

# 从语言学角度看《随园食单》菜品名称

顾艳

(南京师范大学文学院,江苏南京 210024)

**摘要:**江苏“随园菜”与北京“谭家菜”、山东“孔府菜”并称为中国最著名的三大官府菜,其中的“随园菜”得名于江苏历史名人,清代著名散文家、诗人袁枚的饮食文化著作《随园食单》。采用语言学的研究方法,分析《随园食单》中菜品名称的音节数目、组成结构、命名特点等,以挖掘江苏饮食文化的独特魅力。

**关键词:**《随园食单》;菜品;命名规律

**中图分类号:**H109.2      **文献标识码:**A      **文章编号:**1008-5092(2018)03-0038-04

“民以食为天”,自古以来中国人就非常重视饮食。饮食文化是传统文化的重要组成部分,它以普遍性和稳定性植根于中华文明之中,璀璨夺目。明清时期沿袭并发展了前代丰富的饮食文化系统,成为中国传统饮食文化的辉煌时期。经济发展的活跃、生产技术的提高、市民阶层的壮大,再加上中西文化的交流和人们审美能力、生活情趣的提升,对美食的追求成为风靡一时的社会风尚,当时有不少文人对饮食有着独特的见解,比如明末清初著名文学与文学评价家金圣叹、戏曲创作与文学理论家李渔等。清代著名的诗人、散文家,江苏历史名人袁枚也是其中之一,其饮食文化代表著作《随园食单》是明清饮食文化中最重要作品之一。作品详细论述了中国14至18世纪中叶流行的三百多种菜式,菜品的命名中蕴含着丰富的语言学信息,有许多方面值得我们关注。2016年袁枚三百年诞辰之际,“中国食养研究院随园食单研究中心”在江苏正式成立。重视对《随园食单》菜品名称的整理和分析工作,能够进一步增强“随园菜”的研究质量。以《随园食单》中记载的300余道菜品的名称为语料,分析它们的音节数量及组成结构,总结《随园食单》菜品名称的独到之处,以发掘其中的文化内涵,彰显中国饮食文化的独特魅力。

回顾中国饮食的历史,菜品的命名方式发生了比较大的变化,我国最早的饮食文献《礼记·内则》收录了不少商周时期的名馐,其中出现了

以“渍”“炙”等表示烹饪方法的单音节动词命名的菜品名称。还有一些以食材和制法组合的双音节词命名,有的制法在前,食材在后,如“濡豚”“捣珍”等;有的食材在前,制法在后,如“牛炙”等。随着社会的发展,这种简单的命名方式已经不能满足表意的需要。北魏《齐民要术》中收录的菜品名称音节数目从二到四不等,甚至还有五音节的菜名,如“羊盘肠雌斛”“度夏白肉脯”“五味腊肉脯”等;构成菜名的词类也不再局限于食材和制法,而是增加了表示器皿或工具等方面的词,比如“筒”“棒”等。食材种类更加具体、丰富,比如“白鱼”“犬”“牛肱”“羊蹄”“鳢鱼”“鲚鱼”等。表现制法的词增多,如“酿”“烩”“蒸”“炆”“煮”“腊”“煎”“滷”“捣”等。菜品命名也不再满足于单纯表意,比如唐代的《烧尾食单》记录的是唐代著名宴席“烧尾宴”的食单,由于该宴用于庆贺高升、宴请高官甚至皇帝以谢天恩,所以菜品名称十分雅致,有许多表示菜品外观形态的词语,如“龙凤”“盏口”“金铃”“曼陀”“汉宫棋”等。

这些变化在《随园食单》收录的菜品名称中随处可见。《随园食单》中的菜品名称音节数量变化多端,构成丰富,组合方式多样,自然又准确地展现了菜品的特色。

## 一、《随园食单》菜品名称音节统计

《随园食单》菜品名称音节数量各异,下表是对《随园食单》菜品名称音节数量情况的统计。

表1 菜品名称音节数量统计表

菜品音节数目	名称举例	数量	占菜品总数的比例/%
单音节	蟹、韭、芹	9	2.75
双音节	燕窝、鳊鱼、假蟹	128	39.14
三音节	灼八块、芙蓉肉	100	30.58
四音节	张恺豆腐、蘑菇炖鸡	55	16.82
五音节	红煨肉三法、炒鸡腿蘑菇	22	6.73
六音节	杨中丞西洋饼	9	2.75
七音节	尹文端公家风肉	4	1.22

《随园食单》的菜名音节数量适中,双音节、三音节和四音节菜名较多,合起来占全体菜品数量的80%以上。双音节、三音节和四音节菜名符合人的记忆规律,并且切合汉语发展的潜在规律:清代时,已有大量汉语词汇完成双音节化,双音节菜名也随之增多;汉语中四音节固定短语最为常见,四音节菜品也比较多,它们整齐、对称,符合汉族人独有的审美心理,也便于传递更多关于菜品的信息。菜品的制作方法越来越多,食材的选择越来越广泛,单音节的菜名已经不能满足辨别菜品的基本需要,所以以单音节词语命名的菜品数量大大减少,由制法和食材组合而成的三音节菜名逐渐变多;超过四个音节的菜点名称虽然满足了表意的需要,但过于啰唆冗长,不容易被人识记。以上原因造成了菜名音节数量的分布特点。

## 二、《随园食单》菜品名称的组成结构

《随园食单》中的菜名构成单位可以分为核心词和特征词,其中核心词是组成菜品名称的基础,通常是菜品所使用的食材,特征词则是在菜品名称中起到区别意义和表现菜品特色的作用,以表示佐料、烹饪方式、器皿、形态、人名、出处的词为代表。具体的分类如下:

### 1. 以核心词命名

以食材为核心词命名的菜品在《随园食单》中数量最多,有近百个,分布较广,十四个食单中有九个食单出现了使用这种方法命名的菜品。比如“芹”“韭”“蚶”“蟹”“燕窝”“淡菜”“鳊鱼”“猪腰”“排骨”“牛肉”“豆芽”“海蜇”“土布鱼”“台菜心”“黄姑鱼”“黄芽菜”“乌龟蛋”“果子狸”等。

有的菜名中出现了两种食材,实际是两道菜品因制作方式相近或口感相同而合记为一道菜名,比如瓠子和王瓜都可同炒好的鲩鱼同煨,口感相似,在《随园食单》中被合记为“瓠子、王瓜”。类似的菜名还有“特牲单”中的“猪爪、猪筋”等。从语法角度看,这类菜品名称为并列结构。

### 2. 特征词与核心词组合命名

(1)特征词为制法。以制法为特征词命名的菜品名称数量较多,基本结构是表示制法的特征词在前,表示食材的核心词在后。表示制法的部分具有谓词性:多为动词,与表示食材的名词构成动宾结构,比如“炒肉丝”“烧小猪”“捶鸡”“蒸小鸡”“煨麻雀”“炸鳗”“熏蛋”“腌蛋”“灼八块”等。或在两种食材中间加动词,比如“火腿煨肉”“台鲞煨肉”“黄芽菜炒鸡”“栗子炒鸡”等,是以动宾结构为谓语的主谓结构。在动词前后可以增加表示性质的词,客观表现菜品制作的形式和结果,比如“赤炖肉鸡”“红煨鳗”“白片鸡”“生炮鸡”“生炒甲鱼”等。这类菜名的语法结构属于状中短语作动语的动宾结构;再如“风瘪肉”等,表示性质的词语作补语,补充说明制作菜品的结果,与表示制法的词语构成中补结构。

有些表示制法的词涉及古今词义的演变,比如“炮”很早就用来表示把带毛的肉用泥裹住放在火上烧烤的烹饪方式。《诗·小雅·瓠叶》:“有兔斯首,炮之燔之。”孔颖达疏:“并毛而炮之。”<sup>[1]482</sup>它还特指一种中药的制法,即把药物放在高温铁锅里急炒,使其焦黄爆裂,如宋陆游《离家示妻子》:“儿为捡姚笼,桂姜手炮煎。”《随园食单》“羽族单”中“生炮鸡”的制作方法为“小雏鸡斩小方块,秋油酒拌,临吃时拿起,放滚油内灼之,起锅又灼,连灼三回,盛起,用醋、酒、粉纤、葱花喷之。”<sup>[2]41</sup>可知菜名中的“炮”的意义当与“灼”相近,而且与本义有明显差距。这里的“炮”由制药法的词义扩大而来,表示用锅或铛在旺火上急炒的烹饪方式。“醋搯鱼”中的“搯”当为“溜”,亦可写作“熘”。“搯”为来纽,侯部,“溜”为来纽,幽部,侯幽旁转,两者语音相近,故“搯”假借为“溜”。清《文明小史》中写道:“张先生替济川要了一样醋溜鱼,一样摊黄菜,一样炒虾仁,半斤花雕,两人吃酒赏玩。”说的就是这道菜。“溜”是一种与炒类似的烹饪方法,指食材微煮过后或经过油炸之后再加入混入淀粉汁的佐料大火喷香,佐料以醋最为常见。

(2)特征词为器皿。器皿是用以盛装物品或作为摆设的物件的总称,在这里特指烹饪时用来盛装食品的容器。元朝忽思慧编纂的《饮膳正要》有“盞蒸”一菜,将所有的食材都“入盞内蒸”<sup>[3]154</sup>,因而得名。元代《居家必用事类全集》的“碗蒸羊”则是以粗碗或砂铫,即煎药或烧水的砂锅,装肉入蒸锅蒸制而成<sup>[3]188</sup>。《随园食单》中有“锅烧肉”“盖碗蒸肉”等使用此法命名,集中在“特牲单”。在语法上,器皿作状语,后面制法和食材构成的动宾结构作中心语,构成状中结构。

(3)特征词为形态。中国人追求食品的“色”“香”“味”俱全,不仅追求味觉和嗅觉的享受,对菜品的外观形态也有很高的要求。以外观形态为特征词的菜品名称多使用了比喻的修辞手法:表示形态的词放在开头,是喻体,作状语,后接表示食物的名词,是本体,作中心语,共同构成状中结构,表示“像……一样的食品”,比如“特牲单”中的“芙蓉肉”以猪肉、虾肉为主要原料烹制,虾肉粉嫩爽口,色如芙蓉;“点心单”中的“雪花糕”,以被捣烂的蒸熟的糯米为皮,细碎的芝麻屑加糖为馅,打成饼后切方块而成,纯洁如雪。有些菜品巧用夸张,突显菜品的形态特色,比如“千层馒头”中的“千层”是虚指,表示菜品外形有许多层次。又如“荔枝肉”“珍珠团”“杨花菜”“玉兰片”“芝麻菜”“裙带面”“白云片”“三层玉带糕”“花边月饼”等,这类菜名多集中在“点心单”。

《随园食单》还出现了把“脯”“羹”“松”“酪”“糊涂”等一类食品的统称放在食材后面给菜品命名的情况,不少都体现了词义的发展变化,还有一部分则是方言词汇。比如“脯”的本义为“干肉”:《说文》:“脯,干肉也。从肉,甫声。”<sup>[1]174</sup>《随园食单》的“水族有鳞单”有“鱼脯”一菜,就是将青鱼肉切小块,用盐腌透风干成脯。后来“脯”由本义逐渐引申表示“干制的果仁和果肉”,比如北魏贾思勰《齐名要术·种枣》:“枣脯法:切枣曝之,干如脯也。”《随园食单》“小菜单”中的“笋脯”则以鲜笋为原料加盐煮熟后烤干成脯。“羹”原指用肉类或菜蔬等调和五味制成的带浓汁的食物。《孟子·尽心上》:“箪食豆羹见于色。”今多指煮成或蒸成的浓汁状或糊状的食物,可以前加表示食材的名词构成偏正结构为菜品命名。比如《随园食单》中的“鳝丝羹”“蟹羹”“苋羹”“芋羹”等。“松”在古时亦可写作“鬆”,《玉篇·髟部》:“鬆,乱发儿。”<sup>[4]1083</sup>本义为乱发貌,后引申为松

散,疏松的意思,又从这个意义引申出表示瘦肉做成的绒状或碎末状的食物。《随园食单》中有“鸡松”“鱼松”等。“酪”指用牛、羊、马的乳汁做成的半凝固状的食品。《说文·西部》:“酪,乳浆也。”<sup>[5]313</sup>后来,一般的糊粥状食品也可用“酪”表示,比如《随园食单》“点心单”的“杏酪”由杏制成,并未使用乳汁,“酪”在这里指的就是一般的糊粥状食。“糊涂”实际上是一种方言词汇,用在菜名中就是特指糊状的食物。《中国歌谣资料·山东临沐民歌·要吃元亨饭》有“煎饼粗,糊涂薄。”指的就是这一类食品。清《扬州画舫录》中有“江文密车螯饼,管大骨董汤、鱼糊涂”。《随园食单》“羽族单”中的“鸭糊涂”就是以烂熟的鸭肉为原料,加入芋或山药等淀粉含量较高的食材熬煮,形态似羹非羹,似汤非汤,呈现糊状,故名。

(4)特征词为来源。《随园食单》“茶酒单”中的茶和酒悉数采用方位名词表示产地,充当定语构成偏正结构的命名方式。比如“武夷茶”指产自福建崇安县南部的武夷山的茶叶,“龙井茶”因产于杭州西湖山区的风篁岭的龙井而得名。酒名结构更富有变化,有些在名称中加入制作时所使用的原料,比如“溧阳乌饭酒”;有的则加入描述或限定的形容词,比如“苏州陈三白酒”,“陈”表示“放置时间久的”,“三白”则是指制作这种酒所使用的米白、水白、曲白,酒色清醇。还有一部分加入器皿来命名,比如产于四川郫县,用竹筒盛装的酒被命名为“四川郫筒酒”。

还有一些以人物命名,这些菜品与菜名中的人物有密切的联系,或出自这些人物之手,或出自这些人物的家厨之手,菜品上乘,为袁枚所赏识。组合方式还可以细分为“姓氏”“官职”“姓氏+名号”“姓氏+尊称”“姓氏+官职”“姓氏+谥号+尊称”等,它们在这一结构中充当定语,与表示食物的名词共同构成定中结构。以“姓氏”指代人的菜名有“唐鸡”“蒋鸡”“徐鸭”等;以“官职”指代人的有“运司糕”;“姓氏+名号”的有“张恺豆腐”“程立方豆腐”“程泽弓蛭干”等;“姓氏+尊称”的有“杨公圆”;“姓氏+官职”的有“蒋侍郎豆腐”“杨中丞豆腐”“杨中丞西洋饼”等;“姓氏+谥号+尊称”有“尹文端公家风肉”等。

有些菜品来源于其他食书,就以食书的名称来命名。比如“羽族单”中“云林鹅”的做法原出自元代倪瓚编撰的《云林堂饮食制度集》,故以此命名。

### 三、《随园食单》菜品名称的特点总结

《随园食单》中记载的菜品并非龙肝豹胆,它们没有“满汉全席”一般繁复的加工过程,选用的食材也是简单易得,语言的表达简练而准确,即使是普通人也能读懂、学会制作这些菜品,体现了袁枚在写作时的平民关照。但袁枚终究是文人,在为部分菜品命名时,他选用的词语形象、典雅,菜名中包含深刻的文化内涵。“一方水土养一方人”,袁枚在为菜品命名时,必然把许多地方文化融入菜品名称中。袁枚是今浙江杭州市人,但他与江苏有着不解之缘,曾先后就任于江苏溧水、江浦、沐阳、江宁等地,辞官后曾隐居于南京小仓山的随园,是江苏历史名人。他所写作的《随园食单》主要介绍了江浙一带的菜肴饭点,这些菜品在食材、制法、形态以及命名方面都保留着江浙地区的特色,比如《随园食单》中以水产品为食材制作的菜品比较多,“刀鱼”“鲥鱼”等食材盛产于长江中下游地区,极具地方特色。制法方面,“煨”“溜”“醉”等烹饪方法在江浙一带十分流行,在《随园食单》菜品名称中出现的频率也比较高。另外,以形态为特征词的菜品名称也体现着许多地方文化,比如“芙蓉肉”中的“芙蓉”常见于描写江浙风光的诗句当中。在语音方面,“蓑衣饼”的命名就源于浙江方言。这些都显示出《随园食单》菜点名称中蕴含的地域文化内涵。

#### 参考文献:

- [1] 忽思慧. 饮膳正要[M]. 郑州:中州古籍出版社,2015.
- [2] 贾思勰. 齐民要术[M]. 北京:中华书局,2015.
- [3] 林洪. 山家清供[M]. 北京:中华书局,2013.
- [4] 夏曾传. 随园食单补证[M]. 杭州:浙江人民美术出版社,2016.
- [5] 袁枚. 中华生活经典:随园食单[M]. 北京:中华书局,2010.

## A Research in the Linguistic View on the Food Name in *Suiyuan Food List*

GU Yan

(College of Liberal Arts, Nanjing Normal University, Nanjing Jiangsu 210000, China)

**Abstract:** The Suiyuan Food in Nanjing of Jiangsu, The Tan's food in Beijing and Confucius Food in Shandong are named as three of most famous official cuisine in China. The Suiyuan Food comes from a book, Suiyuan food list, which is written by Yuan Mei, a litterateur of Qing dynasty. This paper is based on Suiyuan food list. It will use the method of linguistics to summarize the characteristic of names of food in Suiyuan food list to show the special fascination of Chinese traditional culture.

**Keywords:** *Suiyuan Food List*; dishes; naming patterns

(责任编辑:李 军)

在语音上,《随园食单》菜品名称音节数目适中,符合汉语的发展规律,基本满足表意需求,又不超出人们的记忆能力范围。语法方面,《随园食单》的菜品在命名时运用了多种语法结构。这些语法结构既符合古代汉语的表达习惯,又与现代汉语普通话词语、短语和句子语法特点相同,只要是熟悉汉语的人都能掌握这些菜点命名的语法特点,易于菜名的流传和效仿。在语义上,《随园食单》的菜品在命名时涉及原料、制法、器皿、形态、人名、出处、地点、数量等多种要素,选取凸显菜品特色的要素命名,构成成分之间的语义关系鲜明,分工明确,切合汉语语义表达的基本规律,在有限的音节数目内尽可能传递较多的信息,丰富菜品名称的内涵,方便联想和记忆,食客能够迅速抓住重点,及时领会名称与菜品之间的联系。有些菜品名称体现着古今词义的发展变化,涉及词义的引申,还有一些则涉及方言词汇的语音及意义。菜品在命名时使用的词语通俗而不艳俗,朴实又不失文雅,既准确地表达语义,直观易懂,又满足了文人贤士的高雅的精神追求。修辞方面,《随园食单》部分菜品在命名时巧用比喻和夸张,把菜品的特征突显出来,人们在看到菜名的同时就能将喻体的特征同菜品的特征结合起来,不仅提高了菜品的辨识度,还给人以美的享受,令人记忆犹新。