

7. О государственном визите Президента Республики Беларусь Александра Лукашенко в Китайскую Народную Республику [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://china.mfa.gov.by/ru/embassy/news/dbf830e59bfb25e2.html>. — Дата доступа: 15.03.2023.

8. 习近平同白俄罗斯总统卢卡申科举行会谈 = Xi Jinping holds talks with Belarusian President Lukashenko [Electronic resource]. — Mode of access: http://www.news.cn/politics/leaders/2023-03/01/c_1129407046.htm. — Date of access: 15.03.2023.

УДК 81

А. С. Санюк¹, С. В. Адамович²

Учреждение образования «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы», Гродно, Республика Беларусь, ¹lina_sanyuk@mail.ru, ²adamovich@grsu.by

ОСНОВНЫЕ МОДЕЛИ НОМИНАЦИИ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ

В данной статье подробно анализируются модели номинации блюд китайской кухни, приводятся соответствующие примеры. Их учет поможет переводчику при переводе названий блюд китайской национальной кухни адекватно передать название блюда на переводящий язык, сохранив его культурную информацию, и при этом не создать чересчур длинное название.

Ключевые слова: кулинарная культура; номинация; кулинаруним; модель.

A. S. Sanuk¹, S. V. Adamovich²

Yanka Kupala State University of Grodno, Grodno, the Republic of Belarus, ¹lina_sanyuk@mail.ru, ²adamovich@grsu.by

METHODS OF NOMINATION OF CHINESE DISHES

This article provides a detailed analysis of the ways of nominating Chinese dishes, with respective examples. Their consideration will help the translator when giving a translation of Chinese traditional cuisine names to adequately represent the name of the dish in the translating language, preserving its cultural information, while not forming an over-lengthy name.

Key words: culinary culture; nomination; culinaronym; model.

Введение. Национальная кухня играет важную роль при знакомстве с культурой какой-либо страны. Через кулинарную культуру транслируется информация о глютогонических предпочтениях и приоритетах того или иного народа, о гастрономических обычаях и традициях, о национальном самосознании и мышлении, об историко-культурных процессах и так далее. Названия блюд национальной кухни как части кулинарной культуры страны содержат в себе большие лингвокультурные сведения, которые необходимо передать в переводе, что представляется особенно актуальным на современном этапе в связи с развитием и укреплением экономических и культурных связей между народами Беларуси и Китая.

Основная часть. Для проведения исследования китайских кулинаронимов использовались «Китайская кухня» Лян Люсиля [1], меню китайского ресторана «Сезоны» отеля Weijing Hotel г. Минск [2], меню кафе китайской кухни «Юань» г. Гродно [3], «Настоящая китайская кухня» Д. Журавлёва [4].

В кулинарной книге «Китайская кухня» Лян Люсиля [1] собраны лучшие рецепты основных школ кулинарного искусства Китая — северной, восточной, западной и южной. Данная книга была выбрана в качестве материала исследования, поскольку её автор является экспертом в сфере оригинальной китайской кулинарной культуры, к тому же сам повар. В своей книге «Китайская кухня» автор не только описывает рецепты приготовления национальных китайских блюд, но также дает пояснения, связанные с областью китайского кулинарного искусства и питания, истоками появления того или иного блюда, его традиционными и культурными особенностями, а также толкует значения тех или иных специфичных названий.

В меню китайского ресторана «Сезоны» [2] общим объемом 12 страниц перечислены блюда китайской кухни, которые действительно считаются жемчужинами китайского национального кулинарного искусства. Шеф-поваром в данном ресторане является Люй Синьпинь с огромным профессиональным опытом в сфере китайской кухни, который прежде работал в самых престижных ресторанах Пекина. В качестве материала исследования также использовалось меню кафе китайской кухни «Юань» [3] г. Гродно общим объемом 14 страниц.

В кулинарной книге китайской национальной кухни «Настоящая китайская кухня» востоковеда Д. Журавлёва [4] представлена

большая база рецептов национальной кухни наряду с описанием их приготовления и объяснениями культурных и исторических особенностей появления и названий тех или иных блюд. В данной кулинарной книге есть различные разделы: закуски, мясные блюда, рыбные блюда, овощные блюда и десерты. Данная книга была издана в 2015 году и в общей сложности состоит из 160 страниц.

Корпус исследования составили 122 названия блюд китайской кухни, при изучении которых выделены следующие основные модели номинации блюд китайской кухни: названия по способу приготовления, названия по входящим в состав ингредиентам, названия по внешнему признаку, названия по вкусовым качествам, названия по месту появления, названия по культурным факторам, смешанная модель наименования. Рассмотрим данные модели подробнее.

Названия по способу приготовления.

В данную категорию мы относим названия тех блюд, названия которых описывают способ приготовления блюда. Количество таких китайских национальных блюд многочисленно, рассмотрим некоторые из них.

К названиям, мотивированным способом приготовления, можно отнести баоцзы (кит. 包子), иначе их называют «паровые пирожки». Иероглиф 包 в названии означает «завертывать». Действительно, при приготовлении баоцзы тесто раскатывают в плоские кружочки, кладут в центр начинку, заворачивают тесто в мешочек и сплющивают края теста сверху [1].

Сюда же относится название блюда 炸猪蹄 «жареные в масле свиные ноги». Иероглиф 炸 в составе данного названия означает «жарить в масле». Таким образом, данное блюдо, без сомнения, можно отнести к мотивированным способом приготовления.

Мотивированность способом приготовления наблюдается также в названиях 醉虾 «пьяные креветки» и 醉螃蟹 «пьяный краб». Пьяными они называется потому, что в ходе приготовления они специально пропитываются в китайском вине.

Название блюда 涮羊肉 «обваренная в кипятке баранина» также мотивировано способом приготовления, так как иероглиф в названии 涮 означает «обваривать, погружать в кипяток», а 羊肉 переводится как «баранина».

При приготовлении блюда 云雾肉 «мясо юньу» мясо коптят в чайных листьях особого сорта 云雾 «юньу». В итоге мясо получается

коричневато-жёлтым снаружи и красноватым внутри и источает густой чайный аромат. Таким образом, название данного блюда мотивировано использованием чайных листьев сорта «юньу» при приготовлении.

Наконец, название блюда 海参盆蒸 «приготовленный на пару иероглиф трепанг» также мотивировано способ приготовления. На это указывает 蒸 в названии, который означает «выпаривать, варить на пару».

Таким образом, в данную модель номинаций блюд входят названия, которые указывают на способ приготовления блюда. Данные названия обнаруживаются с помощью иероглифов, указывающих, например, на способ тепловой обработки (炸 ‘жарить’, 蒸 ‘варить на пару’, 焖 ‘тушить’ и др.), выполняемые в ходе приготовления действия (包 ‘завертывать’, 切 ‘разрезать’), использование специальной кухонной утвари (锅 ‘котёл’), использование специального сырья (но не в качестве ингредиента блюда) для приготовления (云雾 ‘юньу’).

Названия по входящим в состав ингредиентам.

Известным блюдом шаньдунской кухни является «суп с акульями плавниками» (кит. 鱼翅汤). Главный ингредиент данного китайского супа отражён в первых двух иероглифах названия, а именно 鱼翅 «плавники акулы». Точнее сказать, это сушёный хрящ из плавника определенной разновидности акулы. Сейчас в Китае даже можно приобрести консервированный очищенный акулий плавник [1].

Суп из ласточкиных гнёзд (кит. 燕窝汤) впервые был приготовлен ещё в древнем Китае варкой супа из гнёзд ласточек на скалах. В названии данного блюда первые два иероглифа буквально значат 燕窝 «ласточкино гнездо». Блюдо оказалось вкусным и до сих пор популярно в провинции Шаньдун. Однако, сейчас этот суп готовят не из самих гнёзд, а исключительно из слюны ласточек, которой они скрепляют свои гнёзда.

Мотивированность названия входящими в состав ингредиентами прослеживается в названии блюда 蒜泥白肉 «свинина с толчёным чесноком». Название даёт четкое представление о том, что главными ингредиентами при приготовлении данного блюда являются свинина и чеснок.

На первый взгляд может показаться, что название блюда 北京烤鸭 «пекинская утка» [2] мотивировано местом своего появления — Пекином, однако это не совсем так. Название данного блюда мотивировано основным своим ингредиентом, а именно — уткой, конкретно пекинской породы. Данная порода считается лучшей в контексте кулинарии, поскольку она отличается своими отличными мясными качествами. Поэтому справедливо переводить данное блюдо как «пекинская утка», а не «утка по-пекински».

Таким образом, большую часть названий блюд национальной китайской кухни составляют названия, мотивированные ингредиентом, входящим в состав блюда. Стоит заметить, что иероглифы, указывающие на используемые в приготовлении ингредиенты, в большинстве случаев, занимают позицию вначале названия.

Названия по внешнему признаку.

Название блюда 鱿鱼卷, которое переводится как «рулетики из кальмара» [2], мотивировано внешним скрученным видом блюда. При приготовлении рулетиков в кальмар закручивают красный и зелёный перец и морковь, после скручивания рулетики разрезают по 4—5 сантиметра в длину.

Название известного блюда провинции Цзянсу 松鼠鱼 «рыбные белочки» [1], или «рыба в форме белки», также мотивировано своим внешним признаком. Готовую рыбу заворачивают кольцом и подгибают хвост так, что своей формой она напоминает бельчонка (отсюда и название). Данное блюдо из рыбы в форме белочки символизирует процветание [1].

В кухне провинции Цзянсу также можно найти блюдо, название которого мотивировано его внешним видом, а именно — 孔雀开屏鸡 «курица в виде павлина с распущенным хвостом». При подаче данного блюда курица выкладывается в виде расплавленного хвоста павлина.

В данную модель наименования мы также относим название блюда 雪夜初吻 «первый поцелуй в снежную ночь». Снежную ночь олицетворяет жареная белая редька, а первый поцелуй — красный перец. Таким образом, мотивированность названия данного блюда определяется внешним видом блюда.

Названия блюд национальной китайской кухни, мотивированные внешним видом, легко обнаружить среди общего списка названий,

поскольку для большинства названий блюд подобной модели характерна художественность и образность, которая не может восприниматься буквально (например, «первый поцелуй в снежную ночь»).

Названия по вкусовым качествам.

К названиям, мотивированным своими вкусовыми качествами, относится 口水鱼冻 «аппетитное рыбное заливное» [2]. Часть названия 口水 в переводе с китайского означает «текут слюнки», т.е. блюдо настолько вкусное, что заставляет человека жадно хотеть его, или иначе «глотать слюни».

В названии блюда 酸辣汤 «кисло-острый суп» присутствуют иероглифы 酸 «кислый» и 辣 «острый». Данное блюдо считается сычуаньской лёгкой едой, которое отличается тем, что в одно и то же время оно кислое, острое, солёное, свежее и ароматное.

К данной модели наименования также относится блюдо кафе китайской кухни «Юань» 糖醋鲤鱼 «карп в кисло-сладком соусе» [3], где 糖 означает «сладкий», 醋 — «кислый», а 鲤鱼 — «карп». Таким образом, мы можем с уверенностью отнести данное блюдо к мотивированным своими вкусовыми качествами.

Таким образом, в названиях блюд данной модели номинации прослеживаются вкусовые качества блюд, выраженные такими иероглифами, как 口水 ‘аппетитный’, 回味 ‘с приятным послевкусием’, 糖 ‘сладкий’, 酸 ‘кислый’, также большое количество блюд содержат иероглиф 辣 ‘острый’.

Названия по месту появления.

К названиям, мотивированным местом появления, относится 西湖醋鱼 [2], которое на русский язык переводится как «жареная рыба в кисло-сладком соусе», однако буквальный перевод данного блюда — «рыба Сиху». Сиху (кит. 西湖) — знаменитое китайское озеро провинции Чжэцзян.

Блюдо 东安鸡 «цыпленок Дунань» [2] изначально появилось в уезде Дунань провинции Хунань. Таким образом, мы относим его к названиям, мотивированным местом появления.

«Тушеный голубь Хуаншань» 黄山炖鸽 — это известное традиционное блюдо провинции Аньхой. В названии данного блюда 黄山 означает «гора Хуаншань», данная гора расположена в провинции Аньхой. В приготовлении данного блюда используют

голубей с горы Хуаншань и китайскую диоскорею, собранную на горе Хуаншань.

Таким образом, в названиях блюд данной модели содержатся географические названия мест (например, уезд, провинция, гора, озеро и другие), где данные блюда возникли.

Названия по культурным факторам.

К данной группе относятся названия блюд, в основе которых лежат различные культурные особенности: национальные праздники, исторические события, исторические личности, персонажи, почитаемые животные, в том числе мифические, и другие.

В данную категорию входит известное блюдо гуандунской кухни 龙虎斗 с красноречивым названием «бой дракона с тигром». В состав данного блюда входит кошачье и змеиное мясо. В этом блюде кошка символизирует тигра, а змея — дракона. Таким образом, образное название данного блюда мотивировано животными, почитаемыми китайским народом.

Название популярного в Китае блюда 宫保鸡丁 «цыплёнок гунбао» мотивировано культурной особенностью. Словом 宫保 «гунбао» в древнем Китае во времена династии Цинь называли людей определённого ранга чиновников. История гласит, что данное блюдо было приготовлено одним гунбао в попытке угостить важных гостей. Блюдо представляет собой нарезанную кусочками курятину с красным перцем и арахисом (орешками кешью) в остром соусе.

Таким образом, данная модель номинации блюд является самой интересной, поскольку за каждым подобным названием кроется большое количество мифологической, исторической и другой культурологической информации.

Смешанная модель наименования.

Смешанная модель наименования прослеживается в названии блюда «хворост» (кит. 油条, букв. *масляные полоски*). При приготовлении данного блюда из теста формируют толстые полоски и жарят их в масле во фритюре. Иероглиф 油 «масло» описывает способ приготовления данного блюда, а иероглиф 条 «полоска» описывает его внешний признак.

Название блюда 红煨鱼翅 «красный запеченный плавник акулы» мотивировано способом приготовления данного блюда и его

внешним признаком — характерным красным цветом, которого добиваются в ходе запекания.

Название блюда 扬州炒饭 «жареный рис по-янчжоуски» [4] мотивировано местом появления, способом приготовления и основным продуктом. Считается, что жители городского округа Янчжоу провинции Цзянсу были первыми, кто начали готовить рис с помощью жарения.

Таким образом, к данной модели наименования относятся названия блюд, которые содержат в себе смешанную информацию. Такие названия образованы моделью «ингредиент + способ приготовления», «способ приготовления + внешний признак» и другими.

Заключение. Таким образом, названия блюд китайской кухни являются проводниками не только в гастрономическую культуру китайцев, но и в китайскую культуру, историю и философию в целом, поскольку названия блюд представляют собой объекты, содержащие большое количество лингвокультурной информации. В ходе исследования было выделено семь моделей номинации блюд национальной китайской кухни: названия по способу приготовления (包子 ‘баоцзы’), названия по входящим в состав ингредиентам (鱼翅汤 ‘суп с акульми плавниками’), названия по внешнему признаку (松鼠鱼 ‘рыбные белочки’), названия по вкусовым качествам (酸辣汤 ‘кисло-острый суп’), названия по месту появления (西湖醋鱼 ‘рыба Сиху’), названия по культурным факторам (霸王别姬 ‘прощай, моя наложница’), смешанная модель наименования (小山笋炒腊肉 ‘жареная свинина с бамбуком’). Их учет поможет переводчику при переводе названий блюд китайской национальной кухни адекватно передать название блюда на переводящий язык, сохранив его культурную информацию, и при этом не создать чересчур длинное название.

Список цитируемых источников

1. Лян, Люсиль. Китайская кухня / Люсиль Лян. — М. : Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ, 2005. — 192 с.
2. Китайский ресторан «Сезоны» [Электронный ресурс] // Отель «Пекин». — Минск, 2022. — Режим доступа: <https://beijinghotelminsk.com>. — Дата доступа: 21.12.2022.
3. Меню кафе китайской кухни «Юань». — Гродно : ресторан «Юань», 2022. — 14 с.
4. Журавлёв, Д. И. Настоящая китайская кухня: теперь доступна каждому / Д. И. Журавлёв. — М. : Эскомо, 2015. — 160 с.