

Т.А. Зуева (*Уральский государственный педагогический университет, Екатеринбург, Россия*)

Чжан Хун Лэй (*Цзилинский институт русского языка, Китай*)

НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ

Аннотация: В статье анализируются обусловленные традиционной народной культурой продуктивные принципы номинации блюд китайской кухни. Выявляются характерные для китайского языка национально-культурные особенности наименования блюд китайской кухни: приуроченность названий к национальному празднику, их обусловленность древними преданиями, намеренная вычурность, усложненность при выборе мотивировочного признака, тесная связь с традиционной китайской культурой, историей. Ономаσιологический подход к изучению группы слов, называющих кушанья в китайском языке, позволяет по-новому взглянуть на то, как своеобразно язык членит окружающий нас мир с позиций обыденного сознания этноса.

Ключевые слова: принцип номинации, номинации кушаний, китайский язык

Китайская кухня является одной из самых древних в мире: ей более трех тысяч лет. Национальная китайская кухня является важной составляющей традиционной китайской культуры.

В статье исследуются национально-культурные особенности наименования кушаний в китайском языке.

Китайцы считают, что одни и те же продукты можно готовить разными способами, и на вкус они будут разными. В китайской кухне имеется более 30 способов жарения пищи, включая жарение в глубоком слое масла, быстрое жарение, жарение взбалтыванием, жарение соте, прожаривание, тушение, варку на пару, варку в воде, поджаривание на слабом огне, окуривание, тушение в соевом соусе, укусе или сиропе и т.д. Каждый из этих способов имеет свое собственное название.

Сравним три глагола, которые, на первый взгляд, переводят-

ся одинаково «жарить» – **炒 chǎo**, **烧 shāo** и **炸 zhá**. Для китайцев эти глаголы существенно отличаются друг от друга по значению: **炒 chǎo** означает «жарить, помешивая, в течение недолгого времени», **烧 shāo** – «тушить в небольшом количестве масла с добавлением бульона и вина», **炸 zhá** – «сильно жарить на фритюре в растительном масле в воке». Эти глаголы часто используются в названии блюд китайской кухни, и на разницу в их значениях при переводе следует обращать внимание [<http://www.nalanda.ru/cook/21-2010-11-25-12-39-12.html>].

Не случайно многие блюда в китайском языке называются по способу их приготовления:

Жареная лапша 炒面 (чао мянь)

С китайского языка это блюдо переводится на русский как жареная лапша. Кушанье обычно готовят из лапши, мяса (курицы, говядины, креветок или свинины), лука и сельдерея. Перед тем, как жарить лапшу, ее немного варят.

После этого лапше дают остыть, а затем жарят с другими ингредиентами на сильном огне, постоянно помешивая.

Часто в основу названий китайских блюд **кладется их характерный вкус:**

Тофу Ма По 麻婆豆腐 (ма по доу фу)

Тофу Ма По является одним из самых знаменитых блюд в сычуаньской кухне. История этого блюда насчитывает более 100 лет.

Слово Ма (**麻**) означает наличие у этого блюда пряного и острого вкуса, который появляется благодаря использованию порошка перца, традиционно кладущегося во многие китайские блюда.

Традиционно китайские блюда называются **по продукту приготовления:**

Корень лотоса (ляньоу) 莲藕

Корень лотоса представляет собой клубень или подводный черенок цветущего лотоса. Он растет везде, где есть вода, – в

озере, пруду, на болоте. Корневище лотоса содержит много питательных веществ. На юге Китая клубни лотоса едят наряду с обычными фруктами, поскольку они сочные и приятные на вкус.

В китайской кухне большое внимание уделяется не только процессу приготовления пищи, но и способам нарезки продуктов, необходимых для приготовления того или иного китайского блюда. Следует различать слова **肉丝 ròusī** и **肉丁 ròudīng**. Первое обозначает мясо, нарезанное соломкой, второе – мясо, нарезанное кусочками-кубиками. При переводе необходимо учитывать, что способ нарезки продуктов часто составляет важную часть китайских кушаний. Например, **肉丝烧青辣 ròusī shāo qīnglà** – это порезанная соломкой свинина, тушенная с зеленым перцем, а **辣子肉丁 làzi ròudīng** – это кусочки свинины с острым перцем.

Большинство названий китайских блюд метафоричны и иносказательны. Для китайцев подобные иносказательные способы наименований не требуют декодирования, поскольку они являются составной частью их культуры.

Довольно продуктивным принципом наименования кушаний в китайском языке является метафорический перенос, основанный на **внешнем виде блюда, его форме**:

Ушки (хуньтунь) 馄饨

Существует вид клецек, именуемых хуньтунь («ушки»), по способу приготовления они отличаются от пельменей тем, что тесто раскатывают тоньше и складывают его так, что остаются широкие отвороты – «ушки». Хуньтуни всегда варят и подают в чашках с бульоном, приправленным кунжутным маслом, соевым соусом, шинкованной петрушкой и другой зеленью. «Ушки» распространены по всей стране, но особой любовью пользуются в Пекине, где день зимнего солнцестояния отмечают застольем с хуньтунями.

Фигурки из теста (мяньхуа) 面花

Мяньхуа (досл. с кит. «цветы из муки») готовят из пшеничной муки, иногда с добавлением муки из риса клейких сортов

для придания фигуркам большей прочности. Шарикам из теста придается различная форма: цветка, птички, курочки, утенка. Лепестки цветов вырезают ножницами, узор на крыльях птиц наносят с помощью заколки для волос, а глаза животным делают из зеленых и черных бобов. Мяньюхуа в форме персика – символ долголетия – обязательное блюдо на застольях в честь пожилых именинников.

Пампушки из кукурузы (воту) 窝头

Кукурузные пампушки – вид основного блюда в северных районах Китая. Внешне они похожи на полые у основания конусы из кукурузной муки, чем напоминают птичьи гнезда (кит. «во»), откуда и пошло их название.

Характерной особенностью китайской кухни также является, то, что она подразделяется на множество региональных подвидов. Север Китая – соленый, юг – сладкий, запад – острый, восток – кислый.

Этим во многом обусловлена продуктивность такого **принципа номинации** китайских блюд, как **место приготовления**:

Утка по-пекински 北京烤鸭 (бэй цзин као я)

Утка по-пекински одно из самых популярных блюд в Китае, один из символов китайской кухни, знаменитый на весь мир.

В Китае существует древняя традиция: готовить блюда к национальным китайским праздникам и называть их **в честь этих праздников**:

Галушки (юаньсяо) 元宵

Юаньсяо – особый вид клецек, который является традиционным угощением на Праздник фонарей (15-е число 1-го месяца по лунному календарю). Блюдо представляет собой шарик из муки и клейкого риса.

«Юаньсяо» (кит.) – название «Праздника фонарей», традиционное кушанье, приуроченное к этому празднику, также стали называть «юаньсяо».

Лунные лепешки (юэбин) 月饼

Лунные лепешки готовят на традиционный праздник середины осени (или осенний праздник Луны), своей круглой формой

они символизируют диск полной луны. Юэбин представляет из себя лепешку с хрустящей корочкой, под которой находится сладкая начинка.

Характерной чертой китайской кухни является то, что названия многих блюд связаны с древними легендами, преданиями, поэтому при их переводе необходимо знание китайской культуры, традиций.

Только в китайском языке мы отметили такой характерный мотивировочный признак, положенный в основу названий блюд, как связь с древним преданием:

Особое блюдо г. Фучжоу (фотяоцян) 佛跳墙 «Будда, перелетающий через стену»

Как гласит местное предание, ученый из г. Фучжоу, живший в период династии Цин, отдыхал на природе с друзьями. Все продукты, что у него были с собой (включая ветчину, курицу и т.п.), он сложил в кувшин с вином, которое по китайской традиции перед употреблением нужно разогреть.

Чудесный аромат готовящегося блюда достиг буддийского храма, расположенного неподалеку, и монахи, принимающие только постную пищу, не смогли устоять против запаха пищи, перепрыгнув через стену, окружавшую храм, они съели большую ее часть. Другой китайский ученый написал следующие строки, прославляющие вкус этого кушанья: «Сам Будда мог бы перепрыгнуть через стену, чтобы отведать это блюдо».

Пампушки (хлеб на пару, 馒头 маньтоу)

Китайцы северных провинций предпочитают рису различные мучные изделия, самые популярные среди которых пампушки (хлеб на пару). О происхождении пампушек существует древняя легенда: первые пампушки были изготовлены по приказу Чжу Гэяна – известного государственного деятеля, премьер-министра государства Шу периода Воюющих государств (220-280 гг. н.э.). В походе против племени варваров Мань, живущих на юге и совершавших частые набеги на государство Шу, дороге армии преградила р. Лушуй. Чжу Гэяну доложили, что вода в реке отравлена и его воины, если они войдут в эту реку и попытаются ее перейти, погибнут. Для того чтобы умиловить бога этой реки, необходимо принести в жертву «маньтоу» – го-

лову пленника-варвара («мань» – название племени, «тоу» (кит.) – «голова»). Чжу Гэлян был добрым человеком, он приказал вместо головы варвара принести в жертву «голову», сделанную из теста. С тех пор маньтоу («голова варвара») стала любимым блюдом жителей Северного Китая.

Название другого известного Сычуаньского блюда **回锅肉** «**huíguōròu**» объясняет нам легенда, относящаяся ещё ко времени, когда началось сооружение Великой Китайской стены. Однажды один бедняк, уходя на работу, попросил жену приготовить к его возвращению какое-нибудь мясное блюдо. Хозяйка изжарила в котле кусочки свинины, однако вечером муж не вернулся домой с работы, он пришел лишь на другой день. Пока муж отдыхал, его жена, проявив смекалку, вновь бросила в котел с маслом холодное мясо, добавив лук-порей, черный душистый перец и коренья. Блюдо получилось достаточно острым, но вкусным. Отсюда и пошло название «хуйгожоу», которое дословно с китайского переводится, как «мясо, вернувшееся обратно в котел».

Считается, что терминология китайской кулинарии трудно поддается переводу. Для того, чтобы понять название того или иного китайского блюда, необходимы знания, как уже отмечалось выше, не только китайского языка и кулинарии, но и глубокие знания китайского быта, народных обрядовых праздников, истории Китая.

Часто китайские повара намеренно усложняют название блюд, предпочитают иносказательность прямой номинации. Так, название блюда **炒双冬** **chǎo shuāng dōng** дословно переводится «жареная двойная зима». Данное наименование не дает никакой информации о блюде, чтобы его понять, необходимо знать особенности китайского быта. В Китае сушеные грибы называют «зимними грибами», а консервированные побеги бамбука – «зимними побегами». На самом деле под запутанным названием «жареная двойная зима» скрывается достаточно простое при переводе мотивированное способом и продуктами приготовления название – «зажаренные побеги бамбука с грибами» [<http://www.nalanda.ru/cook/21-2010-11-25-12-39-12.html>].

Таким образом, названия кушаний тесно связаны с особен-

ностями менталитета китайского народа, в них отражаются его традиции, обычаи, особенности быта. Знаковыми в этом отношении для китайского языка являются наименования блюд, связанные с местом их приготовления, поскольку каждая китайская провинция имеет свою кухню, характер жарения и способ нарезки продуктов, необходимых для приготовления кушаний, так как они часто кладутся в основу наименований блюд китайской кухни, приуроченность названий к национальному празднику, их обусловленность древними преданиями, намеренная вычурность, усложненность при выборе мотивировочного признака, тесная связь с традиционной китайской культурой, историей.

ЛИТЕРАТУРА

Интернет-ресурсы: <http://www.chinahighlights.ru/culture/eight-chinese-dishes.htm>;

<http://www.nalanda.ru/cook/21-2010-11-25-12-39-12.html>.

Коновалова Н.И., Ян Кэ. Метафорический параллелизм в русских и китайских поговорках // Уральский филологический вестник. Серия: Язык. Система. Личность: Лингвистика креатива. 2012. № 3. С. 211-217.

©Зуева Т.А., 2015

© Чжан Хун Лэй, 2015