

砂拉越古晋华人饮食名称
的语言特色研究

**A LINGUISTIC STUDY ON
THE NAMES OF CHINESE FOOD
IN KUCHING, SARAWAK**

杨宁媛

JONG NING OII

MASTER OF ARTS (CHINESE STUDIES)

拉曼大学中华研究院

**INSTITUTE OF CHINESE STUDIES
UNIVERSITI TUNKU ABDUL RAHMAN**

AUGUST 2018

砂拉越古晋华人饮食名称
的语言特色研究

**A LINGUISTIC STUDY ON
THE NAMES OF CHINESE FOOD
IN KUCHING, SARAWAK**

By

杨宁媛

JONG NING OII

本论文乃获取文学硕士学位（中文系）的部分条件

A dissertation submitted to the Department of Chinese Studies

Institute of Chinese Studies,

Universiti Tunku Abdul Rahman,

in partial fulfilment of the requirements of the degree of

Master of Arts (Chinese Studies)

August 2018

摘要

砂拉越古晋华人饮食名称的语言特色研究

杨宁媛

语言学理论认为，语言作为文化的一个重要组成部分，是反映文化的一面镜子，体现着一个国家、一个民族或一个地方所特有的人文精神文化。它往往体现在社会生活的各细微处，体现在现实社会中的点点滴滴。饮食名称作为一种普遍的社会现象，它所体现的不仅是一种名词词汇，更是一种文化的蕴涵。因此，饮食名称这类课题有研究的必要性和有意义。

本文的研究范围仅限于马来西亚砂拉越古晋市镇区域，即涵盖北古晋市区及南古晋市区的餐饮行业中的华人饮食名称。本文采用田野调查法、文献研究法、描述统计法，从共时的角度，实地考察古晋市中的华人饮食餐牌、刊物资料、采访录音等，并做统计与分析。本文研究目的是为了了解砂拉越古晋华人饮食名称语言特色，将所收集到的饮食名称作为基本语料，运用社会语言学知识如语言接触理论和语码转换，从词汇、语音、语义三个方面探讨古晋华人饮食名称中的语言特点，从中探讨其命名特征背后的根源与意义。

砂拉越古晋华人饮食名称语言特色主要有如下特点：一、词汇类别分为通用词汇及特殊词汇、存在语码转换现象、命名方式以主要食材为主；二、构词方式以复合词为主、词汇来源以传承词居多、有少量砂拉越古晋区域特有词；三、语音形式以三音节为主、存在同字异音现象、音义关系类型复杂；四、语义特点主要表现为创新、缩小及扩展。

综上所述，砂拉越古晋地区因多语言、多元文化环境而产生独特的、混杂式的华人饮食名称。这种饮食名称是语言接触及多语现象之下的产物。随着社会的变迁和发展，砂拉越古晋华人的饮食名称也在不断地发生着较大的变化。从原本中国相沿而来的传统华人饮食文化，慢慢地吸收了其他民族的饮食文化精粹，经历了本土化改造和创新，从而丰富了砂拉越古晋华人的饮食文化。

关键词：饮食名称；语言特色；砂拉越古晋；词汇特点；语音特点；语义特点

ABSTARCT

A LINGUISTIC STUDY ON THE NAMES OF CHINESE FOOD IN KUCHING, SARAWAK

JONG NING OII

The theory of linguistics shows that an important component of culture, is a mirror that reflects culture, embodies a country, a nation, or a humanistic spiritual culture peculiar to a place. It is often reflected in the subtleties of social life, reflected in the real society. Therefore, specific names of food are accepted as a universal social phenomenon, reflects not only a noun, but also indicates cultural implications. Thus, the research on the topic of the names of food is important, necessary and meaningful.

The scope of this study is limited to the Kuching town area in Sarawak, Malaysia. This research adopts field investigation method, literature research method, and descriptive statistics method. This research is mainly from the synchronic point of view, for an example, on-site visits to the Chinese foods stalls, collecting food signboards, publications, interview recordings and other sources in the vicinity of Kuching City. The purpose of this research is to study the language characteristics of Chinese food names in Kuching, Sarawak. This research covering the Phonological, Morphological and Semantic aspects of language. The theories of Language contact (Thomason & Kaufman, 1988) and Code-switching (Jack C Richards,2007) are predominantly used throughout this Linguistic Study on the Names of Chinese Food in Kuching, Sarawak.

The Language characteristics of Chinese food names in Kuching Sarawak have the following characteristics: Firstly, vocabulary classification divided into general vocabulary and specific vocabulary; the existence of code-switching phenomenon; nomenclature method is mainly based on the main ingredients. Secondly, the word formation method is based on compound words; the vocabulary source is mainly inheritance words; and some from the local Sarawak Kuching regional specific words. Thirdly, three-syllable words dominated in phonetic form; texts and spoken words were inconsistent, and pronunciations were different; complex phonetic-semantic relations. Fourthly, the semantic features are mainly represented by innovation; reduction; and semantic expansion.

In summary, Kuching city has produced a unique and hybrid Chinese food names under a multilingual and multicultural environment. The names of Chinese food are the product of language contact and multilingualism. With the changes and development of society, the names of Chinese food in Kuching are also undergoing great changes. The traditional Chinese food culture that originated from the original Chinese phase slowly absorbed the essence of the dietary culture of other ethnic groups and carried out local transformation and innovation, thus enriching the food culture of Chinese in Sarawak.

Keywords: Food Names; Linguistic Study; Kuching Sarawak; Phonological; Morphological; Semantic aspects of language.

致谢词

此论文的完成，有赖于各方的指导与帮助。在此，我想特别感谢论文指导老师——崔彦博士、论文课程导师——廖冰凌博士、各位曾经教导过我的老师、我的家人、我的先生潘冠佑、我的朋友和同学们。

我很感谢我的论文指导老师——崔彦博士。当初她从马来亚大学转职到拉曼大学时，我也一路地追随着她的脚步，毅然从马来亚大学转学至拉曼大学，只为了让本硕士论文指导老师那一栏，可以冠上她的名字。因为在博特拉大学时，邱克威老师曾经对我提起一句话，他说：“鸟儿应该展翅高飞，博特拉大学孕育你们、成就你们，你们长大了更应该出去闯闯，看看不同的校景、受不同老师的指导，不应该拘束在一所学校里。”然后，邱老师便推荐他的学姐，崔老师给我。因此，我非常感谢崔老师的指导，如果没有老师的指导，我无法完成此硕士论文。崔老师非常特别的一点在于，她不挑明你的错误或直接帮你解决所遇到的问题，她总爱循循善诱地引导你、让你思考、让你绞尽脑汁、让你自己明白错在哪儿，然后再慢慢地引导你走向正确的道路。她教会我身为一个研究生最重要的事，那就是“独立”。她教会我什么是独立思考的能力、独立完成论文的能力、独立寻找答案的能力、独立解决事情的能力。这份名为“独立”的种子，在她的关爱及教导下，慢慢发芽，茁壮成长。

我在拉曼大学遇到另一个恩师，是廖冰凌老师。她在我的硕士生涯中，给予我很多的帮助、建议及辅导。廖老师虽然不是我的论文指导老师，但是她是我的硕士课程导师，包括在论文选题及论文导师选择上，她给予很多中肯的建议及帮助。虽然我们师徒缘分很浅，时间不长，但是我很爱廖老师，我爱她

笑弯弯的眼睛，爱她那天马行空但却条理清晰的逻辑，爱她那一针见血但却幽默风趣的意见，爱她那热心助人和善解人意的温暖。如果没有廖老师的帮助、辅导及意见，这份论文也就无法如此顺利地完成，所以，我由衷地感谢她。

除此之外，我要感谢每一位曾经教导过我的老师，因为他们传授我各种知识。我也感谢中华研究院的院长、副院长、秘书和其他在职人员等，感谢他们对我的帮助。我也要谢谢我的家人，因为他们无私地支持、鼓励我完成中文研究的梦想。特别要感谢我的先生，潘冠佑。因为他认真、努力、上进的态度，感染了我，让我也想成为和他一样的人，一起为了未来而努力。另外，我也要感谢我的同学们，尤其是颜莉澜同学，因为她给予我很多帮助，如与我分享论文表格、学科注册表格、网站地址、论文呈交方式等。还有要感谢其他同学如素倪、祖兴、慧琪、撒琪等，因为我们一起上课、一起努力、一起赶报告、一起分享资源、一起学习。如果没有这一班同学，我想我的硕士论文生涯没办法那么快乐，他们让我学习到不分年龄、阶层、性别的友谊。

另外，我要特别感谢刘海莲老师，感谢她在论文答辩的过程中，给予我中肯的意见及鼓励，也感谢她在百忙之中抽空帮我修改论文、指导我APA格式。

总而言之，我要感谢身边每一个人。谢谢每一个帮助过我、教导过我的人。谢谢你们。我的中文人的梦之所以那么美好、顺利，是因为有你们的支持与鼓励。谢谢。

论文核实书

本论文砂拉越古晋华人饮食名称的语言特色研究为杨宁媛亲自撰写，是为拉曼大学中华研究院中文系硕士学位取得之学位论文要件。

此证：

日期： 2018年7月27日

（崔彦博士）

指导老师

拉曼大学中华研究院中文系

拉曼大学
中华研究院

日期：01. 08. 2018

硕士论文提交

此证**杨宁媛**（学号：**15ULM04544**）在中华研究院中文系**崔彦**博士指导下，经已完成一此题为《**砂拉越古晋华人饮食名称的语言特色研究**》的硕士学位论文。

本人亦了解拉曼大学将以pdf 格式上载本硕士学位论文至拉曼大学资料库，供作拉曼大学教职员生及社会人士查阅使用。

此致

（杨宁媛）

UNIVERSITI TUNKU ABDUL RAHMAN

FACULTY OF CHINESE STUDIES

DATE: 01.08.2018

SUBMISSION OF DISSERTATION

It is hereby certified that **Jong Ning Oii (ID: 15ULM04544)** has completed this dissertation titled “**A LINGUISTIC STUDY ON THE NAMES OF CHINESE FOOD IN KUCHING, SARAWAK**” (砂拉越古晋华人饮食名称的语言特色研究) under the supervision of **Dr. Cui Yan** (Supervisor) from the Institute of Chinese Studies.

I understand that University will upload softcopy of my dissertation in pdf format into UTAR Institutional Repository, which may be made accessible to UTAR community and public.

Yours truly,

(JONG NING OII)

论文声明

本人谨此声明：除已注明出处之引文外，本论文其余一切部分均为本人原创之作，且未曾在此前或同一时间提交拉曼大学或其他院校作为其他学位论文之用。

杨宁媛

日期：2018年8月1日

目录

摘要	i
Abstract	iii
致谢词	v
论文核实书	vii
硕士学位论文提交	viii
论文声明	x
目录	xi
统计与词表目录	xiii
第一章 绪论	1
第一节 研究背景	1
第二节 研究范围	3
第三节 研究目的与问题	4
第四节 研究方法	4
第五节 前人研究综述	6
第二章 砂拉越古晋华人饮食名称特点概况	16
第一节 词汇类别分析	16
第二节 语码转换现象	20
第三节 命名方式特点	26
第四节 小结	31

第三章	砂拉越古晋华人饮食名称的词汇特点·····	33
	第一节 构词形式特点·····	33
	第二节 词汇来源分析·····	36
	第三节 砂拉越古晋区域特有词·····	40
	第四节 小结·····	43
第四章	砂拉越古晋华人饮食名称的语音特点·····	44
	第一节 语音形式特点·····	44
	第二节 同字异音现象·····	49
	第三节 音义关系特点·····	53
	第四节 小结·····	55
第五章	砂拉越古晋华人饮食名称的语义特点·····	57
	第一节 语义创新·····	57
	第二节 语义缩小·····	60
	第三节 语义扩展·····	62
	第四节 小结·····	64
第六章	结论·····	66
	参考文献·····	70
	附录·····	80

统计与词表目录

表一	词汇内容分类统计·····	18
表二	语言类别统计·····	19
表三	语言混杂情况·····	20
表四	华语方言分类统计·····	22
表五	饮食名称命名方式统计·····	26
表六	饮食名称构词形式分类统计·····	34
表七	词性来源统计·····	36
表八	砂拉越古晋区域特有词统计·····	41
表九	饮食名称音节形式分类统计·····	44
表十	饮食名称音节与节奏形式分类统计·····	45
表十一	三音节饮食名称的构词形式统计·····	47
表十二	饮食名称文字与口语读音对比统计·····	49
表十三	饮食名称文字与口语读音差异词表·····	50
表十四	饮食名称文字与口语读音差异统计·····	52
表十五	音义关系特点统计·····	54
表十六	语义创新途径词表·····	58
表十七	语义缩小途径词表·····	61
表十八	语义扩展途径词表·····	62

第一章 绪论

古语有“民以食为天”、“仓禀实而知礼节，衣食足而知荣辱”等，饮食既决定着人类的生存，也决定着人类的文明程度。因此选择饮食名称作为语言研究的契机，更具有代表性。语言学理论认为，语言作为文化的一个重要组成部分，是反映文化的一面镜子，体现着一个国家、一个民族或一个地方所特有的人文精神文化。它往往表现在社会生活的各细微处，表现在现实社会中的点点滴滴。饮食名称作为一种普遍的社会现象，它所表现的不仅是一个个名称事物，更是一种文化的蕴涵。透过这些形形色色的华人饮食名称，可以领略到其中丰富的文化意蕴，即语言的丰富性、多元性、时代性，以及审美性。所以，本文旨在探讨砂拉越古晋华人饮食名称之语言特色。

第一节 研究背景

砂拉越¹位于马来西亚东马婆罗洲西北部，根据马来西亚数据库官方网站资料显示，砂拉越的总面积为124,450平方公里，是马来西亚占地面积最大的州属。早年砂拉越原为英国殖民地，1963年9月16日与马来半岛、新加坡²、北婆罗洲（沙巴）一起合并组成马来西亚。砂拉越一共分为十一个区域，包括古晋、三马拉汉、斯里阿曼、诗巫、泗里街等。根据砂拉越数据统计局在其官方网站

¹ 也称“沙拉越”、“沙捞越”、“砂拉越”“砂劳越”等，后马来西亚华语规范理事会于2004年统一中文译名为“砂拉越”。

² 新加坡于1965年后退出马来西亚成为独立国。

中所公布的2010年³人口统计，砂拉越州总人口为2,471,140人，定居在砂拉越首都古晋区的则有705,546人⁴。

根据砂拉越华族历史文物馆中的文物资料记载，“砂拉越第一波移民潮是在19世纪，当时主要的移民为客家人。他们越过西加里曼丹边境到砂拉越的石隆门和英吉利里。他们原本定居在坤甸、假狮（三发）和三口洋。”他们主要是“加里曼丹的金矿和锡矿工人，迁移到砂拉越后便在石隆门继续进行开矿活动。”

礼辉（2013：1）指出，“从华人踏足砂拉越那一刻开始，第一批华工的每个脚步，都在土地上烙下印记。他们经历过华工起义、铁锤行动、第二次世界大战”。这些华工当年“南下只为淘金，死也要葬在祖国”，后来因政策改变如海禁和通婚政策等因素造成他们只好在砂拉越落地生根。

第二批移民（1840年）是由海路抵达，大部分在古晋登陆，比起第一位拉惹詹姆士布洛克更早来的砂拉越。这些移民以潮州人和福建人居多，广府人也随后抵达。他们主要从事贸易活动，包括出口本地土产至新加坡港口。根据记载，有三位先贤前后来到砂拉越古晋，成为拉惹赖以管制华人的“三巨头”——即潮州人刘建发、福建人王有海、诏安人田考⁵（田汝康，1968：6）。

第三波的移民是在1900年应拉惹查尔士布洛克的邀请前来，由于需要众多劳工协助开发资源，拉惹转向中国沿海省份寻找更多劳工。客家人被引渡来古晋开发农耕地，福州人则到诗巫及洒里街开疆拓土。拉惹向各领导人⁶保证将会提供对劳工的住宿、食物供应以及保护。不久之后，兴化⁷和其它籍贯的移民也

³ 资料库每十年更新人口数据，因此2010年为现今最新数据。

⁴ 资料来源于 Malaysia Department of Statistics, 2010年。

⁵ 刘建发于1840年抵达古晋；王有海于1846年抵达古晋；田考则在1850年抵达古晋。

⁶ 各方言籍贯负责人，如上文提及的刘建发、田考等人。

⁷ 兴化人是在西方传教士蒲鲁士的带领下，于1912年抵达诗巫，聚居在诗巫的后浦港开辟垦场，从事耕种，另一部分则移居古晋市区从事渔业。

陆续在砂拉越的其它省份登陆（礼辉，2013：2）。总括来说，砂拉越的华人包含各种方言籍贯的华人，主要有福建、客家、福州、广府、潮州、海南、兴化、诏安以及其他如浙江和雷州等籍贯的华人（田英成，2011：6）。

古晋为砂拉越首都，位于砂拉越河（Sarawak River）上方8公里处，总面积为430.5平方公里，人口统计为617,887人，是砂拉越州人口最多的城市（马来西亚统计局，2010⁸）。“古晋”以马来语“Kuching”音译而成，在马来语中指的是猫的意思，因此古晋经常被称为猫城。古晋当地的华人饮食名称异常丰富，其中非常典型的现象就是当地强势语言如闽南方言及客家方言的饮食名称，此外其他饮食名称也五花八门、眼花缭乱。例如港式点心“烧卖”在古晋就变成“烧米”；客家传统菜肴“kacangma”译为“假青麻鸡”及其他有音无字的饮食名称等等。砂拉越古晋华人饮食名称的语言特色包含语言风格、文化及风俗习惯等因素影响，进而形成了具有糅杂性的饮食词汇。这些词汇或许不规范，但却是砂拉越古晋当地真实的语言面貌，具有语言化石之作用。

第二节 研究范围

本文的研究范围仅限于马来西亚砂拉越古晋市镇区域，即涵盖北古晋市区及南古晋市区的餐饮行业中的华人饮食名称，地点包括市中心饮食坊、亚答街、飞机场路饮食中心、101饮食中心、北古晋市区及南古晋市区的各大饮食中心等。本文主要从共时的角度，实地考察古晋市中的华人饮食餐牌、刊物资料、采访录音等，将所收集到的饮食名称作为基本语料，从词汇、语音、语义三大部分

⁸ 资料库每十年更新人口数据，因此2010年为现今最新数据。

探讨古晋华人饮食名称中的语言特点，并从中探讨其命名特征背后的根源及意义。

第三节 研究目的与问题

本文在搜集有关材料时，发现关于马来西亚华人饮食名称的语言研究并不多，论述马来西亚砂拉越古晋华人饮食名称的语言特点研究更是欠缺。因此，砂拉越古晋华人饮食名称特色有深入研究的必要性及创新性。

本文研究目的有三：其一，欲整理砂拉越古晋华人饮食名称语言特色，从形、音、义分析华人饮食名称的语言特点；其二，欲考察华人饮食命名特征背后的根源及意义；其三、欲为东、西马语言研究提供一些有用的资料，帮助各界进一步了解砂拉越古晋的语言环境及背景。

本文之研究问题有三：其一，砂拉越古晋华人饮食名称与马来西亚其他州属地区有什么异同；其二，砂拉越古晋华人饮食名称的命名是否因食材选择、制作方式、渊源典故等而有所偏差；其三，砂拉越古晋华人饮食名称的形、音、义有何特点。

第四节 研究方法

饮食，有两个含义：一、饮食指的是吃喝，如《书·酒诰》：“尔乃饮食醉饱。”（转引自扬之水，2000：246）；二、饮食指饮料和食品，如《诗·小

雅·楚茨》：“苾芬孝祀，神嗜饮食。”（转引自王力，1996：16）。本文所指砂拉越古晋华人饮食名称，是指当地的食物及饮料的称呼。

本文具体研究步骤有四：

其一、进入砂拉越古晋市区如一零一饮食中心、飞机场、肯雅兰、春天购物广场、亚答街等地区收集记录当地华人饮食名称第一手语料如饮食餐牌、饮食招牌、食谱、报纸、采访录音等。其中，录音根据三个发音人（老、中、少）对砂拉越古晋华人饮食名称的实际读音，将之记录下来，并以汉语拼音标记其音，不标记其调值。因本文所的语料参杂了不同方言类别，各方言音系调值皆不相同，不属于同一个方言系统，故无法使用同一标准。所以此方言调查不做音系调查，只是标明了声母和韵母，不标记声调。方言调查发音人老、中、少分别为砂拉越古晋居民，皆为男性，年龄为69岁、35岁、19岁，本文口语读音取多数音，即老、中、少之其中二人发音相似为准；其二、筛选整理语料表，选择使用频率较高及当地流通的语料；其三、进行语料统计及分析，语料根据不同的标准分类：一、根据词汇的使用频率与范围，可分为通用词汇和特殊词汇。二、根据词汇的内容可分为五类：面饭类、菜肴类、小吃类、饮料类和水果类。三、根据词汇的来源，可分为华语词、英语词和马来语，而华语词中又细分为纯华语词和华语方言词；四、根据数据进行论文撰写、整理研究发现。

本文采用三种研究方法，包括田野调查法、文献研究法、描述统计法：

一、田野调查法。田野调查法也称实地调查法，是“应用客观态度和科学方法，对某种社会现象，在确定的范围内进行实地考察，并收集大量资料以统计分析，从而探讨社会现象”（戴元光，2000：53）。本研究采用田野调查的目的是为了直接掌握第一手材料和实地情况，在身为砂拉越古晋华人以及了解当地民俗风

情的前提下，进入当地市区收集当地华人饮食名称的录音、文物文献及语料等第一手资料，进行分析和研究，写出调查报告及研究成果。

二、文献研究法。文献为“已发表过的、或虽未发表但已被整理、报导过的那些记录有知识的一切载体”（杨小薇，1994：231）。此法主要是通过搜集、鉴别、整理文献，并对之做出研究。本研究在资料搜集过程中搜集到了一定数量的文献资料，这些资料包括砂拉越古晋地方志资料、历史研究资料、华人博物馆文物资料、报刊杂志资料等。虽然这类文献资料不多，但对本文研究在掌握砂拉越古晋华人及其文化历史变迁、环境演变等有一定的帮助。

三、描述统计法。所谓的描述统计法，是指对大量的统计资料进行简化、压缩、提炼信息，以及研究资料形式的统计（刘成相，1997：16）。具体地说，描述统计法是“对客观现象的数量特征进行计量、观察、概括和表述”（米小琴：2004：6）。本文使用描述统计法，对所获得的数据进行统计处理，描述分析各饮食名称特征、语言属性、词汇类型及相互关系等，并根据研究目的进行比较，得出关于研究对象的趋势或特征、或异同点等方面的结论。

第五节 前人研究综述

根据目前所见到的研究资料，华人饮食相关的研究大多数的研究角度主要集中在几个方面：或以饮食名称及店名为研究对象，或以翻译学角度切入，或集中在某一单一语言的食物名称研究，或旨在探讨语言、文化两个层面。这几个方面的研究大致可以分为如下四个方面：华人饮食名称命名研究、华人饮食文化内涵研究、华人饮食之翻译学研究及其他华人饮食视角研究。

（一）华人饮食名称命名研究

华人饮食名称命名研究主要分为饮食类名称研究和餐饮业名称研究这两大类。学者们分别从语言学的几个层面探讨饮食名称或餐饮店名的命名及起源，包括语音、音韵、词汇、文字和语义。

绝大部分的学者皆以语音的研究角度切入，在定量研究的基础上，对华人饮食名称或餐饮店名的音节数、音律特征、通名语言、专名用词等做定性分析。这一方面的研究成果主要有：王婧（2014）《普通话和粤语的食物名称对比》、王晶（2014）《当代中文餐饮店的语音分析》、周慧洁（2010）《长沙市中餐馆店名的语言学研究》、朱寒芬（2012）《南昌市内餐馆名称的语言学分析》、刘娜（2007）《南北中餐店名的社会语言学考察》、许红晴（2009）《广州餐馆名语言分析》、林凯祺（2014）《马来西亚饮食业的命名研究——以中文招牌为例》等。以上的研究着重分析了音节数、通名与音节数的关系，通名和专名的语义特点、专名的构成元素；另一方面，也侧重说明了方言语音对于饮食名称命名的影响之大。

而以音韵学角度切入研究华人饮食名称或餐饮业店名的并不多见，仅有高启安（2005）《“饼”源“胡”说——兼论数种面食名称的起源》一文。高氏对中国饮食文化中“饼”的来源进行了考证，认为“‘饼’是作为面粉的古波斯语‘peste’或‘pist’传入中国的音存和音变；‘饼’成为一个食物类的概念，是小麦面粉类食物的总称；“汉语的“饼”属于外来语，即中国古代所谓的‘胡语’”（24）。这研究反映了饮食名称的命名来源与当地的方言息息相关，其名称的背后蕴含着丰富的文化意义、历史典故和民间故事。

部分学者则从词汇学角度入手探讨华人饮食名称或餐饮业店名，如安彩虹(2013)《山西面食名称与文化》。安彩虹从词汇分析的角度切入，总结出山西面食名称多以复合式的形式出现，主要有偏正式、动宾式和附加式的“子”字尾和“圪”字头为主，而“子”字尾的名称往往可以转化ABB/AAB的形式，这两种名称在山西面食中大量使用，是“异名同体”的主要形式（安彩虹，2013）。

从文字学、语义学角度切入研究华人饮食名称或餐饮业店名的有王晶(2014)《当代餐饮店名的语言特点分析》、黄维跃(2012)《从化街口餐饮店语言特点研究》、刘全福(1989)《食物名称妙用》等等。王晶从文字学角度切入研究餐饮店名，归纳出其使用文字书写的四种类型即使用规范汉字、使用繁体字、汉字与其他文字书写、含有阿拉伯数字或符号类书写，并从中考证音节数量和韵律特征方面所呈现的特点（王晶，2014）。黄维跃则指出出餐饮店名语言在用字、选词、语义等方面的运用上存有一定程度的不规范，揭示此语言现象对社会的负面影响（黄维跃，2012）。这些研究都着重在于文字及语义的选择上，在一定的程度中揭示了饮食名称或餐饮店名的命名规律及规范。

（二）华人饮食文化内涵研究

华人饮食文化内涵的研究从多个角度切入，如从方言色彩、渊源典故、制作方法、社会意义几个方面来探讨饮食名称的命名特征及渊源，并分析其命名背后体现出来的地域性文化特征及文化背景。大多数学者比较注重华人饮食名称和当地方言词语、文化之间的关系。这一方面的研究成果有：王琦（2008）

《山西临汾方言中的面食文化词语》、马启红《山西文水、太谷方言传统节日饮食类语汇文化信息解读》、李晔（2011）《榆次方言中的面食文化词语》、李小平（2005）《山西临县方言饮食类词汇文化信息解读》、姚勤智（2003）《平遥方言中的面食文化词语》等等。以上研究的共同点是分析了华人饮食文化词语与方言之间的关系，也从侧面反映了以不同方言命名的饮食名称背后所涵盖的寓意及根源。

此外，还有一些学者则以渊源典故来揭示华人饮食名称背后所体现的地域文化特征，相关的研究有林胜华（2010）《饮食文化》、万建忠（2011）《中国饮食文化》、金洪霞（2008）《中国饺子食俗文化与象征意义的研究》、四川省民俗学会主编（2013）《川菜文化研究续篇》、孙金荣（2007）《中国饮食的主要文化特征》等等。这些研究成果对华人饮食文化遗产进行了深入的编撰整理，揭示了诸多方面的知识，如饮食审美、饮食神髓、饮食风俗、饮食流通以及烹食历史、风味流派、传统特色、筵席文化、筷子文化、茶文化、酒文化、饺子文化、川菜文化等，进一步阐释了华人饮食文化的丰富内涵及审美趣味。

以制作方式为切入点，探讨华人饮食文化的内涵研究有郑文（2006）《马来西亚米饭的天堂》之外，还有张成基（2000）等人主编的《三晋食苑》、《面食之乡》、《名食掌故》等华人饮食丛书。这些文章与书籍内容丰富，论点详细，不仅从饮食的制作方法、食物材料、食物形状等角度切入研究，还论述了从饮食看当地的饮食发展及文化。

另外，以社会意义为切入点，对华人饮食文化进行深层探究的研究成果则有王学泰（2006）《中国饮食文化史》、刘朴兵（2011）《唐宋饮食文化比较

研究》、弗里德里克·西蒙（Frederick J. Simoons）（1991）的《中国食物：文化和历史的探寻》（Food in China: A Cultural and Historical Inquiry）等等。这一部分的研究探讨了饮食名称、饮食文化与人、人群、历史的关系及其所产生的社会意义，同时也进一步阐释中国饮食文化的起源至发展的各个时代。

（三）华人饮食之翻译学研究

随着国际学术交流的日益增多，越来越多学者开始对饮食名称（包含餐饮业店名或菜单上的饮食名称）的翻译研究感兴趣，以至于饮食之翻译学研究逐渐成为重要的研究课题。各个学者在研究饮食名称翻译学时所采用的翻译学理论皆不同，有功能派翻译理论、异化翻译理论、接受美学理论及文本类型理论。

功能派翻译理论的杰出代表人物有凯瑟林娜·莱斯（Katharina Reiss）、汉斯·费米尔（Hans Vermeer）和克里斯汀·诺德（Christiane Nord）。莱斯（1971）首先提出要把“翻译行为作为所要到达的特殊目的作为翻译的新模式，即从原文和译文的两者的功能之间的关系评价译文（转引自张雪珠，2005：34）。费米尔（1978）提出的目的论（skopos theory）是功能派翻译理论中最重要的理论，“其中skopos为希腊语，意为“动机、目的、功能”，有时也作‘scopos theory’”。根据目的论，决定任何翻译过程的首要原则是整个翻译行为的目的。费米尔总结出：“功能目的论包含三大法则，即目的性法则、连贯性法则和忠实性法则”（转引自李敏惠、刘琴，2010：13）。诺德（1991）又在“功能目的论的基础上提出‘功能+忠诚’（functionality + loyalty）这样一个概念，大大丰富了这一理论”（转引自李敏惠、刘琴，2010：13）。

以功能派翻译理论作为研究华人饮食名称之翻译学的有李敏惠（2010）《从功能翻译理论视角浅析中餐菜单的英译》、任静生（2001）《也谈中菜与主食的英译问题》、宋锦波（2009）《从目的论视角看菜单翻译》、张锐（2008）《从功能翻译理论中谈中餐菜单的英译》、刘蕾（2012）《浅谈中餐菜单的翻译》、黄海翔（1999）《中餐菜单英译浅谈》、李福珍（2010）《试析中餐菜名的文化特征及其英译》等等。这些研究都从目的性理论的角度切入分析饮食名称的英译，并从中指出常见的翻译错误及讨论菜单中的饮食名称在英译时常见的策略。如李敏惠、刘琴认为菜单中的饮食名称属于“‘信息+呼唤’类文本，其功能是为了让他人对饮食的浅文化层次即外在表现可以有所理解，具有传递信息的功能”（李敏惠、刘琴，2010）；李福珍则提出中餐菜名英译所需遵循的原则即翻译行为的目的需为翻译的首要条件，包括“准确理解菜名、符合审美原则、传播文化信息”（李福珍，2010）。简言之，这一派以目的论为代表的功能派翻译理论认为翻译是一种目的的行为活动，强调文本的功能性。

最早将归化和异化作为术语提出的是德国哲学家Schleiermacher，过后美国翻译学者Lawrence Venuti将这两个术语带入翻译领域，并成为异化的代表人物。异化翻译（alienation 或 foreignization）指在翻译作品时将源语言和文化（source language and culture）或者原文作者视为归宿。在新文化运动时期，鲁迅提倡异化，提出此种翻译方式赋予作品一种洋气。归化翻译（adaptation 或者 domestication），认为翻译的归宿应是目的语和文化或（target language and culture）者译文读者。这一理论的最大推崇者是美国翻译理论家Nida，他从语言学角度出发，在功能对等理论中提出不管语言有何差异，文化对等是可以实

现的。钱钟书先生亦提出翻译时尽量避免语言差异同时保留原文风味，是为“化境”（刘欢，2010）。

以异化翻译理论来研究华人饮食名称之翻译的有刘欢（2010）《从归化异化中国食物名称的翻译》、赵坤（2014）《中国饮食名称异化翻译策略研究》等。刘氏指出归化和异化具体就是音译和意译策略，通过分析音译和意译这两种翻译策略的利弊，提出了翻译饮食名称是采取以音译为主，直译意译为辅的翻译方式。刘氏指出无论是意译还是直译，都有其应用的局限性，而最关键的影响因素是翻译的动机和目的（刘欢，2010）；赵氏采用对比分析的方法全面探讨了文本中的饮食名称翻译策略和方法。赵氏认为，异化翻译策略充分尊重原语言，在思想、措辞和风格上都尽量保留原语言的原貌和特点，并认为异化翻译策略可以最大化的保留原语言中的文化及语言特色（赵坤，2014）。这类型研究倾向保留原语言的特点及文化。

“接受理论是上世纪60年代末、70年代初在德国出现的文学美学思潮，其代表人物是罗伯特·尧斯。由于罗伯特·尧斯理论观点的带动，接受理论开始在德国发展起来，这种理论在许多时候被称之为‘接受美学’。”顾名思义，“接受美学”即是以读者的“接受”作为文学考察的重点，其基本特征有四点：“以读者为中心、文本的召唤结构、意义空白或不确定性、作品价值的两极组合”（张周瑞，2011）。接受美学的主要思想是“期待视野”（The Horizon of Expectation），根据尧斯对“期待视野”所下的定义是指“接受者在进入接受过程之前，根据自身的阅读经验和审美趣味等，对于文学接受课题的预先估计与期盼”（张廷琛，1989：34）；也指“读者在阅读理解之前，由读者文学解读经验所构成的思维定向或先在结构对作品呈现方式、意义、结构等的预测和期望”（张周瑞，2011）。

在研究饮食名称之翻译学中，以接受理论为准则的有张周瑞（2011）《从接受理论视角看中文菜单的翻译策略》、李佳喻（2011）《中国地方特色食物名称的翻译研究》等等。这部分的研究从接受理论出发，选用多元化的方法，即数据分析法，理论分析法以及对比法，较为详细地阐释了翻译策略和翻译方法，并对饮食名称翻译中所采用的策略和方法做出了全面解析。这部分的研究强调在翻译实践中，译者在追求翻译文本准确的同时，还应注意读者的个体期待差异和接受度之间的矛盾问题。

另外，文本类型理论是英国翻译家彼得·纽马克在吸收其他翻译理论家研究成果的基础上所提出的。纽马克认为“翻译活动即是对文本的翻译，研究翻译不能离开文本。在修正布勒(Buhler)、雅各布森(Jakobson)功能模式的语言理论基础，根据不同的内容和文体，纽马克提出了一套自己的文本功能及其分类。他将文本分为六种：表达功能 (expressive function)、信息功能 (informative function)、呼唤功能 (vocative function)、审美功能 (aesthetic function)、应酬功能 (phatic function) 和元语言功能 (metalingual function)” (陈婧, 2004)。

从文本类型理论作为研究视角的有熊苗苗和宋梅（2013）《纽马克文本类型翻译理论视角下的中式菜单英译策略》、朱莉（2011）《中国菜名的特点与文化可译性实践》等等。虽然纽马克的文本类型理论让我们对语言翻译标准等问题有了新的认识，其对文本功能的划分更是具有实践指导意义，但应当注意的是，即使是相同的文本类型，在不同的语境中也有可能具有不同的功能。本人认为翻译标准不是绝对的，而是相对的，不是单一的，而是多重的。另外，针对一些文本类型的划分问题，纽马克的文本类型理论在某些解释的地方显得较为晦涩。但总的来说，纽马克的翻译理论对于翻译实践还是很有启发。

（四）其他华人饮食视角研究

其他华人饮食视角研究如施颖（2011）《探访沙县小吃真相》、蓝波《砂拉越雨林食谱》、黄文升（2009）《美味砂拉越》、林金城（2006）《砂拉越星洲日报——安乐茶饭》编栏等等。以上的研究基本上都是以食谱类性质的目的介绍饮食，或仅仅只是为了向阅读群众介绍有关当地的一些饮食风俗，或浅谈当地文化等等，整体研究深度不大。文中对饮食名称的来源、命名意义等仅仅只是轻描淡写地略过，缺乏深入探讨。

综上所述，近年学术界关于华人饮食的研究主要有以下六个特点：

一、华人饮食名称的研究范围越来越广，方法角度各不相同，几乎涉及了饮食的方方面面。

二、学者在中国华人饮食名称本身的基础性研究上研究得比较全面，但关于东南亚如马来西亚和其他国家的华人饮食名称方面的研究较少。

三、近年来学者们在饮食名称之研究领域，较常使用文献资料和语料资料，从不同角度切入研究饮食名称、餐饮业店名、菜单中的饮食名称、中文招牌等等，但多有重复雷同，缺少创新。

四、学者们对于饮食名称的研究重点多为翻译学，其中的研究成果较为可观，这是值得继续发扬的一点。

五、不少学者们将饮食名称与整个时代、文化史的大背景连接起来进行研究，并结合当地文化、民族特色进行分析，对饮食名称所蕴含的语言内涵、命名来源做深刻解读。

六、砂拉越的华人饮食名研究较少，仅几篇研究如林凯祺和洪丽芬《马来西亚饮食业的命名研究——以中文招牌为例》等。

如此可见，马来西亚华人饮食名称的语言研究并不多，论述马来西亚砂拉越古晋华人饮食名称的语言研究更是欠缺。所以这类研究课题有研究的必要性和研究意义。本文希望这项研究或能使华裔各方言族群之间，以及与其他族群之间能更了解并包容彼此之间的异同，并互相尊重包容。此外，此研究成果也希望能为马来西亚的东、西马语言研究提供一些有用的资料，帮助各界进一步了解砂拉越古晋的语言环境及背景。

第二章

砂拉越古晋华人饮食名称特点概况

本文共收集了砂拉越古晋华人饮食名称 235 个词条。本章将概括介绍砂拉越古晋华人饮食名称特点，主要从以下三个方面分析：词汇类型、语码转换现象以及命名方式特点，详见下文。

第一节 词汇类别分析

本研究共收集了 235 个砂拉越古晋华人饮食名称词条，可根据不同的标准分类。一、根据词汇的使用频率与范围，可分为通用词汇⁹和特殊词汇¹⁰。二、根据词汇的内容可分为五类：面饭类、菜肴类、小吃类、饮料类和水果类。三、根据词汇的来源，可分为华语词、英语词和马来语，而华语词中又细分为纯华语词和华语方言词¹¹。本文所指英语词包括英语词、英语音译外来词、英语借词等，马来语词也包括马来语词、马来语音译外来词、马来语借词等。

1. 根据词汇的使用频率与范围，可分为通用词汇 117 个和特殊词汇 118 个。本文所指的通用词汇为常用词，在马来西亚社会中的使用频率较高，该词

⁹ 通行范围广、稳定及普遍使用的词汇。

¹⁰ 指具有方言特色或经常变动，创意新造的词。

¹¹ 在中国大陆，汉语方言至少可以分为七种主要方言，但本文所指的华语方言，特指华族在马来西亚所使用的汉语方言，主要有闽、粤、客家三种。如果将这三种汉语方言在分类，还可以分为至少九种方言：福建话、客家话、广东话（指广东粤语）、潮州话（指广东潮汕平原一带的潮汕话、海南话（指海南闽语）、广西话（指广西粤语）、福州话、兴化话以及福清话。其中，马来西亚华人所指的福建话，实际上指的是来自厦门、漳州、泉州一带的闽南方言。其他的华语方言名称，均是马来西亚华人习惯的指称（陈晓锦，2003：2）。因此，为了表达准确性，本文主要使用“闽南方言”一词来指称“福建话”。

汇通行于马来西亚各州属地区，故并不属于砂拉越古晋区域特有词。根据《语言学名词 2011》一书中的解释，通用词汇是指“通行范围广、普遍使用的词汇”（田小琳，1998），因此，本文中所述的通用词汇是指那些比较稳定、通用、规范的词条（周清海，2002：158），多数为基本词汇和日常词汇，故其较稳定，不常变动。

特殊词汇则指具有方言特色或经常变动，创意新造的词语，多数为一般词汇，而一般词汇又包含古语词、传承词、行业词、外来词、新造词等等。本文的特殊词汇也指通用词汇以外的词汇，包括马来西亚及砂拉越区域特有词，或仅在某些地区通行的词汇，其中包括方言词和外来词。另外，特殊词汇学是研究某一种民族语言（或方言）词汇的学科。

2. 根据词汇的内容可分为五类：面饭类、菜肴类、小吃类、饮料类和水果类。在 117 个通用词汇中，面饭类为最高比例，菜肴类及小吃类较少，饮料类第三，水果类最少。而 118 个特殊词汇中，面饭类为最高比例，小吃类位居第二，菜肴类在后，饮料类第四、水果类最少。详见表一。

通用词汇的面饭类词条为最高比例，共 40 个，占总通用词汇的 34.19%，例词如炒面、鸡丝面、云吞面、扬州炒饭、姜丝猪肉饭、虾仁炒饭等。这类型的词汇通用于马来西亚各地区以及其他国家如中国、台湾等，说明面饭类通用词汇之普遍使用率较其他类别高。菜肴类和小吃类的通用词汇较少，各 22 个，各占总通用词汇的 18.80%。菜肴里通用词汇如奶油鸡、竹筒鸡、咸菜鸭汤、番茄炒蛋等，这些词汇如肉骨茶、猪脚醋、糟菜大头虾等均为各方言籍贯之美食名称，而芝麻鸡、奶油鸡、五香牛肉、紫菜汤、番茄炒蛋等则为普遍菜肴，各地各区各国都有此类型的饮食名称。小吃类通用词汇例词如流沙包、叉烧包、猪

肠粉、油条、糯米鸡、虾饺、凤爪等，其中热狗、薯条、蛋挞等为英语音译外来词，其他饮食名称如小笼包、虾饺、臭豆腐、油条等则为中华美食，名称通用性较为固定并普遍。其次是饮料类通用词汇，共 18 个，占有通用词汇的 15.39%，例词如豆浆、可乐、温水、蜂蜜菊花茶、菊花茶等。位居末端的是水果类通用词汇，仅 15 个，只占了 12.82%，例词如红毛丹、山竹、哈密瓜、草莓等。

与通用词汇一样，特殊词汇中的面饭类词条为最高比例，有 34 个，占总特殊词汇的 28.81%，其中包括兴化打面、干盘面、鼎边糊等。其次为小吃类的特殊词汇，共 33 个，占总特殊词汇的 27.97%，如树仁糖、绿豆爽、甜板、烧米、米芳等。菜肴类特殊词汇较少，共有 23 个，占特殊词汇总数的 19.49%，例词有拉子茄、炒白果、比丁、米丁、马尼菜等。饮料类特殊词汇共 17 个，占总特殊词汇的 14.41%，例子如红毛凉茶、耙哥依水、Wheet grass C、Teh C Peng 等。水果类最少，其中水果类特殊词汇共有 11 个，占总特殊词汇的 9.32%，例词有耙哥依、耙、包粟、果子、弓蕉等。详见表一。

类别	通用词汇		特殊词汇	
	数量 (个)	百分比 (%)	数量 (个)	百分比 (%)
面饭	40	34.19	34	28.81
菜肴	22	18.80	23	19.49
小吃	22	18.80	33	27.97
饮料	18	15.39	17	14.41
水果	15	12.82	11	9.32
总	117	100	118	100
合计	235			

表一：词汇内容分类统计

3. 根据词汇的来源,可分为华语词、华语方言词¹²、英语词、马来语和双语混搭词。根据表二数据显示,在 235 个词条中,华语词最多,华语方言词次之,英语词、马来语词在后,多语词很少。详见表二。

词汇类别 语言类别	通用词汇		特殊词汇		总数	
	数量(个)	百分比	数量(个)	百分比	数量(个)	百分比
华语	86	73.50	24	20.34	110	46.80
华语方言	9	7.69	67	56.78	76	32.34
英语	16	13.68	5	4.24	21	8.94
马来语	6	5.13	12	10.16	18	7.66
多语(华+英)	0	0	5	4.24	5	2.13
多语(华+马)	0	0	5	4.24	5	2.13
总	117	100	118	100	235	100
合计	235					

表二: 语言类别统计

在 117 个通用词汇中,华语词占最多,共 86 个,占总通用词汇的 73.50%;英语词次之,有 16 个,占了 13.68%;华语方言词在后,有 9 个,为通用词汇总数的 7.69%;马来语词最少,仅 6 个,只占了总通用词汇的 5.13%。

在 118 个特殊词汇中,华语方言词最多,共 67 个,占了特殊词汇总数的 56.78%;华语词位居第二,共 24 个,占了 20.34%;接下来是马来语词,共 12 个,百分比为 10.16%;英语词和多语词最少,各 5 个,各占了 4.24%。本文多语词指的是华语(包含华语方言)混搭英语词或马来语词。

¹² 此方言籍贯族群分布参考自钟临杰(1998)在《西马华族人口变迁》中的马来西亚方言籍贯族群分布为例,以及潘碧丝(2012)《多元方言下的渗透与包容——马来西亚华语中的方言词语》。

第二节 语码转换现象

根据表二统计，华语饮食名称词条有110个，华语方言命名的饮食名称词条有76个，合计共186个，占了235个饮食名称总数中的79.14%，为最高比例；其次是以英语直接命名或以英语翻译而成的饮食名称，共计21个，占了所有饮食名称的8.94%；马来语直接命名或以马来语翻译而成的饮食名称较少，有18个，占了7.66%；另外，多语词如以华语混杂英语命名及华语混杂马来语命名而成的饮食名称最少，各5个，仅各占了所有饮食名称的2.13%。详见下表。

类别	单语词			多语词	
	华语 ¹³	英语	马来语	华+英	华+马
数量（个）	186	21	18	5	5
百分比	79.14	8.94	7.66	2.13	2.13
例词	红面、干盘、炒白果、树胶糖	芒果、热狗、可乐、Honey Lemon	罗惹、辣粥、Roti Kahwin、硕莪虫	Tomato 糕條、Daddy 面、Wheat grass C	Sirap 水、Milo Peng、Teh C Peng

表三：语言混杂情况

这些词条反映出了马来西亚砂拉越古晋的语言环境状况，说明当地华人饮食词汇受到英语、马来语、华语方言等的影响，因此其语言中含有糅杂性，进而产生两种情况：一、语码转换¹⁴现象，即当地华人在口语交谈中经常使用不只一种语言，这造成多种语言的饮食名称的产生，如Roti Kahwin、Honey Lemon、辣粥等；二、混杂两种语言或华语方言而形成新词，如“Sirap 水”、“Teh C

¹³ 表三的“华语”、“华+英”、“华语+马”中的“华”包含华语及华语方言。

¹⁴ 根据 Jack C Richards (2000: 72) 在《朗文语言教学及应用语言学词典：英英英汉双解》将语码转换的定义为：说话者或写作者从一种语言或语言变体转用另一种语言或语言变体的现象。

Peng”、“Wheet grass C”、“峇拉煎米粉”等。“Sirap”是马来语糖浆的意思，即糖浆冲泡而成的饮料；“Teh C Peng”是马来语茶“Teh”，加上闽南方言中鲜奶“C”和冰块“Peng”，即冰奶茶；“峇拉煎米粉”是马来语“Belacan”译音成华语词“峇拉煎”，是一种马来西亚虾膏调味酱加上米粉而成的面食。这些语言现象说明，华人在日常生活中所使用的口语词汇容易因语言接触或语码转换而产生混杂式的词汇，进而形成具有当地民族特色的语言词汇。

语码转换现象发生不仅是因为发音人受到了三语环境的影响，也或多或少都受到华语方言影响，如闽南、客家、潮州、福州、广东、兴化等方言。在本文收集的 235 个砂拉越古晋华人饮食名称词条中，共 82 个以华语方言命名的饮食名称词条，其中华语方言通用词汇 9 个，华语方言特殊词汇 67 个，加上多语词的特殊词汇 6 个。详见表四。

在 82 个华语方言饮食名称词条中，33 个受闽南方言影响的饮食名称；其次是客家方言，共计 28 个；福州方言饮食名称和多语词较少，各 6 个；潮州方言饮食名称有 5 个；受广东方言影响的词汇仅有 3 个；受兴化话影响的饮食名称最少，只有 1 个。其中，6 个多语词情况特殊，是华语方言¹⁵与英语或马来语混杂自成一词，如：海南方言、闽南方言混搭马来语词条有 1 个，例词是 Teh C Peng；海南方言混搭英语词共 2 个，例词如 Wheet grass C 和 Lemon C；闽南方言混搭马来语词共 3 个，例词如 Milo Peng、Kopi Peng、参 Peng。“C”一词是海南方言中“鲜奶”的意思，而“Peng”则是闽南方言中冰块的意思，“参”

¹⁵ 本文所收集到的多语词共 10 个，但此段只论华语方言，不论纯华语词混搭英语或马来语词，因此除去纯华语词混搭英语或马来语词不计，华语方言混搭英语或马来语词条仅 6 个。

字源自马来语词“campur”的简写，指混合在一起的意思，所以“参 Peng”也指“参冰”或“鸳鸯冰”，是一种将咖啡与茶混合在一起的饮料。详见下表。

词汇类别 华语方言	通用词汇	特殊词汇	总数	
	数量(个)	数量(个)	数量(个)	百分比
闽南	4	29	33	40.24
客家	3	25	28	34.14
潮州	1	4	5	6.10
福州	0	6	6	7.32
广东	1	2	3	3.66
兴化	0	1	1	1.22
多语词 = 华语方言 + 英/马	0	2 (海南) 3 (闽南) 1 (闽+海)	6	7.32
总数	9	67	82	100

表四：华语方言分类统计

田汝康在《砂拉越华人》报告书中提出一个论点，即各方言群的行业识别论，简单来说，就是经济体系的强弱决定其方言在当地的地位高低。田氏指出，在“砂拉越第一省”¹⁶华社人口最多的是客家人，以务农为主；福建和潮州人分别掌握砂拉越的出入口商业贸易；福州人则多集中于中州¹⁷，少数居住于第一省；兴化人较少，从事渔民行业”（田汝康，1997：27-34）。田汝康还给出例子，“一种压倒性的趋势是，所有的雇主不是福建人就是潮州人，砂拉越其他华人都意识到资金集中在这两组人手中”（田汝康，1997：92），“福建人和潮州人是砂拉越华人经济

¹⁶ 砂拉越第一省指古晋。

¹⁷ 指砂拉越诗巫。

体中的强势方言群，在古晋九个出口商之中，四个是福建人，四个是潮州人，一个是客家人（田汝康，1997：87）”。

田汝康在《砂拉越华人：三十年之变迁》中点出砂拉越、沙巴、马来亚、新加坡共组马来西亚后，华社权利架构的更迭，指出潮州人不再盘踞商业龙头大位，而客家人等则成功挤入商业主流行业的事实（田汝康，1980：164）。田氏这个说法与潘志明的说法不谋而合，“早期福建与潮州商帮联手掌控了古晋的经济命脉，到了战后，客属富农转战商场、福州商帮南下抢滩，造成潮州商帮原有的商业板块遭受到空前的撞击和全面性的变迁”，直到马来西亚独立后的经济恢复后，“潮州人的商业区块再度萎缩，进而丧失了主导优势”，不再垄断整个古晋市的经济命脉了（潘志明，2012：5）。

本文认为田汝康指出“经济体系的强弱决定其方言在当地的地位高低”的说法不无道理，这种现象的产生是由于早期福建帮掌控古晋市区的大半经济命脉（田英成，2011：19），因此人们为了商业买卖的方便，往往入乡随俗，说起闽南方言。商业版图的掌握权，将决定其方言成为强势方言或弱势方言，现今，闽南和客家方言已成了古晋地区华人社会的通行方言，即强势方言，而潮州方言则因商业区块萎缩而逐渐减少使用。根据表四数据统计，闽南和客家方言在古晋的使用频率颇高，田氏的观点与本文表四所得数据一致。

在砂拉越古晋，即便不是闽南或客家方言籍贯的华人，均可口操一口流利的闽南或客家方言，或口说一些特定方言词汇如当地独有的饮食名称。这种语言现象是由于福建人与客家人多占据主要商业活动，故其影响较大。其他方言如潮州、福州、广东、兴化等的使用频率都低于10%，均属于弱势方言，如福州方言词条只占了7.32%；潮州方言占6.10%；广东方言占了3.66%；兴化方言仅

1.22%，海南方言也仅2.44%。这些华语方言在古晋地区的使用及影响较低，原因在于它们并不是古晋地区华人社会的通用方言，一般只在个别家庭中使用。而且很多这四种方言籍贯的华人已经逐渐被其他籍贯的华人所同化，改说当地强势方言，如闽南或客家方言。

另外，人数的多寡也是造成其方言影响的深浅。客家方言之所以为强势方言的原因之一，是因为盘聚在古晋地区落地生根的客家人口多于其他方言群。而聚居在古晋的福州人人数稀少，造成福州方言在古晋的影响较其他方言少（礼辉，2013：10），也是福州方言甚少在古晋市区内流通。而兴化方言的没落在于“砂拉越古晋兴化方言族群为小社群，多从事渔业，生活不易”（罗元萍，2013：87），加上“兴化人较迟移入砂拉越州，大多是在二十世纪初期时，方从莆田、仙游两县份陆续移民而来”（礼辉，2013：9），因其总人数不多，所以为了方便与其他汉语方言族群的华人沟通并快速融入当地华人社会，选择逐渐被同化，口操其他汉语方言。本文所得出的数据结果与其他学者如田氏、潘氏等人所言相似，故可验证本文数据的可靠性。由此可见，砂拉越古晋华人饮食名称均受到或多或少的方言渗透及影响，因此在称呼某些饮食名称时，需以该方言发音。

砂拉越古晋华人饮食名称中出现语码转换的现象，出现一些语言混杂的饮食名称现象，这是由于语言接触而造成的情况。本文相信，语码转换现象发生是由于早期古晋曾经被英国殖民政府统治，建立了“布洛克王朝”（田英成，2011：17），当时的官方语言为英语，所以这个语言政策许多古晋地区的华人开始学习英语，在这种政策之下英语渐渐的开始通行于古晋市区，再加上官方语言马来语，因此当地华人一般不仅仅是以华语进行交谈，也会使用英语及马

来语一起，三语并用，这便是语言接触最好的例证。根据表三和表四的数据，砂拉越古晋华人饮食中的通用名称虽然多为华语词，保留中华文化，但一些饮食名称还是或多或少受到华语方言、英语和马来语的影响，因此部分名称仍保留其方言或语码转换特色，如 Teh C Peng、辣粥、假青马鸡、树胶糖、Sirap 水、Tomato 粿条等。

总结来说，这种语码转换现象的发生有几种原因：一、受马来西亚三语环境影响，使发音人在华语口语交谈中习惯性地糅杂了其他语言，产生多语现象¹⁸；二、多语词如华语（包含华语方言）与英语、马来语混杂而成的饮食名称便是语言接触¹⁹下产生的混杂式语言现象，一些饮食名称如“Sirap 水”、“Lemon C”、“参冰”是由于语码转换²⁰而形成的特殊词汇；三、因为没有相应的华语名字，故只能继续使用英语或马来语名词；四、说话者更倾向使用容易理解的英语或马来语词汇来代替华语借词的使用；五、一些特殊饮食名称多为各籍贯著名美食，采用各自籍贯的发音来称呼其名较为贴切及亲近。

¹⁸ 何大安（2008：165）在《声韵学中的观念和方法》一书中对多语现象（multilingualism）下的定义，即是多语现象是一种多语并存的语言现象。

¹⁹ “语言接触”（language contact）（含方言接触）的含义指的是“由接触而引发的语言变化”（contact-induced language change），也就是说因为语言的接触而带来了语言干扰、借贷的现象，并引发语言产生变化（Thomasan & Kaufman, 1988）。唐作藩（2007：754）主编的《中国语言文字学大辞典》，“语言接触”一词是指操不同语言的人经常交往引起的语言上的相互影响。民族之间的贸易往来、文化交流、移民杂居、战争征服等各种形态的接触，都会引起语言的接触。语言的接触的类型主要有借词、结构规则的借用、语言的融合、语言的转用和替代等。

²⁰ 语码转换（code-switching）是语言接触和跨文化交际的普遍现象，也是社会语言学研究的一个重要课题。本文根据Jack C Richards（2000：72）在《朗文语言教学及应用语言学词典：英英英汉双解》将语码转换的定义为：说话者或写作者从一种语言或语言变体转用另一种语言或语言变体的现象。语码转换可以发生在对话过程中，一方使用一种语言，另一方却用别的语言来回答；一个人可能开始时讲某种语言，中途却转换成另一种语言，有时甚至一个句子只说了一半就改变语种。从语用学的角度来看，本文也采用Verschueren（1999：119）在《语言顺应论》（Linguistic Adaptation Theory）中对语码转换所下的定义：即语言的使用其实是一个不断的选择语言的过程。不管选择是有意识的还是无意识的，也不管是出于语言内部的原因还是出于语言外部的原因，语言使用者都是在不断地选择语言以顺应特定的语境。因此，语码转换就是人们在交际中，使用双语或多语的说话人（即能够使用两种或两种以上语码的人），出于对语境的顺应而在两种或多种语言之间进行的语码选择。

第三节 命名方式特点

砂拉越古晋华人饮食名称的命名方式特点在于其构成方式可分为五种类别：制作方式、主要食材、调味配方、形象联想、渊源典故。其中以主要食材命名方式为主，共110个，占46.81%；其次为形象联想，共68个，占28.94%；制作方式较少，共34个，占14.47%；调味配方和渊源典故最少，两者相差不多，前者共12个，占5.10%，后者共11个，占4.68%。详见表五。

饮食名称命名方式		
类别	数量	百分比
制作方式	34	14.47
主要食材	110	46.81
调味配方	12	5.10
形象联想	68	28.94
渊源典故	11	4.68
总计	235	100

表五：饮食名称命名方式统计

砂拉越古晋当地的饮食名称的五种类别命名方式特点，如下：

一、以制作方式命名，即以其特定的烹饪方式或制作手法为其饮食命名，具有其传统风俗特色，让客人可以透过其制作手法而自行想象或猜测其饮食味道。其例词有哥罗面（干捞面）、兴化打面、干盘面、炒甜面、炒煮面、鼎边糊、盐焗鸡、清蒸鱼、三色奶茶、参冰等。如鼎边糊是福州著名美食，也称锅边糊。此命名的由来是因为福州人称“锅”为“鼎”，其主料为米浆，锅汤烧开后，将米浆淋置锅边，稍干后用小铲刮入锅中，再配以海鲜、蔬菜、肉

类等配料熬制成的汤；兴化打面则是福建莆田传统美食之一，“打面”即以手工自制而成的面条，因需要不停“打”面擀面以增加面条弹性，因此便以动词“打”为名。面条配以文火慢炖而成的鲜甜高汤，再搭配超过十几种的配料，如煎蛋丝、鲜虾、紫菜、生菜、香菇切片、猪肉碎、鱼饼、炸葱、花生等。

这种以饮食制作方式为名的现象，反映了当地华人不只致力、用心地传承中华传统饮食文化及烹饪技术，并以实际经验加以补充改良、精益求精，甚至还融合了当地的风俗文化、食材选择、社会时态、语言背景等各因素，让传统中华饮食的美味在传承中创新改良，发展成别具一格的砂拉越古晋特色风味的饮食。

二、以主要食材命名，即以饮食中的主要食材为名，让客人可以直接从饮食名称上了解该饮食为何物。此命名规律较为简单易懂、一目了然，因此更为广受欢迎。其例词有排骨面、咸蛋豆腐、糟菜大头虾、马尼菜米粉、拉子鸡、拉子茄、假青麻鸡、米林、比林、鱿鱼应菜、薏米水等。其中，假青麻鸡（kacangma鸡）则是砂州妇女，尤其是客家人和潮州人坐月子时必备佳肴，同时也是当地传统妇女平常进补强身的乡土小吃。假青麻鸡的功效繁多，不只有助产妇排除恶露，促进子宫收缩，恢复月经；同时也可以活血调经，疏解经痛、祛风强身等。有不少人讲“kacangma”音译为“加将麻”、“伽姜玛”、“假青麻”等，也有学者将此草药等同于台湾的“益母草”，但其实两者并不相同。假青麻鸡的材料为假青麻草药、姜、米酒、麻油、土鸡，首先先将草药榨干出汁，取草药汁配以土鸡及其他调味料炖煮熬制而成的草药鸡汤。

另外，米丁（或译为米林，马来语为“milin”）和比丁（或译为比林，马来语为“bilin”）是砂拉越当地特色风味菜肴，皆属蕨类野菜，不论清炒，抑或佐以虾膏、小鱼干一块炒，又或者拌着泰式辣椒酱及酸桔生吃，都美味又营养。马尼菜米粉较为特别，在马来西亚其他州属称之为树仔叶，但在砂拉越则称之为马尼菜，即以英语“money”音译而成，原因在于其菜叶形状酷似早期英殖民地时期当地通行的香蕉叶钱币，因此便以其貌为名。马尼菜可配以鸡蛋清炒为菜肴，或加上米粉为面食等。

这种以主要食材为名的命名规律现象不只反映出砂拉越古晋当地特有名产的多样性及独特性，也说明了当地华人在砂拉越古晋这片土地上生存繁衍、适应自然，并充分地利用当地大自然所赋予的生存条件，一代一代地传承、创造丰富多彩的饮食制作工艺及民俗文化。

三、以调味配方命名，即以特色调味或饮食口味为名，凸显出该饮食的口感或美味。以此为饮食命名的语用规律在砂拉越古晋当地较少人使用，例词有酸辣面、麻辣面、麻油鸡、茄汁粿條、越南酱饭、五香牛肉、麻辣火锅、三酸水、酸甘水等。多数马来西亚华人习惯以“水”一词代替“饮料”，故在当地很多饮料名称都以“水”为名，如三酸水、酸甘水、希拉水（sirap）等。而三酸水即为三酸饮料，名如其名，加入三种酸味的食材制作而成的饮料。在当地，每家店家制作的三酸水所用材料皆不同，可加酸梅、酸柑、柠檬、话梅、陈皮等。该饮料的口感非常独特，滋味丰富、清凉爽口、消暑透心。茄汁粿條（tomato kueh tiao），其粿条是一种用米制作出来的扁形面条。茄汁粿条是以大量番茄酱、蔬菜、鸡肉、海鲜与粿条一起炒煮出来的一道面食。这道面食与广府滑蛋河粉有些相似，但砂拉越古晋版本的茄汁粿条却多了一分茄汁所带来的

酸甜风味。茄汁粿條这道面食具有些许的殖民色彩，因早期古晋地区曾长期受到白人拉惹统治，因此早年潮州小贩为了迎合洋人顾客，继而创变这道中西合璧的饮食。

四、以形象联想命名，即以其饮食形状、模样、名字隐喻等来自行联想该饮食为何物，例如：辣粥、薄饼、绿豆爽、烧米、大包、米芳、竹节蚌、面薄、Q粉、直面、老鼠板、红毛凉茶等。其中，辣粥（bubur pedas）是南洋香料及民族融合巅峰的美食代表之一，一开始由马来族群与原住民发明烹调而成，后华人族裔加以改良，现今各地民族都颇爱食用此美食。辣粥虽命以粥为名，但此粥非彼粥，而是一种以混合香料烹煮而成的肉食，浓稠绵密的浆汁包裹着肉块，吃起来感觉像粥，散发着诱人的香气。而竹节蚌是砂拉越独特风味的南洋美食，虽为海鲜种类但其外观就像藏在竹节内的虫，煮法包括在咖喱汁内烹煮，或以米酒蒸等。红毛凉茶则是暗指洋酒，以福建话为音，“红毛”指外国人²¹，“凉茶”暗喻洋酒颜色与中国凉茶颜色相似。

另外，老鼠板为面食种类之一，是客家特色美食，因其形状两端尖锐，酷似老鼠的尾巴而闻名。老鼠板虽也称为老鼠粉，但因客家人习惯称粉为“板”，而客家方言为砂拉越古晋地区强势方言，故许多饮食摊位等都以老鼠板为主要饮食名称。另一个较为特别的是烧米，即广式点心“烧卖”，原名“‘稍麦’一稍微的稍、小麦的麦，其实指的就是用小麦面皮，包肉馅蒸熟的点心。北方的‘稍麦’传到南方之后，广东人把它命名为‘烧卖’”。但此小吃传到砂拉越古晋，当地人则称之为“烧米”（sio bi）。其实烧米就是潮州话的版本，“因为自古以来潮州人就将这道点心写成‘烧米’或‘肖米’”（唐协增，1992：49）。

²¹ “红毛”泛指“外国人”，不论闽语或粤语，皆同一个意思（段开琏，1994：232）。

以形象联想命名的方式其数量颇多，究其原因，联想命名法使用生动的词语绘声绘色地为饮食名称，命名口诀恰如其分，特色形象入人心。这种语用规律容易唤醒人们对饮食的一种形象化的意像，更容易让人们对该饮食具有深刻印象、念念不忘。

五、以渊源典故命名，即饮食名称命名背后皆有一段典故或特殊意义，有些则是为了感怀某些历史人物或创始人而为名。如利华面（Lee Fah Mee）是砂拉越著名方便面之一，其方便面口味多样化，有南洋风味的咖喱、叻沙，还有其他清淡口味如鸡汤、蘑菇汤，甚至还有素食口味等。此方便面的命名更是以创始人利华为名，主要是为了纪念创始者利华在创业利华有限公司²²时的艰辛困苦，因此该公司旗下所制作出口的所有方便面都以利华为名，如利华咖喱面、利华叻沙、利华鲍鱼鸡汤面、利华素食鸡汤面等。

另外，光饼和征东饼皆为福州小食，其饮食名称的由来便是为了“纪念戚继光将军征东剿倭的功绩”（朱振藩，2004：196）。在早期时，小的饼被大家称为“戚继光军队饼”，简称为“光饼”，人们还另制作了一种比“光饼”大一些的饼，称为“东征杀倭寇饼”，简称为“征东饼”。征东饼制作简单，只需面粉和少许盐，加水烘烤成比银元大一点的饼，中间打一个小孔，行军时，可用绳子贯穿饼中小孔，一串串地挂在腰间、胸前，因此便流传开来。福州光饼制作方法简单，以面粉做成，在制作饼皮时掺了猪油渣使得其饼皮充满咸香味，后将白芝麻洒在以面粉发酵后的小面团上，然后放入炉内烤制而成，后将光饼横面切开塞进卤肉或肉碎。光饼考验的是师傅制作的功夫与火候，烤出来

²² 利华面有限公司（LEE FAH MEE SDN BHD）是隶属于利华面集团（LE FAME GROUP SDN BHD）旗下首家子公司，创立自1970年，是砂拉越州第一家生产方便面的工厂。

后要脆且带着面香、猪油香与芝麻香才好吃。砂拉越诗巫有许多福州华裔子弟因长居当地，思乡悲切，于是便在当地制作并售卖福州光饼，后因福州光饼制作方法简单，于是便将光饼传至其他地区如砂拉越首都古晋。

其中，以人名命名菜肴是中国华人饮食文化的独特魅力所在，但这种命名方式传至马来西亚砂拉越就产生了些许变化，甚至渐渐被其他命名方式取代。根据表五数据，说明砂拉越古晋华人在饮食的命名上较少考虑饮食名称背后是否具有特殊意义或典故。这种语言现象的产生，或因现今多数饮食皆为创新食品，因此缺乏典故渊源；抑或者因现今社会已经渐变成为速食时代，人们追求快速、简便、易懂、易记，因以渊源典故为名的语用规律已经渐渐不适合；或因砂拉越古晋属于多元民族社会，以渊源典故为名的语用规律艰涩难懂，更难翻译成另一种语言，因此该命名方式逐渐被淘汰。

另外，本文发现砂拉越古晋华人饮食名称的命名语用规律具有时代特征。早中晚期之命名方式略有不同。早期的命名方式稍显普通、单一、简短，例词如红面、干捞面、馒头；中期则缓缓进入改变期，在故有名词中添加了一些形容词或食材名称补充说明，例词如净裸杂、马尼菜炒米粉；到了晚期则较为活泼、多变、新潮，例词如红毛凉茶、热狗、爹地面等。这些都凸显了汉语丰富有趣、生动多变的特征。

第四节 小结

砂拉越古晋华人饮食名称之语言特色有三个：词汇分类为通用及特殊词汇；语码转换现象；命名方式以主要食材为主。

当地的语言现象说明古晋华人饮食词汇受到英语、马来语、华语方言等的影响，因此其语言中含有糅杂性，进而产生两种情况：一、语码转换现象，即当地华人在口语交谈中经常使用不只一种语言，有时候还会混杂多种语言，这造成混杂式、复杂式的饮食名称的产生；二、一些音译外来词成为当地饮食的名称，或有些直接采用外来词及其他语言的词汇来作为某些特定饮食名称。这些语言现象都是语言接触之下使其华语饮食名称具有当地化的语言特点。

综上所述，砂拉越古晋地区是各语言、各民族、各文化互相融合而成的特色大暖壶。这些混杂式的词汇或许不规范，但却是砂拉越古晋当地真实的语言面貌，有语言化石之作用。

第三章

砂拉越古晋华人饮食名称的词汇特点

砂拉越古晋华人饮食名称在词汇方面的主要特点是：构词形式以复合词为主、词汇来源以传承词居多、有少量砂拉越古晋区域特有词。

第一节 构词形式特点

235 个砂拉越古晋华人饮食名称词条根据构词法分为单纯词²³和合成词²⁴，其中单纯词 46 个，合成词 189 个，各类内部还有若干小类，详见下文。从数量上来看，合成词居多，单纯词较少。而合成词中又以偏正式²⁵为最多，动宾式²⁶、主谓式²⁷次之，并列式²⁸、述补式²⁹、附加式³⁰很少。详见表六。

1. 单纯词单纯词共 46 个，仅占了饮食名称总数的 19.58%。单纯词分单音词、双音词、音译外来词，而双音词又细分成连绵词和叠音词。根据表六数据，单音词有 5 个，多为方言词汇，其例词如饺、粥、橙、柚、杷。双音词有 3 个，

²³ 单纯词是由一个语素构成的词，既有单音节的，也有多音节的（姚晓柏，2006：19）。

²⁴ 合成词是由两个或两个以上的语素按照一定的组合方式构成的词（姚晓柏，2006：19）。

²⁵ 偏正式意义上是以后一个语素为主，前一个语素修饰，限制后一个语素（姚晓柏，2006：20）。

²⁶ 动宾式，也称为支配式，前一个语素表示动作、行为，后一个语素表示动作或行为所支配的人或物（姚晓柏，2006：20）。

²⁷ 主谓式，前一个于是表示陈述的对象，后一个语素表示对前一个语素的陈述（姚晓柏，2006：20）。

²⁸ 并列式，也称为联合式。指语素与语素之间是并列关系，而且在意义上相同、相近或相对、相反（姚晓柏，2001：19）。

²⁹ 述补式也叫补充式。意义上以前一个语素为主，后一个语素补充说明前一个语素（姚晓柏，2006：20）。

³⁰ 附加式是指在表示词汇意义的语素上附加上表示语法意义或感情色彩语素的一种构词方法。其中又分为前附加式和后附加式（姚晓柏，2006：20）。

分为叠韵连绵词和叠音词，前者有 2 个例词，分别为橄榄和荔枝；后者只有一个例词，即碌碌。音译词占大多数，有 38 个，例如米丁、巴菇、罗惹、兰刹等。

2. 合成词合成词占多数，共有 189 个，占了所有饮食名称的 80.42%，分为复合式和附加式两大部分进行分析，其中复合式共 187 个，占绝大比例；附加式只有 2 个。从语素之间的结构关系看，这 187 个复合词共有五个形式，分别为并列式、偏正式、动宾式、主谓式和后补式。其中又以偏正式复合词为首要类型，共有 154 个，例词如红面、兴化打面、拉子茄、树胶糖等；其次为动宾式复合词，共有 15 个，例词如炒甜面、腌刺壳鱼、炒白果、炒大面等；主谓式复合词共计 13 个，如猪脚醋³¹、面薄、粿杂、蚝煎等；并列式复合词有 3 个，如马蹄竹蔗、柑橘、肉骨茶；占最小比例的是后补式复合词，只有 2 个，如油条和干盘。附加式合成词只有一个形式，即词根加后缀“子”，如“果子”和“包子”。详见下表。

结构类型	单纯词				合成词						合计
	单音词	双音词		音译外来词	复合式					附加式	
		连绵词	叠音词		并列式	偏正式	动宾式	主谓式	述补式		
数量	5	2	1	38	3	154	15	13	2	2	235
	5	3		38	187					2	
	46				189						235
百分比	2.13	0.85	0.43	16.18	1.28	65.53	6.38	5.53	0.85	0.85	100
	19.58				80.42						

表六：饮食名称构词形式分类统计

³¹ 猪脚醋的构词法是主谓式，其原因在于前一个于是表示陈述的对象，后一个语素表示对前一个语素的陈述，即猪脚是主要食材，而醋是添加物，此构词名称也可改为猪脚酱油、猪脚饭等其他名称。这构词法与肉骨茶并列式的构词法不同之处在于，肉骨与茶是菜肴中的主角，缺一不可。

根据表六统计，偏正式合成词最多，共 154 个，占了总数 235 个饮食名称词语的 65.53%。其次为单纯词中的音译外来词，共 38 个，占了 16.18%。动宾式合成词较少，共 15 个，占了 6.38%；主谓式合成词则占了 5.53%，共 13 个。并列式合成词占了 1.28%，共 3 个。另一方面，本文收集到 5 个单音词，占了总数的 2.13%。双音连绵词，述宾式合成词和附加式合成词并列，各 2 个，各占了 0.85%。双音叠音词最少，仅占了 0.43%。

偏正式构词法在复合式合成词中占了约八成，而其在饮食名称总数中则占了约六成。本文认为，究其原因，偏正式合成词主要特点在于前一词根修饰、限制后一词根，并以后一词根的意义中心构成词义，而这种修饰作用可以让该饮食名称与其他相似饮食进行明显的区分，让该饮食名称更具有明确性。另外，偏正式合成词的饮食名称，多以形容词或名词来修饰某些该饮食，以便让客人可以在短时间内便明白或了解该饮食为何物，或通过形容词自行想象该饮食的味道、形状等，这简化了点餐流程及询问过程。

综上所述，合成词居多，单纯词较少，而构词法以复合词为主，偏正式最为常见。本文认为，出现这种特点的原因有二个：

一、汉语复音化的发展趋势。从历时的角度看，汉语由单音化向复音化发展主要是社会发展的需要和汉语自身规律作用的共同结果。而语言是人类用于交际的工具，必然反映社会的现实状况，包括物质和精神层面。社会的发展变化必然会推动语言的发展，由于生产力水平的提高，出现了许多新事物、新概念，人们的思维也愈加复杂，这就需要丰富现有的语言表达方式。仅以词汇方面来讲，就需要创造新的词汇来适应这种需要。而单音词的数量是有限的，单纯以创造新词来增加语言的容量无疑会增加语言使用者的负担，而赋予一个词

多个意义又会在使用中产生歧义。因此，在现今社会中，合成词出现的比例应当比单纯词高。

二、饮食名称一直不停地变化、创新，因此语法构词方式应满足语言发展的需要，尤其偏正式、主谓式和述宾式，特别是前者，具有很强的能产性。反之，附加式这种构词方法还有一定的局限性，所以不如前三者应用广泛。相比之下，其他构词法在饮食名称命名方式中就逊色很多。

第二节 词汇来源分析

235 个砂拉越古晋华人饮食名称词条的来源主要分为四类，即传承词、古语词、外来词和新造词。传承词为早期一代一代传承下来的传统旧词语；古语词则已经消亡的历史食物或现象的词，一般在现今口语上不太常使用；外来词则是受马来语和英语影响下而产生的词语，包括音译、意译、音译兼意译、音译加表意、半音译半原文和直接借用；新造词指的是马来西亚特有创新词语。

类别	传承词	古语词	外来词						新造词
			音译	意译	音译兼意译	音译加表意	半音译半原文	直接借用	
数量	134	6	23	10	5	3	6	8	40
总数	134	6	55						40
合计	235								
百分比	57.02	2.55	23.41						17.02
总百分比	100								
例词	云吞面、鸡排饭、虾饺、菜包	粥、柚、饺子、包子	榴莲、芒果、比丁	热狗、辣粥、椰浆饭	蛋挞、苹果派	奇异果、硕莪虫	茄汁粿條、爹地面	Sirap 水、Roti、Wheet grassC	红毛凉茶、风吹饼

表七：词性来源统计

在 235 个砂拉越古晋华人饮食名称词条中，传承词共 134 个，占了 57.02%；其次为外来词，共计 55 个，占了 23.41%；新造词则有 40 个，为饮食名称总数的 17.02%；古语词为比例最小的词源类别，仅 6 个，其比率仅 2.55%。从数量上来看，传承词最多，外来词次之，新造词、古语词很少。详见下表。

综上所述，词汇来源特点有四个：

一、数量上来看，传承词³²最多，究其原因是因为传承词多为通用于全球的华语词，如中国、台湾等其他地区均可使用同一饮食名称。这些华人饮食名称从早期一代一代地传承、保留下来，故将其归纳为传承词。传承词例子如云吞面、鸡排饭、虾饺、清蒸鱼、芝麻鸡、红烧排骨、麻油鸡等等，这些词语普遍使用于华人地区，词性较固定，无多大变动。这些现象说明词语的传承性强，故其可从古保留至今。由此可见，语言不仅是人类交际与思维的工具，也是记录文化、传承文化最重要的载体，更是上万年历史积淀的结果。总结来说，这些传承至今的饮食名称，必然记录着语言背后的历史故事，对往后研究砂拉越华人饮食名称发展史有一定的文献价值。

二、外来词³³也叫音译词或借词，指的是从外国语言和本国其他民族语言中连音带义吸收来的词。本文将所收集到的外来词细分为六个部分，即音译、意译、音译兼意译、音译加表意、半音译半原文、直接借用。在外来词中，音译是最为直接的对外来词汇的使用方式，因此是 55 个外语词中的最高比例，共 23 个；而占最少比例的是音译加表意，仅 3 个，例词有马尼菜、硕莪虫、奇异

³² 一般意义上的传承词是指从古代词汇中沿用下的的古今词汇，其中大多数已经成为了基本词汇的一部分（杨吉春，2007：357）。

³³ 外来词也叫借词，是某一民族语言从外国或其他民族语言中吸收的词。汉语的外来词主要有音译、半音半译、意译、直接借用等表现形式（姚晓柏，2006：19）。

果。从数量上来看，音译外来词最多，意译外来词居多，直接借用的借词形式次之，然后半音译半意译词、音译兼意译词较少，而音译加表意词最少。总结来说，汉语词汇不轻易吸收外来词，故总是利用汉语固有的构词法等改造之，如马来语“laksa”音译为“叻沙”或英语“ketchup”音译为“茄汁”等。这说明即使是使用音译词，也尽量汉语化，赋予意思，如“可口可乐”等，这和日语直接用片假名大量吸收外来词很不相同。外来语在进入华语系统的过程中，与华语思维、语言习惯越接近则越容易为华语所接纳，而和华语用词习惯或思维习惯不同的词则需要经过一定的华语化改造，才能固定下来。因此，很多词语从形式上，乃至内容意义上都进行了华语化的调整，以适应华语世界的观念和思维方式。

三、新造词³⁴，指的是在马来西亚本土创制的新词语，具有强烈当地色彩。每个地区的人们会根据自己的生活方式、社会环境、语言习惯等对某一事物的名称进行新词创造，并由当地社会对其约定俗成，构成一个新的词语。据郭宝均《中国青铜器时代》一书的统计，甲骨文时期用来表达衣、食、住的词汇“只创造了 15 字，金文期就创造到 71 字，《说文》期更增多到 297 字，几增多于甲骨文期 20 倍了。文字的增多，在一定程度上说明了词汇的增多”（郭宝均，1963：135）。因此，这说明通过文字记载，可发现新造词将伴随着社会的发展、新事物的产生而不断出现。表七的统计数据显示，新造词共计 40 个，占了 17.02%，例词如碌碌、香饼、曼煎粿、红毛榴莲、福建面等。这些华人饮食名称通用于全马来西亚各个地区，反映了马来西亚社会文化背景、思想倾向等，

³⁴ 新造词是随着社会发展与文化、科学的进步，语言中不断产生新词，用新的形势表示新的内容。（徐杰、王惠，2004：73。）

表现力不同情趣的格调。总结来说，新造词是一方水土人们智慧的结晶，通过所创造的新词中，便能看出当地居民对于生活的密切关注和紧密联系，也反映了他们内在的文化夙求和普遍存在的一种价值观念，因此这些马来西亚新造词自有其保留价值。新词不断的产生，旧词逐步消亡，因此新造词在整个饮食名称词汇当中所占的比例仅次于传承词和外来词，其新造词汇总量有所增加，词汇表达思想的功能从比较粗疏到越来越精密，这就是词汇发展的总趋势。

四、一些古语词³⁵类别的单音词或复合词在早期就开始使用，一直传到现在还在使用，即便因时代变迁或政事更改，饮食名称仍然无多大变动，如“粥”和“果子”一词。“粥”在《尔雅·释言》中的解释为“粥，糜也。”，《释名·释饮食》中指其为“糜，煮米使糜烂也，”、“粥，濯于糜粥粥然也。”（转引自邓少君，1993：105）。另外，《庄子》杂篇·卷九下《让王》也有粥的典故：“回有郭外之田五十亩，足以给饘粥。”（转引自曹础基，1987:19）；《后汉书纪传今注（七）》中记载着：“饘粥，糜也。厚曰饘，稀曰粥。”（韩复智、洪进业注，2003：3341）。另一方面，“果子”则为古代果实或点心的称呼。如《朱子语类》卷八中，在朱熹看来，鉴赏作品就与吃果子相似，“未识滋味时，吃也得，不消吃也得；到识滋味了，要住，自住不得。”（转引自朱维铮、李国钧，1995：56）；而《内经》〈果实菜谷禁忌并治第二十五〉：“果子生食生疮。果子落地经宿，虫蚁食之者，人大忌食之。”（转引自程林，2015：24），以及《金匱要略》〈禽兽鱼虫禁忌并治第二十四〉：“龟肉不可合酒果子食之”中的“果子”词义皆为前者，即果实的意思（转引自程林，2015：178）；而在《红楼梦》中：“这是四碟果子，一小壶酒，大奶奶叫给二爷送来的。”中的“果子”词义为后者，

³⁵ 古语词是文言词和历史词的统称（徐杰、王惠，2004：75）。

即点心（转引自王梦院、沈瓶庵等人编，1997：1249）。在中国，作为点心的“果子”这个词正在消失，但在一些中国方言土语中，仍然可以找到一点残留的痕迹，如中国天津著名小吃“煎饼果子”，实际上就是煎饼卷油条。天津人把油条称为果子，或称油炸果子，这些都是点心的名称。而在马来西亚砂拉越古晋，“果子”这古语词仍然通用，泛指水果或者指称点心。总结来说，古语词具有特殊表达效果，可以使得语言简洁均称。

第三节 砂拉越古晋区域特有词

在 235 个砂拉越古晋华人饮食名称中，有一类仅在当地流通使用的自造词语，虽然该类词语数量并不是不庞大，仅 44 个，但也是不可忽视的一个特点。上节所论的 40 个新造词与 44 个砂拉越古晋区域特有词的概念不同，根据不同的标准分类，其差异在于砂拉越古晋区域词仅通行于砂拉越古晋区域，并不适用于其他州属，也不一定是新造词，可以是传承词、外来词或古语词等；而上节所论的新造词是马来西亚创新词语，是通用于全马来西亚各个州属。

砂拉越区域特有词³⁶共 44 个，占了所有饮食名称总数的 18.73%，其中以面食类特有词居多，共 19 个；其次为菜肴类特有词，共 11 个，4.68%；饮料类特有词则有 7 个，2.98%；小吃类和水果类的特有词较少，前者 4 个，后者仅 3 个，两者在 235 个饮食名称总数中占 1.70%和 1.28%。详见下表。

³⁶ 区域特有词也称为“社区词”，是由田小琳（1997）提出来的，见《香港中文教学和普通话教学论集》。另外，根据《词汇学理论与应用（三）》（2000）指出，只有那些只在或主要在某一特有的社区中使用的词语就属于区域特有词。

类别	砂拉越区域特有词					饮食名称总数
	面食类	菜肴类	小吃类	饮料类	水果类	
例词	哥罗面、干盘、巴拉盖米粉、马尼菜米粉、茄汁粿條、茄汁炸面、爹地面、炒甜面、利华面、炒大面、Q粉、Q面、直面、红面	比丁、米丁、巴菇、辣粥、马尼菜、红毛茄、拉子茄、拉子鸡、醃刺殼魚、净汤、假青马鸡	硕莪虫、面粉饅、烧米、风吹饼	红毛凉茶、巴哥浓水、三色奶茶、三酸水、Wheet grass C、Lemon C、Teh C Peng	杷、杷哥浓、水蓊	
数量	19	11	4	7	3	235
	44					
百分比	8.09	4.68	1.70	2.98	1.28	100
	18.73					

表八：砂拉越区域特有词统计

比较有趣的现象是，当地华人饮食名称的命名方式上，有时会在饮食类属词前加上方言词汇，如加入福建话“拉子”或“红毛”等字进行新词改造。例词有“拉子鸡”、“拉子茄”，或“红毛茄”、“红毛凉茶”、“红毛榴莲”等，“拉子³⁷”特指砂拉越土著（林开忠，2016：62），“红毛³⁸”则代表西方人，这与普通话的“番茄”使用方法相类似，即通过“番”字以定义其来源，说明是其从外地来的食物。

另外，凡是加上鲜奶的饮料，都会在饮食名称词语加上后缀词根“C”，即海南话“奶”的音，如奶茶叫“Teh C”、小麦草加奶叫“Wheet grass C”、

³⁷ “拉子”是砂拉越华人原先对于土著达雅族的称呼，起源自 Da'yak 这个字的音节，后演变成拉子 (La'a) 这样的音。但现在“拉子”词义扩展，泛指所有砂拉越土著。

³⁸ “红毛”泛指“外国人”，不论闽语或粤语，皆同一个意思（段开琏，1994：232）。

柠檬奶叫“Lemon C”等。这“C”的命名语言现象仅通行于砂拉越区域，不通行于除了砂拉越以外的州属。

单从“茶”的命名上也可得知砂拉越华人饮食名称具有特殊性，有研究的必要性。例如对“茶”的叫法：同样为奶茶的命名，其他州属居民称之为“Teh”，砂拉越居民称之为“Teh C”；不加奶的茶饮，其他州属居民称之为“Teh O”，砂拉越居民称之为“Teh”；不加白糖的茶饮，其他州属居民称之为“Teh Kosong”，砂拉越居民称之为“Teh O”。

还有一些词汇仅在当地通用的砂拉越古晋区域特有词如野菜蕨类如比丁、米丁、巴菇等，这些都是在马来半岛罕见，只能在砂拉越州吃到的野菜。而这些野菜都是生长在沼泽湿地，无法人工栽植。比丁；米丁嫩芽呈绿黄色，渐长后色转浅红，成叶则变为青绿；巴菇是羊齿蕨类，其特色在于那内向卷曲的鲜绿嫩芽，清脆可口。另外，马尼菜也是一道具有砂拉越特色的简朴菜肴。马尼菜一词的缘由有两个说法，一是取自英语词“money”金钱的意思，因其菜形状似早期詹姆士布洛克统治时期的砂拉越州香蕉叶钱币，因此命名为译音词马尼菜；二是译自马来语“sayur manis”，但后因口语化问题简称为“sayur mani”，即马尼菜的音译了（林金城，2012）。

茄汁粿条是砂拉越古晋区域最受欢迎的面食之一，也是当地独有自创的美食，它类似马来西亚半岛的广府炒河粉（滑蛋河）或炒大板，配料不外乎都是蔬菜、肉片、鲜虾、鱼丸鱼饼之类的，但是粿条是粗扁形的，先以大火加上黑酱油翻炒，而酱汁则换成酸酸甜甜的番茄酱。这道面食也可从粿条换成面或米粉，两者均以油炸炸香，口感极脆，淋上甜酸番茄芡汁，脆脆甜甜，别有一番风味。

虽然这些砂拉越古晋区域特有词数量不多，但是此语言现象值得注意。从上述例子说明：一、砂拉越古晋华人饮食词语因其多元文化的社会环境，故容易受到外来词、汉语方言或其他语言等的影响，致其词汇中含有糅杂性，容易混杂两种语言或华语方言而形成新词，如“Sirap 水”、“Teh C Peng”、“Wheet grass C”、“峇拉煎米粉”等；二、华人在日常生活中所使用的口语词汇容易因语言接触或语码转换而产生混杂式的词汇，进而形成具有当地区域特色的语言词汇。

第四节 小结

砂拉越古晋因三语教育政策及各籍贯方言族群的聚集，所以当地的语言和方言群对饮食名称的命名具有一定的影响。究其原因，语言接触及多语现象的发生，让口操三语及汉语方言的发音人在进行交谈或称呼某些饮食名称时，容易产生词汇混杂或语码转换的情况，因而形成了具有当地特色的语言词汇。这些词汇较难让外地人理解，但却充满了当地独有的语言特色，甚至形成独具一格的语言风格。这些混杂式的词汇或许不规范，但却是砂拉越古晋当地真实的语言面貌，具有语言化石的作用。

第四章

砂拉越古晋华人饮食名称的语音特点

235个砂拉越古晋华人饮食名称在语音特点主要表现为：语音形式以三音节为主、同字异音现象、音义关系复杂。

第一节 语音形式特点

在语音形式³⁹上，砂拉越古晋华人饮食名称多以三音节词语为主，共105个，占235个饮食名称总数的44.68%；其次是双音节词语，共69个，占了29.36%；四音节较少，共38个，占16.17%；五音节词语有14个，占了5.96%；单音节词语有5个，仅2.13%；六音节词语最少，仅4个，只占了1.70%。详见表九。

类别	单音节	双音节	三音节	四音节	五音节	六音节
例词	饺、粥、 橙、柚、 杷	干盘、面 薄、粿 什、炒 粿、直 面、红面	哥罗面、 硕莪虫、 净粿什、 拉子鸡、 马尼菜、 Sirap水	兴化打 面、茄汁 炸面、假 青马鸡、 醃刺殼魚	峇拉煎米 粉、马尼 菜米粉、 红毛榴莲 水	红酒鸡汤 面线、糟 菜鱼肉米 粉、
数量	5	69	105	38	14	4
	235					
百分比	2.13	29.36	44.68	16.17	5.96	1.70
	100					

表九：饮食名称音节形式分类统计

³⁹ 关于音节划分，汉、马、英三语分别各参考自汉《现代汉语词典（第七版）》、马《德宛词典》（Kamus Dewan）、英《剑桥词典》。语音节划分以元音为核心的，一个音节可以由一个元音、一个元音和一个辅音，或者一个元音和几个辅音组成。辅音可以出现在元音的前面、后面，或者同时出现在元音的前后，有的辅音可以并列存在”。本章音节组成形式主要为“辅音-元音-辅音”（CVC）。

另外，砂拉越古晋华人饮食名称中的多音节复合词结构命名具有一定的节奏规律可循，其节奏规律体现在三音节至六音节词语之中。根据赵元任（1968: 223）在《汉语口语语法》中指出：“音节与节奏在文言中起重要作用，而现代汉语的复合词的构成多数遵循文言的结构类型，因此音节和节奏也就成为复合词的构词要素。”赵氏这一理论强调了音节和节奏与汉语语法结构之间的关系。从数量上来看，三音节2+1式最多，四音节2+2式次之，三音节1+2居后，其他节奏形式如单纯词、五音节和六音节较少。详见下表。

类别	三音节			四音节		五音节			六音节	
	单纯词	1+2	2+1	1+3	2+2	2+2+1	2+3	3+2	2+2+2	3+2+1
例词	红毛丹、哈密瓜、奇异果、可亚	炒甜面、金桔子、净粿什、咸蛋糕	盐焗鸡、猪脚醋、猪皮冻、树胶糖	炒三鲜菇、醃刺壳鱼	茄汁炸面、福建拌面、兴化打面、红毛凉茶	咸菜豆腐汤、糟菜粉干汤、红毛榴莲水、砂锅鸡丝面	糟菜大头虾、水煮三层肉、蜂蜜菊花茶	巴拉盏米粉、马尼菜米粉	红酒鸡汤面、糟菜鱼肉米粉、酸菜豆腐汤面	咸蛋黄虾仁饭
数量	5	12	88	2	36	9	3	2	3	1
总数	105			38		14			4	
合计	161									

表十：饮食名称的音节与节奏形式分类统计

音节划分特点，如下：

1. 单音节。“现代汉语的词是由单音词向双音节词发展，这是古代汉语向近代、现代汉语发展的一个重要特点”（周荐，2004：38）。本文收集5个单音节词语，饺、粥、橙、柚、杷，其中即饺、粥、橙、柚4个是古语词⁴⁰。

2. 双音节。现代汉语的词以双音节为主要趋向。“从运用汉语的人的心理看，双音词是最受欢迎的。因为双音词适应思维精密变化的发展，汉语的词由单音词向双音节词发展”（周荐，2004：38）。美国著名语言学家齐普夫（G.K. Zipf）就曾经提出过“省力法则”，他认为，在语言交流过程中，“省力法则”同时体现在说话者和听话者身上。“在口语交谈中，说话者只用一个词表达一个概念最省力，听话者也是对每个概念用一个词来理解最省力”（马大猷，2004：62-63）。也即是说，在口语的使用中，语言力求准确简洁，少用意义模糊或文学气太浓的语句，因此，人们通常使用频率最高的词语就是相对较短的词语，故双音节与单音节词语较为广泛使用于饮食名称中。但是根据表十数据，砂拉越古晋华人饮食名称命名现象与现代汉语中双音节词语占主要地位的现象不吻合，因当地的饮食名称多以三音节词语为主，而双音节则位居其后。这种语言现象较为特殊，与其他地区⁴¹较常使用双音节词语或四音节词语为饮食命名的情况不同。

3. 三音节。从数量上来看，三音节饮食名称的构词形式以合成词居多，单纯词较少。而合成词中又以偏正式为最多，主谓式、动宾式次之，并列式最少。详见表十一。偏正式共82个，占了105个三音节饮食名称的78.10%；其次为主谓式和音译的命名形式，两者各8个，各占了7.62%；动宾式共6个，占了5.71%；

⁴⁰ 可参考本文第三章第二节词汇来源分析，页36。

⁴¹ 如檳城著名饮食有虾面、叻沙、煎蕊、卤面、沙葛等；马六甲著名美食有海南鸡饭、芝士米粉、咸蛋螃蟹、椰子奶昔、猪油渣饼、沙爹碌碌、千层蛋糕等。

并列式最少，仅一个，只占了0.95%。三音节饮食名称的命名形式多以偏正式为主，即“A修饰B”，前一词根对后一词根起修饰限制作用。如：拉子鸡、马尼菜、芝麻鸡、红龟馓、硕莪虫、征东饼等。本文认为，这种偏正式三音节命名方式与其命名来源⁴²有关。而除了五个单纯词之外，合成词中的2+1式比例远远高于1+2式。其中2+1式共计82个，如砂锅饭、猪脚醋、猪皮冻、树胶糖等，其中2+1式还有五个较为特别的情况，即第二个音节为轻声，如芝麻鸡、老鼠板、拉子鸡、拉子茄。1+2式共计12个，如炒甜面、咸蛋糕、净粿杂、金桔子等。详见下表。

	单纯词	合成词			
类别	音译	偏正式	动宾式	主谓式	并列式
例词	杷哥浓 红毛丹 哈密瓜 奇异果 蔓越莓 可可亚 苹果派	盐焗鸡 芝麻鸡 硕莪虫 拉子茄 竹节蚌 树胶糖 红龟馓	炒白果 炒粿條 炒甜面 炒杂菜 炒粿什 炒粉干	猪脚醋 龙眼干 Milo Peng Kopi peng Wheet grass C Lemon C Teh C Peng	肉骨茶
数量(个)	8	82	6	8	1
总数(个)	105				
百分比(%)	7.62	78.10	5.71	7.62	0.95
合计(%)	100				

表十一：三音节饮食名称的构词形式统计

4. 四音节。本文共收集38个四音节砂拉越古晋华人饮食名称。在四音节饮食名称中，其合成词节奏分为1+3式、2+2式、3+1式，其中2+2式占最高比例，

⁴² 详情请见本文第二章第三节命名方式特点，页 26-30。

共计32个；其次为3+1式，共计3个，例词有大头虾面、假青马鸡和巴哥浓水；1+3式仅有2个，分别是炒三鲜菇和腌刺壳鱼。

5. 五音节。在14个五音节合成词中，共有三种节奏形式，即2+2+1式、2+3式和3+2式，其中2+2+1式占了8个，如红毛榴莲水、奶油虾仁饭等；2+3式则有3个，分别为糟菜大头虾、水煮三层肉和蜂蜜菊花茶；3+2式仅2个，分别是巴拉盏米粉和马尼菜米粉。

6. 六音节。六音节饮食词语的节奏形式则有两种，即2+2+2式和3+2+1式，前者共计3个，如红酒鸡汤面线、糟菜鱼肉米粉等；后者只有1个，如咸蛋黄虾仁饭。

总结来说，以音节划分饮食名称的结构主要是偏正关系、动宾关系和并列关系，以偏正关系居多，如2+1式、2+2式、1+2式等，其中以三音节居多。究其原因，三音节饮食名称占了较大比例的主要原因在于，偏正式命名法可以让顾客直接了解该饮食为何物，即便不懂前一词根的意义，但却可通过后一词根大略明白。例如“拉子鸡”一词，即土族鸡的意思，外地人即使不明白“拉子⁴³”为何物，但却能够从“鸡”一词中猜测该饮食的真实面貌；如“树胶糖⁴⁴”是口香糖的方言词，外地人虽然不明白“树胶”是什么，但是可以从“糖”字猜测为何物。偏正关系的音节结构与其命名规律有关，多以主要食材为命，即明确地指向主要食材，故其辨识度高，也让顾客清楚地知道所点之饮食为何物，减少顾客对于饮食的不确定性及担忧。如此一来，该饮食名称便较易流传开来，

⁴³ “拉子”是砂拉越华人原先对于土著达雅族的称呼，起源自 Da'yak 这个字的音节，后演变成拉子 (La'a) 这样的音。但现在“拉子”词义扩展，泛指所有砂拉越土著。

⁴⁴ 根据《汉语方言词汇第二版》，又名“树仁糖”，“仁”指树木分泌的液汁，树胶是客家语“橡胶”的意思（北京大学中国语言文学系教研室编，2004：215）。

深入人心。因此，三音节词语在当地比其他音节词语更能表达清楚饮食的真实面貌，也更加琅琅上口，进而形成当地特殊的语言现象。

第二节 同字异音现象

本文中所指的同字异音现象是“同字同义异音”的情况，是“文言和白话两种读音”，而不是作为一个专用名词来使用，有别于多音字的同字异音异义。

本文收集235个砂拉越古晋华人饮食名称词条中，共48个砂拉越古晋华人饮食名称的文字与口语不符，读音各不相同，存在同字异音现象，占有饮食名称的20.43%；187个华人饮食名称的文字与口语读音相同，占饮食名称总数的79.57%。详见下表：

类别	文字与口语相同	文字与口语不相同
数量(个)	187	48
百分比	79.57	20.43
例词	红面、辣粥、征东饼、大包、福建拌面、鼎边糊、炒煮面、醃刺殼魚、米汤	饺、净粿什、干盘、粥、拉子茄、假青马鸡、蚝煎、烧米、米芳、红毛凉茶

表十二：饮食名称文字与口语读音对比统计

在生活中，书面语读音与各方言口语读音之间，有时候有不一致的地方，这可称之为“读书音”和“口语音”的区别。在砂拉越古晋，华人习惯在称呼一些华人饮食名称时，不以华语文字读音来称呼该饮食名称，而是以方言或其他语言读音来称呼饮食名称。这便是因方言其他语言混合成而导致的同字异音现象，这样的形成模式便是受当地语境影响，而本文的同字异音现象产生源自于语码转换和语言接触的关系。

比较有趣的语言现象是，有些砂拉越古晋华人饮食名称虽然仍然沿用相同的字，但其读音却不同。这造成了文字与口语存在着非常大的差异，特别是报刊用词和口语一般用词有很大的文白差别。如“粥”的汉语拼音为“zhōu”，但在砂拉越古晋华人的口语交谈中，便会说成客家方言的“moi”；“烧米”文字读音是“shāo mǐ”，但口语读音却跟着潮州方言读出“sio bi”；“红毛凉茶”文字读音为“hóng máo liáng chá”，口语发音则是以闽南方言“ang mo liang teh”为准；客家著名美食“假青麻鸡”口语读音应为“kacangma鸡”，但文字则译成了华语词“假青麻鸡”。文字与口语存有差异的语言现象⁴⁵详见下表。

类别				
序号	中文名称	文字	口语	语言
		华语（普通话）读音	实际口语读音	
1.	炒粿什	chǎo guǒ shí	cha kueh chap	闽南
2.	炒粉干	chǎo fěn gàn	cha hun kan	闽南
3.	净(粿杂/什)	Jing	Cheng	闽南
4.	粿杂/什	guǒ zá / shí	kueh chap	闽南
5.	福建面	fú jiàn miàn	hok kien mee	闽南
6.	哥罗面	gē luó miàn	ko lo mee	闽南
7.	面薄	miàn báo	mee po	闽南
8.	炒粿	chǎo guǒ	cha kuih	闽南
9.	红面	hóng miàn	ang mee	闽南
10.	拉子茄	lā zǐ jiā	la kia kio	闽南
11.	拉子鸡	lā zǐ jī	la kia ge	闽南
12.	净汤	jìng tang	cheng thong	闽南
13.	蚝煎	háo jiān	o chian	闽南
14.	炒粿條	chǎo guǒ tiáo	cha kueh tiau	闽南

⁴⁵ 本文根据三个发音人（老、中、少）对砂拉越古晋华人饮食名称的实际读音，将之记录下来，并以汉语拼音标记其音，不标记其调值。因本文所的语料参杂了不同方言类别，各方音系调值皆不相同，不属于同一个方言系统，故无法使用同一标准。所以此方言调查不做音系调查，只是标明了声母和韵母，不标记声调。方言调查发音人老、中、少分别为砂拉越古晋居民，皆为男性，年龄为 69 岁、35 岁、19 岁，本文口语读音取多数音，即老、中、少之其中二人发音相似为准。

15.	肉骨茶	ròu gǔ chá	bak kut the	闽南
16.	红毛茄	hóng máo jiā	ang mo kio	闽南
17.	绿豆爽	lǜ dòu shuǎng	kek tau shua	闽南
18.	虾饼	xiā bǐng	he piah	闽南
19.	薄饼	báo bǐng	po piah	闽南
20.	菜头餠	cài tóu guǒ	chai tao kueh	闽南
21.	沙葛	shā gé	bang quang	闽南
22.	香饼	xiāng bǐng	phang piah	闽南
23.	生仁豆	shēng rén dòu	tiān gōng dòu	闽南
24.	米芳	mǐ fang	bi phang	闽南
25.	鱿鱼应菜	yóu yú yīng cài	jiu hu eng chai	客家
26.	红毛凉茶	hóng máo liáng chá	ang mo liang teh	闽南
27.	红毛榴莲	hóng máo liú lián	ang mo liu lian	闽南
28.	水蓊	shuǐ wěng	shui pat	客家
29.	粥	Zhōu	Moi	客家
30.	假青马鸡	jiǎ qīng mǎ jī	ka jiang ma gei	客家
31.	发餠	fā guǒ	huat kuih	客家
32.	肉粽	ròu zòng	bak zhang	客家
33.	红龟餠	hóng guī guǒ	ang ku kueh	客家
34.	甜板	tián bǎn	tiam ban	客家
35.	树胶糖	shù jiāo tang	su jin tong	客家
36.	面粉餠	miàn fěn guǒ	mee hoon kuih	客家
37.	江鱼	jiāng yú	gong ng	客家
38.	饺	Jiǎo	Kiao	客家
39.	菜果	cài guǒ	chai kueh	客家
40.	烧米	shāo mǐ	sio bi	潮州
41.	潮州蚝煎	cháo zhōu háo jiān	tio chiu o chian	潮州
42.	风吹饼	fēng chuī bǐng	hong chui piah	潮州
43.	干盘	gàn pán	kam pua	闽南
44.	虾饼	xiā bǐng	he piah	闽南
45.	卷面	juàn miàn	Q min	粤
46.	兴化打面	xīng huà dǎ miàn	xing hua phah mee	兴化
47.	Tomato 粿條	tomato guǒ tiáo	tomato kueh tiau	闽南+ 英语
48.	硕莪虫	shuò é chóng	sa go chong	马来语+ 华语

表十三：饮食名称文字与口语读音差异词表

在48个文字读音不符合的砂拉越古晋华人饮食名称中，尤其以闽南方言词语最多，其次为客家方言词语，潮州和福州方言词语较少，华语词、华语混杂马来语词、闽南混杂英语词，粤语和兴化方言词最少，仅一个。详见下表。

	华语	华语+ 马来语	华语方言						
			闽南+ 英语	闽南	客家	潮州	福州	兴化	粤语
例词	生仁豆	硕莪虫	Tomato 粿條	红毛 茄、 面薄、 红毛 凉茶	甜板、 树胶 糖、 水蓊、 粥	烧米 、 蚝煎	干盘面 、 光饼	兴化 打面	卷面
数量 (个)	1	1	1	25	13	3	2	1	1
总数	48								
百分比	2.08	2.08	2.08	52.08	27.09	6.25	4.18	2.08	2.08
合计	100								

表十四：饮食名称文字与口语读音差异统计

总结来说，砂拉越古晋华人饮食名称出现这种同字异音的语言现象有两个原因：一、由于华语方言词汇及华语词汇的落差而形成的，当地民众习惯以方言称呼饮食名称，但外地人无法使用该方言，因此店家们便以华语词汇替代方言词汇，或出版社、编辑部等秉着应以纯正华语词汇来命名或翻译饮食名称，以方便读者或外地人理解该饮食名称，故产生文字与口语不符的现象。二、语码转换的情况发生，发音人在说话的时候，经常不由自主地混杂两个语言，故造成华语混搭英语词成新词，或华语混搭马来语词形成新词。根据Verschuere (1999) 在《语言顺应论》(Linguistic Adaptation Theory) 中对语码转换所下的定义：“即语言的使用其实是一个不断的选择语言的过程。不管选择是有意识的还是无意识的，也不管是出于语言内部的原因还是出于语言外部的原因，语言使用者都

是在不断地选择语言以顺应特定的语境。因此，语码转换就是人们在交际中，使用双语或多语的说话人（即能够使用两种或两种以上语码的人），出于对语境的顺应而在两种或多种语言之间进行的语码选择”（Verchueren: 1999: 119）。本文中的双语混搭词不论是中英或中马词语，皆是语码转换现象之下的产物。

第三节 音义关系特点

在前文所提及的 44 个砂拉越古晋区域特有词⁴⁶中，共有 19 个砂拉越古晋区域特有词的音义关系较特殊，其形音义三者皆有模糊暧昧之关系，颇为复杂。这 19 个特殊音义关系的砂拉越古晋区域特有词以三小类概括，即“异形异音同义”；“异形异音异义”；“同形同音异义”。

“异形异音同义”指的是那些表层词形不一，但深层词义所指相同的词语，即同一样事物在不同地区有不同叫法；“同形同音异义”则是指那些表层词形、读音相同，但深层词义不同的词语，即同样的叫法，但在不同地区有不同的事物；“异形异音异义”则是指那些表层词形不一却深层词义所指皆不同的词语，仅在某些地区流行、独一无二的词语。⁴⁷

狭义的华语区域特有词是指那些只在某一些特有地区域内流行，代表着地区某一特有概念或者某种特定事物的词语，其表层词形有所不同，而且深层语

⁴⁶ 详情请见本文第三章第三节命名方式特点，页 26-30。

⁴⁷ 本文参考汤志祥（2005）在《论华语区域特有词》中对区域特有词分类为“特义异形异音”、“特义同形同音”、“同义异形异音”，但本文根据砂拉越古晋语言情况略微修改（汤志祥，2005: 1-2）。

义也很独特，甚至独有的词语（汤志祥，2005：2）。例如茄汁粿條、炒甜面、利华面⁴⁸、炒大面、红面等饮食名称，而这些饮食名称只通行于砂拉越州。

从数量上来看，音义关系以“异形异音异义”词语为最多，“异形异音同义”词语次之，“同形同音异义”最少。详见下表。

类别	异形异音同义	异形异音异义	同形同音异义
例词	粿什（杂）、 净粿什、 马尼菜米粉	哥罗面、干盘、炒粿什、巴拉 盏米粉、茄汁粿條、茄汁炸 面、爹地面、炒甜面、利华 面、炒大面、炒煮面、Q粉、 Q面、红面、直面	叻沙
数量	3	15	1
总数	19		

表十五：音义关系特点统计

根据上表数据，“异形异音异义”词语共19个，例词如红面、茄汁炸面、利华面、炒大面等。这些饮食仅在砂拉越州属可见，属于独有词语，并不常见于其他州属⁴⁹，为该州自创之新词。

“异形异音同义”共三个，即粿杂、净粿什、马尼菜米粉。“异形异音同义”词语指同一样事物在不同地区有不同叫法，“粿杂”在砂拉越州为该名称，但在柔佛州却名为“粿条仔”；砂拉越的“净粿什⁵⁰”，但在柔佛州名为“卤肉”；砂拉越“马尼菜米粉”在其他州属名为“树仔叶米粉”。由此可见，这一类的饮食名称词义想同，但名称却完全不同。

⁴⁸ 利华面有限公司（LEE FAH MEE SDN BHD）是隶属于利华面集团（LE FAME GROUP SDN BHD）旗下首家子公司，创立自1970年，是砂拉越州第一家生产方便面的工厂。

⁴⁹ 此现象不包含砂拉越居民将之引入其他州属。

⁵⁰ 面食，指仅有卤汤和卤肉（加猪内脏）组成，省略了粿片。

“同形同音异义”只有一个，即“叻沙”，源自马来语“Laksa”音译。

“叻沙”在马来西亚不同的州属有着相同的名称及读音，但却有着不同的词义，基本来说，“叻沙”主要可以分成咖喱叻沙（Curry Laksa）、亚参叻沙（Asam Laksa）、东海岸叻沙（Pantai Timur Laksa）和砂拉越叻沙（Sarawak Laksa）这四种。咖喱叻沙使用椰奶咖喱汤头，多搭配米粉、濑粉或黄面；亚参叻沙则是用鱼汤，其味道特色是又酸又辣；东海岸叻沙最大的特色是其奶白色的汤头，是用鱼汤加上椰浆而致；砂拉越叻沙的汤头则是使用巴拉盏（或称马拉盏，马来语为“Balacan”）混合椰浆而成。

总结来说，同一饮食名称但却有不同的煮法与配料，且在各州属地区有不同意义存在，这种语言现象颇为生动有趣，说明语言的能用性强，词义多变。

第四节 小结

砂拉越古晋华人饮食名称的命名规律受到了马来西亚三语环境的影响，反映了语言接触下发生了语言替代及外来借词被引进的情况。相较于中国“正统”汉语，马来西亚华语因为社会环境的不同而出现多元丰富的语言混杂现象，这些语言混杂是由于多元种族社会地的语言环境因素构成，以及语言接触所产生的结果。此外，砂拉越古晋华人饮食名称也受到华语方言的影响，其中以闽南及客家方言为主，因此当地华人饮食名称受到了这些华语方言的渗透才产生具有糅杂性的语言特点。

综上所述，砂拉越古晋华人所说的饮食名称有语言混杂的现象，这种现象是属于语言接触之下形成的特点，而这些多语词汇混杂的情况则可归纳为语言接触中的借词类型。

第五章

砂拉越古晋华人饮食名称的语义特点

邢福义在《语言学概论》中指出，“语义就是语言的意义，是语言形式所表达的内容。语义是客观事物现象在人们头脑中的反映，即人们对客观事物现象的认识，这种认识用语言形式表现出来，就是语义”（邢福义，2002：103）。砂拉越古晋华人饮食名称之语义特点可分为三个特点，即语义创新、语义缩小及语义扩展。

第一节 语义创新

语义创新（semantic innovations）是指词汇含义创新，但其词汇的语音、形态皆保持不变。除此之外，语义上的创新也可以用来分析借词和同源词的区别。（马清华，2000：277）

在语言接触的过程中，语义创新的情况随处可见。语义创新，其动因包括：一般认知义的引申、语义虚化及受社会文化背景影响。本文语义创新的动因在于受社会文化背景影响而导致词汇产生新义。这类型的语义例子共有十个，如净粿什、干盘、红面、拉子茄、炒大面、红毛茄、红毛凉茶、风吹饼、光饼、征东饼。详见表十六。

饮食名称			饮食名称	
词项	净 (粿什)		词项	净
义项	1. 清洁。 2. 使干净。 3. 空，什么也没有。 4. 单纯，纯粹的。 5. 单，只，全。 6. 中国传统戏剧扮演男 人的角色名。	语义创新 →	义项	1. 饭食或面食只要其肉和 配料，而不要其饭或面 的简称。
词项	干盘		词项	干盘
义项	1. 干净的盘碗。 2. 干式盘轮碾机。		义项	1. 福州面食。
词项	红面		词项	红面
义项	1. 红色的面条。		义项	1. 指加了叉烧油的面条。
词项	拉子 (茄)		词项	拉子 (茄)
义项	1. 同性恋，指女同志 ⁵¹ 。 2. 指行为拖拖拉拉，慢 吞吞。 3. 车队用手推车载物赶路 或遇到难走的路面时， 往往会在前面车档上绑 上一条粗绳，再由人把 绳子担在肩上并握紧绳 头，以减少阻力而使车 子顺利前进，负责拉住 绳子的人称为“拉 子”。		义项	1. 指砂拉越土著，具有贬 义性质。而拉子茄是黄 金茄的意思，是砂拉越 土著野果。

⁵¹ 赵彦宁 (2008) 指出，台湾词汇“”，指“女同性恋”，以英语词“lesbian”词开头“les”音译 (赵彦宁，2008: 3-5)。

词项	(红毛)茄	语义创新 →	词项	红毛茄
义项	1. 茄子, 紫色, 为蔬菜一类。		义项	1. 指番茄或西红柿。福建人把西方人戏称为“红毛”, 而番茄是外国引进本地的食物, 所以当时人们把番茄叫“红毛茄”, 即外国人的茄子的意思。
词项	红毛凉茶		词项	红毛凉茶
义项	1. 红毛指外国人。 2. 凉茶指中国凉茶。		义项	1. 福建人把西方人戏称为“红毛”, 而“凉茶”是洋酒的戏称。

表十六：语义创新途径词表

根据上表数据，净粿什中的“净”一词，原先其定义为清洁、使干净、空、单纯、中国传统男主角的名称等，后语义创新，其义变化成饭食或面食只要其肉和配料，而不要其饭或面的简称了。另外，“干盘”一词原义为干净的盘子或干式盘轮碾机，后来语义创新，成了福州面食的名称。而“红面”本来的语义是指红色的面条，但是在砂拉越古晋，“红面”其义为“添加了叉烧油的面条”。

除此之外，“茄”指茄子，但语义创新成了“红毛茄”，是西红柿或番茄的意思。“红毛茄”取自对外国人的戏称“红毛”加上“番茄”的“茄”字组合而成。“红毛凉茶”是两个不同的词汇，“红毛”是指外国人（段开琏，1994：232），“凉茶”指中国传统凉水，但在砂拉越古晋，其词义创新演变成洋酒。再如“拉子茄”一词中的“拉子”的语义是指行为拖拖拉拉、慢吞吞，或者车队用手推车载物赶路或遇到难走的路面时，往往会在前面车档上绑上一

条粗绳，再由人把绳子担在肩上并握紧绳头，以减少阻力而使车子顺利前进，负责拉住绳子的人称为“拉子”。后来，“拉子”一词在台湾语义扩展成为对女同性恋的称呼（赵彦宁，2008）。但是，“拉子”一词在砂拉越却产生变化，其语义变成特指砂拉越土著，这便是语义创新途径。

美国语言学家豪根（Einar Haugen）曾指出：“每位语言者都存在一种潜意识，利用自己巴掌握的语言模式创造、再生出语言，以应付不断更新的语言环境。也就是说，他认为每个人都够潜意识地利用另一个语言系统的要素创造新的语言模式。”（转引自方欣欣，2008：76）另一方面，根据法国语言学家马蒂内·安德烈（Andre Martinet）的说法，“语言的变化无时无刻不在，每位个体就是一个语言发生变异的‘战场’，在这里各种语言类型和言语习惯及语言间的接触和冲突（linguistic interference）都在随时发生。”（转引自方欣欣，2008：76）

总体而言，本文所收集到的例子以语义创新占的比例最高，因此，也能够说明这种语义创新的现象普遍存在于语义演变的情况中。

第二节 语义缩小

语义缩小（semantic reduction）指一个语言单位所指概念的缩小或者词义减少（邢福义，2002：106）。这类型的语义例子在本文中较少，只有三个，如果子、“roti”和“sirap”。其中“roti”和“sirap”二字都属马来语词，而且在汉语中也没有同等意义的翻译词，故当地人习惯以在日常沟通中以该马来语词夹杂汉语词称呼某些饮食名称。详见表十七。

华语		语义缩小 →	华语口语词汇	
词项	果子		词项	果子
义项	1. 古汉语及汉语方言对糖果糕点的称呼 2. 水果、果实 3. 水果的总称		义项	1. 水果、果实
马来语			华语中的马来语词汇	
词项	Roti		词项	Roti
义项	1. 用小麦面粉制成的面包食品 2. 小麦面粉制成的饼干 3. 印度人售卖的煎饼		义项	1. 小麦面粉制成的饼干
词项	Sirap			Sirap
义项	1. 红色糖浆水溶剂 2. 由糖浆制成的饮料		义项	1. 由糖浆制成的饮料

表十七：语义缩小途径词表

综合《德宛词典》（Kamus Dewan）、《学生词典》（Kamus Pelajar）和《马来语大词典》（Kamus Umum Bahasa Malaysia）的释义，“roti”词在马来语中的词义主要有三个：一、用小麦面粉制成的面包食品；二、用小麦面粉制成的饼干；三、特指印度人售卖的煎饼。但华人在日常沟通中所使用的马来语词“roti”却只有一个意思，即特指“小麦面粉制成的饼干”。从这个现象来看，砂拉越古晋华人对于马来语“roti”的用法，无论在书面语或口语中，都有异于马来语原先本来的用法，也可以说，在华语口语中所使用的“roti”，大部分词义缩小为专指“小麦面粉制成的饼干”。

另外，马来语词“sirap”有两个意义，分别为红色糖浆水溶剂，以及由糖浆制成的饮料，但是在华人口语中，其义项缩小至一个，仅说明“由糖浆制成的饮料”，例如饮食名称“Sirap水”是由糖浆制成的饮料。“果子”原本词义

有二，即古汉语及汉语方言对糖果糕点的称呼，以及水果的统称，后来词义缩小成了只有一种语义，只指水果。

这种语义缩小的现象为语言接触提供了一个值得探讨的情况，即借词或外来词进入到另一个语言之后，能够在形、音保持不变的情况下，语义却因为语言使用着基于自身的文化背景、教育程度、母语的语用习惯等因素作用之下，产生演变。

第三节 语义扩展

语义扩展（semantic expansion）指一个语言单位所指概念的外延扩大或者词义增加（邢福义，2002：106）。语义扩展词语在本文中仅三个，即“面、饭、水”。这三个词汇都显示了砂拉越古晋华人饮食名称的命名具有语言丰富性的特点。在当地，许多人会以直接以“面、饭、水”等名词以一概全其他饮食，以达到简化语言、方便沟通的作用。这样的语言现象体现了语言的丰富性，即以一个汉语词来代替丰富多样的饮食名称。详见下表。

饮食名称		语义扩展 →	饮食名称	
词项	面		词项	面
义项	用小麦面粉制成的面食，特指“直面”。		义项	后泛指“直面、Q(卷)面、面薄、果条、炸面、黄面、米粉、冬粉、老鼠粿、手工面”等面食。

词项	饭	语义扩展 —————→		饭
义项	特指白米饭。		义项	白米饭、香米饭、黑米饭、葱油饭、油饭、粥、蒸米饭、糙米饭。
词项	水		词项	水
义项	特指白开水。		义项	后泛指“白开水、茶水、各饮料如可乐、果汁等”。

表十八：语义扩展途径词表

在早期的砂拉越古晋，“面”一词只特指哥罗面中所使用的“直面”，现在其词义则扩展成可代表其他面类，如“直面，Q(卷)面、面薄、果条、老鼠粉、炸面、黄面、米粉、冬粉等。例如，当地的人们来到咖啡店时，便会直接跟点餐员说：“我们要三碗面。”，而点餐员过后便会直接呈上三碗哥罗面。这样的例子也可以用在当地的叻沙摊位，直接跟摊位老板说“来三碗面”，摊位老板便会呈上三碗叻沙，而这叻沙则是以氽烫米粉为主角，以虾膏为汤底，配料计有蛋丝条、豆芽、鸡肉丝、鲜虾等。特殊情况如若想要其他面条种类则需跟摊位老板强调注明哪一种面条，如“叻沙黄面”，即以氽烫黄面为主角，配与相同汤底及配料。

相同情况也发生在“饭”与“水”一词。在当地，“饭”是对于白米饭、香米饭、黑米饭、葱油饭、油饭、粥、蒸米饭、糙米饭的统称，有些客人单点“饭”，便可得到除白饭以外的饭类；“水”的词义也从原先单指白开水而扩展成包含其他饮料。“水”一词更是当地华人的惯性用语，如“请问要喝什么

水？”或者“我要喝水”，这些对话中的“水”一词并不是指白开水，而是饮料。

这样以单音节汉语词作为当地华人某些饮食名称省略语的现象，其实与该地的语境有关，因这种语言现象只限制用于非正式场合如咖啡店、小摊位、饮食中心等。根据王德春（1983）的说法：“语境就是时间、地点、场合和对象等客观因素和使用语言的人、身份、思想、性格、修养、处境和心情等主观因素所构成的使用语言的环境”（64）。因此，以单音节汉语词作为饮食名称省略语的现象需考虑客观与主观因素，这并不适用于各种情况或地区，只限定某些情况及语境。综上所述，这不只说明了汉语是词义性最强的语言，一个字往往可以代表着不同的涵义，不只语音简略，而且词义有趣多变，皆体现了语言的丰富性及包容性。

第四节 小结

砂拉越古晋华人饮食名称之语义特点有三个，即语义创新、语义缩小和语义扩展。这三个语义特点都显示了砂拉越古晋华人饮食名称丰富有趣、变幻莫测，就如学者浩克（Hock）所说：“语义变化是‘模糊’的，非常不规则的，并且极其难以预测”（Hock, 1991: 308）。

语义演变的主要过程是在人们的言语交际中实现的，在某一个历史时期及一定的文化背景下，当某一个社会的语言发生语义变化时，一个新词新义便会产生并固化下来，最后成为一个社会文化所共有的语言标记。总之，语言是客观世界、人的认知、社会文化及语用因素促成的符号系统（赵艳芳，2000: 70），所以语义的演变必然受到多种因素的影响和制约。

综上所述，随着社会的变迁和发展，砂拉越古晋华人的饮食名称也在不断地发生着较大的变迁。从原本中国相沿而来的传统华人饮食文化，慢慢地吸收了其他民族的饮食文化精粹，进行了本土化改造和创新，因而丰富了砂拉越古晋华人的饮食文化。

第六章 结论

砂拉越，是马来西亚第一大州，也是闽南、客家等华裔子弟的聚集地。正所谓，脚方踏下，芽就萌起，这片广袤的土地，除了刻写了华人先辈南迁的痕迹，还保存着他们所带来的文化与精神。其中，祖辈们所传下的饮食文化，更是对后代产生了深远的影响。

大致来说，砂拉越古晋华人饮食名称的命名概况有五个特点，如下：

一、多为华语方言词，其中以闽南及客家方言为主。这说明当地华人饮食名称受到了华语方言的渗透才产生具有糅杂性的语言特点。客家及闽南方言为多数砂拉越古晋华人所使用的华语方言，即便那些本身不是该方言籍贯的华人，仍然会口操该方言来称呼某些特定饮食名称，甚至是以该方言来进行口语交谈。究其原因，那些以方言称呼的饮食词汇并不是找不到对应的规范汉语词汇来表达，也不是因为饮食名称的概念无法由方言词汇转换成华语，之所以以方言来称呼该饮食名称，是为了更贴近大众生活，为了迁就大众的语言习惯，为了表达的需要，故普遍砂拉越古晋华人多使用方言来称呼某些饮食词汇。另一方面，一些方言如兴化、福州等虽较为不普遍，但当地华人仍然会口操该弱势方言以称呼某些特定饮食名称，但这种现象较为少见，一些本该以该方言发音的饮食名称多数已经以纯正华语词来替代。

二、受华语之外的其他语言影响，如马来语及英语。砂拉越古晋华人饮食名称的命名方式受到了马来西亚三语环境的影响，反映了在语言接触下所发生的语言替代及外来借词被引进的情况。相较于中国“正统”汉语，马来西亚华语因为社会环境的不同而出现多元丰富的语言混杂现象，这些语言混杂是由于

多元种族社会地的语言环境因素构成，以及语言接触所产生的结果。马来西亚为多民族国家，因此国人基本上都可以说流利的三种语言如马来语、英语和华语。在马来西亚，马来语为国家官方语言；英语则为马来西亚各个州属的第二官方语言。而英语在砂拉越古晋颇为重要，因为早期英国布鲁克王朝统治砂拉越时，强迫当地民众学习及使用英语，虽然后来砂拉越不再是英殖民地，当至今有些官方部门仍然提供马来语或英语这两种语言选项的表格、文件、服务等给予民众选择，甚至允许砂拉越子民在政府部门时自由使用英语或马来语。因此，砂拉越古晋地区可说是各语言、各民族、各文化互相融合而成的特色大暖壶。这便造成一些音译外来词成为当地饮食的名称，或有些直接采用外来词及其他语言的词汇来作为某些特定饮食名称。这些语言现象都是语言接触之下使其华语饮食名称具有当地化的语言特点。

三、有一些砂拉越古晋华人饮食名称的文字与口语不符，读音各不相同，如“粥”字的汉语拼音为“zhōu”，但当地民众习惯称呼该饮食为客家方言词“moi”；“打面”汉语拼音为“dǎ miàn”，但口语读音则为“pa mi”；客家“假青麻鸡”口语应为“kacangma 鸡”，但书面语则翻译成了汉语词“假青麻鸡”。这种现象是由于华语方言词汇及华语词汇的落差而形成的，当地民众习惯以方言称呼饮食名称，但外地人无法使用该方言，因此店家们便以华语词汇替代方言词汇，或出版社、编辑部等秉着应以纯正华语词汇来命名或翻译饮食名称，以方便读者或外地人理解该饮食名称，故产生书面语与口语不符的现象。

四、砂拉越古晋华人饮食名称中的词汇包含了各语言等彼此之间的联系、涵义及趣味。当地多数的华人饮食名称的称谓都显示出多民族、多方言籍贯族群互相包容、接纳并融合的特性，也是当地华人语言交融与混杂的真实反映。

究其原因，语言接触及多语现象的发生，让口操三语及华语方言的发音人在进行交谈或称呼某些饮食名称时，容易产生词汇混杂或语码转换的情况，进而形成了具有糅杂性的饮食词汇。这些词汇虽然较难让外地人理解，但却充满了当地独有的语言特色，甚至形成独具一格的语言风格。这些混杂式的词汇或许不规范，但却是砂拉越古晋当地真实的语言面貌，有语言化石之作用。

五、砂拉越古晋华人饮食名称的命名语用规律具有时代特征。早中晚期之命名方式略有不同。早期的命名方式稍显普通、单一、简短；中期则缓缓进入改变期，在故有名词中添加了一些形容词；到了晚期则较为活泼、多变、新潮。这些都凸显了汉语丰富有趣、生动多变的特征。

总结来说，砂拉越古晋华人饮食名称的词汇特点有三：词汇类型以复合词为主；词汇来源以传承词为主；砂拉越古晋区域特有词；砂拉越古晋华人饮食名称的语音特点：语音形式上多以三音节词语为主；文白异读现象；音义关系复杂，以异形异音异义最多；砂拉越古晋华人饮食名称语义特点则为语义创新、语义缩小及语义扩展等现象。这些形、音、义的特点都显示了砂拉越古晋华人饮食名称丰富有趣、词义多变的创造性。

由于砂拉越古晋是多语教育政策及各籍贯方言族群的聚集地，所以当地的语言政策和方言籍贯群对饮食名称的命名具有一定的影响。古晋地区华人在日常交谈所使用的华语口语中，无可避免地混杂了马来语、英语、华语方言的词汇。马来语和英语经常透过各种传播媒介、日常生活、文化习惯等，不断地与华语发生接触，形成一种多语现象（multilingualism），即是一种多语并存的语言现象（何大安，2008：164）。另外，虽然华语是华族社会的共通语，但华语方言依旧是当地大部分华人的母语或家庭沟通语。因此，砂拉越古晋华人饮食

名称词库中存在大量华语方言词语、马来语及英语混杂华语词等，这些都显示了砂拉越古晋华人饮食名称的独特性和混杂性，也反映了语言交际中的包容性、互补性和渗透性。

综上所述，这种罗杂式的华人饮食名称是砂拉越古晋地区独特的语言产物。这些华人饮食名称具有混合其他语言的特点和非常鲜明的砂拉越古晋本地语言色彩。因此，本文认为当地社会不应该排斥具有区域性色彩的饮食名称，因为语言毕竟是当地的产物，也是为当地人服务的。所以，本文认为可适当地吸收及接受一些区域特有饮食词汇，因为这种语言特色是促使本地华语与中国、台湾、香港等其他汉语地区所说的汉语区别的最重要原因之一。

参考文献

1. 安彩虹（2013），《山西面食名称与文化》，未出版硕士学位论文，西安外国语大学，陕西省西安市。
2. 葆青编（1978），《英语语音简明教程》，北京：商务印书馆。
3. 北京大学中国语言文学系教研室编（2004），《汉语方言词汇第二版》，北京：语文出版社。
4. 词汇学理论与应用编委会编（2004），《词汇学理论与应用（三）》，北京：商务印书馆。
5. 蔡帼芬、徐琴媛、刘笑盈主编（2003），《全球化视野中的国际传播》，北京：五洲传播出版社。
6. 程林（2015），《金匱要略直解》，北京：中国中医药出版社。
7. 陈婧（2004），《彼得·纽马克的文本类型翻译理论的分析与探讨》，常州工学院学报，第10期，第68-72页。
8. 陈晓锦（2003），《马来西亚的三个汉语方言》，北京：中国社会科学出版社。
9. 戴元光、苗正民（2000），《大众传播学的定量研究方法》，上海：上海交通大学出版社。
10. 段开琏（1994），《中国民间方言词典》，北京：南海出版公司。
11. 方欣欣编（2008），《语言接触三段两合论》，武汉：华中师范大学出版社。

12. 高启安（2005），〈“饼”源“胡”说—兼论数种面食名称的起源〉，《丝绸之路民族古文字与文化学术讨论会会议论文集》，已出版硕士论文，西安：三秦出版社。
13. 金洪霞（2008），中国饺子食俗文化与象征意义的研究（未出版硕士论文），山东大学，山东。
14. 郭宝均（1963），《中国青铜器时代》，北京：三联书店。
15. 何大安著（2008），《声韵学中的观念和方法》，台北：大安出版社。
16. 韩复智，洪进业注（2003），《后汉书纪传今注（七）》，台中：五南图书出版公司。
17. 黄文升（2009），《美味砂拉越》，古晋：大众书局出版社。
18. 黄海翔（1999），《中餐菜单英译浅谈》，中国科技翻译，第1期，第18-21页。
19. 黄维跃（2012），《从化街口餐饮店语言特点研究》，未出版硕士论文，广州大学，广州。
20. 洪丽芬（2005），《马来西亚华人和语言》，八桂侨刊，第4期，第65-70页。
21. 蓝波（2009），《砂拉越雨林食谱》，吉隆坡：大将出版社。
22. 刘蕾（2012），《浅谈中餐菜单的翻译》，天津职业院校联合学报，第9期，第57-59页。
23. 刘全福（1989），《食物名称妙用》，英语知识，第5期，第30-33页。
24. 刘欢（2010），《从归化异化中国食物名称的翻译》，安徽文学学报，第11期，第173-174页。
25. 刘朴兵（2006），《唐宋饮食文化比较研究》，北京：中国社会科学出版社。

26. 刘成相、庄文武主编（1997），《统计法与统计实务全书》，北京：学苑出版社。
27. 刘娜（2007），《南北中餐店名的社会语言学考察》（未出版硕士论文）。暨南大学，广州。
28. 李福珍（2010），《试析中餐菜名的文化特征及其英译》，《海外英语》，第9期，第180-182页。
29. 李晔（2011），《榆次方言中的面食文化词语》，《语文学刊》，第2期，第80-84页。
30. 李佳喻（2011），《中国地方特色食物名称的翻译研究》，《河北理工大学学报（社会科学版）》，第3期，第173-182页。
31. 李洁麟（2009），《马来西亚语言政策的变化及其历史原因》，《暨南大学华文学院》，第5期，第110-117页。
32. 李敏慧（2010），《从功能翻译理论视角浅析中餐菜单的英译》，《武汉生物工程学报》，第3期，第208-212页。
33. 李小平（2005），《山西临县方言饮食类词汇文化信息解读》，《语文研究》，第2期，第55-61页。
34. 罗元萍（2013），《民达华兴化渔村(马来西亚砂拉越州古晋市)》，《古晋华人渔船公会五十周年纪念特刊》，第6期，第87-88页。
35. 礼辉（2013年12月21日），〈各籍贯华人远离中国原乡下南洋到砂拉越拓土定居〉，《大马华人周刊》，华人研究第2版，16-20。
36. 林金城（2006年3月7日）。〈安乐茶饭〉，《砂拉越星洲日报》，饮食生活第3版，10-14。

37. 林金城（2012年4月22日），〈雨林蕨类与马尼菜〉，《砂拉越星洲日报》，饮食生活第5版，26-27。
38. 林胜华（2010），《饮食文化》，北京：化学工业出版社。
39. 林开忠（2016），《砂拉越新尧湾周边客籍华人与达雅族的异族通婚家庭》，全球客家研究，第6期，第45-78页。
40. 林凯祺、洪丽芬（2014），《马来西亚饮食业的命名研究——以中文招牌为例》，南洋问题研究，第48期，第78-104页。
41. 罗常培（1999），《罗常培文集》，济南：山东教育出版社。
42. 马来西亚数据统计局（2015），马来西亚砂拉越总面积统计原始数据，未出版之统计数据，取自 <http://www.statistics.gov.my>。
43. 马来西亚数据统计局（2010），Population and Housing Census of Malaysia (Preliminary Count Report), 2010，取自 <http://www.statistics.gov.my>。
44. 马大猷（2004），《说话的科学技术》，北京：清华大学出版社有限公司。
45. 马清华（2000），《文化语义学》，南昌：江西人民出版社。
46. 马启红（2006），《山西文水、太谷方言传统节日饮食类语汇文化信息解读》，吕梁教育学院学报，第3期，第85-88页。
47. 米小琴主编（2004），《统计计算与分析》，北京：清华大学出版社。
48. 潘志明（2012年8月6日）。〈马来西亚古晋华侨史——福建帮、潮州帮、石隆门华工起义〉，《砂拉越国际时报》，生活副刊第9版，2-5。
49. 潘碧丝（2007），《马来西亚华语词汇与普通话词汇差异及其协调发展》，首都师范大学博士学位论文，首都师范大学，北京。

50. 潘碧丝（2012），《多元方言下的渗透与包容——马来西亚华语中的方言词语（对外汉语教学与研究版）》，云南师范大学学报，第3期，第77-83页。
- 四川省民俗学会（2013），《川菜文化研究续篇》，成都：四川人民出版社。
51. 任静生（2001），《也谈中菜与主食的英译问题》，中国翻译，第6期，第56-60页。
52. 砂拉越官方（2015），马来西亚砂拉越总面积统计原始数据，未出版之统计数据，取自 <http://www.statistics.gov.my>。
53. 砂拉越数据统计局（2010），砂拉越人口统计原始数据，未出版之统计数据，取自 https://www.sarawak.gov.my/web/home/article_view/240/175/。
54. 宋锦波（2009），从目的论视角看菜单翻译——基于《中文菜单英文译法》的分析，（未出版硕士论文），浙江师范大学，金华。
55. 孙金荣（2007），《中国饮食的主要文化特征》，山东农业大学学报(社会科学版)，第3期，第21-25页。
56. 唐协增（1992），《中国饺子集锦——附饺子》，西安：陕西科学技术出版社。
57. 唐作藩著（2007），《中国语言文字学大辞典》，北京：中国大百科全书出版社。
58. 汤志祥（2005），《论华语区域特有词》，语言文字应用，第2期，第1-43页。
59. 田英成著（2011），《砂拉越华人社会史研究》，古晋：砂拉越华族文化协会。

60. 田小琳（1997），《香港中文教学和普通话教学论集》，北京：人民教育出版社。
61. 田小琳（2010），〈再论规范词语、社区词语和方言词语〉，《基于华语教学的语言文字研究》，香港：商务印书馆。
62. 万建中（2011），《中国饮食文化》，北京：中央编译出版社。
63. 王德春（1983），《修饰学探索》，北京：北京出版社。
64. 王力（1996），《中国语言学史》，台北：五南图书出版公司。
65. 王学泰（2006），《中国饮食文化史》，桂林：广西师范大学出版社。
66. 王婧（2014），《普通话和粤语的食物名称对比》，青年文学家·语言研究，第8期，第112-113页。
67. 王晶（2014），《当代餐饮店名的语言特点分析》，吉林华桥外国语学院学报，第2期，第11-14页。
68. 王梦院、沈瓶庵等人编（1997），《〈红楼梦〉与顺治皇帝的爱情故事》，辽宁：辽宁古籍出版社。
69. 王琦（2008），《山西临汾方言中的面食文化词语》，现代语文（语言研究版），第1期，第70-71页。
70. 吴素珍、徐晓荷（2015），《浅谈以制作形状为称名理据的俄式面包》，俄语学习，第4期，第20-25页。
71. 乌日吉木斯（2012），《〈蒙古秘史〉饮食名称研究》，未出版硕士论文，内蒙古大学，内蒙古。
72. 许红晴（2009），《广州餐馆名语言分析》，梧州学院学报，第4期，第77-79页。

73. 邢福义（2002），《语言学概论》，武汉：华中师范大学出版社。
74. 熊苗苗、宋梅（2013），《纽马克文本类型翻译理论视角下的中式菜单英译策略》，牡丹江教育学院学报，第3期，第36-38页。
75. 徐杰、王惠（2004），《现代华语概论》，新加坡：八方文化工作室。
76. 杨丁戈（2009），《功能对等：〈杨吉春（2007）〉，《汉语反义复词研究》，云南：中华书局。
77. 杨贵谊、陈妙华编（1972），《马来语大词典》（马-华版）。吉隆坡：世界书局有限公司。
78. 杨小薇、刘卫华（1994），《教育研究的理论与方法》，武汉：湖北教育出版社。
79. 杨丁戈（2009），《红楼梦〉食物名称英译研究》，未出版硕士论文，西南交通大学，成都扬之水（2000），《诗经名物新证》，北京：北京古籍出版社。
80. 姚勤智（2003），《平遥方言中的面食文化词语》，忻州师范学院学报，第3期，第35-38页。
81. 姚晓柏（2006），《汉语言与文学》，北京：清华大学出版社。
82. 张周瑞（2011），《从接受理论视角看中文菜单的翻译策略》，甘肃联合大学学报（社会科学版），第5期，第99-104页。
83. 张雪珠（2005），《从功能翻译论角度看新闻翻译的信息转换》，安徽工业大学学报（社会科学报），第3期，第63-65页。
84. 张锐（2008），《从功能翻译理论中谈中餐菜单的英译》，现代商贸工业，第7期，第20-23页。

85. 张成基、张春生、张建英（2000），《三晋食苑》，太原：书海出版社。
86. 张成基、张春生、张建英（2000），《名食掌故》，太原：书海出版社。
87. 张成基、张春生、张建英（2000），《面食之乡》，太原：书海出版社。
88. 张廷琛（1989），《接受理论》，成都：四川文艺社。
89. 赵元任（1968），《汉语口语语法》，吕叔湘译，北京：商务印书馆。
90. 赵元任（2002），《赵元任语言学论文集》，北京：商务印书馆。
91. 赵艳芳（2000），《认知语言学概论》，上海：上海外语教育出版社。
92. 赵彦宁（2008），《往生送死、亲属伦理与同志友谊》，文化研究，第6期，第3-5页。
93. 赵坤（2014），中国饮食名称异化翻译策略研究（未出版硕士论文）。西安工业大学，陕西。
94. 周荐主编（2004），《二十世纪现代汉语词汇论著指要》，北京：商务印书馆。
95. 周凯琴（2010），《马来西亚汉语和马来语借词相互渗透之研究》，未出版硕士论文，新加坡国立大学中文系，新加坡。
96. 周慧洁（2010），长沙市中餐馆店名的语言学研究（未出版硕士论文）。湖南师范大学，长沙。
97. 周清海（2002），《新加坡华语词汇与语法》，新加坡；玲子传媒私人有限公司。
98. 郑文（2006），《马来西亚米饭的天堂》，今日南国，第15期，第1-2页。
99. 郑燕萍编（2008），《〈现代汉语词典〉（第5版）动物词基本特征计量考察》，莆田学院学报，第3期，第50-55页。

100. 邓少君注（1993），《中国古代语言学资料汇纂：音韵学分册》，福州：福建人民出版社。
101. 钟临杰（1998），〈西马华族人口变迁〉，《马来华人史新编第一册》，林水椽、何国忠等编，吉隆坡：马来西亚中华大会堂总会。
102. 中国社会科学院语言研究所词典编辑室（2016），《现代汉语词典（第七版）》，北京：商务印书馆。
103. 朱寒芬（2012），南昌市内餐馆名称的语言学分析（未出版硕士论文）。江西师范大学，南昌。
104. 朱维铮、李国钧（1995），《传世藏书：朱子语类》，海南：海南国际新闻出版中心。
105. 朱莉（2011），《中国菜名的特点与文化可译性实践》，宁波大学学报（人文科学版），第7期，第65-68页。
106. 朱振藩（2004），《食林外史》，长沙：岳麓书社。
107. Aziah Tajudin, Mohd. Fazli Tajuid (2008). Kamus Pelajar, Edisi Kedua, Cetakan Kedua 2016. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
108. Hajah Noresah bt. Baharom (2005). Kamus Dewan, Edisi Keempat, Cetakan Kedua 2007. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
109. Colin McIntosh, Cambridge University Press (2011), Cambridge Essential English Dictionary 2nd Edition, England: Cambridge University Press.
110. Frederick J. Simoons（1991）. Food in China: A Cultural and Historical Inquiry. Boston: CRC Press.
111. Hock, Hans Henrich (1991). The Principles of Historical Linguistics. Berlin & New York: Mouton de Gruyter.

112. Tien, Ju Kang (田汝康) (1997) . The Chinese of Sarawak-A Study of Social Structure. Sarawak: SUPP Headquarters Research & Resource Centre Committee.
113. T'ien, Ju Kang(田汝康) and Barbara Ward (1968) . The Early History of Chinese in Sarawak, Mimeographed, London School of Economics.

附录： 词汇词表

一、 华语词

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面饭类	1.	砂锅饭/砂煲饭	待米饭煮熟后，将米饭和腊味、鸡肉、猪肉等摆入砂煲内，淋上酱汁，再在炉火上煮个三五分钟即成。	1.	三鲜面	以哥罗面（干捞面）为主，配以虾仁、猪肝、鱼片或鱼丸，淋上海鲜高汤。
	2.	砂锅鸡丝面/沙煲鸡丝面	方法同上，但却是以酥炸哥罗面为主要面食，佐以鸡肉丝、蔬菜等，摆入砂煲内，淋上高汤，在炉火上煮个三五分钟即成。	2.	生肉面	生肉面灵感最初源自于潮州人的猪杂汤，在舍弃了咸菜和白饭，反而配上面食，原味的潮州猪杂汤，正是在这样的情况下在沙巴斗湖摇身一变，后成为大家口中的生肉面，后来传进砂拉越，添加了当地黑酱油口味。
	3.	咸蛋黄虾仁饭	白饭加入蟹肉与咸蛋黄煸炒而成。	3.	红面	面加叉烧红油。
	4.	越南酱饭	也叫“红饭”，是以番茄酱配上白饭翻炒的料理。	4.	大头虾面	虾是野生淡水长臂大虾（ <i>Macrobrachium rosenbergii</i> ），配上黄面，淋上叉虾壳熬煮的汤汁。
	5.	排骨面 / 粉	属于家常面食，特点是排骨香酥，面条滑润。主料是排骨、面和青菜。	5.	利华面	砂拉越方便面品牌，出产当地本土风味如叻沙米粉、鲍鱼鸡汤、素食干捞面口味等等。

6.	肉丝面 / 粉	主料有面、肉丝，辅料有酱油、糖、油、葱、姜、蒜、干辣椒、蚝油等。	6.	直面	直线条的手工面。
7.	青菜面/ 粉	也称“青菜面籽”，其制作原料主要有小白菜、面粉和猪肉碎。			
8.	糟菜面/ 粉	糟菜是用糟卤浸泡、卤制的菜，其味清淡且带有一种淡淡的酒香味。其独特之处在于糟菜发酵后的独有酸味。			
9.	鸡丝面	制作原料主要有鸡蛋面、鸡肉丝、蔬菜等。			
10.	云吞面	在马来西亚，“云吞面”分干捞和汤面两种。			
11.	姜汁面	姜汁面主要是让产妇调理身体的主要面食。			
12.	炸酱面	以黑豆酱为调味料，加上洋葱、虾、肉类等的面食。			
13.	麻辣面	味道辛辣，鲜香可口。将辣椒、葱切末，面条煮熟后捞出，置于盘中，加上麻辣酱料、葱末即可。			
14.	红油抄手	源自于中国四川成都著名小吃，“抄手”是四川人对“馄饨”或“云吞”的称呼。“抄手”的命名是以薄面皮夹馅，再用手一抄即成型而成。			
15.	榨菜肉酱面	利用榨菜来帮助提味，加上豆瓣酱的辣味与甜面酱本身的风味，搅拌而成的美食。			
16.	酸辣面	具有酸、甜、香、辣、咸等不同的味道的面食，别有一番风味。			

17.	香肠炒饭	主料是香肠，配料是米饭、鸡蛋等，调料为胡椒粉、橄榄油、食盐等，该菜品主要是通过翻炒的做法而成。			
18.	红酒鸡汤面线	把鸡肉煮在红酒里，再配上面线一起吃面食。			
19.	糟菜鱼头米粉	将氽烫过的米粉，配上炸酥的鱼头块、淡奶、酸菜、糟菜和番茄而成的味道丰富的面食。			
20.	鱼丸冬粉汤	将马蛟鱼丸及冬粉用江鱼仔高汤熬煮，加入少许葱头油、盐调味即可。			
21.	姜丝鸡肉饭	主料是大米和鸡胸肉，配料是木耳丝、香菇丝和金针菇等，调料则是酱油、胡椒粉和淀粉等，通过炒煮焖制而成。			
22.	鸡排饭	是以鸡排作为主菜搭配其他配菜的一种饭类料理，而作为主菜的鸡排以油炸为主，但也有煎、烤等其他变化做法。			
23.	猪排饭	是以猪排作为主菜搭配其他配菜的一种饭类料理，而作为主菜的猪排以油炸为主，但也有煎、烤等其他变化做法。			
24.	鸡腿饭	主要食材是鸡腿肉和大米，鸡肉可烫煮或烧烤。			
25.	叉烧饭	属于粤菜系，将烧烤微焦的叉烧，淋配上叉烧汁或酱油的白饭而成。			

26.	烧腊饭	属于粤菜系，包括烧鹅、乳鸽、乳猪、叉烧以及一些卤水菜式。			
27.	奶油虾仁饭	属于粤菜系，将奶油混和蒜蓉、牛油、调味料等，配上酥炸或氽烫过的虾仁的饭类料理。			
28.	虾仁炒饭	虾仁加上白饭，大火翻炒而成的料理。			
29.	泰式炒饭	用鸡丁、虾仁、鱼露，鸡蛋、猪肉，洋葱、番茄和白饭炒在一起的料理。			
30.	黄梨炒饭	用鸡丁、虾仁、鸡蛋、带点酸甜味的黄梨及甜味的葡萄干，加上白饭翻炒而成，然后以黄梨壳来盛饭。			
31.	猪脚饭	属于粤菜系，用猪脚、米饭制作的一道主食。			
32.	干贝炒饭	是一道由蛋白、干贝、米饭、红萝卜、芥蓝梗等做成的美食。			
33.	鱼头米粉	配上炸酥的鱼头块、淡奶、咸菜和番茄的面食，带有甜甜、咸咸的鲜味。			
34.	酸菜豆腐汤面	一道由豆腐、酸菜、鸡精等做成的美食，也是健脾开胃的常见菜。			
35.	辣菜面	辣菜其实是对凉拌菜的统称，是吃冷面时的配菜。由于吃冷面离不开辣菜，因此辣菜面又被称为冷面菜。			

2. 菜肴类	36.	清炒芥兰	是一道家常菜，制作材料有芥兰、辣椒等。	7.	醃刺壳魚	以多骨见称，是砂拉越罕见的珍贵鱼种（Ikan Terubuk），生存在砂拉越淡水水域境内。
	37.	奶油田鸡	奶油田鸡是道素食菜肴，此“田鸡”其实是“鲍鱼菇”。	8.	鸳鸯鸡	将白斩鸡和烤鸡混杂而成的鸡肉料理。
	38.	麻辣火锅	重庆及四川的名菜。一般以花椒粒、姜片、辣椒粉、桂皮，八角，茴香等熬制而成的麻辣汤汁。吃时舌头微感麻痹，味带辛辣，故名为麻辣火锅。	9.	猪肚汤	采用猪肚为主要食材做成的一道菜品，属于家常汤。对于身体虚弱者、术后病人、孕产妇等都具有很好的滋补作用，是滋补食疗的佳品。砂拉越的猪肚汤泛指“砂拉越胡椒土豆猪肚汤”，简称“猪肚汤”。
	39.	番茄炒蛋	又名“西红柿炒鸡蛋”，是一道以番茄、鸡蛋作为主要食材，以植物油、白砂糖作为辅料制作而成的菜肴，其口味酸、鲜、咸。	10.	净汤	里面用猪大骨头、肉碎、白萝卜、青萝卜一起熬制成浓汤。
	40.	水煮三层肉	这道料理将三层肉汆烫保鲜，可吃到肉的原味与鲜甜，再佐以蒜、辣椒、酱油、薑絲等调味。	11.	米汤	砂拉越的“米汤”其实是泛指伊班族酿的米酒。
	41.	芝麻鸡	色泽亮丽，入口嫩滑用糖浆或蜂蜜腌制，	12.	猪筋汤	猪筋弹牙有嚼头，煲汤后非常好味，而且含丰富胶质，有益气补虚、强筋健骨的功效。
	42.	红烧排骨	一道常见菜肴。以猪排骨、杏鲍菇作为主要食材，以干辣椒、花椒、八角、盐、老抽、生抽、料酒、冰糖等作为辅料制作而成。此菜味道香咸，排骨酥烂，色泽金红。	13.	竹节蚌	又称“竹蛭”或“蛭子王”，是砂拉越独特食物，外观就像藏在竹节内的虫，真是胆子小些也不敢尝试。煮法包括在咖喱汁内烹煮，或以米酒蒸。

	43.	清蒸鱼	主要原材料有鱼、生姜、香蒜等，口味咸鲜，鱼肉软嫩，鲜香味美，汤清味醇，具有养血和开胃功效。	14.	三色蛋	将咸蛋、皮蛋、鸡蛋混合一起烹饪而成的蛋料理。
	44.	三杯鸡	因其烹调时使用一杯米酒、一杯酱油和一杯黑麻油（或香油）而得名“三杯”。	15.	猪什汤	也称“猪杂汤”，将全部猪内脏熬煮成汤。
	45.	炒杂菜	把包菜、香菇、红萝卜、黑木耳、瘦肉、玉米等材料一同拌炒而成。	16.	猪杂汤	同上。
	46.	蚝油菜胆	以冬菇、小芥菜、蚝油为主要食材制作的料理。			
	47.	五香牛肉	一道菜品，主要食材是牛肉，配料是麻油、桂皮、生姜，调料是茴香、八角、花椒等，通过煮熟晾凉的做法而成。			
	48.	炒三鲜菇	主料是白玉菇，蟹味菇和香菇这三种食用菌。因为这三种菌菇都是新鲜的食材，所以就将其叫做“三鲜菇”。			
	49.	紫菜汤	是一道家常汤菜，紫菜碘含量高。			
	50.	咸菜豆腐汤	常见汤菜。			
	51.	麻油鸡	属于川菜。是以鸡腿为主料，加入芝麻油烹制而成，成菜色泽红润、鸡肉酥软，令人食欲大增。			

3. 小吃类	52.	豆沙包	也称作豆蓉包，是以红豆沙为馅的包点。	17.	胡椒糖	砂拉越胡椒制作而成的糖果类土产。
	53.	叉烧包	因面皮内包入叉烧肉馅，故使用此名。以切成小块的叉烧，加入蚝油等调味成为馅料，外面以面粉包裹，放在蒸笼内蒸熟而成。	18.	兴化酥饼	也叫“插酥饼”，是用香油拌面粉而成。把酥“插”（拌的意思，但无论如何，“拌”，“和”都没有插生动）到饼剂子里反复地擀，其他程序基本一样，插过酥的饼就叫做“插酥饼”。
	54.	糯米鸡	制法是在糯米里面放入鸡肉、叉烧肉、排骨、咸蛋黄、冬菇等馅料，然后以荷叶包实放到蒸具蒸熟。	19.	征东饼	“光饼”的一种，是用面粉加少许食盐烘制而成的饼类食物，直径约6厘米，中间带有穿孔，食之香脆可口。
	55.	鸡肉包	同上，以鸡肉为主。			
	56.	流沙包	粤式包点之一，因以液体馅料与固体混馅料合物而得名。			
	57.	奶黄包	又称奶皇包，有浓郁的奶香和蛋黄味道，属于广式甜点或点心。			
	58.	菜包	客家传统点心，是用糯米磨成粉和熟烂的鼠曲蓬篙等物，揉合做成栖，做成半月形，里面包笋丝、豆干、菜脯等。			
	59.	小笼包	以“体小、馅大、汁多、味鲜、皮薄、形美”而著称。			
	60.	汤包	也称灌汤小笼包，指带汁的肉馅儿包子。其制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等			
	61.	包子	泛指包点，多用发面做皮，里边包着馅料，不带馅的则称作馒头。			

	62.	猪肉包	一道由猪肉馅、白菜、葱等食材制成的包点。			
	63.	凤爪	将鸡的爪，经过烹制作为小吃。			
	64.	龙眼干	又称桂圆干，将新鲜的果实剥壳折枝后晒干食用。			
	65.	咸蛋糕	用瘦绞肉、红葱头、鸡蛋、细糖等制作而成的菜品。			
	66.	咸蛋豆腐	主料是咸鸭蛋、豆腐。是材料简单，方便快捷的一道家常菜。			
	67.	臭豆腐	一种小吃，用豆腐作坯，经过发酵、腌制而成，有特殊的气味。			
	68.	油条	是一种传统的中式面食，长条形中空的油炸食品，口感酥脆有韧劲。			

4. 饮料类	69.	豆浆	一种豆制饮料，将黄豆泡透加水磨后去渣，煮开后即可直接食用。	20.	酸甘水	把蜂蜜、酸柑汁和水搅匀而成的饮料。
	70.	牛奶	一指鲜牛奶，没有添加任何别的饮料；二指用奶粉冲兑而成的饮料。	21.	酸桔水	将新鲜桔子加上酸梅腌制成桔子酸梅，加水冲泡而成的饮料。
	71.	绿茶	指干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调而命名的饮料。但在当地多特指 Yeo' s 杨协成公司出售的绿茶罐装饮料。	22.	三酸水	将三种酸的东西混在一起，即话梅、柠檬片、金桔，加糖水跟冰块搅拌。
	72.	马蹄竹蔗	马蹄具有清热化痰明目清音的功效；竹蔗是甘蔗的一种，表皮呈青绿色，有清热泻火、解烦的作用，同时对防治伤风感冒、肠胃有效。	23.	三色奶茶	顾名思义，它是有着三种颜色的特殊奶茶，即奶、亚答糖浆、茶三层，搅拌均匀后饮用，入口滑顺，有着浓郁的亚答糖香味和奶甜味。
	73.	白开水	又名凉白开、冻滚水，是平常生活中人们喝得最多的食用水。	24.	中国茶	特指热茶，一般不加白糖，仅以茶叶添加热水冲泡而成。
	74.	热茶	滚烫的茶水。			
	75.	薏米水	以薏仁熬出的汁水，有营养功效。			
	76.	蜂蜜菊花茶	一种以蜂蜜和菊花制成的茶饮。			
	77.	温水	指不冷不烫的水或温度较低的水。			
	78.	果汁	用鲜果的汁水制成的饮料。			
	79.	菊花茶	一种以菊花为原料制成的花草茶。			
	80.	冬瓜凉茶	以冬瓜和糖为原始材料，长时间熬煮成汤汁的饮料。是一种解暑凉茶，有治疗感冒，清热消暑，脂肪肝，健脾除湿和美白的功效。			

5. 水果类	81.	荔枝	其状如球形，外壳有米粒状凸起，成熟时多为紫红色，果肉呈半透明凝脂状，汁多味甜，			
	82.	橄榄	其状如椭圆形，绿色，可以食用，也可以做药材。			
	83.	山竹	竹壳厚硬呈紫色，肉雪白嫩软，味甜略带酸。			
	84.	哈密瓜	味甜，果实大，以哈密所产最为著名，故称为哈密瓜。			
	85.	龙眼	也称为桂圆，是常绿乔木，其果实也叫龙眼。球形，果肉白色，味甜多汁，是常见水果，也可以做药材。			
	86.	柑橘	柑、橘、橙、柚等果树的统称。			

二、 华语方言词

A. 闽南方言

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面 饭 类	87.	炒粿條	将粿条加入酱油，并配以辣椒、虾仁、蛤、豆芽菜和蛋等佐料一起大火翻炒。	25.	炒粿什	用米粉浆薄层蒸熟晾凉之后，切条备用，淋上黑色亚答糖酱油拌炒而成的面食。
	88.	炒甜面	将面条加入亚答糖浆酱油（砂拉越特有酱汁），并配以辣椒、虾仁、蛤、豆芽菜和蛋等佐料一起大火翻炒。因亚答糖浆酱油味道偏甜，故以“甜”面为名。	26.	哥罗面	马来文“Mi Kolok”；伊班文“Mi Kering”或“Mi Rangkai”，采用干捞、干拌手法料理的面食。普遍叫作干面，是砂拉越地区的特色干捞面，其特点在于面条的形状曲折。这种面食可以在砂拉越境内大小城镇的熟食店找到。而且有多种做法供顾客选择，如干面、干面酱油、干面酱油辣、干面叉烧油等等。
				27.	净粿什/杂	潮州美食，净粿什即卤汤和卤肉（加猪内脏）组成，省略了粿片。
				28.	炒粉干	米粉、鸡蛋、圆白菜以大火翻炒，淋上黑色亚答糖酱油拌炒而成的面食。
				29.	饺（饺子）	不同于中国的饺子或馄饨，“饺”的特色是皮薄馅少，以猪肉肉碎及酱油、食盐、胡椒粉等搅拌一起作为馅

						料，再以四方型的面粉薄皮包裹少许馅料而成。
				30.	炒粿	用粘米粉蒸制成的粘米糕（也叫白糕）切丁，加上豆芽一起，淋上甜酱油或咸酱油，大火炒制而成的小吃。
				31.	粿杂/什	以粿片、卤汤和卤肉三部分组成。粿片以米浆炊蒸制作而成，切成四方形，配以卤肉及猪肉内脏如猪肠、猪颈等、其他卤料如卤蛋豆干豆腐等。
				32.	面薄	一种面条的类型，其特点在于黄色的外观特征，及较其他面条不同的厚度和宽度，即压得扁薄的面条。
				33.	福建拌面	由鸡蛋面、阳春面等煮熟后，加上葱花与花生酱或甜辣酱、酱油等拌在一起的素面食。
				34.	福建面	以黄面为主，加上猪油渣及黑酱油焖煮而成。
				35.	扁肉	西马一带的“云吞”，福州话则叫做“扁肉”，面皮是手工新鲜制作，不含碱水。将面皮包裹着新鲜的肉碎，口感鲜甜又有嚼劲。
				36.	炒大面	也称为“大碌面”，即粗面条的意思，其面条是粗宽一点的黄面。粗面条淋上砂拉越亚答黑糖浆，佐以配料如猪肉片或海鲜等。

2. 菜肴类	89.	肉骨茶	骨肉兼饮茶的饮食方式。蒜头与胡椒融合中药香料的汤头，配以猪肉、蔬菜、油条等食材。	37.	拉子鸡	马来语为“Kampung ayam”（土著鸡），指那些土生土长，不吃饲料的鸡。
				38.	拉子茄	俗称“黄金茄”，因其外观为金黄色而命名，以一般紫色茄子不同。华人一般称为“拉子茄”，其中“拉子”带有土著的意思，即土著的食物或当地森林里可采集到的野菜。
				39.	炒白果	传统米食炒白果干。
				40.	蚝煎	酥脆的炸蚝煎，圆圆大大如脸盆般大小。
				41.	红毛茄	福建人把西方人戏称为“红毛”（Ang Mo），而番茄是外国引进本地的食物，所以当时人们把番茄叫说“红毛茄”，即外国人的茄子的意思。

3. 小吃类				42.	香饼	一般内陷以麦芽糖为主，饼皮酥而易碎，食用时容易掉落饼屑。早期这道糕点又因形状像马蹄，而被称为马蹄酥，后来因烤制此饼时，会散发阵阵诱人香味，因此后来在马来西亚广被称为香饼。
				43.	绿豆爽	去皮的绿豆汤，加上切片油条的糖水料理。
				44.	虾饼	将整只虾，带壳一起炸的虾饼。可另外沾上花生辣椒酱。
				45.	薄饼	一张薄面皮，涂上各种甜辣酱，铺上黄瓜丝、花生末、脆面包末，以及独家配置的米面，卷起来切成一段段。
				46.	米芳 ⁵²	也称为“米香”，是一种将米干烧，使其膨大松散，然后加入糖浆使其黏合，再切成块状食用的传统食品。
				47.	沙葛	是豆薯属，豆科的一种植物。
				48.	生仁豆	也叫“生仁糖”，外观是圆形颗粒，果着红色白色的糖霜，吃起来脆脆又甜甜，里面包花生的糖果；又被称作天公豆传统上在农历正月初九要祭拜天公，生仁糖就是传统的供品之一，流传到现在就成了过年会吃的零食。
				49.	番薯椪饼	用番薯制成的食品。制作时先将番薯去皮煮烂，捞起捣成泥状，加入熟番

⁵² 香：训读字，本字为“芳”。（《汉语方言词汇第二版》，页 52）。

						薯粉，搅拌均匀，捏成泥球，再用器具压成薄饼状。放入已热的平底油锅，慢火焖煎至熟，食用时可洒上一层花生粉。
				50.	乐乐/碌碌 (lok lok)	是一种小吃，类似火锅餐点，把一串串新鲜的食材浸入滚烫的清汤底里直至熟透，再沾上特制的沙爹酱，辣酱和甜酱。
4. 饮 料 类	91.	金桔子	金桔果肉丰富又多汁，味道酸甜，可泡水饮用，或做成其他果脯果酱。	51.	红毛榴莲水	刺果番荔枝（学名： <i>Annona muricata</i> ），在我国俗称红毛榴梿，属番荔枝科。
				52.	红毛凉茶	特指“洋酒“。
5. 水 果 类				53.	红毛榴莲	刺果番荔枝（学名： <i>Annona muricata</i> ），在我国俗称红毛榴梿，属番荔枝科。

B. 客家方言

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面饭类	92.	河婆擂茶	擂，意即“研磨”。古早时期，人们将一些食材，诸如黄豆，芝麻，萝卜，花生等，以擂钵研磨之，取其精致细腻。而擂茶，即是传统客家人以生茶叶、芝麻、花生、九层塔、香菜、香葱、姜汁等十余养生食材，放入擂钵研磨为细致的粉末，加盐冲热开水而成。	54.	老鼠板（粄）	客家特色小吃之一，因为两端尖，形似老鼠，客家人惯称粉为“粄”，因此称为老鼠粄。
				55.	粥（moi）	又称稀饭或糜，是一种用稻米、小米或玉米等粮食煮成的稠糊的食物。
2. 菜肴类	93.	盐焗鸡	客家风味名菜，也称客家盐焗鸡、客家咸鸡等。其制法独特，味香浓郁，皮爽肉滑。	56.	假青马鸡	砂拉越当地草药，将草药、鸡肉和米酒一起炖煮有助于保健养身，尤其是对产后夫妇有养胎补气的功效。它的酒味浓烈，入口辛辣又带点草药的微苦。
	94.	猪脚醋	选用猪脚、蘑菇、姜等，加上甜醋、黑酱油、亚答糖酱油等调味，熬煮而成。	57.	蕹菜扣肉	蕹菜又名“空心菜”，将空心菜配上扣肉熬制而成的料理。

3. 小吃类				58.	江鱼	江鱼仔 (Ikan Bilis), 炸至香脆, 带有鲜味和咸味, 可用以煮汤、做菜肴佐料、也可加糖炒成零食。
				59.	茶果	客家粩食之一, 以糯米制作成甜咸糕点, 由于它配茶吃最适合, 所以命名为“茶果”。另外也称之为“鸡屎藤”。
				60.	发糕	或称为“发糕“, 将糯米发酵成为红色或白色的花朵形状的糕点。
				61.	甜粩	客家年糕, 客家人过年有“不蒸甜粩不过年”之说。甜粩在客家地区以外被称为年糕。年糕“年年糕”, 与“年年高”谐音, 寓意着人们的工作和生活一年会比一年高, 祈求来年更幸福, 甜蜜。
				62.	树胶/树仁 ⁵³ 糖	口香糖。
				63.	菜粩	其皮质呈透明, 皮糯不黏牙, 可蒸或煎, 馅料通常是韭菜、猪肉碎末、菜脯和萝卜干等。
				64.	肉粽	传统以米为主的食品, 并用叶子包裹于其外, 一般是以竹叶包裹糯米、咸鸭蛋、花生、栗子、冬菇、猪肉之类, 并水煮或蒸熟。
			65.	曼煎粿	煎饼的一种, 使用以发酵的面糊倒入圆形煎盘上, 让面糊受热发胀而成, 其馅	

⁵³ 树仁: 指树木分泌的液汁 (《汉语方言词汇第二版》, 页 215)。

						料多以炒香的花生碎，蔗糖及罐头玉米粒为主。
				66.	菜头饼	也称萝卜糕或菜粿等。以优质大米粉加热水搓揉作成果胚，将韭菜、包菜等时令蔬菜切碎（也有不加菜的），加调料搅匀作馅，做成三角形或方形炊熟，吃时用油煎至外皮金黄色。
				67.	红龟饼	也称为“红板”或“红印板”，是糯米制食品，其状貌扁平，约巴掌大小，红色外压龟印内包馅，以植物叶为垫。
				68.	面粉饼	以鸡蛋和面粉为主，加盐和牛油搅拌均匀，平铺于平底锅内油煎至金黄色。
				69.	鱿鱼应菜	将鱿鱼和蕹菜烫好后拌上虾膏、辣椒酱、甜酱油和海鲜酱混合酱料的小吃。吃之前会撒点烤香的花生和芝麻。

4. 饮料类				70.	杷哥浓水 (Kedodong)	“Buah Kedondong”是马来语，这种水果的学名为是”Spondias dulcis”，有人称之为红毛沙梨或山沙梨，华人社会则称为”Buah long long”或“Pak ke long“。(摘自2016年12月19日诗华日报砂拉越北砂版)
				71.	滾水	形容滚烫的白开水或热水。
				72.	凉水	指温开水或凉茶。
5. 水果类				73.	柚 (Jiu11)	柚子。
				74.	杷哥浓 (Kedodong)	水果名称，“Buah Kedondong”是马来语，这种水果的学名为是”Spondias dulcis”，有人称之为红毛沙梨或山沙梨，华人社会则称为”Buah long long”或“Pak ke long“。(摘自2016年12月19日诗华日报砂拉越北砂版)
				75.	杷	客家方言词，指“番石榴“。
				76.	包粟	客家方言词，指“玉米“。
				77.	果子	客家方言词，指“水果“。
				78.	弓蕉	客家方言词，指“香蕉“。

C. 潮州方言

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面饭类	95.	糟菜大头虾	大头虾学名为“罗氏沼虾”，其壳薄体肥，肉质鲜嫩，味道鲜美，营养丰富。成熟的罗氏沼虾头部会充满了膏黄，具有近似于蟹黄的特殊鲜美之味。将大头虾配上糟菜熬煮成酸酸甜甜的料理。			
2. 菜肴类				79.	潮州蚝煎	源用潮州煮法，将蚝煎煎至湿软，佐以酱青，即成一道美食。
3. 小吃类				80.	风吹饼	潮州月饼，因馅薄饼扁而闻名。其状如草帽般大，因其极薄，薄得连风都可吹走，故名“风吹饼”。
				81.	烧米	古晋人口中的烧米(Sio Bee)其实就是潮州话的版本，因为自古以来潮州人就将这道点心写成“烧米”或“肖米”。
				82.	菜果	又叫“菜头果”或“菜棵”，以优质大米粉加热水搓揉作成果胚，将韭菜、包菜等时令蔬菜切碎（也有不加菜的），加调料搅匀作馅，做成三角形或方形炊熟，吃时用油煎至外皮金黄色。

D. 福州方言

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面饭类				83.	干盘	原字是“干拌”，又名“干盘面“，福州著名的面食。自制手工面条，氽烫面条后滤干，佐以猪油、食盐、胡椒粉搅拌。
				84.	鼎边糊	福州著名美食，也称锅边糊（福州人称“锅”为“鼎”），其主料为米浆，锅汤烧开后，将米浆淋置锅边，稍干后用小铲刮入锅中，再配以海鲜、蔬菜、肉类等配料熬制成的汤。
				85.	炒煮面	黄色粗面条经过大火拌炒后，再放入浓汤里熬煮，配料是大虾或猪内脏，再加上一些肉碎及蔬菜，后在汤汁中加入自家酿制的米酒，让汤汁的味道更加浓郁。
				86.	糟菜粉干汤	外形粗大如麻绳的米粉条（粉干），加上糟菜发酵后的独有酸味的汤汁。
2. 小吃类				87.	光饼	福州小食，名称的由来，就是为了纪念戚继光将军，以他大名最后的“光”字，来为此饼命名。光饼横面切开塞进馅料。
				88.	槿饼	槿饼以白糖，黑糖作为内馅，香气十足，所以又称作“香饼”，也有人以香饼圆润，膨膨的外貌，把它称为”槿饼“。

E. 粤方言

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 小吃类	96.	虾饺	以一层澄面皮包着一至两只虾为主馅，份量大小多以一口为限。			
2. 面饭类				89.	Q粉	细面条，其宽度介于面条与米粉之间，并根据其弹牙爽口的咬感来称之为Q粉。
				90.	卷面（Q面）	卷条型的手工面。

F. 兴化方言

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面饭类				91.	兴化打面	以手工自制而成的面条，配以文火慢炖而成的鲜甜高汤，再搭配超过十几种的配料，如煎蛋丝、鲜虾、紫菜、生菜、香菇切片、猪肉碎、鱼饼、炸葱、花生等。

三、马来语词

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面 饭 类	97.	东炎炒饭/面	马来语: tomyam。白饭及炒饭配料, 加上酸酸辣辣的泰国东炎酱, 大火翻炒而成。	92.	巴拉盏米粉/ 峇拉煎米粉	马来语: belacan mihun。将凉爽的米粉盛在盘里, 加入豆芽菜、黄瓜丝和水发鱿鱼数块, 再淋上以峇拉煎为主料所煮成的深褐色汤汁, 浇上一圈酱清、白醋、再放入辣椒酱、甜酱以及由虾头膏调成类似罗惹酱的黑酱。
	98.	椰浆饭	马来语: nasi lemak。椰浆饭的马来文是“nasi lemak”, “nasi”意为饭, lemak 本意是油脂, 这里指的是椰浆; 就是把米浸泡在椰浆里后再煮成饭而得名。	93.	叻沙	马来语: laksa。砂拉越叻沙, 以粗米粉配上独特的材料如虾子、鸡丝、蛋丝和豆芽, 再淋上巴拉盏、虾壳和椰浆一起熬制而成的汤头。最早是在 50 年代由潮州人开始卖起。

2. 菜肴类	99.	咖喱	马来语: Curry 。其特点是以多种香料作为材料, 通常包括姜黄粉、新鲜或干的辣椒等, 加上鸡肉熬煮而成。	94.	比丁	马来语为“ Bilin ”, 译成“比丁、比灵”等, 一般在森林或郊外山林中可见的野生蕨类。其嫩芽比米丁大, 部份茎叶呈绿色。
	100.	竹筒饭	马来语: Lemang 。将米饭放进新鲜的粉竹或山竹锯成的竹筒中, 加适量的水, 再用香蕉叶将竹筒口堵严, 炭火中绿竹烤焦即可。	95.	米丁	马来语为“ Midin ”, 译成“米丁、米灵”等, 一般在森林或郊外山林中可见的野生蕨类。嫩芽像小巧的逗号, 部份茎叶呈红色, 类似鱼骨蕨的则是米丁。
				96.	巴菇	源自于马来语“ Paku ”的译文其形状为毛茸茸且肥壮的嫩芽, 是一种野生蕨类。
				97.	辣粥	马来语: bubur pedas 。此粥非彼粥。这是一种以混合香料烹煮而成的肉食, 浓稠绵密的浆汁包裹着肉块, 感觉就像粥, 散发着诱人的香气。南洋的马来族群与原住民是用香料的高手, 而这道菜更是香料好手的上等之作。

3. 小吃类				98.	罗惹	马来语: rojak。也叫“罗惹, 罗杂, 罗咗”。材料有小黄瓜、黄梨、沙葛、豆卜和油条, 把材料切粒放于碗中, 与酱料搅拌, 再于上面洒上碎花生。
				99.	Roti Kahwin 鸳鸯饼	烤面包(土司)加牛油和马来口味的加椰酱(Kaya, 一种椰糖加鸡蛋制的甜酱), 就成了 Roti Kahwin, 即双拼面包的意思。
				100.	Roti 面包/饼干	马来语词, 其意思多变, 有面包、饼干、煎饼的意思。
4. 水果类	101.	红毛丹	马来语称之“rambutan”, 意为“毛茸茸之物”。成熟的红毛丹果并非都是红色的, 也有黄色的果子。	101.	水蓊	马来语: Jambu。在不同的地区有不同的名称: 台湾人称之为“莲雾”, 中国则多称之为“洋蒲桃”, 马来西亚则称为“水蓊”。
	102.	榴莲	马来语: Durian。果实为球形, 其表面多有大木质刺, 果肉鲜美, 为热带著名水果。	102.	兰刹	马来语为“langsar”, 后译作“冷刹、芦荟或杜古(马来语: duku)、龙贡(Long Kong)等。原产于马来群岛。果实簇生于老枝或枝干旁, 果肉味道像柚子, 味道清甜而带点酸涩, 是东南亚上等水果之一。台湾称为“兰撒果”, 香港称为“芦荟”, 或俗称“泰国黄皮”。

三、 英语词

类别	通用词汇			特殊词汇		
	序号	饮食名称	词义	序号	饮食名称	词义
1. 面饭类				104.	经济饭	源自英语“Economy rice”的翻译，因价格大众化而称为经济饭。在马来西亚其他州属地区则称为杂菜饭、杂饭、什饭等等。
				105.	马尼菜米粉	“马尼菜”或称为“树仔菜”。“马尼”一词源自于英语的“money”（金钱）。将马尼茶配上米粉及一些青菜与鸡肉片。
2. 菜肴类				106.	马尼菜	“马尼菜”或称为“树仔菜”。“马尼”一词源自于英语的“money”（金钱）。

3. 小吃类	103.	热狗	英语: Hotdog 。美国一种快餐食品, 用长面包夹热香肠、酸菜、芥末油等制成。因形状像狗伸出舌头吐气而命名。			
	104.	薯条	英语: French fries 。在英文中薯条的命名直接解释了它“法国油炸马铃薯”的意义, 传达了动词的“用炸的 (to fry)”可同时意指油煎、油炸 (deep-fry) 或炸透 (deep-fat-fry)。			
	105.	蛋挞	英语: Egg Tart 。港澳称蛋挞, 台湾称蛋塔, 是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼; 挞为“ tart ”之音译, 指馅料外露之馅饼, 而馅料为饼皮密封之西式馅饼则为 pie (派)。			
	106.	苹果派	英语: Apple pie 。或称苹果馅饼, 是一种西式水果馅饼, 馅料主要材料是苹果, 表面覆盖了馅饼皮, 内里是切碎的苹果。			

4. 饮 料 类	107.	小麦草	又称为猫草（英语：Wheatgrass / Catgrass）。			
	108.	咖啡	英语：coffee。是采用经过烘焙过程的咖啡豆（咖啡属植物的种子）所制作冲泡出来的饮料。			
	109.	奶茶	英语：milk tea。一种将茶和奶（或奶精、冲泡奶粉）混合的饮料。			
	110.	Honey lemon 蜜糖柠檬	一般指加有蜜糖及柠檬汁，或泡有柠檬片的蜜糖水，是一种常见饮料。			
	111.	可乐	英语：Cola。是一种黑褐色、带有甜味、含咖啡因但不含酒精的碳酸饮料。			
5. 水 果 类	112.	奇异果	英语：Kiwi fruit。外表多为褐色或绿色，里面却是非常着眼的绿色或黄色果肉。	107.	可可亚	一种水果，内含可可果实，可以制作成可可粉及巧克力粉。
	113.	蔓越莓	英文：Cranberry。又称蔓越橘、小红莓、酸果蔓等，其表皮及果肉都是鲜红色，状如小圆浆果，多生长在矮藤上。	108.	甘密	英语为“Gambier”，又称“甘沥”，是一种灌木，是早期砂拉越的主要出口的土产。其树叶的萃取物能作为皮革的染料。
	114.	芒果	英语：mango。果实为肾脏形，其色泽多为淡绿色或淡黄色，汁多味美。			
	115.	蓝莓	英语：Blueberry，意为蓝色浆果。			
	116.	樱桃	英语：Cherry。红色小球形，甜中带酸。			
	117.	酪梨	英语：Avocado，又称牛油果、樟梨等。			
	118.	草莓	英语：Strawberry。由花托发育而成，果实红色，肉质多汁，味酸甜，可食用，也可制果酒、果酱。			

四、英语词+ 华语词（包含华语方言）

类别	特殊词汇			
	序号	语言	饮食名称	词义
1. 面饭类	109.	英语词+ 华语词	Tomato 粿條/ 茄汁粿條	类似广府炒河粉，配料不外乎肉片、鲜虾、猪内脏、叉烧、鱼丸和鱼肉等，同样是先将河粉调入些许酱油炒香，只是在淋上的玻璃芡汁中多放了番茄汁，呈红艳艳的一盘，味道带有番茄的酸甜。
	110.	英语词+ 华语词	Daddy 面 / 爹地面	Myojo 工厂生产的方便面。因只在砂拉越独家售卖而出名。“Daddy noodle” 简称为“daddy nod”。
	111.	英语词+ 华语词	Tomato 炸面/ 茄汁炸面	煮法、配料同上，但是面条不同。这道面食以哥罗面为主，将之放入热油炸至酥脆，后加入。
2. 饮料类	112.	英语词+ 海南方言词	Wheet grass C/小麦草加奶	”C” 是海南方言中的 “鲜奶 “的意思，即小麦草加奶。
	113.	英语词+ 海南方言词	Lemon C /Lemon white /柠檬奶	柠檬汁加上鲜奶冲泡而成的饮料。”C” 是海南方言中的 “奶 “的意思。

五、马来语词 + 华语词（包含华语方言）

类别	特殊词汇			
	序号	语言	饮食名称	词义
1. 饮料类	114.	马来语词+ 海南方言词	Teh C Peng 奶茶冰	“C”是海南方言中的“鲜奶“的意思，即茶加奶。
	115.	马来语词+ 闽南方言词	Milo Peng 美禄冰	“Peng“是福建话的”冰“；”美禄“则是一种由澳洲雀巢公司出产的奶类饮料，含有巧克力和麦芽成份。
	116.	马来语词+ 华语词	硕莪虫	马来语：sago。盛产于砂拉越沐胶（Mukah），原为马拉诺族美食。后推广至全砂拉越各民族美食。这些虫一般生长于腐烂的硕莪树里，属于天生天养昆虫类。可生吃或油炸，富有极高的胶原蛋白。
	117.	马来语词+ 闽南方言词	参冰	也称为“鸳鸯冰“，是一种将咖啡与茶混合一起的饮料。”参“源自马来语的”campur“。
	118.	马来语词+ 闽南方言词	Kopi Peng 咖啡冰	“Peng“是福建话的”冰“，即咖啡冰。
	119.	马来语词+ 华语词	Sirap 水	马来文的“Sirap”是“糖浆”的意思，在当地特指玫瑰糖浆。

