

# Ngvanh Gij Mingzswz Caeuq Vwnzva Gwnndoet Ndaw Vahcuengh Dava

## 大化壮语饮食名词及文化研究

□ 杨恩桐

**摘要:**广西大化瑶族自治县的壮族受生态环境、社会环境影响,形成了以稻米为主、其他农作物为辅的饮食结构。本文通过田野调查系统地整理了大化壮语的饮食名词,并从词汇角度分析大化壮语饮食名词的音义结构和命名方式,进一步挖掘壮族饮食文化的内涵,为打造壮族的饮食文化产业提出建议。

**关键词:**大化壮语;饮食名词;饮食文化  
大化壮语属于壮语北部方言红水河土语区。本文所用语料为大化瑶族自治县都阳镇加城村的壮语,当地人自称为yui,属于大化壮语中的“依话”土语。

本文通过形类描写法对大化壮语饮食名词进行研究,分析壮语饮食名词的构词特征,进而探讨壮族族群对客观事物的命名理据以及其思维观、认知观,由此反映壮族饮食名词中蕴含的文化特点。

### 一、大化壮语饮食名词的基本分类及其构词特征

大化壮语在语音结构、词汇结构、语义结构、语法结构上,都具有明显的线性结构特征,即在语言内部各系统之间,存在组合关系和聚合关系。其中,饮食名词是词汇类别中的一个子类。在音节结构的组合关系上,根据音节数量的多寡,可分成单音节、双音节和多音节的饮食名词。单音节的饮食名词,例如:haeux米、raet菌子、gyaeq鸡蛋,等等。双音节的饮食名词占大多数,例如:lwggwz茄子、lenghloux番石榴、razgep芝麻,等等。多音节的饮食名词,例如:lwgyoijgyaeq贡蕉、nyodgocin椿树叶,等等。其中,多音节饮食名词这一类中有一定数量的“本族固有词+现代汉语借词”形式的词汇,用来满足对新事物的命名的需要。大化壮语饮食名词的构词形式以附加式和复合式为主。

#### (一)附加式构词

在大化壮语的饮食名词中,附加式的构词语素中只有一个语素是实语素,称为词根语素,其他语素是虚语素,称为词缀语素。主要有以下6个词缀:

- 词缀lwg+词根语素,构成的名词所指的事物具有小的特征,一般为瓜果类的附加词缀。例如:lwgdoengj橘子、lwggam柑果、lwgdumh野草莓、lwg’it野葡萄、lwggwz茄子、lwggve蛇瓜。
- 词缀duh+词根语素,构成的名词所指的事物具有指小颗粒的特征。例如:duhmyauz蠶豆、duhnamh花生、duhnaz黄豆、duhheu绿豆。
- 词缀raz+词根语素,构成的名词所指的事物具有指细小颗粒的特征,为芝麻类的词缀,例如:razmbag火麻、razgep芝麻。
- 词缀nyod+词根语素,构成的名词所指的事物具有柔软易弯曲的特征。例如:nyodlwggva南瓜苗、nyodvanhdou豌豆苗、nyodgocin椿树叶。
- 词缀duz+词根语素,duz为量词,表示“一只”。例如dazbya鱼、duzhanq鹅、duzgungq虾、duzgaep田鸡。
- 词缀go+词根语素,go为量词,表示“一棵”,指称具有棵杆的植物。例如:go’gyaemq红蓝草、go’gungxcan蒲公英。

在大化壮语饮食名词中,词缀在某种意义上具有“类别”的特征,少数前缀是从具有实际意义的量名结构固化、虚化而来的,即充当前缀的这一语素早期为量词,在词汇发展过程中,从独立的个体逐渐变成粘性较强的成分。

#### (二)复合式构词

壮语饮食词汇中复合构词的能力最强,所占比例最高,主要有以下两种结构类型:

##### 1.正偏式复合词

正偏式结构是壮语中的固有结构,其中第一个语素是中心语素,后一个语素或短语是修饰或限定前一个语素的,与汉语中修饰性语素在前、中心语素在后的偏正结构类型不同,因此称具有正偏式结构的词汇为“正偏式复合词。”

(1)名词性词根语素+名词性词根语素。从语素构词上看,主要是名语素和名语素复合而成,通常是“大类名+小类名”的形式,其中小类名是专有名词,大类名是对某一类饮食种类的总括性称谓,包括粮食类、蔬菜类、肉类,等等。另外,有一部分以“本民族固有名词性词根语

素+汉语借词”形式构成的词也属于这一类。这类复合词数量最为丰富,体现了壮族人“先大类、后小类”的思维方式。例如:haeuxcid糯米,haeuxnaz大米,haeuxdaeq/haeuxyangz玉米,ngaiznohcing瘦肉饭,ngaizva’mai密蒙花饭,byaekmaenz红薯叶,laeujhaeuxnaz大米酒,rongfaengx粽叶,nohgaeq鸡肉,nohmou猪肉,byaleix鲤鱼。

(2)名词性词根语素+形容词性词根语素。从语素构词上看,主要是名语素和形语素复合而成。其中名语素是中心语素,多是某一类饮食种类的总括性称谓,形语素是表示颜色、生长时长、味道、性状等修饰限定名语素的成分,这类词所占比例仅次于“名语素+名语素”构成的复合植物名词。例如:laeujvan甜酒,haeuxdaeqhau白玉米,gva’hungz西瓜。

(3)名词性词根语素+动宾短语/方位短语。从语素构词上看,这类词是名语素+(动语素+名语素)构成的复合名词,其中“动语素+名语素”结构是动宾短语/方位短语。第一个名语素在词中是中心成分,动宾短语/方位短语是修饰性成分。这类词在大化壮语饮食名词中所占比例不高。例如:byaekndongh花菜、duhdaengjgumq蚕豆。

##### 2.主谓式复合词

从语素构词上看,这类复合词是名语素与动语素复合而成。其中词义不是两个语素义的简单加合,而是出现了语义的引申,有转喻、借代等类型,我们称其为“主谓式复合词”。例如:ngaiznaengj糯米饭:糯米饭必须要经过煮熟这一步骤,用蒸饭指糯米饭。byaekgun蕨菜:采摘蕨菜一般需要捆起来。

在大化壮语饮食词汇中,主要有附加式和复合式两种构词法,其中复合构词的比例远大于附加构词的比例。无论是哪一种构词结构,基本上都有一个名词性的词根语素。

#### 二、大化壮语饮食词汇的命名理据

人们根据对事物的主观认知,选取共同的相似点作为共性语素,与表达不同事物的语素相组合,经过全体族群成员的共同认可后,形成固定的词汇。从词汇的形态构造中,能辨别出词汇的构成要素,从而反映该民族对事物的认知。根据对现有语料的研究发现:在壮族的饮食词汇中,其命名依据主要有下述6类:

(一)以颜色命名。例如:swzmaeq紫薯,ngaiznaengjindaem/ngaiznaengjfoenx黑糯米饭,haeuxdaeqraiz花玉米,byaekheu青菜。在以上复合词中,前一个名语素为某一类食物的种类总称,后一个形语素表示颜色。如复合词swzmaeq紫薯,swz是薯类的总称,maeq表示薯肉的颜色是“紫色的”。

(二)以味道命名。例如:faengxdiengz糖棕,laeujvan甜酒,lwghaemz苦瓜,maenzganq凉薯。在上述复合词中,后一个形语素表示事物的味道。如faengxdiengz糖棕,diengz表示粽子的味道是“甜的”。

(三)以烹饪方式命名。例如:ngaiznaengj糯米饭,ngaizraemxdang拌汤饭,nohnaengj扣肉,byaom炖鱼。传统的糯米饭、扣肉做法为蒸熟,故以蒸饭、蒸肉命名。在此类命名方式中,一般可见的烹饪方式为蒸、煮、炒,体现壮族在饮食上力求鲜美的特点。

(四)以主要添加原料命名。食物的烹煮可以通过添加不同原料来获取各式美食。壮乡物产丰富,食材众多,时常根据自身喜好选用不同食材搭配烹饪,从而出现了以主要添加原料命名的饮食词汇。例如:ngaiznohcing瘦肉粥,ngaizrazmbag火麻粥,ngaizgva南瓜粥,ngaizhajmou猪油饭等。

(五)以性状命名。例如:lwgbieksaeu甜薯:甜薯口感软糯似芋头,形状如柱得名。lwgyoijgyaeq贡蕉:贡蕉味道细滑浓甜,比一般的芭蕉个头小,用鸡蛋形容贡蕉是一种小且珍贵的芭蕉。beigyoij芭蕉芯:比喻芭蕉芯像小腿肚一样头尾小,中间鼓。lwgbae橄榄:橄榄的形状类似胆,故得名。lwgsez冬瓜:冬瓜的瓜肉洁白如雪,又叫“雪

瓜”。

byaekndongh花菜:采摘花菜中间的菜芯以供食用,待中间的菜芯重新长出后再次采摘,中间的菜芯类似直立的支撑物。

(六)以生长环境、时间命名。例如:duhnamh花生,rangznit冬笋,rangzmoq春笋。“duhnamh花生”,以长于土中得名;“rangznit冬笋”,以长于寒冬之季得名。

从上面的举例分析中我们可以看出,大化壮语的饮食名词命名通常根据食物的颜色、味道、内在性质的变化、外观的相似性、外部的突出特征、生长环境、生长时节、生长习性以及基本功能等因素作为主要依据,这体现了壮族同胞在构拟饮食词汇时离不开生产、生活过程中积累的经验。

#### 三、大化壮族饮食名词中反映的文化特点

语言在一定程度上可以反映一个民族对某种客观事物的认知程度,语言中饮食词汇的丰富程度反映了该民族的饮食偏好。壮族的饮食风格最早的起源于古越人的饮食生活,追求自然清淡的饮食习惯,在其他民族饮食习惯的影响下,壮族人民有选择地吸收、改良,形成了具有自身特点的独特的饮食文化。

#### (一)以稻作农业为中心,具有民族特色的饮食文化

大量稻作名词的保留与使用,说明水稻生产、消费在壮族中存在重要的地位,是典型的稻作民族,体现了壮族拥有悠久的稻作历史。壮族是百越民族的后裔,是骆越民族的一支,他们长期生活在陆产、水产资源极其丰富的亚热带地区。此外,壮族民间神话故事《古歌》中也记录了壮族人民在远古时期就开始种植水稻的情况。时至今日,壮族饮食名词中稻类词汇仍然十分丰富,我们从大量的与稻米有关的名词中便可见一斑:haeuxnaz大米、haeuxciem籼米、haeuxgyap粳米、haeuxcid糯米、haeuxcidnduen粳糯、haeuxcidraez粳糯、haeuxraemx水稻、haeuxrengx旱稻,等等,种类多样,即使在一种类型的稻类名词后还可以继续进行细分。

壮族在一系列民俗节日活动中还制作五色糯米饭、糍粑、粽子等米制品。在重要的节日庆典及人生过渡仪式中,大化壮族都离不开稻米这项物品。以壮族新人结婚为例,从男方提亲开始,有每年的春节和农历七月十四,男方家给女方家送礼的习俗,春节礼品主要有鸡和粽子,七月十四是鸭和糍粑,女方家收到礼物后,要分给亲戚们一起享用,送礼一直延续到结婚生子后。在婚庆中以稻米和家禽作为礼品馈赠,这体现了大化壮族稻作农耕的特点,说明壮族是一个种植稻米、喜爱稻米、擅长加工和烹饪稻米的民族。

#### (二)适应自然生态环境,具有地域特色的饮食文化

水稻作为壮族主要的摄取碳水化物的来源,除此之外,其农业生产还包括玉米、花生、红薯、木薯、芋头等其它农作物。主食之外的副食品的种类也相当多,有天上飞的各种鸟类、地上跑的各类禽兽野物、土里长的多种野菜、水里游的各色鱼虾螺等,大化壮族的食物原料来源十分广泛,如松虫、田鸡、蜂蛹、稻蝗、田螺等田间动物也会成为他们餐桌上的美食。壮族的节日食品种类繁多,风味独特,这集中体现了壮族饮食文化的内涵和特点,糯米是主要的节日主粮和馈送亲友的礼品及祭祀用品。壮族喜杂食的习惯带有一定的原始饮食风格,这是岭南地区特殊的自然地理环境长期影响的结果。

#### 四、大化壮族饮食文化发展中存在的问题及建议

结合上述材料可以看到,壮族人民的思维特点对壮语中的动植物词汇命名方式有一定的影响,由此形成了一套具有地方特色的饮食词汇。体现了大化壮族以水稻为主食,以新鲜蔬果、鲜嫩家畜、时令水产为副食品,并且喜爱茶酒的饮食风格。大化壮族善于利用生活里常见的食材,依此开发出各式各样的菜肴、小吃,不仅为身体补充必须的能量和营养,还在特定的节日和仪式中成为延续民族文化的重要载体。

大化拥有优越的民族特色饮食文化,并且

有“中国长寿特色美食之乡”、“中国康养美食之乡”的美誉,却鲜少深层挖掘美食文化内涵、充分发挥资源优势。要想让大化壮族的饮食文化得到传承和弘扬,不仅需要从语言、营养、膳食等方面加强研究,还要投身产业发展的大流,保留本民族特色的同时与市场经济结合,不断推动加快社会生产力发展。建议如下:

#### (一)深挖大化壮族特色饮食文化内涵

在大化壮族的饮食文化中,不仅有深厚的“那文化”,还有独特的少数民族饮食文化。这些都是大化壮族饮食文化的优势所在。壮语承载着壮族的宝贵文化,壮语中的饮食词汇具有丰富的民族文化内涵。从语言角度挖掘饮食文化内涵,可以收集整理饮食种类,挖掘美食文化故事,从历史中看美食的专属传奇,将风土人情与美食相结合。

#### (二)食品商品化

发展天然绿色植物种植,进行野菜、家养禽类的售卖,如“一点红”“龙葵”等。将大化“七百弄鸡”“黑山羊”“龙泉葡萄”等生态农业品牌打响,进一步扩大壮族食品市场,推动农民经济收入。大化壮族饮食具有鲜、香、淡的特点,特色菜有白斩鸡、龙棒、扣肉、粉蒸肉、芭蕉芯羊骨、鱼怪等,人们平日里常做的小吃有蕉叶糍粑、五色糕、沙糕、芋头糕、糯米甜酒、凉粉等,还有凉茶、阴米糖水等饮料。把大化壮族的特色饮食转化为民族特色商品,既要加大食材原材料的生产,提高农业生产效益,又要加强美食驱动辐射,加快农村餐饮业大发展,为农村劳动力提供更多创业就业机会。

#### (三)加强大化饮食文化的保护

文化保护层面上,为大化特色美食的原料配方、制作工艺等传统技艺申请非物质文化遗产。录制榨粉、羊瘪等特色美食制作全过程的影音资料,保存至当地博物馆中,借助科技的力量让饮食文化得到更佳的保护。

#### (四)旅游与饮食结合,发展大化特色文化旅游路线

饮食文化与旅游发展息息相关,通过美食能吸引众多游客来到大化,推动大化的消费,促进经济发发展,推动了旅游扶贫、消费扶贫,最终带来旅游业大发展。除了食用以外,还可以将食用植物用作他途,制作各类具有壮族特色的精美工艺品,如用竹子编织花篮、制作竹椅。

#### (五)利用新媒体为大化饮食文化造势

大化应围绕“康养福地、美食之乡”的定位,走绿色食品、绿色生产路线,扶持农家乐、电子商务等个体户,打造无公害特色农产品品牌。还需加大力度的宣传,才能把已有资源转化为现实生产力,以提高当地民众对本土文化的认同感和自信心。新媒体营销平台有着传播速度快、到达人群范围广、商品可视化等优势,能助力大化饮食文化的高效传播。

#### 参考文献:

- [1] 蔡吉燕,邵选林.布依语植物名词构词特征及文化内涵研究[J].贵州民族研究,2019,40(11):168-173.
  - [2] 方素梅.壮族饮食文化的历史探析[J].广西民族研究,1998(01):50-56.
  - [3] 贺大卫,蒙元耀.壮语稻作词汇及其文化内涵试析[J].广西民族研究,2004(03):60-66.
  - [4] 黄琼,蓝竹梅.广西特色饮食文化[M].北京,对外经济贸易大学出版社.
  - [5] 李锦芳.侗台语言与文化[M].民族出版社,2002.
  - [6] 梁庭望.壮族文化概论[M].广西教育出版社,2000.
  - [7] 覃彬刚.壮语食用植物的命名研究[D].广西民族大学,2016.
  - [8] 覃彰奎.红水河流域壮族饮食文化(上)[J].广西民族研究,2000(03):94-98.
  - [9] 覃乃昌.壮族稻作农业史[M].南宁:广西民族出版社,1997.
  - [10] 韦景云.武鸣壮语词汇学研究[M].中央民族大学出版社,2019.
  - [11] 张景岷.布依语植物名词研究[D].中央民族大学,2014
- (作者:杨恩桐,中央民族大学中国少数民族语言文学学院2019级硕士研究生)