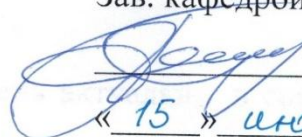


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет филологический
Кафедра литературы и мировой художественной культуры
Направление подготовки 45.04.01 – Филология
Магистерская программа – Русский язык в межкультурной коммуникации

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Зав. кафедрой

 А.А. Забияко
« 15 » июня 2019 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

на тему: Опыт лексико-семантического анализа кулинарных наименований
китайской кухни

Исполнитель

студент группы 797-ом2

 08.06.19
(подпись, дата)

Хай Хайпэн

Руководитель

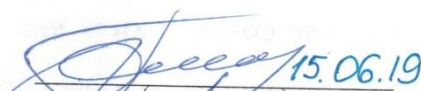
доцент, канд.филол.наук

 08.06.19
(подпись, дата)

Л.М.Шипановская

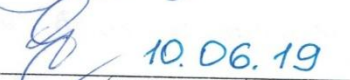
Руководитель магистерской

программы

 15.06.19
(подпись, дата)

А.А. Забияко

Нормоконтроль

 10.06.19
(подпись, дата)

Я.В. Зиненко

Рецензент

 13.06.19
(подпись, дата)

Д.Н.Галимова

Благовещенск 2019

РЕФЕРАТ

Магистерская работа содержит 66 с., 48 источников, 1 приложение

КИТАЙСКИЙ ЯЗЫК, РУССКИЙ ЯЗЫК, ПЕРЕВОД, КИТАЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ, КУЛИНАРНАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ, ПРИНЦИПЫ НОМИНАЦИИ, КИТАЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА

Работа посвящена изучению наименований китайской кулинарной лексики и проблеме её перевода на русский язык.

Кулинарные китайские термины очень актуальны в связи с распространением их по всему миру. В разных странах, в том числе и в России, ежегодно открывается большое число китайских национальных кухонь, в которых представлены меню с переводом блюд с китайского языка на русский.

Актуальность настоящего исследования определяется необходимостью изучения лингвистического своеобразия одного из регионов Приамурья – городского пространства Благовещенска, в котором присутствует китайская национальная кухня с разнообразными переводами кулинарных наименований. В результате перевода с одного языка на другой возникает специфика, проявляющаяся в русском наименовании национальных блюд китайской кухни.

Объект исследования - наименования блюд национальной китайской кухни и их перевод на русский язык.

Предмет исследования – лексико-семантический анализ наименований блюд национальной китайской кухни и их перевод на русский язык.

Научная новизна дипломной работы заключается в попытке описать и обобщить принципы номинации блюд национальной китайской кухни, отразившиеся в переводах с китайского языка на русский

Цель исследования заключается в рассмотрении лексико-семантических компонентов наименований, принципов номинации блюд национальной китай-

ской кухни и их перевод на русский язык: буквальный перевод, вольный перевод, описательный перевод, транскрипция.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Принципы номинации китайских национальных блюд, лежащие в основе их наименований	11
1.1 Особенности наименования китайских национальных блюд	11
1.2 Принципы номинации китайских национальных блюд	12
2 Названия блюд национальной китайской кухни в приграничном г. Благовещенске и их перевод на русский язык (по данным меню национальной китайской кухни г. Благовещенска)	23
2.1 Общая характеристика материала	23
2.2 Классификация названий блюд китайской национальной кухни в соответствии с принципами номинации	24
2.3 Лексико – семантический анализ наименований блюд китайской национальной кухни	26
2.4 Особенности перевода оригинальных названий блюд китайской национальной кухни на русский язык	26
2.5 Модели перевода оригинальных названий блюд китайской национальной кухни на русский язык	28
Заключение	37
Библиографический список	38
Приложение А	42

ВВЕДЕНИЕ

В современной лингвистике значительно возрос интерес к языку кулинарных названий как к объекту, дающему материал для разноаспектных исследований. К числу наименее изученных в данном направлении относятся жанры, под которыми понимаются тексты малой формы, представленные, в частности, в меню национальной китайской кухни.

Меню национальной китайской кухни содержит наименования блюд на двух языках-китайском и русском. Изучение такого материала позволяет видеть ценностные ориентиры, модели наименований и ментальные стереотипы китайцев, которые присутствуют со своим менталитетом, своим языком, со своей культурой в приграничном г. Благовещенске. Тексты меню блюд национальной китайской кухни отражают языковую и национально-культурную специфику китайских наименований.

Они недостаточно изучены в разных аспектах. В частности, перевод гастрономических реалий с одного языка на другой находится в русле наиболее актуальных современных исследований. Многие ученые отмечают, что ни в лингвистике, ни в переводоведении нет достаточно четких критериев определения гастрономических реалий и специфики их перевода. Также стоит отметить, что, в основном, исследования проводились на базе английского и других европейских языков. Перевод названий блюд китайской национальной кухни на русский язык исследован недостаточно. Принимая во внимание данную ситуацию, считаем, что существует необходимость их исследования, в частности, анализ их лексико-семантических особенностей, оказывающих большое влияние на их перевод на русский язык.

Таким образом, актуальность настоящего исследования определяется, во-первых, включением специфического материала в парадигму современных лингвистических исследований; во-вторых, лакунами в теоретической разработанности перевода названий блюд китайской национальной кухни на иностранном языке в приграничном городе; в-третьих, необходимостью комплексного изучения специ-

фических наименований с учётом лингвистических и внелингвистических факторов.

Материал для исследования представляет собой тексты меню наименований блюд национальной китайской кухни, собранные в приграничном г. Благовещенска. Наша картотека включает в себя более около 1 00 наименований на китайском и русском языках. Материал собирался с 2018 г. по 2019 г. Исследование выполнено на ранее не использованном региональном фактическом материале.

Полученные данные позволяют, во-первых, получить представление о функциях китайского языка в приграничном российском городе, во-вторых, уточнить представление об особенностях перевода на русский язык специфических кулинарных терминов.

Цель магистерского исследования заключается в рассмотрении компонентов наименований, принципов номинации блюд национальной китайской кухни и особенностей их перевода на русский язык. Это и буквальный перевод, и вольный перевод, и описательный перевод, и транскрипция.

Задачи работы:

а) исследовать научное представление о языке и специфике блюд китайской национальной кухни, принципах номинации, лежащих в основе этих наименований;

б) выявить и классифицировать в соответствии с принципами номинации группы наименований;

в) систематизировать характерные особенности наименований, выделить среди них продуктивные и непродуктивные типы;

г) провести лексико-семантический анализ компонентов наименований на китайском языке и определить модели их перевода на русский язык.

Научная новизна дипломной работы заключена в ряде факторов: привлечение современных данных, касающихся таких явлений как специфика китайских кулинарных наименований, сопоставление оригинальных наименований с их переводом на русский язык, введение значительного объема конкретного материала, позволяю-

щего рассмотреть поставленные задачи с разных сторон. С другой точки зрения, новизна объясняется также тем, что в условиях радикальных глобальных изменений, расширения российско-китайских отношений в области культуры, науки и образования требуется повысить качество перевода с китайского языка на русский и с русского на китайский, качество преподавания и изучения русского языка как иностранного китайским студентам и китайского языка как иностранного русским студентам.

Практическая значимость магистерской работы.

Материалы данной магистерской диссертации могут быть использованы различными категориями китайцев, как при изучении китайского языка в целом, так и при исследовании такого специфического явления как наименовании блюд китайской национальной кухни.

Методы исследования.

Цель и задачи исследования предопределили необходимость использования комплексной методики анализа.

Методика исследования основана на признании знакового характера номинативных единиц и их организации в пределах замкнутого пространства текста (меню).

В диссертации использовался метод частичной выборки текстов меню китайской национальной кухни на китайском языке в приграничном г. Благовещенске с целью создания базы для научного исследования, сбора нового фактического материала.

На начальном этапе была проведена инвентаризация собранного материала и его языковая атрибуция.

Основной метод исследования – научное описание – реализовался в классификации наименований блюд, в анализе их семантики и структуры, учитывающей компоненты в составе названий, в структурной характеристике описываемого класса названий, их функций и т.д.

Общенаучные приемы и описательный метод, как исходные, состояли в описании, сравнении, обобщении, интерпретации, систематизации и классификации собранного материала.

В качестве одного из основных в работе использовался сравнительно-сопоставительный метод. Он использовался для выявления специфичных языковых особенностей в исследуемом материале – наименованиях блюд национальной китайской кухни на китайском и русском языках. Проводилось сравнение и сопоставление оригинальных названий на китайском языке и их перевод на русский язык, сравнение и сопоставление языковых единиц китайского и русского языков, словарных статей и лексических значений слов в обоих языках, частично лингвокультурное сопоставление и сравнение.

Частично использовались в работе социологический и культурологический аспекты анализа, в частности, при рассмотрении национальной специфики наименований.

В работе были использованы элементы статистического метода с целью анализа объекта исследования в количественном аспекте.

Структура работы. Диссертация состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы и приложения.

В первой главе «Принципы номинации китайских национальных блюд лежащие в основе их наименований» рассматриваются особенности названия блюд китайской национальной кухни, кулинарной терминологии, которая является носителем культуры и традиций каждой страны, в том числе Китая.

Особенно своеобразна кулинарная терминология в китайском языке. Названия национальных блюд китайской кухни, состав их компонентов и принципы их номинации могут служить объектом для лингвистического и культурологического исследования.

Проанализировав большое количество материала по специфике названий блюд национальной китайской кухни, можно сформулировать некоторые методы и принципы, которые можно использовать при переводе названий китайских блюд на русский язык.

В основу названий китайских блюд могут быть положены разные принципы. Например, название может отражать метод приготовления блюда и его главные ингредиенты или названия могут быть связаны с интересной историей

или легендой и даже отражать посуду, которая используется при приготовлении и подаче блюда.

В главе второй «Названия блюд национальной китайской кухни в приграничном г. Благовещенске и их перевод на русский язык (по данным меню национальной китайской кухни г. Благовещенска)» рассматриваются лексико-семантические компоненты в составе названий, их специфика, влияющие на перевод названий на русский язык. В ней говорится о том, что анализ кулинарных наименований имеет большое значение для теории и практики перевода. Результаты анализа могут помочь в выборе методов перевода, которые можно использовать при передаче кулинарных терминов: Это может быть и буквальный перевод, и вольный перевод, и описательный перевод, и транскрипция.

Переводчик, переводя меню или кулинарные рецепты, должен помнить, что кулинарные реалии несут лингвокультурную информацию, которая может быть неявной, и он должен тщательно исследовать предмет с учётом лингвистической позиции. Переводить нужно не только когнитивную информацию, но и скрытую сторону названия, обращать внимание на эстетическую сторону перевода.

В заключении сделаны выводы по работе и подчёркнута мысль о том, что положения магистерского исследования имеют теоретическую и практическую значимость для межкультурной коммуникации и теории перевода, для рассмотрения способов перевода данных реалий на другой язык и выявлению наиболее эффективного способа их перевода.

Материал магистерской диссертации будет интересен как тем, кто серьёзно изучает китайский язык, так и для тех, кто интересуется вопросами сопоставления реалий в переводе.

В приложении представлен список наименований блюд китайской национальной кухни и их перевод на русский язык.

Апробация работы.

Основные результаты исследования докладывались на XX региональной научно-практической конференции «Молодежь XXI века: шаг в будущее» 2019.

Название доклада: «Особенности номинации блюд национальной китайской кухни». Наименование секции: «Филологические науки, секция 2». Руководитель: Шипановская Л.М., канд. филол. наук, доцент кафедры литературы и мировой художественной культуры ФГБОУ ВО «АмГУ».

По материалам конференции опубликована статья «Особенности номинации блюд национальной китайской кухни». Статья опубликована на 2 с. в сборнике: Молодёжь XXI века: шаг в будущее: материалы XX региональной научно-практической конференции (23 мая 2019 года) – Благовещенск: Изд-во «АмГУ», 2019– 483 с.

1 ПРИНЦИПЫ НОМИНАЦИИ КИТАЙСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД, ЛЕЖАЩИЕ В ОСНОВЕ ИХ НАИМЕНОВАНИЙ

1.1 Особенности наименований китайских национальных блюд

Названия китайских блюд, как правило, представляют собой художественное своеобразие. Обычно они представляют собой описание внешнего вида и особенностей того или иного блюда. Китайцы считают, что Se (приятная внешность) — наиболее важный аспект по сравнению с Xiang (аромат) и Wei (вкус). Поэтому они очень часто дают своим блюдам такие красивые и ритмичные имена. В этом своеобразие и специфика названий блюд китайской национальной кухни по сравнению с названиями, например, русской или западной кухни.

Названия кушаний западной кухни — это, как правило, просто указание на продукты и методы их приготовления, например, англ. pot roast (мясо, тушеное крупным куском). Представители западных народов, в том числе и русские, обычно по названиям пытаются определить, из каких продуктов и каким способом приготовлены те или иные китайские блюда. Но в такой ситуации такой метод не срабатывает.

В сущности, китайские рестораны в Америке и других странах выбирают более «практичный» способ перевода, а именно краткое описание на английском языке. Например, в их меню китайское название Yu Xiang Rou Si переводится как «кусочки свинины в чесночном соусе», а название Gu Lao Rou — «свинина или курица в кисло-сладком соусе».

Однако многие китайские переводчики настаивают на том, что нужно делать дословный перевод с китайского языка названий блюд, чтобы, как они считают, сохранить их уникальную культурную и художественную ценность названий блюд китайской национальной кухни. Действительно, национальная кухня и её названия — это часть китайской культуры, возможно, лучшая, и поэтому китайцы, как правило, не хотят утратить её ценность, своеобразие, копируя названия своих блюд на западный или какой-нибудь другой манер.

Пищевая культура Китая имеет богатую историю. Кулинарную терминологию, наравне с медицинской, считают одной из самых сложных сфер перевода с китайского языка. Для перевода в данной области нужно обладать знаниями не только языка и кулинарии, но и истории, традиций, праздников Китая, а также иметь широкие познания в области китайского быта. Особенно важно полагаться в этом случае на знание принципов номинации китайских национальных блюд

1.2 Принципы номинации китайских национальных блюд

Принципы номинации китайских национальных блюд самые разнообразные.

В основе названий китайских блюд можно выделить ряд особенностей:

а) часто в наименованиях китайских блюд используется название главного продукта. Например, «Пряный цыпленок» 麻辣鸡丁, «Кисло-сладкие свиные ребрышки» 糖醋排骨, «Жареная капуста» 素炒白菜, «Жареный арахис» 油炸米 и др.;

б) также в наименовании блюд можно отметить наличие указания на человека: «Слёзы любовника» 情人的眼泪, «Встреча матери с сыном» 母子相会, «Сяо Эрхеи женился» 小二黑结婚.

Среди особенностей этих названий китайских блюд имеются метафоричные компоненты, которые не позволяют перевести название буквально. Например, название блюда «Слёзы любовника» 情人的眼泪 связано с тем, что от острой горчицы, которая входит в состав этого блюда, могут возникнуть слёзы. А в состав блюда «Встреча матери с сыном» 母子相会 входит соя и её ростки. При этом соя считается матерью ростков–сыновей. В связи с этим блюдо так называется;

в) наименования блюд, которые включают названия реальных и мифических животных: «Пища тигра» 老虎菜, «Жир черного дракона» 黑龙脂 и под.;

г) названия, в которых используются компоненты, указывающие на региональное происхождение. «Утка по-пекински» или другой русский вариант

«Пекинская утка» (北京烤鸭), «Нанкинская утка» 南京板鸭 и др.

Важной особенностью китайской национальной кухни является то, что она подразделяется на множество региональных подвидов.

Север Китая рассматривается как соленый, юг - сладкий, запад - острый, восток – кислый. В связи с этим на наименование национального китайского блюда накладывается региональный, местный компонент. Региональные разновидности китайской национальной кухни также самые разнообразные.

Китай разделен на множество географических регионов, и в каждом из них существуют свои традиции приготовления пищи. В целом можно сказать, что основные ингредиенты какой-либо местной кухни - это те сельскохозяйственные продукты, которые характерны для данного региона.

В северных районах Китая, например, пшеница является более распространенным продуктом, чем рис. Здесь в основном употребляют блюда, главным ингредиентом которых является пшеница. Это такие блюда, как лапша и пельмени. Что касается овощей, то неизменным овощем на севере является пекинская капуста, которая входит в состав меню любого ресторана.

Кухня северных районов Китая кажется немного однообразной. Но это только если сравнивать ее с невероятным разнообразием кулинарных традиций юга Китая. В большинстве столиц мира одной из основных кухонь в дорогих ресторанах является китайская кухня. В основном то, что за границей понимают под китайской кухней, является разными направлениями кухни южных регионов Китая.

Из всего большого разнообразия различных региональных китайских кухонь являются "Восемь главных региональных кухонь Китая": Кухня Лу (Шаньдунская), Сычуаньская, Кухня Юэ (провинция Гуандун), Кухня Су (провинция Цзянсу), Чжецзянская кухня, Хунаньская, Аньхойская, Фуцзянская.

Рассмотрим особенности региональных наименований.

Так, например, «Утка по-пекински» - одно из самых популярных блюд в Китае, один из символов китайской кухни, знаменитый на весь мир. Это по особому приготовленная утка, упитанная, набитая жиром, с особым мягким и

сочным «характером».

По легенде, её возникновение относят к 1330 году. Дело было при дворе императора Жэньцзун. Его придворный медик Ху Сфхуэй считал, что утка, предварительно натертая медом и запеченая на вишневых поленьях, когда кожа чуть отслоилась от сочного мяса и приобрела золотистый цвет и яркий хруст, очень полезна для здоровья.

С тех пор рецепт пекинской утки, а император правил именно в Пекине, стал национальным достоянием.

Сначала, конечно, есть ее позволялось лишь особам королевской крови, ну, а потом её стали употреблять и придворные. Причем у них на тарелках в те времена часто оказывалась только кожа: считалось, что именно в ней – все самое ценное для здоровья, так как утиный жир содержит немало полезных соединений.

Блюдо подавали не просто так: с уткой по-пекински связано множество традиций и ритуалов. Например, разделять готовую птицу следовало непременно на глазах у того, кто ее будет, есть, и связано это с честностью повара. А как иначе, ведь пекинскую утку откармливали ровно 65 дней до эталонного веса в 6 цзиней, то есть 3 кг. Она почти целиком состоит из жира, но при готовке ужаривалась до веса в 1 цзинь – всего полкило.

Разница между размером сырой птицы и количеством готового мяса настолько поразительна, что повар вынужден был демонстрировать свою честность, показывая, что он ничего не припрятал на кухне.

Существовали два способа приготовления утки по-пекински: в подвешенном виде над огнем фруктовых поленьев или в остывающей печи на углях. Так ее жарят и сегодня. Споров по поводу «правильности» методов никто не ведет, это тот редкий случай, когда «оба – лучше». Считается, что они по-разному подчеркивают достоинства птицы, но ароматное нежнейшее мясо, удивительный цвет и глянцевая хрустящая корочка гарантированы в обоих случаях.

Главный секрет приготовления утки по-пекински – это правильная подго-

товка тушки. По рецепту перед жаркой ее ошпаривают, замачивают, подсушивают, обмазывают и маринуют в рисовом вине, меде, соевом соусе, имбире. На все это уходит не менее 60 часов;

д) наименования блюд, которые названы в честь национальных традиционных праздников.

В Китае имеется традиция готовить блюда к национальным китайским праздникам и называть их в честь этих праздников. Блюдо «Галушки» (юаньсяо) 元宵 получило своё наименование в честь одноименного названия «Праздника фонарей», к которому и было приурочено. Юаньсяо является особым видом клецек, которое готовят на Праздник фонарей (15-е число 1-го месяца по лунному календарю). Блюдо представляет собой шарик из муки и клейкого риса; е) также характерной чертой названий китайских блюд является их связь с легендами.

В качестве примера можно привести следующие названия: «Собака любит булочки» 狗不理包子, «Родинка женщины» 麻婆豆腐, 松花蛋 «Яйцо цветущей сосны» «sōn ghuādàn» (дословный перевод с китайского «Яйцо цветущей сосны»), «回锅肉» – дословный перевод «Мясо, вернувшееся обратно в котел» и многие другие.

Рассмотрим эти легенды.

Существует легенда, что во время эпохи Цин жил молодой человек Сианьфэн. Его отец надеялся, что сын сможет добиться больших успехов и назвал сына собакой, так как собака в Китае является символом богатства и благополучия. С 14 лет сын стал учиться готовить булочки. Через три года он научился их готовить, а потом он открыл свой ресторан, потому что готовил очень вкусно. Его ресторан пользовался большой популярностью. При этом сам хозяин был очень занят. Он не успевал разговаривать с гостями. Поэтому гости, шутя говорили, что собака продает булочки и не обращает внимание на людей. Так возникло блюдо под названием: «Собака любит булочки» 狗不理包子.

Еще одно блюдо, название которого связано с легендой, - это «Родинка

женщины» («Мапо тофу») 麻婆豆腐.

В Сычуане была женщина-повар, которая однажды приготовила бобы и говядину на обед. Членам семьи понравилось это блюдо. Потому она стала готовить это блюдо в ресторане. Люди с удовольствием его заказывали. Сначала у этого блюда не было названия, но, так как на лице этой женщине было много родинок, блюдо называли «Родинка женщины» 麻婆豆腐;

ж) ещё одна особенность - метафоричность названий блюд национальной китайской кухни.

Почти все названия блюд китайской кулинарии очень поэтичны, метафоричны и иносказательны. Но для китайцев такие иносказательные формы названий очень понятны, так как это является частью их культуры. В других культурах, например, в русской такого нет в кулинарных наименованиях.

Дословный перевод на другие языки, в том числе на русский, многих названий китайских блюд в большинстве случаев неприемлем. И задача переводчика, работающего с терминологией китайской кулинарии, заключается в том, чтобы разгадать смысл, зашифрованный в названии блюда и передать его истинный смысл, который крайне редко лежит на поверхности и легко доступен пониманию человека, находящемуся за пределами китайской действительности. И порой чтобы докопаться до этого смысла, необходимы глубокие знания не только китайского языка и даже не только китайской кулинарии, но и культуры и истории Китая.

Характерной чертой китайской кухни, как указывалось выше, является то, что названия многих блюд связаны с легендами, сказаниями, преданиями, знание которых может помочь переводчику приоткрыть завесу тайны названия того или иного блюда.

В Китае подобного рода сказаний существует очень и очень много. Ниже приведены некоторые из них.

Например, с возникновением названия блюда «Яйцо цветущей сосны 松花蛋 «sōnghuādàn» связана очень интересная легенда, прочитав которую напрашива-

ется такой перевод, который будет более точно передавать специфику этого блюда.

«Давным-давно на берегу озера Дунтин жил бедняк, который зарабатывал себе на жизнь тем, что разводил уток. И звали его братом Шуй. Как-то в поисках лучшего корма для своих птиц он отправился в горы. По дороге Шуй случайно потерял несколько птиц, даже не заметив этого. А вечером этого же дня к нему пришла молодая девушка, держа в руках двух уток. Звали её сестрица Сун, потому что она родилась в день, когда её отец посадил во дворе их дома сосну. Оказалось, что утки нечаянно забрели к ним во двор, и девушка пришла, чтобы вернуть их.

Ещё не было такого случая, чтобы Шую возвращали пропавших уток. Он был настолько тронут, что предложил девушке в знак благодарности свежих утиных яиц, но она отказалась.

На следующий день, возвращаясь по тому же пути домой, он увидел, как две его утки опять забрели во двор сестрицы Сун. На этот раз Шуй решил их специально оставить там на ночь, чтобы они снесли яйца для семьи Сун, и тем самым отблагодарить девушку. А утром он незаметно забрал их обратно в свою стаю.

Но шло время, а девушка так ничего и не говорила по поводу яиц. Шуй решил, что должно быть их нашла её мать. Но однажды, девушка решила просушить солому, лежащую под сосной, растущей в их дворе. Это была как раз та солома, на которой ночевали утки Шуя. Под соломой девушка обнаружила небольшую ямку, на дне которой лежали утиные яйца. Последнее время не переставая, шел дождь, известь размокла, и яйца оказались в воде.

Девушка тут же позвала Шуя и всю свою семью, и вместе они полакомились такой неожиданной находкой. Пролежав в известковой воде несколько недель, яичный белок превратился в черную желеобразную массу, а желток затвердел и приобрел зеленоватый оттенок. Все эти метаморфозы, придали яйцам необычный, как теперь говорят, пикантный вкус и не ме-

нее пикантный запах. С тех пор повелась традиция готовить такое блюдо».¹

Узнав историю происхождения этого блюда, переводчик понимает, что такой перевод как «Яйцо цветущей сосны» в данном случае будет неуместен, так как он абсолютно не передаёт специфику блюда. Поэтому возникли русские переводы этого блюда: «Ароматные яйца», «Императорские яйца» или иногда даже «Тухлые яйца»- кит. 松花蛋.

Название другого известного Сычуаньского блюда кит. 回锅肉 «huíguōròu» объясняет 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. Она приготовила в котле кусочки жареной свинины. Но вечером муж не пришел домой. Он вернулся лишь на другой день после изнурительной работы. Пока он отдыхал, жена, проявив завидную сноровку и смекалку, вновь бросила в котел с маслом холодное мясо, добавила туда лук-порей, черный душистый перец и коренья. Блюдо получилось достаточно острым, но вкусным.

Отсюда и пошло название кит. «回锅肉» – дословный перевод «Мясо, вернувшееся обратно в котел». ²В русском языке перевод, наиболее точно передающий содержание данного блюда такой: «Поджарка из отварной свинины» или «Свинина приготовленная дважды»回锅肉.

Название другого популярного китайского «Баоцзы» кит. 包子 «bāozi» тоже имеет свою историю. Как и манты, 包子, б л ю д о представляет собой небольшой пирожок, приготовляемый на пару. Тесто, как правило, дрожжевое, в отличие от мантов. В качестве начинки могут использоваться как мясные продукты, так и растительные или их сочетание. Чаще всего используют свиной фарш с капустой. Особенно популярны «Баоцзы»包子 в шанхайской кухне.

¹ Москалёва С. А. Особенности перевода названий китайских блюд / С. А. Москалёва // Восток и Запад глазами молодых учёных : материалы международной молодежной научной конференции, 28-29 августа 2013 г. – Изд-во Томского университета. Томск, 2013. С. 211.

² Зуева Т. А., Чжан Хунлэй. Принципы номинаций кушаний в китайском языке// Диалог культур - Диалог в культуре// Уральский гос. пед. университет, 2014. С. 57.

Согласно китайской легенде, которая описывается в классическом китайском романе «Троецарствие», знаменитым стратегом II—III века н. э. Чжугэ Ляном (诸葛亮) были изобретены 馒头 «mántou», исходно соответствующие рецептуре сегодняшних 包子. Но впоследствии 馒头 «mántou» превратились в паровые булочки без начинки. До периода правления династии Сун 馒头 обозначали как пирожки с начинкой и без, и примерно с этого времени возникает, собственно, термин «包子» для обозначения паровых пирожков с начинкой.³

Но как бы не были интересны и занимательны все эти легенды и как бы они не помогали переводчику лексики китайской кулинарии в его нелегком труде, всё же одних сказаний и притч будет мало. К тому же далеко не у каждого блюда есть такая легенда. Существует очень много блюд с не менее запутанными названиями, и которые не подкреплены ни какими легендами или историями. При переводе таких названий необходимы глубокие знания китайской культурной традиции;

ж) к отдельной группе можно отнести названия блюд, которые объясняются связью с древними китайскими стихотворениями.

К этой группе можно отнести, например, название блюда «Птица зимой», которое возникло, благодаря одноимённому стихотворению поэта Южной династии Сун Ян Ванли.

В стихотворении говорится о том, что зимой во дворе на дереве вишни пели сто птиц. В какой-то момент птицы стали кричать очень громко. Громкий крик оглушал всех. Но птицы вдруг замолчали и улетели. В Китае есть пословица : «Для людей еда, как небеса» (人以食为天). Из этого высказывания можно сделать вывод, что китайцы не только давно поняли важность еды для жизни, но и обозначили проблему питания одним из главных приоритетов в развитии страны⁴;

з) в названиях китайских национальных блюд часто отражаются события

³ Вольфганг В. Райхерт, Ойген Х. Лиу. Кулинарное путешествие в Китай. М.: Ниола 21-й век, 2002. 27 с.

⁴ Вольфганг В. Райхерт, Ойген Х. Лиу. Кулинарное путешествие в Китай. М.: Ниола 21-й век, 2002. 57 с.

богатейшей истории Китая.

Так, во время правления династий Цинь и Хань блюда ещё называли по основным компонентам и способам кулинарной обработки. В период истории Китая эпохи, названные Южные и Северные династии, некоторые блюда получили уже другие, очень экзотические наименования.

Когда обыденному блюду давали красивое название, считалось, что это не только повышало его привлекательность, но и наделяло отведавших его, счастьем.

С деликатесом кухни Хубэя возникновение блюда под названием «Дракон и Феникс» связывают одну из историй периода Троецарствия.

Генерал Чжао Юнь сопровождал Лю Бэйя, недавно женатого на Сунь Сансян, сестре Сунь Цюаня, поданного царства У, в Цзянчжоу. Их приветствовали многие гражданские и военные чиновники. Великий банкет состоялся за южными воротами Цзянчжоу и первое, что подали, это было блюдо «Дракон и Феникс» (летающий дракон и танцующий феникс), что символизировало благополучие и красоту. Мясо таяло во рту, а кожаца аппетитно хрустела. Особенность блюда - сладкое, кислое и золотой цвет. Сегодня такое блюдо подают на свадебных торжествах.⁵

Необычные, фантастические названия напоминали людям во время банкетов необычные вещи, создавали приятную атмосферу.

С некоторыми названиями связаны также интересные истории.

Ханчжоу- город, который в прошлом был столицей династии Южная Сун. Здесь погребен известный генерал Юэ Фэй, возглавивший армию сопротивления против вторгшихся войск династии Цзинь. Чтобы выразить ненависть к предателю чиновнику Цинь Хуэйю, люди в Ханчжоу, искривленные палочки теста, жаренные во фритюре, называли: «Поджаренный Хуэй». А в Пекине такие палочки получили название: «Поджаренные во фритюре дьяволы», в память о японской оккупации, когда японских захватчиков именовали не иначе

⁵ Захарова Н.В. Искусство и традиции китайской кухни /Под общ. ред. И.С. Лисевича.-М.: ИД «Муравей», 1997.- с.78

как дьяволами;

и) названия природных объектов в составе кулинарных наименований.

Часто блюдам давали названия природных объектов и явлений типа четыре времени года, цветы, снег, растения, нефрит, драгоценные камни, животные, луна. Необычные названия блюд выполняли эстетическую функцию, они служили для придания красоты обыденным вещам, использовались для привлечения клиентов, способствовали прибавлению аппетита.

Например, пирог под названием «Убаюкивающий ветер» представляет собой блины, испеченные на сковороде, а затем пожаренные во фритюре. «Печенье снежинки»- это сладкие и соленые квадратики. «Снежная шкатулка с овощами»- зеленые овощи, пропаренные в молоке. «Снежинки из соевого творога»- творог, при постоянном помешивании жаренный в масле. «Лотос с кусочками цыпленка»- куриная грудка, кукурузный крахмал и яичный желток. «100 шахматных ячеек, заполненных цветами» - это нарезанная на куски лапша, которую подают с супом. «Черный дракон, выплевывающий жемчуг»- это трепанг, тушенный с перепелиными яйцами⁶;

к) часто названия подчеркивали вкус, цвет, аромат, форму блюд. Красный, желтый, белый, зеленый; цвета, стимулирующие аппетит, – основные цвета китайской еды;

л) иногда названия многих блюд были посвящены их создателям.

Например «Свинина Дунпо». Это свинина, тушенная в рисовом вине. Рецепт блюда изобрел известный писатель, живший в эпоху династии Сунн, когда он был чиновником в Ханчжоу.⁷

Названия блюд тесно связаны с особенностями менталитета китайского народа, в них отражаются его традиции и особенности быта. Характерными отличиями наименований китайских блюд является использование главного

⁶ Москалёва С. А. Особенности перевода названий китайских блюд / С. А. Москалёва // Восток и Запад глазами молодых учёных : материалы международной молодежной научной конференции, 28-29 августа 2013 г. – Изд-во Томского университета. Томск, 2013. С. 204

⁷ Немировский А. И. Мифы и легенды Древнего Востока / А. И. Немировский. М.: Просвещение, 1994. С. 268

продукта, указание на человека, связь названий с национальными праздниками и географическим расположением, обусловленность древними легендами и стихотворениями, использованием метафор, связь с традиционной китайской культурой и историей.

Китай – страна, в которой немаловажное значение придают имени. Станет ли он знаменитым, удачливым, достигнет ли богатства,... зависело, в том числе и от имени. Не исключение и китайские блюда, которым на протяжении тысячелетий давали звучные, иногда причудливые названия.

Выводы по первой главе.

Проанализировав принципы номинации блюд китайской национальной кухни, можно сделать следующие выводы:

1) Названия китайских блюд тесно связаны с особенностями менталитета китайского народа, в них отражаются его традиции и особенности быта, история, культура, надежды и чаяния китайцев.

2) Характерными отличиями наименований китайских блюд является использование главного продукта, указание на человека, связь названий с национальными праздниками и географическим расположением, обусловленность древними легендами и стихотворениями, использованием метафор, связь с традиционной китайской культурой и историей.

3) Китай – страна, в которой немаловажное значение придают имени. Станет ли он знаменитым, удачливым, достигнет ли богатства,... зависело, в том числе и от имени. Не исключение и китайские блюда, которым на протяжении тысячелетий давали звучные, иногда причудливые названия.

4) Много историй, намеков остается позади наименований китайских блюд, добавляющих ещё больше загадочности к китайской культуре питания. Изящные и прекрасные, вульгарные и неправдоподобные. Названия, чтобы сделать блюдо ещё привлекательней, аппетитнее или посвященные людям, связанные с пожеланиями удачи и долгой жизни.

2 НАЗВАНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КИТАЙСКОЙ КУХНИ В ПРИГРАНИЧНОМ Г. БЛАГОВЕЩЕНСКЕ И ИХ ПЕРЕВОД НА РУССКИЙ ЯЗЫК (ПО ДАННЫМ МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНОЙ КИТАЙСКОЙ КУХНИ Г. БЛАГОВЕЩЕНСКА)

2.1 Общая характеристика материала

Приграничный северо-восточный Китай в настоящее время – это регион активного межнационального, межкультурного и межъязыкового взаимодействия с Россией. В связи с активным развитием экономических связей, внешней торговли, культурных обменов, туризма между двумя государствами (КНР и РФ) через русско-китайскую границу непрерывно увеличивается поток русских и китайцев.

На приграничной территории Приамурья и КНР сложилась особая языковая ситуация, в которой наблюдается контактирование и взаимодействие двух различных по происхождению и типологическим свойствам языков – русского и китайского.

В коммуникативном пространстве г. Благовещенска китайский язык, находясь в иноязычном окружении (русского языка), играет большую роль, широко используется и выполняет разнообразные функции, в том числе употребляется в сфере обслуживания, например, в китайской национальной кухне. В приграничном г. Благовещенске более 20 кафе и ресторанов с национальной китайской кухней. Многие из них имеют транслитерированные на русский язык названия: «Санья», «Сунгари», «Шанхай» и др. В ресторанах и кафе используются меню на двух языках – китайском и русском. Например: кит. 黄瓜柿子拼 黄瓜 – рус. салат «Хэйхэ», кит. 耳朵拍黄瓜 耳朵 – рус. «Свиные ушки кусочками с огурцом», кит. 拌海鲜 拌 – рус. «Салат из морепродуктов», кит. 肉炒木耳 肉 – рус. «Древесные грибы с мясом», кит. 蒜苔土豆条 蒜苔 – рус. «Картофель с побегами чеснока» и др.

В ходе исследования нами было проанализировано около 100 наименований блюд национальной китайской кухни, была проведена их классификация

в соответствии с принципами номинации , сделан лексико-семантический анализ компонентов названий, выявлены продуктивные и малопродуктивные модели наименований. Кроме того, был проведён сопоставительный анализ оригинала и его перевод на русский язык.

2.2 Классификация названий блюд китайской национальной кухни в соответствии с принципами номинации

Как указывалось выше (глава 1, с 4 – 17) 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: вид клёцек; тофу Ма По: «ма» означает пряный, острый, перечный вкус);
 - 4) по месту их родины (утка по-пекински - бэйцзинкао я);
 - 5) по названию национальных праздников (галушки «Юаньсяо»: традиционное кушанье на «Праздник фонарей»);
 - 6) по связи с прецедентным фактом («Будда, перелетающий через стену» - фотяоцян»). В основе - легенда о блюде, приготовленном отдохавшим на природе с друзьями ученым из Фучжоу. Привлеченные чудесным ароматом еды, буддийские монахи из соседнего храма перелетели через его стену, чтобы попробовать изысканное блюдо⁸ .;
 - 7) Кроме этих традиционных способов номинации, можно выделить художественные (образные) названия, в основе которых - различные виды тропов (сравнения, метафоры, символы и т. д.), аллюзии. Подобные названия не отражают конкретных качеств блюд - вкусовых, цветовых, визуальных и пр. - и, как правило, нуждаются в специальных пояснениях. Например, такие названия, как «Феникс поет на восточном склоне горы»; « Сбор хризантем у восточной ограды» и под.
- Собран-
ный и проанализированный материал позволил нам выделить следующие группы названий в соответствии с принципами номинации. Стати-

⁸ Жоголева Е.Е., Жоголев Д.А. Китайская кухня. М. : Агропромиздат, 1991. с.15.

стические данные показывают, что:

а) самым

продуктивным является первый способ номинации - по основному продукту. К примеру, среди 100 названий блюд в меню около 85 % именно этого типа.

Примеры: Салат Хэйхэ - 黑河凉菜 黑河(Хэйхэ)凉菜 (салат); Овощная нарезка-黄瓜柿子拼 黄瓜(огурец)柿子(помидор)拼(скандалить); Говядина ароматная-香伴牛肉 香伴(компаньон)牛肉(говядина); Баклажаны с чесноком-蒜香茄条 蒜(чеснок)香(аромат)茄(баклажан)条(полоска) и др.

Остальные 20 %

приходится на другие способы номинации:

б) по особенным

способам приготовления(например: рус. кета в деревянном боченке-кит.木桶马

哈鱼 木(дерево)桶(ведро)马哈鱼(кета);рус.кальмар на протвине- кит.铁板鱿鱼

铁(железо)板(доска)鱿鱼(кальмар); рус.телятина на протвине- кит.铁板牛肉 铁

(железо)板(доска)牛肉(говядина); рус.палтус на протвине- кит.铁板鳔鱼 铁

(железо)板(доска)鳔鱼(палтус); рус.японский тофу с морепродуктами на про-

твине- кит.铁板三鲜日本豆腐 铁(железо)板(доска)(три)鲜(свежий)日本

(Япония)豆腐(тофу) и др.;

в) по форме и

вкусу (например: рус. Палтус в кисло-сладком соусе- кит.糖醋鳔鱼 糖(сахар)醋

(уксус)鳔鱼(Палтус);рус. Кета с луком-кит.葱烧马哈鱼 葱(лук)烧(сжечь)马哈

鱼(Кета); рус. Кета в кисло-сладком соусе-кит.糖醋马哈鱼 糖(сахар)醋(уксус)马

哈鱼(Кета); рус. Палтус в соевом соусе-кит.红烧鳔鱼 红烧(сжечь)鳔鱼(Палтус);

рус. Минтай в кисло-сладком соусе-кит.糖醋鳕鱼 糖(сахар)醋(уксус)鳕鱼

(Минтай) и др.;

г) по месту их роди-

ны (утка по-пекински - бэйцзинкао я).

Отсутствуют в меню на-

циональной китайской кухни в приграничном г. Благовещенске наименования

блюд по названию национальных праздников (типа галушки «Юаньсяо»: традиционное кушанье на «Праздник фонарей»); названия китайских националь-

ных блюд, отражающие события истории Китая; названия китайских блюд,

связанные с фольклором, мифами и легендами .

По нашему мнению, отсутствие таких названий блюд обусловлено тем, что в приграничном г. Благовещенске национальная китайская кухня ориентирована на русского потребителя, который не знает истории Китая, его легенд, мифов, традиционных народных праздников, которые известны каждому китайцу. Поэтому китайцы, владельцы китайской национальной кухни, не считают необходимым включать их в состав меню.

Кроме того, по нашим наблюдениям, в меню почти нет региональных наименований блюд национальной китайской кухни, кроме севера-востока Китая. Это также объясняется тем, что владельцы этих заведений являются выходцами северо-восточных провинций Китая.

2.3

Лексико – семантический анализ наименований блюд китайской национальной кухни

Та-

ким образом, комплексное исследование особенностей ономастической номинации в сфере названий блюд (кулинаронимов), используемых в ресторанных меню на китайском и русском языках в приграничном Г. Благовещенске, показывает, что в структурно-семантическом плане кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной и коммулятивной модели, и отражают главным образом способ приготовления блюда, его вкусовые качества и основные ингредиенты. Кулинаронимов, содержащих яркую метафору и другие особенности наименований блюд традиционной китайской кухни, в меню г. Благовещенска почти нет.

2.4

Особенности перевода оригинальных названий блюд китайской национальной кухни на русский язык

Исследователи отмечают, что перевод названий блюд - это своеобразный процесс кодирования и декодирования. При переводе названия национальной еды на любой язык реализуются два момента - наименование и кодирование, то есть в переводной номинации китайского блюда происходит смысловая компрессия инокультурной информации.

Выбор

принципов и стратегий перевода непосредственно влияет как на декодирование названия, так и на объем передаваемой культурной информации. В связи с

этим при переводе наименований блюд китайской национальной кухни на русский язык необходимо учитывать все аспекты межкультурной коммуникации, что созвучно рассуждениям известного американского исследователя С. Шапи-ро: «Иностранцы ученые, конечно, знают, что китайская культура великая, но они не так глубоко понимают её, как китайские ученые и народ. Иногда в переводах совсем не отражается духовная суть оригинала».⁹ Межкультурная коммуникация - это древний исторический культурный феномен, «коммуникация между людьми с разным культурным восприятием и знаковыми системами».¹⁰ Такая коммуникация представляет собой культурное общение, создающее отношения оптимального сосуществования между людьми разных культур.

Она не возникла на пустом месте: ее предпосылкой послужило признание различий между культурно-идеологическими ценностями.

Процесс межкультурного перевода названий китайских блюд представляет собой трансляцию культурно значимого компонента через русские языковые знаки, которые адекватно передают культурный смысл.

Между тем, как считают исследователи, русский перевод названий блюд китайской национальной кухни не отличается высоким качеством. Это связано с тем, что древняя и своеобразная китайская культура сильно отличается от русской - отсюда очень много культурно-языковых лагун. Часто русские переводчики воспринимают в китайских названиях только то, к чему их подготовила русская культура.

Отсюда при переводе возникает культурно-коммуникативная неудача: либо чересчур сложные, либо нейтральные, безликие, лишенные культурно-ценностной переводы названий блюд китайской национальной кухни. Осмысление практического опыта перевода названий китайских блюд привело нас к необходимости выявления моделей процесса их перевода на русский язык.

В ходе исследования нами было выявлено, что знания о китайском блюде в идеале включа-

⁹ Шапиро С. Здесь и сейчас. Как вырваться из плена целей и начать радоваться жизни. - М. : Альпина Паблишер, 2014. С. 100.

¹⁰ Самовар Л, Портер Р. Коммуникация между культурами. - М. : Наука, 1994. С. 12.

ет три момента: состав продуктов, искусство приготовления пищи (рецепт) и культурный компонент. Но в китайской кухне набор продуктов и наличие различных кулинарных направлений весьма разнообразны, отсюда и множественность названий китайских блюд, чья внутренняя форма мотивирована разными факторами, о которых речь шла выше.

2.5 Модели перевода оригинальных названий блюд китайской национальной кухни на русский язык

В этом разделе описываются модели русского перевода названий китайских блюд, транслирующих об объекте исследования максимально объективную культурно значимую информацию.

Рассмотрим продуктивные русские модели номинации китайских блюд, не противоречащие их формальному и содержательному плану.

А. Модель наименования "способ приготовления + продукт".

По основным способам приготовления еды в китайской кухне можно выделить следующие ее типы: жареная, вареная, печеная, заварная, соленая, пареная, копченая, моченая (в вине, водке и пр.). Во время приготовления китайских блюд употребляют достаточно много продуктов и специй (имбирь, лук, чеснок, перец, зелень и т. д.).

При переводе китайского блюда на русский язык весь состав блюда невозможно отразить в названии, потому часто обозначается основной продукт. Данный принцип является самым простым и популярным в нашем материале:

: Салат Хэйхэ - 黑河凉菜 黑河(Хэйхэ)凉菜(салат);

Овощная нарезка 黄瓜柿子拼 黄瓜(огурец)柿子(помидор)拼(скандалить); Говядина ароматная-香伴牛肉 香伴(компаньон)牛肉(говядина); Баклажаны с чесноком-蒜香茄条 蒜(чеснок)香(аромат)茄(баклажан)条(полоска) и др.

Отдельные русские переводы одного и того же блюда имеют варианты. Например, кит.п.и.: huìguo, которое переводится по-разному: «тушёное мясо», «жаренная ломтикам свинина с овощами», «поджарка из отварной свинины». Дословный перевод – каждого компонента имеет смысл «доваривать», но «доваренная

свинина» вызывает недоумение. В этом случае надо иметь ввиду технологию последовательности процесса приготовления блюда: вначале свинина варится, а потом жарится. Вероятно, самым точным переводом будет такой - «поджарка из отварной свинины». Подобные переводы вполне приемлемы для русского языка: «поджарка из отварной картошки», «поджарка из отварного корня лотоса» и т.д.

Такая

модель перевода уместна, если в блюде больше одного основного продукта: например: «жареный свиной желудок с печенью», «жареные помидоры с яйцами».

Б.

Модель "продукт + продукт".

В назва-

нии, построенном по этой модели, идет перечисление основных продуктов: «карп с кислой капустой», «мясные ломтики с древесными грибами, лилией, кешью и мясом». Модель перевода примерно совпадает с моделью оригинального наименования и для полноты картины может конкретизироваться способом приготовления и характеристикой вкуса.

В.

Модель "название местности + продукты". Региональные особенности кулинарного искусства и представленности продуктов - особая гордость национальной кухни Поднебесной. Мастера китайской кухни придают важное значение выбору продуктов, поэтому некоторые названия блюд отсылают к месту их локализации, произрастания: «жареная картошка Дунсян», «вареное таро Фунхуа».

Во

время перевода надо отличать блюда, получившие свои названия от места локализации, произрастания, от тех, имена которых связаны с особыми способами приготовления, свойственными той или иной провинции: «жареный рис по-янчжоуски», «печеная курица по-дунански » и т.д.

Итак, данная модель включает два варианта: «способ приготовления + продукты + название местности» и «способ приготовления + название местности».

Г. Модель "форма + продукты".

Причиной наименования некоторых блюд служит их вид, форма: (д.п.:

белка-гольян, т.е. по форме блюдо напоминает белку) - «жареный голян «Белка» в кисло-сладком соусе»; д.п.: зеленый перец - «тигровая шкура»), при жарке поверхность перца приобретает сходство с тигровым окрасом; здесь уместен дословный перевод, сохраняющий метафору: «жареный зеленый перец «Тигровая шкура»»; д.п.: суп из ушей кошек), на самом деле это бульон с кусочками раскатанного теста в форме кошачьих ушек, потому вполне возможно название «суп с клецками «Кошачьи ушки».

Иногда дословный перевод совсем не соответствует описанию блюда: (д.п.: жареная голова льва). На самом деле это фрикадельки из свинины, процесс приготовления которых включает стадию тушения в небольшом количестве воды и позже в особом соусе, поэтому адекватнее звучит перевод «тушеные фрикадельки в коричневом соусе». Предпочтительнее переводить по модели: «способ приготовления (прилагательное) + продукт (-ы) + форма (слово или конструкция для описания формы блюда) + тип соуса». Д.

Модель "вкус/способ + продукты", "тип посуды + продукты", "сорт + продукты". Эти мо-

дели совсем простые: «вкус/способ + продукты» соответствует формуле «кислый, острый, соленый» или «жареный, вареный, копченый + продукты»; «способы приготовления + продукты + тип соуса (в кисло-сладком, остро-соленом и т.д.)»; «продукт + аромат/вкус (чего)»Л' «жареные ломтики свинины в кисло-сладком соусе», «жареная нарезанная соломкой свинина с ароматом рыбы».

Модель «посуда + продукты» соответствует последовательности «способы приготовления + продукты + в чем (тип посуды)»: «тушеная курица в кувшине». Модель «сорт + продукты» - «способы приготовления + продукты + сорт (обычно главного продукта)»: «печеная утка первого сорта».

Рассмотренные модели не вызывают сложностей в использовании и отражают специфику состава, способа приготовления, вкуса и формы.

Следующий блок моделей наименований китайских блюд тесно связан с прецедентными фактами (именами, событиями, текстами) - составляющими культурного фона.

Е. Модель "имя собственное + продукт" и "художественные (образные) номинации".

Некоторые названия китайских кушаний образовались от имени собственного или связаны с интересными происшествиями, культурно-историческими явлениями. Художественные номинации реализуют воздействующую функцию посредством особого образа с культурно-исторической коннотацией.

В этих случаях дословный перевод может иметь обратный эффект и привести к культурному шоку: наименование (д.п.: творог МаПо или Тофу МаПо) дословно переводится как "соевый творог бабушки с лицом в оспах". Встретились и такие варианты русского перевода: «соевый творог, приготовленный рябой женщиной», «тофу рябой старухи».

История возникновения этого блюда сопровождается преданием. По одной из версий, во времена династии Цин в Сычуани (г. Чэнду) жила рябая женщина, супруга повара маленького ресторана «Люши». Однажды она смешала соевый творог, нарезанный кубиками, с говяжьим фаршем, сычуаньским перцем и чили. Результат превзошел все ожидания]. Историю в переводное название не вместить, потому предлагается перевод по известной модели: «острый соевый творог Ма По по-сычуаньски (Тофу Ма По)». В скобках представлена транскрипция названия, краткого и легко запоминающегося.

Другое популярное блюдо «Легкие супругов» появилось в Чэнду в 30-е годы прошлого века. В его основе реальная история: торговец по имени Го Чаохуэй и его супруга были искусны в приготовлении нарезки из холодной легочной массы. В шутку люди назвали блюдо «Легкие супругов». Название сохранилось до наших дней. Возможный перевод - «холодные бычьи легкие по рецепту супругов Чаохуэй» (Фуцифэйпянь).

Художественные номинации типа фрикадельки «Четыре радости») имеют культурно значимое сакральное символическое значение. Дело в том, что в китайской культуре четное число считается хорошим, так как несет идею парности, избавления от одиночества. К примеру, на праздничных новогодних и сва-

дебных столах количество блюд и приборов должно быть четным (отметим, что в России четное число в некоторых ситуациях имеет отрицательную символику). В этом случае возможен перевод, состоящий из номинации хорошо известного россиянам вида блюда (фрикадельки) и сохраненного аутентичного китайского названия («Четыре радости») - «фрикадельки из свинины «Четыре радости»» (Сысиванцзи).

Интерпретируя художественные (образные) названия, некоторые специалисты применяют метод «реалистического перевода», то есть само имя игнорируется, а акцентируются способ приготовления, вкус и основные продукты: название блюда (п.и.: fengmingchaoyang,) « Феникс поёт навстречу утреннему солнцу» переведено как «жареная курица с вареными яйцами».

В основе же названия -литературная аллюзия, перекликающаяся с цитатой из древней книги песен и гимнов «Шицзин» .:«Феникс поет на высокой горе, платан растет навстречу утреннему солнцу...». Образ Феникса, поющего во время восхода солнца, - счастливое предзнаменование или успешная возможность проявить свой талант. В Китае птица Феникс - один из императорских символов процветания и благоденствия.¹¹

Другое, не менее поэтичное название блюда « Сбор хризантем у восточной ограды») было переведено как «Пареная свинина».

В основе оригинальной номинации - символика одного из самых любимых китайцами цветков - хризантем. Культурно-символическое восприятие хризантемы многогранно: это зрелая красота, долголетие, возвышенное одиночество и умиротворение, совершенство и изобилие, стойкость перед лицом приближающейся зимы, т.е. жизненных невзгод. Не случайно хризантема входит в число «четырёх совершенных» (орхидея, мейхуа, бамбук и хризантема)

объединены символикой светлой чистоты.

¹¹ Ковалев Е. Д., Кожевников И. Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) Филологические науки. Вопросы теории и практики-Тамбов: Грамота, 2018. № 7(85). Ч. 2. С. 329-330.

Этот цветок, воспетый во многих стихотворных произведениях, был особенно любим «другом хризантемы» - почитаемым поэтом древности Тао Юань-миньем (IV- н.У вв.), именуемым «Богом цветов девятого месяца». Из всех стихов, посвященных хризантеме, наибольшей популярностью пользуются, например, такие строки: («Хризантему сорвал / Под восточной оградой в саду, / И мой взор в вышине / Встретил склоны Южной горы...»). В оригинальной номинации блюда легко угадывается известная цитата.

Интересно, что ни внешний вид блюд, ни состав продуктов не имеют непосредственного отношения к этим образам. Это лишь способ трансляции поэтического сознания китайского народа - через символы с исключительно позитивным посылом.

Приведенные для примера русские переводы художественных номинаций китайских блюд, с одной стороны, прагматичны, легко воспринимаются, с другой же - они совершенно теряют культурно-значимый образный компонент и эстетически безоговорочно проигрывают оригиналу. С позиций транскультурной коммуникации, такие переводы стоит усовершенствовать.

В этих случаях, на наш взгляд, оптимален перевод из трех элементов: «транскрипция + прагматичный перевод + дословный перевод».

Во-первых, транскрипция воспроизводит китайскую фонетику, создавая звуковой образ, и одновременно способствует популяризации китайского пинь-иня; во-вторых, прагматичный перевод предоставляет объективную информацию о блюде; в-третьих, дословный перевод метафорического названия создает «картинку» в воображении - то есть работает принцип взаимодополнения.

Таким образом, при переводе художественных (образных) названий блюд, связанных с прецедентными фактами, обычно применяются способы интерпретации и транскрипции. Желательно если бы в меню кратко объяснялась бы суть названия, то есть был интерпретативный фон, позволяющий русским клиентам соприкоснуться с культурой и историей китайского народа. Названия китайских блюд совмещают в себе культурные, художественные элементы, имеют исторические, географические или политические корни, некоторые взя-

ты из китайских сказок или народных сказаний. Часто названия блюд связаны с историями, которые понимают только люди, хорошо знающие культуру Китая.

Анализ русских переводов наименований блюд китайской национальной кухни (по данным меню китайской кухни г. Благовещенска) показал следующее: 1) Переводчики обычно делят названия блюд на четыре раздела: блюда, названные по ингредиентам, по способу приготовления, по вкусу и по имени человека или названию места.

2) Перевод первого типа (блюда, названные по ингредиентам) выполняется просто – с помощью дефиса между названием блюда и его ингредиентом, например, “Грибы - Лапка Утки”, “Идиотский сок – момордика харантская*”. Это помогает русским посетителям понять, из каких продуктов приготовлено блюдо. Перевод срabатывает, если клиенту известны ингредиенты. Ср.: Салат Хэйхэ-黑河凉菜 黑河(Хэйхэ)凉菜(салат).

Второй тип – это перевод способа приготовления. Некоторые способы приготовления китайских блюд уникальны и не существуют в других странах, например, тушеное мясо, быстро прожаренное или пассерованное с острым соусом из перца чили. Часто переводчики ставят способ приготовления в начале названия блюда, например, “Тушеный со свиной сладкий картофель, порезанный кубиками” и “Рыбное филе в горячем остром соусе чили”. Ср.:

Тушеные картофель баклажаны и перец-地三鲜 地(земля)三(три)鲜 (свежий); Креветки тушеные-爆大虾 爆(детонация)大虾(креветка);

Жареный минтай-香煎银鳕鱼 香(аромат)煎(жареный)银(серебро)鳕鱼 (минтай); Жареная камбала-香煎偏口鱼 香(аромат)煎(жареный)偏口鱼 (камбала); Жареные чищенные креветки-清炒虾仁 清炒(обжарить)虾仁(креветка и др.

Перевод третьего типа начинается с описания вкуса или структуры, например: “Хрустящий цыпленок”. Ср.: Фаршированные баклажаны в кляре-干炸茄盒 干(сухой)炸(жареный)茄(баклажан)盒(коробка) и др.

Последний тип перевода осуществляется по имени создателя блюда или

названию места его происхождения, например, “Мапо Тофу” – блюдо, названное в честь китайки, изобретшей этот сорт тофу. Таких примеров в нашем материале не обнаружено.

Выводы по второй главе .

Таким образом, комплексное исследование особенностей ономастической номинации в сфере названий блюд (кулинаронимов), используемых в ресторанных меню на китайском и русском языках в приграничном Г. Благовещенске, показывает следующее:

1) В структурно-семантическом плане кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной и коммутативной модели, и отражают главным образом способ приготовления блюда, его вкусовые качества и основные ингредиенты.

2) Кулинаронимов, содержащих яркую метафору и другие особенности наименований блюд традиционной китайской кухни, в меню г. Благовещенска почти нет.

3) В связи с глобализацией мировой экономики, развитием дружественных русско-китайских отношений на важность разработки принципов, методов и стратегий культурно адекватных переводов иноязычных и инокультурных реалий обращается особое внимание.

4) Перевод наименований блюд китайской национальной кухни ориентирован не столько на трансформацию языковых знаков, сколько на сближение русской и китайской культур.

5) Выявленные модели русских переводов китайских блюд - очередной шаг на пути поиска оптимальных принципов перевода.

6) Перевод гастрономических реалий необходим в современном обществе. Перевод гастрономических реалий заслуживает особого внимания, так как для языка перевода они являются «чужими» и не всегда можно легко подобрать эквивалент.

7) Переводчику, при переводе такого рода реалий нужно не только учитывать теоретические положения перевода и опираться на владение языка-

ми, но и принимать во внимание культурные знания, контекст, и в каждом отдельном случае выбирать наиболее подходящий вариант перевода.

8) Таким образом, основная задача переводчика заключается в реализации культурно адекватного перевода, чтобы реципиент (получатель) смог правильно воспринять и декодировать языковую реалию, получив максимальный информационный объем и культурный посыл.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проведённое исследование показало, что:

1) Процесс перевода реалий одного языка на другой является одной из самых трудных задач для переводчика. Реалии, слова (или словосочетания), называющие объекты, характерные для жизни (быта, культуры, социального и исторического развития) одного народа и чуждые другому, являются носителями национального колорита и формируют уникальную языковую картину мира носителей языка. 2)

Китайская языковая картина мира исторически сложилась в обыденном сознании китайского языкового коллектива и отразилась в языке как совокупность представлений о мире, определённый способ восприятия и устройства мира, концептуализации действительности. 3)

Китайская языковая картина мира сформировалась из многих факторов, таких как язык, религия, одежда, питание. Названия блюд национальной китайской кухни - один из факторов формирования этой национальной картины мира. 4)

Названия блюд китайской национальной кухни, названия различных ингредиентов, присущих только этой культуре, и другие явления и предметы, связанные с приемом пищи и не находящие отражения в русской культуре, составляют категорию этнографических реалий китайского быта.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Реформатский, А.А. Введение в языкознание. - М. : Аспект-Пресс, 1996. - 218 с.
2. Алькаев, Э.Н. Кулинария для всех. - Нижний Новгород : «ССМ», 2004. - 98 с.
3. Бархударов, Л.С. Язык и перевод. М. : Межд. отношения, 1975. - 240 с.
4. Безлепкин, Ю.В. Кухня народов мира. - Харьков : Прапор, 1993. - 132 с.
5. Белоусов, С.Н. Голубые ели, или Утка по-пекински - Маршрут гурмана - Харьков : Межд. отношения, 2005. - 45 с.
6. Васильев, Ф.И. 250 блюд китайской кухни. - М. : Наука, 1959. - 256 с.
7. Вежбицкая, А. Понимание культур через посредство ключевых слов / А. Вежбицкая. - М. : Языки славянской культуры, 2001. - 288 с.
8. Виноградов, В.С. Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы). - М. : Наука, 2001. - 229 с.
9. Влахов, С., Флорин, С. Непереводимое в переводе. - М. : Наука, 1980. - 321 с.
10. Вольфганг, В. Лиу, Х. Кулинарное путешествие в Китай. - М. : Ниола 21-й век, 2002. - 205 с.
11. Габидуллина, А.Р., Жарикова, М.В. Основы теории речевой коммуникации: учебное пособие для вузов. Изд.2-е, перераб. и доп. - Горловка : Изд-во ГГПИИЯ, 2005. - 282 с.
12. Гудков, Д.Д. Теория и практика межкультурной коммуникации. - М. : ИТДГК Гнозис, 2003. - 288 с.
13. Ермолович, Д.И. Имена собственные на стыке языков и культур. - М. : Р. Валент., 2001. - 17 с.
14. Есперсен, О. Философия грамматики. - М. : Едиториал УРСС, 2002. - 252 с.
15. Жоголева, Е.Е., Жоголев, Д.А. Китайская кухня. - М. : Агропромиздат, 1991. - 39 с.

16. Зализняк, А. А. Языковая картина мира // «Кругосвет». - С. 17.
17. Захарова, Н.В. Искусство и традиции китайской кухни / под общ. ред. И.С. Лисевича. - М. : ИД «Муравей», 1997. - 160 с.
18. Зуева, Т.А., Чжан Хунлэй. Принципы номинаций кушаний в китайском языке // Диалог культур - Диалог в культуре // Уральский гос. пед. университет, 2014. С. 45.
19. Кимов, С.В. История и традиции китайской кухни - Еженедельный кулинарный журнал. - 2000. - № 6. - С. 19.
20. Ковалев, Е.Д., Кожевников, И.Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) Филологические науки. Вопросы теории и практики. - Тамбов : Грамота, 2018. № 7 (85). Ч. 2. С. 329-333.
21. Комиссаров, В.Н. Теория перевода. - М. : Наука, 1990. - 198 с.
22. Ковалев, Е.Д., Кожевников, И.Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) Филологические науки. Вопросы теории и практики. - Тамбов : Грамота, 2018. № 7 (85). Ч. 2. С. 329-333.
23. Красных, В.В. Основы психолингвистики и основы коммуникации. - М. : ИТДГК Гнозис, 2001. - 270 с.
24. Магазаник, Э.Б. Роль антропонима в построении художественного образа // Ономастика. М., 1969. - 280 с.
25. Метель, С.Н. Меню иностранного гостя. - М. : Экономика, 2002. - 271 с.
26. Москалёва, С.А. Особенности перевода названий китайских блюд / С.А. Москалёва // Восток и Запад глазами молодых учёных : материалы международной молодежной научной конференции, 28 - 29 августа 2013 г. – Изд-во Томского университета. - Томск, 2013. - С. 285-290.
27. Москвин, В.П. Выразительные средства современной русской речи: тропы и фигуры. Общая и частные классификации: терминологический словарь. - М. : ЛЕНАНД, 2006. - 253 с.

28. Немировский, А.И. Мифы и легенды Древнего Востока / А.И. Немировский. - М. : Просвещение, 1994. - 368 с.
29. Никонов, В.А. Введение в топонимику. - М. : Наука, 1965. - 230 с.
30. Новоженев, Ю.М., Сопина, Л.Н. Зарубежная кухня. - М. : Высшая школа, 1991. - 97 с.
31. Ошанин, И.М. Большой китайско-русский словарь. - М. : Наука, 2000. - 452 с.
32. Олянич, А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации. - СПб. : Питер, 2003. - 49 с.
33. Селиверстова, О.Н. Об объекте лингвистической семантики и адекватности её описания // Труды по семантике. - М. : Языки славянской культуры, 2004. - 198 с.
34. Ошанин, И.М. Большой китайско-русский словарь. - М. : Наука, 2000. - 452 с.
35. Ромашкин, К.А. Китайская кухня. Кухня народов мира. - СПб. : Питер, 2005. - 127 с.
36. Рыцарева, Е.А. Ноу-хау китайской кухни. - Эксперт, 2004. - № 11.
37. Соколова, О.И. Личное имя собственное как прецедентный феномен // INTER-CULTUR@L-№Т: Междунар. науч.-практ. (электрон.) журн. 2006. Вып. 5. URL: http://vfnglu.wladimir.ru/Rus/NetMag/v5/v5_ar06.htm (дата обращения 07.02.2019).
38. Спенлоу, Л.П. Кулинарная экзотика: китайская кухня / Л.П. Спенлоу. - М. : ЭКСМО, 2005. - 225 с.
39. Суперанская, А.В. Общая теория имени собственного. - М. : Наука, 1973. - 273 с.
40. Суперанская, А.В. Что такое топонимика? - М. : Наука, 1984. - 260 с.
41. Суперанская, А.В. Языковой знак и имя собственное // Проблемы языкознания. - М., 1997. - 189 с.
42. Топорова, Т.В. К вопросу об именах собственных как средства идентификации мифологических персонажей // Вопросы ономастики. - 2005. - 275 с.
43. Топорова, Т.В. К вопросу об именах собственных как средства иден-

тификации мифологических персонажей // Вопросы ономастики. - 2005. - 239 с.

44. Уразметова, А.В. Отражение культуры в топонимах и топонимических фразеологизмах. - Уфа, 2005. - 290 с.

45. Фонякова, О.И. Имя собственное в художественном тексте: учебное пособие. - Л.: Зеркало, 1990. - 103 с.

46. Шамне, Н.Л. Межкультурная и транскультурная коммуникация: к определению понятий // Вестник ВолГУ // Серия 2, Вып. 3, 2003 - 2004.

47. Щичко, В.Ф. Теория и практика перевода. - М. : Наука, 2010. - 334 с.

48. Salinger, J.D. The catcher in the rye [Электронный ресурс]. URL: http://lib.ru/SELINGER/sel_engl.Txt (дата обращения 10.02.2019).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

1. Салат Хэйхэ-黑河凉菜 黑河(Хэйхэ)凉菜(салат)
2. Овощная нарезка- 黄瓜柿子拼 黄瓜 (огурец) 柿子 (помидор) 拼 (скандалить)
3. Говядина ароматная-香伴牛肉- 香伴(компаньон)牛肉(говядина)
4. Баклажаны с чесноком-蒜番茄条 蒜(чеснок)香(аромат)茄(баклажан)条(полоска)
5. Рулька с огурцом-肘花拍黄瓜 肘(рулька)花(цветок)拍(похлопывать) 黄瓜(огурец)
6. Лосось-刺身三文鱼 刺身(татуировка)三文鱼(Лосось)
7. Свиные уши кусочками с огурцом- 耳朵拍黄瓜 耳朵 (уши) 拍 (похлопывать) 黄瓜(огурец)
8. Нарезка из рульки-酱肘花 酱(соус)肘(рулька)花(цветок)
9. Салат из морепродуктов-拌海鲜 拌(перемешивать)海鲜(морепродукты)
10. Курица по восточному рецепту-老式烤鸡 老式(старомодный тип)烤 (зажарить)鸡(курица)
11. Вареные креветки-盐水虾 盐(соль)水(вода)虾(креветка)
12. Лимон-柠檬 柠檬(Лимон)
13. Фруктовое мороженое-水果冰糕 水果(фрукты)冰糕(мороженое)
14. Древесные грибы с мясом-肉炒木耳 肉(мясо)炒(жареный)木耳 (древесный гриб)
15. Шампиньоны с мясом-肉炒口蘑 肉(мясо)炒(жареный)口蘑(грибы)
16. Побеги чеснока с мясом-肉炒蒜苔 肉(мясо)炒(жареный)蒜苔(чеснок)
17. Фаршированные баклажаны в кляре-干炸茄盒 干(сухой)炸(жареный)茄(баклажан)盒(коробка)
18. Картофель с побегами чеснока-蒜苔土豆条 蒜苔(чеснок)土豆

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

(картофель)条(полоска)

19.Крахмальная лапша с говядиной- 牛肉炒粉丝 牛肉(говядина)炒
(жареный)粉丝(лапша)

20.Японский тофу в соевом соусе- 红烧日本豆腐 红烧(сжечь)日本
(Япония)豆腐(тофу)

21.Брокколи с овощами- 西兰花小炒 西兰花(брокко́ли)小(маленький)炒
(жареный)

22.Японский тофу с морепродуктами- 三鲜日本豆腐 三(три)鲜(свежий)日
本(Япония)豆腐(тофу)

23.Картофель фри-炸土豆条 炸(жареный)土豆(картофель)条(полоска)

24.Мясо филе с кунжутом- 芝麻肉 芝麻(кунжут)肉(мясо)

25.Ребрышки в сухарях-炸小排 炸(жареный)小(маленький)排(ребрышки)

26.Ребрышки в кисло-сладком соусе- 糖醋排骨 糖(сахар)醋(уксус)排骨
(ребрышки)

27.Мясо в панировке-炸肉排 炸(жареный)肉(мясо)排(ребрышки)

28.Шашлычки-炸肉串 炸(жареный)肉串(шашлык)

29.Ребрышки в соевом соусе- 红烧排骨 红烧(сжечь)排骨(ребрышки)

30.Ребрышки в сухарях-炸大排 炸(жареный)大(большой)排(ребрышки)

31.Тушеные ребрышки с картофелем- 排骨烧土豆 排骨(ребрышки)烧
(сжечь)土豆(картофель)

32.Картофель с говядиной- 土豆烧牛肉 土豆(картофель)烧(сжечь)牛肉
(говядина)

33.Бараньи ребрышки-手把羊排 手(рука)把(втягивать)羊排(баранина)

34.Говядина в соевом соусе- 红烧牛肉 红烧(сжечь)牛肉(говядина)

35.Говядина в пивном соусе-啤酒牛肉 啤酒(пиво)牛肉(говядина)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

- 36.Телятина с луком -葱烧牛柳 葱(лук)烧(сжечь)牛柳(телятина)
- 37.Курица с ананасами и креветками -菠萝鸡虾球 菠萝(ананас)鸡(курица)虾(креветка)球(мяч)
- 38.Крылышки в соусе кока-кола-可乐鸡翅 可乐(кола - кола)鸡(курица)翅(крылышки)
- 39.Камбала в соевом соусе-红烧偏口 红烧(сжечь)偏口(камбала)
- 40.Палтус в кляре -脆炸鲈鱼 脆(хрустящий)炸(жареный)鲈鱼(палтус)
- 41.Сазан в кисло-сладком соусе-糖醋鲤鱼 糖(сахар)醋(уксус)鲤鱼(сазан)
- 42.Минтай в кляре-脆炸鳕鱼 脆(хрустящий)炸(жареный)鳕鱼(минтай)
- 43.Палтус в кисло-сладком соусе -糖醋鲈鱼 糖(сахар)醋(уксус)鲈鱼(палтус)
- 44.Кета с луком-葱烧马哈鱼 葱(лук)烧(сжечь)马哈鱼(кета)
- 45.Кета в кисло-сладком соусе-糖醋马哈鱼 糖(сахар)醋(уксус)马哈鱼(кета)
- 46.Палтус в соевом соусе-红烧鲈鱼 红烧(сжечь)鲈鱼(палтус)
- 47.Минтай в кисло-сладком соусе-糖醋鳕鱼 糖(сахар)醋(уксус)鳕鱼(минтай)
- 48.Говядина в бамбуковой сетке -竹网牛肉 竹网(бамбуковая сеть)牛肉(говядина)
- 49.Креветки острые в бамбуковой сетке -香辣虾 香(аромат)辣(острый)虾(креветка)
- 50.Курица в бамбуковой сетке -竹网炒鸡 竹网(бамбуковая сеть)炒(жареный)鸡(курица)
- 51.Хрустящее мясо в бамбуковой сетке -竹网香酥肉 竹网(бамбуковая сеть)香(аромат)酥(суфле)肉(мясо)
- 52.Минтай в бамбуковой сетке -竹网鳕鱼 竹网(бамбуковая сеть)鳕鱼

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

(минтай)

53.Ребрышки в горшочке - 干锅排骨 干(сухой)锅(кастрюля)排骨
(ребрышки)

54.Говядина в горшочке -干锅牛肉 干(сухой)锅(кастрюля)牛肉(говядина)

55.Кальмар в деревянном боченке-木桶鱿鱼 木(дерево)桶(ведро)鱿鱼
(кальмар)

56.Палтус в деревянном боченке-木桶鳎鱼 木(дерево)桶(ведро)鳎鱼
(Палтус)

57.Креветки в деревянном боченке-木桶虾 木(дерево)桶(ведро)虾
(креветка)

58.Говядина в деревянном боченке-木桶牛肉 木(дерево)桶(ведро)牛肉
(говядина)

59.Японский тофу в деревянном боченке-木桶日本豆腐 木(дерево)桶
(ведро)日本(Япония)豆腐(тофу)

60.Ребрышки в деревянном боченке-木桶排骨 木(дерево)桶(ведро)排骨
(ребрышки)

61.Кета в деревянном боченке-木桶马哈鱼 木(дерево)桶(ведро)马哈鱼
(кета)

62.Кальмар на протвине-铁板鱿鱼 铁(железо)板(доска)鱿鱼(кальмар)

63.Телятина на протвине-铁板牛肉 铁(железо)板(доска)牛肉(говядина)

64.Палтус на протвине-铁板鳎鱼 铁(железо)板(доска)鳎鱼(палтус)

65.Японский тофу с морепродуктами на протвине-铁板三鲜日本豆腐 铁
(железо)板(доска)三(три)鲜(свежий)日本(Япония)豆腐(тофу)

66.Морепродукты на протвине-铁板海鲜 铁(железо)板(доска)海鲜
(морепродукты)

67.Ломтики свинины на протвине-铁板肉片 铁(железо)板(доска)肉(мясо)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

片(кусочек)

68. Фаршированные баклажаны на протвине-铁板茄盒 铁(железо)板
(доска)茄(баклажан)盒(коробка)

69. Баранина на протвине-铁板羊肉 铁(железо)板(доска)羊肉(баранина)

70. Тушеные картофель баклажаны и перец-地三鲜 地(земля)三(три)鲜
(свежий)

71. Креветки тушеные-爆大虾 爆(детонация)大虾(креветка)

72. Жареный минтай-香煎银鳕鱼 香(аромат)煎(жареный)银(серебро)鳕
鱼(минтай)

73. Жареная камбала-香煎偏口鱼 香(аромат)煎(жареный)偏口鱼
(камбала)

74. Жареные чищенные креветки-清炒虾仁 清炒(обжарить)虾仁(креветка)

фото

1. Салат Хэйхэ-黑河凉菜 黑河(Хэйхэ)凉菜(салат)



2. Овощная нарезка-黄瓜柿子拼 黄瓜(огурец)柿子(помидор)拼(скандалить)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



3. Говядина ароматная-香伴牛肉- 香伴(компаньон)牛肉(говядина



4. Баклажаны с чесноком-蒜香茄条 蒜(чеснок)香(аромат)茄(баклажан)条
(полоска)



5. Рулька с огурцом-肘花拍黄瓜 肘(рулька)花(цветок)拍(похлопывать)黄瓜(огурец)



Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

6. Лосось-刺身三文鱼 刺身(тагуировка)三文鱼(Лосось)



7. Свиные уши кусочками с огурцом-耳朵拍黄瓜 耳朵(уши)拍(похлопывать)黄瓜(огурец)



Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

8. Нарезка из рульки-酱肘花 酱(соус)肘(рулька)花(цветок)



9. Салат из морепродуктов-拌海鲜 拌(перемешивать)海鲜(морепродукты)



10. Курица по восточному рецепту-老式烤鸡 老式(старомодный тип)烤
(зажарить)鸡(курица)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



11. Вареные креветки- 盐水虾 盐(соль)水(вода)虾(креветка)



12. Лимон- 柠檬 柠檬(Лимон)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



tooopen.com 素材社 784698

13.Фруктовое мороженое-水果冰糕 水果(фрукты)冰糕(мороженое)



14.Древесные грибы с мясом-肉炒木耳 肉(мясо)炒(жареный)木耳
(древесный гриб)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



15.Шампиньоны с мясом-肉炒口蘑 肉(мясо)炒(жареный)口蘑(грибы)



16.Побеги чеснока с мясом-肉炒蒜苔 肉(мясо)炒(жареный)蒜苔(чеснок)



17. Фаршированные баклажаны в кляре-干炸茄盒 干(сухой)炸(жареный)茄(баклажан)盒(коробка)



18. Картофель с побегами чеснока-蒜苔土豆条 蒜苔(чеснок)土豆(картофель)条(полоска)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



19. Крахмальная лапша с говядиной-牛肉炒粉丝 牛肉(говядина)炒
(жареный)粉丝(лапша)



20. Японский тофу в соевом соусе-红烧日本豆腐 红烧(сжечь)日本
(Япония)豆腐(тофу)



21.Брокколи с овощами-西兰花小炒 西兰花(брокколи)小(маленький)炒
(жареный)



22. Японский тофу с морепродуктами-三鲜日本豆腐 三(три)鲜(свежий)日本(Япония)豆腐(тофу)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



23.Картофель фри-炸土豆条 炸(жареный)土豆(картофель)条(полоска)



24.Мясо филе с кунжутом-芝麻肉 芝麻(кунжут)肉(мясо)



25.Ребрышки в сухарях-炸小排 炸(жареный)小(маленький)排(ребрышки)



26.Ребрышки в кисло-сладком соусе-糖醋排骨 糖(сахар)醋(уксус)排骨

(ребрышки)



29.Ребрышки в соевом соусе-红烧排骨 红烧(сжечь)排骨(ребрышки)



30. Тушеные ребрышки с картофелем-排骨烧土豆 排骨(ребрышки)烧(сжечь)土豆(картофель)



31. Картофель с говядиной-土豆烧牛肉 土豆(картофель)烧(сжечь)牛肉(говядина)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



32.Телятина с луком -葱烧牛柳 葱(лук)烧(сжечь)牛柳(телятина)



33.Крылышки в соусе кока-кола-可乐鸡翅 可乐(кола - кола)鸡(курица)翅
(крылышки)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А



34.Сазан в кисло-сладком соусе-糖醋鲤鱼 糖(сахар)醋(уксус)鲤鱼(сазан)



35.Креветки острые в бамбуковой сетке -香辣虾 香(аромат)辣(острый)虾
(креветка)



36. Тушеные картофель баклажаны и перец-地三鲜 地(земля)三(три)鲜 (свежий)



37. Жареные чищенные креветки-清炒虾仁 清炒(обжарить)虾仁(креветка)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ А

