宾塞、玛丽·金·吴和丽娃·米斯拉让人们吃一块巧克力，然后说出它的味道更适合用**maluma**还是**takete**来形容。吃了牛奶巧克力（瑞士莲超浓郁30%可可）的说味道适合**maluma**（也更适合圆润的形状）。吃了黑巧克力（瑞士莲70%可可和90%可可）的则选择了**taket**（以及锯齿状的图片）。在另一份研究中，他们发现碳酸饮料也符合这一规律：碳酸水在人们的认知中更像**kiki**（以及尖锐的图片），而净水则更像**bouba**（以及圆润的图像）。换句话说，**m**和**l**的音，比如**maluma**，与奶油或者更柔和的味道相关，而**t**和**k**的音，比如**takete**，则与苦味或者气泡有关。

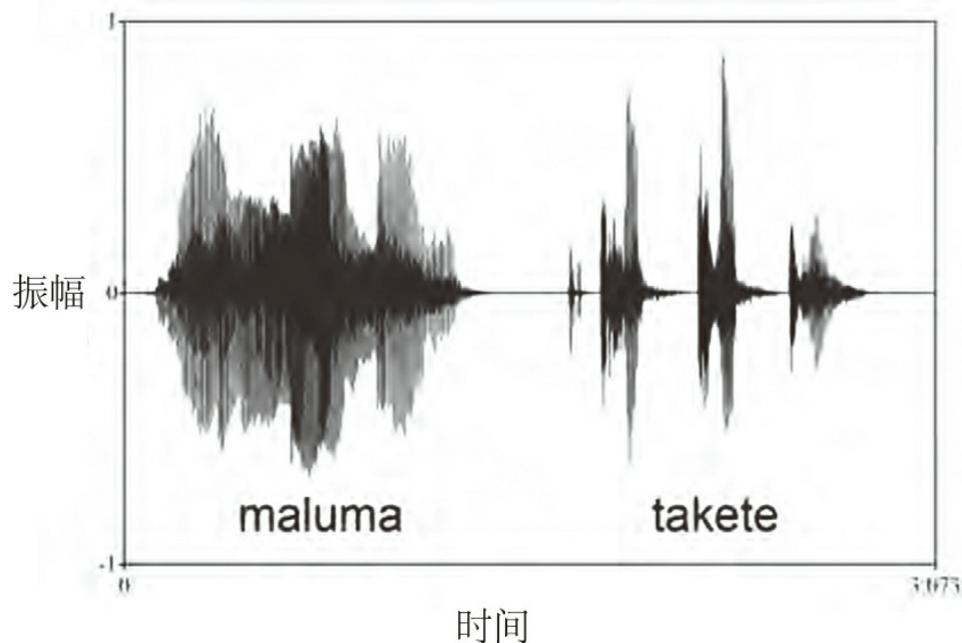
这些联系同我在冰激凌和薄脆饼干名字中发现的辅音规律十分相似。我发现**l**和**m**在冰激凌的名字中出现更频繁，而**t**和**d**在薄脆饼干的名字中更常见。

所以，为什么**bouba**和**maluma**更容易让人联想到圆形的或有曲线的形状，以及奶油和润滑的特质？而**kiki**和**takete**又为什么更容易和锯齿状的图片以及刺激的、苦的或酸的味道联系起来？最近的一些语言学家研究了具体是哪些音起到了这些效果。

其中一个合理的解释是，这必定和连续性和光滑度有关。像**m**，**l**和**r**之类的音，也就是连续音，在听觉上表现出连续以及光滑的特性（这个音从头到尾基本是一致的）。这些音往往让人联想到更光滑的图像。恰恰相反，刺耳的声音往往突然开始又戛然而止，比如**t**和**k**，则更符合尖锐的形状。辅音**t**是英语中最有爆

破力的音。

为了帮助大家看到这一点，我录制了自己读maluma，紧跟着再读takete的音频，下面是声波图。可以看到maluma比较圆滑的声波，并且空气也能顺利流通。相反，在读takete时，那3处突然出现的空白都是因为t和k；读这3个辅音时，空气的流通暂时被舌头阻断，然后再突然被释放出来。



我说maluma和takete时的振幅。

我称之为联觉^③假说的理论指出我们五感中的一感听觉所感受到的光滑度，似乎会影响另外两感对光滑度的感知：视觉（看见更圆润的而非锯齿状的）以及味觉（尝到更柔滑的而非更刺激的）。

联觉是不同感官间的强烈联系的通用名。有些人，比如丹·斯洛宾，加州大学伯克利分校的心理学和语言学教授，是一个联觉非常强的人。对斯洛宾来说，每一个音符都与一种颜色有关：C大调是粉色，C小调是深红带点黑。但对bouba/kiki的研究结果表明，我们每人都或多或少有联觉的特性。我们的味觉/嗅觉、视觉以及听觉都至少有一定的联系，所以我们才会将其中一感感知到的顺滑与另外两感，将闻到的刺激性味道（比如cheddar），摸到或看到的尖锐的东西（比如锐角），以及听到的刺耳声音（比如声音的突然变化）联系起来。

我们可以在日常用语中发现这一联系。Sharp（味道或气味强烈）和pungent（有刺激味的）这两个词原来都是触觉或视觉上的：指有棱有角的东西，或有很小的视觉角度，但是这两个词如今也都用在味觉和嗅觉上。

我们还不清楚这种联觉究竟有多少是天生，有多少在后天受文化的影响。比如纳米比亚的游牧部落，他们的确将takete和尖锐的图片联系起来，但是，不像许多说其他语种的人，他们并没有把这个词或者图片和黑巧克力的苦味或者碳酸饮料相连。这意味着我们认为苦味巧克力比牛奶巧克力更“尖锐”或碳酸水比纯水更“尖锐”，只是我们从文化中习得的一种比喻。但是我们还不明了，因为我们对这些感官的理解才刚刚起步。

然而，联觉假说以及频率代码也蕴含着物种的进化史。

约翰·奥哈拉提出，高频和区分敌友间的联系也许可以解释微笑的起源。微笑可以看作是一种讨好或表示友善的行为。我们通过往后收起嘴角来微笑。动物，比如猴子，也会收起嘴角表示顺从。相反，它们会将嘴角往前推（奥哈拉称之为“O形脸”），让嘴唇尽可能突出，以表示攻击。

往后收起嘴角会减小口腔中空穴的大小，就和发元音*i*或者*ɪ*一样。实际上，微笑和发元音*i*时相似的嘴形也解释了为什么我们在拍照的时候说cheese；*i*就是微笑元音。

因此，奥哈拉的理論可以解釋為微笑起源於一種討好的姿態，好像在說“別傷害弱小、衰老的我”。微笑是哺乳動物在競爭環境中進化出來的，為了讓聲音更高，而微笑也讓我們看上去更小，沒有攻擊性，因此也就更友善。

頻率代碼和聯覺假說可能也和語言的起源有關係。如果一些意思和聲音之間有標誌性的聯繫，正如這些假說表現出的，這可能是說話人在語言進化史早期傳達某種概念的方式。但語言的起源仍然是一個很深的謎團。不過，我們的确有些假說，比如摹聲學說⁽⁴⁾。這一學說認為語言的起源至少有一部分是模仿大自然的聲音，用犬吠來給狗命名，根據貓叫給貓命名等。頻率代碼理論則提出，也許一些洞穴女人最早創造出來的語言，如一些高音來指“寶貝”，或低音指“大”，或者可能是一種爆破音kikiki，指“鋒利的”。這種標誌性的概念只不過是我們語言使用過程中的滄海一粟，但這仍然能幫助我們理解早期人類語言的源頭。

無論它們源於何處，元音和輔音已經成為我們豐富美麗的表達系統的一部分，讓我們能夠通過組合不同的聲音，變成詞語，來表達複雜的意思。就如微笑也進化成了一種表達許多不同程度的快樂、愛以及其他東西的方式。

無論這些詞和微笑隱藏了什麼樣的含義，最後一定都有冰激凌的影子，就像很久之後的一位吟游詩人華萊士·史蒂文斯所說：

就笑看它裝最後的樂章

冰激凌之帝才是真正的王

⁽¹⁾ 具體實驗細節：我只計算了重讀音節，並且我以預計元音數量為參照標準化了每個數據，預計元音數量則通過計算所有《卡內基梅隆英語發音詞典》中的重讀音節而得到。因為元音æ是發聲位置最低最靠後的前元音，所以我把æ作為後元音再次分析了一遍，但結果還是一樣。最後，除了比較所有前元音和後元音，我也試着同約克斯頓和梅依那樣，只比較一個前元音*i*和一個後元音æ。同樣，我發現冰激凌更常用後元音，而薄脆餅乾則使用前元音。——原注

⁽²⁾ 心理學家發現95%的人會將bouba和圓形聯繫起來。——原注

⁽³⁾ 又稱通感。——譯注

⁽⁴⁾ 原文為bow-wow theory，直譯為“汪汪理論”。——譯注

第十三章 中国人为什么没有甜点

在紧跟潮流的旧金山，最近流行的是不走寻常路的冰激凌口味，比如第二十四街上的Humphry Slocombe推出的香蕉培根味冰激凌。目前为止，培根已经在很多种不同的甜点中出现：培根布朗尼、糖渍培根、培根花生碎。街头那家甜甜圈店甚至还有培根枫糖味的甜甜圈。现在我对“培根让一切更美好”的观点深有感触，珍妮特更是这一观点最强有力的代言人。但是我觉得这并不是唯一导致培根甜点这么受欢迎的原因：它们能大行其道，一定还有别的原因。为了拨开这团迷雾，我们来回顾一下甜点最初的起源吧。

首先，甜点（dessert）不仅指“甜的食物（sweetfood）”。去健身房的路上吃掉的甜甜圈不是甜点；是缺乏意志力的表现。甜点是一顿饭中的一道甜味的菜，也是最后一道。

从词源学的角度可以明显看出，甜点应该是最后一道菜：dessert这个词源于法语，是desservir的分词，to de-serve，也就是“把已上的菜撤走”。1539年它首次出现在法语中的，意思是在所有菜都撤干净之后，再来吃这一道；配上加了香料的红酒，也就是希波克拉斯酒，享用新鲜水果或果干、薄脆的威化，或裹了糖衣的香料或坚果，这些糖衣豆叫comfits或dragées。这些名字五花八门的甜点，在中世纪有很长的历史，始于1285年左右的第一张英语的盛宴菜单。在这顿盛宴中，“桌子被收走”后会给客人提供糖衣丸（dragées）以及“绰绰有余的威化”。（Dragée现在仍是那种外面裹着糖衣的甜食的专业名称，比如约旦杏仁或M&Ms巧克力豆。）

但是糖衣丸（dragee）这个词以及在饭后吃轻甜食配红酒这件事，早在中世纪之前就存在了。Dragee源于希腊语tragemata。据历史学家安德鲁·达尔比所说，这个词原指在古希腊时期，在用餐完毕后，桌子收干净时配红酒吃的小吃。“第二张桌子”上摆着红酒和tragemata：蛋糕、新鲜水果或水果干、坚果、甜食以及鹰嘴豆和其他豆子。

和comfits或dragees一样，它们在中世纪的继承人tragemata实际上就是小吃，而不是我们现在意义上的甜点。实际上，希罗多德在他的《历史》中，标注了公元前5世纪，热爱甜点的波斯人嘲讽希腊人竟没有专门的甜点：

（波斯人）只有很少实质性的食物，但却有很多在餐后上的甜点（epiphorē mata），而且不是上了一道就结束了；因此波斯人说希腊人吃完饭之后仍然饥肠辘辘，因为餐后他们没有任何值得一提的甜点。如果他们真有好的甜点上桌，他们吃饭一定不会这么快。

正是波斯人对甜点的热爱推动了这些简单的威化和坚果向我们如今的甜点靠拢。巴格达位于美索不达米亚原属波斯的疆域，在那里，一波饮食新浪潮发展了起来，因为哈里发的大厨学习并进一步丰富了波斯的甜点，其中甜的有甜杏仁糕点劳金纳，还有黏黏的糖果法露德哈，酸的有醋香炖肉，还有许多甜炖肉。

从我们手上拥有的最早的菜单来看，这些甜味的菜肴似乎都集中在用餐即将结束的时候上。这一特性很可能来自巴格达，也许源于中世纪的人们对健康和消化的理解：甜食可以帮助消化油腻的食物。从巴格达第一本烹饪书开始，也就是阿尔·瓦拉克在大约950年至1000年写的《菜肴之书》中，所有甜的布丁和油炸果馅饼、劳金纳以及可丽饼都是在最后上的。最引人垂涎的描述当属中世纪阿拉伯文学巨著《一千零一夜》中的丰盛大餐了，甜点之后又上甜点，比如《朱特和两个哥哥的故事》中的大餐：

烤鸡、烤肉、米饭配蜂蜜、肉饭、香肠、填馅羊胸肉、畅游在蜂蜜中的坚果库纳法（kunā fa）、

祖拉比亚⁽¹⁾ (zul ā biyya) “甜甜圈”、卡塔伊夫煎饼包甜味坚果馅、果仁蜜饼。

在《洗染匠和理发师的故事》中，在上完肉粥、醋香炖鹅、腌鸡肉（用开心果养肥的鸡），主人还留着他的客人吃甜点。“把这些菜收走，上甜点。”他说，上了杏仁酱、“滴着糖浆”的麝香油炸果味馅饼，还有杏仁冻。

在中世纪的穆斯林安达卢西亚，人们公认是齐亚卜将巴格达的甜美食物带入西方国家的。他是一个音乐家，在822年来到了科尔多瓦的阿卜杜·拉赫曼二世的王庭，创造了安达卢西亚乐风。传说他记得几万首歌，而且还彻夜不眠和精灵探讨作曲。据说他还是提出菜应该一道道上的第一人，从羊肉汤开始，是用杏仁和胡荽叶做的，他称之为tafaya。11世纪的科尔多瓦历史学家贾比尔·伊本·哈扬告诉我们，许多人甚至认为齐亚卜“发明”了许多所谓安达卢西亚甜点，如实际上来自巴格达的劳金纳和卡塔伊夫。齐亚卜似乎是安达卢西亚的荣耀和巴格达东庭丰盛食物的传奇的化身。

几百年之后，一本13世纪的安达卢西亚烹饪书更具体地指出，一餐应该分成7道，从羊肉汤开始（因为它特别“健康”），最后以3道甜点和鸡蛋料理结束。第一本在收复失地运动之后的西班牙烹饪书，罗伯托·德诺拉的《1525食谱》，意味着当时王庭中的大餐仍以汤开始，以甜点和水果结束。

这些新颖的食物传到了欧洲，主要的中转站是穆斯林安达卢西亚和西西里。出版于中世纪穆斯林安达卢西亚的《无名手稿》中有类似zirbaja的菜肴，这是酸甜炖鸡肉（jullabiyya）的前身，用玫瑰糖浆（sharāb al-jullāb，源于波斯语的玫瑰）炖鸡；还有用椴梘、醋、藏红花和芫荽炖的羊肉。这些菜谱在欧洲各处都被抄录，先是在西西里、那不勒斯，随后到了英格兰（皆由诺曼人掌控），于是，我们归类为“中世纪”的食物发展了起来：以水果干、生姜、玫瑰水和其他中东香料调味的肉菜。第一本英语烹饪书《烹饪之法》中就有用糖、生姜和葡萄干，或者蜂蜜和藏红花来烹制兔肉；在红酒和白糖中磨碎红枣与猪肉或鸡肉；还有像mawmanee和blankmaunger这类菜肴（即甜味米饭制成的可口布丁，杏仁牛奶炖阉鸡或鱼，源于中世纪阿拉伯料理ma'muniyya）。

然而，放眼整个欧洲，中世纪时，在就餐即将结束的时候奉上甜点还不是一项严格的要求。许多甜味的菜肴都是在中间上的，而像阉鸡派或者鹿肉这样的风味菜肴则在最后。实际上，进入16世纪时，糖价的下降导致了整顿饭中的甜味料理增加（也影响了语言——“甜”是莎士比亚最喜欢的形容词之一）。风味菜和甜点互相交融，小羊腿可能加了柠檬、红醋栗和糖炖，鸡肉可能配上酢浆草、肉桂和糖，正如以下“鸡肉浸吐司”的食谱中写的（基本上就是把鸡肉放在肉桂吐司上），这份食谱源于1545年都铎王朝早期的《新正派料理》：

鸡肉浸吐司

取足量的酢浆草

放入肉桂和糖

煮沸

浇在吐司上

把鸡肉铺上去。

从甜味食品穿插出现在中世纪大餐的后半部分来看，它们已经开始慢慢向现在所处的位置靠拢，也就是餐后。饮食历史学家让·路易·弗兰德林小心翼翼地为不同时间段的法国食谱中对糖分的使用作了注解，并且发现，从14世纪到18世纪，法国菜系中加糖的鱼菜和肉菜大大减少，这和甜点的增加相互呼应。在摩洛哥、波斯、中亚，甚至在东欧部分地区，在肉菜中加入糖和水果仍然十分盛行，但在法国，这种配方已渐渐退出舞台。

1600年这一年标志着上菜顺序的转变已经进行了一半；当时，法国的肉菜仍然会加糖，而甜点也仍指餐后少量的小食，主要为水果或坚果。这是我们从威廉·沃恩1612年的《天然和人工健康指南》这份健康和瘦身手册中发现的。这是英语中首次提到甜点，并将它描述成“法国人的”的单词：“这种吃法，法国人叫 **desert**，是不自然的，和锻炼或瘦身背道而驰。”

你可能想为沃恩的先见之明拍案叫好，他早就警告过这些“外国的”甜点中糖分和脂肪含量极高，但是实际上当时的甜点还没那么肥腻。沃恩当时所说的是新鲜水果，强调的只是吃完饭很难消化水果，除非是烧熟的。这也是我祖母安娜会举双手赞同的事；在她布朗克斯的公寓中，晚餐意味着煮鸡肉或鱼和土豆，还有煮水果作为甜点。她在20世纪70年代来我们位于加利福尼亚的家中做客，当时她甚至直接将甘甜熟透的杏子和桃子从树上摘下来，现煮做成糖渍水果。

百年之后的18世纪，**dessert**这个词已经被纳入英式和美式英语。在英式英语中，这个词还保留了“清淡的餐后小食”这一意思。^②基于美国人对食物的态度（比如：“要是能吃一整盘蛋糕和冰激凌加上发泡鲜奶油和巧克力酱，为什么还要吃苹果？”），你应该已经想到，到了我们这儿，这个单词的含义还包括扎实得多的甜食，比如蛋糕、派和冰激凌。我们是从华盛顿夫妇那儿得到这个启迪的。华盛顿1789年在纽约的就职典礼之后，他们在樱桃街上的曼哈顿大厦召开了宴会，宾夕法尼亚的参议员威廉·麦克莱将当晚的菜单录入他的日记中：“甜点，先是苹果派、布丁等；再是冰激凌、果冻等；最后是西瓜、香瓜、苹果、桃子、坚果。”

到了19和20世纪，经典法国菜严格要求甜食只应作为甜点上，以艾斯可菲耶为代表。虽然也有例外，但是只有少数特定菜肴，比如艾斯可菲的香橙烤鸭，还有时尚的菜肴，特别是在新式菜肴的崛起之后，比如樱桃烤鸭胸，以及葡萄或水果蜜饯煎鹅肝。

在美国食物中，这一界限稍显模糊，正如加泰罗尼亚超级大厨弗兰·阿德里亚曾观察到的。（“加了番茄酱的汉堡和可口可乐？这已经是最大尺度的甜咸共存了。”）除此以外，中世纪肉类料理还是在现代饮食中留下了一些独有的味道。历史学家肯·阿尔巴拉称之为“老调重弹”现象——烧烤用的甜酸酱、红糖和丁香火腿、鸭肉与水果酱或者蔓越莓酱、苹果酱配肉、糖衣山药——这些大多是通过古老的节日保存下来的，比如圣诞节和感恩节。伟大的人类学者西德尼·W·明茨，也是现代食物人类学的先驱，提出这“说明了人类学家已经坚持了很久的观点——节日往往保留了日常生活所遗失的”。

然而，除了这些特殊情况，我们仍然在就餐过程中先吃风味小食，再吃甜食作为甜点。

回顾甜点的历史可以发现，先吃风味小食，最后再吃甜点这一习惯是最近才在欧洲菜系中发展起来的。换句话说，这一独特的顺序，以及甜点这一概念，在有些菜系中有（现代的美国，古代的波斯），而有些没有（古希腊，以及我们即将看到的，中国）。

为了解释不同菜系究竟有多相似或不同，以及随着时间的推移是如何变化的，我提出“菜系语法”这一

理论，也就是说，一个菜系就像一个语系。这一比喻源于语言学中的语法。比如英语语法包括许多隐性规则，规定形容词应该放在名字前面 [我们会说hot fudge（热的软糖），而不是fudge hot（软糖热的）]，或者宾语应该放在动词后面 [eat chocolate（吃巧克力），而不是chocolate eat（巧克力吃）]。语法规定了语言的零部件是如何组装成整体的。

就连我们自己的母语，我们有时都说不清其中的隐性语法规则，同样，一种菜系也有自己的隐性结构，规定了什么可以一起吃，什么又是“语法功能”层面上的菜肴或正餐。菜系的隐性结构中有许多规则，包括原料在一道料理中的位置，一道料理在一餐中的位置，以及某些特定味道的组合和烹饪技巧在整个菜系中的地位。所有这些结构位置帮助我们理解菜系的本质，以及它们的相似点和不同点。

我们已经见到了菜系语法的一个方面：就餐顺序。美国菜和欧洲菜都有这个规则——“甜点最后上”，而另一个规则则与entrée有关，美国正餐中默认的上菜顺序规则如下（括号表示可选菜肴）：

美国正餐=（色拉或开胃菜）主菜/entr é e（甜点）

这一规则表示美国正餐包括主菜，紧跟在可选可不选的色拉或者开胃菜之后（也可以两者都选），之后可以再跟一道甜点。

然而，法国菜还会加入一道奶酪，以及清淡的蔬菜色拉，这两道一般都是在主菜之后上（当然甜点还是在最后，或者用法语说，salé puis sucré）：

法国正餐=（entr é e）主菜（色拉）（奶酪）（甜点）

在欧洲，即使在相邻国家，这一规则也截然不同；意大利菜有一道特别的菜 [第一道主菜（primo）] 一般都是意面或者意大利调味饭：

意大利正餐=（开胃菜）第一道主菜 第二道主菜（色拉）（奶酪）（甜点）

美国菜的顺序变化也是最近出现的。美国人以前也把色拉放在稍后的位置，和现在的法国人一样。已故的美国最伟大的散文家之一，M. F. K. 费雪，也是我最喜欢的美食作家，提出我们现在这种先吃色拉的习惯源于20世纪初期的加利福尼亚。费雪在洛杉矶东边的小镇惠蒂尔长大，大约在一战时期，她一直都在开始吃饭前先吃新鲜的生菜色拉，她东岸来的朋友见到都震惊了，因为她们都是在之后吃色拉的。（20世纪的东岸正餐可能以葡萄柚开头，这是我另一位纽约祖母贝丝奶奶一生坚守的习俗。）

除了以上的区别，美国和西欧的就餐顺序还是挺相似的。真正截然不同的是中国菜，甜点根本不是一顿饭中的一部分。最常见的现代翻译，粤语中的甜品，或者普通话中的甜点，很可能是从西方舶来的一个指代甜食的词的衍生，而非甜点（dessert）。一顿传统中国正餐的尾声往往是一道汤或者偶尔会有（等桌子撤干净后）的新鲜水果。

这就解释了为什么在美国，传统的幸运签饼（fortune cookie）会成为甜点。詹妮弗·李的《幸运签饼纪事》就告诉我们，这种小小的、塞着幸运签的零食在19世纪的日本就已经出现了。但直到20世纪的加利福尼亚，它们才开始在日本及中国餐厅作为甜点出售。菜系语法解释了原因：中国菜传统上没有甜点这一道，而幸运签饼这一小小进化则填补了美国人对甜点的渴望。

缺少甜点也解释了为什么烘焙以及烤箱在中国菜中无足轻重：我在中国的家里就没有烤箱，而现在珍

妮特的妈妈住在圣盖博谷，家中的烤箱对她而言不过是一个方便的锅子储藏柜罢了。

当然，中国菜中是有甜食的，比如美味的甜汤，也就是糖水，现在也作为甜点上桌，但是更常作为零食或者小夜宵。我和珍妮特喜欢在凌晨一点去我最喜欢的糖水店，吉瑞街上的九龙塘：花生糊加汤圆、蜂蜜豆皮、红豆汤、龟苓膏，虽然我不怎么喜欢红枣雪蛤（一种蛙的输卵管，还是别提了）。

虽然中国菜没有这种在最后上一道甜点的习惯，但它有不同的结构：原料和组合上的制约。举个例子，一顿粤菜往往有淀粉（米饭、面条、粥）和非淀粉（蔬菜、肉、豆腐等等）。这些可以混在一起变成一道菜（变成炒面、炒饭、炒粉等），也可以分开，变成盖浇饭。用英语来描述这些菜就很奇怪了，但粤语有单独一个字描述这些“非淀粉”，𩚑（sung）。粤语中的“买杂货”叫“买𩚑”（因为家中一定常备淀粉）。因此一道传统的粤菜中会有淀粉和𩚑，或者我们可以用语法规则来写：

一顿饭=淀粉+𩚑

菜系语法所蕴含的不仅是一道菜的结构。每个菜系中，对一道料理应如何组合口味都有独特的隐性规则。我喜欢把菜比作词，而原料和口味比作组成一个词或一道菜的声音（“音素”）。

每种语言的发音都不同，但是却又惊人的相似。比方说，每个语种似乎都有听上去像英语中的t或者p的音。为什么呢？已故语言学家肯·史蒂文斯（在他的《言语量子理论》中）解释道，人类的舌头和嘴巴的生理机能是一样的，而像t这样的声音是通过舌头（还有嘴唇、声带）的配合发出来的，相对来说这种音更容易发，也更容易听及辨别。

然而，不同语言中，相同的t和p的发音还是有些许不同。英语的t和意大利语或粤语的t是不同的，法语的p和西班牙语的p又是不同的。这就是为什么我们在说外语时会有口音：我们已经成为了英语t的发音专家，所以我们很难舍弃所学，发出日语或法语的t。

一样道理，用来发音的这条舌头也布满了味蕾，因此人类对甜味、酸味、苦味、咸味以及鲜味等味道的感知能力是相同的。但是不同的菜系可能会用不同的原料来展现这些大同的味道，创造出自己独特的风味。

举个例子，每个菜系都有甜味元素。我最喜欢的是马来西亚椰糖，它带有隐约的烟熏和焦糖味道。在这里很容易就能找到椰糖，但找不到好的马来西亚椰糖，所以我只能自己去马来西亚的时候带回来——虽然我很少去——或者靠来自亚洲的慷慨的客人们。

相反，美国食物中的甜味来源于精致白蔗糖或玉米糖浆，或者，在比较特别的情况下，枫糖浆。在淘金热时期，旧金山什么东西里都加糖蜜，像浇番茄酱一样浇在食物上。英联邦国家的甜点则往往使用金蔗糖浆，墨西哥用粗糖，泰国用巴尔米拉棕榈糖。

关于酸味，在中国用的是米醋，东南亚用罗望子，美国用柠檬汁或谷物酿的醋，中美洲用酸橙或青柠，法国用葡萄酒醋 [因此就有了vin-aigre（酸葡萄酒）这个词⁽³⁾]，犹太人用的则是叫酸盐的一种柠檬酸晶体。这也是我母亲用来做包着米饭、牛肉和番茄的生菜时用的（我很爱吃这道生菜卷，但是我父亲却说这是“穿着寿衣的牛肉”）。其他全球大同的味道包括咸味或鲜味（来自海盐、盐渍橄榄、刺山柑、酱油、鱼露、虾酱、凤尾鱼等等）。

有些味道不是全球通用的。把不同的味道用不同的方式组合起来，是菜系形成的基础，这是已故学者伊丽莎白·罗津称之为“味道原则”的概念。她指出，一道菜如果用上了酱油、米酒、生姜，那吃起来就是中国菜；如果相同的原料，但是加上酸橙、大蒜、胭脂树果实，那吃起来就是尤卡坦菜。要是你加洋葱、鸡油和白胡椒（或者在烘焙的时候加上黄油、奶油芝士和酸奶油），那你就获得我妈妈和祖母的犹太菜真传了。

为了在分子层面上检测罗津的味道原则是否可以运用到各个菜系，最近的研究用计算技术分析了网上食谱数据库。印第安纳大学的Y. Y. 安和他的同事们测试了6万份网上的食谱，来验证“食物配对假说”，这是最近提出的一条理论，认为好吃的菜肴往往会组合含有相同味道化合物的原料。比如番茄和马苏里拉奶酪中都有4-甲基戊酸。另外，安和他的同事们发现北美和西欧食谱以及亚洲食谱之间的有趣差异：前者往往会将含相同化合物的原料配对，而后者往往组合没有相同化合物的食材（比如牛肉、生姜、辣椒、猪肉及洋葱）。这一差异意味着对相似或不同化合物的偏好可能也是产生不同菜系的原因。

有趣的是，东亚缺乏甜点这个事实，似乎对他们的研究结果至关重要。他们发现北美的原材料中最常见的可配对化合物都在甜点的原料中，如牛奶、黄油、可可、香草、鸡蛋、奶油芝士、草莓，还有花生酱。北美和东亚的食物配对方式之所以不同很可能是因为北美有甜点。

菜系语法的最后一个方面必然与烹饪方式有关。在中国菜中，所有材料必须都烧熟才能吃；一道生的菜，比如蔬菜色拉，则会破坏中国菜的结构。我们可以说色拉在中国菜中是“语法上说不通”的。虽然如今色拉在中国餐厅中也能买到（粤语发音sa leut），但是传统意义上，在中国，生啃胡萝卜、芹菜或钟形辣椒是很诡异的，就和在美国吃鸭脑一样。

在古代中国，煮熟食物是文明的象征。邻国那些吃生食的就没有吃熟食的那么文明了。人类学家克洛德·列维-斯特劳斯认为，这种生熟食物的对立在所有文化中可能都是相似的：烹饪在任何地方都象征着文明、社交以及掌控大自然。

但卫生问题或许是中国人不吃生食的主要原因，连水都不能喝生的，喝前一定要煮开。喝开水（还有茶，具有抗菌效果）可能帮助中国避免了西方曾遭受的通过水源传播的瘟疫。美国人和欧洲人一直以来都喝生水，这也是西方世界遭受许多次霍乱等大瘟疫的部分原因，直到19世纪我们开始解决城市供水才有所改善。

对生水的抵触已深深扎根于中国文化。虽然现代的和台北的城市用水都经过处理并且完全安全，可以即饮，但是像我的朋友菲亚这样的在非常考究的城里长大的人还是会先煮开水，甚至还把煮好的水倒进大水罐中放进冰箱。

隐性的文化规则让我们认为甜点必须是甜的，或者克尼什馅饼应该是鸡油味而非牛油味，因此它也深埋于我们心中。菲亚不愿在台北喝生水，费雪的朋友惊诧于先吃色拉，对蛙类输软管或者生胡萝卜的厌恶，都源于菜系的本质。它本质上是一种非常丰富的文化结构，其中构成它的味道元素，以及如何结合各元素的语法规则，都在很久之前就已经扎根于文化中了。

在我看来，最近这种把猪肉加入甜点的热潮背后一定也有菜系语法的影子。培根冰激凌破坏了美国菜系的隐性规则，因为这一规则规定了甜点必须是甜的，不加肉的或者不是咸鲜味的。我们喜欢培根冰激凌不是因为这是最好吃的培根料理方法，而是，至少一部分原因是，它打破了常规，它有趣，它有反抗精

神，它甚至……“说不通”！

实际上，挣破常规是创新的一种方式，在现代菜中非常普遍（“分子美食”或“解构主义”烹饪法）。常常有些语法上说不通的菜肴（爆米花汤、太妃或白巧克力鹅肝、焦糖番茄配热覆盆子果冻）成了创新的手段。但别忘了我们从世界各地学来，成为日常饮食一部分的东西，比如番茄酱、冰激凌、马卡伦。一开始这些都只是有钱人才能品尝的异国珍馐，但渐渐就本土化了。我们还没有解释是什么导致了本土化，我们又是如何改进这些异国食物以融入我们自己的菜系。可以用菜系语法来解释这个问题：进口的外国奢侈品融入本地菜系的隐性结构之后，最终成为日常菜肴。当中世纪香料在西欧食品的味道原则中失去了中心地位，马卡伦和橘子酱也失去了它们在中世纪的组成部分玫瑰水和麝香。当番茄和糖成为了美国味道原则的一部分（浓厚的番茄酱、番茄汤、意面酱），酸甜的番茄版本的鱼露风靡了美国。与此同时，番茄在中国的菜系语法（淀粉+饊）中，并非是通过番茄酱或意面酱的形式，而是通过番茄炒蛋这样的菜肴来体现。牛奶和奶油在欧洲菜系中的地位则因东方的糖浆变成了西方的冰激凌或美国的冰冻果子露。因为四旬斋对于中世纪基督教的宗教、文化以及饮食结构至关重要，酸甜炖肉成了鱼和薯条。最后，随着甜点成为我们菜系中的一部分，新进口的材料造就了新的甜点，如马卡伦、椰子蛋糕、安布罗西亚，都是源于新引进的椰子；还有源于美国土著食物的胡桃派。菜系语法甚至说明为什么幸运签饼，原先只是日本庙宇中的小食，成为了美国华人餐厅的标准甜点，为美国食客填补了甜点的空白。

甜点不仅仅是一种感官上的享受（包括那些让我们给餐厅打高分的甜点）。它是隐性文化结构的映射，是非肉眼可见的食物的语言。它藏在我们的齿颊之间。

(1) 即如今的杰拉比（jalebis），一种油炸甜点。——译注

(2) 我们可以从首次出现在1895年版《牛津英语词典》中的词条看出这一点：一道水果、甜肉等小菜，在餐后上：“一顿饭的最后一道”。“在美国，这个词往往包括派、布丁以及其他甜食。”现在英式英语中也有这种用法。——原注

(3) 英语中的醋是vinegar。——译注

尾声

每一个周五，总有人来我们伯纳尔山的阳光蓝色小屋来和我们一起动手，丰衣足食；亲友进屋来帮忙做晚餐，尝试一种新的菜系，或者从最新的食谱中汲取灵感。多年来，在我们住过的各处房子或公寓中，在剁大蒜或生姜时，男男女女因此相识，最终喜结连理，连他们的孩子都已经在我们厨房柜台上造姜饼小屋或印曲奇印章了。他们包括珍妮特，还有您忠实的作者。我们是在一场“晚餐时间吃早餐”的主题派对上认识的，现在我们每年的结婚纪念日都为大家做在晚餐时间吃的早餐（在晚上吃早餐是令人愉快的违反菜系语法的事）。

集体下厨是全球性的。在西班牙说巴斯克的乡村，我在那里度过了我7年一次的大学休假，那里私人的烹饪俱乐部，巴斯克语的txoko，是当地文化的核心。（巴斯克与和欧洲其他语言没有一点关系，在弗朗哥时期是违法的语言，但是和加泰罗尼亚语一样，现在在年轻人中十分流行。）Txoko（或者西班牙语的社会学 gastrónomica）最早是在19世纪创立的，当时的会员（一开始只有男性）会聚在一个社区厨房里一起下厨吃饭。这个俱乐部最先起源于巴斯克城市Donostia，西班牙语中叫San Sebastián（圣塞瓦斯蒂安），但现在所有说巴斯克语的地方都有。圣塞瓦斯蒂安位于比斯开湾美丽的曲线形的海滩上，树木葱郁山雾弥漫的绿色山丘之间，让我想到家。曾经，它是一座渔人小镇；现在，它成了光鲜亮丽的饮食发明中心，到处都是米其林星级餐厅以及创意小吃（巴斯克语的pintxos）。

几年前的收获之夜，我们就待在圣塞瓦斯蒂安。在家里我们按照传统的方式庆祝中国的收获节日中秋节：我们邀请亲友在室外对月小酌（旧金山的后院小得可怜，所以“室外”指的是“在屋顶上”，因为酒的关系还是有点危险的。）在圣塞瓦斯蒂安，埃尼科·阿吉尔教授则带着我们穿行在古色古香的城市里，在各个酒馆驻足，品尝一杯果酒或者起泡干白，也就是txakolin，还有一些海鲜小吃：烤鱿鱼、醋浸小鱼和有用烤龙虾做的一朵创意玫瑰，在一篮干冰的迷雾中亭亭玉立。

每一处的食物都极其美味，无愧于巴斯克与海鲜之间的长久情缘。正如马克·科伦斯基在他精彩的《鳕鱼》一书中提到的，巴斯克人在追着鳕鱼穿越大西洋后，意外来到了北美，但是他们没有告诉任何人，因为他们想要把它用作巨大的晒鱼架。对食物的热爱并不局限于几家餐厅或俱乐部。就算在txoko之外，圣塞瓦斯蒂安还有许多公共厨房可供租赁，而集体下厨则是文化的一部分。

在圣塞瓦斯蒂安也好，在旧金山也好，集体下厨之所以特别，是因为每个人都为这顿饭带来不同的东西，这些东西可以从字面理解：他们最爱的食材，他们的烹饪技巧，他们的家族香料。你可以想一想“石头汤”这个比喻，这是不是隐藏在我们所有文明碰撞之下诞生的食物？这种碰撞也创造了我们现代的世界。番茄酱、糖浆、花色肉冻、火鸡、马卡龙、冰冻果子露和亚力酒都是语言学中的化石，不仅为我们重现了波斯国王、巴格达哈里发、普罗旺斯王子、纽约巨富的奢华宴饮，也为我们描绘了福建海员、埃及药剂师、墨西哥修女、葡萄牙商人、西西里意面师傅、艾姆赫斯特诗人、纽约烘焙师的生活。与此同时，所有这些食物随着时间和地点的变迁，也融入了吸纳它们的菜系的隐性结构中：马卡伦和橘子酱中的玫瑰水和麝香消失了，水果饮成了甘美的冰激凌，醋香炖肉成了基督徒四旬斋食用的鱼肉料理。虽然食物变了，这些词语仍然留存，提醒我们互相间亏欠良多，就像turkey这个词提醒我们葡萄牙600年前遮遮掩掩的小秘密，toast和supper则反映了中世纪浓汤和面包瓦塞尔。

我们如何看待食物也反映了人类的抱负：我们想要过健康、自然、返璞归真的日子，与我们的家人和

文化水乳交融，找到我们心底的积极阳光。它也反映了我们的认知：元音概念与人类微笑的起源紧密相连，回答了凯蒂的问题的格莱斯格言，关于说太多意味着什么：写着“番茄”的番茄酱广告，菜单上过多的“新鲜”或“美味”，垃圾食品包装上的“健康”二字。

换句话说，我们自己宗族或国家的语言和饮食习惯，不能使用到所有的宗族或国家中。但是所有的语言和文化都有一种本质上的相关性，那就是作为人类所有的社会及认知特质。这些方面——尊重差异，相信我们共有的人性——是悲悯情怀的原料。这也就是食物语言学的最后一课。

本书仅供个人学习之用，请勿用于商业用途。如对本书有兴趣，请购买正版书籍。任何对本书籍的修改、加工、传播自负法律后果。

本书由“行行”整理，如果你不知道读什么书或者想获得更多免费电子书请加小编微信或QQ：2338856113 小编也和结交一些喜欢读书的朋友 或者关注小编个人微信公众号名称：幸福的味道 为了方便书友朋友找书和看书，小编自己做了一个电子书下载网站，网站的名称为：周读 网址：www.ireadweek.com

致敬

这本书始料未及地让我酝酿多年，并且如果没有许多人的支持，可能永远都无法完成。我很高兴地感谢我可靠的经纪人霍华德·尹，很多年前，他就鼓励我动笔写这本书，并不断给我机智从容的指导；还有我的编辑，神话般的玛利亚·加纳什利，感谢她的编排、明智建议、慷慨和极度有感染力的热情；我高超的文字编辑卡罗尔·罗斯，以及诺顿梦幻般的团队的其他成员，包括编辑助理米切尔·寇尔斯、宣传总监路易斯·布洛基特、设计师卡桑德拉·帕帕斯、生产经理安娜·欧乐和总编辑南希·帕姆凯斯特；还要感谢斯坦福大学对我休假的支持，斯坦福大学高级行为科学研究中心的支持，为我在写作过程中创建了家庭般温暖的环境，还有这里的工作人员，尤其是图书管理员特里西娅·索托和阿曼达·托马斯；艾瑞克和伊莱恩·哈恩在我写作过程中提供他们可爱的房子；还有来听我的斯坦福大学大一新生语言学讲座《食物的语言》的优秀青年学生，尤其是我的合作者乔什·弗里德曼，除了在第八章中提到的合作，他还帮我读了整本书稿并给出建议；我的表兄弟、楷模和社会学家罗恩·布莱格，除了其他方面的建议，他指点我引用安德烈·G·弗兰克的研究成果；斯蒂芬妮·施则提议我研究马卡伦和面粉的历史；吴家玮，当时管理着香港科技大学，首先指出番茄酱源于中国；感谢我父母的支持（还有父亲不断给我的明智的编辑建议，虽然他已经90岁了，仍是一位眼尖的读者）；约翰·麦克沃特、莱拉·布罗迪斯基和艾琳·戴尔为整个项目提出的宝贵意见和建议。

部分章节的雏形我曾发表在《Slate》《Gastronomica》和《斯坦福杂志》上。很幸运，我的文章由以下出色的编辑审读：劳拉·安德森、丹尼尔·恩格贝尔、吉尼·麦克科米克，以及特别的达拉·戈尔德施泰因和朱丽叶·拉皮多斯。

当然，如果没有我的妻子珍妮特的想法、编辑、建议和支持，本书不可能问世。

许多人多年来都为我提过许多建议和想法，他们也回答我的问题，给我推荐资源或人才，还帮我挑出错误；感谢阿隆·斯特莱特公司的阿兰·阿德勒、KT·阿尔比斯顿、多米尼加·阿利奥托、迈克·安德森、迈克·鲍尔、皮特·比蒂、莱斯利·贝尔林、杰伊·波德洛、杰森·布雷尼尔、拉蒙·卡塞雷斯、马琳·卡普亚特、阿莱克斯·卡维尼斯、约翰·卡维尼斯、维克多·查胡纽、凯伦·程、保拉·切斯利、菲亚·赵、雪莉·赵、安娜·科尔科恩、阿拉纳·康纳、艾琳·达雷、麦乐迪·戴、佩妮·埃克尔特、保罗·埃尔里希、埃里克·恩德顿、珍妮特·费拉里、香农·芬奇、弗兰克·弗林、托马斯·弗兰克、辛西娅·戈登、萨姆·戈斯林、萨拉·格雷·里蒙斯奈德、伊莲·哈恩、埃里克·哈恩、劳伦·霍尔-卢、本·赫蒙斯、艾伦·霍维茨、黄居仁、卡尔文·简、金·基顿、达彻·凯尔特纳、法耶·克利曼、莎拉·克莱恩、斯科特·克莱默、斯蒂芬·科斯林、罗宾·拉科夫、约书亚·兰迪、雷切尔·劳丹、阿德里亚娜·莱勒、约尔·莱斯科维奇、贝丝·莱文、丹尼尔·列维坦、马克·利伯曼、玛莎·林肯、阿隆·林钦斯基、多丽丝·乐、让·马、比尔·麦卡特尼、迈克尔·马科夫斯基、马德琳·马霍尼、维克多·梅尔、皮拉尔·曼琼、吉姆·马丁、凯蒂·马丁、琳达·马丁、吉姆·梅菲尔德、朱利安·麦考利、丹·麦克法兰、乔·梅恩、莉丝·梅恩、鲍勃·摩尔、佩特拉·莫泽、罗布·蒙罗、斯蒂芬·阮、卡尔·诺尔特、利斯·诺克利夫、巴里·奥尼尔、黛布拉·帕西奥·伊维斯·皮尔斯曼、詹姆斯·佩内巴克、查尔斯·佩里、埃里卡·彼得斯、斯蒂芬·平克、克里斯托弗·波茨、马特·普弗、迈克尔·拉姆斯卡、特里·雷吉尔、茜茜莉亚·里奇韦、萨拉·罗宾逊、曼尼斯维茨公司的黛博拉·罗斯、凯文·狭山、泰勒·施诺贝兰、阿明·塞佩里、肯·单、诺亚·史密斯、彼得·史密斯、丽贝卡·斯塔尔、马克·斯蒂德曼、贾尼丝·塔、黛博拉·塔宁、保罗·泰勒、彼得·托德、玛丽莎·维吉兰特、罗布·沃伊格特、多拉·王、琳达·沃、邦妮·韦伯、罗布·维勒、吴德凯、易梅兴、考特尼·杨、琳达·于、萨曼莎·钱、卡佳·泽利亚特、丹尼尔·齐布拉特和阿诺·兹维基。

如果你不知道读什么书，
就关注这个微信号。



微信公众号名称：幸福的味道

加小编微信一起读书

小编微信号：2338856113

【幸福的味道】已提供200个不同类型的书单

- 1、 历届茅盾文学奖获奖作品
- 2、 每年豆瓣，当当，亚马逊年度图书销售排行榜

- 3、 25岁前一定要读的25本书
- 4、 有生之年，你一定要看的25部外国纯文学名著
- 5、 有生之年，你一定要看的20部中国现当代名著
- 6、 美国亚马逊编辑推荐的一生必读书单100本
- 7、 30个领域30本不容错过的入门书
- 8、 这20本书，是各领域的巅峰之作
- 9、 这7本书，教你如何高效读书
- 10、 80万书虫力荐的“给五星都不够”的30本书

关注“幸福的味道”微信公众号，即可查看对应书单和得到电子书

也可以在我的网站（周读）www.ireadweek.com 自行下载

更多书单，请关注微信公众号：一种思路

