

日语中食感词的拟声拟态语 以《孤独的美食家》为对象

黄冰倩

(湖南大学, 湖南省长沙市, 410012)

摘要:因为在日语中,与食物性质、状态、食感、味道有关的形容词很少,所以,用拟声拟态语,也就是オノマトペ来进行补充。根据调查,在日语教育中,教科书上引用的拟声拟态语数量很少,所以这就成了很难掌握拟声拟态语的一个原因。另一方面,如果能正确的使用拟声拟态语,那么日语的表达就能变得更加适当,更加生动了。为此,本文以美食节目《孤独的美食家》为主要研究对象,基于这个节目中出现的单词,根据五感和意义来分类整理日语中表达食感觉的拟声拟态语,以求能分析食感拟声拟态语的使用特征。

关键词: 食感觉 拟声拟态语 五感 意义 使用特征

中图分类号: H0

文献标识码: A

1 先行研究

日语食感词是国内学者研究的一个重要课题。在中国,陆风秋(2001)基于大量的调查和多篇论文,将全部的食感词拟声拟态语进行分类和整理,指出一共有186个词。对于看到的食感拟声拟态词会让人联想到的日常事物进行研究,发现有的词甚至可以让人联想到20到40种食物。庞玉林(1982)从拟声拟态词在描写人们的动作、状态、感觉时具有不可替代的作用着眼,分析了拟声拟态词能够带给人鲜明的印象这一特点。

相比中国,日本的食感词研究要多很多。早川文代(2008)在其著作『テクスチャーを表す多彩な日本語』中,说明了食感词的特点。第一是数量多,有445个,这是食感词的最大特征。第二是拟声拟态词多,445个词语中,大约有70%是拟声拟态词。第三是表达粘稠性、弹力性的词语很多,推测可能是跟日本人喜欢吃的食物,喜欢的食感有关。日本人喜欢吃山药粥、纳豆等黏黏的、富有弹性的食物。第四是随着时代的变化而变化,很多新的单词会出现。

柴田武、石毛直道在作品『食の文化フォーラム・食の言葉』中,从食物的浓淡、软硬、温度、声音、水分、气味、形状、味道、质地等9个方面来将食感词进行分类。同时指出,因为食感词的拟声拟态语能够抓住食物的特性,所以能够强烈的反映食物的特质。

关于食感的定义,《新明解国語辞典(第七版)》中对食感的解释是:食物进入口中时,触及舌头的感觉以及跟牙齿接触的嚼感。字典里的食感是狭义的食感,具体来说,就是指食物跟牙齿、舌头、喉咙接触的感觉,也就是指吃东西时口腔内皮肤的感觉。

但是,本文所说的食感是指广义的食感,即吃东西时,触觉、嗅觉、味觉、听觉、视觉五感所感受到的食物特性。

据《拟声词拟态词词典》中对拟声拟态词的定义，拟声词是表示一切声音的词，而拟态词则用来表示人或事物各种状态，当前研究中，往往把拟声拟态词统称为“オノマトペ”。

2 研究数据

《孤独的美食家》是久住昌之创作的在日本扶桑社《月刊 PANJA》杂志上连载的漫画。讲述的是一名经营进口杂货的男子井之头五郎，在工作之余寻找美食，品尝美食的故事。并且作品中出现的餐馆全部都是实际存在的，而且价格便宜。从刊登之时起，就广受喜爱。尤其是在 2012 年由东京电视台拍摄成系列电视剧后，更是获得了全世界的关注。

本文的主要例词来源于《孤独的美食家》五季电视剧。一共出现了 71 个不同的拟声拟态语，共出现 117 次（即異なり語数は 71，延べ語数は 117）。

3 食感拟声拟态词的五感分类

引用《世界大百科事典（第二版）》（1964）年对五感的定义：五感是指从古亚里士多德时代开始，将由于受到外界各种各样的刺激所产生的感觉，区分为视觉、听觉、味觉、嗅觉、触觉五种感觉。这就是五感。

《孤独的美食家》中出现的 71 个例词，主要涉及的感觉有视觉、听觉、触觉、味觉、嗅觉以及复合感觉（即两种及两种以上感觉综合）。

本文以五感为上位范畴，上文所提到的食感词的九大类意义为下位范畴，以此分类方法来研究《孤独的美食家》中出现的食感拟声拟态词。

下表是 71 个例词依据五感分类的个数和所占比例：

感觉	视觉	听觉	触觉	味觉	嗅觉	复合感觉
个数	2	2	18	9	1	39
比例	2.8%	2.8%	25%	12.7%	1.4%	55%

由此表可知，复合感觉所占比例远大于五感的比例，下文将对此种现象进行分析。

3.1 视觉

《世界大百科事典（第二版）》（1964）对视觉的定义是：视觉是指因为光的刺激产生明暗感觉的光感和色彩差异的色感。主要的感觉器官是眼睛。视觉机能包括识别明暗、识别光源方向、识别对象物的形态动作、识别跟对象物之间的距离以及分辨色彩。

虽然前文已说明是以先行研究对食感词意义的九大分类为下位范畴，但因为不是每一种感觉下的词语都涉及九种意义，所以只列举出有关的一部分意义。

《孤独的美食家》中视觉这个上位范畴下，包含有软硬、形状两个下位范畴，所以在此只讨论这两种意义。

a 软硬

据先行研究，“硬”指的是食物的组织很坚固、纤维很紧密、被冻住了、很干、很硬的样子。“软”是指柔软的不能支撑的样子。例如ふわふわ用来形容软糖那种充满了空气的样子。《孤独的美食家》中出现1个例词，共出现1次。

例：（1）しらすと梅肉が入った焼めし、パラッとかがったシツの葉がいる。 加入小银鱼和话梅肉的干烧饭，松散的样子和面上撒的紫苏叶很不错。（パラッと：松散的）（注：本文所引用的译文均为《孤独的美食家》台湾版电视剧译文）

b 形状

据先行研究，“形状”主要是指粘稠的样子和有气泡的样子。《孤独的美食家》中出现1个例词，共出现1次。

例：（2）暖かい湯気の中に、なめこがニョキニョキ生えている感じ。 温暖的热气里，滑菇感觉像在茁壮成长着。（ニョキニョキ：一个接一个的冒出）

由此可知，单纯表示视觉的食感拟声拟态词数量非常少，《孤独的美食家》中仅有2个例词是单纯表示视觉的。这是因为与此有关的食感拟声拟态语大都是形容食物还未吃之前，眼睛所见到的样子，也就是食物的样态。

3.2 听觉

《新明解国语辞典（第六版）》对听觉的定义是：耳朵受声波的刺激产生的感觉。

本文所说的听觉是吃东西时，牙齿咬的声音、咀嚼的声音以及食物进入喉咙吞咽的声音。

《孤独的美食家》中听觉这个上位范畴下，包含有质地、声音两个下位范畴，所以在此只讨论这两种意义。

a 质地

据先行研究，“质地”指的是吃东西时食物在口腔内的感受，也就是指狭义的食感。《孤独的美食家》中出现1个例词，共出现1次。

例：（3）お茶漬け感觉で、さらさらと。 茶泡饭，沙沙的声音。（さらさらと：沙沙）

b 声音

据先行研究，“声音”指的是以听觉为手段，传达食物特征和性质的拟声拟态词。《孤独的美食家》中出现1个例词，共出现2次。

例：（4）かりっ！さくっ！ジュワッ！三拍子揃った、憎い奴。 香、脆、爽，三位一体的狠角色。（さくっ：咬食物时发出的轻声）

由上可知，单纯表示听觉的食感拟声拟态词在《孤独的美食家》中仅有2个例词。这是因为听觉仅仅只是表示食物发出的声音，这个特点在很大程度上得跟其他的感觉综合一起来表达食物特性，所以在下文介绍复合感觉时，涉及听觉的例词会较之单纯表示听觉的食感拟声拟态词更多。

3.3 触觉

《世界大百科事典（第二版）》（1964）对触觉的定义是：外力引起的皮肤表面产生小的机械性变化时带来的感觉，即接触物体时产生的感觉。

《孤独的美食家》中触觉这个上位范畴下，包含有温度、水分、质地三个下位范畴，所以在此只讨论这三种意义。

a 温度

据先行研究，“温度”指的是食物的冷和热。《孤独的美食家》中出现 5 个例词，共出现 8 次。分别是ぽつかぽか（出现 1 次）、きんー（出现 1 次）、あつつ（出现 1 次）、ひんやり（出现 2 次）、ほっこり（出现 3 次）。

例：（5）これだけ食べても、全然きんーとならない。 吃这么多，也完全不会觉得太冰。（きんー：冰冰的）

b 水分

据先行研究，“水分”指的是食物湿润，很潮湿的样子，以及与此相对，水分少很干，不湿润的样子。《孤独的美食家》中出现 1 个例词，共出现 1 次。

例：（6）色白で、ぷりぷりつるんっ。 白色的滑滑的感觉。（つるんっ：滑滑的）

c 质地

前文已解释“质地”的含义，故不再重复解释。《孤独的美食家》中出现 12 个例词，共出现 17 次。分别是：ドーン（出现 1 次）、もっちり（出现 2 次）、ぷりぷり（出现 5 次）、しっかり（出现 1 次）、ごろっと（出现 1 次）、シャキーンと（出现 1 次）、プリット（出现 1 次）、ペロッと（出现 1 次）、シャキッと（出现 1 次）、みっしり（出现 1 次）、ほんのり（出现 1 次）、トロッ（出现 1 次）。

例：（7）野菜がしゃきしゃき、しいたけがほんのり。 蔬菜很爽口，香菇绵绵的。（ほんのり：绵绵的）

由上可知，单纯表示触觉的食感拟声拟态词在《孤独的美食家》中共 18 个，出现 26 次，较之前面的听觉、视觉都要多。这是因为触觉包含的感觉非常多，不仅包含了温觉、冷觉、痛觉、质地等皮肤感觉，所有不属于其他四类感觉的都属于触觉。（转引自：朱娜娜 2014）

3.4 味觉

《新明解国语辞典（第六版）》对味觉的定义是：辨别东西味道的感觉，主要靠舌面味蕾接受溶解于唾液的化学物质的刺激而产生。我们日常所说的味觉主要包括酸、甜、苦、辣、咸五种。

《孤独的美食家》中味觉这个上位范畴下，包含有浓淡、味道、质地三个下位范畴，所以在此只讨论这三种意义。

a 浓淡

据先行研究，“浓”指的是食物汁水深深的渗入到食物内部的样子、味道浓厚的样子。与此相对，“淡”指的是清淡、没有油腻感、不粘稠的样子。如：あっさり，清淡的样子。《孤独的美食家》中出现3个例词，共出现7次。分别是：すっきり（出现4次）、さっぱり（出现2次）、あっさり（出现1次）。

例：（8）さっぱりおろしと相性抜群。和爽口的白萝卜泥相当搭。（さっぱり：爽口、清淡）

b 味道

《孤独的美食家》中出现跟“味道”有关的拟声拟态词都是用来形容辛辣感的。一共有5个例词，共出现7次。分别是ひりひり（出现1次）、いっぱい（出现1次）、ぴりっ（出现1次）、ピリッと（出现3次）、ひりり（出现1次）。

例：（9）舌がひりひり痺れできた。舌头被辣麻了。（ひりひり：辣的慌）

c 质地

前文已解释“质地”的含义，故不再重复解释。《孤独的美食家》中出现1个例词，共出现1次。

例：（10）こりこりだと思ってたらポワポワに柔らかい。本以为是脆脆的，没想到那么柔嫩肥美。（ポワポワ：肥嫩）

由上可知，表示味觉的食感拟声拟态词在《孤独的美食家》中有9个，共出现15次。

3.5 嗅觉

《新明解国语辞典（第六版）》对嗅觉的定义是：感觉气味的知觉。挥发性物质吸附于鼻腔上部粘膜，刺激嗅觉器官而产生的感觉。

《孤独的美食家》中嗅觉这个上位范畴下，包含有气味这一个下位范畴，所以在此只讨论这一种意义。

a 气味

食物的风味，不仅只有味道，气味也有很重要的作用。“气味”指的是嗅觉方面来看食物的特性。《孤独的美食家》中出现的表示“气味”的拟声拟态词共1个，是ジュワース，一共出现了3次。

例：（11）かりっ！さくっ！ジュワース！三拍子揃った、憎い奴。香、脆、爽，三位一体的狠角色。（ジュワース：香甜的）

由上可知，单纯表示嗅觉的食感拟声拟态词在《孤独的美食家》中仅仅只有1个。

3.6 复合感觉

不管在哪种语言中，很多词语都有两个或两个以上的意义，也就是我们所说的用有限的词语来尽可能多的表达意义或概念即“语言的经济性”。

在形容食感时，我们大部分时候都不仅仅是用一种感觉来感受食物，更多的是用两种或两种以上的感觉来综合表达食物的特征。本文以《孤独的美食家》为切入点，来分析复合感觉的使用。

3.6.1 触觉一听觉

《孤独的美食家》中综合表达触觉一听觉的例词有 9 个，共出现 15 次。分别是ぱりっと（出现 2 次）、さっくり（出现 1 次）、さくっと（出现 2 次）、コリコリ（出现 3 次）、しゃきしゃき（出现 3 次）、パリッ（出现 1 次）、カリッと（出现 1 次）、カリカリ（出现 1 次）、からっと（出现 1 次）。

例：（12）青菜の歯ざわり、しゃきしゃきと鴨が一緒に、かなり良いかも。 青菜清脆的口感与鸭肉就是绝配。（しゃきしゃき：咔嚓咔嚓，脆脆的）

分析“しゃきしゃき”这个例词的意思，我们可以知道，“咔嚓咔嚓”是吃青菜时发出的声音，这是从听觉的角度来感受食物，从意义上来分类的话，就属于声音；“脆脆的”这个是青菜在口腔内的口感，这是从触觉的角度来感受食物，从意义上来分类的话，就属于质地。所以，这是从触觉一听觉的角度来综合形容食物的特性。

3.6.2 触觉一视觉

《孤独的美食家》中综合表达触觉一视觉的例词有 25 个，共出现 48 次。分别是：ホクホク（出现 4 次）、とろりと（出现 1 次）、ほかほか（出现 1 次）、ふんわり（出现 2 次）、ふっくら（出现 1 次）、ふわふわ（出现 4 次）、あつあつ（出现 7 次）、とろり（出现 1 次）、とろりり（出现 2 次）、ホックホク（出现 1 次）、ほわっと（出现 2 次）、トロトロ（出现 1 次）、プリプリ（出现 2 次）、ぶりぶり（出现 2 次）、のりのり（出现 1 次）、ネバネバ（出现 1 次）、トロトロ（出现 2 次）、ねっとり（出现 1 次）、しっとり（出现 2 次）、とろける（出现 3 次）、ふわっと（出现 1 次）、プルプル（出现 1 次）、ひたひた（出现 1 次）、するする（出现 3 次）、くたくた（出现 1 次）。

例：（13）アツアツご飯に卵をポトリ。 在热气腾腾的米饭中，拌入生鸡蛋。（アツアツ：火热的，特腾腾的）

分析“アツアツ”这个例词的意思，我们可以知道，“火热的”是形容食物的温度，这是从触觉的角度来感受食物；“热腾腾的”是形容食物冒着热气样子，这是从视觉的角度来形容食物的特征。所以，这是触觉一视觉二者综合来描述食物。

3.6.3 听觉一视觉

《孤独的美食家》中综合表达听觉一视觉的例词有 3 个，共出现 4 次。分别是：ゴロゴロ（出现 2 次）、ゴロっと（出现 1 次）、コトコト（出现 1 次）。

例：（14）大将コトコト煮込んだマグロ、その柔らかさは愛の証。 咕嘟咕嘟煮入味的金枪鱼，那份柔软，是大厨爱的味道。（コトコト：咕嘟咕嘟）

分析“コトコト”这个例词的意思，我们可以知道，“咕噜咕噜”首先是形容在煮食物时，食物冒着气泡发出的声音，这是从听觉的角度来描写食物，从意义上来分类的话，就属于声音；其次，“咕噜咕噜”描写的是食物冒着气泡的样子，这是从视觉角度来描写食物，从意义上来分类的话，就属于形状。所以，这是用一个词，却从听觉和视觉的两个角度来描写食物特征的典型例子。

3.6.4 听觉—视觉—触觉

《孤独的美食家》中综合表达听觉—视觉—触觉的例词有2个，共出现2次。分别是：かりっ（出现1次）、がぶっと（出现1次）。

例：（15）もっとう、フランクフードみたいにながぶっといきたい気分なんだか。以是会有更法弗兰克食物的那种脆劲啊。（がぶっと：脆，鼓鼓的）

分析“がぶっと”这个例词的意思，“脆”既可以指的是吃烤香肠时发出的脆脆的声音，又可以指烤香肠在口腔内的触感，所以是听觉和触觉的综合；“鼓鼓的”指的是烤香肠的样子，这是从视觉的角度来形容食物。

综上所述，我们可以知道，在复合感觉中，触觉—视觉所占比例最大，例词最多，这是因为我们在日常生活中，对于食物特征的把握大部分都是通过眼睛来看，通过手、口腔等皮肤来感觉；这些复合感觉很少涉及嗅觉、味觉，这是因为人类主要通过视觉、听觉、触觉来获得外界的信息，视觉、听觉、触觉是很强的感觉，而味觉、嗅觉则是相对较弱的感觉。

根据以上分析，我们可以知道“语言的经济性”以及食感表达的全面性是复合感觉的使用比例远高于单纯的五感表达的主要原因。

4 使用率前12位的食感拟声拟态词

总结《孤独的美食家》中出现的71个異なり語数，117个延べ語数，可以得出使用率最高的前十二个食感拟声拟态词，如下表所示：

单词	出现次数	单词	出现次数
あつあつ	7	しゃきしゃき	3
ぷりぷり	5	ジュワーツ	3
すっきり	4	ピリッと	3
ホクホク	4	とろける	3
ふわふわ	4	するする	3
コリコリ	3	ほっこり	3

查阅这12个词的意思以及其在《孤独的美食家》中的运用，我们可以得知，有7个词可以涉及两种或两种以上的感觉领域，所以我们可以得出结论：第一，在使用食感拟声拟态词的时候，使用者会有这样的一个倾向，更喜欢使用意义丰富的，表达感觉更多的词，因为这样可以更加全面综合准确的形容食物特征但又最经济实用，符合“语言的经济性”；第二，

在这 12 个词里面, 有 8 个词是用来描写天妇罗、炸春卷、炸牡蛎等炸物、山药麦饭等粘稠的食物以及焼き鳥、刺身, 所以我们可以得出结论: 这些词的高频使用, 跟日本人喜欢吃的食物类型有关, 也可以说食感拟声拟态词的使用反映了日本人的饮食文化习惯。

通过这高频使用的 12 个词语, 我们可以借此推断出日语食感拟声拟态词使用时的特征: 第一, 多用意义丰富的, 表达感觉更多的词; 第二, 多使用描写日本人喜欢吃的食物特征的字。

5 结语

本文以《孤独的美食家》中出现的食感拟声拟态词为例, 以广义的食感为基础, 首先以五感为上位范畴, 食感的九种意义为下位范畴, 对所出现的 32 个食感拟声拟态词一一进行了分类与说明; 接下来对于具有复合感觉意义的 39 个食感拟声拟态词根据复合感觉的类型一一进行分类与说明, 得出了因为“语言的经济性”以及食感表达的全面性丰富性, 所以复合感觉的使用比例远高于单纯的五感表达这一结论。最后例举出使用率前 12 位的拟声拟态词, 通过对这些词的意义以及使用的分析, 进一步验证了在使用拟声拟态词时, 多使用意义丰富, 表达感觉更多即复合感觉的词, 并且指出这些词的高频出现跟日本人的饮食文化习惯有关。但是, 《孤独的美食家》中出现的食物数量种类不够, 多为生活中常见之物, 对于高档宴席之类并未涉及, 是否在此情况下, 人们所用的食感拟声拟态词会有所不同呢? 此外, 剧中形容食感的拟声拟态词相对拟声拟态词的总数来说比较少, 所以扩大数据来源, 以此对食感拟声拟态词进行更加详细的分析、对日本食文化的全面把握将是今后课题研究的方向。

参考文献

- [1] 陆凤秋. 日语食感方面的拟声拟态词[J]. 东北亚外语研究, 2001(4): 12-13
- [2] 鹿玉林. 日语中的拟声拟态词[J]. 兰州石化职业技术学院学报, 1982(04): 48-52
- [3] 早川文代. テクスチャーを表す多彩な日本語[J]. 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所, 2007(02): 36-45
- [4] 柴田武. 石毛直道. 食の文化フォーラム・食の言葉[M]. ドメス研究会, 1983
- [5] 王静雅. 有关日剧《孤独的美食家》中出现的食感语[J]. 吉林广播电视大学学报, 2016(08): 100-101
- [6] 早川文代. 現代日本人の食感表現[M]. 日本家政学会誌, 2009
- [7] 朱娜娜. 日语五感象声词的语义特征研究[D]. 山东青岛: 中国海洋大学, 2014.
- [8] 李梦琪. 关于日语中食感表达的研究——以拟声拟态词为研究对象[D]. 北京: 北京外国语大学, 2015.

The onomatopoeic and mimic words to describe food sense in Japanese----take “lonely gourmet” as an example

Huang Bingqian

(Hunan University, Changsha in Hunan Province ,410012)

Abstract : Due to few adjectives related to food nature, state, sense and taste in Japanese, onomatopoeic and mimic words (or オノマトペ in Japanese) are used to supplement. According to surveys, the textbooks used in Japanese education quote only a small amount of onomatopoeic and mimic words, which makes learners difficult to master the language full of onomatopoeic and mimic words. In addition, by using onomatopoeic and mimic words properly, the expression of Japanese will become more appropriate and vivid. Therefore, the paper takes the food program “lonely gourmet” as the main research object, selecting onomatopoeic and mimic words that describe food sense in Japanese based on words of five senses and meaning occurring in this program, in order to analyze the usage of onomatopoeic and mimic words that describe food sense.

Keywords: Food sense; onomatopoeic and mimic words; five senses; meaning; usage

作者简介: 黄冰倩 (1994-), 女, 湖南岳阳人, 湖南大学外国语与国际教育学院研究生, 导师: 苏鹰, 研究方向: 日语语言文学