

КУЛЬТУРОСООБРАЗНЫЕ ПРАКТИКИ

Научная статья

УДК 008

DOI: 10.20323/1813-145X_2023_2_131_225

EDN: ZRANDO

Национальная кухня Китая как культурный код: лингвокультурные и когнитивные особенности кулинарных рецептов

Ли Сяотао¹, Светлана Александровна Колода²

¹Доктор филологических наук, профессор, Институт иностранных языков Юго-Западного университета, г. Чунцин, КНР

²Кандидат филологических наук, доцент, Институт иностранных языков Юго-Западного университета, г. Чунцин, КНР

¹Lxt9281xt@163.com, <https://orcid.org/0000-0002-8533-3431>

²sveta_koloda@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8482-1524>

Аннотация. Особенности культуры народа отражаются во всех сферах его жизни, в том числе в культуре повседневности, важной частью которой является гастрономическая культура. В свою очередь, кулинарный дискурс не только отражает культуру питания как особый культурный код, но и создает возможность для глубокого проникновения в лингвокультуру страны. Тексты рецептов популярных блюд китайской кухни — не только источник информации о технологии приготовления и ингредиентах. Они могут знакомить с историей создания блюда; а метафорические названия блюд позволяют понять глубину и сложность китайского языка, красоту философии и многогранность повседневной жизни китайцев. Данная статья является продолжением представленного ранее исследования по китайской гастрономической культуре. Авторы сосредотачиваются на особенностях кулинарного дискурса, представленного в рецептах блюд. Особое внимание уделено анализу текста кулинарного рецепта как особой формы дискурса: кулинарный рецепт рассматривается как прецедентный текст, значимый для данной культуры, причем анализу подвергаются все основные структурные и семантические компоненты. Также предпринята попытка сравнительно-сопоставительного анализа лексики, обозначающей пищу, в китайском и русском языках. Проанализированы разные модели и способы номинации блюд китайской кухни, что дало возможность выявить лингвокультурологический потенциал текстов кулинарного дискурса. Авторы делают вывод о том, что текст кулинарного рецепта представляет собой сложный концепт, отражающий не только лингвистические особенности языка, но и особенности быта, культурных, социальных и кулинарных традиций народов, населяющих обширную территорию Китая.

Ключевые слова: национальная кухня; культурный код; лингвокультура; гастрономическая культура; кулинарный дискурс; кулинароним; прецедентный текст; текст кулинарного рецепта

Для цитирования: Ли Сяотао, Колода С. А. Национальная кухня Китая как культурный код: лингвокультурные и когнитивные особенности кулинарных рецептов // Ярославский педагогический вестник. 2023. № 2 (131). С. 225-239. http://dx.doi.org/10.20323/1813-145X_2023_2_131_225. <https://elibrary.ru/ZRANDO>

CULTURE CONFORMABLE PRACTICES

Original article

National cuisine of China as a cultural code: linguocultural and cognitive features of culinary recipes

Li Xiaotao¹, Svetlana A. Koloda²

¹Doctor of philology, professor, institute of foreign languages, South West university, Chongqing, PRC

²Candidate of philological sciences, associate professor, institute of foreign languages, South West university, Chongqing, China

¹Lxt9281xt@163.com, <https://orcid.org/0000-0002-8533-3431>

²sveta_koloda@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8482-1524>

Abstract. The peculiarities of the culture of the people are reflected in all spheres of life, including in the culture of everyday life, an important part of which is the gastronomic culture. Culinary discourse, in turn, reflects not only the food culture as a special cultural code, but also provides an opportunity for deep penetration and understanding of the linguistic culture of the country. The texts of culinary recipes, popular dishes of Chinese cuisine, can be not only a source of information about the technology and ingredients of this dish, but also give information about origins of the dish; the metaphorical names of Chinese dishes allow us to understand the depth and complexity of the Chinese language, the beauty of philosophy and the versatility of Chinese everyday life. This article is a continuation of the previously presented research on Chinese gastronomic culture. The authors continue their research, focusing on the peculiarities of the culinary discourse presented in the recipes of dishes. Special attention is paid to the analysis of the text of a culinary recipe as a special form of discourse. The culinary recipe is considered as a precedent text, significant for this culture. All the main structural and semantic components of such a text were analyzed. An attempt has also been made to compare the vocabulary of food in Chinese and Russian. Different models and ways of nominating Chinese cuisine dishes are analyzed, which made it possible to identify the linguistic and cultural potential of culinary discourse texts. The authors conclude that the text of the culinary recipe is a complex concept that reflects not only the linguistic features of the language, but also the peculiarities of everyday life, cultural, social and culinary traditions of the peoples inhabiting the vast territory of China.

Keywords: national cuisine; cultural code; linguistic culture; gastronomic culture; culinary discourse; culinary name; precedent text; recipe text

For citation: Li Xiaotao, Koloda S. A. National cuisine of China as a cultural code: linguocultural and cognitive features of culinary recipes. *Yaroslavl pedagogical bulletin*. 2023;(2): 225-239. (In Russ.). http://dx.doi.org/10.20323/1813-145X_2023_2_131_225. <https://elibrary.ru/ZRANDO>

Введение

Национальная специфика китайской кухни обусловлена большой значимостью ее лечебных и целебных свойств; набором продуктов и способов их приготовления; кажущейся несовместимостью компонентов, вкусов и ароматов; спецификой предварительной обработки исходных продуктов; порядком подачи блюд; высокой степенью ритуальности в отношении к еде и формам застолья. Традиции национальной кухни, являясь ярким знаком культуры повседневности и национальной ментальности той или иной эпохи, получают отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой и ценностной картины мира, а следовательно, становятся актуальным материалом для обучения иностранных студентов китайскому языку и культуре.

В последнее время в России отмечается очередной всплеск интереса к китайской кухне и, как следствие, появление многочисленных ресторанов, специализирующихся на приготовлении китайских блюд, но часто можно наблюдать, что перевод названий китайских блюд остается непонятным для иностранцев и порой вызывает недоумение и сомнение в качестве или составе блюда. Кроме того, в самом Китае русскоязычные туристы нередко сталкиваются со значительными культурными различиями в меню, осо-

бенностями ингредиентов блюд китайской кухни. В связи с этим актуальность данной статьи обусловлена необходимостью выявления структурно-семантических и прагматических особенностей названий блюд китайской кухни, а также в выявлении лингвокультурных и когнитивных особенностей текста кулинарного рецепта на китайском языке. Знание этих особенностей позволит более точно отразить специфику приготовления блюда и прагматический потенциал его названия при составлении русскоязычного варианта китайского меню.

Цель работы состоит в анализе текста кулинарного рецепта на китайском языке с точки зрения культурно значимой информации, позволяющей вывить вербализованные лингвокультурные и когнитивные особенности национального кулинарного кода.

Китайская кухня — общий термин для различных блюд всех регионов и национальностей в Китае. Искусство приготовления пищи имеет долгую историю, исключительную технологию и свой оригинальный стиль. В течение нескольких тысяч лет китайская кухня является доминирующей в Юго-Восточной Азии, она известна во всем мире и оказала огромное влияние на особенности приготовления пищи во всей Восточной Азии.

По историческим данным, 5000 лет назад в Китае уже появились барбекю (кит. 烤肉) и жареная рыба (кит. 烤鱼). В ранний исторический период (династии Шан и Чжоу) китайцы обнаружили и обозначили пять вкусовых ощущений: кислое, сладкое, горькое, острое и соленое (кит. 酸甜苦辣咸), в этот же период появились «восемь изысканных яств» (названия блюд) / 八珍, ставшие родоначальниками современных китайских блюд и впоследствии оказавшие огромное влияние на китайскую кухню при составлении русскоязычного варианта китайского меню [Чжан Мянью, 2015].

Что касается исследования названий блюд в современном китайском языке, внимание ученых обычно фокусируется на особенностях перевода названий китайских блюд [Москалева, 2013; Ши Шу, 2010; Нюо С., 2020; Yang X., 2017] или же рассматриваются их национально-культурные особенности с экскурсами в историю создания того или иного блюда [Зуева, 2015; Ковалев, 2018; Вай Хэйянь, 2018]. А. А. Васильева исследует количественно-слоговую характеристику названий блюд китайской кухни [Васильева, 2017]. При этом для всех вышеуказанных работ характерно привлечение языкового материала словарного характера. Мы предприняли попытку расширить эти исследования, применив в качестве объекта тексты кулинарных рецептов, составленные носителями современного китайского языка.

Рецепты и названия блюд как знаки самоидентификации, в том числе и национальной, позволяют судить о людях по тому, что они едят. Каждый народ ассоциирует себя с определенными блюдами. П. П. Буркова в диссертационном исследовании на тему «Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков)» отмечает, что за русской национальной принадлежностью закрепился образ потребителя борща, икры и водки. За немцами — репутация потребителей кислой капусты с сосисками и пива. При этом стереотипное восприятие бытовых привычек определяет негативное восприятие гастрономических привычек. Так, например, иностранцы отмечают у русских обильные традиции застолья и желание в обязательном порядке накормить «до отвала» всех гостей; у китайцев — чрезмерно большое количество блюд и непривычный для западного человека порядок подачи; у французов — четкое разделение предлагаемых блюд и напитков по виду

торжества и постепенную сервировку стола, то есть на стол не будут выставлять сразу все, что приготовлено для угощения гостей. У французов не принято поглощать пищу быстро — обычно они наслаждаются не только едой, но и общением за совместной трапезой, проводя за праздничным столом несколько часов. Китайцы, отведав все, что предлагается, продолжают совместные прогулки, чаепитие. Представители Востока относятся к еде как к великому благу, из-за этого им не знакомо такое распространенное на Западе понятие, как «перекус» [Петришина, 2016]. Поэтому каждый прием пищи, даже в современных китайских мегаполисах, сопровождается достаточно большим количеством ритуалов. Это проявляется не только в торжественных или праздничных приемах пищи, о которых мы скажем далее, но и в повседневной практике: на обед или ужин принято ходить компанией (минимум 2-3 человека), за обедом не обсуждаются рабочие вопросы, чаще всего при выборе блюд используется принцип два блюда на одного человека, при этом принято угощать друг друга.

Для восточной культуры питания ценностными признаками являются эстетичность подачи и приема пищи, ритуальность, религиозность, натуральность, личное участие в выращивании и приготовлении пищи, поскольку важна энергия, которую туда приносят манипуляции с пищей, семейственность, символика пищи, смакование пищи. Еда по своим свойствам приравнивается к лекарству [Петришина, 2016]. Не удивительно, что многие особенности китайской национальной гастрономической культуры нашли свое отражение также в языке, в частности в кулинарном дискурсе.

Традиции трапезы в китайской культуре сложились достаточно давно, но в основном они сохранились и до наших дней. Поскольку еда для китайца — не просто необходимость, но еще и большое удовольствие, ели не торопясь, стараясь отведать максимум разных угощений. На праздничных банкетах число блюд исчислялось десятками. Имелся и общепринятый порядок: сначала подавали традиционные «восемь холодных закусок», среди которых чаще всего фигурировали холодная курятина, бобы, черные печеные яйца, креветки, различные овощи. Затем наступал черед восьми горячих блюд, среди которых последним нередко была сваренная или зажаренная целиком рыба. Рис появлялся лишь где-то в середине обеда (на Юге чаще в начале). В противоположность европейскому обычаю суп принято

есть под конец всей трапезы. Завершался обед несколькими видами сладких блюд и фруктами. [Духовная культура Китая, 2010].

Традиционный код кулинарной культуры в общих чертах сохранился в современном Китае, и ему продолжают следовать. Основная идея планирования современного торжественного обеда в чем-то схожа с традициями императорского китайского обеда и состоит в том, чтобы количество блюд приблизительно равнялось количеству гостей: для двух человек достаточно двух блюд, например, из мяса и овощей; для четырех человек достаточно трех или четырех блюд. Лин Цуфен и Лин Чнгу отмечают, что это правило применимо для количества гостей, не превышающего восемь человек. Разнообразие достигается различными методами приготовления и использованием различных ингредиентов. Следует отметить, что различные методы приготовления позволяют придать одним и тем же основным продуктам различный вкус. Суп, как на европейских обедах, необязателен. Если суп включен в меню, обед будет более полным. Суп чаще всего подают в середине или в конце обеда [Лин Цуфен, 2001].

Н. А. Перепелкина в своей книге «Китайская, японская, тайская кухни» отмечает, что представители Востока относятся к потреблению пищи с пиететом: продукты питания приравниваются к религиозным атрибутам. Прием пищи должен осуществляться в определенном порядке, который именуют «фан» (по-китайски — 饭). «Фан» означает главное блюдо из риса, а «кай» — овощи, рыба, птица, мясо. При приеме пищи на Востоке следует соблюдать равновесие между этими элементами, чтобы продукты, входящие в состав блюда, гармонично сочетались между собой по вкусу, консистенции, цвету и аромату [Перепелкина, 2011].

Результаты исследования

В первой части нашего исследования [Ли Сяотао, 2022] мы описали историю развития и становления национальной кухни Китая. В данной статье обратимся к тексту кулинарного дискурса, а именно к современным кулинарным рецептам как одной из форм отражения национальной культуры.

Как известно, наиболее распространенная форма кулинарного дискурса — поваренные книги. В древнем Китае именно они были главным источником сведений о культуре питания, способах обработки и приготовления пищи. Важней-

шие книги или разделы по кулинарии и застольному искусству появились в эпохи Сун — «Цин и лу» («Ясные записи о странностях», ок. 960-970) сановника и министра Тао Гу (903-970) и «Шань цзя цин гун» («Чистые подношения горной семье») Линь Хуна; Юань — «Инь шань чжэн яо» («Главное в правильном питье и питании», 1330) императорского врача-диетолога в период Янь-ю (1314-1320) мусульманина Ху Сы-хуя; Мин — «Шу-юань цза цзи» («Разные записки из Бобового огорода») чиновника и ученого, получившего в период Чэн-хуа (1464-1487) степень цзинь ши, Лу Жуна «Шэн-ань вай цзи» («Внешнее собрание [сочинений] Шэн-аня») видного ученого и сановника Ян Шэня (1488-1559), «Инь ши шэн янь» («Слова джэнтри о питье и еде») Лун Цзунь-сюя, «Инь чжуань фу ши цзянь» («Объяснение приемов питья и пищи») жившего в период Вань-ли (1573-1620) литератора Гао Ляня и «Сун-ши ян шэн бу» («Свод рода Сун / господина Суна о пестовании/вскармливании жизни») Сун Сюя; Цин — «Сянь цин оу цзи» («Случайное пристанище для праздных дум») Ли Юя, «Ши сян хун би/ми» («Великие тайны устоев питания») знаменитого ученого и поэта Чжу И-цзуня (1629-1709) и «Суй си цзюй инь ши пу» («Каталог питья и еды находящегося на отдыхе») известного врача Ван Ши-сюна (1808-1868) [Духовная культура Китая, 2010].

В современной гастрономической культуре место поваренных книг успешно занимают информационные технологии нового поколения: специализированные телевизионные передачи, кулинарные шоу, стримы кулинарных блогеров, гипертекстовые кулинарные энциклопедии в интернете. Однако при всем разнообразии типов кулинарного дискурса тексты рецептов все еще занимают ведущее место в национальной культуре передачи знаний о приготовлении пищи. Именно поэтому мы обратились к анализу текста кулинарного рецепта как культурного феномена.

Кулинарный рецепт относится к прецедентным текстам, то есть текстам, на которые многие ссылаются в разных видах дискурса, считая их значимыми для данной культуры. К числу прецедентных текстов также принадлежат произведения художественной литературы (напр., «Евгений Онегин», «Война и мир»), тексты песен, рекламы, анекдотов, политические публицистические тексты и т. д. [Красных, 2002, с. 48]. Понятие «прецедентный текст» было введено в науку относительно недавно Ю. Н. Карауловым. Обратимся к его определению: прецедентные тек-

сты — это тексты, «значимые для той или иной личности в познавательном и эмоциональном отношениях, имеющие сверхличностный характер, обращение к которым возобновляется неоднократно в дискурсе данной языковой личности» [Караулов, 1987, с. 216].

Прецедентные тексты — стихийно или сознательно отобранные тексты, которые рассматриваются как общеизвестные в конкретной речевой культуре и которые допускают в связи с этим особые формы использования. Поскольку «прецедентный текст как культурно-аксиологический знак представляет собой целостное, связное, законченное в смысловом и формальном отношении, эмотивное образование» [Сорокин, 1997, с. 24], он включает в себе наиболее полное представление не только о прагматике, но и о лингвокультурных особенностях текста как феномена культуры. Текст кулинарного рецепта снабжен, как правило, иллюстративным материалом (рисунками и фотографиями), что позволяет рассматривать его как креолизованный текст, в котором вербальный и изобразительный компоненты образуют одно визуальное, структурное, смысловое и функциональное целое.

Национально-культурная специфика построения дискурса характерна и для прецедентных текстов, среди них также отмечают тексты кулинарных рецептов, которые в значительной степени отражают лингвокультурные и когнитивные особенности носителей языка. Текст кулинарного рецепта является особым типом текста, современная структура и семантика которого складывались на протяжении нескольких столетий. Он представляет собой сложный комплекс, отражающий не только лингвистические особенности текста, но и особенности быта, культурных, социальных и кулинарных традиций народов. Кроме этого, следует иметь в виду потенциальную возможность различных стратегий построения текста и дискурса.

В первой части нашего исследования мы уже обращали внимание на то, что при встрече китайцы не просто задают вопрос «Как дела?», а интересуются «Ты уже поел?», что составляет определенные когнитивные трудности для носителей западной лингвокультуры. Так, например, немец, имея намерение узнать, как поживает его визави, готов выслушать подробный рассказ о состоянии его здоровья, самочувствии в день встречи, вчера, на прошлой неделе и т. д. Но при этом вопрос о еде вызовет у немца недоумение и подозрение, что он, может быть, выглядит не со-

всем здоровым. Представители славянской лингвокультуры могут обсудить при встрече текущие дела, состояние здоровья родных, но вряд ли будут спрашивать о времени приема пищи друг друга. В сознании жителей Азии одно понятие незаметно перетекает в другое. Слишком четкие определения — источник потенциального риска разойтись во мнениях, поэтому еда — и определенный культурный маркер, и способ проявить заботу о собеседнике.

Основным местом реализации текста кулинарного рецепта является поваренная книга, которую можно рассматривать как гипертекст — множество текстов со связывающими их отношениями за счет наличия ссылок как на текстовую (терминология), так и на нетекстовую информацию (фотографии, рисунки). Кулинарный рецепт является не только специальным текстом, который можно отнести к инструкциям, но и семиотическим образованием, так как постоянные изменения в способах приготовления блюд делают его бесценным культурно-историческим свидетелем, в котором также получают свое отражение языковые изменения.

Кулинарный рецепт как особый вид текста обладает основными характеристиками: структурно-содержательной целостностью, смысловой связностью и завершенностью, тематическим единством, авторством, адресностью и принадлежностью к определенному стилю речи. При этом тексту кулинарного рецепта присущи как общетекстовые характеристики, соответствующие информативным текстам (коммуникативная, когнитивная, системная, социальная), так и специфические (историческая, аккумулятивная, ориентационная, культурная, дидактическая, эмоциональная) [Волкова, 2011].

А. Ю. Волковой выделяет следующие характеристики текста кулинарного рецепта: 1) коммуникативную (посредством текста передается новая информация); 2) социальную (рецепт обслуживает определенные потребности людей); 3) системную (рецепт — это текст с присущей именно ему системой и структурой); 4) когнитивную (с помощью рецепта познается окружающий мир); 5) историческую (конкретный рецепт — это продукт определенной исторической эпохи); 6) аккумулятивную (рецепт как источник хранения и передачи информации о времени и культуре в наибольшей степени отражает особенности культуры повседневности, гастрономической культуры нации в определенный исторический период); 7) ориентационную (в

рецепте отражаются принятые в обществе традиции, в том числе приготовления и подачи блюд, традиции медицины, религии, семейных и общественных отношений); 8) культурную (рецепт — результат культурной деятельности, в котором, в частности, отражены культурные концепты национальных, народных и религиозных праздников).

Кроме того, рецепт может выполнять и дидактическую функцию, когда его автор как бы обучает адресатов новым ценностям, прививает им вкус к хорошей и полезной пище, а также эмоциональную функцию (если автор выражает отношение к приготавливаемому блюду).

Кулинарный рецепт является малоформатным типом текста. Его особенность — малый объем (20-25 строк), при этом он вмещает обширную информацию. В структурном аспекте малоформатный текст характеризуется простотой и стереотипностью, в нем можно выделить следующие структурные элементы: а) интродуктивный блок (название и ингредиенты); б) основной блок (алгоритм действий); в) заключительный блок.

Интродуктивный блок состоит из заголовка, указания компонентов и их количества. Заголовок является обязательной частью текста кулинарного рецепта и имеет в нем фиксированное положение. Заголовок материально отчужден от остального текста: он печатается другим шрифтом, находится на определенном расстоянии от первого абзаца и противопоставлен тексту в функциональном отношении: заголовки предназначены для употребления вне текста. С этим мы сталкиваемся, читая меню, где за каждым названием блюда стоит текст. Именно названия китайских блюд представляют собой наиболее значимую часть языкового отражения национального культурного кода. Названия блюд китайской кухни часто становятся объектом лингвистических, в частности переводоведческих, и культурологических исследований.

В настоящее время в отношении названий блюд существует несколько терминов: *кулинароним*, *глуттоним*, *гастроним* и *глуттонический прагматоним*. На наш взгляд, глуттонимы и гастронимы больше ассоциируются с лексикой вообще (например, *глуттоническая лексика*, *гастрономическая лексика*). При некотором приближении названия блюд из ресторанного меню можно рассматривать и как своего рода словесные товарные знаки. В этом случае допустимо использовать в том числе и термин *глуттонический прагматоним*, как это делает, например,

Л. Р. Ермакова в своем диссертационном исследовании, рассматривая глуттонические прагматонимы в связи с национальным характером. В то же время Е. А. Градалева считает, что термин *глуттонический прагматоним* является очень объемным и включает еще и названия заведений питания и торговых марок продуктов питания [Градалева, 2015]. В нашем исследовании в отношении названий блюд мы считаем оптимальным использовать термин «кулинароним». Кулинаронимы относятся к концептам, содержащим названия, национально-культурные слова, конкретные слова или реалии. Кулинаронимы описывают названия реалий еды, национальных блюд, историю развития кулинарии, национальную культуру питания в целом. В таком понимании они отражают пласт лексики, которую традиционно относят к национально-специфичной: слова-реалии, безэквивалентная лексика, языковые лакуны.

Многочисленные лексемы, обнаружившие национально-культурную специфику в сопоставлении с китайским языком, в самом широком обобщении могут быть классифицированы и сгруппированы по следующему принципу: понятийные лакуны (отсутствие соответствующего понятия); лексические лакуны (отсутствие отдельного слова для понятия); семантические лакуны (отсутствие соответствующего значения); ассоциативные лакуны (несовпадение ассоциаций); фоновые лакуны (несовпадение фоновых знаний); концептуальные лакуны (несовпадение концептов, вербализованных лексемами данной лексико-семантической группы) [Ван Чжицзы, 2004].

Следует отметить, что определенная часть «лексики пищи» имеет эквиваленты в китайском языке (ср., например, такие лексемы, как салат — 沙拉, лапша — 面条, ветчина — 火腿 и др.), и мы не можем считать их ни словами-реалиями, ни безэквивалентной лексикой, хотя сами блюда могут иметь значительные вкусовые отличия и способы приготовления в другой национальной кухне. Однако национально-культурная специфика кулинаронимов проявляется больше, чем лексика других тематических блюд. Значительно большую группу составляет безэквивалентная лексика, обозначающая понятия, отсутствующие в китайском языке, представляющая собой лакуны понятийного характера. В китайском языке отмечены лексические единицы, отсутствующие в русском и других индоевропейских языках: бамбуковые ростки — 竹笋, соевая паста — 黄

豆酱, тофу (соевый творог) — 豆腐, соевое молоко — 豆浆 и др.

Самое большое число лексических лакун отмечено в группах наименований хлебных, колбасных и кисломолочных изделий, составляющих чрезвычайно важную часть западной, в том числе русской, кухни. Китайское слово 香肠 (xiang chang — колбаса) соответствует сразу нескольким видам колбасных изделий, популярным в России: колбаса, колбаска (охотничья), сарделька, сосиска, шпикачка. Наибольшее количество лакун мы обнаруживаем в названиях выпечки и хлебобулочных изделий. Лакунизированная зона здесь обусловлена многочисленными названиями изделий, существующими в русском языке (батон, булка, булочка, сайка, хала (плетенка), каравай, рогалик, слойка, язычок (слоеный), крендель, плюшка, хлеб круглый, кирпичик и др.). Всем этим лексемам, то есть наименованиям выпечных изделий без начинки, соответствует единственное слово в китайском языке 面包 (mian bao) — хлеб. Десерты из муки, названий которых также много в русском языке — торт, пирожное, пирог, печенье, рулет, в китайском языке имеет только одно лексическое соответствие — 蛋糕.

С точки зрения структуры исследуемые нами кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной и копулятивной моделям. Это соответствует статистическим исследованиям продуктивности семантических реляций в современном китайском языке. Как указывает А. Л. Семенас, «наибольшей продуктивностью обладают реляции суммирования, простой совокупности, собирательности, множественности, обобщения, дублирования, дополнения, пояснения, усиления, интенсификации, материала, части по целому, формы, предназначения» [Семенас, 1992].

С точки зрения структурно-семантического подхода в массиве исследуемых нами названий блюд мы выявили четыре основных типа кулинаронимов: 1) «способ приготовления» + «основной ингредиент»; 2) «вкусовые качества блюда» + «основной ингредиент»; 3) «основной ингредиент» + «вспомогательные ингредиенты»; 4) «действие блюда» + «основной ингредиент».

Способы номинации блюд в Китае имеют различные мотивационные факторы: 1) по основному продукту (*корень лотоса — ляньоу*); 2) по способам приготовления (*жареная лапша — чаомянь*); 3) по форме и вкусу (*ушки — хуньтунь*;

тофу Ма По: «ма» означает пряный, острый, перечный вкус); 4) по месту происхождения блюда (*утка по-пекински — бэйцзинкао*); 5) по названию национальных праздников (рисовые шарики «Юаньсяо»: традиционное кушанье на «Праздник фонарей»); 6) по связи с прецедентным фактом («Будда, перепрыгивающий через стену» — *фотяоцян*: в основе — легенда о блюде, приготовленном отдыхающим на природе с друзьями ученым из Фучжоу. Привлеченные чудесным ароматом еды буддийские монахи из соседнего храма перепрыгнули через его стену, чтобы попробовать изысканное блюдо).

Самым продуктивным, по данным исследования Чэнь Цзиньбао, является первый способ номинации — по основному продукту. На основе анализа «Энциклопедии названий китайских блюд» было выявлено, что среди 261 номинации пекинских блюд 205 (95 %) используется тип наименования по основному продукту, а среди 228 названий цзянсунских — таких 216 (94,8 %) [陈金标, 中国菜肴命名研究//江苏: 扬州大学烹饪学报, 2001]. Такие наименования дают достаточно информации не только об основном продукте, но и о способе приготовления блюда. Этот способ наименования также прост в условиях межкультурной коммуникации и при необходимости перевода названий китайских блюд.

В отношении китайской кухни обычно принято считать, что названия блюд на китайском языке очень сложны и с трудом поддаются переводу. Отчасти это можно объяснить большим разнообразием блюд ввиду географической протяженности Китая и проживания на его территории более пятидесяти национальностей, у каждой из которых есть свои культурные особенности. Существуют так называемые восемь видов китайской кухни (中国八大菜系), которые отличаются не только по ингредиентным составом и вкусовыми качествами, но и преимущественными способами обработки продуктов питания [Лин Цуфен, 2001]. Для краткого описания особенностей своей кухни сами китайцы обычно используют следующее выражение 南甜北咸东辣西酸 («на юге сладкая, на севере соленая, на востоке острая, на западе кислая»).

Отметим, что ингредиенты для приготовления блюд обширны, а традиционное кулинарное искусство очень сложное и подчеркивает стремление китайцев к элегантности в названии блюд. Поэтому в китайской кулинарной культуре появилось большое количество названий блюд, отражающих культурные реалии: цыпленок *Гунбао*,

конфеты *Борода дракона*, лапша *Муравьи на дереве*, закуска *Столетнее яйцо*, овощная закуска *Наслаждение Будды*, суп из акульих плавников *Будда, перепрыгивающий через стену*, мясные фрикадельки *Львиная голова*. Сюда же можно отнести такие названия, как *Легкие супругов*, *Тофу рябой тетушки*, *Рыба-белка*, *Прощай, моя наложница*. Ниже мы расскажем о специфике наименований подобных языковых загадок.

Также есть названия, полностью отражающие технологию и состав блюда. Приведем несколько примеров: «芥末鸭掌» — утиные лапки в горчичном соусе; «葱油鸡» — курица с зеленым луком; «米酒鱼卷» — рыбный рулет с рисовым вином; «蟹黄豆腐» — тофу с крабовыми палочками и утиным желтком; «可乐鸡翅» — куриные крылышки, жареные в кока-коле и т. д.

Многие названия отражают способ приготовления блюда. В китайской кухне существует почти десять способов приготовления: пассировка (炒), жарение на сковороде (煎), быстрое обжаривание (爆), жарение во фритюре (炸), тушение (烧), варка (煮), приготовление на пару (蒸), тушение в горшке (煲).炖, копчение (熏) и жарение на сильном огне (铁烧). Эти способы нашли отражение в следующих названиях: «红烧牛肉» — тушенная говядина с коричневым соусом, «鱼香肉丝» — жареная рубленая свинина с кисло-сладким соусом. В названиях блюд важное место также занимают обработка и дополнительное сырье для приготовления, например: «清炖猪蹄» — тушеное свиное копыто в бульоне; «酒烤香肠» — колбаса, обжаренная в вине; «辣子鸡» — куриные кубики, обжаренные с перемешиванием.

Лингвокультурные особенности названий блюд реализованы в тех наименованиях, где используются географические обозначения. При переводе названия таких блюд следует обращать внимание на сохранение местной культуры, отражать местные особенности и вкус кулинарии, поскольку это не просто место происхождения блюда региональной кухни, а еще и специфический вкус, характерный только для конкретного блюда. К сожалению, понять вкус такого блюда только из его названия невозможно, и указанные нами выше способы наименований не помогают оценить вкус блюда только по названию. Существует три метода перевода: 1) дословный способ перевода названий сырья, например, *гуандунская колбаса* («广东香肠»); 2) название, отражающее

местный колорит, например, *говядина, приготовленная с соевым соусом, говядина в коричневом соусе, по-пекински* («京酱牛肉»); 3) название сырья для местного деликатеса; их переводы сочетают три компонента: способ приготовления + название + материалы, например, приготовленная на пару нанкинская утка («南京板鸭») [Yang X., 2017].

Понимание способа номинации блюда важно не только с прагматической точки зрения (какой продукт хочет выбрать потребитель, какой способ приготовления он предпочитает), но и с точки зрения переводоведения. Поддержим мнение китайской исследовательницы Ян Сяолин, что различные группы названий китайских блюд должны использовать разные методы перевода, такие как дословный перевод, перевод значения и транслитерация, в соответствии с психологическими ожиданиями иноязычных читателей и характеристиками межкультурной коммуникации [Yang X., 2017].

Наиболее привлекательными для иностранцев являются названия блюд китайской кухни, представляющие собой метафорические словосочетания, построенные по атрибутивной модели. Отнести их к какому-либо одному структурно-семантическому типу не представляется возможным, так как фактически они представляют собой своеобразные языковые загадки, служащие для привлечения внимания клиентов [Ковалев, 2018]. В таких наименованиях первый компонент обычно обозначает какой-либо признак или дает образную характеристику второму компоненту: *ма-ла-тофу* — досл. «тофу рябой старухи» (острый соевый творог по-сычуаньски); *лун-фу-ю* — досл. «рыба-белка» (жареная рыба, приготовленная в форме белки в кисло-сладком соусе); *ди-сан-сян* — досл. «три земных свежести» (блюдо из баклажанов, жаренных с перцем и картофелем); *хай-сян-тан* — досл. «морская свежесть суп» (суп из морепродуктов); *чэн-лэн-эр* — досл. «тысячеслойное ухо» (жареные свиные уши); *фу-цзы-лун-пэн* — досл. «легкие супругов» (тушеные шинкованные бычьи легкие с говядиной).

Об особенностях некоторых метафорических названий блюд китайской кухни мы упоминали в первой части нашего исследования, далее остановимся на других не менее интересных названиях и постараемся выявить их когнитивные особенности, например, *лун-ту-дун* досл. «битва дракона с тигром»; *му-сю-ру* досл. «древесные грибы, усы, мясо»; *го-бао-ру* досл. «мясо в кляре из

котла». В этих примерах мы видим тенденцию представить название блюда так, чтобы выразить стремление китайского языка к изысканным формам наименований, без указаний конкретных объектов. Последний кулинароним нередко можно встретить в русскоязычных меню в еще более адаптированном виде — «кубаро».

Российские лингвисты-китаисты Ковалев и Кожевников отмечают, что с двумя последними кулинаронимами произошли прагматические трансформации. Первое блюдо первоначально записывалось как 木犀肉 (досл. «османтус душистый» + «мясо»), вероятно, по причине внешнего сходства готового блюда с соцветиями желтого цвета османтуса душистого. В дальнейшем появился и стал более популярным второй вариант — 木须肉 (досл. «древесные грибы» + «усы» + «мясо»), так как взбитая и обжаренная яичная масса скорее напоминает усы дракона, что больше импонирует китайской культуре. Второй кулинароним первоначально записывался как 锅爆肉 (досл. «свинина в горячем горшочке»). В дальнейшем второй иероглифический знак заменился на 包 («оболочка, оборачивать» → «кляр») для большего удобства в произношении [Ковалев, 2018].

Один из метафорических кулинаронимов заслуживает отдельного внимания: 回锅肉 (досл. «мясо, вернувшееся в котел») — дважды приготовленная свинина: блюдо сычуаньской кухни, представляющее собой свинину, тушенную с красным перцем. Это блюдо является одним из самых популярны не только в сычуаньской кухне, но и во всем Китае. История возникновения рецепта и появления такого кулинаронима уходит в глубь веков, во времена правления императора Цинь Шихуана (秦始皇, III в. до н. э.).

Данная ономастическая модель («возвращать» + «котел» + «мясо») оказалась очень продуктивной, и на ее основе появилась целая серия кулинаронимов, различающихся вариантами ингредиентного состава. Например: 回锅肉片 (досл. «вернувшееся в котел мясо ломтиками»); 回锅汁肉 (досл. «вернувшееся в котел мясо в соусе»); 回国腊肉 (досл. «вернувшееся в котел вяленое мясо»); 回锅辣白肉 (досл. «вернувшееся в котел острое мясо»); 家乡回锅肉 (досл. «вернувшееся в котел мясо по-домашнему»); 回锅猪头肉 (досл. «вернувшееся в котел мясо свиной головы»); 青椒回锅肉 (досл. «вернувшееся в котел мясо с зеленым перцем»).

Такие языковые трансформации, на наш взгляд, отражают когнитивную специфику наименований блюд, когда важно наиболее точно указать не только основной ингредиент блюда, но и способ его приготовления, обработки, вкус. Для китайца все эти характеристики очень важны и дают наиболее полное представление о блюде.

Метафорические названия блюд китайской кухни часто связаны с определенным культурным фактором или исторической легендой. Одним из таких популярных блюд является свинина Дунпо 东坡肉. Это блюдо из свиной грудки, популярное во всем Китае; считается, что ему около тысячи лет. Блюдо было названо в честь Су Дунпо 1037-1101 гг. н. э.) — китайского государственного деятеля эпохи династии Сун, поэта, художника, каллиграфа, фармаколога и гастронома. Изначально мясо, приготовленное по рецепту великого поэта (который к тому же был талантливым кулинаром), называли «мясом для ответного подарка», а спустя годы стали называть просто «свинина Дунпо» [Знаменитые китайские блюда ...].

Некоторые названия блюд китайской кухни до такой степени метафоричны, что их «расшифровка» может привести к неверному результату. Например, в чем смысл названия блюда «львиные головы»? Такое название (红烧狮子头) возникло из-за сходства мясных шариков в оформлении листьев свежего салата с головой льва. По легенде его впервые приготовила женщина из города Янчжоу специально для свекра, который потерял все зубы и мог есть только мягкую пищу. Совсем не однозначный смысл и только глубокое знание китайских традиций помогают понять, что это блюдо сохранилось и стало популярным как символ устойчивости семейных традиций и благодаря одному из главных принципов — неустанной заботе взрослых детей о пожилых родителях и почитании родителей. И хотя в названиях этих блюд не сразу можно узнать культурный компонент, они отражают яркую и насыщенную историю Китая, древние традиции и культурную основу; любой китаец может рассказать легенды, связанные с их названиями.

В диетической концепции китайской нации метафоры названий блюд тесно связаны с культурой. По мнению китайцев, прием пищи — это не только деятельность, направленная на удовлетворение физиологических потребностей, но и важная социальная и культурная деятельность. Поэтому люди часто наделяют «еду» богатыми культурными коннотациями. Китайские исследо-

ватели Цайцяо Хо, Сяомэй Ду и Вэйчэнь Гу отмечают, что в то время как жители Запада уделяют больше внимания фактическому употреблению пищи, то есть питательности, в Азии отдают предпочтение пище полезной, эстетически поданной и соответствующей определенным национальным гастрономическим установкам. Нагруженные метафорами названия блюд Китая тесно связаны с традиционной культурой китайской нации, и эта связь концентрируется в шести культурных темах «Фу, Лу, Шоу, Си, Цай, Цзи» [Нью С., 2020].

Многие названия блюд, появившиеся уже в современной китайской кухне, также придерживаются принципа метафоричности. Например, 虎皮蛋糕 бисквит «тигриная шкура», получил свое название по характерным полоскам на поверхности готового изделия.

Среди часто встречающихся названий можно выделить клишированные словосочетания серийного типа с использованием числительных: 地三鲜 — досл. «три земных свежести» (блюдо из баклажанов, жаренных с перцем и картофелем); 拌三鲜 — досл. «три вкуса» (моллюски, омар и курятина); 八宝鸭 — досл. «восемь сокровищ» + «утка» (блюдо из утки, фаршированной рисом и фруктами); 坛烧八宝 — досл. «алтарь, сжигающий восемь сокровищ» (позднее это блюдо было переименовано в не менее экзотичное «Будда, перепрыгивающий через стену» — густой суп из 30 основных ингредиентов).

Блюдо с достаточно экзотическим и непонятным названием «Будда, перепрыгивающий через стену» (佛跳牆) — король фуцзяньской кухни, появилось оно в г. Фучжоу пров. Фуцзянь в 1984 г. и приобрело широкую известность как в Китае, так и за его пределами. В состав блюда входят десять «драгоценностей» моря и гор (хотя ингредиентов гораздо больше). Суп считается не только одним из самых вкусных, но и одним из самых дорогих. Рецепт постоянно совершенствовался и сейчас, кроме основных продуктов для бульона — утки, курицы и свинины, морского ушка и морского огурца, в суп добавляют грибы хуагу, сушеные морские гребешки, трепанг, оленьи сухожилия, мясистую часть вокруг панциря черепахи, всего около 10 ценных продуктов и 20 приправ, что значительно улучшает вкус и повышает питательность этого блюда. Суп готовится несколько часов в глиняном горшке, накрытом листьями пальмы. С одной стороны, это создает особый аромат, а с другой позволяет сохранить

свежесть и ценные свойства продуктов. У супа нежный вкус и долгое послевкусие. Но главная особенность блюда — его аромат, благодаря которому он и получил свое название. По одной из легенд ученый во времена династии Цин путешествовал пешком. Он хранил еду в глиняном горшке для вина. Каждый раз, готовя себе еду, он подогревал горшок с ингредиентами на огне. Однажды, прибыв в Фучжоу, он начал готовить еду у стен монастыря. Запахи от супа распространились за монастырские стены, где медитировали буддийские монахи. И хотя монахам нельзя есть мясо, один из соблазненных монахов перепрыгнул через стену, чтобы попробовать блюдо. Но это всего лишь легенда. В знаменитом ресторане в Фучжоу 聚春园酒楼 утверждают, что эту легенду придумали поэты, когда обедали в этом ресторане.

Эти и многие другие легенды, связанные с названиями или историей появления того или иного блюда, часто описываются в текстах самого рецепта. Это характерно как для рецептов на китайском языке, так и для адаптированных рецептов китайской кухни для западных потребителей. Здесь мы видим яркое проявление интертекстуальности. Ю. М. Лотман, не используя термин «интертекстуальность», говорит о существовании «текста в тексте» как о специфическом построении, «при котором различие в закодированности разных частей текста делается выявленным фактором авторского построения и читательского восприятия текста» [Лотман, 2009, с. 331]. И если китайским читателям специфические названия блюд не кажутся противоречивыми, иностранцам важно оценить не только вкусовую особенность блюда, подачу, но и культурно-историческую информацию, заложенную в тексте рецепта.

Названий блюд, в составе которых есть национально окрашенные компоненты, меньше, чем названий блюд по основному продукту или способу приготовления, однако именно они в значительной степени отражают ментальность жителей Поднебесной. Можно привести следующие примеры: 诸葛烤鱼 (досл. «Чжугэ печет рыбу») — жареный острый карп (诸葛 — фамилия полководца, государственного деятеля царства Шу); 宫保鸡丁 (досл. «курица кусочками по-гунбао») — цыпленок гунбао (宫保 — название должности опекуна наследника престола); 西湖牛肉羹 (досл. «Сиху суп с говядиной») — суп с говяжьим фаршем (西湖 озеро Сиху); 重庆酸菜鱼

(досл. «рыба с маринованными овощами по-чунцински») — приготовленная на пару рыба с маринованной китайской капустой (重庆 — г. Чунцин); 北京烤鸭 — досл. «утка по-пекински» (北京 — г. Пекин); 扬州炒饭 — досл. «жареный рис по-янчжоуски» (扬州 городской округ в провинции Цзянсу) [Ковалев, 2018].

Таким образом, если для текста кулинарного рецепта заголовок представляет собой главную концентрацию языкового и семантического содержания в западной гастрономической культуре, то для китайской национальной кухни подобная целостность и относительная автономность семиотического знака не всегда представлена. Описанные выше метафорические названия блюд, названия с культурным компонентом, использование при наименовании блюд китайской кухни литературных приемов также не позволяет однозначно воспринимать названия блюд как «часть целого». Эта особенность нашла свое отражение в структуре текста кулинарного рецепта.

Остановимся на анализе рецептов наиболее популярных и известных во всем мире китайских блюд.

В нашей предыдущей статье по этой теме мы уже давали общую характеристику четырех основных видов национальных кухонь Китая: гундунской, шандунской, цзянсунской и сычуаньской. Блюда сычуаньской кухни отличаются ярким вкусом, остротой и пряностью. Наиболее известные блюда — «мапо тофу» (кит. 麻婆豆腐), «цыпленок гунбао» (кит. 宫保鸡丁), «свинина со вкусом рыбы» (кит. 鱼香肉丝). Опишем основные тестовые характеристики рецептов блюд сычуаньской кухни, представленные в разных видах кулинарного дискурса.

Для анализа особенностей рецептов с точки зрения их лингвокультурной составляющей мы взяли тексты кулинарных рецептов с сайта «Мир еды» (<https://www.meishichina.com/>). Данный сайт является электронным вариантом популярной энциклопедии по питанию и содержит не только рецепты популярных блюд китайской кухни, но и советы по использованию продуктов и блюд национальной кухни с учетом принципов традиционной китайской медицины, советы по лечебному питанию. Второй источник, который мы использовали для отбора рецептов, — сайт <https://www.xinshipu.com/zuofa/229793>. На данном сайте тексты кулинарных рецептов структурированы более четко и имеют много дополнительных тестовых характеристик.

Возьмем в качестве примера текст кулинарного рецепта с первого сайта: 麻婆豆腐 «мапо тофу» или «тофу рябой тетушки» (<https://home.meishichina.com/recipe-459741.html>). В китайском варианте текст состоит из трех частей: названия, блока дополнительной информации (истории появления блюда и описания его вкусовых характеристик) основной части, описывающей способ приготовления блюда. Опишем каждую из этих частей. 食材明细. В этой части рецепта описаны главные и дополнительные ингредиенты. Также отмечены такие характеристики, как 口味 — *вкус (острый, соленый, кислый, сладкий)*, 工艺 — *навыки приготовления*, 耗时 — *время приготовления*, 难度 — *сложность*.

Уже в этой части рецепта мы можем заметить такую специфическую когнитивную характеристику, как указание качества вкуса, поскольку это отличительная характеристика восприятия региональных кухонь Китая. Также мы можем отметить такую лингвокультурную характеристику, как поэтическое описание вкусовых качеств готового блюда: *Мапо тофу отличается коричнево-красным говяжьим фаршем, бирюзовым луком и красным пряным маслом поверх нежного, белоснежного тофу. Блюдо напоминает нефрит с янтарем, запах его очень яркий, а вкус представляет собой сочетание онеменения, остроты, горячности, нежности, хрупкости, свежести*. Содержание блока дополнительной информации свидетельствует о такой когнитивной особенности в тексте кулинарного рецепта, как тщательность в подготовке и кропотливость приготовления, характерной для всей китайской кухни.

В другом рецепте этого же блюда мы находим такую дополнительную информацию: *Мапо тофу — это лакомство, подходящее для пациентов с высоким кровяным давлением, повышенным содержанием жира в крови и высоким уровнем холестерина. Кроме того, тофу является жаропонижающим и питательным продуктом, подходящим для людей, страдающих от избытка внутреннего жара. Согласно представлениям китайской медицины, это блюдо, богатое животным и растительным белком, кальцием, фосфором, витаминами, помогает укрепление селезенки*.

Здесь мы можем отметить такую особенность, как приверженность китайцев к выбору пищи не только по ее вкусовым характеристикам, но и по

ее лечебным и профилактическим свойствам, предписаниям традиционной китайской медицины. Такие качества блюда в западной традиции описываются только в книгах и рецептах по лечебному или диетическому питанию.

В других рецептах в блоке дополнительной информации также даются сведения о посуде для приготовления, виде блюда и условиях приготовления. В блоке дополнительной информации можно обнаружить такие особые указания, как **工艺** : 烤 (способ обработки: печь); **难度** : 初中水平 (уровень: средний); **人数** : 3 人份 (порции: 3); **口味** : 酱香味 (вкус: с соусом); **准备时间、烹饪时间** : 数: 小时 (время приготовления: несколько часов).

Интересным, на наш взгляд, является то, что в блоке дополнительной информации мы можем часто увидеть личность автора, который дает советы, отвечает на комментарии читателей, оценивает вкусовые качества блюда, указывает на личный опыт его приготовления.

В основной части текста кулинарного рецепта представлена пошаговая технология приготовления, где каждое отдельное действие сопровождается фото. Наиболее часто употребляемые лексемы — глаголы: «измельчать», «перемешивать», «жарить», «варить на пару».

Еще один когнитивный признак текста — это использование счетных слов, которые являются специфической морфологической характеристикой грамматики китайского языка. Например, ингредиенты: половина килограмма подготовленного свиного фарша (соединенного с приправами), 4 листа китайской капусты, 1 зеленый лук, 2 ложки соли, 1 ложка куриной эссенции, 1 ложка перца, 2 ложки растительного масла, 1 ложка кунжутного масла, 1 ложка сахара, тесто для пельменей — 30 шт. (材料: 猪肉馅 (精肉) 半, 白菜 4 片叶子, 葱 1 根, 盐 2 勺, 鸡精 1 勺, 胡椒粉 1 勺, 食用油 2 勺, 香油 1 勺, 糖 1 勺, 饺子皮 30 张).

Указание на особые способы подготовки (用筷子子搅拌 — «перемешать палочками»), на добавление специальных ингредиентов, характерных для китайской кухни (老醋 — «старый уксус»), на особые меры измерений (杯, 把, 撮 — «стакан, горсть, щепотка») также является когнитивным признаком текста. В китайском языке последние три слова соотносятся со значением

«прямой классификатор объекта» и не вызывают сомнения в их семантике — какой именно стакан, горсть большой или маленькой руки и т. п. В данном случае подобные примеры мы рассматриваем как когнитивные характеристики текста кулинарного рецепта.

В текстах на китайском языке очень часто появляются неконкретные единицы измерения, такие как 少许 (немного), 适量 (соответствующее количество). По нашему мнению, это связано с культурой восточных и западных стран. Если в европейской кухне точное количество каждого ингредиента сильно влияет на результат приготовления, то для китайской кухни оно менее важно. С одной стороны, это специфика китайской кухни, с другой — китайцы считают, что у каждого повара свой вкус, а разнообразие вкусов в результате использования разного количества ингредиентов как раз и определяет специфику китайской кухни.

Известная китайская пословица гласит: рыбу ешь свежую, рис ешь созревший. Такое понимание ценности и значимости продуктов для приготовления блюд нашло свое отражение и в особенностях региональных кухонь, прежде всего, кантонской (пров. Гуандун), где свежесть продуктов — главный показатель качества блюда. Китайская кухня и медицина неразрывно связаны и являются продолжением друг друга. Стремление человека к пище естественно, поэтому не может считаться грехом, а пища должна быть естественной и здоровой. Но практически все, кроме фруктов, сами китайцы подвергают тепловой обработке, не употребляя продукты в сыром виде. Во-первых, китайская еда готовится различными способами и может быть переработана для достижения вкусов, которые мы любим. Во-вторых, традиционная китайская культура питания считает, что обработанная пища легче усваивается. Еду готовят очень быстро — на пару, на гриле, очень быстро варят или обжаривают на прокаленной сковороде мелко нарезанные овощи в течение нескольких минут. При этом продукты сохраняют вкус, форму, питательные вещества и витамины. Такая технология приготовления пищи нашла свое отражение в тексте кулинарного рецепта. Например, в таких названиях, как **红烧鱼** — тушеная рыба, жареная латиа, **水煮牛肉** — отварная говядина в остром соусе, **红烧排骨** — жареные свиные ребрышки и т. д. Также в названиях отражаются вкусовые характеристики: **重庆酸辣粉** — чунцинская острая и

кислая лапша, пряный и ароматный острый горшок; составные части блюда: 菠菜面 — лапша со шпинатом, QQ 奶茶 — чай с молоком QQ.

Заключение

Подведем итоги. Прежде всего отметим, что текст кулинарного рецепта является особым типом текста, современная структура и семантика которого складывалась на протяжении нескольких столетий. Он представляет собой сложный комплекс, отражающий не только особенности языка, но и особенности быта, культурных, социальных и кулинарных традиций народов, населяющих обширную территорию Китая.

Вербальная часть текста кулинарного рецепта снабжена, как правило, иллюстративным материалом (рисунками и фотографиями), что позволяет рассматривать его как лингвовизуальный феномен и креолизованный текст.

Большинство компонентов текста кулинарного рецепта, прежде всего его название, отражают особенные лингвокультурные характеристики, связанные с культурными, историческими и традиционными факторами национальной китайской кухни. Тексты кулинарных рецептов китайской кухни представляют значимый ресурс как для лингвокультурных характеристик, так и для изучения особенностей языка, традиций и ментальности народа. Мы провели исследование только некоторой части тестов кулинарных рецептов, вербализованных в письменной речи. Не менее интересными, на наш взгляд, являются лингвокультурные, прагматические и речевые особенности рецептов китайской кухни, представленные в многочисленных кулинарных шоу и специальных кулинарных программах, транслируемых по китайским телевизионным каналам.

Библиографический список

1. Ван Чжицзы. Лексико-семантическое поле «национальная кухня» в процессе обучения русскому языку иностранных учащихся // Язык, культура, менталитет: проблемы изучения в иностранной аудитории: материалы Международной научно-практической конференции. 10-12 апреля 2003 года. Санкт-Петербург: СПбУ, 2004. С. 20-22.
2. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университета. 2018. № 38 (2). С. 88-94.
3. Васильева А. А. Структурная характеристика названий блюд китайской кухни // International scientific research: сборник материалов XXVI Международной научно-практической конференции

(г. Москва, 19 ноября 2017 г.). Астрахань: Олимп, 2017. С. 29-31.

4. Волкова А. Ю. Текст кулинарного рецепта в свете современной теории текста // Интеллектуальный потенциал XXI века: ступени познания. 2011. № 7. С. 209-212.

5. Градалева Е. А. Реализация культурно значимых образов в ономастическом пространстве английского языка // Universum: филология и искусствоведение. 2015. № 5 (18). URL: <http://7universum.com/ru/philology/archive/item/2142> (дата обращения: 03.02.2018).

6. Духовная культура Китая: энциклопедия: в 5 т. + доп. том. Т. 6 (дополнительный): Искусство / ред. М. Л. Титаренко и др. Москва: Вост. лит., 2010. 1031 с.

7. Знаменитые китайские блюда из свинины с красивыми легендами. URL: <https://www.wokshop.com.ua/article/znamenitye-kitayskie-blyuda-iz-svininy-s-krasivymi-legendami/> (дата обращения: 03.02.2022).

8. Зуева Т. А. Национально-культурные особенности наименований блюд китайской кухни / Т. А. Зуева, Чжан Хунлэй // Психолингвистические аспекты изучения речевой деятельности. 2015. № 13. С. 268-275.

9. Караулов Ю. Н. Русский язык и языковая личность. Москва: Наука, 1987. 363 с.

10. Ковалев Е. Д. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) / Е. Д. Ковалев, И. Р. Кожевников // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2018. № 7. Ч. 2. С. 329-333.

11. Красных В. В. Этнопсихолингвистика и лингвокультурология: курс лекций. Москва: Гнозис, 2002. 284 с.

12. Лин Цуфен, Лин Чнгу. Китайская кухня / перевод А. Агапьева, Москва: ООО «Гей Итэрум», 2001. URL: <https://www.mfa.gov.cn/ce/cgkhh/rus/gyzg/zg5/zg53/t118256.htm> (дата обращения: 09.02.2022).

13. Ли Сяотао. Национальная кухня Китая как культурный код. Часть 1 / Ли Сяотао, С. А. Колода // Верхневолжский филологический вестник. 2022. № 1 (28). С. 211-217.

14. Лотман Ю. М. Чему учатся люди. Статьи и заметки. Москва: Центр книги ВГБИЛ им. М. И. Рудомино, 2009. С. 309-331.

15. Москалева С. А. Особенности перевода названий китайских блюд // Восток и Запад глазами молодых ученых. Томск: Изд-во Томского университета, 2013. С. 285-290.

16. Перепелкина Н. А. Китайская, японская, тайская кухни. Москва: Эксмо, 2011. 512 с.

17. Петришина Е. Ю. Лингвострановедческие особенности отражения концептов East/Запад и West/Восток в глоттоническом дискурсе в сопоставительном аспекте / Е. Ю. Петришина,

Ю. В. Антонова // Вестник МГОУ. Серия: Лингвистика. 2016. № 5. С. 76-89.

18. Семенас А. Л. Лексикология современного китайского языка. Москва : Наука, 1992. 279 с.

19. Сорокин Ю. А. Цитаты как знаки прецедентных текстов // Язык, сознание, коммуникация : сб. статей / ред. В. В. Красных, А. И. Изотов. Москва : Филология, 1997. Вып. 2. С. 13-25.

20. Чжан Мянъ. Этнокультурные константы концепта «Гостеприимство» в русской и китайской фразеологии // Вестник Башкирского университета. 2015. Т. 20. № 4. С. 1356-1359.

21. Чжан Мянъ. Лингвокультурологические характеристики китайской национальной кухни // Успехи современной науки и образования. 2017. Т. 3. № 1. С. 122-124.

22. Ши Шу. Названия китайских блюд и их перевод на русский язык // Вопросы филологических наук. 2010. № 3. С. 130-131.

23. 吴伟雄. 好易学英汉笔译 // 广州: 广东世界图书出版公司, 2000.

24. 陈金标. 中国菜肴命名研究 // 江苏: 扬州大学烹饪学报, 2001.

25. 锅包肉 (Гобажоу). URL: <https://bkrs.info/slovo.php?ch=锅包肉> (дата обращения: 08.05.2022).

26. 中国八大菜系简述 (Краткое описание восьми видов китайской кухни). URL: <http://www.china.com.cn/chinese/zhuanti/265694.htm> (дата обращения: 12.02.2018).

27. 周进辉. 中餐菜名的俄译方法及原则 // 黑龙江: 课程教育研究, 2013. (Чжоу Цзиньхуэй)

28. Huo C., Du X., Gu W. The metaphor and translation of the dish names in chinese food culture // Open journal of modern linguistics. 2020. Vol. 10. № 5.

29. Yang X. Study on traslation of chinese food dishes // Open journal of modern linguistics. 2017. Vol. 7. № 1. P. 1-7.

Reference list

1. Van Chzhiczzy. Leksiko-semanticheskoe pole «nacional'naja kuhnja» v processe obuchenija russkomu jazyku inostrannyh uchashhihsja = Lexico-semantic field «national cuisine» in the process of teaching the Russian language to foreign students // Jazyk, kul'tura, mentalitet: problemy izuchenija v inostrannoju auditorii : materialy Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoi konferencii. 10-12 aprelja 2003 goda. Sankt-Peterburg : SPBU, 2004. S. 20-22.

2. Van Hjejjan'. Russkij perevod nazvanij kitajskih bljud v aspekte transkul'turnoj kommunikacii = Russian translation of the names of Chinese dishes in the aspect of transcultural communication // Vestnik Kalmyckogo universiteta. 2018. № 38 (2). S. 88-94.

3. Vasil'eva A. A. Strukturnaja harakteristika nazvanij bljud kitajskoj kuhni = Structural characterization of Chinese cuisine names // International scientific research : sbornik materialov XXVI Mezhdunarodnoj nauchno-

prakticheskoi konferencii (g. Moskva, 19 nojabrja 2017 g.). Astrahan' : Olimp, 2017. S. 29-31.

4. Volkova A. Ju. Tekst kulinarного recepta v svete sovremennoj teorii teksta = The text of the culinary recipe in the light of modern text theory // Intellektual'nyj potencial XXI veka: stupeni poznaniya. 2011. № 7. S. 209-212.

5. Gradaleva E. A. Realizacija kul'turno znachimyh obrazov v onomasticheskom prostranstve anglijskogo jazyka = Implementation of culturally significant images in the onomastic space of the English language // Universum: filologija i iskusstvedenie. 2015. № 5 (18). URL: <http://7universum.com/ru/philology/archive/item/2142> (data obrashhenija: 03.02.2018).

6. Duhovnaja kul'tura Kitaja: jenciklopedija = Spiritual Culture of China: Encyclopedija : v 5 t. + dop. tom. T. 6 (dopolnitel'nyj): Iskusstvo / red. M. L. Titarenko i dr. Moskva : Vost. lit., 2010. 1031 s.

7. Znamenitye kitajskie bljuda iz svininy s krasivymi legendami = Famous Chinese pork dishes with beautiful legends.

URL: <https://www.wokshop.com.ua/article/znamenitye-kitajskie-blyuda-iz-svininy-s-krasivymi-legendami/> (data obrashhenija: 03.02.2022).

8. Zueva T. A. Nacional'no-kul'turnye osobennosti naimenovaniy bljud kitajskoj kuhni = National-cultural features of the names of Chinese cuisine / T. A. Zueva, Chzhan Hunljej // Psiholingvisticheskie aspekty izucheniya rechevoj dejatel'nosti. 2015. № 13. S. 268-275.

9. Karaulov Ju. N. Russkij jazyk i jazykovaja lichnost' = Russian language and linguistic identity. Moskva : Nauka, 1987. 363 s.

10. Kovalev E. D. Osobennosti nazvanij bljud v restorannyh menju na kitajskom jazyke (strukturno-semanticheskij i pragmaticheskij podhody) = Features of the names of dishes in restaurant menus in Chinese (structural-semantic and pragmatic approaches) / E. D. Kovalev, I. R. Kozhevnikov // Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki. 2018. № 7. Ch. 2. S. 329-333.

11. Krasnyh V. V. Jtnopsiholingvistika i lingvokul'turologija = Ethnopsycholinguistics and linguoculturology : kurs lekcij. Moskva : Gnozis, 2002. 284 s.

12. Lin Cufen, Lin Chngu. Kitajskaja kuhnja = Chinese cuisine / perevod A. Agap'eva, Moskva : OOO «Geja Itjerum», 2001. URL: <https://www.mfa.gov.cn/ce/cgkhh/rus/gyzg/zg5/zg53/t118256.htm> (data obrashhenija: 09.02.2022).

13. Li Sjaotao. Nacional'naja kuhnja Kitaja kak kul'turnyj kod. Chast' 1 = Chinese national cuisine as a cultural code. Part 1 / Li Sjaotao, S. A. Koloda // Verhnevolzhskij filologicheskij vestnik. 2022. № 1 (28). S. 211-217.

14. Lotman Ju. M. Chemu uchatsja ljudi. Stat'i i zametki = What people learn. Articles and notes. Moskva : Centr knigi VGBIL im. M. I. Rudomino, 2009. S. 309-331.

15. Moskaleva S. A. Osobennosti perevoda nazvanij kitajskih bljud = Features of translation of names of Chi-

nese dishes // Vostok i Zapad glazami molodyh uchenyh. Tomsk : Izd-vo Tomskogo universiteta, 2013. S. 285-290.

16. Perepelkina N. A. Kitajskaja, japonskaja, tajskaja kuhni = Chinese, Japanese, Thai cuisine. Moskva : Jeksmo, 2011. 512 s.

17. Petrishina E. Ju. Lingvostranovedcheskie osobnosti otrazhenija konceptov East/Zapad i West/Vostok v gljuttonicheskom diskurse v sopostavitel'nom aspekte = Linguostranological features of reflection of East/West and West/East concepts in gluttonic discourse in comparative aspect / E. Ju. Petrishina, Ju. V. Antonova // Vestnik MGOU. Serija: Lingvistika. 2016. № 5. S. 76-89.

18. Semenas A. L. Leksikologija sovremennogo kitajskogo jazyka = Lexicology of Modern Chinese. Moskva : Nauka, 1992. 279 s.

19. Sorokin Ju. A. Citaty kak znaki precedentnyh tekstov = Quotes as signs of precedent texts // Jazyk, soznanie, kommunikacija : sb. statej / red. V. V. Krasnyh, A. I. Izotov. Moskva : Filologija, 1997. Vyp. 2. S. 13-25.

20. Chzhan Mjan'. Jetnokul'turnye konstanty koncepta «Gostepriimstvo» v russkoj i kitajskoj frazeologii = Ethnocultural constants of the concept of «Hospitality» in Russian and Chinese phraseology // Vestnik Bashkirskogo universiteta. 2015. T. 20. № 4. S. 1356-1359.

21. Chzhan Mjan'. Lingvokul'turologicheskie harakteristiki kitajskoj nacional'noj kuhni = Linguoculturological characteristics of Chinese national cuisine // Uspehi

sovremennoj nauki i obrazovanija. 2017. T. 3. № 1. S. 122-124.

22. Shi Shu. Nazvanija kitajskih bljud i ih perevod na russkij jazyk = Names of Chinese dishes and their translation into Russian // Voprosy filologicheskikh nauk. 2010. № 3. S. 130-131.

23. 吴伟雄.好易学英汉笔译//广州:广东世界图书出版公司, 2000.

24. 陈金标,中国菜肴命名研究//江苏:扬州大学烹饪学报, 2001.

25. 锅包肉 (Gobaozhou). URL: <https://bkr.info/slovo.php?ch=锅包肉> (data obrashhenija: 08.05.2022).

26. 中国八大菜系简述 (Kratkoe opisanie vos'mi vidov kitajskoj kuhni. A brief description of eight types of Chinese cuisine. URL: <http://www.china.com.cn/chinese/zhuanti/265694.htm> (data obrashhenija: 12.02.2018).

27. 周进辉. 中餐菜名的俄译方法及原则// 黑龙江: 课程教育研究, 2013. (Chzhou Czin'hujej)

28. Huo C., Du X., Gu W. The metaphor and translation of the dish names in chinese food culture // Open journal of modern linguistics. 2020. Vol. 10. № 5.

29. Yang X. Study on traslation of chinese food dishes // Open journal of modern linguistics. 2017. Vol. 7. № 1. P. 1-7.

Статья поступила в редакцию 19.01.2023; одобрена после рецензирования 17.02.2023; принята к публикации 23.03.2023.

The article was submitted 19.01.2023; approved after reviewing 17.02.2023; accepted for publication 23.03.2023.