【普通話自由談】

從詞彙角度談“豉油西餐”

崔春梅*

近期，在課堂上與學生探討香港美食。其中，“豉油西餐”一詞勾起了我濃厚的興趣。閒談中，知曉它源自殖民時期，當時的茶餐廳為了迎合本地人的口味兒，便在傳統西餐中加入中式醬料，如豉油（醬油）、蠔油、甜醬等，形成了具有香港特色的西餐料理。這種港式西餐又稱“豉油西餐”。相比傳統正式的西餐，港式西餐價格親民，更適合作為日常餐點，是本地人所喜愛的“家常西餐”。

其實，“豉油”和“醬油”詞義相近，甚至醬油的涵蓋面兒更為廣泛，是普通話的通用詞彙，那為什麼不能稱為“醬油西餐”呢？原來“豉油”是粵語，指粵式醬油。考慮到地域文化特色，似乎“豉油西餐”更有香港味道，也能體現出香港的多元文化與西餐的融合風味兒。

前文中提及的“茶餐廳”屬香港社區詞範疇，已被收錄至《香港社區詞詞典》和《現代漢語詞典》中，改革開放以來，已經在內地廣泛使用。從構詞的角度看，“豉油西餐”屬於偏正短語，“豉油”修飾“西餐”。儘管“西餐”是普通話，但“豉油”是方言詞彙，在粵方言區（尤其是廣東省和香港地區）廣泛使用，由此而知，“豉油西餐”暫未被收入至《現代漢語詞典》中。

因而可見，“豉油西餐”也暫未列入香港社區詞的範疇。但從詞彙的整體特徵來看，它具有很強的時代色彩，並且取詞“豉油”更顯生動活潑，反映了香港地區飲食文化的特有現象，為廣大市民所接納。

* 崔春梅，香港嶺南大學中國語文教學與測試中心助理講師。