

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ им. В. П. Астафьева»

Филологический факультет
Выпускающая кафедра
современного русского языка и методики его преподавания

Чжао Сяопанг

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Особенности названий блюд китайской кухни на китайском и русском языках
в сопоставительном аспекте (на материале ресторанных меню)

Направление подготовки 45.03.02 Лингвистика
Направленность (профиль) образовательной программы
Перевод и переводоведение (русский язык как иностранный)

ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ

Заведующий кафедрой
к.ф.н., доцент Бебриш Н.Н.

Научный руководитель
к.ф.н., доцент Тимченко А.Г.

Дата защиты

Обучающийся
Игольникова О.А.

Оценка _____

Красноярск, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД	6
1.1. Лингвокультурология как наука.....	6
1.2. Названия традиционных блюд как отражение культуры народа	9
1.3. Типология названий блюд китайской кухни.....	11
ГЛАВА 2. ЯЗЫКОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ В СОПОСТАВИТЕЛЬНОМ АСПЕКТЕ	21
2.1. Языковые особенности блюд китайской кухни на китайском языке.....	21
2.2. Языковые особенности блюд китайской кухни на русском языке.....	32
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	39
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	41
ПРИЛОЖЕНИЯ	44

ВВЕДЕНИЕ

Различия в культуре питания Китая и Запада проявляются не только в номенклатуре самих продуктов питания, но и в понятиях питания, культурном значении продуктов питания, выборе сырья, методах и способах приготовления пищи. Питание для большинства европейцев является просто необходимым элементом поддержания жизнедеятельности человека, поэтому приготовление большинства европейских блюд менее обременительно, чем приготовление блюд китайской кухни. Китайские способы приготовления пищи не исходят из того, имеют ли блюда определенное количество калорий, витаминов и белков, содержащихся в продуктах питания. Поэтому, когда в меню китайских ресторанов за рубежом в названии блюда при переводе появляется «жирная колбаса», европейцы могут не зайти в такой ресторан. В связи с огромными различиями в подходах к питанию между Китаем и Западом переводчик в процессе межкультурного общения и перевода блюд китайской кухни должен умело сочетать потребности западной аудитории в питании, делая акцент на правильной передаче национальной кулинарной информации, не забывая при этом, что он является посредником в языковом обмене и культурном общении.

Изучая культуру питания народа, мы можем определить общий уровень культурного развития нации, эстетические интересы общества и теорию ценностей, потому что в культуре питания народа отражаются культурные традиции, пищевые привычки и религиозные убеждения народа. Культура питания также отражает нормы поведения и ценности, отличные от других народов.

Китайская культура питания имеет глубокие корни. В современной России существует много ресторанов китайской кухни. Китай также является популярным туристическим направлением у россиян. И в России, и в Китае носители русского языка часто сталкиваются с не совсем корректно составленными меню блюд китайской кухни на русском языке. Часто при переводе встречаются не только ошибки, но и теряется семантика блюда. В номенклатуре блюд китайской кухни

большое внимание уделяется красоте названия, в то время как названия русских традиционных блюд более просты и прагматичны, поэтому при переводе названий блюд китайской кухни в русскоязычных меню можно увидеть, что в названиях блюд в основном передается наиболее элементарная информация о блюде. В этой связи **актуальность** данной работы обусловлена необходимостью выявления структурно-семантических и прагматических особенностей названий блюд китайской кухни на китайском и на русском языках. Это позволит более точно отражать специфику приготовления блюда и прагматический потенциал его названия при составлении русскоязычного варианта китайских меню.

Цель работы заключается в выявлении особенностей названий блюд китайской кухни в ресторанных меню на китайском и на русском языках с точки зрения структурно-семантического и прагматического подходов.

Для достижения цели был поставлен ряд конкретных задач:

- изучить научные работы по исследуемой проблеме;
- методом сплошной выборки из текста ресторанных меню на китайском и на русском языках отобрать названия китайских блюд;
- выявить структурно-семантические и прагматические особенности названий блюд в контексте ресторанных меню.

Методологической базой послужили работы в области социальной лингвистики, когнитивной стилистики, потребительской психологии, речевой коммуникации, философии и эстетики, в частности работы Ван Чжицзы, А.И. Леоновой, В.А. Масловой, А.В. Суперанской, В.Н. Телия и др.

Основными **методами** исследования являются метод сплошной выборки, метод контекстуального анализа, метод сопоставительного анализа, структурно-семантического анализа.

Объектом исследования являются названия блюд китайской кухни на русском и китайском языках.

Предметом исследования являются языковые и структурные особенности

названий блюд китайской кухни на русском и китайском языках.

Материалами исследования послужили тексты ресторанных меню, содержащие названия блюд на русском и китайском языках. Было проанализировано 10 меню на китайском языке и 10 меню на русском языке (100 кулинаронимов на китайском языке и 100 кулинаронимов на русском языке).

Практическая значимость работы заключается в возможности использования результатов наблюдения в процессе преподавания специальных курсов по русскому языку, лингвострановедению, лингвокультурологии.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы и приложений.

ГЛАВА 1. ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

1.1. Лингвокультурология как наука

Язык и культура тесно связаны, этот факт бесспорно признается учеными. Однако до сих пор лингвисты, филолософы, культурологи, антропологи, этнографы спорят о первенстве влияния: языка на культуру или культуры на язык. В современном научном знании сложилось несколько подходов в освещении этого вопроса.

Отечественные философы (С.А. Атановский, Г.А. Брутян, Е.И. Кукушкин, Э.С. Маркарян [Базарова 2007, с. 73]) рассматривали отношения «язык–культура» как однонаправленные. Язык, с точки зрения такого подхода, воспринимается как «зеркало» культуры. Подобный взгляд на проблему кажется довольно односторонним, поскольку роль языка сводится лишь к формальному отражению фактов культуры, и язык представляется ее инструментом, лишенный самостоятельности.

Другой подход рассматривает активную роль языка в процессе мыслительной деятельности и влияния на культуру. Э. Сепир [Сепир 1993] и Б. Уорф [Уорф 1960] указывали на причинную связь языка и культуры, отводя главную роль именно языку. Они полагали, что язык не только отражает, но и выражает культуру. Следовательно, люди воспринимают мир сквозь призму своего родного языка, в каждом языке окружающая действительность отражается по-особенному: «Мы видим, слышим и воспринимаем так или иначе те или другие явления главным образом благодаря тому, что языковые нормы нашего общества предполагают данную форму выражения» [Сепир 1993, с. 261].

Третий подход утверждает, что язык и культура составляют диалектическое единство, зависят напрямую друг от друга, находятся в постоянном взаимодействии, но остаются самостоятельными знаковыми системами. Культура включена в язык, так как она конструируется в тексте.

Основной в лингвокультурологической теории является последняя точка зрения, ее придерживается большинство лингвистов. Язык в этом случае воспринимается как универсальная форма первичной концептуализации мира, как часть культуры, которая передается человеку от прошлых поколений, как инструмент, с помощью которого усваивают культуру, как передатчик и хранитель культурной информации о мире. Однако язык не только именуется то, что есть в культуре, он формирует ее, развиваясь в ней. Культура воспринимается в данном случае как хранилище огромного опыта национального коллектива, который был накоплен множеством поколений. Так как культура не может быть унаследована генетически, необходим инструмент, ее передающий, в его роли и выступает язык. Существование языка и культуры друг без друга невозможно.

Современные исследователи обращают все более пристальное внимание на человека, нацию и национальные культурные ценности. Лингвокультурология получила большое распространение в 20-21 вв. Как отметил лингвист В.В. Воробьев, «сегодня уже можно утверждать, что лингвокультурология – это новая филологическая дисциплина, которая изучает определенным образом отобранную и организованную совокупность культурных ценностей, исследует живые коммуникативные процессы порождения и восприятия речи, опыт языковой личности и национальный менталитет, дает системное описание языковой «картины мира»...» [Воробьев 1997, с. 125-126].

Лингвокультурология рассматривает принципы, с помощью которых язык воплощает в своих единицах, хранит и передает культуру. Следовательно, лингвокультурология помогает постичь языковые и ментальные особенности этносов.

Так как лингвокультурология изучает отражение культуры этносов в языке, язык воспринимается уже не только как средство взаимодействия и познания, но и как культурный код нации. Язык формирует своего носителя, определяет его поведение, образ жизни, мировоззрение, менталитет, идеологию, национальный характер.

В. А. Маслова отметила, что в современной лингвокультурологии сложились следующие направления: «лингвокультурология отдельной социальной группы, этноса в какой-то яркий в культурном отношении период, т. е. исследование конкретной лингвокультурной ситуации»; «диахроническая лингвокультурология, т. е. изучение изменений лингвокультурного состояния этноса за определённый период времени»; «сравнительная лингвокультурология, исследующая лингвокультурные проявления разных, но взаимосвязанных этносов»; «сопоставительная лингвокультурология»; «лингвокультурная лексикография, занимающаяся составлением лингвострановедческих словарей» [Маслова 2001, с. 29].

Лингвокультурология в китайской лингвистической традиции именуется как «культурная лингвистика». Она «изучает взаимосвязь между языком и культурой, культурные коннотации, присущие языку, языковую форму существования культуры, а также то, как этническая культура воздействует на форму и эволюцию языка. Культурная лингвистика как независимая гуманитарная дисциплина получила широкое распространение в Китае в 80-90-е годы 20-го века» [Су Синьчунь, 2006, с. 1].

В. Н. Телия полагает, что для лингвокультурологии особый интерес понятие «культура» представляет во взаимосвязи с языком, этому направлению интересна языковая картина мира, особенности взаимодействия языка и культуры [Телия 1995].

Исследователь Б.Ф. Поршнев отмечал, что «в силу доминирующей роли речи среди психических факторов формирования человека связь этнической психологии и исторической лингвистикой представляется в высшей степени плодотворной и многообещающей. На первое место надо будет поставить не формальную структуру языка, не фонетику, морфологию и синтаксис, а лексикологию и этимологию: язык – поистине копилка исторического опыта народа в гораздо большей степени, чем любая другая сфера культуры» [Поршнев 1979, с. 57].

Базовыми категориями для лингвокультурологии являются концепты, стереотипы языкового, культурного сознания. Они позволяют воссоздать поля с

культурно значимыми доминантами поведения, определить ментальные особенности того или иного этнокультурного сообщества [Катермина 2004]. В. фон Гумбольдт отмечал, что «...каждый язык описывает вокруг народа, которому он принадлежит, круг, откуда человеку дано выйти лишь постольку, поскольку он тут же вступает в круг другого языка» [Гумбольдт 1984, с. 80]. Следовательно, язык воплощает национальный характер, национальную идею и национальные идеалы.

Таким образом, лингвокультурология изучает взаимосвязь и взаимодействие языка и культуры в их функционировании и отражает этот процесс как целостную структуру единиц в единстве их языкового и внеязыкового (культурного) содержания.

1.2. Названия традиционных блюд как отражение культуры народа

Одним из основных понятий лингвокультурологии становится понятие ценности. Национальные блюда являются объектами материальной культуры любого народа и представляют собой ценности, которые передаются из поколения в поколение. Как отмечает А.И. Леонова, «в качестве наименований, т.е. кулинаронимов, которые как языковые реалии связаны со становлением и историей национальной кухни, они становятся объектами культуры» [Леонова 2003, с.8].

Говоря о национальных традиционных блюдах, обычно подразумевают систему коллективных представлений о пищевых привычках нации, которая включает в себя блюда, считающиеся репрезентативными для данной культуры, и так называемые специалитеты, то есть продукты, специфические для конкретной местности. Подобного рода представления весьма устойчивы и разделяются всеми носителями данной культуры, а также транслируются за ее пределы [Капкан 2013].

Исследование именований национальной кухни позволяет раскрыть специфические способы культурного самовыражения, благодаря которым становится возможным выявить этническую уникальность народа.

Ван Чжицзы отмечает, что «исследование культуры любого этноса невозможно без изучения его кухни, ибо в ней в концентрированном виде

отражается история, быт и нравы народа. Традиции национальной кухни являются не только ярким знаком культуры повседневности и национальной ментальности той или иной эпохи, но и находят отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой картины мира и ценностной картины мира» [Ван Чжицзы 2006]. В названиях национальных блюд зафиксированы ценности, которые стали приоритетными для конкретной культуры.

Привычки народов в еде разнятся в зависимости от географических, климатических, исторических и экономических условий проживания. Традиционные продукты питания и укоренившиеся особенности их приготовления и употребления имеются у каждой нации, они связаны с развитием её культуры, быта. Национальная кухня – это один из наиболее значительных этнических маркеров наряду с языком, религией, менталитетом, самосознанием, территорией и историей. С её помощью человек осознаёт свою культурную идентичность.

Кулинаронимы (будем использовать в работе этот термин вслед за А.И. Леоновой [Леонова 2003]) являются особым фрагментом русской языковой картины мира. Они отражают и этнографические (история, быт, традиции и т.д.), и этнопсихологические (характер, менталитет) особенности этноса. Ю.М. Лотманом было справедливо отмечено, что предметы с утилитарной функцией неотделимы от всей культуры эпохи с ее идеями и нравственным, духовным развитием [Лотман 1994]. А. Вежбицка писала, что национальная кухня – это «собирательное понятие, которое соотносится с разнородной совокупностью предметов различных типов» [Вежбицка, 2001]. Национальная кухня включает в себя различные составляющие: физиологическую потребность людей в еде, приготовление, особенности и традиции употребления пищи, эстетические, философские, религиозные и нравственные представления [Ван Чжицзы 2006, с.3].

Кулинаронимы заключают в себе культурную, социальную и межкультурную составляющие. Первая связывается с устоявшимися традициями питания как элементами культуры и включает праздничные обряды, пищевую символику, табу и

разрешения, которые связываются с приготовлением и питанием. Социальная составляющая основывается на рассмотрении роли еды в этнической группе, в системе семейных отношений в различные исторические периоды, включая совместные трапезы и правила гостеприимства, ритуалы приема гостей. Межкультурная составляющая иллюстрирует роль культуры питания в межкультурном общении в разные исторические периоды существования нации, значение современных традиций питания с точки зрения общения представителей разных культур, которые объединены территорией.

Исследователями утверждается, что кулинаронимы часто иллюстрируют языковую лакуарность и свидетельствуют о неповторимости разных культур, так как лексика и семантика являются открытыми, подвижными системами, отражающими культуру этноса во всей ее широте. Так, отмечается, что некоторые названия русских продуктов и блюд имеют «эквиваленты в китайском языке (ср., например, такие лексемы, как салат, лапша, ветчина, печенье и др.). Значительно большую группу составляет так называемая безэквивалентная лексика, обозначающая понятия, отсутствующие в китайском языке, к которой можно отнести многие единицы рассматриваемой лексико-семантической группы. Это такие наименования, как борщ, вареники, квас, окрошка, рассольник, свекольник, сырок и др. В китайском языке тоже существуют единицы, отсутствующие в русском языке: бамбуковые ростки – zhu sun , соевая паста – dou ban jiang, тофу (соевый творог) – dou fu, соевые ростки – dou ya, сладкая картошка (батат) tian shu, соевое молоко – dou jiang и др.» [Ван Чжицзы 2006, с. 117].

Бесспорно, лексические единицы, обозначающие наименования блюд, продуктов той или иной страны, являются культурно маркированными. Они содержат ярко выраженную культурологическую информацию и указывают на синкретизм языковых и экстралингвистических сведений.

1.3. Типология названий блюд китайской кухни

Культура китайской кухни известна всему миру. В жизни каждого китайца

еда занимает важное место, существует определенный культ еды, поэтому еда часто является главной темой беседы. А при встрече китайцы часто интересуются, поел ли человек сегодня: 你吃了吗? («Ты сегодня поел?»).

Считается, что самая первая в мире книга о кулинарном искусстве существовала около полутора тысяч лет назад в Китае, что свидетельствует об интересе к культуре питания уже в те времена. С тех пор прошло много лет, но многие блюда, которые составляют рацион современного китайца, претерпели мало изменений как в технологии приготовления, так и в названиях. Однако порой названия блюд неочевидны и, чтобы понять их смысл, нужно хорошо знать не сколько кулинарное искусство, сколько историю и культуру народа.

В процессе развития культуры питания сформировалось 8 наиболее влиятельных и признанных всем китайским сообществом кухонь: Лу, Чуань, Су, Гуандун, Чжэцзянь, Фуцзянь, Хой, Сян. Их часто называют «восемь Великих кухонь Китая». Именно в связи с этим разнообразием культура питания в Китае характеризуется следующими особенностями.

Во-первых, разнообразие вкуса. Это связано с протяженностью нашей страны, разными климатическими поясами, традициями и обычаями в регионах Китая. В нашей стране существует поговорка «северная мука – южный рис». Среди ключевых вкусов различают следующие: юг – сладкие, восток – соленые, кислые и запад – острые; в основном выделяют четыре основных вкуса: башу, циру, хуайян, гуандун-минь.

Во-вторых, сезонность. С давних времен в нашей стране блюда готовили по сезонам: зимой – густые блюда и супы, а летом – свежие и холодные салаты.

В-третьих, изысканность эстетики. Китайская кухня отличается не только мастерством приготовления, но и традициями эстетической кухни: гармония цвета, вкуса, форма блюд.

В-четвертых, внимание к названиям блюд. В нашей стране давно обратили

внимание на эстетику называний. Название блюда может определяться как по описанию кулинарного рецепта и приправы, так и по истории, легенде, связанной с тем или иным блюдом. Например, «全家福» (вся семья), «将军过桥» (генерал пересекает мост), «狮子头» (жареная голова льва), «龙凤呈祥» (дракон и феникс), «鸿门宴» (пир со злым умыслом) и т.д.

В-пятых, сочетание традиционной кухни и медицины. Несколько тысяч лет тому назад наши предки стали использовать лекарственные ценности пищевого сырья, создавая разные блюда, чтобы достичь цели профилактики и лечения некоторых заболеваний.

Пань Вэньгуо считает, что люди дают названия вещам главным образом для того, чтобы произвести различие [潘文国 1994, с. 134]. Именования кулинаронимов можно разделить на традиционные (простые) и художественные. Простые названия – это названия предмета, отличающие его от окружающих. Название блюд соответствует требованиям «номенклатуры». Следуя за учеными, занимающимися вопросами «номенклатуры» блюд [Зуева, Чжан Хунлэй 2014; Ван Хэйянь 2018; Ван Чжицзы 2006 (А); Ковалев, Кожевников 2018; Васильева 2017; Ши Шу 2010; Бао Юаньюань 2014], мы разделили китайские блюда на три группы именовании в зависимости от разных доминирующих в названии блюд признаков.

1. Реалистическая форма.

Во-первых, это способ присвоения наименования в зависимости от характера самого предмета. Они подразделяются на следующие категории: названо сырьё для приготовления блюда. Название блюда состоит из имен существительных, указывающих только на сырьё, используемое для приготовления пищи, не связанных со способами и методами приготовления пищи, но иногда имеющих в названии указывание на вкус блюда. Например: 玉米肉丸 (кукурузные фрикадельки), 蘑菇虾

(креветки с грибами), 香辣蟹 (острый и пряный краб), 糖醋鱼 (рыба под кисло-сладким соусом), 葱烧海参 (тушеные трепанги с луком), 青笋肉片 (зеленые побеги бамбука) и др.

Во-вторых, в названии блюда отражено сырье для приготовления и способ его обработки. Например: 银耳羹片 (суп с серебристыми древесными грибами), 核桃鸡丁 (кусочки курицы с орехами), 家常鱼块 (кусочки рыбы по-домашнему), 炸肝卷 (жареный печеночный рулет) и др.

В-третьих, название сырья, форма обработки и кулинарные средства. Это наименование состоит из одного-двух глаголов и существительного, в основном указывает на сырье или основные продукты питания, форму обработки и способ приготовления пищи. Например: 炒生鱼球 (жареные рыбные шарики), 清蒸火腿片 (ломтики ветчины на пару) и др.

В-четвёртых, название блюда, содержащее численную информацию, указывающую на множественность чего-либо. Например: 两做大虾 (две большие креветки), 三色菠菜 (трёхцветный шпинат), 四喜丸子 (мясные тефтели «четыре радости»), 五彩鱼 (разноцветные рыбы), 八宝鸭 (утка «Восемь сокровищ») и др.

Описание формы, цвета, вкуса, качества блюд, также относится к реалистической составляющей в названии блюд, но это реалистическое исполнение может быть немного субъективным: форма блюд – 菊花鱼 (рыба, приготовленная в виде хризантемы), 红烧狮子头 (тушеная голова льва), вкус – 五香肉 (пряная свинина), 怪味鸡 (кусочки курицы по-сычуаньски), 酸辣汤 (суп с кисло-острым

соусом), качества – 口酥 (хрустящий во рту), 马蹄酥 (солёный пирог) и др. [潘文国 1994, с. 30].

2. Память.

Подобного рода наименования отмечены субъективным оттенком по сравнению с фактическим исполнением блюда. В зависимости от того, какой предмет будет выбран в качестве памятного, названия блюд можно классифицировать следующим образом: географические названия блюд, названия блюд, названных в качестве объектов и т.д.

Во-первых, многие блюда в Китае названы по имени, письменности, номеру или титулу. Блюдо, названное в честь человека, или название от его инициатора, или вымышленное имя известного лица. Подобные наименования блюд уже слились с собственно китайской кухней и стали ее неотъемлемой частью. Знаменитое блюдо 东坡肉 (тушеные свиные ребрышки) названо в честь династии северного писателя Су Ши. Отмечается, что блюдо было изобретено, когда Су Ши был отправлен в сторону Хуанчжоу. В то время свинина была дешевой, богатые люди не хотели ее есть, а бедные не умели ее есть, поэтому Су Ши варил свинину на медленном огне. Так возникло знаменитое блюдо «тушеные свиные ребрышки».

Во-вторых, название блюда по имени места. Некоторые китайские блюда являются специфичными для некоторых мест. Например: 北京烤鸭 (пекинская утка), 蒙古烤肉 (монгольское жареное мясо), 南京板鸭 (нанкинская солёная утка), 扬州炒饭 (жареный рис Янчжоу), 川式酸辣汤 (сычуаньский кисло-острый суп), 湖南肉 (свинина Хунань) и т.д.

В-третьих, название блюда по имени деяния. Сюда относятся блюда, содержащие отсылки к историческим и легендарным текстам. Например: 过桥米线

(суп с рисовой лапшой), 黄金肉 (золотое мясо), 大救驾 (большое спасение императора) и др. «Суп с рисовой лапшой»: легенда заключается в том, что каждый день жена проходит мост, чтобы, преодолев невзгоды и тяготы, подарить мужу рис. «Золотое мясо», также называется 油塌肉片 (тушеные куски мяса): по преданию, это блюдо придумал Нурхач, он был нанят к столичным командирам, и однажды шеф-повар Главного военного дворца не мог приготовить обед, домашняя прислуга собрала всего семь блюд, но генерал требовал, чтобы каждый обед состоял из восьми блюд; когда возможности иссякли, Нурхач добровольно сделал это 黄金肉 «золотое мясо». «Большое спасение императора» получило известность от Сун Тай-цзу Чжао Куэньиня. По легенде, Чжао Куаньинь до его вступления на престол, пребывал в городе Шочуни более девяти месяцев в тяжелых боях, поэтому он был слишком утомлен и не задумывался о питании. Повар придумал для него круглую лепешку. После того как он стал императором, он сказал, что эта лепешка спасла его, поэтому это блюдо было названо «большое спасение императора».

3. Название блюд художественного типа.

В подобных именовании отражается стремление номинаторов к художественной красоте. Это требует от них особого мастерства и глубокого знания используемого языка. Ученые отмечают, что особенности китайских иероглифов обеспечивают лучший материал для присвоения художественных наименований. По сравнению с западной языковой письменностью, китайский язык имеет несколько характерных особенностей. Во-первых, квадратный шрифт удобен для сочетания геометрических фигур, можно использовать два, три слова и даже больше слов, чтобы удовлетворить различные потребности в наименовании блюд. Во-вторых, некоторые иероглифы сами по себе могут показывать образ. Название блюда с ограниченным значением обычно состоит из стихов, слов, фраз, полных поэзии, вдохновения. Профессор Шэнь Цянь отметил, что «中国文化有两样绝活--

美食和美辞» («китайская культура имеет две составляющих – вкусное блюдо и прекрасное слово») [唐鲁孙 2005, с. 13].

翠柳啼红 (зеленая ива рыдает) – шпинат с жареными помидорами. Таким образом, эта метафора в названии придает названию больше эстетизма, чем прямое наименование блюда.

踏雪寻梅 (шагать по снегу в поисках сливы) – это белая редька с красным перцем. Редька заставляет людей задуматься о белом снеге. Красный перец – о том, что на белом снегу светит ярко-красная слива.

百鸟回巢 (сотни птиц возвращаются в гнездо) – перепелиные яйца, окруженные зеленью, в курином бульоне. Бульон с мелким куриным соком тихо льется, как ручей. Вся картина была натуральная, безмятежная, как пейзаж в саду. Дегустируя это блюдо, приходит ассоциация картины Тао Юаньмина с изображением вечерних гор и летящих птиц (山气日夕佳，飞鸟相与还).

鸟语花香 (птицы щебечут и цветы благоухают) – это китайский окунь в виде цветка, вокруг птицы, изготовленные из креветок, все украшено кориандром.

枫叶红花 (кленовый сафлор) – это пара больших креветок с яйцами, а также помидоры и огурцы. Название этому блюду взято из стихов Ду Му «Морозные листья красного цвета в феврале» (霜叶红于二月花).

Подобного типа наименования блюд создают условия для того, чтобы люди, принимающие пищу, могли насладиться красотой блюда и красотой названия.

По мере интернационализации китайских блюд перевод меню блюд китайской кухни уже стал одной из важнейших тем в сфере межкультурной коммуникации и вызвал большой интерес. Китайская кухня включает самые разнообразные типы,

названия блюд заключают в себе подробности китайской национальной культуры, поэтому при переводе наименований блюд нужно в первую очередь разобраться в переводе продукта, кулинарного рецепта и значения названия блюда.

Исследования по переводу китайских блюд уже привнесли немало результатов в этой области: 熊力游的《中华菜名功能与翻译处理》(Шон Лиюй «Функция китайской кухни и обработка перевода») [熊力游, 2003], 黄芳的《中餐菜单译法研究》(Хуан Фан «Исследование перевода китайских меню») [黄芳, 2015] и т.д. Эти работы анализируют и описывают особенности перевода названий блюд китайской кухни, его важности, особенности номенклатуры блюд и основные методы перевода. Прежде всего необходимо уточнить перевод основных ингредиентов, которые не только являются носителями вкуса, но и основой для приготовления пищи. Китайская кухня широко использует различные исходные продукты, чтобы избежать монотонных вкусовых ощущений. Некоторые названия блюд непосредственно передают такие основные сведения об ингредиентах, методах приготовления и вкусах блюда. Некоторые из них содержат в себе культурные китайской нации. Хуан Фан в «Исследовании перевода китайских меню» отметила, что перевод названий блюд китайской кухни должен соответствовать популярным и простым требованиям, напрямую отражать ингредиенты и методы приготовления пищи. Можно добавить несколько культурных, фольклорных фактов после сложных названий блюд, чтобы популяризировать китайскую культуру питания [黄芳, 2015].

Основной ингредиент является ядром блюда, название некоторых китайских блюд непосредственно отражает то, что эти блюда созданы из этого сырья. При переводе на русский язык в таком случае возникает следующая структура: существительное + слово с предлогом: 1) основные ингредиенты + с +...: «香菇里脊» («филе свиное с грибами»), «豆瓣鳊鱼» («лосось с бобами»); 2)

основной материал + под + ...: «**红油肚丝**» («рубец свиной под красным маслом»);
 3) основной материал + в + ...: «**糖醋排骨**» («грудинка свиная в кисло-сладком соусе»), «**茄汁大虾**» («креветки в томатном соусе»).

Многие блюда китайской кухни названы в честь их основателей или истории, с ними связанной. В таком случае авторы резюмируют эту модель перевода названия блюда таким образом: существительное + наречие: 1) основатель + сырье: «**麻婆豆腐**» («тофу + по Мапо»). 2) исходный материал + по + географическое название: «**北京烤鸭**» («утка по-пекински»), «**南京板鸭**» («утка по-нанкински»).

Способ приготовления блюд указывает людям на то, как было обработано блюдо. Авторы переводов пытаются обобщить это таким образом: существительное + прилагательное: 1) основной материал + метод приготовления пищи: «**红焖猪蹄**» («тушеные свиные ножки»), «**炖牛肉**» («говядина тушеная»); 2) основной материал + метод приготовления пищи + с + ингредиенты: «**青椒炒肉**» («свинина жареная с зелёным перцем»), «**葱爆羊肉**» («баранина жареная с луком»), «**花生蒸肉**» («свинина паровая с арахисом»); 3.) основной материал + метод приготовления + в + ...: «**醋溜鱼片**» («ломтики рыбы жареные в кислом соусе»), «**酱爆肉丁**» («свинина жареная в горячей соевой пасте»).

Некоторые названия блюд интуитивно отражают внешний вид блюд, так что они могут производить определенные ассоциации. Такие названия отражаются при переводе следующим образом: существительное + прилагательное (+ предлоги): 1) основной материал + вкус /внешний вид: «**脆皮鲑鱼**» («лосось хрустящий»), «**水晶硝肉**» («свинина заливная»); 2) основной материал + вкус /внешний вид + с +

приправы: «葱酥鲫鱼» («карась хрустящий с луком»), «纸包里脊» («филе свиное в фольге») [黄芳, 2015].

Название блюда является ключевым звеном в понимании китайской кухни. В названиях блюд при переводе встречается немало неточностей. Из-за различий культурного и кулинарного фонов, языковых особенностей при переводе кулинаронимов часто происходят значительные отклонения от оригинала. Это связано с тем, что кулинароним должен быть благозвучным, легко запоминаться и воспроизводиться, а также отражать вкусовые и внешние (эстетические) особенности блюда, которые пробуждают желание попробовать блюдо и способствуют его потребительской популярности.

Питание – это не только потребность в выживании, но и демонстрация национальной самобытности, выражение национального характера. Китайцы воспринимают питание как наслаждение, подчеркивают не только вкус блюда, но и делают акцент на благозвучии названия. Представители западной культуры больше любят использовать объективный и рациональный подход к номенклатуре блюд, поэтому в названиях блюд не отражается великолепие звучания и метафоричность.

ГЛАВА 2. ЯЗЫКОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ В СОПОСТАВИТЕЛЬНОМ АСПЕКТЕ

2.1. Языковые особенности блюд китайской кухни на китайском языке

Нами были рассмотрены и проанализированы 10 меню китайских ресторанов на китайском языке (в Китае) и 10 меню китайских ресторанов на русском языке (в России) (см. Приложение 1), найденных на Интернет-сайтах ресторанов. Мы избирали для анализа лишь оригинальные названия китайских блюд в меню ресторанов (100 кулинарунимов на китайском языке (см. Приложение 2) и 100 кулинарунимов на русском языке (см. Приложение 3)), которые не специализируются на каком-либо конкретном типе из восьми названных ранее кухонь Китая. Названия напитков не включены в исследуемый корпус единиц.

Китайцы с давних времен придавали большое значение названию. Основатель конфуцианской школы Конфуций учил: «только имя и устройство не могут быть фальшивыми». Многие люди в Китае говорят, что хорошее имя принесёт много денег (名字叫响, 黄金万两), поэтому название играет важную роль в китайском сознании [马鸣春, 1999: 110].

Как мы отмечали ранее, названия китайских блюд можно разделить на традиционные (простые) и художественные. В традиционном названии комбинированного типа непосредственно соединяются элементы приготовления пищи. Основные элементы приготовления пищи включают: сырье, кулинарные методы, приправы, особенности нарезки, формы и т.п.

С точки зрения семантики, можно выделить следующие особенности наименований блюд.

1. Культурная коннотация названия блюда.

Восемь Великих кухонь имеют свои особенности. Китайская кухня уделяют большое внимание не только аромату, вкусу и форме, но и самому названию блюда.

2. Название блюда таит в себе древнюю историю и народные легенды.

В Китае существует множество наименований блюд, которые являются простыми, напрямую в названии отражают состав блюда, методы его приготовления и особенности вкуса. Но есть также и много кулинарных, которые не столь прагматичны – они тесно связаны с историей народа и фольклором.

Так, одно из блюд в провинции Фуцзянь «佛跳墙» (Будда, перелетающий через стену») возникло в династии Сун. Чэнь Юаньчжун документально зафиксировал, что это блюдо приготовлено из 18 высококачественных ингредиентов: (海参) трепанг, (鲍鱼) абалон, (干贝) сухие гребешки, (鱼翅) плавники акулы, желудок, курица, утка, (猪蹄筋) свиные жилки, (羊肘) колено овец, (鸽子蛋) яйцо голубя, (冬笋) зимние побеги бамбука и др. Они готовились в течение длительного времени при медленном огне. В конце династии Цин, Чжоулянь стал официальным посланником Фучжоу, официальный дворец Фучжоу устроил ему ужин. Чжоулянь захотел, чтобы повар из присутствия Чжэн Чуньфа показал способ приготовления этого блюда. Чжэн усовершенствовал его, чтобы сделать технологию изготовления более совершенной. Впоследствии Чжэн уволился с работы и открыл ресторан «Дю Чун Юань», в котором в качестве главного блюда ресторана подавали «Фушоуцянь». Вскоре несколько писателей собрались на встречу и заказали блюдо «Фушоуцянь». На столе был сильный аромат, и все стали кричать. С уст одного из писателей сорвались строчки: «坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来» («Алтарь разгорелся скоромным ароматом, Будда слышит отказ от Чань, и прыгнул в стену»). Так повар и гости единодушно выступили за переименование «Фушоуцянь» в «Будда, перелетающий через стену» [唐振常, 1997].

«鱼香肉丝» («Свинина в рыбном соусе») является очень распространенным сычуаньским блюдом. Название вызывает у людей большие сомнения: мяса рыбы в

блюда вообще не существует, но оно дословно называется «свинина со вкусом рыбы». Это оригинальное название, связанное с народной историей. Согласно легенде, в Сычуане люди в одном доме очень любили есть рыбу, они были очень внимательны к специям, поэтому при жарке рыбы добавляли лук, имбирь, чеснок, вино, уксус, соевый соус и другие рыбные приправы. Однажды для того, чтобы не тратить приправы, хозяйка добавила все ингредиенты, которые она использовала при последней жарке рыбы, в это блюдо. И тогда она подумала, что это блюдо может быть не очень вкусно, не знала, как объяснить это своим мужчинам после их возвращения с работы. Муж вернулся домой и не был особо голоден, но запах блюда заставил мужа схватить его тут же рукой в рот. Хозяйка рассказала ему. С тех пор блюдо стали называть «жареный рыбный аромат». Затем это блюдо было улучшено, а в сычуаньские рецепты добавили такие названия, как «鱼香猪肝» («свиная печень со вкусом рыбы»), «鱼香三丝» («душистая рыба»). В настоящее время эти блюда являются уникальными и популярными во всем мире [衣莉, 2009].

3. Название блюда неразрывно связано с китайскими авторами.

Великий поэт и ученый Юань Мэй написал толстую книгу о методах приготовления пищи. Китайские писатели не только любили писать книги о кулинарии, но и усердно занимались приготовлением блюд, поэтому возникли такие популярные «литературные» блюда, как «云林鹅» («Юньлин гусь») и 祖腌菜 («Цзюйбао»). А на западе никогда не слышали о таких блюдах, как «莎士比亚牛排» («Бифштекс Шекспира»), «巴尔扎克烤肉» («барбекю Бальзака») и т.д. Таким образом, блюда, связанные с именами писателей действительно являются специфичными для Китая. Китайские писатели были в основном бедны, поэтому, как правило, рецепты их блюд не требуют благородных ингредиентов, а процесс приготовления не является сложным.

4. Название блюда отражает народные верования.

Издrevле люди в нашей стране, основываясь на том, что слова с негативной семантикой приносят несчастье людям, обычно старались избегать их в официальных и общественных местах, не упоминая о вещах, которые люди не хотят видеть и слышать. Если же следует сказать об этом, часто используется эвфемистическая форма. Современные люди в основном не верят в то, что это может привести к несчастью, но все еще следуют советам предков. Названия блюд также отразили это явление. На новогоднем столе появляется много блюд, названия которых означают радость и счастье, символизируют мир и удачу в наступающем году: «四喜丸子» («мясные тефтели «четыре радости»), «鸿运当头» («поздравление с новым годом»), «全家福» («счастье всей семьи») и т.д. Желать здоровья и долголетия можно такими блюдами: «八仙贺寿» («восемь бессмертных поздравлений по случаю долголетия»), «五代同堂» («пять поколений») и т.д. На различных торжествах принято готовить такие блюда, как «金榜题名» («золотая медаль»), «旗开得胜» («флаги-победители») и др.

5. Поэтическое наименование блюда.

Авторы сознательно стремились к эстетике и изысканности даже в названиях блюд, сочетая их со стихами. Например, в пекинском ресторане создали блюдо, известное как «红楼二尤» («красная башня»). В центре тарелки – скопление личи и кальмара, вокруг расположен редис.

Название блюда может быть связано с процессом рисования. Ван Вэй является знаменитым мастером поэзии и живописи в период расцвета Тан в Китае. Он написал сюжет из двадцати пейзажей «Картины Вань Чуань». В династии Тан повар в соответствии с «Картинами Вань Чуань» запечатлел 20 пейзажей в блюде, назвав

его «**輞川图盘钉**» («карта Вань Чуань») и сочетая искусство живописи с кулинарным мастерством.

К таким блюдам можно также отнести: «**鱼戏芙蓉**» («рыбий спектакль флер»), «**熊猫戏竹**» («панда играет с бамбуком»), «**孔雀开屏**» («павлин распускает перья») и т.д.

Не менее поэтичным название блюда является «**乌云捧红日**» («солнце, принимающее тучу»). Оно было переведено как «жареные фрикадельки со свининой». Культурно-символическое восприятие солнца в таком случае утрачивается при переводе.

Есть также блюдо, называющееся «**龙虎斗**» («битва дракона с тигром»). Однако реально приготовленные ингредиенты не столь поэтичны: в роли дракона – мясо змеи, а в роли тигра – дикой кошки.

Китайские блюда имеют огромное разнообразие наименований, они тесно связаны с различными методами приготовления, ингредиентами. Чаще всего из названий блюд можно узнать ингредиенты и способы приготовления. Ингредиенты можно разделить на основные ингредиенты, вспомогательные ингредиенты и приправы. Основной ингредиент – неотъемлемая часть многих наименований блюд, в структуре кулинарного его название может находиться в любом месте. Вспомогательные ингредиенты или приправы, соусы используются в названии для того, чтобы подчеркнуть важность вспомогательных материалов, используемых в блюде, и уникальность их вкуса. Исходя из этого, можно выделить несколько основных структурно-семантических групп.

1. Основной ингредиент /

Основной ингредиент + соус/ приправа.

五花肉 (свиная грудинка)

五香肉 (свинина со специями)

鱼香肉丝 (свинина в рыбном соусе)

五香辣子鸡 (курица с перцем)

糖醋鱼 (рыба в кисло-сладком соусе)

豆瓣鳊鱼 (окунь с соевым соусом)

2. Основной ингредиент + кулинарный метод.

红烧狮子头 (*тушеные* свиные тефтели)

东坡肉 (*тушеные* свиные ребрышки)

油塌肉片 (*тушеные* куски мяса)

红烧鱼翅 (*тушеные* плавники акулы)

烤牛肉 (*жареная* говядина)

烩牛肉 (*тушеная* говядина)

煎猪排 (*жареная* свиная отбивная)

烤羊腿 (*жареная* баранья нога)

麻辣爆肚 (*жареная* острая требуха)

- ## 3. Способ приготовления + основной ингредиент + приправа/соус/ основной ингредиент + способ приготовления + приправа/соус/ основной ингредиент + способ приготовления + вспомогательный ингредиент + приправа/соус основной ингредиент + приправа/соус + вспомогательный ингредиент.

糖醋排骨 (жареные свиные ребрышки в кисло-сладком соусе)

茄汁大虾 (жареные креветки в томатном соусе)

铁板牛肉 (говядина, жаренная на сильном огне в масле)

白切鸡 (отварная курица в соевом соусе)

4. Основной ингредиент + вспомогательный ингредиент.

香菇里脊 (свиное филе с грибами)

如意笋 (курица с бамбуком)

5. Цвет, запах, вкус, форма, качество и другие особенности + основной ингредиент.

马蹄酥 (*слоеный* пирог)

樱桃肉 (*вишневая* свинина)

一品鸡排 (*вкусная* курица)

香辣虾 (*острые* креветки)

法式羊排 (*французские* отбивные из ягненка)

香辣鸭腰粒 (*пряная* утиная грудка)

麻辣脆宝 (*острые* ломтики)

果味豆花 (тофуфунао (блюдо из тофу) *с фруктовым ароматом*)

6. Способ приготовления + основной ингредиент + вспомогательный ингредиент.

葱烧海参 (тушеные трепанги с луком)

鱼香茄子 (тушеные баклажаны с кусочками свинины)

孜然羊肉 (жареная баранина с зирой)

7. Название основных ингредиентов, способы приготовления + тип посуды.

砂锅鸡 (курица в горшочке)

8. + форма ингредиента, блюда.

玉米肉丸 (кукурузные *фрикадельки*)

青笋肉片 (мясная *нарезка* с бамбуком)

银耳羹 (*суп* с белыми древесными грибами)

核桃鸡丁 (*кусочки* курицы с орехами)

家常鱼块 (рыбные *кусочки* по-домашнему)

炸肝卷 (жареные печеночные *рулеты*)

清蒸火腿片 (вареные *ломтики* ветчины)

菊花鱼 (окунь, приготовленный *в виде хризантемы*)

酸辣汤 (*суп* с кисло-острым соусом)

过桥米线 (*суп* с рисовой лапшой)

白肉血肠 (белая кровяная *колбаса*)

煎饼卷大葱 (*блинчики* с зеленым луком)

红油肚丝 (*мелко порубленный* желудок в остром соусе)

9. Название блюда + имя собственное/ географическое название.

怪味鸡 (кусочки курицы *по-сычуаньски*)

川式酸辣汤 (суп с кисло-острым соусом *по-сычуаньски*)

湖南肉 (свинина провинции *Хунань*)

北京烤鸭 (*пекинская* жареная утка)

蒙古烤肉 (*монгольское* жареное мясо)

南京板鸭 (засоленная утка *по-нанкински*)

扬州炒饭 (жареный рис *по-яньчжоу*)

麻婆豆腐 (тофу МаПо)

10. Название блюда построено на основе образного средства.

蚂蚁上树 (муравьи на дереве)

两做大虾 (две креветки)

三色菠 (трёхцветный шпинат)

五彩鱼 (разноцветная рыба)

八宝鸭 (утка «Восемь сокровищ»)

鱼戏芙蓉 (рыбий спектакль флер)

红楼二尤 (красная башня)

四喜丸子 (мясные тефтели «четыре радости»)

黄金肉 (золотое мясо)

大救驾 (большое спасение императора)

怪味风爪 (когти феникса)

翠红柳绿 (зеленая ива рыдает)

踏雪寻梅 (искать сливу, шагая в снегу)

百鸟回巢 (сотни птиц возвращаются в гнездо)

鸟语花香 (птицы щебечут и цветы благоухают)

枫叶红花 (сафлор кленовый)

翠堂满色 (весенний зеленый труд)

春色满园 (весенний сад)

断桥残雪 (полурастаявший снег и сломанный мост)

将军过桥 (генерал пересекает мост)

狮子头 (жареная голова льва)

龙凤呈祥 (добрый дракон и феникс)

鸿门宴 (пир со злым умыслом)

孔雀开屏 (павлин распускает перья)

熊猫戏竹 (панды играют с бамбуком)

辋川图盘钉 (карта Вань Чуань)

夫妻肺片 (легкие супругов)

龙虎斗 (битва дракона с тигром)

游园春梦 (сад весенней мечты)

佛跳墙 (Будда, перелетающий через стену)

全家福 (семейный портрет)

八仙贺寿 (восемь бессмертных поздравлений по случаю долголетия)

五代同堂 (пять поколений одной семьи)

金榜题名 (золотая медаль)

旗开得胜 (завоевание флага)

满载而归 (возвращение с богатой добычей)

Таки образом, название кулинаронимов китайской кухни включает в себя следующие элементы: основной материал (主料), ингредиенты (配料), методы приготовления пищи, вкусы, географические названия (地名), метод нарезки (刀法), инструмент, стиль блюд и связанные с ними прилагательные (样式及相关的形容词), изобретателя блюда (发明者), культурный фон (文化背景) и т.д. Таким образом, название блюда часто содержит более одного или нескольких элементов. Чем больше в оригинальном названии блюда элементов, тем больше трудностей при переводе.

Однако в структуре кулинаронима, как было отмечено выше, может не быть ни одного из названных элементов, когда кулинароним строится на основе какого-либо образного средства (обычно – метафоры). Таких кулинаронимов в проанализированном нами материале оказалось больше всего в количественном отношении.

Статистические данные указывают на то, что наиболее продуктивной моделью

является первая (по основному продукту). «Энциклопедия названий китайских блюд» содержит 205 кулинаронимов такого типа из 261 пекинского блюда и 216 кулинаронимов из 228 цзянсунских блюд [陈金标 2001, с. 15]. В названии таких кулинаронимов очевиден состав блюда и предсказуем способ его приготовления.

2.2 Языковые особенности блюд китайской кухни на русском языке

Для перевода названия китайского блюда (кулинаронима) на русский язык необходимо сначала узнать его происхождение и тип. Как и для кулинаронимов на китайском языке, для кулинаронимов на русском языке характерно разделение на традиционные (простые) и художественные. В традиционном названии комбинированного типа вновь соединяются элементы приготовления пищи: сырье, кулинарные методы, приправы, особенности нарезки, формы и т.п.

Например, в названии «жареная свинина» соединяется кулинарный метод и сырье; «жареные острые креветки» – кулинарный метод + приправа + сырье. Явная культурологическая составляющая будет присутствовать в названиях, имеющих в своем составе отсылку к именам собственным: «тушеные свиные ребрышки Су Дунпо» (название с именем Су Дунпо), «Чунцинское хого» (то есть «китайский самовар» (хого – китайский способ приготовления горячих блюд из овощей, мяса и др.), «тушеный цыпленок по-Дечжоу» (фирменное блюдо провинции Шаньдун). На основе различных типов и характеристик названий блюд можно выявить различные методы перевода кулинаронимов китайской кухни на русский язык.

Довольно часты переводы, при которых в кулинарониме возникает следующая структура: предлог «с» часто используется для указания на сырье, из которого приготовлено блюдо, и приправы: «кусочки свинины с зеленым перцем», «жареное филе говядины с болгарским», «жареное филе баранины с кусочками лука» (основное сырье + вторичное сырье + метод нарезки).

Вкусовые характеристики, присутствующие в кулинарониме, можно увидеть в форме сложного прилагательного или простого прилагательного: «курица в

специальном остром соусе», «куриное филе в *кисло-сладком* соусе с ананасом», «жареное филе утки в *сладко-остром* соусе» (вкус + сырьё).

В меню блюд китайской кухни на русском языке мы увидели следующие мотивационные факторы при номинации.

1. По основному продукту, содержащемуся в блюде:

- «жареные баклажаны»
- «серебристая *почка* с нарезанным мясом»
- «жареная зелёная *капуста* с грибами»
- «жареные *яйца* с помидорами»

2. По способам приготовления:

- «*жареные* яйца с помидорами»
- «*жареные* свиные ножки»

3. По имени собственному (указание на лицо):

- тофу *Ма По*
- «курятина кусочками по-гунбао», цыплёнок Гунбао (宫保 – название должности опекуна наследника престола)
- «Чжугэ печет рыбу» 诸葛烤鱼 (жареный острый карп), (诸葛-фамилия полководца, государственного деятеля царства Шу)

4. По месту родины блюда:

- «утка по-пекински»
- «рыба с маринованными овощами по-чунцински» (重庆 г. Чунцин)
«жареный рис по-Янчжоу» (городской округ в провинции Цзянсу)

5. По названию национальных праздников:

- галушки «Юаньсяо» (традиционное кушанье на «Праздник фонарей»).

6. По связи с прецедентным фактом:

- «Будда, перелетающий через стену» (в основе названия – легенда о блюде, приготовленном отдохавшим на природе с друзьями ученым из Фучжоу: привлеченные чудесным ароматом еды, буддийские монахи из соседнего храма буквально перелетели через его стену, чтобы попробовать изысканное блюдо);
- «Когти феникса» (это куриные лапки с когтями; куриные лапки, маринованные в разных соусах, продаются с магазинах, это так называемые закуски, китайцы часто едят их с пивом).

С точки зрения структурно-семантического подхода нами были выявлены следующие типы кулинаронимов:

1. Основной ингредиент + соус/ приправа.

Название блюда отражает вкус его основного продукта:

- «ребрышки под кисло-сладким соусом»
- «говядина под карри»
- «курица в специальном остром соусе»
- «ноги утки в устричном масле»
- «курица в специальном остром соусе»

2. Основной ингредиент + кулинарный метод.

Это наиболее распространенный тип структуры кулинаронимов. Такое название блюд облегчает понимание всего вида блюда и его характеристики.

- «тушеные трепанги»
- «жареные крылышки»
- «жареная свинина»
- «жареная корюшка»
- «жареные грибы»
- «жареные баклажаны»
- «жареное мороженое»

- «жареные свиные ножки»
- «тушеные свиные ребрышки»

**3. Способ приготовления + основной ингредиент + приправа/соус/
основной ингредиент + способ приготовления + приправа/соус/
основной ингредиент + способ приготовления + вспомогательный
ингредиент + приправа/соус**

основной ингредиент + приправа/соус + вспомогательный ингредиент.

- «жареные ребрышки в соусе»
- «жареная баранина с зирой»
- «карп на пару с чесночным соусом»
- «жареное филе утки в сладко-остром соусе»
- «мясо жареное с ароматом рыбы»
- «жареная свинина с капустой в остром соусе»
- «свиные ребрышки жареные в соевом соусе»
- «филе свиное под кисло-сладким соусом с помидорами»
- «куриное филе в кисло-сладком соусе с ананасом»

**4. Цвет, запах, вкус, форма, качество и другие особенности + основной
ингредиент.**

- «*острая* курица»
- «*сосновая* рыба»
- «*хрустящая* свинина в кисло-сладком соусе»
- «жареное куриное филе в *нежном* кисло-сладким соусе»
- «жареные куриные крылышки в *хрустящей* корочке»
- «жареные *острые* креветки»

5. Основной ингредиент + вспомогательный ингредиент.

- «говядина с острым перцем»
- «жареная рыба с репчатым луком»

- «курица с острым перцем»
- «говядина с баклажаном»

6. Способ приготовления + основной ингредиент + вспомогательный ингредиент.

В данных именовании при указании на способ приготовления преобладают части речи, образованные от глагола по действию «жарить».

- «тушеная говядина с картофелем»
- «жареное филе говядины с болгарским перцем»
- «жареное филе баранины с кусочками лука»
- «жареная зелёная капуста с грибами»
- «жареные яйца с помидорами»

7. Название основных ингредиентов, способы приготовления + тип посуды.

- «баранина в *горшке* с курицей»
- «жареные креветки в *горшке*»
- «жареные грибы с овощами в *воке*»
- «жареные креветки и мидии на *чугунной сковороде*»

8. + форма ингредиента, блюда.

- «курица жареная *кубиками* с арахисом и болгарским перцем»
- «*кусочки* свинины с зеленым перцем»
- «жареный *фарш* из свинины»
- «серебристая почка с *нарезанным* мясом»
- «китайские *рулетки*»
- «*кусочки* свинины в соусе»
- «курица жареная *кубиками* с арахисом и болгарским перцем»

9. Название блюда + имя собственное.

- «утка *по-пекински*»

- «тушеный цыпленок *по-Дечжоу*»

10. ... + образное средство.

- «курица с *серебряными* ростками» (бобовые ростки)
- «*нищий* цыпленок»
- зимний фазан
- сто птиц, превратившихся в фениксов
- денежная рыба

Можно сделать вывод, что китайские кулинаронимы в русскоязычных меню содержат указание на способ приготовления блюда, на его характер (вкусовые качества, форму), на ингредиентный состав. Наиболее распространены наименования структуры «основной ингредиент + метод приготовления», что обусловлено прагматикой жанра меню иностранной кухни – название блюда должно быть простым и понятным. В связи с этим объяснимо отсутствие кулинаронимов с яркой образностью, а также кулинаронимов, содержащих специфическую культурологическую информацию (имена собственные, за исключением особо распространенных). Подобного рода кулинаронимы не будут понятны носителям другого языка и могут вызвать трудности у клиента при понимании специфики блюда.

Следует также отметить, что были встречены ошибки в русскоязычных меню китайских ресторанов (нарушение грамматических и синтаксических связей), однако на общую семантику кулинаронима это, как правило, не влияло.

Подводя итог исследованию, следует сказать, что для некоторых китайских блюд на китайском языке невозможно сделать прямой перевод на русский язык. Многие из них построены на основе метфоры, сравнения, имеют в своем составе особые ингредиенты (лакунарные именованья), фразеологию или географические названия. Конечно, такие названия всегда привлекают внимание, однако при переводе должны учитываться культурные и национальные особенности названий

блюд. Например, известное блюдо «蚂蚁上树» («муравьи на дереве») на самом деле является вермишелью из крахмала с добавленным фаршем. Для людей, далеких от культуры китайского питания, может быть сделан лишь прямой адекватный перевод, однако красота названия блюда будет утрачена.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Китай является страной с древней историей, китайская культура питания и искусство приготовления пищи являются частью истории цивилизации. Особенности климата, географии влияют как на кулинарные традиции, так и на специфический набор продуктов, что обуславливает гастрономическое разнообразие.

Наименования блюд китайской кухни относительно сложны (в сравнении с наименованиями блюд кухни Запада). В китайских кулинариях акцент делается на красоте рифмы и изяществе изображения, что позволяет отразить в названии блюда богатую информацию. Названия блюд в меню часто позволяют потребителю сразу же увидеть оригинальные материалы, способ приготовления пищи, цвет, форму и даже имя автора блюда, его происхождение.

В результате исследования нами были выявлены и описаны особенности названий блюд китайской кухни в ресторанных меню на китайском и на русском языках с точки зрения структурно-семантического и прагматического подходов. Мы пришли к выводам, что в кулинариях на китайском и на русском языках есть много общих структурных элементов, наименования блюд китайской кухни строятся часто по схожим моделям: *основной ингредиент + соус/ приправа; основной ингредиент + кулинарный метод; способ приготовления + основной ингредиент + приправа/соус, основной ингредиент + способ приготовления + приправа/соус, основной ингредиент + способ приготовления + вспомогательный ингредиент + приправа/соус, основной ингредиент + приправа/соус + вспомогательный ингредиент; цвет, запах, вкус, форма, качество и другие особенности + основной ингредиент и т.п.* Наиболее распространены в обоих меню наименования подобной структуры: «основной ингредиент + метод приготовления» или «основной ингредиент». Это обусловлено особенностями жанра меню – название блюда должно быть простым и понятным. Однако кулинарии на китайском языке более образны, чем кулинарии на русском языке. Часто в названиях блюд отражаются прецедентные имена, тексты, факты, легенды, в художественной форме

изображается внешний вид блюда. Однако иногда при номинации ни внешний вид блюда, ни ингредиенты не имеют непосредственного отношения к создаваемым авторами поэтическим образам. Это является лишь способом трансляции художественного сознания китайского народа: благодаря символичности, образности передается положительный эмоциональный посыл.

Название блюда – это важное звено в понимании китайской кухни. При переводе китайских кулинаронимов на русский язык встречается много неточностей и отклонений от оригинального названия блюда. В связи с этим, кроме ошибок, в китайских кулинаронимах на русском языке мы отметили также малое число наименований блюд, которые бы основывались на образных средствах выразительности (метафорах, сравнениях, гиперболах и т.п.). Переводчики кулинаронимов на русский язык стремятся сделать название блюда более понятным для русского человека, который не вовлечен в культуру китайского народа. Кроме того, порой невозможно сделать прямой перевод названия блюда на русский язык в связи с тем, что географические названия, фразеологические единицы, наименования некоторых ингредиентов, входящие в структуру кулинаронима, являются лакунарными. Разные переводы одних и тех же блюд свидетельствует о том, что культура не может не выражаться в языке.

Данные работы могут использоваться в практике преподавания русского языка как иностранного, на занятиях по лингвострановедению, лексикологии, лингвокультурологии.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Базарова Л.В. К вопросу о соотношении языка и культуры // Образование и культура России в изменяющемся мире. – Новосибирск, 2007. – С. 72-76
2. Ван Чжицзы. Национально-культурная специфика лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ: диссертация... канд. пед. наук, 2006. – 238 с. (А)
3. Ван Чжицзы. Национально-культурные особенности лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на фоне китайского языка), Известия Российского государственного педагогического университета им. А.И. Герцена, 2006 . – С. 117-120. (Б)
4. Вежбицка А. Сопоставление культур через посредство лексики и прагматики. М., 2001.
5. Воробьев В.В. Лингвокультурология. Теория и методы. – М., 1997.
6. Гумбольдт В. фон. О различии строения человеческих языков и его влиянии на духовное развитие человечества // Избранные труды по языкознанию. – М.: Прогресс, 1984. – 400 с.
7. Капкан М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX вв. // Человек в мире культуры, 2013 [Электронный ресурс] URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-kuhnya-kak-element-natsionalnoy-kultury-rossii-dinamika-istoricheskikh-izmeneniy-v-xix-xx-vv> (дата обращения: 1.03.2019).
8. Катермина В. В. Номинации человека: национально-культурный аспект (на материале русского и английского языков): монография / В.В. Катермина. – Краснодар: КубГУ, 2004. – 250 с.
9. Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: Дис. ... канд. филол. наук. Тверь, 2003. – 214 с.
10. Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства. СПб, 1994.

11. Маслова В. А. Лингвокультурология Текст.: учеб. пособие для студ. высш. учебн. заведений. – М.: Академия, 2001. – 208 с.
12. Поршнева Б.Ф. Социальная психология и история. – М.: Наука, 1979. – 235 с.
13. Сепир Э. Язык, раса, культура // Избранные труды по языкознанию и культурологии. – М, 1993.
14. Су Синьчунь. Курс по лингвокультурологии. – Пекин: Издательство преподавания и исследования иностранных языков, 2006. – 264 с.
15. Телия В. Н. О методологических основаниях лингвокультурологии // XI Международная конференция «Логика, методология, философия науки». – М.; Обнинск, 1995.
16. Уорф Б. Л. Отношение норм поведения и мышления к языку // Новое в зарубежной лингвистике. Вып. 1. – М., 1960.
17. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник калмыцкого университета, 2018 [Электронный ресурс] URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/russkiy-perevod-nazvaniy-kitayskih-blyud-v-aspekte-transkulturnoy-kommunikatsii> (дата обращения: 10.04.2019).
18. Зуева Т.А., Чжан Хунлэй. Принципы номинаций кушаний в китайском языке//Диалог культур – Диалог в культуре// Уральский гос. пед. университет, 2014.
19. Ковалев Е.Д., Кожевников И.Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) // Филологические науки. Вопросы теории и практики [Электронный ресурс] URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-nazvaniy-blyud-v-restorannyh-menu-na-kitayskom-yazyke-strukturno-semanticheskij-i-pragmaticheskiy-podhody> (дата обращения: 15.04.2019).
20. Васильева А. А. Структурная характеристика названий блюд китайской кухни // International Scientific Research: сборник материалов XXVI Международной

научно-практической конференции (г. Москва, 19 ноября 2017 г.). Астрахань: Олимп, 2017. – С. 29-31.

21. Ши Шу. Названия китайских блюд и их перевод на русский язык // Вопросы филологических наук. 2010. № 3. С. 130-131.
22. Бао Юаньюань. О наименовании блюд китайской кухни // Интерпретация текста: лингвистический, литературоведческий и методический аспекты: сб. науч. тр. по материалам VII Международной научной конференции (г. Чита, 5-6 декабря 2014 г.). Чита: Забайкальский государственный университет, 2014. С. 99-100.
23. 陈金标, 中国菜肴命名研究//江苏 : 扬州大学烹饪学报, 2001.
24. 潘文国, 实用命名艺术手册, 上海 : 华东师范大学出版社 , 1994.
25. 唐鲁孙, 唐鲁孙谈吃, 广西师范大学出版社, 2005.
26. 马鸣春, 名命学-艺术命名, 陕西 : 世界图书出版公司, 1999.
27. 唐振常, 品吃, 北京 : 中国人民大学出版社 , 1997.
28. 衣莉, 民族翻译, 菜谱翻译与饮食文化差异, 2009.
29. 黄芳, 中国菜名译法研究, 浙江 : 浙江大学, 2015.
30. 熊力游, 中华菜名功能与翻译处理, 湖南 : 长沙大学外语系, 2003.

Приложение 1
Список сайтов с меню
На китайском языке

1. <https://m.meishichina.com/>美食天下
2. <http://b.xiachufang.com/>下厨房
3. <http://m.meishij.net/>美食杰
4. <http://m.douguo.com/>豆果美食
5. <http://www.xinshipu.com/>心食谱
6. <http://m.zhms.cn/>中华美食
7. <http://m.haodou.com/>好豆网
8. <http://www.guestbuy.com/mall/fantong.html>饭统网
9. <http://h5.ele.me/msite/>饿了么
10. <http://www.meituan.com>美团网

На русском языке

1. <http://www.tang-ren.ru/page/menu.htm> (唐人 «Тан Жен» в Санкт-Петербурге)
2. <http://www.sinlun.ru/> (兴隆 «Синлун» в Новосибирске)
3. <http://jang.su/>(«Jangsu Дансу» в Екатеринбурге)
4. <http://restsrantguru.com/kitayskiy-restoran-Druzhba-Yekaterinburg/menu> («Дружба» в Екатеринбурге)
5. <https://chinanews.moscow/> («Китайские Новости» в Москве)
6. <http://ru.restaurantguru.com/Mi-Fan-saint-petersburg/menu> («Ми Фан» в Санкт-

Петербурге)

7. <https://yanzi.ru/> («Янцзы» в Новосибирске)

8. <http://kitayskiy-restoran-vdnh.ru/restoran/menu-restoran/> (金塘 «Цзиньян» в

Красноярске)

9. <http://www.yumichinese.com/> («Юми» в Санкт-Петербурге)

10. <http://harbinrkutsk.ru/меню/> («Харбин» в Иркутске)

Приложение 2

Китайские кулинаронимы на китайском языке

枸杞头肉丝 (дереза с нарезанным мясом)

蚂蚁上树 (муравьи на дереве)

玉米肉丸 (кукурузные фрикадельки)

蘑菇虾 (креветки с грибами)

香辣虾 (острые креветки)

糖醋鱼 (рыба в кисло-сладком соусе)

葱烧海参 (тушеные трепанги с луком)

青笋肉片 (мясная нарезка с бамбуком)

银耳羹 (суп с белыми древесными грибами)

核桃鸡丁 (кусочки курицы с орехами)

家常鱼块 (рыбные кусочки по-домашнему)

炸肝卷 (жареные печеночные рулеты)

清蒸火腿片 (вареные ломтики ветчины)

五花肉 (свиная грудинка)

一品鸡排 (вкусная курица)

两做大虾 (две креветки)

三色菠 (трёхцветный шпинат)

四喜丸子 (мясные тефтели «четыре радости»)

五彩鱼(разноцветная рыба)

八宝鸭 (утка «Восемь сокровищ»)

樱桃肉 (вишневая свинина)

菊花鱼 (окунь, приготовленный в виде хризантемы)

红烧狮子头 (тушеные свиные тефтели)

如意笋 (курица с бамбуком)

五香肉 (свинина со специями)

怪味鸡 (кусочки курицы по-сычуаньски)

酸辣汤 (суп с кисло-острым соусом)

马蹄酥 (слоеный пирог)

东坡肉 (тушеные свиные ребрышки)

北京烤鸭 (пекинская жареная утка)

蒙古烤肉 (монгольское жареное мясо)

南京板鸭 (засоленная утка по-нанкински)

扬州炒饭 (жареный рис по-яньчжоу)

川式酸辣汤 (суп с кисло-острым соусом по-сычуаньски)

湖南肉 (свинина провинции Хунань)

过桥米线 (суп с рисовой лапшой)

黄金肉 (золотое мясо)

大救驾 (большое спасение императора)

油塌肉片 (тушеные куски мяса)

翠红柳绿 (зеленая ива рыдает)

踏雪寻梅 (искать сливу, шагая в снегу)

百鸟回巢 (сотни птиц возвращаются в гнездо)

鸟语花香 (птицы щебечут и цветы благоухают)

枫叶红花 (сафлор кленовый)

翠堂满色 (весенний зеленый труд)

春色满园 (весенний сад)

断桥残雪 (полурастаявший снег и сломанный мост)

将军过桥 (генерал пересекает мост)

狮子头 (жареная голова льва)

龙凤呈祥 (добрый дракон и феникс)

鸿门宴 (пир со злым умыслом)

麻辣爆肚 (жареная острая требуха)

白肉血肠 (белая кровяная колбаса)

烤牛肉 (жареная говядина)

烩牛肉 (тушеная говядина)

煎猪排 (жареная свиная отбивная)

烤羊腿 (жареная баранья нога)

法式羊排 (французские отбивные из ягненка)

鱼香肉丝 (свинина в рыбном соусе)

麻辣脆宝 (острые ломтики)

怪味风爪 (когти феникса)

香辣鸭腰粒 (пряная утиная грудка)

五香辣子鸡 (курица с перцем)

腊味青豆 (зеленый горох с солониной)

果味豆花 (тофуфунао (блюдо из тофу) с фруктовым ароматом)

煎饼卷大葱 (блинчики с зеленым луком)

游园春梦 (сад весенней мечты)

佛跳墙 (Будда, перелетающий через стену)

全家福 (семейный портрет)

八仙贺寿 (восемь бессмертных поздравлений по случаю долголетия)

五代同堂 (пять поколений одной семьи)

金榜题名 (золотая медаль)

旗开得胜 (завоевание флага)

满载而归 (возвращение с богатой добычей)

红楼二尤 (красная башня)

輶川图盘钉 (карта Вань Чуань)

鱼戏芙蓉 (рыбий спектакль флер)

熊猫戏竹 (панда играет с бамбуком)

孔雀开屏 (павлин распускает перья)

陈皮兔肉 (мясо кролика с цедрой)

白切鸡 (отварная курица в соевом соусе)

夫妻肺片 (легкие супругов)

龙虎斗 (битва дракона с тигром)

鱼香茄子 (тушеные баклажаны с кусочками свинины)

红烧鱼翅 (тушеные плавники акулы)

孜然羊肉 (жареная баранина с зирой)

砂锅鸡 (курица в горшочке)

铁板牛肉 (говядина, жаренная на сильном огне в масле)

香菇里脊 (свиное филе с грибами)

豆瓣鳊鱼 (окунь с соевым соусом)

红油肚丝 (мелко порубленный желудок в остром соусе)

糖醋排骨 (жареные свиные ребрышки в кисло-сладком соусе)

茄汁大虾 (жареные креветки в томатном соусе)

麻婆豆腐 (тофу МаПо)

铁板牛肉 (жареная говядина)

Приложение 3

Китайские кулинаронимы на русском языке

баранина в горшке с курицей

говядина под карри

говядина с баклажаном

говядина с острым перцем

жареная баранина с зирой (孜然羊肉)

жареная зелёная капуста с грибами

жареная корюшка

жареная рыба с репчатым луком

жареная свинина

жареная свинина с капустой в остром соусе (水煮肉片)

жареное куриное филе в нежном кисло-сладком соусе (糖醋里脊)

жареное мороженое

жареное филе баранины с кусочками лука

жареное филе говядины с болгарским перцем

жареное филе утки в сладко-остром соусе

жареные баклажаны

жареные грибы

жареные грибы с овощами в воке (炒蘑菇)

жареные креветки в горшке (砂锅)

жареные креветки и мидии на чугунной сковороде (铁板辣椒虾虹)

жареные крылышки (红烧大翅)

жареные куриные крылышки в хрустящей корочке (干炸鸡翅)

жареные острые креветки

жареные ребрышки в соусе

жареные свиные ножки

жареные яйца с помидорами

жареный фарш из свинины (狮子头)

камп на пару с чесночным соусом

китайские рулетки (春卷)

куриное филе в кисло-сладком соусе с ананасом

курица в специальном остром соусе

курица жареная кубиками с арахисом и болгарским перцем (宫保鸡丁)

курица с острым перцем

курица с серебряными ростками (бобовые ростки)

кусочки свинины в соусе

кусочки свинины с зеленым перцем

мясо жареное с ароматом рыбы (鱼香肉丝)

нищий цыпленок (叫花鸡)

ноги утки в устричном масле

острая курица

свиные ребрышки жареные в соевом соусе

серебристая почка с нарезанным мясом

сосновая рыба

тушеная говядина с картофелем

тушеные свиные ребрышки

тушеные трепанги (扒海参)

тушеный цыпленок по-Дечжоу

утка по-пекински

филе свиное под кисло-сладким соусом с помидорами (糖醋里脊)

хрустящая свинина в кисло-сладком соусе (锅包肉)

тофу Ма По

Чжугэ печет рыбу

рыба с маринованными овощами по-чунчински

жареный рис по-Янчжоу

галушки «Юаньсяо»

Будда, перелетающий через стену

когти феникса

зимний фазан

денежная рыба

сто птиц, превратившихся в фениксов