

УДК 81'23

БАК 10.02.00

**Т. А. Зуева**

*Екатеринбург, Россия*

**Чжан Хунлэй**

*Чаньчун, Китай*

## ПРИНЦИПЫ НОМИНАЦИИ КУШАНИЙ В КИТАСКОМ ЯЗЫКЕ

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: : принцип номинации, кушанья, китайский язык

АННОТАЦИЯ: В статье исследуются продуктивные принципы номинации кушаний в китайском языке

**T. A. Zueva**

*Yekaterinburg, Russia*

**Chzhan Hun Lay**

*Chunchoon, China*

## THE PRICIPLES OF THE NOMINATION OF THE DISHES IN THE CHUNESE LANGUAGE

KEY WORDS: principles of the nomination, dishes, the Chinese language

ABSTRACT: The article studies the productive principles of the nomination of the dishes in the Chinese language

Китайская кухня имеет длительную историю, разнообразные стили, традиции и способы приготовления пищи. Национальная китайская кухня является важной составляющей традиционной китайской культуры.

Китайские блюда знамениты своим цветом, ароматом, вкусом и привлекательным внешним видом.

В Китае несколько географических регионов (провинций), в каждом из которых существуют свои традиции приготовления пищи. В рамках данной статьи мы коснемся наиболее продуктивных принципов номинации, положенных в основу наименований кушаний в китайском языке.

Большинство китайских блюд называется **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, в т.ч. белки, крахмал, углеводы, аминокислоты и витамины. На юге Китая клубни лотоса едят наряду с обычными фруктами, поскольку они сочные и приятные на вкус.

Многие блюда в китайском языке названы **по способу приготовления**:

**Жареная лапша 炒面 (чао мянь)**

В переводе с китайского языка это блюдо так и звучит: жареная лапша. Это блюдо обычно готовят из собственно лапши, мяса (обычно 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 компонентами 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 блюдапряного и острого вкуса, который появляется благодаря использованию порошка перца, одного из часто используемых ингредиентов в сычуаньской кухне. Вкус тофу делается богаче за счет добавления говяжьего фарша и мелко порубленного зеленого лука.

**Внешний вид кушаний, их форма** используется в качестве продуктивного мотивировочного признака, положенного в основу названия ряда китайских блюд:

### **Ушки (хуньтунь) 馄饨**

Существует вид клецек, именуемых хуньтунь («ушки»), по способу приготовления они отличаются отпельменей 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. Мяньхуа 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.

Распространенным мотивировочным признаком, положенным в основу наименования кушаний в китайском языке, является место их приготовления, поскольку каждая китайская провинция имеет свою кухню:

### **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.

Многие блюда в Китае готовятся к национальным китайским праздникам, поэтому они **названы 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 шарик из муки и клейкого риса.

«Юаньсяо» (кит.) – название «Праздника фонарей», традиционное кушанье этих дней также стали называть юаньсяо («первая ночь Нового года»).

### **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.

Только в китайском языке мы отметили такой характерный мотивиро-

вочный признак, положенный в основу названий блюд, как связь с древним преданием:

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

В состав блюда входят разные продукты: акулий плавник, акульи губы, рыбий пузырь, морские ушки, кальмар, морской трепанг, куриные грудки, кусочки утятин, свиные потроха, свиная нога, молотая ветчина, баранья нога, сушеный гребешок, побеги зимнего бамбука, китайские шампиньоны (сянгу) и другие.

Их приправляют и варят на пару по отдельности, а затем укладывают в керамический кувшин с узким горлышком, добавляют вина, десять вареных голубиных яиц. Кувшин закрывают и ставят на сильный огонь, затем некоторое время варят на медленном огне, не доводя до кипения. Добавляют 100-150 гр. местного ликера и оставляют потомиться еще на 5 мин. Блюдо отличается удивительным ароматом.

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. Он был настолько притягателен, что монахи, принимающие только постную пищу, не смогли устоять, перепрыгнув через стену, окружавшую храм, они съели большую часть пищи. Другой ученый, участник пикника, написал следующие строки, прославляющие кушанье: «Сам Будда мог бы перепрыг-

нуть через стену, чтобы отвесть это блюдо».

**Пампушки (хлеб на пару, 馒头  
маньтоу)**

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

Таким образом, в основу названий кушаний в китайском языке кладутся различные принципы номинации. Традиционными для китайского языка являются наименования, связанные с местом приготовления блюда, поскольку каждая китайская провинция имеет свою кухню, приуроченность названия к национальному празднику и обусловленность названия древним преданием.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Восемь самых популярных блюд китайской кухни. URL:  
<http://www.chinahighlights.ru/culture/eight-chinese-dishes.htm> (Дата обращения:  
10.12.2014)