

СПЕЦИФИКА ОБРАЗОВАНИЯ НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ

Культура Китая в настоящее время приобретает известность среди всех стран мира, а кулинария является неотъемлемой культурно-исторической частью каждого народа. Уникальность азиатской кулинарии привлекает внимание людей, что приводит к повсеместному открытию ресторанов китайской кухни. Наименования китайских блюд являются важной частью гастрономической культуры Китая. Однако наименования китайских блюд отличаются от привычных русскоговорящим людям наименований, что вызывает серьезные трудности при понимании и переводе. Поэтому переводы часто не соответствуют оригиналу и могут не учитывать специфику китайского названия блюда. Для китайского народа кроме способа приготовления блюда также важны их наименования, поскольку в названиях отражены не только ингредиенты этих блюд, но и особенности культуры [1].

В качестве материала для нашего исследования выступило меню ресторана “红旗饭庄” ‘Красное знамя’ в Тяньцзине [2]. Данный ресторан не специализируется на какой-то определенной разновидности блюд и стиле приготовления, а включает в себя как национальные блюда, относящиеся к восьми главным региональным кухням Китая, так и простые блюда китайского народа. Всего в меню насчитывается 255 единиц наименований. Для качественного анализа данного меню мы исключили из этого списка названия напитков и алкоголя, легких закусок, нарезок и блюд зарубежной кухни. Таким образом, число наименований, выбранных для нашего исследования, составило 205 единиц.

В результате проведенного анализа нами было выявлено 9 основных семантических компонентов, которые участвуют в образовании названий блюд китайской кухни:

- способ приготовления;
- основной ингредиент;
- неосновной ингредиент;
- форма;
- количество ингредиентов;
- вкус;
- цвет;
- культурная реалья (прецедентный фактор, персонаж, праздник, место, ассоциация или традиция);
- форма подачи.

Нами было определено, что в большинстве случаев названия блюд образовывались путем комбинирования нескольких вышеупомянутых компонентов. В ходе исследования были выявлены 30 моделей (таблица 1):

Таблица 1.– Модели образования наименований блюд китайской кухни

Группа	Кол-во ед.	Пример	Дословный перевод
"Способ + основной ингредиент"	55	黄焖牛肉 <i>Huángmènniúròu</i>	‘Тушить’ + ‘говядина’
"Основнойингредиент"	26	栗子鸡 <i>Lìzǐjī</i>	‘Каштан’ + ‘курятина’
"Основной ингредиент + форма"	24	鳝鱼丝 <i>Shànyúsi</i>	‘Угорь’ + ‘соломка’
"Основной ингредиент +	18	蚝油牛柳	‘Устричный соус’ + ‘вырезка

неосновной"		<i>Háoyóuniúlǚ</i>	говяжья'
"Основной ингредиент + неосновной + способ"	13	豉油炒饭 <i>Chīyóuchǎofàn</i>	'Соевый соус' + 'жарить' + 'рис'
"Основной ингредиент + способ + форма"	13	炒鱼片 <i>Chǎoyúpiàn</i>	'Жарить' + 'рыба' + 'ломтик'
"Основной ингредиент + культурная реалия"	12	芙蓉虾仁 <i>Fúróngxīārén</i>	'Гибискус' + 'мясо креветки'
"Основной ингредиент + неосновной + способ + форма"	6	茺爆肚丝 <i>Yánbàodǔsī</i>	'Кориандр' + 'быстро жарить на сильном огне' + 'желудок' + 'соломка'
"Основной ингредиент + вкус + форма"	5	酸辣土豆丝 <i>Suānlàtǔdòusī</i>	'Кисло-острый' + 'картофель' + 'соломка'
"Культурная реалия + основной ингредиент + способ"	4	清炒广东菜心 <i>Qīngchǎoguǎngdōngcàixīn</i>	'Обжарить' + 'чой-сум (китайская цветущая капуста)' + 'Гуандун'
"Культурная реалия + основной ингредиент + форма"	3	宫保鸡丁 <i>Gōngbǎojīdīng</i>	'Гунбао' + 'курятина' + 'кусочек'
"Способ + количество"	3	爆两样 <i>Bàoliǎngyàng</i>	'Быстро жарить на сильном огне' + 'два вида'
"Основной ингредиент + количество + форма"	2	干贝四丝 <i>Gānbèisī</i>	'Морской гребешок' + 'четыре' + 'соломка'
"Культурная реалия"	3	全家福 <i>Quánjiāfú</i>	'семейное счастье'
"Культурная реалия + форма"	2	四喜丸子 <i>Sìxǐwánzi</i>	'Четыре счастья' + 'шарик'
"Способ + форма + количество"	2	烧三丝 <i>Shāosānsī</i>	'Жарить' + 'три' + 'соломка'
"Способ"	1	全爆 <i>Quánbào</i>	'Быстро жарить на сильном огне'
"Основной ингредиент + неосновной + способ + количество"	1	三鲜打卤面 <i>Sānxiāndǎlǔmiàn</i>	'Лапша' + 'три' + 'взбивать' + 'подлива'
"Основной ингредиент + количество"	1	三鲜鱼肚 <i>Sānxiānyúdu</i>	'три' + 'рыбий пузырь'
"Неосновной ингредиент + культурная реалия"	1	鱼香四宝 <i>Yúxiāngsìbǎo</i>	'Юйсян' + 'четыре драгоценности'
"Культурная реалия + способ + количество"	1	老爆三 <i>Lǎobào sān</i>	'Старинный' + 'быстро жарить на сильном огне' + 'три'
"Основной ингредиент + способ + вкус"	1	辣炒蛭子 <i>Làchǎochēngzi</i>	'Острый' + 'жарить' + 'морской черенок'
"Основной ингредиент + форма + форма подачи"	1	海鲜鱼排便当 <i>Hǎixiānyúpáibiàndāng</i>	'Рыба и морепродукты' + 'отбивная' + 'бэнто'
"Неосновной ингредиент + форма"	1	醋椒汤 <i>Cùjiāotāng</i>	'Уксус' + 'перец' + 'суп'
"Культурная реалия + основной ингредиент + неосновной + форма"	1	京酱肉丝 <i>Jīngjiàngròusī</i>	'Пекин' + 'соевый соус' + 'мясо' + 'соломка'

"Неосновной ингредиент + количество + форма"	1	醋椒三鲜汤 <i>Cùjiāosānxiāntāng</i>	‘Уксус, перец’ + ‘три’ + ‘суп’
"Основной ингредиент + форма + цвет"	1	小米黄汤时蔬 <i>Xiǎomǐhuángtāngshíshū</i>	‘Рис’ + ‘желтый’ + ‘суп’ + ‘овощи’
"Основной ингредиент + вкус"	1	香辣鸡翅 <i>Xiānglàjīchì</i>	‘Острый’ + ‘куриные крылышки’
"Культурная реалья + основной ингредиент + способ + форма"	1	官烧鱼条 <i>Guānshāoyútiáo</i>	‘Чиновник’ + ‘жарить’ + ‘рыба’ + ‘полоска’
"Основной ингредиент + количество + способ + форма"	1	肉三鲜锅贴 <i>Ròusānxiānguōtiē</i>	‘Мясо’ + ‘три’ + ‘жареные пельмени’

Проанализировав блюда данного меню, мы обнаружили, что 54% блюд относятся к восьми главным региональным кухням Китая (中国八大菜系 *Zhōngguó bādàcài*): шаньдунская, чжэцзянская, сычуаньская, кантонская, хунаньская, фуцзяньская, аньхойская и кухня Цзянсу. Кроме этого 16% блюд относятся к кухне города Тяньцзинь (天津菜 *Tiānjīncài*), 16% блюд относятся к домашней кухне простых китайцев (家常菜 *Jiāchángcài*), 14% блюд относятся к местной кухне других провинций и регионов.

В ходе исследования мы выяснили, что для разной местности и регионов определенные модели являются более распространенными.

Для шаньдунской кухни наиболее продуктивной моделью образования наименований блюд является "способ приготовления + основной ингредиент".

Для чжэцзянской кухни также наиболее характерной моделью является "способ приготовления + основной ингредиент".

Для сычуаньской кухни наиболее распространенными оказались три модели: "основной ингредиент", "способ приготовления + основной ингредиент" и "основной ингредиент + вкус + форма".

В кантонской кухне самой распространенной моделью оказалась "основной ингредиент + неосновной".

Для хунаньской кухни наиболее характерной моделью является "способ приготовления + основной ингредиент".

Для фуцзяньской кухни модель "неосновной ингредиент + форма" является наиболее распространенной.

В аньхойской кухне чаще всего встречалась модель "способ приготовления + основной ингредиент".

Большинство блюд, относящихся к кухне Цзянсу, образованы с помощью моделей "способ приготовления + основной ингредиент" и "основной ингредиент + форма".

Проанализировав кухню Тяньцзиня, мы выяснили, что большое количество блюд образовано путем использования модели "способ приготовления + основной ингредиент".

Блюда домашней кухни в большинстве случаев образованы по таким моделям, как "основной ингредиент + неосновной + способ", "основной ингредиент + форма" и "способ приготовления + основной ингредиент".

Результаты проведенного нами исследования показали, что самыми многочисленными группами в данном меню являются "способ приготовления + основной ингредиент", "основной ингредиент" и "основной ингредиент + форма". Такая номинация дает людям больше информации о блюде. Гости могут сразу определить, какие продукты входят в состав блюда и как то или иное блюдо приготовлено, как выглядит и в какой форме оно подается к столу. Остальные модели образования наименований блюд китайской кухни не такие распространенные, так как обладают меньшей информативностью [3].

Также мы можем сделать вывод, что для разных регионов Китая характерны разные модели образования названий блюд китайской кухни. Для каждой из восьми главных региональных кухонь Китая в той или иной степени характерны определенные модели. Это

объясняется тем, что каждая кухня имеет свои особенности и характерные черты. Данный факт демонстрирует разное отношение к еде, блюдам и их номинациям, а также разные традиции в сфере кулинарии в различных регионах Китая.

Таким образом, мы видим, что в китайском языке существует большое количество комбинированных моделей наименований блюд китайской кухни. Такое многообразие способов образований названий блюд отражает значимость еды и кулинарного искусства среди жителей Китая. Блюда китайской кухни неразрывно связаны с особенностями менталитета и национального характера народа. Китайская кухня имеет долгую историю, древние традиции и разнообразные способы приготовления блюд, поэтому национальные блюда являются отражением традиционной китайской культуры.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Ли, С. Специфика перевода наименований китайских блюд на русский язык : дис. ... магистр : 45.04.02 / С. Ли. – Екатеринбург, 2019. – 69 с.
2. 大众点评 [Электронный ресурс] / 红旗饭庄. – Режим доступа : <http://m.dianping.com/shop/534092/dishlist>. – Дата доступа : 23.01.2022.
3. Ковалев, Е.Д. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) / Е.Д. Ковалев // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – 2018. – № 7(85) – С. 329-333.