

## А. Пинчук

### НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ТЕКСТОВ МЕНЮ (на материале китайского и русского языков)

Каждой стране присуща определенная, специфичная гастрономическая картина мира, которая находит свое отображение через различные аспекты кулинаронимов.

Как показал анализ названий блюд из ресторанов «Шанхай», «Юшан» и «Сезоны» в кулинаронимах используются иероглифы, указывающие на следующие семантические характеристики:

- особый способ обработки пищевого сырья (*拔丝苹果* ‘фрукты, жаренные в карамели’ содержит *拔丝* ‘сваренный в сахаре’);
- название посуды, с помощью которой было приготовлено блюдо (*干锅牛腩* ‘жареная говядина’ содержит *锅* ‘котелок’);
- цвет готового блюда (*红烧大虾* ‘тигровые креветки в панцире в имбирно-чесночном соусе’ содержит *红* ‘красный’).

В последнее время наблюдается особый интерес к китайской культуре и, соответственно, к китайской кухне. Как следствие, появляется всё больше и больше ресторанов, специализирующихся на данной кухне. Однако при переводе наименований блюд на китайский язык встречаются определенные трудности, которые обусловлены различием гастрономических картин мира.

Например, в ходе анализа передачи кулинаронимов китайского языка на русский в ресторане «Сезоны» было выявлено, что основными способами являются:

- калькирование (*西红柿鸡蛋汤* ‘суп с помидорами и яйцом’);
- перевод с помощью эквивалентов (*八爪鱼* ‘осьминог’, *土豆* ‘картофель’);
- опущение (*羊肉卷* ‘баранина’ было опущено слово *卷* ‘завиток’);
- сочетание опущения и расширения (*椒麻鹤鹑* ‘перепел с кунжутным маслом в остром соусе’ было опущено слово *椒麻* ‘онеметь’ и добавлено ‘кунжутное масло’).

Таким образом, кулинаронимы в китайском языке обладают этнокультурными характеристиками, которые находят отражение в названии в виде особого способа обработки пищевого сырья, названия посуды, цвета блюда и т.п. При передаче на русский язык этнокультурная специфика не всегда сохраняется, что выражается через опущение какой-либо части кулинаронима либо расширения, сочетание опущения и расширения, что позволяет подчеркнуть и указать на оригинальность и особенность гастрономической картины Китая.