

《外國語文研究》第二十九期  
DOI:10.30404/FLS.201812 (29).0002  
2018 年十二月 23~45 頁

**專業術語與法語教學：  
廚藝動詞詞彙學分析與教學應用**

**Terminology and French for specific purposes –  
Lexicological analysis of French culinary verbs and  
applications for teaching**

蔡倩玟

**Tsai, Chien-Wen**

## 專業術語與法語教學： 廚藝動詞詞彙學分析與教學應用

蔡倩玟\*

### 摘要

專業術語及專業法語教學是法語教學領域值得重視的發展方向。本研究首先探討專業術語及法語教學發展情形，專業術語指的是在特定領域中具有特定意義的詞彙單位，功用在於更精確簡明地說明某一概念或技術，使溝通更有效率。過去專業法語教學內容以專業術語為主，之後開始重視學習需求及教材收集編製，視需求調整教學方式及內容。由於法國美食及廚藝享有盛名，吸引世界各國有興趣的學習者赴法進修、實習及工作，同時促進廚藝法語教學發展。其次探究廚藝法語相關語言能力及評論現有教材，可發現描述烹飪方式的動詞是重要的學習內容之一，通常佔專業字典收錄字彙三分之一以上。在專業字彙教學上，可使用詞彙學對於動詞的詞構分析及語意分析研究成果，讓學習者更容易理解、記憶及使用專業字彙。最後以廚藝專業字典動詞詞彙學分析研究成果為例，可補充現有教材內容，促進廚藝法語學習之成效。

關鍵字：專業術語、廚藝法語、詞構分析、語意分析、廚藝動詞

---

\* 國立高雄大學餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所副教授

# **Terminology and French for specific purposes – Lexicological analysis of French culinary verbs and applications for teaching**

Tsai, Chien-Wen \*

## **Abstract**

In French language teaching and learning, terminology and French for specific purposes (FSP) are two current trends. This study explores the evolution of terminology and FSP researches in the first place. Terms are words that explain accurately one concept or technique in order to facilitate communication in specific context. Terminology is a discipline that studies the development of such terms and their interrelationships within a specialized domain. Besides specialized or technical vocabulary, FSP introduces a procedure including learning needs analysis, authentic teaching materials collection and preparation, and teaching adaptations to students' needs. The development of FSP is closely linked with learners' interest in various specific disciplines. Due to the reputation of French gastronomy and culinary arts, there are more and more students who go to France for studying culinary arts in a cooking school, staging and working in a professional kitchen. A French for culinary arts (FCA) program is necessary for them to communicate a set of professional skills and to perform particular job-related functions. Secondly, this paper examines language abilities and textbooks for culinary arts. Culinary verbs are indispensable for learning French cooking techniques. They cover generally more than one third of terms in a culinary dictionary. By means of a lexicological research, we could find out their structures and semantic relationships for further application to FCA. Finally, from the results of morphological and semantic analysis of culinary verbs in a French culinary dictionary, some suggestions as a complement to French textbook would be proposed.

**Keywords:** terminology, French for culinary arts, morphological analysis, semantic analysis, culinary verb

---

\* Associate professor, Graduate Institute of Food Culture and Innovation, National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, Taiwan

# 專業術語與法語教學：

## 廚藝動詞詞彙學分析與教學應用

蔡倩玟

### 1. 前言

在經貿發展全球化趨勢下，專業法語教學 (français sur objectifs spécifiques, 此後稱 FOS) 需求日益增加。專業性外語使用最早可追溯至中古世紀，最初流通於地中海沿岸船員、商人之間，主要在商業貿易溝通時使用。<sup>1</sup>專業法語教學大約從 1950 年代開始有顯著發展<sup>2</sup>，主要是法國政府為了維持政經影響力及維護法語的國際地位，大力支持專業相關法語教學（早期以科技領域為主）。當時已發現一般性法語 (français général, 此後稱 FG) 教學無法滿足專業人士語言學習需求，而提出科技法語 (français scientifique et technique, 此後稱 FST) 教學，可視為專業法語教學之前身。最初以專業術語 (terme/vocabulaire spécialisé) 為重點，之後隨著語言政策及教學法轉變，名稱及內容歷經數次更動成為今日 FOS。

專業術語指的是在特定領域中具有特定意義的詞彙單位 (unité lexicale)，可能是新造字或借用現有字，功用在於更精確簡明地說明某一概念或技術，使領域相關人員溝通更有效率，並促進知識及技術傳承。專業術語學 (terminologie)<sup>3</sup>研究涉及領域主要有語言學（應用語言學、詞彙學及翻譯學等）、認知科學、溝通學及資訊學等。目前在法語系國家中，如上所述因重視維持法語地位問題，專業術語學的發展相當熱絡。此外也相當重視專業字典的編撰，幾乎涉及所有學術及非學術領域，從基礎科學、科技、醫學、法學、外交到藝

<sup>1</sup> 如中古世紀至十九世紀間流通於北非地中海沿岸的貿易通用語 Lingua franca（另一名稱為 sabir），大部分由羅曼語系（義大利語、法語、西班牙語、葡萄牙語）及阿拉伯語字彙組成，以口語溝通為主，文法規則簡化 (Walter 232-233)。

<sup>2</sup> 第一本專業法語教材可追溯至 1927 年出版的軍隊法語教學 (Règlement provisoire du 7 juillet pour l'enseignement du français aux militaires indigènes)，當時第一次世界大戰結束後，法國政府希望能提升從北非殖民地徵召來的士兵法語能力，請軍方特別編製，不過流通範圍相當有限，隨著二戰後殖民地獨立而逐漸被遺忘 (Kahn 97)。

<sup>3</sup> 根據字典 Le Petit Robert 定義，此字可指「對專業術語的研究學門或研究方法」或「一專業領域中的所有術語」。

術、廚藝、時尚等都能找到相關字典。早期專業術語以科技等尖端研究領域為主，之後擴及至其他專業領域。從目前法國廚藝專業字典的種類及數量看來（可參閱本文 3.3.），廚藝術語具有公認的專業性，但較少有系統化探討。一方面可能是廚藝領域較少涉及尖端科技，較無創造新字需求。另一方面因較常借用日常用字，即使含意大不相同也常被忽略。

目前 FOS 研究已累積顯著成果，除了理論方面如學習需求及教材收集編製相關研究以外，教學應用上注重調整教學方式及內容，更細分為職業及高教法語教學（*français sur objectif universitaire*，此後稱 FOU）兩類。前者範圍廣泛，從知識性高度專業領域到勞力性工作（如外籍勞工赴法從事公共建設）等，提供職場相關語言教學，甚至在有些與實作緊密連結的領域中，設計現場學習的法語教程。後者主要針對希望赴法深造的大學生，許多來自過去的法語系國家如北非摩洛哥、阿爾及利亞、突尼西亞三國，提供在大學裏學習專業科目時所需的語言能力教學。此外近年來在專業字彙教學上，也結合詞彙學 (*lexicologie*) 中的詞構分析 (*analyse morphologique*) 及語意分析 (*analyse sémantique*) 研究成果，思考如何使用系統化方式，讓學習者有效習得專業字彙，並能夠在溝通時正確使用。

過去廚藝法語（*français sur objectif de l'art culinaire*，此後稱 FOAC）在 FOS 領域中少有討論，相關教材多半是輔助性質，或是編入觀光類教材中聊備一格，不具有足夠專業性。由於法國美食盛名享譽國際（蔡倩玟 12-17），也與高級餐廳及專業廚藝教育的發展有密切關係，因而吸引世界各國有興趣的學習者赴法進修、實習及工作，人數穩定增加後才開始出現編輯較為完善、從初學者階段開始的廚藝法語學習教材。即使法國有許多廚藝學校已開始提供短長期英文授課課程，若想要學習更精湛技藝，同時對法國飲食文化有更深刻了解，法語能力是不可或缺的。台灣赴法進修廚藝者近十年也逐漸增加，根據法國教育中心(Campus France) 提供資料，2016 年申請赴法學生簽證 1132 人中，至少有 92 人（佔 8%）預計學習廚藝（廣義包含法國菜、甜點糕餅、麵包），已成為熱門新選擇之一。此外專業廚藝學習與實際操作密不可分，法國大部分學校會提供餐廳或食品店實習機會，無論是上課或進入職場實習，相關專業術語是廚藝法語學習重點之一。

廚藝術語中除了各類食材器具用字，各種描述手法及烹飪方式的動詞更是重要的溝通工具，通常佔專業字典收錄字彙三分之一。若能以詞彙學理論加以分析歸類，將結果應用於 FOAC 教學中，對於時間相當有限的專業法語學習者應可有事半功倍之效。

以下本文首先將探討專業術語及法語教學研究發展情形，其次探究廚藝法語相關語言能力及評論現有教材，最後以廚藝專業字典動詞詞彙學分析研究成果為例，思考其應用於字彙教學、促進廚藝法語學習之可能性。

## 2. 專業術語及法語教學研究

### 2.1. 專業術語研究

法國專業術語研究起源於專門領域字彙編撰 (*compilation des termes spécialisés*)，相關研究起源甚早，如十八世紀已建立葡萄酒品評術語<sup>4</sup>、化學、植物學及動物學術語等。然而需至 1930 年代後，因科技發展日益蓬勃，相關概念及產品不斷推陳出新，基於高科技工作內容重視精確度，專家或從業人員溝通時需使用大量專業術語，相關研究理論才逐漸建立。奧國工程師 Eugen Wüster (1898-1977)及俄國工程師 D.S. Lotte (1889-1950)被認為是現代專業術語學門創立者。早期因科技色彩過於濃厚，即使研究對象是自然語言，語言學家甚少涉入。之後因借用詞彙學理論探討術語編撰及創造方式，以及牽涉語言政策制定，才開始有語言學家投入進行相關研究。

目前在法語系國家中，如上所述因重視維持法語地位問題，專業術語學的發展相當熱絡，也相當重視專業字典的編撰。語言學角度探討專業術語學的著作中，較重要的有「專業術語學。理論、方法及應用」(*La terminologie. Théorie, méthode et applications*, Cabré, 1998) 及「專業術語學：規則及技巧」(*La terminologie : principes et techniques*, L'Homme, 2004) 兩本。前者雖然主要由西班牙加泰隆尼亞語翻譯而來<sup>5</sup>，卻經由法國及加拿大魁北克語言學家改寫成適合法語系國家讀者的內容。除了探討專業術語學起源及歷史、理論基礎、研究方法及跨領域對研究的影響，也介紹在企管方面的應用情形。後者主要介紹專業字典及語料庫的編撰方法，如何從大量專業文獻中，挑選術語及其相關資訊，

<sup>4</sup> 蔡倩玟，〈食藝〉88-103。

<sup>5</sup> 本書原版出版於 1992 年，1993 年翻譯為西班牙文，1998 年法文。

分析資訊後描述術語含意、為其下定義，統整後成為字典。對於理解專業術語的功能及組織方式相當有幫助。

根據 Cabré (27-29) 看法，現代專業術語學的發展可分為四期：

- (1) 起源 1930-1960：開始以系統化方式，針對特定觀念建立適當術語。
- (2) 組織化 1960-1975：受到資訊量及專業文獻大增影響，開始建立資料庫及國際合作關係。同時在此期也建立語言標準化 (normalisation) 流程，統一流通使用的術語。
- (3) 蓬勃發展 1975-1985：各國開始重視語言政策，其中專業術語的翻譯及建立是重點項目之一。如法國及加拿大魁北克特別注重法語專業術語的建立（重新創字，非單純借用外來語如英語）及使用，認為這是保持法語語言活力的要素之一，同時能維持法語在高科技領域中的地位。此外電腦發展也使資料處理更加快速。
- (4) 領域延伸擴展 1985 迄今：資訊科技發展使專業術語搜尋、分析及建立更加有效率。各國合作關係（如資訊流通等）更加密切。

目前專業術語學研究涉及領域主要有語言學、認知科學、溝通學及資訊學。然而學界對於該新興學門是否具有獨立地位，目前仍有爭議。有些學者認為專業術語屬於實務領域，目的只是為了滿足社會經濟需求。有些認為術語學研究涉及數種領域，雖然跨領域但具有獨立研究方法，可視為獨立學門。也有人認為是其它領域的延伸（但也具有獨創理論）(Cabré 32-34)。若由下列四種角度審視專業術語學，可更清楚了解專業術語研究涉及的跨領域性：

- (1) 對語言學家而言是詞彙學中的專業詞彙 (lexique spécialisé) 領域。
- (2) 對專業領域專家而言，是該領域觀念的顯現方式，也是專業溝通的重要工具。
- (3) 對使用者（從業人員或翻譯者）而言，是一種實用的溝通工具。
- (4) 對於語言政策制定者而言，是一個需要積極介入、以確保語言得以存續的領域。

從以上四種角度中，可從專業術語使用者及工作者兩面向討論實際工作內容：

(1) 使用者：可分為直接使用者及居中始用者 (*usager intermédiaire*)。直接使用者指領域專家及從業人員。由於專業術語是將領域知識概念化的工具，同時具有溝通功能，需要重視將其標準化、統一用法問題。居中使用者指翻譯者或專業文獻編輯者，對其而言專業字彙工具書相當重要。

(2) 工作者：專業術語學家 (*terminologue*)、專業字典學家 (*terminographe*)、新字學家 (*néologue*) 等。主要從事彙編、描述、整理或創造專業術語、測試其使用情形或製作雙(多)語對照表等工作，並將成果編輯為字典或語料庫。在為專業領域中的概念命名時，除了注重名稱需簡明精確地表達概念外，也需與詞彙學中關於字彙組織方式的理論相結合，並將其標準化確保使用情況。此外在國際交流合作中，或是在有兩種以上官方語言的國家裡，專業術語的雙(多)語翻譯對照工作相當重要。

早期專業術語以高科技尖端研究領域為主，之後擴及至其他專業領域。除了新字創造外，對於既有術語也有不少分析探討，如醫學專業術語使用希臘文、拉丁文字根的情形。前述 Cabré 著作中，探討構成術語的規則使用例子中，以傳統科學及資訊科技為主。L'Homme 著作中解釋規則使用到的例子來源領域較廣泛 (p.52)，如在解釋術語 (*terme*) 時，特別以烹飪 (*cuisine*) 為例，下列出 « *pesto, pâte feuilletée, tasse gradué, appareil* » (青醬、酥皮麵團、量杯、備料) 等術語，此處可看出專業術語含意與日常用語的差異性。此外在解釋同一術語在不同領域中含意不一定相同時，使用 « *champignon* » (菌菇) 為例 (p.54,56)，說明其於植物學及烹飪中解釋不同。

詞彙學中的詞構及語意分析則有助於理解特定領域中術語的構成特性，以及彼此間的語意關聯性，如衍生字 (*la dérivation*) 的數量及組成方式 (動詞/名詞/形容詞+字首/字尾)，或是語意間的上下關係、同義反義關係、轉義 (隱喻) 關係等。特性通常與領域內涵有關，如高科技術語因涉及新觀念而新造字數量較多，廚藝術語則較少有新造字及外來語，較常由日常用字轉義而來。

目前飲食相關議題研究情況熱絡，赴法學習專業廚藝者也日益增加，卻少有相關術語研究。飲食相關術語研究除了學術價值以外，能應用的方向很多，如廚藝專業外語教學、相關資料筆譯及活動口譯等。

## 2.2. 專業法語教學發展演變

如同前言中所述，專業法語教學與國際經濟發展及相關語言政策制定息息相關。最初為 1950 年代末期，當時英語已逐漸取代法語成為國際性語言，為了維護經濟利益及影響力，法國外交部提出優先推廣科技法語教學（FST）的政策之後擴大範圍成為專門領域法語教學（français de spécialité）。1970 年代初期曾短暫出現過工具性法語教學（français instrumental，此後稱 FI），將語言視為理解專業文獻的工具。當時法國政府也意識到法語使用範圍的縮減，以及無法再負擔全面性的語言推廣費用，只能鎖定幾個具有前瞻性的領域（除了前述高科技，增加法律、醫學、農業、觀光旅宿等「有利於維護法語地位或推廣法語的職業」）及國家（如過去的法屬殖民地北非三國或中東、巴西、墨西哥、韓國等預期有良好發展前景的國家），以提供法語學習補助促進交流、獎學金吸引留學生等方式保持法語的流通性（Cuq and Gruca 360-361）。同時在語言政策方面，將 FI 修改為功能性法語教學（français fonctionnel，此後稱 FF），提倡依照專業領域學習者需求調整的法語教學。

1980 年代整體法語教學界興起溝通式教學法（approche communicative），FF 因內容上太過注重專業字彙，忽略跟情境結合的語言溝通能力之重要性而受到批評。另一方面根據 Holtzer (12-13) 的推論，因推廣法語的目標不易達成，政策也不再支持，FF 因而逐漸式微，不過依據學習需求調整專業法語教學內容的中心概念仍延續至今。

1990 年代開始出現目前通用的專業法語教學（FOS）名稱，由專業英語教學（English for specific purposes）翻譯而來。2000 年後國際交流更加興盛，歐盟雖然讓國界消失，特定目標的法語學習需求卻呈現增加趨勢，除了高度知識性領域外，外籍勞力性工作者也需學習法語，因學習者教育程度普遍不高，教材內容及教學方式均須調整。FOS 延續 FF 重視學習者需求的概念，由於職場領域的多樣性，通常無法使用現有教材，因而確立一套適用各領域的課程編製標準程序，總共有七步驟，從教學需求確認、學習者需求分析、教學資料蒐集、資料分析、教材製作、學習者自學能力培養到評量（Mangiante and Parpette 7-9, Carras et al. 23-24），其中特別強調教學資料需以來自相關領域的真實語料為主。2007 年起巴黎工商會（Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, CCIP）提供

兩級職場法語檢定 (Certificat de français professionnel 1<sup>er</sup> /2<sup>nd</sup> degré) 及其他特定領域如醫學、法律、觀光旅宿、商業法語檢定。<sup>6</sup>

2010 年後開始出現 FOS 分支高教法語教學 (FOU)<sup>7</sup>，對象為法語國家留學生、非法語國家的法語授課科系學生<sup>8</sup>及需要重新取得學位的技術性移民，目標在於習得接受大學教育所需語言能力（如聽課、做筆記、閱讀專業書籍、小組工作、口頭報告、通過考試、撰寫論文等）。相關研究特別指出教材中語言及專業內容的比例問題 (Bordo 41)、改善內容以提高學習者動機等 (Sleiman 112)。

過去二十多年間 FOS 的興起反映了國際交流頻仍、專業法語溝通需求提高等現象。最新的研究觸及該領域最棘手的職場相關語料收集<sup>9</sup>，如語料分類、語料中同時出現言談 (discours) 與動作 (action) 的處理方式、收集後製影音語料技巧（場地及設備注意事項、分析及製作教材用軟體等）、將原始語料製作成教材的過程等。在實際操作比例較高的領域中，也有創新實驗比較現場教學及教室教學的優缺點 (Parpette and Medina-Jaouen 14-16)。此外也出現多領域專業法語教材的保存與交流網路平台如 NumeriFOS 及 i-FOS（巴黎工商會管理），有助於減輕教師負擔。

早期專業相關法語教學注重專業字彙，讓許多人誤解專業法語只是在一般法語教學下多教專業字彙而已。目前 FOS 提倡從初學者階段開始，將情境設定在專業領域，文法及專業字彙教學都與職場溝通結合，也加入文化相關內容，發展已相當完善。

面對英語成為國際性通用語言的情勢，法語系國家自知推廣法語的難處，而另闢蹊徑發展「因經濟原因使用法語」(francophonie économique, Mangiante ‘La méthodologie’ 154) 市場，目標希望讓學習者在商業往來或專業學習溝通互動過程中能夠更順利，FOS 相關研究則為此提供明確方向及有效方法。台灣的

<sup>6</sup> 對照歐洲語言共同參考架構 (CECRL) 頒布的語言能力分級標準，上述巴黎工商會各類職業相關法語檢定分級從 A2（職場法語第一級）-C2（高階商業法語）（詳細資料可參閱 Mourlhon-Dallies 305-308）。

<sup>7</sup> FOU 首先出現於 2010 年貝皮尼雍大學 (l'Université de Perpignan Via Domitia) 舉辦的「高教法語教學」(Le Français sur objectifs universitaires) 研討會 (Bordo, Goes and Mangiante 7-8)，事實上涉及的有法語外語教學 FLE、法語第二語言教學 FLS 及法語母語教學 FLM 三個領域，本文只探討法語外語教學部分。

<sup>8</sup> 指的是法語大學聯盟 (l'Agence Universitaire de la Francophonie, AUF) 中，非法語系國家（過去通常為法屬殖民地）特定大學開設的法語授課科系 (Filières Universitaires Francophones, PUF)。

<sup>9</sup> 可參閱 Carras (20-28)關於專業法語教學語料收集方法之著作。

法語學習環境及人數相對較居弱勢<sup>10</sup>，若能與職場結合應有助於發展。近年來赴法學習專業廚藝的人數逐漸增加，專業廚藝領域裡法語能力相當重要，目前從業界實習到進入職場（餐廳內場廚房）工作溝通仍以法語為主，無法只靠英語溝通，此外良好的法語能力也有助於了解飲食文化相關知識，有助於專業學習。以下將探討專業廚藝法語能力需求及評量分級、比較現有的廚藝法語教材、探究廚藝法語語料收集範圍及專業字典動詞之重要性。

### 3. 廚藝法語

#### 3.1. 語言能力需求與評量分級

專業法語教學最初需調查職場所需語言能力，才能了解學習者需求。歐洲語言共同參考架構（CECRL）提供的分類表中，將溝通活動（*activités communicatives*）分為接收（*réception*）、產出（*production*）、互動（*interaction*）、中介（*médiation*，如口筆譯）四類，每一類中又可分為口語（含動作）和書寫兩種（Rosen and Reinhardt 46）。接收是一種解碼（*décodage*）過程，可對應到語言使用的「聽」及「讀」，產出是一種編碼（*encodage*）過程，可對應到語言使用的「說」和「寫」，互動和中介則同時有解碼和編碼，可對應到語言使用的「對話」和「翻譯」（同上 42）。

一般性法語教學較少觸及動作及表情等非口語溝通（*communication non verbale*），然而在職場相關用語研究中，言語（*discours*）和動作（*action*）互相依存，言語可能引發、中斷或伴隨對話者的動作，動作也可能引發、中斷或伴隨對方的言語，當然也會有純粹是言語或動作的互動溝通情況（Filliettaz and Bronckart 7, Parpette and Medina-Jaouen 10）。因此 Parpette and Medina-Jaouen (5-6,15) 將專業溝通分為「高度依賴情境」（*contexte fort*）及「低度依賴情境」（*contexte faible*）兩類，前者言語與情境中產生的動作互相影響，無法獨立於情境之外，如考古挖掘行動中的言語，語料收集需使用錄影器材，一方面可用來了解言語和動作間的關係，另一方面有助於描述動作。後者中言語與動作較無密切關連，可以獨立於情境之外，如記者在電視節目中報導新聞或大學文科教師在大班必修課中的講述。

<sup>10</sup> 可參閱聯合報網頁相關報導（吳佩旻）。

本文討論的廚藝法語指的是專業廚藝學校課程或高級餐廳 (restaurant gastronomique) 廚房內場用語，不是一般上餐館用餐點菜、外場服務或嗜好性下廚用語。廚藝法語中動作佔有重要地位，應歸類為「高度依賴情境」溝通，可根據上述 CECRL 的溝通活動分類<sup>11</sup>，將廚藝學校示範課程<sup>12</sup>及專業廚房相關語言能力統整如下表 1：

表 1：專業廚藝相關法語能力

	口語（含動作）	書寫
接收 （聽、讀）	（學校）理解教師講述及動作示範	理解備料價目表、烹飪步驟表
	（廚房）理解烹飪動作指示或命令	理解備料價目表、烹飪步驟表 <sup>13</sup> 、菜單、點菜回報記錄等
表達 （說、寫）	（學校）提出問題	書寫上課筆記
	（廚房）確認指示或命令、提出問題	點菜指示、菜單、烹飪動作提示等
互動 （對話）	（學校）與教師進行提問-回答或指示-回應	利用網路社群平台或即時通訊軟體輸入資訊討論與交流
	（廚房）與同事（內外場）進行提問-回答或指示-回應	

對照 CECRL 提供的語言能力自我評量表（共分 A1-A2/B1-B2/C1-C2 六級），專業廚藝溝通需要的能力大約在 A2-B1（初至中級）如下表 2。在專業語言學習過程中，五種能力（聽、讀、對話、表達及寫）無法並行發展是很自然的現象 (Goullier 40)。學習者可視需求加強某一方面能力學習，如高教法語撰寫論文是重點之一，而廚藝法語以口語理解（聽）、表達和對話互動為主，相對上寫作能力較不是重點。另一方面廚房中技術動作佔有重要地位，溝通過程中有時動作也可補足語言能力的欠缺。

表 2：語言能力自我評量表<sup>14</sup>

		A2	B1
理解	聽	我能聽懂與自己有密切關連的表達法和字彙（如我自己和家庭的情況、購物、周邊環境和工作等）。	如果談論的是熟悉主題如工作、學校、嗜好等，在清晰標準的說話方式下，我能聽懂要點。在清晰且語速較慢的情況下，我能聽懂很

<sup>11</sup> 只採用前三類接收、表達及互動，中介與廚藝法語較無直接關聯。

<sup>12</sup> 廚藝學校烹飪實務課程通常先由教師於梯形教室講台進行示範講解，配合同步播放動作特寫錄影，之後學生再到附設廚房個別練習所學，教師巡視從旁指導。

<sup>13</sup> 烹飪步驟表 (fiche de fabrication) 類似食譜，但會標示詳細數量、食材單價及總價以便控制預算。

<sup>14</sup> Rosen and Reinhardt (56-57)，筆者譯。

		能聽懂簡短清楚的通知和留言主要內容。	多廣播電視時事或主題與自身興趣或工作相關的節目要點。
	讀	我能閱讀非常簡短的文章。能找出日常文件如廣告、宣傳冊、菜單及時刻表中的特定訊息。能讀懂簡短的私人信件。	我能讀懂主要用日常語言書寫，且與自身工作相關的文章。能讀懂私人信件中描述事件、表達情感和願望的內容。
說	對話	我能在簡單日常活動中，就熟悉的主題和任務進行簡短直接的溝通。即使無法完全聽懂、難以持續交談，我也能完成簡短交流。	我能在目的語地區旅遊時，使用該語言應對大部分遇到的情況。能在無準備情況下談論自身熟悉、有興趣或日常性主題（如家庭、嗜好、工作、旅遊、時事）。
	表達	我能用一連串句子或表法，簡單講述自己的家庭和生活方式、他人情況、本身現況和目前或最近的工作。	我能簡單講述自身經歷、夢想、希望或目標。能簡單說明和解釋個人觀點和計畫。能講述一本書或電影的內容情節及發表個人看法。
寫	寫	我能寫簡短便條和留言、很簡單的私人信件如感謝函。	我能就自己熟悉或有興趣的主題，寫出簡短有條理的文章。能寫描述經歷和感受的私人信件。

### 3.2. 廚藝法語教材

專業法語教學從早期高科技擴增至其他有法語學習需求的領域，近年來專業廚藝法語開始受到重視，從相關教材的演變也可看出。早期只有餐廳外場服務相關法語，不是廚藝專門教材，通常納入觀光領域與旅宿業合併，如 1992 年《餐旅法語》(*Le français de l'hôtellerie et de la restauration*)，及之後 2005 年《餐旅專業法語》(*Hôtellerie-restauration.com*)。前者設定為中高級程度，後者稍有程度初學者 (*faux débutant*)，通常需要先上過一般性法語課程。2005 年的《穆浮塔街》(*Rue Mouffetard*) 應是第一本廚藝法語專門教材，內容編排按照市場街上的各色食品店（蔬果、肉類、海鮮、麵包、乳酪、葡萄酒、雜貨、餐館等等），以相關食材及廚具字彙為主，佐以簡易食譜及飲食文化知識。由於內容難易不均欠缺文法說明，無法明確分級只能當成輔助教材使用。此外這本教材為義大利出版，作者應該也沒有餐飲業界經歷，內容難免有一些錯誤，跟法國業界實際情況有不少落差。2013 年《開動了！美食文化對話》(*À table ! Apprendre le français autrement. Dialogues et culture de la gastronomie, A1-A2*)<sup>15</sup> 看似與餐飲有關，但只能算是以飲食為主題的一般性教材，內容第一部分為對話，按照上餐廳用餐過程編排（預約、點菜、用餐、結帳），第二部分為美食相關知識，另有文法練習本。

<sup>15</sup> 本書前言中雖聲稱依據歐洲語言共同參考架構 (CECRL) 編寫，但未明確指出分級，根據內容應可列為 A1-A2 級。

2014 年出版的《下廚吧！》( *En cuisine !*, A1-A2) 是第一本依據專業廚藝工作需求編排的教材，同時也設定是初學者程度，跟過去從中級以上才開始的教材不同。最初來自秘魯利馬 (Lima) 的法語教學機構 (Alliance Française)<sup>16</sup> 在 2011 年開設的廚藝法語課程<sup>17</sup>，教學目標在於短時間內讓廚藝專業學生能夠在法語職場工作。教材內容根據專業廚房溝通需求編製，分為十個廚藝相關主題<sup>18</sup>，每一主題有三個單元 (3 leçons)、重點文法字彙 (Zoom)、相關菜餚食譜 (En cuisine)、總結習題 (Bilan)，每兩個主題後有美食文化介紹 (Culture gastronomique)。如第一課學習問候的內容設定在餐廳廚房內場中，可同時學習問候方式、個人資訊及廚房團隊 (brigade de cuisine) 職稱及職務安排。文法教學也結合情境，如食材及限定、非限定冠詞，菜餚食譜是相對簡單的各式沙拉（最後建議可團隊討論，設計並製作一道特色沙拉，以法語命名並簡單介紹）。由於時間有限，不同於一般性教材大多由一段對話開始，大部分課程都由主題相關專業字彙開始，但會將單字與文法結合，在廚房情境中教學與練習，練習中也有許多廚房工作對話錄音（附錄中有文字版）。不過值得特別注意的是，該教材最初畢竟以母語與法語相近的學習者為對象（西班牙語），對於中文使用者來說，進度及內容均須稍作調整，如前述第一個主題中討論、創作及介紹沙拉練習可能須補充教材及延後進行。此外缺少配合影像的內容，必須額外補充，數量不少的專業字彙也缺乏說明與統整，在學習與應用上往往造成困難。

《下廚吧！》同年出版教學版 (Guide pédagogique)，除了與一般教材類似的課程目標說明、課程進行方式建議、習題解說外，較特別的是增加基本專業知識內容 (À noter)，如專業廚房設備 (p.19-20)、食材等級解釋 (p.77)、內外場聯繫 (p.113) 等，由於教師對於專業領域可能不太了解，背景知識內容有助於增進備課效率。

### 3.3. 廚藝相關語料收集範圍及專業字典動詞

口語語料範圍主要有廚藝學校上課過程及餐廳廚房工作情形。由於廚藝法語屬於「高度依賴情境」（如上 3.1.所述），口語教材語料收集最好能使用錄

<sup>16</sup> 在台名稱為「台灣法國文化協會」(Alliance française de Taïwan)。

<sup>17</sup> 目前南美洲赴法學習廚藝者日益增加，筆者 2015 年底赴巴黎斐杭迪廚藝學校 (l'École Ferrandi Paris)、樂諾特廚藝學校 (l'École Lenôtre) 參訪時，校方代表均提及外籍生中有許多來自南美洲的情況。

<sup>18</sup> 打招呼、餐廳廚房及外場、廚房工作規則、麵包糕餅、前製備工作、烹飪廚具、肉類處理、海鮮類處理、甜點、菜單及基礎營養學。

影方式，將專業溝通錄下後觀看，才能理解言語與動作之間的關聯性。不過錄影一方面在器具及技巧方面較為複雜，後製也需要技術人員協助，通常需要機構支持及團隊合作 (Mangiante, “La dimension” 37)，另一方面錄影必須事先取得同意，在廚藝學校中較無問題，但餐廳業者因擔心影響營業通常較難接受，可以用從業人員訪談或其他影音資料取代。如電影中可找到一些餐廳廚房工作片段，不過通常過於簡短，工作內容也不是拍攝重點，目前較能符合需求的是廚藝工作紀錄片，如一系列《廚藝創作》(*L'invention de la cuisine*) 影片<sup>19</sup>，每一片都拍攝一位米其林三星主廚廚房中的工作情形（60 分鐘），對於廚藝法語學習相當有幫助。

書寫性資料主要有食譜、廚藝書籍（總論及技法）、烹飪專業字典、菜單等，對於烹飪技藝及飲食文化的傳承非常重要。其中專業字典收錄術語加以明確定義，是廚藝學習者最重要的工具書。一般建議外語學習者最好能儘早養成使用目的語字典的習慣，不但定義較精確，也能學習使用目的語思考，廚藝法語學習者最好也能儘早使用法語烹飪專業字典。

法國廚藝技法精確而複雜，需要使用不同動詞說明講解食材前製備 (*mise en place*) 及烹煮方式 (*cuisson*)，因數量有很多，對於時間有限的廚藝法語學習者來說並不容易記憶。然而無論在口語理解、表達及互動上，或是閱讀書寫性資料，都需要能夠理解及運用廚藝動詞。過去字彙學習以反覆背誦為主，但教學研究已發現適當講解詞彙學中的構詞規則及語意關係，如字首字尾及衍生字概念或同義轉義關係等，能讓外語學習了解字的構造，並建立「語意網絡」(*réseaux sémantiques*, Cavalla et al. 27-28)，有助於提高字彙的記憶力並且在表達中正確使用，因此可使用動詞詞彙學研究結果，將其應用作為廚藝法語補充教材。

目前市面上法語飲食相關字典數量相當多<sup>20</sup>，有些是總論性包含飲食菜餚知識，有些以字源學為重點，探討食材或菜餚名稱演變歷史，有些作者以主觀看法詮釋飲食字義，雖然是字典形式實際上已接近文學作品，此外以葡萄酒為主的酒類相關字典、雙（多）語對照字典也有很多選擇。廚藝學習者需要的則

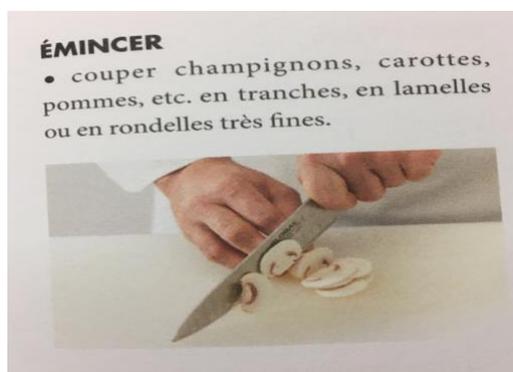
<sup>19</sup> 法國導演 Paul Lacoste 於 2006-2010 年間拍攝的一系列廚藝紀錄片（尚未於台灣上映）：O. Roellinger (2006), P. Gagnaire (2007), M. Bras (2008), G. Passédat (2008), M. Troisgros (2008), P. Barbot (2009), M. Guérard (2010)。

<sup>20</sup> 如著名《拉胡斯美食字典》(*Larousse gastronomique*)，大仲馬遺作《烹飪大字典》(*Grand dictionnaire de cuisine*) 等。

是專業烹飪字典，不同於上述其他字典，烹飪字典收錄備製手法、烹煮方法、專業工具、肉品部位、度量單位、醬汁、糕餅類<sup>21</sup>等專業字彙，少有一般食材或專有名詞。

以 2015 年底出版的《費杭迪烹飪字典》(*Le lexique culinaire Ferrandi*) 為例<sup>22</sup>，收錄的 1500 個術語除了簡明字義外，部分還提供單張（如下圖 1）或一系列步驟照片說明。其中有 462 個動詞，有些為廚藝專用字如 *émincer*（切薄片）<sup>23</sup>，有些為通用字的特殊含意如 *tourner*（用刀將蔬菜切成特殊規則的形狀，通用原意為「轉動」）。

圖 1：廚藝術語 *Émincer*、定義「將蘑菇、紅蘿蔔、馬鈴薯等切片、細薄片、薄圓片」（筆者譯）及照片（取自《費杭迪烹飪字典》，p.105）。



字典中的 462 個廚藝動詞對於學習法國廚藝或進入餐廳廚房實習工作都相當重要，以下將根據詞構與語意分析對上述廚藝動詞所做研究結果的一部分 (Tsai 124-128)，統整其詞構規則及語意關聯性，並與現有教材結合，促進學習者對於專業字彙的記憶與運用。

#### 4. 廚藝動詞詞彙學分析與教學應用

##### 4.1. 詞構與語意分析

法語字彙教學可使用詞彙學就成果，研究重點分為詞彙的形態 (*forme*) 和含意 (*sens*) 兩方面 (Cavalla et al. 16-26)，形態探討詞彙的構成方式，如衍生字 (*derivation*) 由字根 (*radical*) 加上後詞綴 (*suffixe*) 或（及）前詞綴 (*préfixe*) 形成、轉換衍生字 (*conversion*) 由同一字加上詞尾 (*désinence*) 即可變化功能如名詞轉

<sup>21</sup> 一般常誤認糕餅類指甜點，事實上法文糕餅 (*pâtisserie*) 指的是以麵團製作可鹹可甜的食品，通常可當前菜或甜點。

<sup>22</sup> 同名法國專業廚藝學校編寫，建議與課程或課本 (*Grand cours de cuisine Ferrandi*, Paris, Hachette Pratique, 2015) 搭配使用。

<sup>23</sup> 以下《費杭迪烹飪字典》相關內容均為筆者譯。

為動詞、組合字 (composition) 由兩個詞彙連結而來、縮略字 (siglaison) 由一組字中每個字的字首字母組成、新造字 (néologie) 可能由上述任何一種方式生成、借用字 (l'emprunt) 從另外一種語言借用而來，字形有時可能依照法語規則調整（如動詞加上詞尾 *er*）。

與本研究廚藝動詞相關的構成方式有（詞綴）衍生字、轉換衍生字、新造字及借用字。其中新造字及借用字的情況較少，統整詞綴衍生字及轉換衍生字的型態後，發現動詞可衍生自下列幾種情況（Lehmann and Martin-Berthet 202-204，後附例子為筆者從《費杭迪烹飪字典》中選取出）：

- (1) 從名詞衍生而來：名詞加後詞綴如 *caraméliser*、名詞加前詞綴如 *enfariner*、名詞直接轉換如 *abricoter*
- (2) 從形容詞衍生而來：形容詞加後詞綴如 *acidifier*、形容詞加前詞綴如 *aplatir*、形容詞直接轉換如 *blondir*
- (3) 從動詞衍生而來：動詞加後詞綴（但《費杭迪烹飪字典》中無此例）<sup>24</sup>、動詞加前詞綴如 *défibrer*、無動詞直接轉換情況

詞彙的含意探討語意關係，如同義字關係 (synonymie)、反義字關係 (antonymie)、多義字 (polysémie) 含隱喻轉義 (transfert métaphorique)、同形異義字關係 (homonymie) 通常由兩個不同字源逐漸演變成同形字、上下關係 (relation hiérarchique) 探討上位詞 (hyperonyme) 和下位詞 (hyponyme) 之間的關聯。

與本研究廚藝動詞相關的語意關係有同義字、隱喻轉義及上下關係。完全同義字 (synonymie exacte) 極罕見，大部分是近似同義字 (synonymie approximative)，如《費杭迪烹飪字典》中動詞 *chemiser/tapisser*（以烤盤紙覆蓋烤模）。隱喻轉義指多義字的字義 B 可由字義 A 轉換而來，這種現象在專業術語中相當常見 (Lehmann and Martin-Berthet 115-117, Polguère 199-200)，如 *blanchir*（川燙）一字原意為「（經特殊處理）漂白、使變白」，在廚藝領域轉換為「（用滾水）燙煮」。上下關係中上位詞含意一定比下位詞普遍而簡化，如 *fleur*（花，上位詞）- *rose*（玫瑰，下位詞）。

<sup>24</sup> 動詞加後詞綴通常有減輕、貶抑、重複含意，如 *voler* 飛行-*voloter* 飛舞。

根據上述針對《費杭迪烹飪字典》中 462 個廚藝動詞的詞彙學研究 (Tsai, 同上)<sup>25</sup>，廚藝動詞的形態及含意有固定規則可尋，也與廚藝領域的本質相關，以下簡要敘述上列詞彙學研究成果，並列舉廚藝動詞實例可做為教學應用內容：

- (1) 詞構分析：462 個動詞中有 326 個由名詞、形容詞或動詞衍生（詞綴或轉換）而來，其中名詞轉換有 180 個最多，動詞前綴 61 個次之。名詞可分為食材（如 *beurre* 奶油→***beurrer*** 塗上奶油）、廚房工具（如 *chinois* 錐形濾網→***chinoisier*** 過濾）、成果（*botte* 一束→***botteler*** 綁成一束）三類。形容詞轉換（19/326）大多有「成為某種狀態」含意（如 *doré* 金黃色→***dorer*** 煎烤成金黃色/塗一層蛋黃）。

詞綴衍生字方面常見前詞綴 *dé-/é-*（免除、去除，如 ***débarder*** 取下豬油皮、***épépiner*** 去籽）、*re-*（重複，如 ***resserrer*** 讓打發蛋白更緊實），後詞綴 *-is/-ifi-*（無固定含意）。

新造字只有一個（*pacosser*，來自瑞士新型冰沙機器 *pacojet*，意指用該機器處理水果以致做冰沙，也可視為名詞轉換字），借用字有五個來自英語，調整為法語拼字方式（*flock*→***floquer*** 用噴槍做巧克力絨面，*mix*→***mixer*** 混合，*punch*→***puncher***，以烈酒或糖漿浸泡，*snack*→***snacker*** 鐵板快煎，*uperize*→***upériser*** 超高溫滅菌）。

詞構分析中可發現廚藝動詞衍生自名詞及動詞（前綴）的情況特別多，一方面烹飪活動會使用到不計其數的食材或工具（名詞），另一方面準備及烹煮食材需要反覆進行許多動作，需使用表達細微差異的動詞。此外與其他高科技專業領域相較之下，借用（英語）字的情況並不多，反倒是英語借用許多法語廚藝術語，應該是法國美食享譽國際超過兩百年，佔有領先地位的緣故。

- (2) 語意分析：廚藝動詞中有許多近似同義字，如上例 *chemiser/tapisser*。一般在專業領域中講求精確定義，會盡量避免同義字以免造成混淆。然而烹飪同時是高度專業（高級餐廳廚房）及日常活動，也不需要達到如科技領域般高度精確程度，近似同義字反可讓表達方式更加豐富。

<sup>25</sup> 該研究中總共有 465 個廚藝動詞（來自兩本廚藝字典，大部分詞目重疊），《費杭迪烹飪字典》收錄其中 462 個。

隱喻轉義字也相當常見，462 個動詞中有 203 屬於隱喻轉義字，通常經由類似行動（如 *saisir* 抓住→*saisir une entrecôte* 大火快煎一塊肋眼牛排）、使用工具（但工具會換成食材或廚房工具，如 *clouter* 用釘子釘下→*clouter un oignon* 把丁香刺入洋蔥中）及動詞造成效果（兩種效果有相似性，如 *cardinaliser* 被認命為紅衣主教→使甲殼類海鮮烹煮變紅色）轉義而來。大量借用一般用字應也是專業與日常活動並存的原因。此外有一個特殊現象，有些既有的廚藝動詞可轉義（少見於其他專業領域），如 *assaisonner* 調味→*assaisonner un texte* 美化文字。

上下關係也是廚藝動詞中相當常見的語意關係，很多情況中需使用一連串準確而複雜的技法，需要具有上下關係的詞彙來表達。如上位詞 *cuire*（烹煮）及表達各種特定烹飪方式的下位詞，或 *couper*（切割）及表達各種特定切割方式的下位詞。

理解詞構及語意規則有助於系統化學習廚藝動詞，如從名詞轉換與食材、廚房工具及成果三個領域有關、常見詞綴含意有助於理解動詞正確意義及擴充字彙範圍，此外也可藉由語意連結關係提升記憶效率，如上下位詞的關聯性、近似同義字及日常用字的轉義等。不過字彙學習的最終目標是能在溝通互動中正確使用，必須結合文法及情境才有意義，而不是單純背誦單字而已。以下將就現有廚藝法語教材內容之不足，探討廚藝動詞教學應用的發展方向。

#### 4.2. 教學應用

上述廚藝動詞詞構及語意規則可與現有專業法語教材《下廚吧！》(*En cuisine !*) 結合，該教材動詞相關內容主要在主題三（廚房工作規則：處理水果方式，p.30）、主題五（前製備：各種切蔬菜方式，p.44-46）、主題六（烹飪廚具：各種烹飪方式，p.53）、主題七（肉類處理：清理、切割及製作醬汁，p.65-66）及主題八（海鮮類處理：清理、切割及製作醬汁，p.70）中。以下針對《下廚吧！》教材中動詞相關教學內容，探討詞彙學詞構及語意分析如何補充及改善現有內容：

- (1) 主題三（處理水果方式）：在練習 2 (p.30) 中列舉六個廚藝動詞<sup>26</sup>及解釋，可使用詞構分析成果補充解釋，有助於學習與記憶，如其中有四個名詞加前詞綴（*dé* 或 *é*，表示「去除」如 *épépiner* 或「加強」如 *détailler*）、一個名詞轉換 *canneler* 及一個古法文演變字 *éplucher*（*é* 非前綴）可增加其他類似情況的動詞同時教學。
- (2) 主題五（各種備菜方式）：在對話錄音 (p.44) 中介紹七個廚藝動詞<sup>27</sup>，可用語意分析結果補充解釋，如語意相近字 *laver/rincer*、*cuire* 及其下位詞等（另請見下主題六）。
- (3) 主題六（各種烹飪方式）：在對話錄音 (p.53-1-1) 及字彙練習 (p.53-1-3) 中，介紹六個廚藝動詞<sup>28</sup>，可使用語意分析結果補充解釋，如 *cuire*（烹煮）為上位詞，依介質 (*milieu*)、器具 (*ustensile*) 再細分為六個下位詞如下表 4：

表 4：廚藝動詞 *cuire* 的六個下位詞

動詞	介質	主要器具
griller	à l'air libre	gril
frïre	dans un corps gras	friteuse
rôtir	à l'aire libre	plat à rôtir
pocher	à l'eau	marmite
cuire à l'étuvée	en vase clos	casserole
sauter	dans un corps gras	sauteuse

定義相近的 *griller* 及 *rôtir* 兩字，可由使用器具的不同理解精確定義（「鐵架」乾烤及「烤盤」烘烤）。*Pocher*（水煮）為名詞 *poche*（口袋）衍生的隱喻轉義字，將食材投入沸水中如同被（口袋）包覆煮熟。

- (4) 主題七（肉類處理）：在對話錄音 (p.65-1-3) 及短文朗誦錄音 (p.66-1-1) 中，介紹八個廚藝動詞<sup>29</sup>，可使用詞構分析成果補充解釋，有助於學習與記憶。如其中有三個名詞加前詞綴（*dé*，表示「去除」）衍生字

<sup>26</sup> *Canneler*（以工具在蔬果上彫切花邊）、*équeuter*（去梗）、*dénoyauter*（去核）、*épépiner*（去籽）、*détailler*（切小塊）、*éplucher*（削皮）。

<sup>27</sup> *Egoutter*（瀝乾）、*cuire*（烹煮）、*éplucher*（削皮）、*rincer*（清/擦洗）、*dresser*（盛盤）、*laver*（洗滌）、*tailler*（切削）。

<sup>28</sup> *Sauter*（油煎）、*cuire à l'étuvée*（燜煮）、*griller*（鐵架乾烤）、*frïre*（油炸）、*pocher*（水煮）、*rôtir*（烤盤烘烤）。

<sup>29</sup> *Habiller*（清理肉類或魚類食材）、*brider*（以繩網綁）、*désosser*（去骨）、*escaloper*（切肉片）、*dégraïsser*（去除油脂）、*déglacer*（以液體刮鏟鍋底肉汁渣）、*réduire*（濃縮）、*passer au chinois*（過濾）。

*désosser/déglacer/dégraissier*，可增加其他類似情況的動詞同時教學，整理如下表 3：

表 3：6 個廚藝動詞結構與定義

動詞	前詞綴+名詞	定義
désosser	dé + os	去骨
déglacer	dé + glace	(去)刮除鍋底(亮面)肉汁渣
dégraissier	dé + graisse	去除油脂
débarder	dé + barde	去除豬油薄片
dénoyauter	dé + noyau	去除果核
désarêter	dé + arête	去除魚刺

教材內容中另有兩個名詞直接轉換衍生字 *brider* (來自 *bride*) 及 *escaloper* (來自 *escalope*)、兩個非衍生字 *réduire* 及 *habiller*、一個動詞片語 *passer au chinois*<sup>30</sup>。值得注意的是常用廚藝動詞 *habiller* (清理肉類或魚類食材) 常被誤認為衍生自名詞 *habit* (服裝)，事實上廚藝動詞 *habiller* 最初字源來自古法文 *abillier* (修整木材)，之後受到拉丁文 *habit* 影響而加上 *h*，字尾 *i* 也消失<sup>31</sup>，與真正從 *habit* 衍生出的動詞 *habiller 2* (幫人穿上衣服) 為同形異義字 (homonymie)。

- (5) 主題八 (海鮮處理)：在練習 2 (p.70) 中介紹五個廚藝動詞，可使用詞構分析解釋，如 *ébarber* (修整) 為名詞加前詞綴衍生字、*écailler* (去鱗) 為名詞轉換衍生字、*vider* (清空) 為形容詞轉換衍生字、*dégorger* (泡水吐砂除雜質) 為動詞加前詞綴衍生字、*habiller* (清理食材) 為非衍生字，除了學習動詞本身外，也能多學到相關字彙 (衍生字字源)。

解釋廚藝動詞的詞構或語意關係目的在於促進理解與記憶，有助於在溝通過程中使用正確動詞，可依照學習者程度調整刪減理論性內容，避免過度增加學習負擔。另外字彙學習的最終目的在於培養溝通互動能力，可佐以情境式句型練習 (如上文教材中的對話內容)，文法方面也可加強專業廚藝溝通中常用的命令式 (l'impératif) 或動詞不定式 (l'infinitif) 等。

<sup>30</sup> 動詞片語 (locution verbale) 應另以專文探討，暫不列入本研究範圍內。

<sup>31</sup> 可參閱廚藝字典 *Les mots de la cuisine et de la table* (2008) 之定義。

## 5. 結語

專業術語及法語教學近年來受到相當重視，是第二外語教學值得重視的發展方向，由於法國美食及廚藝享有盛名，各國赴法學習專業廚藝人數呈現穩定增加，同時促進廚藝法語教學發展。法語能力對於廚藝學習及日後實習就業都非常重要，不過學習者仍需以專業學習為重，因學習語言的時間有限而需要更有效率的教學內容。本研究分析廚藝法語學習內容，廚藝動詞是學習重點之一，詞彙學對於動詞詞構及語意的研究可結合現有教材內容，讓學習者更容易理解、記憶及使用專業字彙，除了補充既有教材內容之外，未來還可結合文法教學內容應用於雙師課程 (*le cours à double enseignant*)、團隊角色扮演 (*la simulation globale*) 或食譜閱讀書寫等教學活動中。

參考文獻

- 吳佩旻。“第二外語日語選修居多 德語越來越受歡迎”。*聯合報* 2017/6/26。檢索 2017/6/27。<<https://udn.com/news/story/6885/2547923>>。
- 蔡倩玟。《食藝：法國飲食文化的風貌與流變》。台北：衛城，1995。
- Cavalla, Cristelle et al. *Le vocabulaire en classe de langue*. Paris, CLE International, 2009.
- Bordo, Widiiane. “Intégrer un cours de FOU dans les PUF en contexte non francophone. Une étude de cas.” *Le français sur objectif universitaire : entre apports théoriques et pratiques de terrain*. Éd. Widiiane Bordo, Jan Goes, and Jean-Marc Mangiante. Arras, Artois Presses Université, 2016. 29-43.
- Bordo, Widiiane, Jan Goes, and Jean-Marc Mangiante. Préface. *Le français sur objectif universitaire : entre apports théoriques et pratiques de terrain*. Éd. Widiiane Bordo, Jan Goes, and Jean-Marc Mangiante. Arras, Artois Presses Université, 2016. 7-11.
- Cabré, Maria Teresa. *La terminologie : Théorie, méthode et applications*. Paris, Armand Colin/Les presses de l'Université d'Ottawa, 1998.
- Carras, Catherine. “Les stratégies de collecte des données : aspects institutionnels et déontologiques.” *Points Communs – Recherche en didactique des langues sur objectif(s) spécifique(s) 2* (2015): 20-28.
- Carras, Catherine, et al. *Le français sur objectif spécifiques et la classe de langue*. Paris, CLE International, 2007.
- Cuq, Jean-Pierre, and Isabelle Gruca. *Cours de didactique du français langue étrangère et seconde*. Paris, Presses Universitaires de Grenoble, 2005.
- Filliettaz, Laurent, and Jean-Paul Bronckart. Introduction. *L'analyse des actions et des discours en situations de travail : Concepts, méthodes et applications*. Éd. Laurent Filliettaz, and Jean-Paul Bronckart. Louvain-la-Neuve, Peeters, 2005. 5-16.
- Kahn, Gisèle. “Un manuel pour l'enseignement du français aux militaires indigènes, 1927.” *Publics spécifiques et communication spécialisée*. Éd. Jean-Claude Beacco and Denis Lehmann. Paris, Hachette, 1990. 97-105.
- Goullier, Francis. *Les outils du conseil de l'Europe en classe de langue*. Paris, Didier, 2006.
- Holtzer, Gisèle. “Du français fonctionnel au FOS/ Histoire des notions et des pratiques.” *Le français dans le monde (Numéro spécial : Français sur objectifs spécifiques : de la langue aux métiers)* (2004): 8-24.
- Lehmann, Alise, and Françoise Martin-Berthet. *Introduction à la lexicologie*. Paris, Dunod, 1998.
- L'Homme, Marie-Claude. *La terminologie : principes et techniques*. Montréal, Les presses de l'Université de Montréal, 2004.
- Mangiante, Jean-Marc. “La dimension technique de la collecte de données en FOS : quelques principes et conseils pour l'enseignant de langue.” *Points Communs – Recherche en didactique des langues sur objectif(s) spécifique(s) 2* (2015): 37-43.

---. “La méthodologie du FOS : une réponse à la forte mobilité professionnelle et étudiante dans le monde.” *Contextualisations : 20 ans de FLES. Faits et gestes de la didactique du Français Langue Étrangère et Seconde de 1995 à 2015* (vol. 2). Ed. Jean-Marc Defays et al. Bruxelles, EME, 2015. 139-154.

Mangiante, Jean-Marc, and Chantal Parpette. *Le français sur objectif spécifique : l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris, Hachette, 2004.

Mourlhon-Dallies, Florence. *Enseigner une langue à des fins professionnelles*. Paris, Didier, 2008.

Parpette, Chantal, and Cécile Medina-Jaouen. “Les combinaisons entre discours et action : impacts sur la collecte des données et sur les dispositifs de formation linguistique.” *Points Communs – Recherche en didactique des langues sur objectif(s) spécifique(s) 2* (2015): 5-19.

Polguère, Alain. *Lexicologie et sémantique lexicale*. Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 2008.

Rosen, Évelyne, and Claus Reinhardt. *Le Cadre européen commun de référence pour les langues*. Paris, CLE International, 2010.

Sleiman, Reina. “Un cours sur objectif universitaire : quels besoins pour les étudiants d'Éducation physique et sportif ?” *Le français sur objectif universitaire : entre apports théoriques et pratiques de terrain*. Éd. Widiane Bordo, Jan Goes, and Jean-Marc Mangiante. Arras, Artois Presses Université, 2016. 97-113.

‘Terminologie’, *Le Petit Robert*. Paris, Dictionnaires Le Robert, 1996.

Tsai, Chien-wen. “Analyse lexicale des verbes culinaires dans les dictionnaires spécialisés.” *Revue française de linguistique appliquée XXII-1* (2017): 117-129.

Walter, Henriette. *Le français dans tous les sens*. Paris, Édition RobertLaffont, 1988.

#### 法語教材

*À table ! Apprendre le français autrement. Dialogues et culture de la gastronomie*. Prochasson-Renard, Monique. Paris, Société des Écrivains, 2013.

*En cuisine!*. Cholvy, Jérôme. Paris, CLE International, 2014.

*En cuisine! Guide pédagogique*. Cholvy, Jérôme. Paris, CLE International, 2014.

*Hôtellerie-restauration.com*. Corbeau, Sophie et al. Paris, CLE International, 2005.

*Le français de l'hôtellerie et de la restauration*. Renner, H. et al. Paris, CLE International, 1992.

*Rue Mouffetard*. Cignatta, Tiziana. Genova, Cideb, 2005.

《費杭迪烹飪字典》

*Le lexique culinaire Ferrandi*. Stengel, Kilien. Paris, Hachette Pratique, 2015.