

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт филологии и языковой коммуникации
Кафедра русского языка как иностранного
45.03.02 Лингвистика

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой РКИ
_____ Т.К. Веренич
« ____ » _____ 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА
**ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА
В КИТАЙСКОЯЗЫЧНОЙ СРЕДЕ**

Выпускник

Хэ Юйсинь

Научный руководитель

канд. филол. наук, доц.
А.К. Лесинская

Нормоконтролер

В.С. Срмикиян

Красноярск 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ	5
1.1. Кулинарный термин как носитель национально-культурной информации.....	5
1.2. Гастрономическая картина мира	6
1.3. Особенности формирования гастрономической картины мира в Китае	8
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1	12
ГЛАВА 2. ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЯ БЛЮД В КИТАЙСКОМ ЯЗЫКЕ	13
2.1. Номинации, основанные на ингредиентах и способе приготовления ..	13
2.2. Номинации, основанные на форме блюда	18
2.3. Номинации, основанные на использовании соусов и специй.....	20
2.4. Стилистические средства выразительности при номинации блюд	23
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2	28
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	29
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	32

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая работа посвящена исследованию гастрономической лексики в китайскоязычной среде, позволяющей выявить национально-культурные особенности китайского народа, связанные с продуктами, блюдами, их использованием.

Актуальность исследования объясняется наличием необходимости анализа языковых единиц, в которых проявляется многообразие национальной культуры китайского народа. Сегодня в лингвистике наблюдается повышенный интерес к гастрономическому дискурсу китайского языка, так как гастрономия является одной из главных составляющих китайской культуры.

Цель исследования – провести анализ гастрономической лексики в китайскоязычной среде.

Для достижения поставленной цели в работе необходимо решить **следующие задачи:**

- 1) выявить особенности формирования гастрономической картины мира в Китае;
- 2) представить модели номинации китайских блюд;
- 3) проанализировать стилистические средства выразительности при номинации блюд.

Объект исследования – гастрономическая лексика китайского языка.

Предмет исследования – гастрономические номинации, репрезентирующие китайскую культуру.

Материалом для исследования послужили данные «Китайско-русского кулинарного словаря» С.Г. Васильевой (2019). Было исследовано 225 лексических единиц с гастрономическим компонентом в китайском языке.

Для решения поставленных задач были использованы следующие **методы исследования:** анализ и синтез, описательно-аналитический метод,

метод сплошной выборки, сравнительно-сопоставительный метод, метод лингвосемантического анализа и обобщения результатов.

Теоретической и методологической основой работы послужили труды как отечественных, так и зарубежных лингвистов, среди которых такие, как Апресян Ю.Д., Введенская Л.А., Гачев Г.Д., Красных В.В., Леви-Строс К., Ревель Ж.-Ф., Семенас А.Л., Сильчева Л.В., Ван Хэйянь, Сюн Силь, Тань Аошуан, Чжан Мянь, Чэн Цзинбюо и др.

Теоретическая значимость работы объясняется тем, что в ней систематизированы данные о гастрономической китайской картине мира.

Практическая значимость работы заключается в том, что полученные данные можно использовать при создании учебных курсов и пособий по гастрономической лексике китайского языка. Кроме этого материалы работы могут послужить источником составления различных пособий по сопоставительной лексикологии, фразеологии, а также при разработке курсов лекций по таким дисциплинам как «Лингвокультурология», «Психолингвистика», «Межкультурная коммуникация» с целью лучшего осознания уникальности изучаемой лингвокультуры.

Структура дипломной работы. Работа состоит из введения, двух глав (теоретической и практической), выводов по главам, заключения, списка использованной литературы. Во введении определяется актуальность исследования, формулируются цель и задачи, объект и предмет, представлены практическая и теоретическая значимость исследования. Первая глава посвящена теоретическим основам исследования гастрономической лексики. Во второй главе проводится практическое исследование гастрономической лексики в китайском языке. Результаты исследования представлены в заключении. В списке использованных источников указываются труды лингвистов, послужившие теоретической базой исследования.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ

1.1. Кулинарный термин как носитель национально-культурной информации

Как известно, национальная кухня как одна из важнейших бытовых реалий осуществляет трансляцию этнокультурных смыслов. При этом каждое блюдо является своеобразным текстом с особым семиотическим наполнением [Буркова,2018: 87]. При этом каждое блюдо – это «текст наполнен особым смыслом, который является сгустком национального мировоззрения» [Гачев,2018: 85]. Г.Д. Гачев в работе «Национальные образы мира» акцентирует внимание на том, что национальная пища является той частью внешнего космоса, которая «переходит в нутро наше и становится частью микрокосмоса», выступая при этом посредником между внутренним и внешним мирами [Там же: 48]. Автор подчеркивает, что идеи миропонимания, которые закладывались предками, отражены в национальных блюдах посредством гастрономических терминов [Там же].

В исследовании Сюн Силя содержится информация о том, что национальное блюдо является одним из культурно-исторических символов народа. В каждой национальной кухне существуют устоявшиеся концепты, которые возникли в процессе коммуникации [Сюн Силь, 2019: 18]. Так, для русского народа таким концептом являются щи, пельмени, калачи или сбитень. Все это можно рассматривать в качестве этномаркеров российской культуры. В то же время у китайцев существуют собственные этномаркеры, к которым относятся утка по-пекински, димсам, жареный рис или столетнее яйцо [Чжоу Кэвэй, 2019; Чэнь Цзинбюяо, 2019].

Количество, качество, ассортимент потребляемых продуктов отличается у различных народов, равно как и искусство приготовления блюд. Также различия наблюдаются в системе приготовления пищи. Все это

приводит к тому, что гастрономический термин обладает национально-специфической и личностной направленностью. При этом гастрономический термин отличается особой знаковой организацией, которая включает в себя такие факторы, как знаки национальной культуры, гендерные и социальные характеристики [Ван Хэйянь, 2018: 90].

На основании вышеизложенного можно утверждать, что гастрономический термин – не просто слово, обозначающее еду, это, в первую очередь, сгусток информации, которая закладывалась на протяжении развития народа во время приготовления пищи, равно как и продолжает закладываться на современном этапе. Все это приводит к тому, что у различных народов имеются собственные церемонии. Так, например, у китайцев существует церемония приема пищи, чайная церемония и т.п., которые имеют свою давнюю историю и являются пронизанными знакостью для каждого представителя конкретной этнообщности [Чжан Мянь, 2017: 123]. Все это позволяет говорить о том, что любая кухня – это отражение культуры своего народа.

Таким образом, кулинарный, или гастрономический, термин является единицей языка и речи, существует и развивается по общим языковым законам. В практике чаще можно встретить немотивированные гастрономические термины со значениями, которые весьма сложно классифицировать, но по своей природе гастрономический термин системен и стремится к однозначности. При этом гастрономический термин, как и любой другой, принадлежит к гастрономическому или кулинарному терминологическому полю и используется для того, чтобы кратко и лаконично обозначить феномен действительности, связанный с приготовлением либо приемом пищи.

1.2. Гастрономическая картина мира

Кухня занимает центральное место в культуре повседневности и является «знаковой системой», в которой закодированы смыслы,

позволяющие обозначить часть того, чем является общество» [Леви-Строс, 2020: 18]. Поэтому среди прочих отличительных особенностей культуры племен, народов и наций можно отдельно выделить гастрономическую картину мира, так как она является национальной картиной гастрономических пристрастий и приоритетов, которая формируется под влиянием культурной картины мира и находит яркое воплощение в языке.

По утверждениям В.Н. Манакина «гастрономическая картина мира находится в тесной взаимосвязи с языковой картиной мира, с образом сознания, которое отражается средствами языка, а также является моделью знания о концептуальной системе представлений, репрезентируемых языком» [Манакин, 2018: 200]. Данная картина мира реализуется в гастрономическом номинативном фонде, в метафорах, в соответствующих фразеологических единицах, пословицах. Посредством гастрономической картины мира можно выявить культурные различия народов, которые действуют на гастрономическую номинацию, а также приводят к тому, что в каждом языке появляются собственные уникальные лексические единицы, служащие для называния тех или иных продуктов питания либо блюд [Красных, 2017].

В исследованиях Дж. Хегарти говорится о том, что гастрономическое поведение необходимо рассматривать как одну из постоянных и наиболее характерных черт определенного этноса. Способы подготовки ингредиентов и приготовления пищи представляют собой доказательство цивилизации. В то же время ученый подчеркивает, что существует четкое различие в том, как жители разных стран готовят аналогичные продукты питания. А важность пищи в понимании культурного феномена заключается в ее бесконечном разнообразии, которое не является существенным для выживания видов [Hegarty, 2021].

Таким образом, под гастрономической картиной мира подразумевается «совокупность особенностей приготовления, подачи и потребления пищи,

присущих конкретной этнической группе или исторической эпохе» [Сильчева, 2019: 86].

Национальная гастрономия определяется множеством факторов, наиболее явными среди которых являются следующие:

- территориальное расположение и климатическая зона;
- экономическое развитие;
- исторические процессы, протекающие на данной территории;
- мифологические представления о пище;
- религиозные предпосылки, формирующие воззрения о мире питания, накладывающие запреты и разрешения [Ун드리цова, 2019: 18].

Гастрономическая картина является частью культурной картины мира и выражает специфику человеческого бытия и его отношения к пище на территории определенной страны. Она образуется в результате оценочной деятельности представителя той или иной лингвокультуры в процессе освоения гастрономической действительности и выражает отношение к ней. При этом проявление гастрономической картины мира наблюдается в языке, исследование элементов которого позволяет понять отношение нации к гастрономии в целом. Также можно утверждать, что формирование гастрономической картины происходит под влиянием территориальных, климатических, экономических, исторических и религиозных и других факторов.

1.3. Особенности формирования гастрономической картины мира в Китае

Традиции стола – важнейшая часть человеческой жизни, так как они отражают опыт людей, живших до настоящего времени, и уходят корнями в древность. Данные обычаи формировались под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, культурного обмена со странами-соседками, именно поэтому национальная кухня и

гастрономической картины являются «одной из составляющих истории и материальной культуры народа» [Тань Аошуан, 2019: 19].

На формирование гастрономической картины мира повлияли религиозные обычаи, система культовых запретов и древние традиции, регулировавшие образ жизни народа. Например, китайцы не употребляют молочные продукты. На вкус приготовленных продуктов влияют особенности технологии пищевой переработки, различные способы тепловой обработки, различные сочетания продуктов [У Вэйсюн, 2020].

Рассматривая гастрономическую картину мира китайского народа, можно заметить, что нормы и ценности, регулирующие пищевые предпочтения в Китае, имеют значительные отличия от западных. Так, китайская гастрономическая культура известна за счет разнообразия, гибкости, равно как и адаптируемости. Данная культура основана на так называемой «бесстрашности». Китайский народ всегда старается использовать в пище практически все доступные продукты растительного и животного происхождения, именно поэтому китайская кухня хорошо известна своей гетерогенной природой с высокой степенью вариативности и изобилия [Ху Вэнъчжун, 2021].

Так называемое правильное питание в Китае включает в себя соответствующее количество риса, а также иных крахмальных продуктов, к которым относится, например, лапша. Кроме этого, в Китае предпочтительными являются овощные и мясные блюда. При этом рис считается главным ингредиентом правильного питания, а остальные продукты – второстепенным [Chang 2020]. В Китае ценность представляют бобы, овощи, а также ферментированная пища, которая считается одной из лучших в отношении энергетической и лечебной ценности.

Также внимания заслуживают и запахи, типичные для китайских блюд. Согласно Р. Чангу, существуют запахи, которые присущи исключительно китайской кухне. Сюда относятся соевый соус, рисовое вино и имбирная смесь [Там же].

Гастрономическая картина мира Китая формируется на основании четырех основных видов китайской кухни (四大菜系), которые делятся на следующие группы:

- 1) 鲁菜 lǔcài – шаньдунская кухня, представляющая «еду Севера».
- 2) 川菜 chuāncài – сычуанская кухня, которая содержит большое количество перца и характеризуется пряными, острыми и свежими вкусами (сильная или пряная острота по-китайски называется 麻辣málà).
- 3) 广东菜 guǎngdōngcài – кантонская кухня, в которой употребляют в пищу практически все местные виды мяса (в том числе внутренние органы, змей, улиток), используют такие ингредиенты, как сахар, соль, соевый соус, рисовое вино, кукурузный крахмал, уксус, зелёный лук и кунжутное масло, улучшающих вкус готовых продуктов. При этом в некоторых блюдах широко применяется чеснок, особенно, если речь идет о блюдах из внутренних органов. Это объясняется тем фактом, что, например, кишки могут выделять неприятные запахи. Кроме этого, используется имбирь, перец чили, приправа из пяти специй, молотый чёрный перец, бадьян.
- 4) 淮扬菜 huáiyángcài – хуайянская кухня, отличительными блюдами которой считаются тефтели под названием «левинная голова», рыба в мешочке, тофу Пинцяо и паровые пельмени, фаршированные яичниками и пищеварительными органами крабов.

Необходимо подчеркнуть, что гастрономическая картина мира Китая основывается на том, что прием пищи приравнивается к ритуалу и носит своего рода сакральный характер. С древних времен в Китае имеются сведения о взаимосвязи между едой и здоровьем человека. Также прослеживается связь традиционной китайской медицины и еды, что нашло свое отражение в «Теории пяти элементов» и «Теории Инь-Ян» [Семенас, 2020]. Согласно «Теории пяти элементов», все в мире взаимодействует с одним из элементов, что и придает еде соответствующий вкус. В рамках «Теории Инь-Янь» предполагается, что любой продукт питания обладает

собственной энергетикой, которая может быть как положительной, так и отрицательной. На основании представленных выше теорий, рацион питания, включающий все необходимые элементы, равно как и сбалансированную энергетику, «принесет гармонию в человеческое тело» [Там же: 39].

В работе С.А. Москалевой подчеркивается, что описанное выше восприятие пищи сохранилось и на современном этапе, однако в последние годы китайская традиционная еда постепенно вытесняется, что связано с «проникновением в Китай западной кухни в целом и фастфуда» [Москалева, 2021: 286]. Глобализация оказывает существенное влияние на пищевые системы, предпочтения и модели потребления во всем мире. Китай также не является исключением. Кроме этого, национальные китайские гастрономические традиции подвергаются изменениям. Доступность информации о зарубежных кухнях, мобильность туристов способствует увеличению воздействия иностранной еды на китайских потребителей.

Таким образом, гастрономическая картина мира в Китае основывается на традиционной кухне, которая имеет древнюю историю, однако сегодня предпочтение отдается еде, которая отличается по вкусу, культуре и качеству. Большая территория Китая обуславливает разнообразие продуктов как животного, так и растительного происхождения. В течение тысячелетий китайский народ развивал методологию приготовления и культуру потребления пищи.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1

В результате рассмотрения теоретических основ исследования гастрономической лексики были сделаны следующие выводы:

1) Гастрономическая картина мира является частью языковой и культурной картин. Проявление гастрономической картины мира можно наблюдать на всех уровнях языковой системы: в словах, форматах, средствах связи между предложениями, синтаксических конструкциях и т.п., при условии, что речь идет о потреблении пищи. Каждый язык членит мир определенным образом, что обуславливает различное понимание гастрономии как явления действительности.

2) Гастрономическая картина мира на современном этапе представляет собой смесь традиционной китайской кухни и заимствований из европейских стран. С одной стороны, прослеживается тенденция к сохранению пристрастий, которые сформировались на протяжении истории. С другой стороны, постоянные пересечения с другими культурами постепенно втягивают Китай в процесс глобализации, что отражается на гастрономической картине мира.

ГЛАВА 2. ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЯ БЛЮД В КИТАЙСКОМ ЯЗЫКЕ

2.1. Номинации, основанные на ингредиентах и способе приготовления

Рассматривая гастрономическую лексику, необходимо отметить, что в номинации заключаются особенности языковой культуры, что позволяет более глубоко проникнуть в данную культуру, а также «понять особенности языковой картины мира народа, являющегося носителем данной культуры» [Ревель, 2017: 14]. Номинативным признаком в большинстве случаев выступают ингредиенты, способы обработки и приготовления блюда, форма блюда, место приготовления и т.п.

Анализ отобранного материала показывает, что основной способ номинации китайских блюд заключается в учете культурных особенностей китайского народа, значимости того или иного продукта в приготовлении пищи, наличии продукта в определенном регионе, а также исторических особенностей приготовления.

Приедем примеры номинаций, основанных на ингредиентах.

- мясные блюда: 肥牛 – жирная говядина, 羊肉 – баранина, 牛肚 – говяжий желудок, 鸭肠 – утиные кишki, 肥肠 – гузенка, 毛肚 – рубец, 牛叶 – говяжья книжка, 鸭血 – утиная кровь, 猪脑 – свиные мозги;

- овощи и зелень: 香菜 – кинза, 菠菜 – шпинат, 青笋 – бамбуковые побеги, 山药 – ямс, 海带 – ламинария, 冬瓜 – зимняя тыква, 菇类拼盘 – грибное ассорти, 蔬菜拼盘 – овощное ассорти;

- морепродукты: 海鲜 – осьминог, 青虾 – пресноводные креветки.

В процессе анализа было выявлено, что в китайском языке модели номинации чаще основываются не на ингредиентах, а на способе приготовления, что позволяет утверждать следующее: китайская

гастрономическая культура базируется на том, как именно приготовить те или иные продукты, что может свидетельствовать об исторической бедности тех или иных регионов, которая, в свою очередь, привела к тому, что китайский народ использовал практически любые ингредиенты, совмещая их в процессе приготовления.

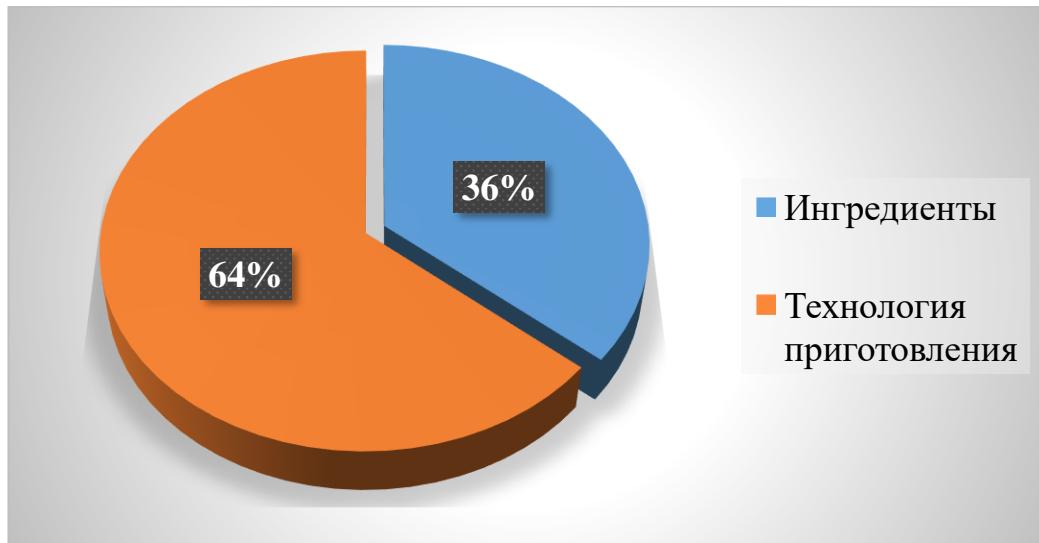


Рисунок 1 – Соотношение моделей номинаций

Как видно из диаграммы, в китайской гастрономической картине мира технологиям приготовления уделяется практически в два раза больше внимания, чем непосредственно продуктам, из которых готовятся различные блюда. При этом сами технологии приготовления не отличаются от мировых: используется жарка, варка и тушение. Рассмотрим их номинации подробнее.

Процесс **жарки** называется иероглифом 炒, который применяется как при указании на обжарку мясных блюд, так и овощей, что можно увидеть в следующих примерах: 小炒肉 – поджаренное мясо, 尖椒炒猪耳 – свиные ушки, поджаренные с острым перцем, 茶树菇炒肉 – поджаренное мясо с грибами, 牛肉炒饭 – поджаренный рис с мясом, 牛肉炒拉面 – обжаренная лапша с говядиной, 土豆炒茄子 – пожаренные баклажаны с картофелем, 炒茶树菇 – пожаренные грибы, 青椒炒蛋 – жареное яйцо с зеленым перцем, 青椒木耳炒鸡蛋 – жареное яйцо с зеленым перцем и грибами.

Иероглиф 爆 указывает на процесс быстрой жарки на сильном огне и встречается в номинациях следующих блюд: 爆鱼 – жареная рыба, 葱爆 – жарить на сильном огне с луком, 葱爆牛肉 – жареная с луком говядина, 葱爆羊肉 – жареная с луком баранина, 葱爆肥牛 – жаренное с луком филе говядины, 葱爆牛蛙 – жареная с луком лягушка-бык, 葱爆鱿鱼 – жареный с луком кальмар.

В китайской кухне весьма популярными являются блюда, в состав которых входит иероглиф 炸 «жарить в масле». В целом, такой способ приготовления пищи является весьма распространенным в китайской культуре: 炸鸡全翅 – курятина во фритюре, 酥炸鱿鱼 – жаренный до хруста кальмар, 炸花生米 – жареный арахис, 炸薯 – жареный картофель.

Кроме этого, блюда могут быть запеченными или поджаренными, что передается при помощи иероглифа 烤. Такой способ приготовления чаще всего встречается при работе с уткой: 木火烤鸭 – утка, поджаренная на древесном огне, 烤鸭肠, 烤鸭翅根 – жареные утиные крылья, 烤鸭腿 – жареный утиный окорок, 烤鸭头 – жареная утиная голова.

Жарка на огне является еще одним распространенным способом приготовления пищи и обозначается иероглифом 烧. Такое обозначение чаще всего применяется, когда речь идет об обработке мяса и рыбы в комбинации с овощами: 土豆烧牛肉 – жареная на огне говядина с картофелем, 土豆烧鸡 – жареная на огне курица с картофелем, 板栗烧鸡 – жареная на огне курица с каштанами, 小黄鱼烧豆腐 – окунь, обжаренный с тофу.

Если же продукты прожариваются сильнее, чем обозначается иероглифом 烧, тогда такой способ называется 红烧 – особый метод приготовления, дословно обозначающий «обожжённое докрасна». Весьма часто при таком приготовлении добавляется большое количество соевого

соуса. Например: 红烧肉 – мясо, обжаренное докрасна, 红烧鸡 – курица, обжаренная докрасна, 红烧小黄鱼 – обжаренный докрасна окунь, 红烧鲫鱼 – обжаренный докрасна карась, 红烧鳊鱼 – обжаренный докрасна лещ, 红烧茄子 – обжаренные баклажаны.

Таким образом, обжаривание обозначается следующими иероглифами: 烧 – жарить, 炒 – обжаривать на высоком огне, 爆 – быстро жарить на сильном огне, 炸 – жарить в масле, 煎 – жарить в масле, 烤 – поджаривать и т.п. На основании примеров видно, что процесс жарения в китайской гастрономической номинации полностью основан на глаголе 烧 – жарить, к которому добавляются различные компоненты (например, огонь, масло и т.п.). При этом для обозначения обжаривания в масле китайцы используют два различных иероглифа: 炸 и 煎;

Также еще одним способом приготовления является **варка**, которая может передаваться по-разному в зависимости от того, какой именно способ варки применяется. Так, 煲 обозначает «варить на медленном огне». Такой способ часто применяется при приготовлении блюд, основу которых составляют продукты животного происхождения: 鸡翅煲 – сваренные на медленном огне куриные крыльяшки, 云豆猪手煲 – фасоль и свиные ноги, сваренные на медленном огне, 海鲜煲 – сваренные на медленном огне морепродукты.

Кроме этого, имеется иероглиф 蒸, означающий паровую обработку продуктов: 蒸腊鸡腿 – сваренные на пару куриные ножки, 蒸猪蹄 – сваренные на пару свиные ноги, 蒸腊肉 – сваренное на пару мясо.

Итак, процесс варки обозначается иероглифами 煮 – варить, 烫 – варить на медленном огне, 蒸 – парить, 涝 – бланшировать и т.п. Примеры показывают, что для наименования процесса варки используется иероглиф 煮, отличный от 烫, который применяется для того, что передать значение варки на медленном огне, что можно назвать спецификой номинации в китайской гастрономии.

Для наименования различных видов тушения используются следующие иероглифы:

炖 – тушить в большом количестве воды: 猪脚炖山药 – свиные ноги с тушеным ямсом, 炖猪腰 – тушеные свиные почки, 排骨炖冬瓜 – ребрышки с тушеной зимней тыквой;

煨 – тушить, томить: 煨牛腩 – томленая говяжья брюшная вырезка, 黄豆煨猪手 – томленные свиные ноги с соей, 茶树菇煨鸡 – томленная курятинка с грибами агроцибе эребия;

卤 – тушить в маринаде: 卤水鸡翅 – куриные крылышки, тушеные в соусе, 卤味鸭舌 – варенный в рассоле утиный окорок, 卤蛋 – яйцо, варенное с приправами.

Ситуация с процессом тушения в китайском языке не отличается от жарки и варки, а именно: для номинации одинакового процесса используются различные иероглифы.

Таким образом, представленные выше примеры свидетельствуют о том, что для китайской гастрономии более важной является жарка, что следует из количества различных блюд, которые готовятся таким способом. Варка и тушение, в свою очередь, также применяются в китайской кухне, однако являются менее распространенными.

2.2. Номинации, основанные на форме блюда

В китайском языке гастрономические наименования основываются не только на составе и способе приготовления, но также и на форме, которой уделяется достаточно внимания. При этом во всех примерах, представленных ниже, именно денотат формы положен в основу номинации.

Так, форма может придаваться вручную или же при помощи различных способов нарезки: 切 – разрезать; 片 – разрезать на ломтики; 撕 – острогивать; 剁 – кромсать, рубить, крошить.

Ингредиенты, используемые для приготовления блюд, могут представлять собой: 片 – ломтик; 丝 – нить, тонкая полоска; 条 – полоска; 块 – кусок, кубик; 粒 – крупинка; 米 – зерно риса.

Чаще всего можно увидеть блюда круглой, продолговатой формы, а также блюда, приготовленные в форме ролла либо ломтиков с указанием основного или единственного ингредиента.

Анализ показывает, что наименования блюд круглой формы имеют в своем составе два основных иероглифа, обозначающих «шар»:

丸 – шарик: 牛肉丸 – фрикадельки из говядины, 龙虾肉丸 – фрикадельки из лангуста, 芒果球 – шарики из манго, 墨鱼丸 – шарики из каракатицы;

球 – шар: 紫薯球 – шарики из фиолетового батата, 大虾球 – шарики из королевских креветок, 紫薯糯米球 – шарики из фиолетового картофеля и клейкого риса.

Блюда продолговатой формы содержат в своем составе такие иероглифы, как:

条 – полоска: 土豆条 – картофельные полоски, 鸭条 – утиные полоски, 地瓜条 – полоски батата;

丝 – нить: 青椒干丝 – тонкие полоски сухого зеленого перца;
鱼香肉丝 – нарезанная соломкой свинина в со вкусом рыбы, 芹菜肉丝 –
тонкие полоски сельдерея и мяса;

棒 – палочка: 蟹肉棒 – крабовые палочки.

Блюда, приготовленные с использованием продуктов, порезанных кубиками, содержат в составе следующие наименования:

块 – кусок: 辣子鸡块 – кусочки курятины с маринованным перцем,
红烧鱼块 – тушеные кусочки рыбы

片 – кусочек, ломтик: 宫保鸡片 – нарезанная кусочками курятиной с красным перцем и арахисом в остром соусе, 辣子鸡片 – рубленая курятиной со специями, 黄水片 – маленькие кусочки желтого персика).

Если говорить о ролях как о традиционном китайском блюде, необходимо отметить, что в наименовании роллов входит иероглифа 卷 – сверток: 肥牛卷 – ролл с говядиной, 鲜虾卷 – креветочные рулетики, 金针菇卷 – рулетики с грибами энокитаки, 韭菜卷 – рулетики с душистым луком.

Как уже упоминалось выше, в китайской кухне существуют блюда в форме долек / ломтиков, что по-китайски называется 片 – долька, ломтик: 荠海螺片 – моллюски с васаби, порезанные ломтиками, 藕片 – ломтики лотоса, 冬瓜片 – тыквенные дольки, 龙利鱼片 – ломтики морского языка.

Такая форма приготовления, которая в китайском языке обозначается иероглифом 丝 «мелко нашинковать», используется в следующих номинациях:

芹菜炒肉丝 – шинкованная свинина, жаренная с сельдереем;

茭炒肉丝 – полоски свинины, жаренные со стеблями водяного риса;

毛豆米炒肉丝 – соевые бобы с полосками жареной свинины;

土豆丝炒肉丝 – полоски картофеля с полосками жареной свинины.

Мелкая нарезка считается одной из универсальных форм приготовления блюд в китайской культуре, так как «позволяет быстро приготовить мясо, которое достигает готового состояния одновременно с овощами» [Сюн Силь, 2019: 54].

Способ нарезки, который обозначается иероглифом 片 «ломтики», также часто применяется для комбинации мяса и овощей, что дает возможность одновременно приготовить все продукты:

花菜炒肉片 – жареные ломтики свинины с цветной капустой;

西芹炒肉片 – жареные ломтики свинины с сельдереем;

苦瓜炒肉片 – жареные ломтики свинины с китайской горькой тыквой;

山药炒肉片 – жареные ломтики свинины с диоскореей;

葱爆肉片 – ломтики мяса, обжаренные с луком.

Таким образом, форма играет важную роль в китайской гастрономической номинации, в результате чего входит в названия различных блюд и одновременно позволяет понять, как именно выглядит то или иное блюдо.

2.3. Номинации, основанные на использовании соусов и специй

Соусы и специи являются важной частью гастрономических номинаций в Китае. Так, различные добавки вошли в китайскую кухню еще в древние времена, когда была династии Чжоу. В то время китайские кулинары начали использовать уксус для придания блюду кислого вкуса. Далее во время правления династии Цинь постепенно начал добавляться мед. Во время правления династии Тан в Китае появилась сахароза, что привело к развитию сахарной промышленности. В период Великих географических открытий в Китай был завезен острый перец [Чжоу Кэвэй, 2019:87].

Специи и соусы используются в Китае не только для придания вкуса, но также и для придания цвета. Основным красителем является соевый

соус 酱油 и красный ферментированный рис 红曲米. В целом, китайские соусы включают в себя чаще всего соевый соус, сахар, соль, уксус и кунжутное масло. Также могут входить такие специи, как лук, имбирь, чеснок и перец, которые дополняются красным луком, вином и китайскими лекарственными травами, что и создает неповторимый цвет.

В качестве основных специй можно назвать следующие: 麻油 – кунжутное масло, 麻酱 – кунжутная паста, 黄酱 – паста из желтых соевых бобов, 葱 – зеленый лук, 蒜 – чеснок, 八角 – бадьян, 皮 – корица, 香 – гвоздика, 肉豆蔻 – мускатный орех, 豆蔻 – семена плодов амомума ребристого, 香菜 – кинза, 香菇 – грибы шиитаке, 薄荷 – мята, 香叶 – лавровый лист, 砂仁 – кардамон, 甘草 – солодка, 木香 – корень лопуховидной соссюреи, 良姜 – галанговый корень, 厚朴 – магнолия лекарственная.

В китайской кухне имеется тенденция к усилению вкусовых качеств блюда, что создается за счет следующих компонентов: 枸杞 – ягоды годжи, 西洋参 – европейский женьшень, 黄芪 – высушенные корни астрагала, 天麻 – пузатка, 冬虫夏草 – кордицепс китайский, 四川芎 – любисток сычуаньский, 茯苓 – гриб фулин, 薏米 – зёрна коикса, 捱子 – семена лотоса.

Анализ показывает, что на современном этапе чаще всего в номинации китайских блюд содержатся следующие специи и соусы:

1) 豆 – общее название для бобовых растений, входящих в состав соусов (豆瓣鱼 – рыба в густом соусе, состоящем из конских бобов и чили перца, 豆豉烤鱼 – рыба, жареная с соусом из ферментированных черных бобов, 豆豉肥肠 – гузенка с соусом из ферментированных черных бобов, 豆豉扇贝 – морской гребешок с соусом из ферментированных черных бобов, 咸菜豆瓣 – овощи в густом соусе, состоящем из конских бобов и перца чили).

- 2) 酱 – столовый соевый соус (炸酱面 – лапша с бобовым джемом).
- 3) Сладкие соусы: 蜜汁捆藕 – корень лотоса в медовом сиропе, 糖醋小排 – маленькие отбивные в кисло-сладком соусе, 糖醋排骨 – свиные ребрышки в кисло-сладком соусе.
- 4) Соусы из чеснока: 蒜泥肘子 – свиная лопатка с толченым чесноком, 蒜泥西兰花 – брокколи с чесночной пастой, 蒜泥黄瓜 – огурцы с толченым чесноком, 蒜泥空心菜 – ипомея водяная с чесночной пастой.
- 5) Кислые соусы: 酸辣海蛰头 – медуза в кисло-остром соусе, 酸甜西红柿 – томаты в кисло-сладком соусе.
- 6) Острые соусы: 麻辣土鸡 – очень остшая курица, 麻辣 – острый и вызывающий онемение (данное наименование используется, когда речь идет о вкусе, сочетающем остроту красного перца и легкое онемение от сычуаньского соуса, являющегося популярным в китайской кухне), 香辣蟹 – острый краб, 香辣虾 – острые креветки, 酱牛肉 – тушеная говядина с соусом.
- 7) Соусы, основу которых составляет кунжут: 麻酱凉皮 – лапша Лянпи с кунжутной пастой, 麻酱凉面 – холодная лапша с кунжутной пастой.

Названные выше соусы применяются в китайской кулинарной традиции как в процессе приготовления овощей, так и при приготовлении мясных блюд, а также блюд из морепродуктов, что показывает значимость соусов для китайской гастрономии [У Вэйсюн, 2020].

Примечательным является тот факт, что многие китайские блюда готовятся в обязательном порядке с соусами и специями. Такая ситуация привела к тому, что, если какое-либо блюдо готовится без соусов, то для его наименования существует иероглиф 清 – чистый:

清炒菠菜 – шпинат, обжаренный без сои и приправ;

清炒花菜 – цветная капуста, печенная без сои и приправ;

清炒西兰花 – брокколи, печенная без сои и приправ;

清蒸狮子头 – тефтели Львиная голова, варенные на пару без сои;

清蒸鲫鱼 – карась, вареный на пару без сои;

清蒸大黄鱼 – большой желтый горбыль, вареный на пару без сои;

清蒸多宝鱼 – большой ромб, вареный на пару без сои.

Таким образом, названия соусов и специй являются неотъемлемой частью китайских гастрономических номинаций, что можно объяснить их широким применением в приготовлении различных блюд.

2.4. Стилистические средства выразительности при номинации блюд

Анализ показал, что одним из стилистических средств выразительности является метафора, под которой понимается «употребление слов и выражений в переносном смысле на основе какой-либо аналогии, сходства, сравнения» [Апресян, 2018: 38]. Далее представлены некоторые примеры метафорической номинации:

蚂蚁爬树 – дословно блюдо называется *муравьи взбираются на дерево*. Данное китайское блюдо состоит из жареной лапши со свиным фаршем. Блюдо приготовлено таким способом, что кусочки обжаренного фарша цветом и формой напоминают муравьев, взбирающихся на «прутья» обжаренной до коричневой корочки лапши, что и послужило основой переосмыслиния.

玉子寿司 – дословно *суши «Нефрит» или «Яшма»*. Необходимо отметить, что 玉 яшма, нефрит считается в Китае национальным камнем, который превосходит другие драгоценности, включая благородные металлы. В китайской культуре считается, что нефрит изначально имеет особенные свойства и играет символическую роль, так как именно этот камень использовался для изготовления важных императорских вещей и считался

божественным камнем, позволяющим обрести бессмертие [Васильева, 2019: 98].

天堂卷 – дословно ролл «Рай». Как известно, рай в китайской культуре соотносится с вечным блаженством и представляет собой своего рода вход в нирвану. Данное название всегда «ассоциировалось у китайского народа с хорошей кармой, чистотой и т.п.» [Там же: 99].

樱花卷 – дословно ролл «Сакура». Вишневые деревья представляют собой символ всеобщей красоты и мудрости в китайской культуре. Цветы сакуры до настоящего времени являются символом трансцендентности жизни, равно как и важной темой в буддийской религии. Сакура расцветает и осыпается быстро, что и послужило основой метафорической номинации. Так, китайский народ считает, что человеческая жизнь, как сакура, начинается и заканчивается быстро [Там же].

香春卷 – дословно ролл «Ароматная весна». Китайской традиционной медицине гласит, что весной в организме, равно как и в природе наблюдается пробуждение и рост энергии, которая в китайском языке обозначается как «Ян», что и послужило основой метафорического переосмыслиния.

Другим эффективным средством создания образности в китайской гастрономии являются эпитеты, которые в целом достаточно широко применяются в речи. Под эпитетом понимается «образное определение какого-либо предмета или действия, влияющее на выразительность определяемого слова» [Апресян, 2018: 45]. В результате анализа было выявлено, что эпитеты в гастрономических номинациях используются для создания положительного образа блюда в сознании народа. Несколько примеров представлены ниже:

好味猪排 – ароматный свиной стейк. Наименование состоит из следующих элементов: 好 – хороший, 味 – вкус; привкус; запах; аромат.

诱人的沸腾鱼 – соблазнительная кипящая рыба. В состав эпитета входит иероглиф 诱人, который может пониматься как глагол «соблазнять,

завлекать; сбивать с толку», либо существительное «отвлечение; соблазн, искушение» [Васильева , 2019: 97-98].

开胃毛豆 – *аппетитная соя*. Эпитет включает в себя иероглиф **开胃** – возбуждать аппетит, аппетитный и **毛豆** – соя.

好吃的芝士年糕 – вкусное новогоднее печенье с сырной корочкой. Основу выражения составляет иероглиф **好吃的** – вкусный, приятный на вкус.

Кроме этого, значимым является такой прием стилистического переосмыслиния, как олицетворение, который представляет собой «перенесение свойств одушевленного на неодушевленного» [Введенская, 2018: 189]. Особым видом олицетворения является персонификация – полное уподобление неживого предмета человеку. Анализ показал, что олицетворение в китайской гастрономии дает возможность образно показать состав блюда, что можно увидеть в следующих примерах:

小米椒爱鸡 – дословно «когда перец влюбляется в петуха». Данное наименование может иметь следующую форму: **小鸡爱小米椒** – дословно «когда петух влюбляется в перец». Наименование блюда позволяет понять, что именно входит в состав. Так, здесь речь идет о мясе птицы и перце. При этом их сочетаемость подчеркивается в наименовании при помощи возможности ингредиентов проявлять чувство любви по отношению друг к другу.

金枪鱼遇鸡蛋汤 – дословно «когда тунец встречается с яичным супом». Данное наименование использовано для блюда, состоящего из яичного супа с мясом тунца.

Также в процессе анализа было выявлено, что в китайской гастрономии важную роль играет желтый цвет, что можно объяснить его связью с императорским двором. В работе Тань Аошуан подчеркивается, что именно желтый является цветом китайских императоров, которые могли использовать данный цвет в одежде, в отличие от обычных людей [Тань

Аошуан, 2018: 18]. Все это привело к тому, что желтый цвет стал частью гастрономических номинаций:

- 黄袍加身卷 – ролл «Провозглашение императора». Номинация образовалась от выражения 黄袍加身, которое дословно означает «надеть на императора желтый халат», т.е. провозгласить императором;
- 黄金甲卷 – ролл «Золотые доспехи». Название появилось от выражения 黄金甲, которое обозначает в дословном переводе «золотые доспехи», т.е. изначальное название не изменилось;
- 黄金饼 – золотой пряник. Наименование образовалось от выражения 黄金, используемого для указания на золото либо золотой цвет;
- 黄金鸡块 – золотые наггетсы. Название блюда, как и в предыдущем случае, взяло начало от слова 黄金 «золото, золотой»;
- 黄金鸡排 – золотые куриные отбивные. Данное наименование также произошло от слова 黄金 «золото, золотой».

Гипербола или преувеличение весьма часто используется в китайских наименованиях блюд для придания субъективной оценки. При применении данного средства создания образности что-либо описывается с лучшей стороны, описываемый предмет наделяется какими-либо высокими качествами. Гиперболизация в гастрономических наименованиях позволяет усилить выразительность, а ее применение можно объяснить тем, что данное средство выразительности позволяет передать положительную оценку блюда. Например:

极刺身拼盘 – тарелка наилучших сашими. В состав наименования блюда входит иероглиф 极, который является гиперболой. Он означает «чрезвычайно; крайне; в высшей степени».

最佳鲜虾片 – самые превосходные креветочные чипсы. В этом примере присутствуют два иероглифа, создающих эффект гиперболизации: 好 –

«превосходный, отличный; лучший, высшего качества» и 佳 – «прекрасный, красивый; превосходный, отличный, наилучший».

好佳烤肉 – *самое превосходное жареное мясо*. Данное наименование имеет в своем составе такие же иероглифы, которые были описаны выше, следовательно, эффект преувеличения создается за счет тех же языковых средств.

В результате анализа было выявлено количество различных стилистических средств выразительности в китайской гастрономической номинации. Полученные данные представлены в процентном соотношении на рисунке 2.

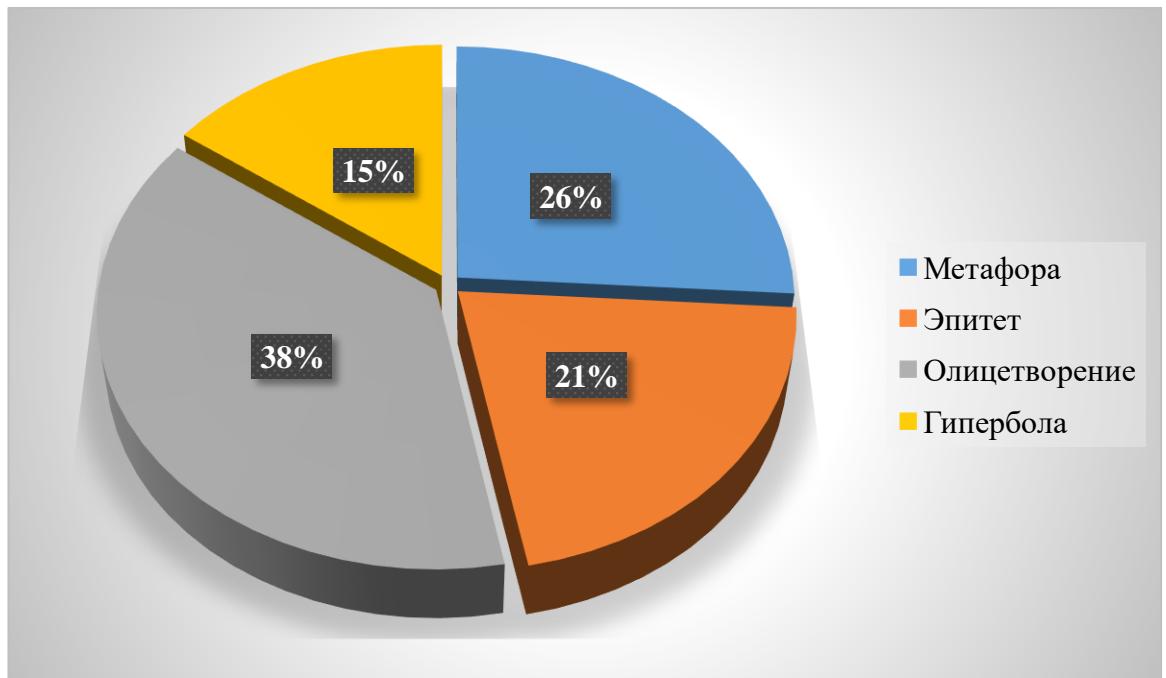


Рисунок 2 – Соотношение стилистических средств выразительности

Таким образом, на основании проведенного исследования можно утверждать, что метафоры, эпитеты и гиперболы в китайских гастрономических наименованиях встречаются практически с одинаковой частотностью. В то же время особо необходимо отметить олицетворения, которые используются чаще других средств.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2

Анализ наименований блюд в китайском языке позволяет сделать следующие выводы:

1) Основные модели номинации китайских блюд сводятся к разделению на ингредиенты и технологии приготовления. В качестве основных ингредиентов были выделены мясные блюда, блюда из морепродуктов, а также блюда из овощей и фруктов. В качестве базовых способов приготовления можно назвать процесс жарки, варки и тушения, что не отличается от общемировой тенденции.

2) В рамках китайских гастрономических номинаций можно встретить названия, которые образовались при помощи различных тропов, что дает возможность привлечь внимание носителей китайского языка. Примечательно, что для иностранных туристов такие названия блюд не имеют какой-либо ценности, так как являются непонятными.

3) Основными способами приготовления в китайской гастрономической традиции является жарка и варка. При этом китайцы отдают предпочтение именно жареным блюдам, что подтверждается количеством примеров, обозначающих различные способы обжаривания.

4) Форма является частью гастрономической номинации. Для китайской культуры популярными являются следующие формы: шар, полоска, нить, палочка, кусок, сверток, долька, шинковка и ломтик. Данный список не является исчерпывающим, однако показывает, в каких именно формах могут подаваться блюда в Китае.

5) Соусы и специи являются важными компонентами практически любого китайского блюда, что привело к появлению иероглифов, обозначающих какие-либо приправы, в названии самих блюд. Если же какое-либо блюдо не содержит соусов, то в его номинации появляется специальный иероглиф, указывающий на отсутствие приправы.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящее время в области межкультурной коммуникации наблюдается активное изучение национальных особенностей языковой и культурной картин мира той или иной нации.

Кулинарный, или гастрономический термин – это специальное слово (или словосочетание), принятое в сфере гастрономии или кулинарии и употребляющееся в особых условиях. Также под гастрономическим термином рассматривается словесное обозначение понятия, входящего в систему понятий данной области профессиональных знаний. Гастрономические термины каждого языка являются культурно обусловленными. При этом они могут существовать в языке на протяжении долгого периода времени либо могут появляться на современном этапе.

Гастрономическая картина мира является частью языковой картины мира. В ней вербализуются основные элементы, связанные с потреблением пищи, историческим наследием, связанным с едой, различными традициями.

В китайской гастрономической картине мира выделяется четыре основных кухни: шаньдунская, сычуанская, кантонская и хуайянская кухни, которые отличаются как по территориальному признаку, так и на основании того, какие именно продукты используются для приготовления блюд, а также какие продукты можно вырастить на определенной территории. Данные кухни относятся к традиционным. Однако взаимодействие с различными странами на современном этапе привело к постепенному проникновению других культур в китайские обычай питания, что позволяет рассматривать китайскую гастрономическую картину мира как смесь традиции и современности.

В китайской гастрономической картине мира существуют различные модели номинации, которые в настоящей работе условно можно разделить на две составляющие. Первая составляющая – это номинация непосредственно ингредиентов, из которых готовятся блюда. Сюда относится 36% слов,

относящихся к гастрономии. Вторая составляющая – это процесс приготовления блюд. В данную группу вошло 64% лексических единиц, что показывает важность именно технологий приготовления для китайского народа. Считается, что любые ингредиенты можно совместить, если при этом правильно подобрать процесс приготовления.

При наименовании китайских блюд используются различные стилистические средства выразительности, основными среди которых можно назвать следующие:

- олицетворения – 38%;
- метафора – 26%;
- эпитет – 21%;
- гипербола – 15%.

Такие переосмысления направлены на то, чтобы вызывать определенные ассоциации у носителей китайской культуры. В то же время подобные наименования могут заинтересовать туристов, приезжающих в Китай и пробующих местную кухню.

Анализ показал, что в китайской гастрономической номинации важную роль играет такой способ приготовления, как жарка, которая может быть быстрой, с использованием масла, сильной. Также имеются отдельные иероглифы для описания запеченных или поджаренных продуктов. Кроме этого, присутствуют собственные номинации, применяемые для обозначения пожаренного мяса или рыбы в комбинации с овощами. Продукты могут быть прожариваются сильнее или слабее. В то же время было выявлено, что процессу варки, паровой обработки или тушения в китайском языке не уделяется так много внимания, что может свидетельствовать о малой значимости данных способов приготовления пищи в китайской гастрономической культуре.

Форма представляет собой важную часть наименований блюд в китайской культуре, в результате чего различные блюда в своем названии содержат какие-либо иероглифы, связанные с формой. Такие номинации

блюд позволяют носителям китайской культуры понимать, как именно нарезаны либо сложены ингредиенты.

В китайской кулинарной традиции весьма важную роль играют соусы и специи, традиция введения которых уходит корнями к древности. Первым ингредиентом, который начали добавлять китайские кулинары для усиления вкуса, был уксус, затем постепенно появился сахар и другие специи. Все это привело к тому, что на современном этапе практически не имеется блюд, в которых отсутствуют соусы либо специи. Если же такие блюда появляются в каких-либо меню, всегда имеется специальное указание «чистый», обозначающее, что определенное блюдо приготовлено без использования приправ.

Настоящее исследование вносит определенный вклад в изучение китайской гастрономической лексики, а также дополняет уже имеющиеся сведения в данной сфере.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Апресян Ю.Д. Образ человека по данным языка: попытка системного анализа // Вопросы языкознания. М., 2018. №1. 98 с.
2. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый вид текста (на материале русского и немецкого языков): дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.19, 10.02.01. Ставрополь, 2018. 212 с.
3. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университете. Калмыкия, 2018. № 38 (2). С. 88 – 94.
(王海艳. 《中国菜名的俄语翻译》.[M]北京教育出版社, 2018).
4. Васильева С.Г. Китайско-русский кулинарный словарь: Более 12000 названий блюд и кулинарных терминов. М.: Издательство: Восточная книга (Восток-Запад, Муравей), 2019. 512 с.
5. Введенская Л.А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие для вузов / Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Катаева. Ростов н/Д: Феникс, 2018. 544 с.
6. Гачев Г.Д. Ментальности народов мира. М.: Алгоритм, Эксмо, 2018. 544 с.
7. Красных В.В. Этнопсихолингвистика и лингвокультурология. М.: Гнозис, 2017. 248 с.
8. Леви-Строс К. Происхождение застольных обычаяев. М. Университетская книга, 2020. 461 с.
9. Манакин В.Н. Сопоставительная лексикология. Киев: Знания, 2018. 327 с.
10. Москалева С.А. Особенности перевода названий китайских блюд // Восток и Запад глазами молодых ученых: метлымеждунар. иолодеж. науч. конф. Томск: Изд-во Томского университета, 2021. С. 285 – 290.

11. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. Екатеринбург: У-Фактория, 2017. 54 с.
12. Семенас А.Л. Лексикология современного китайского языка. М.: Наука, 2020. 279 с.
13. Сильчева Л.В., Балынин К.А. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение // Естественные и математические науки в современном мире: сб. ст. по матер. XXXII междунар. научн.-практ. конф. Вып. 7 (31). Новосибирск: СибАК, 2019. С. 86 – 93.
14. Сюн Силь. Теория исследования названия китайского блюда. Шанхай: Шанхайский университет иностранных языков, 2019. 317 с. (熊欣《跨文化交际理论下的中国菜名英译研究》 // 上海: 上海外上海外国语大学, 2019).
15. Тань Аошуан. Китайская картина мира: язык, культура, ментальность. Пекин: Хэбэйское образовательное издательство, 2019. – 204 с. (谭傲爽. 《中国语言文化》 [M], 河北教育出版社, 2019).
16. У Вэйсюн. История китайской диеты. Шанхайский перевод. Шанхай, 2020. 207 с. (吴伟雄。 吴伟雄。 《食家了然最适度》 // 上海 : 上海翻译 上海翻译 , 2020).
17. Ундрицова М.В. Глottонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.19. М., 2019. 204 с.
18. Ху Вэнъчжун. Теория межкультурной коммуникации / Xu Вэнъчжун. Пекин: Пекинское научно-техническое издательство, 2021. 327 с. (胡文仲。 《跨文化交际概论》 // 北京: 外, 2021).

19. Чжан Мянь. Культурологические характеристики китайской национальной кухни // Успехи современной науки и образования. М., 2017. Т. 3. С. 122 – 124 (张冕《中国传统菜名的特点》现代科学教育出版社, 2017).
20. Чжоу Кэвэй. Перевод названия китайского кулинарного блюда. Пекин: Издательство «Цзянси», 2019. 127 с. (周可为。《中国文化菜名翻译的异与归中国文化》 // 江西: 江西财经大江, 2019).
21. Чэн Цзинбюо. Исследование названий китайского блюда / Чэн Цзинбюо. Пекин: Издательство Университета Янджоу, 2018. 318 с. (陈金标。《中国菜肴命名研究》 // 江苏: 扬州大学烹饪报扬, 2018).
22. Chang R.C.Y., Mak A. Food preferences of Chinese tourists // Annals of tourism research. London, 2020. P. 172 – 177.
23. Hegarty J.A., O'Mahony G.B. Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living // Hospitality Management. London, 2021. P. 3 – 13.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт филологии и языковой коммуникации
Кафедра русского языка как иностранного
45.03.02 Лингвистика



БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА
В КИТАЙСКОЯЗЫЧНОЙ СРЕДЕ

Выпускник

Хэ Юйсинь

Хэ Юйсинь

Научный руководитель

канд. филол. наук, доц.
А.К. Лесинская

Нормоконтролер

В.С. Срмикиян

Красноярск 2022