

《品嚐的科學》

從地球生命的第一口，到飲食科學研究最前線

Tasty: The Art and Science of What We Eat

撰文／彭啟桓、曾宇婕



作者：約翰·麥奎德 John McQuaid
譯者：林東翰、張瓊懿、甘錫安
出版社：行路
出版日期：2016/03/03
語言：繁體中文

甜甜的餅乾會令你想到下午三點的午茶時間、黑胡椒醬汁繚繞的香氣則使你勾勒出一幅西餐廳的美好光景……這些聯想，都來自於腦部神經作用的關係。

「舌尖是甜味、舌翼是酸鹹、苦味則在舌根……」這個在1942年提出、分得比國界還清楚的味覺分佈圖曾廣泛流傳；一直到2000年，

在更多先進的微生物試驗下，發現了人的舌頭其實平均佈滿著五種味覺受體蛋白（酸、甜、苦、鹹、鮮），正式推翻原先味覺的界線。事實上，大腦掌握著人的嗅覺、味覺和記憶的連動，它們共組圖紋，蝕刻在海馬迴、以及代表意識理解的神經系統裡，所以在品嚐每一口食物時，會有各種不同的體驗。

本書作者約翰曾得到國際專業烹飪協會大獎，同時是一名記者，本書以有如美食報導般的口吻，侃侃而談食物的口感、氣味、以及製作方式，並且以平易的例子說明「味覺」也許能夠被傳承——由美國前總統小布希一家人對綠花椰菜的喜好可見一斑。

作者也切入文化與歷史的演變，帶領讀者一同周遊列國，探詢記憶與文化對「品嚐」的深刻影響，以及飲食文化在各國風情所扮演的角色。這本書既如食譜般親切、也像旅遊文學般自然，但仍未改變它是一本「科普」書的本質。在最後，作者試著引導讀者思考在這追求新鮮、刺激飲食體驗的過程裡，是否因高度的發展，導致珍貴事物的失去？「品嚐」不再只為填飽肚子，它成為一種藝術、一種實驗精神，而《品嚐的科學》就是一部揉合美學與科學的作品。