

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ВОСТОКОВЕДЕНИЯ

Ю. Антонович

СПОСОБЫ ОБРАЗОВАНИЯ НАЗВАНИЙ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ

Кулинария является неотъемлемой частью каждого народа. Для китайской культуры важен не только процесс приготовления блюда, но и их названия, поскольку в них кроме ингредиентов блюд также отражены те или иные особенности культуры.

В качестве материала исследования выступило меню ресторана «红旗饭庄» ‘Красное знамя’ в Тяньцзине, которое насчитывает 95 наименований блюд, относящихся к 8 главным региональным кухням Китая. В результате проведенного анализа нами было выявлено 6 основных моделей образования названий блюд: 1) по способу приготовления; 2) по основному ингредиенту; 3) по неосновному ингредиенту; 4) по форме; 5) по вкусу; 6) по наличию культурной реалии (прецедентный фактор, персонаж, праздник, место). Нами было определено, что в большинстве случаев названия блюд образовывались путем комбинирования нескольких вышеупомянутых моделей, а именно:

Группа	Кол-во ед.	Название блюда	Дословный перевод
способ + основной ингредиент	23	黄焖牛肉 <i>huángmènniúròu</i>	‘тушить’ + ‘говядина’
основной ингредиент + неосновной	14	孜然羊 <i>zīrán yáng ròu</i>	‘зира’ + ‘баранина’
основной ингредиент + форма	9	蒜苔八带 <i>suàntáibādài</i>	‘стрелки чеснока’ + ‘8 лент’
основной ингредиент + неосновной + форма	8	鱼香肉丝 <i>yúxiāngròusī</i>	‘юйсян’ (приправа) + ‘мясо’ + ‘соломка’.
основной ингредиент	7	虾仁牛柳 <i>xiārénniúliǔ</i>	‘мясо креветки’ + ‘говяжья вырезка’
основной ингредиент + вкус	6	酸辣白菜 <i>suānlàbáicài</i>	‘кисло-острый’ + ‘капуста’
способ + основной ингредиент + форма	5	水煮肉 <i>shuǐzhǔròupiàn</i>	‘варить’ + ‘мясо’ + ‘кусочек’

культурная реалья + основной ингредиент	5	八珍豆腐 <i>bāzhēndòufu</i>	‘8 изысканных яств’ + ‘тофу’
основной ингредиент + неосновной + способ	4	酱爆洋白菜 <i>jiàngbào yángbáicài</i>	‘соевый соус’ + ‘жарить’ + ‘кочанная капуста’
способ + основной ингредиент + неосновной + форма	3	盐爆肉丝 <i>yánbàoròusī</i>	‘соль’ + ‘жарить’ + ‘мясо’ + ‘соломка’
культурная реалья + способ + основной ингредиент	3	扬州炒饭 <i>yángzhōu chǎofàn</i>	‘Янчжоу’ + ‘жарить’ + ‘рис’
способ приготовления	1	一锅出 <i>yīgūochū</i>	‘котел’
способ + форма	1	烧三丝 <i>shāosānsī</i>	‘жарить’ + ‘соломка’
культурная реалья + основной ингредиент + форма	1	宫爆鸡丁 <i>gōngbǎojīdīng</i>	‘гунбао’ + ‘куриное мясо’ + ‘кусочек’
культурная реалья + основной ингредиент + неосновной + форма	1	京酱肉丝 <i>jīngjiàngròusī</i>	‘Пекин’ + ‘соевый соус’ + ‘мясо’ + ‘соломка’
вкус + форма	1	酸辣汤 <i>suānlàtāng</i>	‘кисло-острый’ + ‘суп’
неосновной ингредиент + форма	1	酱八带 <i>jiàngbādài</i>	‘соевый соус’ + ‘8 лент
вкус + неосновной + основной	1	香汁虾茄 <i>xiāngzhīxiāqié</i>	‘ароматный’ + ‘соус’ + ‘креветка’ + ‘баклажан’
культурная реалья	1	宫爆四宝 <i>gōngbào sìbǎo</i>	‘гунбао’ + ‘4 драгоценности’

Результаты проведенного исследования показали, что самой многочисленной группой является «способ приготовления + основной ингредиент», так как такие названия дают более полную информацию о блюде.