

**К. Д. КНИПОВИЧ  
С. В. АДАМОВИЧ**

## **ОСОБЕННОСТИ НОМИНАЦИИ НАПИТКОВ В КИТАЙСКОЙ КАР- ТИНЕ МИРА**

**В** данной статье авторы описывают значение номинаций в китайской картине мира, подробно анализируют модели номинаций для китайской кулинарной культуры, а также выявляют наиболее распространенные номинации.

*Ключевые слова:* номинации, кулинарная культура, напиток, китайская кухня, блюда, модель номинации.

**K. D. KNIPOVICH  
S. V. ADAMOVICH**

## **FEATURES OF THE DRINKS NOMINATION IN THE CHINESE WORLDVIEW**

In this article, the authors describe the importance of nominations in the Chinese worldview, analyze in detail the nomination models for Chinese culinary culture, and identify the most common nominations.

*Key words:* nominations, culinary culture, drink, Chinese cuisine, dishes, nominations models.

Иностранную кулинарную культуру можно познать разными способами, например, с помощью путешествия или использования рецептов, размещённых в сети интернет. Можно заметить, как интерес к изучению национальных кулинарных культур влияет на мир. Например, выпускаются кулинарные книги о разных кухнях народов мира, создаются различные тематические журналы и списки гастрономических изысков, которые следует попробовать в той или иной стране, а учреждения, связанные со сферой питания, создают меню на разных языках.

Для создания вышеперечисленных изданий привлекаются переводчики, перед которыми ставится непростая задача: передать особенности, свойственные названию различных блюд и напитков. Название – это первое, с чем сталкивается человек при знакомстве с новым блюдом или напитком. Перевод номинаций блюд и напитков является наиболее сложной частью работы переводчика, так как многие составные части названий представителей кулинарного разнообразия одной культуры не имеют соответствия в языке перевода. В данном случае переводчик обязан, следуя нормам языка перевода, предложить вариант перевода, который был бы понятен иностранцу и одновременно с этим мог бы сохранить определённые признаки, положенные в основу наименования в исходном языке.

Китайская кухня характеризуется разнообразием различных блюд, вкусов, применяемых ингредиентов. Названия блюд и напитков китайской кухни зачастую сложны для понимания из-за иероглифической системы письма. Тем не менее можно выделить определённые модели номинации, характерные для большинства названий. В рамках данного исследования было проанализировано 28 названий напитков, размещённых на сайте «jucanw.com» [1].

Анализируя структуру названий напитков в китайском языке, стоит отметить стандартную структуру построения названия. Так, номинация всегда содержит компонент, отражающий вид напитка, обычно он указывается в конце. В названиях можно увидеть следующие иероглифы: 饮 напиток (инь), 茶 чай (ча), 汁 сок (чжи), 奶 молоко (най), 水 вода (шуй), 酒 алкоголь, чаще всего вино (цзю), 思慕雪 смузи (сымусюэ), 奶昔 молочный коктейль (найси), 柠檬水 лимонад (нинмэншуй), 苏打水 или 汽水 газировка (судашуй) и (цишуй) и т. д.

Второй частью названия является описание. Обычно данный компонент отражает ключевые характеристики, свойственные тому или иному напитку. К ним можно отнести названия ингредиентов, метод приготовления, применение, вкусовые и ароматические характеристики, пищевую ценность, время употребления, названия географического региона. Иногда описательная часть основана на сравнении или метафоре. Также данные способы описания могут комбинироваться для предоставления более точной характеристики напитку.

Наиболее распространённым описанием, применяемым в названии напитков, является указание ингредиента, как наиболее важной части, определяющей свойства напитка. Для каждого из вышеперечисленных видов напитков можно привести пример названия, которое содержит данную характеристику.

**荔枝苹果饮 – напиток из яблока и личи (личжи пинго инь)**

荔枝 личи (личжи), 苹果 яблоко (пинго) – названия ингредиентов; 饮 напиток (инь) – вид напитка. Для приготовления напитка нарезанные кубиком яблоки и очищенные от кожуры и сердцевинки личи поочередно пропускаются через соковыжималку.

**化橘红茶 – чай из цедры грейпфрута (хуацзюйхун ча)**

化橘红 высушенная цедра грейпфрута (хуацзюйхун) – название ингредиента; 茶 чай (ча) – вид напитка. Напиток готовится из смеси нарезанной груши, цедры грейпфрута и сахара, которая доводится до кипения, после чего варится несколько минут на слабом огне.

**花生奶露 – арахисовый молочный напиток (хуашэн найлу)**

花生 арахис (хуашэн) – название ингредиента, 奶 молоко (най), 露 ароматная вода (лу), сочетание данных иероглифов составляет слово, которое можно перевести как «молочный напиток» – вид напитка. Подтверждение того, что данный напиток стоит называть молочным напитком, можно найти в рецепте, из которого следует, что промытый в кипятке арахис вместе с молоком промалывается в блендере, позже процеживается. Остаток с добавлением воды снова промалывается в блендере, процедура проводится два раза. Три получившихся жидкости смешиваются. Полученная смесь доводится до кипения на слабом огне, в конце добавляется сахар [2, с. 226].

Стоит отметить, что употребление молока животного происхождения в чистом виде в Китае не распространено, в отличие от европейских стран. Чаще всего употребляется растительное молоко, приготовленное из соевых бобов 豆浆 (доуцзян), Рассмотрев данное название, можно заметить, что в

переводе есть закрепившееся название «соевое молоко», на самом деле «соевый отвар» или же «соевая вода», 豆 (доу) соя или любые другие бобы и 浆 (цзян), значениями которого являются отвар, вода, жижа, сироп.

**水蜜桃优格奶昔 – персиково-йогуртовый молочный коктейль (шуй-митао югэ найси)**

水蜜桃 – персик (шуймитао), 优格 йогурт (югэ) – ингредиенты; 奶昔 молочный (найси) – вид напитка. Для приготовления напитка очищенный, порезанный на дольки персик взбивается вместе с йогуртом, молоком и сахаром в блендере.

**桑葚汁 – сок из ягод шелковицы (саншэнь чжи)**

桑葚 шелковица (саншэнь) – название ингредиента, 汁 сок (чжи) – вид напитка. Шелковица – это ягода, произрастающая на тутовом дереве. Шелковица обладает сочной мякотью, сладковатым вкусом с лёгкой кислинкой. Довольно часто данную ягоду используют в медицине. В кулинарии она применяется для приготовления джемов, желе, вина, ликёров и сока. Для приготовления сока шелковица посыпается коричневым сахаром, перемешивается, оставляется на несколько часов. Ягоды варятся на среднем огне до закипания. Когда сахар полностью растает, добавляется мальтоза (солодовый сахар), смесь варится на слабом огне пока мальтоза не растворится.

**柠檬薏米水 – лимонно-ячменная вода (нинмэн ими шуй)**

柠檬 лимон (нинмэн), 薏米 ячмень (ими) – названия ингредиентов; 水 вода (шуй) – вид напитка. Для приготовления напитка сырой ячмень и варёный ячмень промываются несколько раз и замачиваются в воде, сырой – не менее, чем на час, варёный – не менее чем на полчаса. Сырой и варёный ячмень смешиваются, добавляется вода, смесь варится в течении часа на слабом огне. После выключения огня в напиток добавляется нарезанный лимон.

**金桔酒 – вино из кумквата (цзиньцзюй цзю)**

金桔 кумкват (цзиньцзюй) – ингредиент; 酒 вино (цзю) – название напитка. Для приготовления напитка кумкват замачивается в холодной воде. В бутылку насыпается слой сахара, затем кладётся слой кумквата, процедура повторяется, пока бутылка не заполнится. В бутылку кладутся несколько долек апельсина или лимона для придания кислинки. Заливается рисовое вино, ёмкость закрывается крышкой, оставляется в прохладном месте на два месяца.

**火龙果思慕雪 – смузи из драконьего фрукта (холого сымусюэ)**

火龙果 драконий фрукт (холого) – ингредиент; 思慕雪 смузи (сымусюэ) – вид напитка.

Для приготовления данного напитка нарезанный драконий фрукт, йогурт, мёд взбиваются в блендере до получения однородной массы.

**香瓜蜜桃苏打水 газировка с дыней и персиком (сяньгуа митао судашуй)**

香瓜 (сяньгуа), 蜜桃(митао) – ингредиенты; 苏打水 газировка (судашуй) – вид напитка. Для приготовления напитка очищенные и нарезанные дыня и персик пропускаются через соковыжималку. В отжатый сок добавляется газировка.

### **百香果柠檬水 – лимонад из маракуйи (байсяньгуо нинмэншуй)**

**百香果** маракуйя (байсяньгуо) – название ингредиента; **柠檬水** лимонад (нинмэншуй) – вид напитка. Для приготовления напитка готовится сироп из растворённого в горячей воде сахара. Мякоть маракуйи кладётся в стакан, добавляется лимонный сок, дольки лимона, приготовленный сироп, кубики льда и наливается холодная кипячёная вода.

Одним из наиболее частых способов наименования блюд китайской кухни является номинация по способу приготовления. Технологии приготовления пищи в китайской кухне очень разнообразны. Названия китайских напитков также могут содержать в части определения метод приготовления, но в сравнении с названиями блюд данный метод встречается гораздо реже. Данная особенность обусловлена малым количеством техник приготовления напитков. Среди названий, содержащих данный компонент, можно рассмотреть следующие напитки.

### **自制米酒 – рисовое вино домашнего приготовления (цзычжи ми цю)**

**自制** домашнего приготовления (цзычжи) – способ приготовления; **米** рис (ми) – ингредиент; **酒** вино (цю) – вид напитка. Рисовое вино – это один из наиболее популярных традиционных китайских напитков. Вино готовится на основе клейкого риса, обладает сладким мягким вкусом.

Длиннозерный рис промывается, замачивается в воде на 24 часа, после чего разминается. Рис готовится на пару, после чего остужается. Добавляется винная закваска. В центр ёмкости, в которой будет готовиться напиток, устанавливается стакан, равный её высоте, выкладывается подготовленный рис. В стакан наливается винная закваска, перемешанная с горячей водой, для ускорения брожения. Ёмкость закрывается крышкой, оставляется для выдерживания на день.

### **自制青梅酒 – сливовое вино домашнего приготовления (цзычжи цинмэй цю)**

**自制** домашнего приготовления (цзычжи) – способ приготовления, **青梅** слива (цинмэй) – ингредиент; **酒** вино (цю) – вид напитка.

Сливовое вино, наравне с рисовым, также можно рассматривать в качестве одного из классических напитков китайской кухни. Вино обладает эффектом регулирования функции желудочно-кишечного тракта, также может выводить токсины, предотвращать старение, способствовать поддержанию молодости организма.

Вино готовится из замоченных зелёных слив. Бутылки заполняются подготовленными сливами с сахаром, периодически встряхиваются для равномерного распределения сахара, в конце наполняются белым вином. Напиток выдерживают три месяца для достижения низкой концентрации алкоголя, для получения более крепкого напитка вино выдерживается в течении года.

### **煮啤酒 – варёное пиво (чжу пицю)**

**煮** варить (чжу) – метод приготовления, **啤酒** пиво (пицю) – вид напитка.

Варёное пиво – это напиток из пива, которое варится с кумкватом, финиками и ягодами годжи. Для его приготовления на плодах кумквата делаются надрезы в продольном направлении. Кумкват, ягоды годжи, финики без косточек и сахар кладутся в кастрюлю, заливаются пивом, доводятся до кипения на медленном огне. После чего добавляется еще пиво, напиток варится на среднем огне ещё несколько минут. Принцип приготовления данного напитка заключается в том, чтобы не перебить вкус пива. Процесс варки пива с фруктами и ягодами помогает придать напитку как приятный аромат, так и лёгкий кисло-сладкий вкус.

**鲜榨玉米汁 – свежавыжатый кукурузный сок (сяньчжа юйми чжи)**

**鲜榨** свежавыжатый (сяньчжа) – метод приготовления; **玉米** кукуруза (юйми) – ингредиент; **汁** сок (чжи). Сок готовится из кукурузных зёрен. Зёрна кукурузы высыпаются в машину для приготовления соевого молока, добавляется вода, ингредиенты пропускаются через машину. Перед употреблением в сок добавляется сахар.

Отличительной особенностью китайской кухни можно назвать её связь с китайской традиционной медициной, согласно которой еда является одним из элементов, помогающих человеку сохранять своё тело здоровым и сильным. Многие лечебные рецепты – это рецепты напитков. Даже простая горячая вода рассматривается как одно из наиболее эффективных средств борьбы с болезнями. Подобная особенность нашла своё выражение и в номинативных моделях. Так, название напитков может содержать описание применения напитка, названия болезней и недугов, для облегчения и лечения которых он предназначен. В данной категории можно выделить следующие рецепты.

**枸杞菊花红枣明目养肝茶 – чай для хорошего зрения и здоровья печени из ягод годжи, хризантемы, красных фиников (гоуци цзюйхуа хунцзао минму янгань ча)**

**枸杞** ягоды годжи (гоуци), **菊花** хризантема (цзюйхуа), **红枣** красные финики (хунцзао) – названия ингредиентов; **明** ясный (мин), **目** глаза (му) вместе можно перевести как хорошее зрение, **养** питание (ян), **肝** печень (янгань), что также можно перевести как здоровье печени – предназначение; **茶** чай (ча) – вид напитка.

Традиционная китайская медицина считает, что печень связана с глазами, следовательно, если печень здорова, то и глаза тоже. Чай из хризантемы, ягод годжи и фиников – это известный чай для улучшения состояния печени, что положительно сказывается на состоянии глаз и зрении. Напиток готовится на основе нарезанных фиников, высушенной хризантемы и ягод годжи. Финики нарезаются. Все ингредиенты кладутся в специальный фильтр для варки, замачиваются в воде, после чего добавляются к воде и доводятся до кипения на сильном огне, после чего кастрюля накрывается крышкой, напиток варится в течении часа на слабом огне.

**清血果汁 – сок для очищения крови (цинсюэ гуочжи)**

**清** чистый, очищение (цин), **血** кровь (сюэ); а также вид напитка: **果汁** фруктовый сок (гуочжи). Сок готовится из репчатого лука, моркови, яблока,

апельсина, имбиря. Для получения сока все ингредиенты пропускаются через соковыжималку. Согласно рецепту, употребление данного напитка, насыщенного натуральными ферментами, помогает удалить внутренние токсины.

#### **止咳梨水 грушевая вода от кашля (чжикэ ли шуй)**

止咳 кашель (чжикэ) – предназначение, название болезни для лечения которой стоит употреблять напиток; 梨 груша (ли) – ингредиент; 水 вода (шуй) – вид напитка. Напиток представляет из себя смешанный с водой сироп, приготовленный на основе мякоти груши со вставленными в неё горошинами чёрного перца.

Отражение качественной характеристики также является одним из эффективных способов номинации напитков. Данная модель наиболее разнообразна в количестве отражаемых аспектов напитка. В рамках данной категории названия могут включать описание таких характеристик, как особенности вкуса, аромата, температуры, питательных свойств.

#### **清凉蜂蜜柠檬绿茶 – холодный зелёный чай с лимоном и мёдом (цинлян фэнми нинмэн луча)**

清凉 прохладный (цинлян) – показатель качественной характеристики, температуры; 蜂蜜 мёд (фэнми), 柠檬 лимон (нинмэн) – ингредиенты; вид напитка: 绿茶 зелёный чай (люча). Холодный чай – один из наиболее быстрых и простых в приготовлении летних напитков: зелёный чай заваривается в холодной воде, с лимонным соком, сахаром и мёдом. Добавляется лёд для охлаждения напитка.

#### **暖心焦糖鲜奶茶 – тёплый карамельный чай с молоком (нуаньсинь цзяотан сяньнай ча)**

暖心 тёплый (нуаньсинь) – показатель температуры; 焦糖 карамель (цзяотан), 鲜奶 свежее молоко (сяньнай) – ингредиенты; 茶 чай (ча) – вид напитка. Напиток состоит из карамели, приготовленной путём варки воды и сахара, молока и чайной заварки. К самодельной карамели добавляется молоко чайная заварка в виде пакетика, когда чайная заварка отдаст свой вкус, напиток готов к употреблению.

#### **金桔茶热饮 – горячий чайный напиток из кумквата (цзиньцзюй чажэинь)**

金桔 кумкват (цзиньцзюй) – ингредиент; 茶 чай (ча), 饮(инь) напиток – тип напитка; 热 горячий (жэ) – температура. Напиток готовится из очищенного кумквата, разрезанного пополам. Для приготовления подготавливается небольшая кастрюля с соответствующим количеством воды, добавляется кумкват, мандариновый джем, напиток доводится до кипения, после чего добавляется сахар или мёд. Для усиления аромата добавляется свеженарезанный кумкват.

#### **柠檬蜜桃糖水 – сладкая вода с лимоном и персиком (нинмэн митао тан шуй)**

柠檬 лимон (нинмэн), 蜜桃 персик (митао) – ингредиенты; 糖 сладкий (тан) – вкусовая характеристика, 水 вода (шуй) – тип напитка. Для приготовления сладкой воды персики очищаются от кожуры, мякоть нарезается ку-

сочками кожура кладётся в пакетик из марли или специальный заварочный пакетик. Пакетики с кожурой персика и мякоть персика маринуются в смеси из сока лимона и сахара, после маринования ингредиенты заливаются водой, варятся на среднем огне до размягчения мякоти. Полученный напиток пьют в чистом виде либо разбавляют водой или газировкой.

**超香浓芒果奶昔 – ароматный, насыщенный молочный коктейль с манго (чао сянь нун мангуо найси)**

超香 ароматный (чаосянь) – показатель характеристики запаха, 浓 насыщенный (нун) – вкусовая характеристика; 芒果 манго (мангуо) – ингредиент; 奶昔 молочный коктейль (найси) – тип напитка. Для приготовления молочного коктейля манго выжимается в соковыжималке, в полученный сок с мякотью добавляется молоко, смесь вспенивается.

**红枣玫瑰滋补豆浆饮 – питательный напиток из соевого молока с красными финиками и шиповником (хуоцзао мэйцзы цзыбу доуцзянь инь)**

红枣 финик (хуоцзао), 玫瑰 шиповник (мэйцзы), 豆浆 соевое молоко (доуцзянь) – ингредиенты; 滋补 питательный (цзыбу) – нутрициологическая характеристика; 饮 напиток (инь) – вид напитка.

Напиток готовится из замоченной сои, фиников без косточек, лепестков шиповника. Все ингредиенты пропускаются через машину для приготовления соевого молока с добавлением воды, полученный напиток процеживается.

**养生的姜枣茶 – имбирно-финиковый чай для поддержания здоровья (яншэн дэ цзян цаоча)**

养生 поддерживающий здоровье (яншэн) – характеристика влияния на организм, 的 (дэ) – показатель определения в китайском языке; 姜 имбирь (цзян), 枣 финик (цао) – ингредиенты; 茶 чай (ча) – вид напитка. Очищенный имбирь, финики мелко нарезаются. Подготовленные ингредиенты варятся в кастрюле с водой на медленном огне. После закипания, добавляется сахар, смесь варится пока жидкость не станет вязкой. Для приготовления чая полученный сироп разбавляют горячей водой [3, с. 46].

Одной из довольно редких категорий описания характеристики напитка является указание времени или периода его употребления.

**自制夏日水果饮料 – летний фруктовый напиток домашнего приготовления (цзычжи сяжи шуйгуо иньяо)**

自制 домашнее приготовление (цзычжи) – метод приготовления; 夏日 летний день (сяжи), 夏 лето (ся), 日 день (жи) – время употребления; 水果 фрукты (шуйгуо) – ингредиенты; 饮料 напиток (иньяо) – вид напитка. Напиток представляет собой смешанные с водой и со льдом нарезанные консервированный ананас, манго и киви.

Отдельным пунктом стоит указать привязанность китайской кухни к географическим регионам. В рамках китайской кулинарной картины мира основные стороны света и соответствующие им регионы Китая связаны с разными вкусами, что зачастую отражается с помощью названий провинций

или городов в названии блюд. Но в рамках названий напитков данная особенность проявляется крайне редко. Основным способом реализации данной модели является указание города происхождения напитка. В качестве примера можно привести **台灣冬瓜茶** тайваньский чай из восковой дыни (тайвань дунгуа ча).

**台灣冬瓜茶 – тайваньский чай из восковой дыни (тайвань дунгуа ча)**

**台灣** (тайвань) – название места, для которого характерен этот напиток: остров Тайвань; восковая дыня **冬瓜** (дунгуа) – ингредиент; **茶** (ча) – напиток чай. Напиток готовится из коричневого измельчённого каменного сахара, кожуры, мякоти и семечек восковой дыни и нарезанного имбиря. Ингредиенты смешиваются, отстаиваются пока дыня не отдаст свой сок. Смесь варится на медленном огне до загустения, после чего удаляется имбирь, кожура и семена дыни. Оставшийся отвар варится дальше пока смесь ещё больше не загустеет, после чего смесь взбивается в блендере. Для приготовления чая полученный сироп разводится в воде [4, с. 76].

Для китайской культуры характерен символизм названий. В особенности это можно проследить в названиях традиционных блюд китайской кухни. В основном для напитков не характерна подобная модель образования названия, но тем не менее некоторые названия основываются на сравнении какого-то аспекта, характерного для напитка. Одними из наиболее интересных для рассмотрения в данной категории напитков можно назвать жемчужный молочный чай **珍珠奶茶** (чжэньчжу найча) и чай по-гонконгски или же в дословном переводе чулочный чай **丝袜奶茶** (сива найча).

**珍珠奶茶 – жемчужный молочный чай (чжэньчжу найча)**

**珍珠** жемчуг (чжэньчжу) – компонент, отвечающий за сравнение, **奶茶** молочный чай (найча) – вид напитка. Жемчужный молочный чай – это напиток, рецепт которого был придуман на острове Тайвань, позже он набрал популярность уже и за пределами Китая. Данный напиток наиболее известен по английскому названию баббл-ти (bubble tea). В приготовлении напитка используются шарики тапиоки, похожие на жемчуг, отчего на основе метафоры и произошло название.

Для приготовления напитка к растворённой в горячей воде смеси из сухого молока и порошкового чая добавляется жасминовый чай и отваренные шарики тапиоки, после чего напиток охлаждается.

**丝袜奶茶 – чай по-гонконгски (сива найча)**

**丝袜** шёлковые чулки (сива) – компонент, отвечающий за сравнение **奶茶** молочный чай (найча) – вид напитка.

Чай с молоком по-гонконгски – это своеобразный напиток, обладающий горьким, терпким, но одновременно мягким вкусом. На основе сравнения цвета заварочных пакетиков, используемых в рецепте, с цветом шёлковых чулок было сформировано такое странное название «чулочный чай», но помимо данного названия в переводах используется более понятный для реципиента вариант «чай по-гонконгски», который отсылает нас определённому городу, в котором был придуман этот напиток [5, с. 642].

Для приготовления этого напитка в воде завариваются шесть чайных пакетиков, которые поочерёдно сменяют друг друга, из-за чего их ткань и приобретает цвет, который сравнивается с цветом чулок, этот этап называется «撞茶» (чжуан ча) «удар чая». После этого сливки наливаются в пустую чашку и смешиваются с чаем, потом добавляется сгущенное молоко и мёд по вкусу.

Таким образом, в рамках номинации названий китайских напитков можно проследить чётко структурированный характер, направленный на наиболее чёткое отражение значимых для напитка свойств. Для достижения данной цели используется особая модель формирования названия, в рамках которой выделяются две части: описание и название вида напитка.

В рамках описания наблюдается разнообразие методов номинации, среди которых выделяются: 1) формирование названия на основе названия ингредиента; 2) формирование названия по методу приготовления; 3) формирования названия по применению; 4) формирование названия по качественному признаку; 5) формирование названия на основании времени употребления; 6) формирование названия на основе географического признака; 7) формирование названия на основе сравнения или метафоры; 8) сочетание нескольких способов наименования.

Наиболее распространённой моделью номинации описания в структуре названия китайских напитков можно считать формирование названия на основе названия ингредиента как наиболее эффективный способ отражения особенностей напитка.

## ЛИТЕРАТУРА

1. 聚餐网 [Электронный ресурс]. – Режим доступа – 家常菜做法大全有图\_简单好吃家常菜的作法\_菜谱大全带图片\_聚餐网 (jucanw.com). – Дата доступа: 10.04.2024.
2. Ли, С. Национальная кухня Китая как культурный код: лингвокультурные и когнитивные особенности кулинарных рецептов / С. Ли, С. А. Колода // Ярославский педагогический вестник. – 2023. – № 2(131). – С. 225–239.
3. Ван, Ф. Гастрономическая картина мира России и Китая / Ф. Ван // Русский язык - путь к успеху: сб. науч. труд. II Международной студенческой науч.-практ. конф., Курск, 27 апреля 2023 года. – Курск: Курский государственный университет, 2023. – С. 45–47.
4. Ван Юйин. Отражение китайской культуры в пословицах о питании / Ван Юйин // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Лингвистика. – 2023. – Т. 20, № 1. – С. 73–77.
5. Цзинь, П. Гастрономическая лексика китайского языка: культурные доминанты / П. Цзинь // III Костомаровский форум. Славянская культура: истоки, традиции, взаимодействие: материалы Междунар. науч.-практ. конф., Москва, 24 мая 2023 г. / гл. редактор В. И. Карасик. – Москва: Государственный институт русского языка им. А. С. Пушкина, 2023. – С. 640–645.

### Информация об авторах:

**Книпович Ксения Дмитриевна** – студент Гродненского государственного университета имени Янки Купалы, г. Гродно, Республика Беларусь.

**Адамович Светлана Васильевна** – заведующий кафедрой перевода и межкультурной коммуникации, кандидат филологических наук Гродненского государственного университета имени Янки Купалы, Гродно, Республика Беларусь.