

第五章 影响印尼峇淡天恩弥勒佛院素食馆命名菜名的因素

菜名是饮食中最重要的因素之一，因为菜名可以代表、说明、并指出菜的信息，使大家更方便了解菜的用料、文化、来历等。取菜名时考虑到各个方面和因素。第五章里面本文主要对印尼峇淡天恩弥勒佛院素食馆印尼语菜名从语言和文化因素进行分析，因为本文发现菜名里面最多是被语言和文化因素影响。为了使菜名能够吸引顾客的主意，菜名就不断地被创新为更有趣并有艺术感的菜名，比如菜名中使用两三门语言，而且不同的语言含有不同的文化，比如“*Kwetiau siram kampung Hotplate*”（烤盘家乡风味烩粿条）使用三种语言，而且包含印尼文化，呈现在“*Kampung*”（乡村）词；包含外来文化，呈现在“*Hotplate*”（烤盘）和“*Kwetiau*”（粿条）。菜名的文化因素对语言的发展也有很大的影响，比如“*Kwetiau*”（粿条）最初是普通话方言，也是属于中国的饮食文化之一，后来印尼文化也被中国文化影响了，不只是菜的影响，而且菜名也被影响了。菜名中就出现了“*Kwetiau*”（粿条）词，甚至加入到了印尼语大词典。以下本文将把印尼峇淡天恩弥勒佛院素食馆的印尼语菜名从语言和文化分析出影响命名菜的因素。

5.1 印尼文化因素

印尼饮食文化可以影响菜名里面的用词，呈现在原料类、属性类、制作类、纪念类和有趣类的词汇。从原料类来讲，印尼的主食是米饭。因此，菜名里面就自然出现很多“*Nasi*”（米饭）的词。印尼菜也一般以蔬菜和肉类作为配料。从调料来讲，印尼是一个拥有丰富香辛料的国家，如此可见，印尼饮食文化多用香辛料来进行烹饪。香辛料在菜肴里面作为香料，也可以加强味道，因此印尼饮食文化自然有特色的香和味。从本素食馆可以看出有些菜名写上了很多种调料，如“*Jahe*”（姜）、“*Lada*”（胡椒）、“*Cabe*”（辣椒）、“*Saus tiram*”（蚝油）、和“*Saus tomat*”（番茄酱）。有一些菜名没有写调料名称，但是以丰富的调料进行烹饪，如“*Rendang*”（仁当）和“*Tekwan*”（鱼肉丸）是

印尼的传统美食，用多种香辛料来进行烹饪。这些调料多多少少可以影响菜的命名。

印尼饮食文化很注重调料，使菜名里面也自然很注重菜的味道。印尼人大多喜欢吃辣，可以从菜肴里面多用辣椒作为调料。除了辣味之外，印尼饮食里面还有酸、甜、苦、和咸味。但是苦味一般不写在菜名里面。因为用的香辛料多，自然味道也变成浓厚和丰富。这可以从素食馆的菜名里面多用“*Pedas manis*”（甜辣）和“*Asam manis*”（酸甜）的两种味型词。“*Asin*”（咸）和“*Pedas*”（辣）在菜名里面也多出现。总之，本素食馆的菜名是被这些因素影响的。

印尼菜多用色泽名称，是为了更具体地表达菜的用料。比如印尼饮食多用红辣椒和青辣椒。为了分别这两种辣椒，菜名里面就写了色泽名称。印尼菜名里面多用“*Penyet*”（捣碎）词，可以从印尼传统美食里面有“*Ikan Penyet*”（捣碎鱼肉）、“*Ayam Penyet*”（捣碎鸡肉）、“*Bebek Penyet*”（捣碎鸭肉）等菜名。包括本素食馆有几种菜名使用“*Penyet*”（捣碎）词，这也被国内饮食文化影响而命名的。

从制作类方面来讲，印尼饮食文化中的烹调方法主要有煎、煮、炒、炸、烤、蒸六种。本素食馆的菜名很多出现这六种烹调方法。印尼人多以“炸”（*Goreng*）和“炒”（*Tumis/Goreng*）进行烹饪，这影响菜名里面很多出现“*Goreng*”（炸/炒）和“*Tumis*”（炒）词。印尼饮食文化中很多用炸的料，如炸天贝、炸豆腐、炸素肉、炸薯条、甚至香蕉、茄子、西兰花、豆角等蔬菜也可以炸。用炒的菜也很多、有炒饭、炒面、炒粿条、炒米粉、还有炒蔬菜类的。因此“*Goreng*”（炸/炒）和“*Tumis*”（炒）是印尼饮食文化中最多用的烹调方法。本素食馆也多出现“*Siram*”（烩/浇）的加工方法。因为印尼饮食文化中很多用浇汤的上菜方法。除了浇汤，本素食馆的菜有的是以番茄酱、花生酱、豆瓣酱、东炎汤等料浇到菜上面。这样的上菜方法影响菜名出现“*Siram*”（烩/浇）词。

从纪念类方面，被国内文化因素影响菜名命名的有几种。使用地名的有“*Mie goreng jawa*”（爪哇炒饭）、“*Nasi ayam kalasan*”（卡拉散鸡肉饭）、“*Nasi goreng kampung*”（乡村炒饭）、和“*Kwetiau siram kampung Hotpalte*”（烤盘

烩粿条)。这些菜名都属于印尼传统美食,已经普遍全印尼。因此,本素食馆的菜名一定会被印尼传统美食的菜名影响,而且菜名完全被借用了。还有使用“*Melayu*”(马来)词的菜名虽然不一定来自印尼,但还是印尼传统美食,因为在印尼有很多马来人。因此菜名也可以被本地民族名称影响。

印尼传统美食不只是用以上的词汇。剩下的有使用“*Polos*”(简化版)、*“Kosong”*(无配料)、和“*Aneka*”(多种)词的菜名。这三个词多出现在印尼菜名里面。使用这三个词的菜名也很可能是印尼传统美食。因此,本素食馆的菜名也借用了这三个词,说明被国内文化影响。“*Lalapan*”(拉拉柏)、*“Tekwan”*(鱼肉丸)、和“*Rendang*”(仁当)也是印尼的传统美食。本素食馆也用了这些菜名。

5.2 国外文化因素

菜名中的国外文化因素多呈现在菜名中的外来语借词,也有些呈现在词汇中的含义。国外饮食文化包括东方饮食文化和西方饮食文化。

(一) 中国饮食文化

从原料来看,被中国文化影响的菜名包括“*Mie*”(面)、“*Kwetiau*”(粿条)、“*Bihun*”(米粉)、“*Misoa*”(面线)、和“*Soun*”主料,还有“*Cakwe*”(油条)、“*Capcai*”(什锦)、“*Pangsit*”(云吞)、“*Tahu*”(豆腐)、“*Taoco*”(豆瓣)、“*Bakso*”(肉丸)配料,以及“*Xiangchun*”(香椿)的香料。这些原料都是来自中国,是传统的中国饮食文化。这些料和料名后来迈入了印尼,而且已经广为流传,包括本素食馆多把这些料进行烹饪,自然本素食馆菜名也被中国菜名影响。

菜名中含有中国饮食文化因素的其中原因是因为在本地很多华人,这些华人一般会普通话、普通话方言等。因此,本素食馆的菜名多使用这些语言的词汇。比如“*Yang rou*”(羊肉)普通话词汇、“*Sam can bak*”(三层肉)、“*Bakuteh*”(肉骨茶)、和“*Tomyam*”(东炎)是普通话方言词汇,但不是来自中国。从语言来看,“*Yang rou*”(羊肉)和“*Sam can bak*”(三层肉)名称是被国外文化影响,但是从含义来看可以是国内和国外的饮食文化,“*Bakuteh*”(肉骨茶)来自马来西亚和新加坡的传统饮食,“*Tomyam*”(东炎)来自泰国

饮食，从语言是普通话方言，吸收泰语的“*Tom*”（滚/烫）和“*Yum*”（蔬菜）。“*Sam can bak*”（三层肉）、“*Bakuteh*”（肉骨茶）、和“*Tomyam*”（东炎）虽然不是来自中国，但是属于华人传统饮食。从此可见，本素食馆的菜名被东方饮食文化影响。

本素食馆被外来饮食文化影响的烹调方法词汇有“*Cah*”（炒）和“*Yong*”（酿）。这两个属于中国饮食文化的烹调方法。从含义来讲“*Cah*”（炒）可以是国内饮食文化和中国饮食文化，但是从语言来讲，“*Cah*”（炒）就是印尼语中普通话方言。从语言角度看这就已经被国外饮食文化影响。“*Yong*”（酿）本来是客家方言词汇，也就是客家饮食文化最主要的烹调方法之一。在印尼用酿烹调方法的菜不多，可以说不属于印尼的饮食文化。本素食馆出现“*Yong*”（酿）的词汇就说明已经被中国饮食文化影响。“*Sapo*”（砂锅）的盛器最早出现于中国，是属于中国饮食文化。

（二）日本和韩国饮食文化

从含义看，“*Korea*”（韩国）和“*Jepang*”（日本）词汇是印尼语词汇，但是从含义来讲就是国外饮食文化。因为使用“*Korea*”（韩国）词汇的菜名就说明菜里面用了韩国料理。比如“*Kimchi*”（泡菜）。因此菜名就以“*Korea*”（韩国）名称命名。“*Jepang*”（日本）词汇也是如此，在本素食馆菜名中就是指豆腐名称，就是日式豆腐。“*Enoki*”（金针菇）和“*Shimeji*”（白雪菇）都是来自日本的蘑菇，是日本的料理，从语言方面也是属于日语。本素食馆用了这些料和名称是因为被日本和韩国饮食文化影响。

（三）巴基斯坦饮食文化

“*Prata*”（印度煎饼）名称最早出现于巴基斯坦，是指饼名，后来迈入了印度和一些亚洲国家，如马来西亚，新加坡，和印尼。巴基斯坦和印度的饮食文化可以迈入亚洲国家，因为那里的本地人移民到另外的亚洲国家，就逐渐影响这些国家的饮食文化。

（四）马来西亚饮食文化

属于马来西亚饮食文化的是“*Nasi dagang*”（达岗饭）的菜名。从语言方面，“*Nasi dagang*”（达岗饭）是印尼语也是马来语，但是从来历和文化看，就是马来西亚的传统美食，而且这个饮食文化也迈入到本素食馆并影响菜的

命名。

（五）西方饮食文化

本素食馆被西方饮食文化影响的菜都呈现在菜名中的外来语借词和菜名的含义。“*Seafood*”（海鲜）的料从语言方面就是英语，全世界包括印尼多出现这个菜名。本素食馆用“*Seafood*”（海鲜）名称就说明被西方饮食文化影响。从菜的来历看，“*Seafood*”（海鲜）可以是西方饮食文化和东方饮食文化，或者是国内饮食文化和国外饮食文化。“*Spageti*”（意大利直面）词从语言就是印尼语中意大利语借词，从菜的来历看就是意大利的传统美食。本素食馆用这个菜名就说明已经从语言和菜的来历被西方饮食文化影响了。“*BBQ*”（烧烤）从语言方面是来自西方国家的语言，从来历就是指被烧烤的牛肉，但是本素食馆的“*BBQ*”（烧烤）不是指素牛肉，而且指的是素烧烤酱。因此本素食馆菜名的“*BBQ*”（烧烤）名称是从语言方面影响菜命名的。

“*Hotplate*”（烤盘）和“*Rice bowl*”（饭碗）盛器名称从语言方面都是英语借词。这两个盛器可以在很多国家找到。“*Hotplate*”（烤盘）最早是作为牛排的盛器，后来可以作为很多种热菜的盛器。牛排最找出现于西方国家，也可称为西方饮食文化。因此“*Hotplate*”（烤盘）也可能最早出现于西方国家。“*Rice bowl*”（饭碗）在每个国家有自己的名称，种类也有很多。本素食馆用的是纸饭碗，而且名称也不变，就是用英语借词。从以上所述，这两个盛器名称是被西方饮食文化影响的。

“*Kfc*”（肯德基）是一个举世闻名的快餐公司，销售的料都是方便食品，如鸡肉、薯条、汽水等。从语言方面，“*Kfc*”（肯德基）是“*Kentucky Fried Chicken*”（肯德基）的缩写，是英语借词。从原料来看，使用“*Kfc*”（肯德基）词的菜名就是指菜的用料是有关“*Kfc*”（肯德基）的料，而且是方便食品。方便食品是西方饮食文化。因此，本素食馆用“*Kfc*”（肯德基）名称的菜名就是说明被西方国家影响。

5.3 语言因素

菜名的语言因素是强调菜名的语法或顺序结构。印尼语语法和国外语语法恰恰相反。不同的语言就有不同的菜名结构。因为本素食馆用的大多是印

尼语菜名，因此菜名的结构大多数用印尼语结构。外语的主料一般写在菜名后面，比如“炒饭”和“*Fried rice*”（炒饭），以烹调方法+主料结构，除非“汤”/“*Soup*”（*Sup*）写在主料后面，以主料+烹调方法结构。以印尼语相反，比如“*Nasi goreng*”（炒饭）是以主料+烹调方法结构，“*Sup bakso*”（鱼圆汤）以配料+主料结构。

印尼语菜名的配料和调料一般写在主料的后面，或者菜名里面有制作类名称，配料和调料一般写在制作类名称的后面，比如“*Bihun goreng siram brokoli*”（浇西兰花炒米粉）。除非是“*bakar*”（烤）的烹调方法有两种情况，可以写在配料前面和配料后面，以主料+配料+“*bakar*”（烤）词结构是指被烤的是配料，如“*Nasi ikan bakar*”（炭烤鱼配饭）。以主料+“*bakar*”（烤）+配料的结构是指被烤的是主料。和外语对比，配料和调料一般写在菜名前面，如“虾肉炒饭”（*Mie goreng Udang*）。色泽名称也是如此相反，印尼语以主料/配料+色泽结构，如“*Cabe hijau*”（青辣椒）而外语就是以色泽+主料/配料结构，如“青辣椒”。从以上的例子可以了解印尼语菜名的中心语是在前面，而外语的中心语是在后面。印尼语的状态语和定语写在主语和谓语的后面，而外语的状态语和定语写在前面。

使用一个以上语言的菜名也能影响菜名的结构，也有的是按照印尼语语法写。本文发现结构被外语语法影响的菜名主要有两种情况，一是菜名里面只有外来语借词和印尼语中普通话方言词，如“*Ma po tahu*”（麻婆豆腐）和“*Xiao bai cai tofu*”（小白菜豆腐），“*Tahu*”（豆腐）作为主料写在后面。因为菜名里面的词属于普通话和普通话方言，因此结构也按照普通话语法写；二是“*Cah*”（炒）词，如“*Cah jamur enoki saos tiram*”（蚝油炒金针菇）的菜名。“*Cah*”（炒）是烹调方法，按照印尼语语法烹调方法写在主料的后面，虽然“*Cah*”（炒）是印尼语中普通话方言，就是已经加入到了印尼语大词典，但是“*Cah*”（炒）的发音就像普通话方言的发音。因此就按照普通话方言语法写在主料的前面。“*Cah*”（炒）的同义词是“*Tumis*”（炒）。因为“*Tumis*”（炒）是印尼语而不是印尼语中普通话方言，因此还是按照印尼语语法写在主料后面。“*Sup yong tahu*”（客家酿豆腐）的“*yong*”（酿）也是写在主料的前面，但是还是写在“*Sup*”（炒）的后面。剩下的外来语借词还是按照印尼

语语法写，如“*Mie*”（面）、“*Kwetiau*”（粿条）、“*Bihun*”（米粉）、“*Tahu*”（豆腐）、“*Taoge*”（豆芽）等料名还是按照印尼语语法写。其他的外来语如日语、印尼语中意大利语、巴基斯坦语的名称一般是指主料或者配料的名称，如日语的“*Jamur Enoki*”（金针菇）、“*Jamur Shimeji*”（白雪菇）、还有印尼语中意大利语的“*Mie Spageti*”（意大利直面）和巴基斯坦语的“*Roti prata*”（印度煎饼）。这些菜名都是以印尼语主料/配料+外来语主料/配料名称结构，就是按照印尼语语法写，和外语语法相反，一般主料/配料写在后面，如“金针菇”（*Jamur Enoki*）的“菇”写在后面、和“意大利直面”（*Mie spageti*）的“面”写在后面。

5.4 创新因素

菜的命名不但从文化和语言因素影响而已，而且还有些菜名是被创新的。比如“*Mie kukuruyuk*”（鸡鸣汤面）、“*Nasi goreng perang bintang*”（星际大战炒饭）、“*Nasi leluasa*”（自在饭）、“*Nasi joyful*”（快乐饭）、和“*Mie goreng laochen*”。这些菜名是本素食馆厨师创新出来的名字。创新菜名目的是为了使得菜名更加有趣，更主要是为了使菜名跟其他素食馆的菜名有不同名称。比如“*Mie kukuruyuk*”（鸡鸣汤面）在其他素食馆大多是被称为“*Mie Ayam*”（鸡肉汤面），本素食馆厨师认为这个名称太多存在了，因此，他就想把“*Mie Ayam*”（鸡肉汤面）菜名改为其他的名称。“*Nasi goreng perang bintang*”（星际大战炒饭）、“*Nasi leluasa*”（自在饭）、“*Nasi joyful*”（快乐饭）、和“*Mie goreng laochen*”（老陈炒面）最初没有这个菜名，而且厨师本来也不知道该取为什么菜名。后来厨师根据自己的思维和创造力借了一些有趣的名称，比如“*Nasi leluasa*”（自在饭）和“*Nasi joyful*”（快乐饭）就是借用本佛院所教导的信仰快乐和自在的词汇，也是祝福顾客能快乐自在地过日子。“*Mie goreng laochen*”（老陈炒面）的“*Laochen*”（老陈）是借用一个经常来买炒面的顾客名字。“*Nasi goreng perang bintang*”（星际大战炒饭）菜名比较有创新力和幻想力。厨师把配料和调料当作星际，而且把这些味道突出的料当作在战争一样。

第六章 结论

通过对峇淡天恩弥勒佛院素食馆印尼语菜名的探析和描述，得到以下认识：

（一）从命名方法方面，本文分析语言命名法和词汇构成命名法。分析语言命名法是分析出每个菜名的词汇使用了哪个语言。本文研究中发现的语言有印尼语、英语、普通话、普通话方言、日语、意大利语和巴基斯坦语/印地语。还有一些是已经被加入到印尼语大词典的外来语借词，也可以说是吸收了外来语词汇，如印尼语中英语借词、印尼语中普通话方言借词、印尼语中普通话借词、和印尼语中意大利语借词，本素食馆的菜名有的是完全使用印尼语，有的是只用外来语借词，还有的是用印尼语和外来语借词。菜名以印尼语为主，因此，使用完全使用印尼语的菜名数量最多。

（二）从词汇构成本文把每个菜名词汇分成 5 大类，如菜肴原料词汇（主料、配料、调料）、菜肴属性词汇（色泽、味型、造型、盛器、质感）、菜肴制作词汇（加工方法、烹调方法）、菜肴纪念词汇（人名、地名、民族名、品牌名）和菜肴有趣味词汇。这些词汇丰富了菜名的内涵意义和文化意义。

（三）从文化方面，本素食馆菜名有的是以印尼语文化影响和国外文化影响。被印尼文化影响的菜名居多，就是指印尼传统美食。国外文化影响的菜名包括中国、日本、韩国、巴基斯坦、马来西亚饮食文化和西方饮食文化。被文化影响的菜名多反映在原料的来源、烹调方法、盛器和语言使用。

（四）菜名的使用语言能影响菜名的结构。印尼语语法和外国语语法恰恰相反。不同的语言就有不同的菜名结构。使用一个以上语言的菜名也能影响菜名的结构，也有的还是按照印尼语语法写。因为本素食馆用的大多是印尼语菜名，因此菜名的结构大多数用印尼语结构写。

目前曾经研究印尼语菜名的人不多，尤其是对于印尼峇淡天恩弥勒佛院素食馆印尼语菜名未曾有人研究过。本文的研究内容包括菜名的使用语言、词汇构成、菜名结构、和影响命名菜的因素。从这四个方面研究菜名的人少之又少。这是本文的创新之处。希望这篇论文可以为有关菜名的研究者提供参考资料，也使读者读后这篇论文有些帮助和收获。

因为印尼峇淡天恩弥勒佛院素食馆印尼语菜名的研究领域尚未有人研究，因此本人借此机会来编写这篇文章。但是由于本人的研究能力和经验尚浅，对研究有关的知识不扎实，加上时间有限，导致本人的研究内容有许多不足之处。敬请各位专家老师予以指正。

参考文献

一、专著类

- A. Chaedar Alwasilah. *Pengantar Penelitian Linguistik Terapan*[M]. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, 2005.1.
- 陈润. 语言学入门指南[M]. 杭州:浙江人民出版社, 2014. 1.
- 费尔迪南·德·索绪尔. 普通语言学教程[M]. 商务印书馆, 2009.
- 刘颖, 曹顺庆. 语言学概论(第二版)[M]. 重庆大学出版社, 2012:1.
- 卢英顺. 语言学讲义[M]. 上海:复旦大学出版社, 2015(02).1.
- 王庆. 词汇学论纲[M]. 北京:中国经济出版社, 2013.1-3+63.
- 张锐, 高航, 邓指挥. 俄语词汇学与构词学[M]. 哈尔滨:黑龙江大学出版社, 2013.3.
- 张永言. 词汇学简论训诂学简论[M]. 武汉:华中工学院出版社, 1982.1-3.

二、学术论文类

- Emanuel Haridastian. *Analisis Penamaan Menu Makanan dan Konotasinya*[D]. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, 2022.
- 黄蕊芝撰. 从语言学角度探究创意菜名之构造[D]. 国立台中教育大学, 2021.
- 马梦娣. 鲁菜名称研究[D]. 山东师范大学, 2014.
- Noventa Retno Prahastuti. *Satuan Lingual Nama Lauk dan Sayur Serta Dasar Penamaannya Pada www.femina.co.id, www.cookpad.com dan Tujuh Rumah Makan di Yogyakarta*[D]. Universitas Sanata Dharma, 2016.
- Sipa Setiapani. *Fenomena Penggunaan Nama-Nama Unik Pada Makanan di Bandung*[D]. universitas Pendidikan Indonesia, 2015.

三、期刊类

- Indah Setiowati, Syamsul Rijal P. *Penamaan Pada Nama Unik Makanan di Kota Samarinda: Kajian Semantik*[J]. *Bahasa, Sastra, Seni, dan Budaya*, 2022, 6(April): 705-718.
- 李敬科. 跨文化传播视阈下的中式菜名翻译研究[J]. 长春理工大学学报, 2012.
- 马敏、唐露. 鄂菜菜名的认知研究[J]. 华中人文论丛, 2013.
- 王才英. 中国新潮菜名的命名方式及翻译[J]. 新乡学院学报(社会科学版), Universitas Universal

2009.

魏云. 中国菜命名模式分析[J].现代语文(语言研究版), 2010.

尹桃丽. 小议“新潮”菜名的命名方式[J].现代语文(语言研究版), 2008.

周贝. 中式菜名的认知研究及其命名启示[J].文学教育(上), 2011.

周启强. 地域菜名的生成及其语言类型学考察[J].湖南科技大学学报(社会科学版), 2020, 23.

四、网站

Nuari P F. Penamaan Menu Makanan di Bali[EB/OL]//BELAJAR BAHASA:

*Jurnal Ilmiah Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia: 卷
5. (2020). DOI:10.32528/bb.v5i1.3008.*

张强. 湘菜菜名词语与对外汉语教学[D/OL].湖南师范大学, 2017.

[https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results.](https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results)

印尼语大词典网站 <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>