

# A Study of Chinese Pastry Naming Patterns Based on Cognitive Semantics

Lun Xinyu<sup>1,a</sup>, Zhang Xue<sup>2,b\*</sup>

<sup>1</sup>International College, Macau University of Science and Technology, Avenida WaiLong, Taipa, Macau, China

<sup>2</sup>International College, Macau University of Science and Technology, Avenida WaiLong, Taipa, Macau, China

<sup>a</sup> 2009853put30001@student.must.edu.mo

<sup>b\*</sup> xuzhang@must.edu.mo

## ABSTRACT

This paper makes quantitative statistics on the naming patterns of Peking and Guang-style pastries and analyzes the similarities and differences between the naming patterns of Peking and Guang-style pastries from the perspective of prototype and interaction in cognitive semantics. Based on the "Event-domain Cognition Model" (ECM), the naming patterns of Peking and Guang-style pastries include two core elements: action and event. Among them, the elements of event can also be divided into many sub-elements. By summing up the names of pastries, the naming mode of Peking-style cakes is "action elements + event elements" or "sub-elements of event and their mutual collocation", which can be specifically divided into six types: "raw material", "raw material + color", "raw material + taste", "production method + raw material", "color + shape" and "production method + shape". The main naming mode of Guang-style pastries is "sub-elements of event and their mutual collocation", which can be specifically divided into three types: "raw materials", "shape + raw materials" and "taste + raw materials". From the perspective of archetypal view, "bing(饼)", "gao(糕)" and "su(酥)" are the original common names, while "juan(卷)", "qiu(球)", "tuan(团)" and "quan(圈)" are the paraphrased common names, which reflects the similarity of people's cognition to the common names of these two styles of pastries. From the perspective of interaction, the special names of Peking-style pastries highlight various characteristics of things, while the special names of Guang-style pastries mainly highlight the characteristics of materials.

**Keywords:** Pastry naming mode; Event-domain cognition model; Cognitive similarity; highlight

## 基于认知语义学的中式糕点命名模式考察

伦昕煜<sup>1,a</sup> 张雪<sup>2,b\*</sup>

<sup>1</sup> 国际学院, 澳门科技大学, 伟龙马路, 氹仔, 澳门, 中国

<sup>2</sup> 国际学院, 澳门科技大学, 伟龙马路, 氹仔, 澳门, 中国

<sup>a</sup> 2009853put30001@student.must.edu.mo

<sup>b\*</sup> xuzhang@must.edu.mo

## 摘要

本文对京派和广派糕点的命名模式进行了定量统计,并以认知语义学中的原型观和互动观对二者糕点命名模式的共性和差异进行了分析。基于“事件域认知模型”(ECM),京派和广派糕点的命名模式包括行为和事物两大核心要素。其中,事物要素还可分为多个子要素。通过归纳糕点名称可知,京派糕点的命名模式为“行为要素+事物要素”或“事物子要素及其相互搭配”,可具体分为“原料”“原料+色彩”“原料+口感”“制作方式+原料”“色彩+形状”“制作方式+形状”六种类型;广派糕点以“事物子要素及其相互搭配”为主要命名模式,可具体分为“原料”“形状+原料”“口感+原料”三种类型。在原型观视角下,“饼”“糕”“酥”是原义通名,“卷”“球”“团”“圈”是转义通名,这体现了人们对这两派糕点通名的认知具有相似性。在互动观视角下,京派糕点专名所突显的事物特征较为多样,广派糕点专名则主要突显事物的原料特质。

**关键词：**糕点命名模式；事件域认知模型；认知相似性；突显

### 1. 前言

在中国的饮食文化中，糕点作为一类轻巧可口的吃食，是人们日常饮食中不可缺少的一部分。糕点的历史悠久，流派繁多，其中，以北京地区为代表的京派糕点和以广州为发源地的广派糕点因其馅料松软酥绵、口感芳香四溢、造型精美独特等特点在中式糕点中独树一帜，其命名方式也因人们认知角度的异同而变得丰富多样。目前语言学界对于糕点命名的研究大多集中在追溯糕点起源、梳理词汇结构、分析文化内涵等方面，但从认知语义学角度分析糕点命名的研究并不多，对不同地区糕点命名共性与差异的考察也是寥寥无几。基于此，本文以京派和广派糕点名称为研究对象，通过实地走访与官网搜索相结合的方式搜集二者老字号品牌中的糕点名称，运用归纳法对两派糕点的命名模式进行统计，展示量化的统计结果，并

从通名和专名两方面入手，分析两派糕点命名模式的共性和差异，展现人们对两派糕点的认知体验过程。

### 2. “事件域认知模型”下的糕点命名模式

王寅（2005）基于 Langacker（1991, 2002）的弹子球模型（Billiard-ball Model）、舞台模型（Stage modal）以及 Lakoff（1987）的动态意象图式（Dynamic Image Schema）等理论提出了事件域认知模型（Event-domain Cognitive Modal）。该模型将“事件域”作为人们体验和认识世界的基本单位，并将行为（Action）和事件（Event）看作是事件域的两大核心要素。在糕点命名这一事件域中，糕点的制作方式可被看作是行为要素，而事件要素指人们对糕点实体特征的认知角度，包括馅料、口感、造型等子要素。通过统计和归纳名称，京派和广派的糕点命名模式和要素可分为如下几种类型，如表 1 所示。

表 1 京派、广派糕点命名模式及要素

类别	命名模式	命名要素	举例	占比
京派糕点	行为要素+事物要素	制作方式+原料	炸年糕坨、豆馅切糕	5.1%
		制作方式+形状	炸三角	2.0%
	事物子要素及其相互搭配	原料	栗子饼、黑芝麻饼、莲蓉饼 槽子糕、绿豆糕、枣糕 肉松蛋卷、芸豆卷 豆沙酥、蛋黄酥 椰丝球	56.7%
		原料+色彩	黄糕、豌豆黄	18.2%
		原料+口感	麻香酥	10.1%
		色彩+形状	焦圈	6.3%
	其他	/	艾窝窝	1.8%
广派糕点	事物子要素及其相互搭配	原料	蛋黄杏仁饼、肉松杏仁饼、姜饼 南枣合桃糕、豆沙糕 海苔卷	57.8%
		原料+形状	金钱饼	26.7%
		原料+口感	杏仁酥	15.6%

通过表 1 可知，京派糕点的命名模式包括“行为要素+事物要素”或“事物子要素及其相互搭配”两种类型，广派糕点的命名模式为“事物子要素及其相互搭配”，两派糕点的命名模式均以事物子要素及其相互搭配为主。从要素上看，京派糕点可分为“原料”“原料+色彩”“原料+口感”“制作方式+原料”“色彩+形状”和“制作方式+形状”六种命名类型，广派糕点可分为“原料”“形状+原料”和

“口感+原料”三种命名类型。其中，原料、色彩、形状是两派糕点的主要命名要素。

### 3. 通名的构成

通名是普通名称的简称，根据糕点种类的不同，两派糕点的通名包括如表 2 所示的几种类型。认知语义学中的原型观认为，同一范畴是通过其成员之间的“家族相似性”建立起来的。在糕点这一范畴中，其

“家族相似性”集中体现在通名含义的相似性中，这种相似性使得人们对两派糕点范畴的认知与命名具有同一性。

表2 京派、广派糕点的通名使用情况

类别	通名	示例	占比	类别	通名	示例	占比
京派糕点	饼	百合饼	32.3%	广派糕点	饼	蛋黄肉松杏仁饼	37.8%
	糕	槽子糕	28.3%		糕	南枣合桃糕	24.4%
	酥	豆沙酥	19.2%		酥	核桃酥	20.0%
	卷	芸豆卷	8.1%		卷	海苔卷	11.1%
	球	黑麻球	7.1%		团	莲子团	6.7%
	团	麻团	3.0%				
	圈	焦圈	2.0%				

### 3.1 原义通名

在对糕点通名的出现频率进行统计后可知，“饼”“糕”“酥”均为两派糕点常用的原义通名，出现频率较高。在考察三个通名的含义后有如下发现：

“饼”字到西汉晚期，才在史籍中不断出现。许慎的《说文解字》中提到“饼，面饘也。从食并声。”而“饘”在《说文解字》中被解释为“稻饼也，从食次声”。“饼”是以面粉为原料，而“饘”是以稻为原料，这种矛盾的解释证明了当时人们对于“饼”的具体含义尚未确认。而随着历史的不断发展，人们对于“饼”的认识不断深化，《辞源》中对“饼”的解释为“面饘的统称”，这就证明了“饼”字已经发展成为当时面粉类食物的统称。《汉语大词典》中对于“饼”做了详细的解释，这可以看作是对其含义的整合：“古称烤熟或蒸熟的面食。取面水合并之意。后专指扁圆形的用面粉、米粉等做成的食品。”由此可以看出，“饼”字通名包含的义素为[+米粉、面粉与水的混合物][+蒸、烤的制作方式]。

狭义的“糕”即为“糕点”的简称，《说文解字》中提到“饘，饵属。从食羔声。”《辞源》中将“糕”（同“饘”）解释为“用米粉、面粉等原料制成的一种食品”。如今在《汉语大辞典》对于“糕”的解释整理为“用米粉、面粉制成的食物”。这说明“糕”字通名包含的义素为[+米粉、面粉与水的混合物]。

“酥”当名词用时，在《汉语大词典》中的解释为“面粉和油制成的松而易碎的点心”，因此，以“X酥”命名的糕点多以蒸、烤、炸为主要制作方式，将糕点的口感、质感一同带给消费者。“酥”字通名由此包含的义素为[+米粉、面粉与水的混合物][+口感酥脆][+蒸、烤、炸的制作方式]。

由此可见，三个常见原义通名的含义在原料、制作方式上具有相似性，即在原料上多为面粉、米粉与水的混合物，在制作方式上多为蒸、烤、炸。

### 3.2 转义通名

转意通名是指借用其他词汇作为通名用词，“卷”“球”“团”“圈”都是根据糕点的制作工艺、形状或口感而命名的转意通名，具有名词词性并可以表示明显特征。糕点的命名在借用这些名词时，既保留了名词本身的含义，又加入了人们的美好寓意。

“卷”当名词时为“卷成圆筒状的东西”，因此，“X卷”的命名结构包含了其制作工艺和形状。在《论语·卫灵公》中“卷”的含义为“收也”，在《慧琳音义》中“卷”的含义为“收卷也”，这说明“卷”与“收”有相似之意。“收”有“聚拢、合拢”之意，将美好的东西收拢到（卷到）糕点中，这体现了中国传统文化中的含蓄特征，即将带有美好愿望的食材（如大枣、芸豆等）卷在糕点中，外观看似朴素无奇，实则内容丰富，口感香甜。美好的东西，可意会而不必言传，吃的人明白其中真意，一笑便了然，这正是“卷”的真谛。

从古至今，“球”字的含义有多种。在《汉语大词典》中“球”的含义变化如下：由“美玉”演变为“同‘球’，古代的一种游戏工具”，再演变为“今泛指某些圆球形的体育用品，和以半圆的直径为轴，使半圆旋转一周而成的立体。”《说文解字》中提到“球，玉声也。从玉，求声。璆，璆或从璆。”在《诗·商颂·长发》、《礼记·玉藻》、《书·禹贡》中也都有关于“球”当“玉、美玉”含义的记载，这正是“球”最早的含义。后来随着人们认知的发展，“球”更多的被当作是一种形状。“球”这种形状是由“圆”变化而来，而“圆”的气氛影响了中国几千年的人文历史。“圆，周全也。”圆代表着稳重端庄、丰富饱满，因此“球”在人们心中也就有着光滑饱满、圆润无暇之感。以“X球”的结构命名既表现了糕点的形态特征，又将“美玉”的美好寓意传承下来，同时给人以厚重实惠之感。

同样的,《说文》中对于“团”字释为“团,圆也。从口声。”在《汉语大词典》中,“团”的释义为“米或粉等制成的球形食品”,“圈”释义为“圈子,环行物”,并且以“X团”“X球”和“X圈”命名的糕点在形状上也十分相似,因此“团”“球”“圈”都包含“圆全”之意。

综上所述,转义通名含义上的相似点体现在其形状所蕴含的寓意中,“卷”“球”“团”“圈”都体现了两地人们通过糕点对美好事物的追求和向往。

#### 4. 专名的构成

在互动观视角下,人们在观察含有多种特征的现实实体时,会因感知体验角度的不同而产生不同的语言概念。就京派和广派糕点而言,其专名体现了人们从不同角度对糕点制作工艺、馅料、口感、造型等特征的认识过程和感知体验,可具体分为五类。

第一,写实类。写实类是指如实反映糕点特征(如原料搭配、烹调方法、口感等)的专名。由于人类的饮食活动主要是生理性与物质性的,所涉及内容与形式多是大众化、民俗化的,因此这类专名是两派糕点专名中最主要、最常见的类型。消费者观其名称,就能了解糕点某方面的特征,例如玫瑰饼、绿茶酥等。

第二,艺术类。这类糕点专名不完全着眼于糕点的用料和烹调方法,而是选择并利用糕点本身的色香味及造型的独有特色,针对顾客的猎奇心理,发挥想象,运用比喻、象征、夸张、谐音等修辞格,以自然界一切美好或有趣的事物、景物加以描绘形容,使人产生丰富的审美联想,最终形成一个好听的名字,吸引人们的眼球。例如黄金芝麻饼,因其饼为黄色,饼身上有白芝麻,故名黄金芝麻饼;金猪饼,因其造型为可爱的猪头,颜色为黄色,故名金猪饼。

第三,寓意类。这类糕点专名抛开糕点的具体内容而另立新意、在糕点名称中寄寓人们的某种感情或愿望的一种命名方法,集中体现了人们的意志及文化心理,具有很深的文化内涵。例如状元饼相传创于唐代京师长安,当时科举盛行,每年进京赶考的书生络绎不绝,云集长安。商人为牟取重利,便迎合考生心理,争相制作一种圆饼,美其名曰“状元饼”。考生们功名心切,为取吉利,以期榜上有名,不惜破费,购食状元饼。

第四,典故类。这类糕点名称背后都蕴含着一定的历史文化背景,或者与文学艺术有关,或者来源于宗教、民俗,或者来源于民间传说、历史典故。例如:艾窝窝,历史悠久,明朝万历年间内监刘若愚的《酌中志》中说:“以糯米夹芝麻为凉糕,丸而馅之为窝窝,即古之‘不落夹’是也。”清代李光庭的《乡谚解颐》中有一典故,一位皇帝爱吃这种窝窝,每当想吃时便吩咐说:“御爱窝窝”。明代这一糕点传入民间后,百姓省略了“御”字而称“爱窝窝”,后称“艾窝窝”。

通过统计两派糕点的通名类型可知,京派糕点专名的类型出现频率由多到少分别为写实类、艺术类、寓意类和典故类,广派糕点专名的类型包括写实类和寓意类。京派糕点专名所突显的事物特征较为多样,广派糕点专名则主要突显事物的原料特质,如表3所示。

表3 京派、广派糕点的专名使用情况

类别	专名类型占比			
	写实类	艺术类	寓意类	典故类
京派糕点	47.7%	32.8%	16.9%	2.6%
广派糕点	80.2%	/	19.8%	/

#### 5. 结论

本文基于认知语义学,对京派和广派的糕点命名模式进行了统计分析。基于“事件域认知模型”(ECM),两派老字号糕点的命名模式包括行为和事物两大核心要素。京派糕点的命名模式为“行为要素+事物要素”或“事物子要素及其相互搭配”,可具体分为“原料”“原料+色彩”“原料+口感”“制作方式+原料”“色彩+形状”“制作方式+形状”六种类型;广派糕点以“事物子要素及其相互搭配”为主要命名模式,可具体分为“原料”“形状+原料”“口感+原料”三种类型。在原型观视角下,“饼”“糕”“酥”是原义通名,“卷”“球”“团”“圈”是转义通名,这反映出人们对两派糕点通名的认知具有相似性。京派糕点专名涉及写实类、艺术类、寓意类和典故类,所突显的事物特征较为多样,而广派糕点专名包括写实类和典故类,主要突显事物的原料特质。

#### 项目基金

本文为澳门科技大学研究基金一般项目(FRG-18-029-UIC)的阶段性成果之一。

#### REFERENCES

- [1] Langacker, R. W. (1991/2002) Concept, Image and Symbol: The cognitive Basis of Grammar. Mouton de Gruyter. Berlin.
- [2] Lakoff, G. (1987) Women, Fire, and Dangerous Things: What Categories Reveal about the Mind. University of Chicago Press. Chicago.
- [3] Wang, Y. (2005) Event-domain Cognitive Model and its explanatory power. Modern Foreign Languages. 28: 17-26.
- [4] (Han Dynasty) Xu, S. (2013) Shuo Wen Jie Zi. Zhonghua. Book Company. Beijing.
- [5] He, JY. (2010) Etymology. Commercial Press. Beijing.

- [6] Luo, ZF. (1989) *The Grand Dictionary of Chinese Characters*. Chinese Dictionary Publishing House. Beijing.
- [7] Zong, FB. (2007) *The Corpus of Ancient Glosses*. Commercial Press. Beijing.
- [8] Dictionary Editorial Office, Institute of Linguistics, Chinese Academy of Social Sciences. (2012) *Modern Chinese Dictionary*. Commercial Press. Beijing.