

## 俄汉烹饪动词语义场对比

刘丽芬 张文博

(黑龙江大学俄罗斯语言文学与文化研究中心, 哈尔滨 150080)

**提 要:** 以传热介质为核心义素, 将俄汉烹饪动词场分成以“水”“油”“干的热气”和“湿的热气”为传热媒体的五个子场, 即“варить/煮”场、“жарить/炸”场和汉语“炒”场, “печь/烤”场、“парить/蒸”场, 其中汉语“炒”场在俄语中无对应场。对相对应的四个子场进行义素、基本义及引申义的对比分析, 认为, 俄汉烹饪动词语义场基本对应, 俄语烹饪动词语义场义位数多于汉语, 俄汉语均有文化局限义位, 尤以俄语为甚; 对应语义场中心义位基本义对应, 而引申义大多不对应。本研究不仅可为俄语教学、对外汉语教学、俄汉互译、词典编纂等提供借鉴, 还可为中俄饮食文化交流提供参考。

**关键词:** 俄汉烹饪动词; 语义场; 义素分析; 基本义; 引申义

**中图分类号:** H353

**文献标识码:** A

### 1 引言

中国和俄罗斯是山水相依的友好邻国。由于地域特征、气候环境以及风俗习惯的不同, 在这两片土地上孕育着不同的饮食文化。饮食文化是两国民族文化的重要组成部分, 反映在语言上即存在许许多多与饮食烹饪相关的词汇。由中国知网检索可知, 国内有关烹饪词汇研究文献 15 篇, 其中, 英汉对比 8 篇, 汉语烹饪词汇研究 7 篇, 俄语文献尚无。从已有文献看, 主要以汉语词典、古汉语词典、牛津词典、英汉词典及专业烹饪书籍中的烹饪词汇为语料, 从文化层面对比烹饪词汇本身及引申义的文化内涵。因此, 本文的研究可弥补国内俄语界研究之不足, 可为俄汉语教学、俄汉互译、词典编纂等提供借鉴, 还可促进中俄饮食文化交流。

本文语料来源于《Большой кулинарный словарь》和《中国烹饪百科全书》两部词典。只探讨热菜制作的俄汉烹饪动词。

### 2 俄汉烹饪动词语义场类型

语义场即一组在语义上相互联系、相互制约、相互区别、相互依存的词项构成的聚合体。语义场内单位的数量可以是有限的几个, 也可以是极多的一群, 因而在一些范围较大的语义场中还可划分出各种微型场。每一语义几乎均可分析出若干义素, 若干语义中只要有一个或几个共同义素, 这若干语义就可构成一个语义场, 这个语义场的核心则是其成员的共同义素。(梅家驹等 1987) 据此以义素[+传热介质]为依据, 将俄汉烹饪动词语义场分为以下五个子场, 分别为以水为传热介质的“варить/煮”场、以干的热气为传热介质的“печь/烤”场、以湿的热气为传热介质“парить/蒸”场、以油为传热介质的“жарить/炸”场和汉语“炒(炒、溜、炆、炮)”场, 汉语“炒”场在俄语中无对应场。每一语义场各有其中心义位, 俄汉对

应语义场如下:

1) “варить/煮”场: варить (варить, подварить, уварить, выварить, переварить, проварить, поварить, заварить, наварить, доварить, отварить, обварить, приварить, сварить, томить, перетомить, затомить, протомить, натомить, потомить, припустить, тушить, стушить, утушить, потушить, протушить, перетушить, натушить, дотушить), 煮 (煮、焖、熬、炖、烧、煨、灼、煲、涮、扒、卤、氽、酱、卧);

2) “жарить/炸”场: жарить (жарить, жарить, пассеровать, выжарить, прижарить, поджарить, ужарить, пережарить, прожарить, пожарить, зажарить, нажарить, отжарить, дожарить), 炸 (炸、煎、煸、爆);

3) “печь/烤”场: печь (печь, запечь, выпечь, припечь, подпечь, упечь, перепечь, пропечь, попечь, напечь, допечь, отпечь, обжарить), 烤 (烤、烙、摊、熏、烘培);

4) “парить/蒸”场: парить (парить, перепарить, пропарить, попарить, запарить, допарить, отпарить, напарить), 蒸 (蒸、焐、焗、压锅、焗、回笼)。

### 3 俄汉烹饪动词语义场义素对比分析

义素即对词某个义位的语义特征进行分析后得到的最小的语义单位。从“烹调动作”、“烹调对象”、“烹调结果”三要素出发,将“烹调动作”分解为“传热媒体及量”、“工具”、“时间”、“辅助方式”,“烹调对象”分解为“食物类别”、“加工前处理”,“烹调结果”分解为“熟的程度”、“汤汁类型”等。(参见吉美兰 2012) 以下对俄汉对应的烹饪动词四个子场进行对比分析。

#### 3.1 “варить/煮”场

варить 场的义位有: варить, уварить, выварить, переварить, проварить, поварить, заварить, наварить, доварить, отварить, приварить, сварить, подварить, томить, тушить, перетомить, затомить, натушить, дотушить。“煮”场的义位有: 煮、焖、熬、炖、烧、煨、灼、煲、涮、扒、卤、氽、酱、卧。(见表1)

表1 “варить/煮”场语义特征

烹饪动词语义特征	烹调动作					烹调对象		烹调结果	
	传热媒体及量	火候	烹调时间	烹调工具	辅助方式	食物类别	加工前处理	熟的程度	汤汁类型
варить (сварить)	水或其他液体		不定	锅		肉、菜、蛋、水产品、米、(熬)蜂蜜、通心粉、咖啡		熟	
уварить	水或其他液体		长时间	锅		肉、菜、蛋、水产品、米、通心粉		熟透	
выварить	水或其他液体		长时间	锅		肉、骨头、盐		达到某种熟度	
переварить	水或其他液体		过久	锅		肉、菜、米、果酱		过熟	
проварить	水或其他液体		长时间	锅		肉、菜、鱼、蛋、骨头、果酱		熟透	
поварить	水或其他液体		时间较短	锅		肉、菜、鱼、蛋、米		达到某种熟度	
заварить	水或其他液体		不定	锅		茶、咖啡、米、肉、蔬菜、鱼、		达到某种熟度	

						蛋			
наварить	水或其他液体		不定	锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、米	食物若干	熟透	
доварить	水或其他液体		长时间	锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、米		熟透	
отварить	水或其他液体		长时间	锅		肉、菜、蛋、水产品、米、通心粉、咖啡、蜂蜜		烂熟	
приварить	水或其他液体		不定	锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、通心粉、米		达到某种熟度	
подварить	水或其他液体		时间较短	锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、米、果酱		达到某种熟度	
томить	水或其他液体	文火	不定	锅	锅盖紧闭	肉、蔬菜、鱼、蛋、水果		熟透	
протомить	水或其他液体	文火	长时间	锅	锅盖紧闭	肉、蔬菜、鱼、蛋、水果		熟透	
за томить	水或其他液体	文火	长时间	锅	锅盖紧闭	肉、蔬菜、鱼、蛋、水果		熟透	
потомить	水或其他液体	文火	时间较短	锅	锅盖紧闭	肉、蔬菜、鱼、蛋、水果		达到某种熟度	
натомить	水或其他液体	文火	长时间	锅	锅盖紧闭	肉、蔬菜、鱼、蛋、水果	食物若干	熟透	
перетомить	水或其他液体	文火	过久	锅	锅盖紧闭	肉、蔬菜、鱼、蛋、水果		过熟	
тушить(стужить)	水或其他液体	文火	长时间	锅	先用油炒,再放入液体中用文火煮	肉、蔬菜、鱼		达到某种熟度	
утушить	水或其他液体	文火	长时间	锅	同上	肉、蔬菜、鱼		熟透	
потушить	水或其他液体	文火	时间较短	锅	同上	肉、蔬菜、鱼		达到某种熟度	
протушить	水或其他液体	文火	长时间	锅	同上	肉、蔬菜、鱼		熟透	
перетушить	水或其他液体	文火	过久	锅	同上	肉、蔬菜、鱼		过熟	
натушить	水或其他液体	文火	长时间	锅	同上	肉、蔬菜、鱼	食物若干	熟透	
дотушить	水或其他液体	文火	长时间	锅	同上	肉、蔬菜、鱼		熟烂	
припустить	水或其他液体	文火	长时间	锅	同上	肉、蔬菜、鱼		熟	
煮	多量的清水或汤汁	旺火烧沸转中小火	不定	锅		蔬菜、肉、蛋、米(杂粮)、水产品、水果、面条		熟	

焖	足量的清水或汤汁	中小火	长时间	锅	锅盖紧且汤水需没过食物	肉、富含油脂的水产品、部分蔬菜、米	焖前需加调料处理	熟或烂熟	汤汁量少
熬	足量的清水	小火	长时间	锅		蔬菜、米、豆制品、鱼、蜂蜜、骨头	锅内有调料或油	烂熟	
炖	足量的清水或汤汁	旺火烧沸转中小火	长时间	锅		肉、蔬菜、鱼、排骨、猪蹄、豆制品等	锅内有调料	烂熟	
烧	适量的汤汁或清水	旺火煮沸转小火慢烧	时间较短	锅		肉、蔬菜、豆腐、水产品	生料或将原材料进行一次或两次热加工	酥烂	汁水浓稠略收干
煨	适量的清水或汤汁	小火	长时间	锅或瓦罐	锅盖紧；水面保持微而不沸腾	肉、水产品、蔬菜	原料大块或整料	酥烂	
灼	适量的清水	旺火	极短时间	锅		蔬菜		刚熟	
煲	大量的清水	中小火	长时间	锅		肉、蔬菜、水产品		熟	汤汁多
涮	大量的清水或老汤	旺火	极短时间	火锅		肉、蔬菜、水产品、粉丝、豆腐、丸类	肉、蔬菜等切成薄片	刚熟	
扒	适量的清水或汤汁	中小火	时间较长	锅	原料成型初熟后进行制作	肉、蔬菜、海产品、内脏	原料经过加工造型	熟	
卤	足量的卤汁	中小火	长时间	锅	卤汁全淹原料	肉、蛋、内脏、蔬菜、水产品、菌类、豆制品等	原料经过初加工	熟	
氽	足量的汤水	旺火	时间较短	锅	不用带色的调味品	肉、蔬菜、丸子、内脏	原料多是鲜嫩细小的片，丝，花刀型	熟	汤汁多
酱	足量的调料汁	旺火煮沸小火慢煮	时间较长	锅	用生抽+老抽上色	肉、内脏、骨架、鱼、蔬菜	原料经过烫煮	熟	
卧	多量的清水或汤汁		长时间	锅		去壳的鸡蛋		熟	

由上表可知，俄语 варить 场与汉语“煮”场基本对应，对应的程度有高低，程度较高的是中心义位 варить 与“煮”，其对应义素有[+水（或汤汁）]、[+时间不定]、[+锅]、[-辅助方式]、[+食物]、[+熟]、[-汤汁类型]7个。不同的是“煮”对火候有规定，由旺火转中小火，варить 则无。同中也有异，“煮”对水的量有规定，варить 则无；食物类别上，варить 烹饪的食物还有蜂蜜。

其次是义位 тушить 与“炖”，其共同义素有[+水（或汤汁）]、[+长时间]、[+锅]、[+食物]、[+熟]、[-汤汁类型]6个。不同的是：тушить 要求文火，“炖”要求旺火烧沸转中小火；тушить 要求先用油炒，再放入液体中用文火煮，“炖”则无要求；“炖”要求锅内有调料，тушить 则无要求；同中也有异，“炖”对水有量规定，тушить 则无；要求熟的程度也有不同，тушить 是熟到某种程度，“炖”则是烂熟。

再次是 тушить 与“焖”，其共同义素有[+水（或汤汁）]、[+长时间]、[+锅]、[+食物]、[+熟]5个。不同的是：тушить 要求文火，“焖”要求中小火；тушить 要求先用油炒，再放入液体中用文火煮，“焖”要求锅盖盖紧且汤水需没过食物；“焖”要求焖前加调料处理，тушить 则无要求；“焖”要求汤汁量少，тушить 则无要求。同中也有异，“焖”对水有量的规定，тушить 则无；要求熟的程度也有不同，тушить 是熟到某种程度，“焖”则是熟或烂熟。томить 与“焖”的共同义素有[+水（或汤汁）]、[+锅]、[+锅盖紧闭]、[+食物]、[+熟]5个。不同的是：томить 要求文火，“焖”要求中小火；томить 对时间无要求，“焖”则要求时间长；“焖”要求焖前加调料处理，томить 则无要求；“焖”要求汤汁量少，томить 则无任何要求。同中也有异，“焖”对水有量的规定，томить 则无；辅助方式中，“焖”还强调了水没过食物；熟的程度也有不同，томить 是熟透，“焖”是熟或烂熟。

最后是义位 припустить 与“焖”，其对应义素有[+水（或汤汁）]、[+长时间]、[+锅]、[+食物]、[+熟]5个。不同的是火候、辅助方式、加工前处理和汤汁，припустить 要求文火，“焖”要求中小火；припустить 要求先用油炒，再放入液体中用文火煮，“焖”要求锅盖盖紧且汤水需没过食物；“焖”要求焖前加调料处理，припустить 则无要求，“焖”要求汤汁量少，припустить 无要求。同中也有异，“焖”对水有量的规定，припустить 则无；要求熟的程度也有不同，припустить 是熟，“焖”是熟或烂熟。

每一个语义场都是一个词汇网络。由于语言类型差异，不同语言的词汇网络有所不同。俄语属屈折语，构词手段丰富，可借助词缀构成不同的词。俄语一个中心义位 варить 加上不同前缀可构成多个对应于汉语“煮”义的烹饪动词，分别附加一定的词汇意义，如表中的 уварить（煮熟、熬熟、炖熟、煮稠、熬稠）、выварить（煮熟、煮烂、煮老、煮出、熬出）、переварить（重煮、重熬、重炖、煮老）、проварить（煮熟、熬透）、поварить（煮一会）、заварить（开始煮、煮熟）、наварить（煮好、熬好）、доварить（煮熟、熬透）、отварить（焯、煮好）、приварить（加煮）、подварить（煮一煮，熬一熬，再煮些、熬些）；同理，中心义位 томить 借助不同前缀构成多个对应于汉语“焖”义的烹饪动词，如 протомить（焖、用文火蒸若干时间）、затомить（焖熟）、потомить（把……焖一会）、натомить（焖）、перетомить（蒸、焖、炖得过久），中心义位 тушить 借助不同前缀构成多个对应于汉语“焖”或“炖”义的烹饪动词，如 утушить（焖好、炖好）、потушить（把……焖一会）、протушить（焖熟、焖好）、перетушить（焖、炖）、натушить（焖、炖）、дотушить（焖熟、焖烂）。

语言具有民族性，一语有的义位在另一语中不一定存在，我们将这种现象称为“文化局限义位”。如汉语“煮”场中“烧、煨、灼、煲、涮、扒、卤、氽、酱、卧”在俄语 варить 场中无对应义位，这类语义场的缺位现象是语义场民族文化性的体现。

### 3.2 “жарить/炸”场

жарить 语义场的义位主要有：жарить, жарить, пассеровать, выжарить, прижарить,

поджарить, ужарить, пережарить, прожарить, пожарить, зажарить, нажарить, отжарить, дожарить。“炸”语义场的义位主要有：炸、煎、焗、爆。（见表2）

表2 “жарить/炸”场语义特征

烹饪动词语义特征	烹调动作					烹调对象		烹调结果	
	传热媒体及量	火候	烹调时间	烹调工具	辅助方式	食物类别	加工前处理	熟的程度	汤汁类型
жарить (зажарить)	油	中火	短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟	
пожарить	油		短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		达到某种熟度	
выжарить	油		短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟透	
ужарить	油		短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟透	
прожарить	油		若干	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面		熟透	
прижарить	油		短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		达到某种熟度	
нажарить	油		不定	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟透	
пережарить	油		过久	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		过熟	
дожарить	油		短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟透	
поджарить	油		短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟透	
отжарить	油		短	煎锅		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟烂	
пряжить	油		短	煎锅		面食		熟	
пассеровать	油		短	煎锅		蔬菜、菜根、水产品	蔬菜切成小块	脱生	
炸	大量油	旺火	短	锅		肉、蔬菜、蛋、面食、豆制品、水果、水产品、酱		熟	
煎	少量油	文火	短	锅		肉、蔬菜、蛋、面食、豆制品、水产品		熟且两面金黄	
焗	适量油	中火	短	锅	随时翻动	肉、蔬菜、水产品	锅内有调料或油	半熟	
爆	适量油	旺火	短	锅	随时翻动搅拌	肉、牛、羊肉片、动物内脏、水产品	芡汁	熟	

由上表可知，жарить场和“炸”场基本对应。

1) 中心义位 жарить 与“炸”共同义素有[+油]、[+短时间]、[+锅]、[-辅助方式]、[+食物]、[-加工前处理]、[+熟]、[-汤汁类型]8个。不同的是 жарить 要求中火，“炸”要求

旺火。同中也有异：**жарить** 对油量无规定，“炸”则要求大量油；**жарить** 指定煎锅，“炸”则无特别要求；“炸”加工的食物范围更广，除包括与 **жарить** 相同的食物外，还可加工豆制品、酱等。

2) **жарить** 与“煎”的共同义素有[+油]、[+短时间]、[+锅]、[-辅助方式]、[+食物]、[-加工前处理]、[+熟]、[-汤汁类型]8个。不同的是 **жарить** 要求中火，“煎”要求文火。同中有异：“煎”对油有量的规定，**жарить** 则无；**жарить** 指定煎锅，“煎”则无要求；“煎”加工的食物还包括豆制品、酱等；“煎”对熟的程度要求是熟且两面金黄，**жарить** 则无要求。

3) 义位 **пассеровать** 与“焗”部分对应，其共同义素有[+油]、[+短时间]、[+锅]、[+食物]、[+半熟]、[-汤汁类型]6个。不同的是 **пассеровать** 无火的规定，“焗”要求中火；“焗”要求随时翻动，**пассеровать** 则无要求；**пассеровать** 要求食物切成小块，“焗”则要求锅内有调料或油。同中也有异：“焗”对油有量的规定，**пассеровать** 则无；**пассеровать** 指定煎锅，“焗”则无要求。

4) 义位 **пряжить** 在汉语“炸”场无对应义位。**пряжить** 表示油煎（面食），加工对象只局限于面食，汉语无专门词语表达这一概念，因此出现了词汇空缺现象；汉语义位“爆”在俄语 **жарить** 场中也无对应义位。

5) 中心义位 **жарить** 借助不同前缀构成“炸”、“煎”义的烹饪动词。如：**пожарить**（煎、炸、烤一下）、**выжарить**（煎熟、烤熟、炸熟）、**ужарить**（烤透、煎透、炸透）、**прожарить**（烤透、煎透、炸透；炸、煎、烤若干时间）、**прижарить**（煎一下、烤一下）、**нажарить**（煎、炸若干）、**пережарить**（烤、煎、炸好；烤、煎、炸老；重烤、煎、炸）、**дожарить**（煎、炸、烤完）、**поджарить**（煎一下、烤一下、煎好、炸好）、**отжарить**（煎、炸、烤完）、**сжарить**（煎熟、烤熟、炸熟）、**зажарить**（煎熟、烤熟、炸熟）、**обжарить**（四面烤）。

### 3.3 “печь/烤”场

**печь** 语义场的义位主要有：**печь, запечь, выпечь, припечь, подпечь, упечь, перепечь, пропечь, попечь, напечь, допечь, отпечь, обжарить**。“烤”语义场的义位主要有：烤、烙、摊、熏、烘培。（见表3）

表3 “печь/烤”场语义特征

烹饪动词语义特征	烹调动作					烹调对象		烹调结果	
	传热媒体及量	火候	烹调时间	烹调工具	辅助方式	食物类别	加工前处理	熟的程度	汤汁类型
<b>печь (испечь)</b>	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、菜、鱼、蛋、水产品、面团		熟	
<b>запечь</b>	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟	
<b>выпечь</b>	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟	
<b>перепечь</b>	干的热气	高温	过久	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产、水果、面团		过熟	

припечь	干的热气	高温	短	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟	
пропечь	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟透	
попечь	干的热气	高温	过久	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		达到某种熟度	
упечь	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟透	
допечь	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟透	
подпечь	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团	烤成红褐色，有点焦	达到某种熟度	
напечь	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团	食物若干	熟透	
отпечь	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟透	
обжарить	干的热气	高温	不定	烤箱	四面烤	肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、水果、面团		熟	
烤 <sub>1</sub>	干的热气	高温	不定	烤箱		肉、蔬菜、蛋、面食、豆制品、水果、水产品、酱	处理好或腌渍入味	熟	
烤 <sub>2</sub>	干的热气	高温	不定	烤炉	边扇火，边翻动食物	肉、蔬菜、蛋、面食、豆制品、水产品	处理好或腌渍入味	熟	
烙	干的热气	高温	较快	铛、平锅	随时翻动	面饼、面糊	食物一般为扁状	熟	
摊	干的热气	高温	短	平锅	随时翻动 搅拌	鸡蛋、面糊	食物一般为糊状	熟	
熏	干的热气 或烟气	高温	不定	锅		鱼、肉、豆腐	食物经过熟处理	熟	
烘焙	干的热气	高温	不定	烤箱		面团、面糊		熟	

由上表可知，печь 场与“烤”场基本对应。

1) печь, запечь 与“烤<sub>1</sub>”、“烘焙”的共同义素有[+干的热气]、[+高温]、[+时间不定]、[+烤箱]、[-辅助方式]、[+食物]、[+熟]、[-汤汁类型]8个。不同的是 запечь 还可烹饪水果，“烤<sub>1</sub>”、“烘焙”则无；“烤<sub>1</sub>”加工前强调处理好或腌渍入味，加工的食物还包括豆制品、酱等；“烘焙”的食物仅限于面团、面糊。对翻译的启示是：当 печь 和 запечь 的烹饪对象为面团、面糊时，应译为“烘焙”；当烹饪对象为其他食物时，一般译为“烤”。

2) печь, запечь 与“烙”为部分对应义位, 共同义素有[+干的热气]、[+高温]、[+食物]、[+熟]4个。不同的是 печь, запечь 烹饪无时间限制, “烙”则要求较快; печь, запечь 使用烤箱, “烙”使用铛或平锅, 所加工食物为扁状, 还要随时翻动。同中有异, печь, запечь 加工食物范围较广, “烙”仅限于面饼或面糊。

3) 中心义位 печь 借助不同前缀构成“烙”义的烹饪动词。如: запечь (烤、烙)、выпечь (烤出、烤好、烤透)、перепечь (烤干、烤硬)、припечь (烤热、烤焦、烧烤)、пропечь (烤好、烤透)、попечь (烤一阵、烙一会)、упечь (烤好、烤透)、допечь (烤好、烤熟)、подпечь (烤得有点焦、烤成褐红色)、напечь (烤、烙<若干>)、отпечь (烤制、烤熟); 汉语义位“摊”、“熏”在俄语 печь 场中无对应义位。“摊”表示把糊状食物倒在锅中使成为薄片; “熏”是将已经处理熟的的主料, 用烟加以熏制的一种烹调方法。

### 3.4 “парить/蒸”场

парить 语义场的义位主要有: парить, перепарить, пропарить, попарить, отпарить, напарить. “蒸”语义场的义位主要有: 蒸、烜、焗、熨、回笼、压锅。(见表4)

表4 “парить/蒸”场语义特征

烹饪动词 语义特征	烹调动作					烹调对象		烹调结果	
	传热媒体及量	火候	烹调时间	烹调工具	辅助方式	食物类别	加工前处理	熟的程度	汤汁类型
парить	蒸汽		不定	蒸锅	密闭容器	蔬菜、鱼、蛋、肉		熟透	
пропарить	蒸汽		长	蒸锅	密闭容器	蔬菜、鱼、蛋、肉		熟透	
попарить	蒸汽		短	蒸锅	密闭容器	蔬菜、鱼、蛋、肉		达到某种熟度	
отпарить	蒸汽		长时间	蒸锅	密闭容器	蔬菜、鱼、蛋、肉		熟透	
напарить	蒸汽		时间较短	蒸锅	密闭容器	蔬菜、鱼、蛋、肉	食物若干	熟透	
перепарить	蒸汽		过久	蒸锅	密闭容器	蔬菜、鱼、蛋、肉		过熟	
蒸	湿的热气	旺火/中火/文火	不定	蒸锅 蒸笼	锅盖紧闭	肉、蔬菜、蛋、面食、豆制品、水产品		熟	
烜	湿的热气	中火	不定	蒸锅 饭煲	锅盖紧闭	肉、蔬菜(多以薯类为主)、面食		熟	
焗	湿的热气	高温	不定	烤箱 微波炉	锅盖紧闭	肉、蔬菜、蛋、米、水产品	提前腌制或为半成品	熟	
熨	湿的热气	文火	不定	蒸锅	锅盖紧闭	熟食	凉的熟食	变热或软	
回笼	湿的热气	中火	不定	蒸笼	锅盖紧闭	馒头、包子、花卷等主食		变热或软	
压锅	湿的热气	高温	不定	高压锅	锅盖紧闭	肉、蔬菜、鱼、蛋、水产品、面食		熟	

由上表可知, парить 场与“蒸”场为部分对应语义场。

1) парить 与“蒸”为基本对应义位,其共同义素有[+湿的热气]、[+时间不定]、[+蒸锅]、[+锅盖紧闭]、[+食物]、[-加工前处理]、[+熟]、[-汤汁类型]8个。不同的是: парить 对“火候”无特别要求,“蒸”根据不同食材特点对火候有要求。同中有异,“蒸”所涵盖的食物类别范围更广,种类更多,还包括豆制品、面团等, парить 一般仅限于加工蔬菜、蛋、鱼、肉。

2) попарить 与“焗”为部分对应义位,表示“蒸一蒸”。其共同义素有[+湿的热气]、[+蒸锅]、[+锅盖紧闭]、[-汤汁类型]4个。不同的是: попарить 无火候的要求,“焗”则要求文火; попарить 时间要求短,“焗”则不定; попарить 对应的食物类别更广泛,而“焗”仅限于凉了的主食; попарить 是使食物达到某种熟度,“焗”则是将食物加热或变软。

3) 中心义位 парить 借助不同前缀构成“蒸”义的烹饪动词。如: пропарить (蒸、烫<在沸水中浸泡>)、попарить (蒸一蒸、焖一下、炖一炖)、отпарить (蒸软、蒸烂)、напарить (蒸熟、蒸好)、перепарить (蒸过头)、запарить (汽蒸、蒸软、用蒸汽加工)、допарить (蒸完、蒸到某程度)、упарить (蒸熟、蒸好、蒸软;把汤熬得少些)、выпарить (蒸干水分)、спарить (<在密闭容器中>蒸熟);汉语义位“焗”、“焗”、“回笼”、“压锅”在俄语 парить 语义场中无对应义位。“焗”是把食物放在锅里,加少量的水,盖紧锅盖,加热使熟的烹饪方式;“焗”是一种烹饪方法,利用蒸汽使密闭容器中的食物变熟;“回笼”一般仅指把已蒸熟而冷了的食物放回笼屉再蒸,只限于主食;“压锅”是用高压锅将排骨、鸡、鸭等食材为主料,通过添加汤汁和调味料来压熟原料的菜品。

#### 4 俄汉烹饪动词对应义位词义对比

##### 4.1 варить 与“煮”、“熬”的词义对比

##### 4.1.1 варить 与“煮”、“熬”的基本义对比

варить 的基本义为: Приготавливать (пищу) кипячением, а также вообще готовить (用沸水烹饪食物使熟), (Д.Н.Ушаков 1935) 如: ~ говядину (煮牛肉)、~ кисель (煮果羹)、~ уху (煮鱼汤)、~ обед (煮饭), ~ суп (煮汤); ~ варенье (熬果酱)、~ сгущенка (熬炼奶)、~ суп (熬汤)、~ кашу (熬粥)。汉语中,“煮”是最普遍的一种烹饪方式,即把东西放在有水的锅里加热使熟,(姜习等 1995) 如: ~饭、~饺子、~茶叶蛋、~馄饨、~面条、~元宵、~牛奶、~咖啡、~豆浆;“熬”是多音字,有两个读音:熬和熬。读熬时,基本义是把蔬菜等加水和佐料放在锅里。如: ~大白菜、~萝卜;读熬时,基本义是把粮食、药材等加水放在锅里煮。如: ~小米粥、~中药。

варить 和“煮”、“熬”均可接表食物类的受事宾语,不同的是 варить 还可接烹饪工具宾语,如: Маша варит кастрюлю щей。(玛莎煮了一锅汤)、Мама варит кастрюлю репы。(妈妈熬了一锅萝卜)。汉语尽管可以说“煮了一锅饭”、“熬了一锅绿豆汤”,但“一锅”只能作“饭”和“汤”的修饰语,不能直接作“煮”或“熬”的宾语。варить 和“熬”的搭配对象有所不同,варить 一般只与表示蔬果类的名词搭配,而“熬”可加工的对象通常是蔬菜、豆制品、鱼等。

##### 4.1.2 варить 与“煮”、“熬”的引申义对比

由分析可知,俄语 варить 与汉语“煮”和“熬”无相同的引申义。

варить 的引申义项只有两个：1) Желудок варит. (消化良好) 其中, варить 引申为“消化”; 2) Голова (或 котелок) варит. (头脑好使/头脑灵光), варить 表示“灵光、好使”。

汉语“熬”的引申义较多。“熬”用于引申义的有：1) 熬夜：表示到深夜还不睡或一夜不睡。如“每天晚上, 小王要么熬夜看球赛, 要么经常泡吧, 要么和几个同事疯狂 K 歌。”2) 熬不住：表示忍耐不了, 坚持不了。如“她再这样不吃不喝地守在医院, 身体肯定熬不住的!” 3) 熬心：出自方言, 表达操心、郁结于心、担心, 如“我熬心费力办农业, 结果给组织上留下这么个印象。”4) 熬出头：①走出困境。如“她的苦日子终于熬出头了, 甚至看到小康生活在冲她招手”; ②出人头地。如“在北京打拼了 3 年, 小明现在工作体面, 有车有房总算熬出头了。”5) 熬日子：表示在痛苦中打发日子。如“爷爷的病又加重了, 看来只是熬日子了。”

#### 4.2 жарить 与“炸”、“煎”的词义对比

##### 4.2.1 жарить 与“炸”、“煎”的基本义对比

жарить 表“炸”义时基本义为：Приготовлять (пищу), держать на сильном жару без воды, в масле, жире (烹饪食物时, 把食物置于高温热油中而不加水)。如：~ котлеты (炸肉饼)、~ картошку на масле (油炸土豆); 表“煎”义时基本义为：Приготовлять (пищу) на среднем огне, без воды, в масле (用中火热油烹饪食物, 不加水)。如：~ пельмени на масле (油煎饺子)、~ яйцо (煎蛋)、~ блины (煎薄饼)。

汉语“炸”基本义是把食物放在煮沸的油中使熟。如：~ 鸡翅、~ 茄盒、~ 丸子、~ 薯条; “煎”的释义为：把食物放在少量的热油里中小火加热弄熟, 使表面变成焦黄。(李廷芝 2006) 如：~ 鱼、~ 蛋、~ 豆腐、~ 饺子、~ 牛排、~ 鸡蛋、~ 玉米饼、~ 蛋卷。

жарить 与“炸”、“煎”均是及物动词, 均可接表食物类的受事宾语, 不同的是 жарить 还可接烹饪工具宾语, 如：Саша жарит тарелку картошки. (萨沙炸了一盘土豆)、Утром Антон жарит тарелку котлеты. (安东早上煎了一盘肉饼)。汉语尽管可以说“炸了一盘薯条”、“煎了一盘南瓜饼”, 但“一盘”只能作“薯条”和“南瓜饼”的修饰语, 不能直接作“炸”或“煎”的宾语。

##### 4.2.2 жарить 与“炸”、“煎”的引申义对比

由分析可知, жарить 与“烤”和“煎”的引申义无对应关系。

жарить 有 3 个引申义项：1) (太阳) 烤、晒。如：Солнце жарило нас нещадно. (太阳无情地炙烤着我们); 2) 把 (炉子等) 烧得很热。如：Нельзя так жарить печь. (不该把炉子烧这么热); 3) 表示急速、起劲地动作。如：~ на шашки (起劲地下跳棋), ~ книгу за книгой (一本接一本快速地看书)。

“炸”的引申义有“乱作一团”之意, 与“炸”的基本义紧密相联。因为炸东西时, 油锅里总会发出噼里啪啦的声音, 时常油星四溅。这种无序火爆激烈的形象和“乱作一团”有着异曲同工之妙。(穆艳霞 2006)。

“煎”的引申义有两个：1) 痛苦、煎熬的意思。如：煎熬 (比喻折磨); 煎心 (心里痛苦如煎); 2) 表示紧紧逼迫的意思。如：煎迫。

#### 4.3 печь 与“烤<sub>1</sub>”的词义对比

##### 4.3.1 печь 与“烤<sub>1</sub>”的基本义对比

печь 的基本义是：Подвергнув действию сильного жара образовать тонкую корку на поверхности чего-нибудь съестного. (把食物置于热气中使其表面形成一层薄薄的硬皮)。(Институт русского языка им. В. В. Виноградова РАН 2004) 如：~ хлеб (烤面包)、~ утка

(烤鸭)、~ печенье (烤点心)。

“烤<sub>1</sub>”的基本含义是把食物原料放在烤炉中利用辐射热使之成熟的一种烹饪方法。如：~肉、~红薯、~茄子、~鸡腿、~鱼、~披萨、~虾。

печь 与“烤<sub>1</sub>”基本义的细微差别是：печь 着重烹饪结果，而“烤<sub>1</sub>”强调整个烹饪过程。其共性是其后均可直接接食物类的宾语。

#### 4.3.2 печь 与“烤”的引申义对比

由分析可知，печь 与“烤”有一个相对应的引申义“晒得厉害、暴晒”。

俄语中 печь 不仅有动词“烤”的意思，还有名词“烤箱、炉灶”之义。печь 是俄罗斯最古老的烹饪方式。俄罗斯几乎家家有烤箱，常烤各种肉类、蔬菜、水果等。烤食物时，箱内温度常超过 200 度，因此 печь 大部分的引申义正是由这种酷热难捱的高温延伸出来，从食物这类无生命的受事对象普及到有生命的人、动物或植物。

由 печь 引申出来的义项共有 3 个：1) 晒得厉害、热得受不了。如：И в тени пекло невыносимо. (连阴凉处也晒得难受)；2) 感到火辣辣地疼。如：Печёт мне что-то около сердца, словно огнём. (我心口某个地方像火烧一样、热辣辣地疼)；3) печь как блин (很快做成许多)。这一俗语和俄罗斯人烤薄饼的习俗有密切关系。俄罗斯谢肉节被戏称为“烤薄饼周 (блинная неделя)”。做薄饼简单方便，平均一分钟一个，所以很快就可做出很多薄饼，俗语 печь как блин 便沿用开来。如：Теперь мода на римские сюжеты... «Римские картины» художники пекут как блин. (现在罗马题材很时髦……画家们创作的“罗马题材画”层出不穷)。

汉语“烤”只有一个引申义：对应于俄语 печь 的第一个引申义，指(太阳、阳光)暴晒、烤炙。如：Солнце печёт голову. (太阳晒脑袋晒得厉害)；炙热的阳光烤着他瘦长的身子(巴金《将军集》)。

#### 4.4 парить 与“蒸”的词义对比

##### 4.4.1 парить 与“蒸”的基本义对比

парить 释义为：Приготавливать что н. в закрытом сосуде на пару. (在密封的容器里，用水蒸汽烹饪食物)。如：~лепёшку (蒸饼)、~яйца (蒸鸡蛋)。而“蒸”的基本义是：用水蒸汽热力把东西加热或使熟。如：~饭、~馒头、~蛋、~南瓜、~胡萝卜、~地瓜、~鱼、~西兰花。

由此可知，二者基本义大体对应，只是 парить 强调“密封的容器”。均指用水蒸汽烹饪食物使熟，均为及物动词，可直接与表示食物类的名词搭配，不同的是 парить 可接工具宾语，如：Марина парит горшок тыквы. (玛丽娜蒸了一罐南瓜)，汉语“蒸了一盘南瓜”中，“一盘”只能作“南瓜”的修饰语，不能直接作“蒸”的宾语。此外，汉语“蒸”还有两种词性，即形容词和名词。作形容词时，多出现在古汉语中，表示“众”。“蒸人、蒸民”都表示“众人、民众”；作名词时，表示细小木材。

##### 4.4.2 парить 与“蒸”的引申义对比

由分析可知，汉语“蒸”的引申义较俄语 парить 多，相对应的有两个：1) (潮湿的热气、酷热) 闷热，形容天气太热，好似在蒸笼里一样。如：Парит перед грозой. (雷雨前闷热得狠)、На улице сильно парило. (外面闷热难耐)、“暑气蒸人”。2) 指热汽向上。如：Река дымно парила после грозы. (大雷雨后天面上雾气腾腾)、蒸发、蒸馏、蒸腾等。此外，汉语“蒸”指上升、兴盛。如：“蒸蒸日上”，比喻事物蓬勃发展，天天向上发展。

#### 4.5 томить、припустить 与“焖”的词义对比

#### 4.5.1 томить 与“焖”的基本义对比

由分析知, томить、припустить 与汉语“焖”均无引申义。下面只讨论它们的基本义。томить 用于烹饪的基本义是: на медленном огне в закрытом сосуде. (在封闭的容器内用文火烹饪)。如: ~ овощи (焖蔬菜)、~ картошку (焖土豆)、~ карп (焖鲤鱼); припустить 用于烹饪的释义为: что. Варить в малом количестве жидкости, к-рая закрывает продукт только снизу. (用少量的、未没过食物的液体煮)。

汉语中,“焖”的基本义为: 盖紧锅盖,用文火把饭菜煮熟。如: ~饭、~鸡翅、~扁豆、~鸭、~羊排、~大虾、~面、~鱼。

“焖”与 томить 的基本义相同,与 припустить 部分对应,припустить 强调锅里的液体要少,“焖”强调“文火”和“盖紧锅盖”。从搭配看,均可直接接表食物类的宾语。

#### 4.6 тушить 与“炖”的词义对比

由分析可知, тушить 和“炖”均无引申义,基本义相似。тушить 释义为: Готовить мясо или овощи, обжаривая в жиру под крышкой, затем в жидкость на слабом огне. (将肉或蔬菜先用油炒一下再放入液体中文火煮)。如: ~ мясо, ~ овощи, ~ говядину, ~ баранину, ~ курицу.

“炖”的释义为: 将食物加入汤水及调味品中,先用旺火烧沸,然后转成中小火,长时间烧煮的烹调方法。如: ~排骨、~牛肉、~猪蹄、~鸡、~鸭。

从两词的基本义来看,俄语指出了具体食物,强调炒一下,汉语则强调时间(长时间)和火候(旺火到中小火)。如: Затем, добавить в капусту ранее обжаренные грибы и тушить ещё 10—15 минут, до полной готовности. (然后,往白菜里加入已炒好的蘑菇,再炖 10—15 分钟使熟)、这块老牛肉炖了三小时还没烂。前例指出“先炒一下”(ранее обжаренные),后例指出长时间(三小时)。二者均可接表示食物类的宾语,тушить 还可直接接表示餐具意义的宾语,如: Люба вечером тушит кастрюлю баранины. (柳芭晚上炖了一锅羊肉)。

### 5 结束语

以上分析了俄汉烹饪动词语义场,相对应的语义场主要有四类,四个子场的义位基本对应,俄语义位多于汉语,俄汉均有文化局限义位;中心义位基本义基本对应,而引申义大多不对应。这种情况主要是因为:

第一,语言类型差异。俄语属屈折语,构词手段丰富,一个词根可借助不同词缀构成多个词,汉语属孤立语,构词以复合词居多,派生词少。因此,俄语中心义位烹饪动词如 варить, жарить, печь, парить 等借助不同前缀可构成多个具有附加意义的动词,汉语则要用词组表示。

第二,地理因素的影响。俄罗斯地跨欧亚两大洲,大部分领土地处高纬,常年严寒少雨,日照不足,因此不适合农作物生长;中国位于亚洲东部,气候条件复杂多样,世界上大多数农作物和动植物在中国均能找到生长地。(穆艳霞 2006) 菜品种类影响烹饪方式的多寡,继而决定烹饪词汇的丰富与否。因此,汉语很多烹饪动词俄语无对应义位,即俄语中出现大量的文化局限义位。

第三,饮食习惯的影响。饮食习惯是饮食文化最重要的元素之一。它包括人类对食品种类的偏好,烹调方式、烹调味道及佐料的偏好等。俄罗斯人以面包、牛奶为主食,肉、鱼、禽、蛋和蔬菜为副食,讲究小吃(各种冷菜),擅做菜汤。因此,烤制类、煮类的烹饪动词丰富。中国人的饮食特点是以粮为主,主、副配餐;热、熟为主,兼用生、冷;以味为本、至味为上。(余世谦 2002) 讲究用料、刀工、调味、火候。因此,汉语出现烹饪方法各异的动词。

第四,思维方式的影响。“语言,作为一种结构,其内里是思维模式。”(转引自刘丽芬

2012) 俄罗斯注重个体特色, 倾向于分析思维, 擅长根据一定的规则把事物分类。因此, 俄语烹饪动词语义精细, 如在 варить 基本义上形成不同附加义的多个动词。中国文化强调整体功能, 偏好综合思维, 生活中以和为贵, 烹饪上以和为美, 反映在饮食观念上是五味调和, 表现在语言上是烹饪方法各异的动词。

### 参考文献

- [1]Александр Дюма. Большой кулинарный словарь[Z]. Москва: Издательство Астрель, 2006.
- [2]Национальный корпус русского языка[DB]. Институт русского языка им. В. В. Виноградова РАН. <http://www.Ruscorpora.ru>.
- [3]Ушаков Д. Н. Толковый словарь русского языка[Z]. Москва: Государственное издательство иностранных и национальных словарей, 1935.
- [4]姜 习, 萧 帆, 刘建成等. 中国烹饪百科全书[Z]. 北京: 中国大百科全书出版社, 1995.
- [5]吉美兰. 汉韩烹饪动词对比[D]. 中央民族大学硕士学位论文, 2012.
- [6]李廷芝. 中国烹饪词典[Z]. 太原: 山西科学技术出版社, 2006.
- [7]刘丽芬. 语言与思维互为观照[N]. 中国社会科学报, 2012.7.25.
- [8]梅家驹, 竺一鸣, 高蕴琦, 殷鸿翔. 语义场和语义体系[J]. 外国语, 1987(3).
- [9]穆艳霞. 饮食文化[M]. 呼和浩特: 内蒙古人民出版社, 2006.
- [10]余世谦. 中国饮食文化的民族传统[J]. 复旦学报(社会科学版), 2002(5).

## Comparison of Semantic Fields Between Russian and Chinese Culinary Verbs

LIU li-fen ZHANG Wen-bo

(Center of Russian Language and Literature Studies of Heilongjiang University, Harbin 150080, China)

**Abstract:** Taking the heat-transferring medium, namely, water, oil, dry heating air and humid heating air, as the core semanteme, this paper classifies the semantic fields of Russian and Chinese culinary verbs into five sub-semantic fields, “варить/stew”, “жарить/fry” and Chinese (chao) “stir-fry”, “печь/toast”, “парить/steam”, in which *Chao* in Chinese has no corresponding field in Russian. It argues that there is a rough correspondence between the semantic fields in Russian and Chinese culinary verbs after comparing the semantemes, primary meanings and derived meanings between the four corresponding sub-semantic fields. It is found that there are more sememes within the semantic fields of Russian culinary verbs than that of Chinese. Both Russian and Chinese culinary verbs have sememes with a cultural bound, typically in Russian. Though the basic meanings of the two languages are largely corresponding, most of their derived meanings are not. This research can not only provide reference for Russian teaching, the teaching of Chinese as a foreign language, Russian-Chinese translation and dictionary compilation, but also give tips for the cross-cultural communication between Russian and Chinese cooking.

**Key words:** Russian and Chinese culinary verb; semantic field; sememe analysis; basic meaning;

derived meaning

**基金项目：**本文系“黑龙江省高校哲学社会科学学术创新团队建设计划”(项目编号：TD201201)和“中俄人文合作协同创新中心”资助。

**作者简介：**刘丽芬(1967—)，女，黑龙江大学俄罗斯语言文学与文化研究中心教授，博士，主要研究方向：应用语言学、对比语言学；张文博，女，黑龙江大学俄罗斯语言文学与文化研究中心硕士研究生。

**收稿日期：**2013-05-28

**[责任编辑：张春新]**