

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

Институт филологии и языковой коммуникации  
Кафедра теории германских языков и межкультурной коммуникации  
45.03.02 Лингвистика

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой ТГЯиМКК  
\_\_\_\_\_ О.В. Магировская  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

**ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ НОМИНАЦИИ БЛЮД  
В ГЛЮТТОНИЧЕСКОМ ДИСКУРСЕ  
(НА МАТЕРИАЛЕ АНГЛИЙСКОГО И КИТАЙСКОГО  
ЯЗЫКОВ)**

Выпускник

С.Н. Иванова

Научный руководитель

канд. филол. наук,  
доц. каф. ИЯГН Н.В. Немчинова

Нормоконтролер

А.В. Тарасенко

Красноярск 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	4
<b>ГЛАВА 1. ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ НОМИНАТИВНОЙ СИСТЕМЫ В РАМКАХ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА</b> .....	7
1.1. Дискурс как объект лингвистического исследования.....	7
1.1.1. Понятие дискурса в современной лингвистике .....	7
1.1.2. Типология дискурса.....	9
1.2. Гастрономический дискурс как объект лингвистического исследования	12
1.2.1. Понятие «гастрономический дискурс» в современной лингвистике ..	12
1.2.2. Основные структурообразующие компоненты гастрономического дискурса .....	14
1.2.3. Меню как один из основных жанров гастрономического дискурса ...	16
1.3. Особенности формирования гастрономической картины мира.....	20
1.3.1. Гастрономическая картина мира как часть культурной картины мира .....	20
1.3.2. Особенности формирования гастрономической картины мира жителей Великобритании .....	23
1.3.3. Особенности формирования гастрономической картины мира жителей Китая.....	24
1.4. Номинация как способ отражения гастрономической картины мира .....	27
<b>ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1</b> .....	30
<b>ГЛАВА 2. СИСТЕМА ГЛЮТТОНИЧЕСКИХ НОМИНАЦИЙ, РЕПРЕЗЕНТИРУЮЩИХ БЛЮДА В АНГЛОЯЗЫЧНОМ И КИТАЕЯЗЫЧНОМ МЕНЮ</b> .....	32
2.1. Система глоттонических номинаций англоязычного меню .....	32
2.1.1. Номинации, обусловленные приготовлением и составом блюда.....	32
2.1.2. Топонимические номинации .....	34
2.1.3. Креативные номинации.....	37
2.1.4. Другие способы номинации.....	41

2.2. Система глоттонических номинаций китаеязычного меню .....	42
2.2.1. Номинации, обусловленные составом и способом приготовления.....	42
2.2.2. Номинации, обусловленные составом, способом приготовления и формой блюда.....	46
2.2.3. Составные номинации с уточнением соусов и специй .....	49
2.2.4. Креативные номинации .....	52
2.2.5. Номинации с количественным элементом .....	59
2.2.6. Другие способы номинации.....	62
<b>ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2.....</b>	<b>65</b>
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....</b>	<b>67</b>
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....</b>	<b>70</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А. Секции английского меню.....</b>	<b>75</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Секции китайского меню .....</b>	<b>77</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Как и столетия назад в современном мире культура питания играет значительную роль в повседневной жизни человека. Ситуация потребления пищи национально обусловлена, отражает этнические, культурные и социально-религиозные особенности народов. В данной выпускной квалификационной работе исследуется англоязычный и китаеязычный гастрономический дискурс, а именно представленные в меню как в разновидности гастрономического дискурса системы номинаций, которые отражают гастрономическое мировосприятие китайской и английской лингвокультур.

**Актуальность** нашего исследования обусловлена интересом современной лингвистики к гастрономическому дискурсу, который является одним из важнейших типов потребностной коммуникации. А также необходимостью описания номинативных процессов английской и китайской лингвокультур, связанных с культурой потребления пищи и вербализацией гастрономической картины мира. На момент исследования не было обнаружено работ, описывающих и анализирующих глуттонические номинации китаеязычного меню. Более того, в контексте противопоставления азиатской и европейской лингвокультур сравнительный анализ англоязычных и китаеязычных систем номинаций представляется важной и актуальной задачей.

**Практическая ценность работы** заключается в том, что полученные в данном исследовании результаты могут быть использованы в вузовских курсах по лексикологии английского и китайского языков, межкультурной коммуникации, страноведения Китая и Великобритании и лингвокультурологии. Прикладное значение нашего исследования заключается в возможности использования результатов данной работы при номинации новых блюд, а так же при выборе номинаций блюд в рамках профессиональной глуттонической сферы.

**Объектом** настоящего исследования является англоязычный и китаеязычный гастрономический дискурс. **Предметом** изучения являются гастрономические номинации, репрезентирующие блюда в английском и китайском меню.

**Основной целью** нашего исследования является определение и описание ключевых способов номинации блюд, представленных в меню Великобритании и Китая, а также выявление на их основании общих черт и различий культурной и гастрономической картин мира представителей данных социумов.

Исходя из основной цели, в рамках данного исследования были поставлены следующие **задачи**:

1. Дать общее понятие «дискурса» в контексте современной лингвистики;
2. Дефинировать понятие «гастрономический дискурс» и изучить его основные характеристики;
3. Описать меню как один из основных жанров гастрономического дискурса;
4. Ввести понятие гастрономической картины мира, а также рассмотреть специфику ее формирования и выражения, обусловленную культурой Великобритании и Китая;
5. Проанализировать презентационную специфику глуттонических номинаций, представленных в английском и китайском меню, и классифицировать их;
6. Провести сравнительный анализ гастрономического мировосприятия жителей Китая и Великобритании, опираясь на номинационные способы и признаки, преобладающие в английском и китайском языках.

**Материалом** для исследования послужили англоязычные и китаеязычные глуттонические номинации различных блюд, представленных

в меню. Всего было проанализированного 57 англоязычных и 62 китаеязычных меню.

Теоретической базой работы послужили труды отечественных и зарубежных лингвистов в области теории дискурса [В.И. Карасик, В.В. Красных, Ю.С. Степанов], лингвокультурологии [М.В. Капкан, К. Леви-Стросс, М. Фуко и др.], теории гастрономического дискурса [П.П. Буркова, Н.П. Головницкая, А.Ю. Земскова, Л.Р. Ермакова, А.В. Олянич, К.М. Федорова, Е.С. Руфова], теории номинации [J. Grzega, M. Schöner, В.В. Криворот и др.].

**Основными методами исследования являются:** метод анализа теоретической литературы, метод сплошной выборки, метод лингвосемантического анализа и обобщения результатов, описательный метод, типологический метод и переводческий комментарий.

**Структура** исследования: данная работа состоит из введения, теоретической главы, в которой представлены материалы теоретической базы исследования, и дано определение объекту и предмету исследования, практической главы, где проводится разносторонний анализ языкового материала и его типология, заключения, где представлены основные выводы и результаты разных форм анализа номинаций, списка использованных источников и приложений.

**Апробация результатов:** основные положения докладывались на международной научно-практической конференции молодых исследователей «Язык, дискурс, (интер) культура в коммуникативном пространстве человека» (г. Красноярск, апрель 2017 г.) и на международной научно-практической конференции молодых исследователей «Язык, дискурс, (интер) культура в коммуникативном пространстве человека» (г. Красноярск, апрель 2018 г.).

# ГЛАВА 1. ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ НОМИНАТИВНОЙ СИСТЕМЫ В РАМКАХ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА

## 1.1. Дискурс как объект лингвистического исследования

### 1.1.1. Понятие дискурса в современной лингвистике

Дискурс – это многозначный термин ряда гуманитарных наук, предмет которых прямо или опосредованно предполагает изучение литературоведения, семиотики, социологии, философии, этнологии, антропологии, лингвистики и функционирования языка.

В силу того, что дискурс стал предметом теоретического изучения совсем недавно, к настоящему времени нет общепринятого и всеобъемлющего определения этого термина. Более того, применимость в разных социальных и гуманитарных науках также расширяет область его возможных значений.

Как отмечает Ж.В. Рассошенко, в 70-е годы, когда началось систематическое изучение дискурса, журнальные статьи, учебники и другие дополнения к его изучению выявили огромную гетерогенность в подходах. Полученные данные, выбор теоретической позиции и связь с другими дисциплинами оказались достаточно разнообразными, чтобы предположить, что дискурс есть нечто большее, чем раздел лингвистики [Рассошенко, 2003].

Принимая во внимание контекст, в котором используется данный термин или термины, которые стоят в оппозиции дискурса, дать четкое определение остается крайне сложной задачей. Более того, термин «дискурс» может быть по-разному интерпретирован в зависимости от сферы употребления. В рамках данной работы уделим внимание употреблению данного термина в лингвистике.

Впервые в лингвистической сфере термин «дискурс» был употреблен З. Харрисом в его статье «Дискурс-анализ», в которой под дискурсом подразумевается последовательность предложений, произнесенная или

написанная одним или более человеком в определенной ситуации [Harris, 1952]. Исследователь полагает, что дискурс-анализ позволяет получить новое представление о тексте как о лингвистической единице.

Во французской традиции, зародившейся в 70-е годы, дискурс интерпретируется как «интенционально обусловленное гетерогенное единство, реализующееся либо в виде устной речи как результат процесса взаимодействия коммуникантов в некотором социально-культурном контексте, либо в виде письменного текста в разных его аспектах» [Рыжакова, 2007: 166].

Таким образом, определение термина «дискурс» весьма разнообразно, даже при сужении сферы его употребления до лингвистической. Например, М.Л. Макаров, описывая историю появления в лингвистике дискурс-анализа, выделяет 12 подходов к изучению дискурса [Макаров, 2003]. Тем не менее, можно выделить несколько наиболее осмысленных подходов к определению данного термина в рамках современной лингвистики.

Дж. Джи отметил, что дискурс – это «способ существовать. Он представляет собой формы жизни, которые объединяют слова, действия, ценности, убеждения и социальную идентичность, а также жесты, взгляды, позы, и одежду» [Gee, 2015: 7].

Социолингвистический подход определяет дискурс как «текст, погруженный в ситуацию общения», допускающий «множество измерений» и взаимодополняющих подходов в изучении, таких как прагмалингвистический, психолингвистический, структурно-лингвистический, лингвокультурный, социолингвистический и др. [Карасик, 2000].

Коммуникативный подход рассматривает дискурс как вербальное общение, как диалог или как речь с позиции говорящего в противоположность повествованию, которое не учитывает этой позиции.

В рамках структурно-стилистического подхода под дискурсом подразумевается «нетекстовая организация разговорной речи,



характеризующаяся нечетким делением на части, доминированием ассоциативных связей, спонтанностью, ситуативностью, высокой контекстностью, стилистической спецификой» [Хурматуллин, 2009: 33]. Ю.С. Степанов подразумевает под дискурсом «языковую единицу высшего уровня, обладающую структурной и функциональной спецификой» [Степанов, 1996: 35].

Дискурс, будучи когнитивно-семантическим явлением, исследуется в качестве структуры, которая содержит некоторую информацию (фрейм), ментальной карты, социокультурной базы (когниотипа), т.е. моделей построения общения в сознании человека. Е.С. Кубрякова трактует дискурс как «когнитивный процесс, связанный с речепроизводством, созданием речевого произведения» [Кубрякова, 1999: 186].

М.Стаббс выделяет три основные характеристики дискурса:

- в формальном отношении это – единица языка, превосходящая по объему предложение;
- в содержательном плане дискурс связан с использованием языка в социальном контексте;
- по своей организации дискурс интерактивен, т.е. диалогичен [Stubbs, 1983: 1; цит. по: Карасик, 2002: 189].

Обобщая различные понимания дискурса, можно сделать вывод, что дискурс – это комплексная единица, погруженная в ситуацию общения, включающая экстралингвистические параметры, обладающая структурной и функциональной спецификой, а также допускающая множество подходов к ее изучению.

### 1.1.2. Типология дискурса

Исходя из многозначности феномена «дискурс» и разнообразия подходов к его изучению с позиции различных научных направлений, типология дискурса также неоднородна. Проблема типологии дискурса

препятствует изучению языка как многоуровневой иерархической динамической системы в функционировании и более полному ее пониманию как средства коммуникации, которое проявляется в дискурсивно-текстовой деятельности [Бацевич, 2003].

Таким образом, представляется целесообразным рассмотреть некоторые из типологий, получивших широкое освещение в научной лингвистической литературе.

Общелингвистической классификацией считается разграничение устного и письменного дискурсов. Оно связано с каналом передачи информации: при устном дискурсе канал акустический, при письменном – визуальный. Различия в каналах связи влияет на процессы устного и письменного дискурса, которые отличаются по скорости воспроизведения, сложности конструкций, уровню вовлеченности коммуникантов и т.д.

Другая типология дискурса была выдвинута Ч. Моррисом на основе выделяемых им по способу обозначения 5 типов знаков – знаков-идентификаторов («где?»), десигнаторов («что такое?»), оценочных («почему?»), прескриптивных («как?») и знаков систематизации (направляющих поведение интерпретатора в отношении других знаков). Моррис дает классификацию дискурса, комбинируя способы обозначения и следующих способов использования знаков: информативный, ценностный, стимулирующий, систематизирующий [Morris, 1946].

Ряд ученых (Н.Д. Арутюнова, Ю.С. Степанов, В.В. Красных) в качестве критерия для типологизации дискурса используют национальный признак, выделяя русский, немецкий, французский и др. дискурс, который далее подразделяется на дискурс научный, педагогический, политический и т.д. При этом важно отметить, что определенные дискурсы, отличающиеся по национальному признаку, являются не отдельными типами дискурса, а разновидностями данного дискурса, приспособленными к сфере своего функционирования [Красных, 1998].

Одной из самых распространенных классификаций дискурса является выдвинутое В.И. Карасиком разделение дискурса с позиции социалингвистики на два типа: персональный и институциональный [Карасик, 2000: 6]. В рамках социалингвистического подхода анализу подвергаются участники общения как представители той или иной социальной группы и обстоятельства общения в широком социокультурном контексте.

Персональный дискурс в данной классификации представлен двумя основными разновидностями – бытовым и бытийным дискурсом. Бытовое общение – естественный, исходный тип дискурса, характеризуемый спонтанностью, сильной ситуативной зависимостью, выраженной субъективностью, а также нарушением логики и структурной оформленности высказываний. Активная роль адресата в этом типе дискурса предоставляет отправителю речи большие возможности для оперативного переключения тематики. Бытийный же дискурс представляет собой попытку раскрыть свой внутренний мир во всем его богатстве; общение развернуто и предельно насыщено смыслами; оно преимущественно монологично и представлено художественными произведениями, философскими работами и психологическими интроспективными текстами [Карасик, 2002].

Специфика институционального дискурса раскрывается в его типе, т.е. в типе общественного института, который в коллективном языковом сознании обозначен особым именем, обобщен в ключевом концепте этого института, связывается с определенными функциями людей, сооружениями, построенными для выполнения данных функций, общественными ритуалами и поведенческими стереотипами, мифологемами, а также текстами, производимыми в этом социальном образовании.

Для описания конкретного типа дискурса В.И. Карасик предлагает рассмотреть следующие компоненты: участников, хронотоп, цели, ценности, стратегии и жанровое разнообразие [Там же].

Для проводимого исследования основной классификацией дискурса выступает классификация В.И. Карасика. Это обусловлено тем, что предложенная им схема описания определенного вида дискурса позволяет наиболее детально рассмотреть каждый отдельный вид дискурса, в данном случае – гастрономический.

## 1.2. Гастрономический дискурс как объект лингвистического исследования

### 1.2.1. Понятие «гастрономический дискурс» в современной лингвистике

Одним из основных типов коммуникации и базовым элементов бытового общения является гастрономический дискурс. Данный вид дискурса имеет ряд синонимичных названий: «гастрономический дискурс», «глуттонический дискурс» и «кулинарный дискурс».

«Процесс глуттонической коммуникации вбирает в себя обширную систему взаимосвязанных языковых знаков, имеющих гастрономическую направленность» [Федорова, Руфова, 2016: 3]. Более того, по своей форме и структуре глуттонический дискурс содержит большой набор экстралингвистических свойств, так как он отражает культурные, языковые, религиозные, этнические и идеологические картины мира и является частью гастрономической картины мира. Его социально-культурными ценностями являются формирование норм морали, этикета, составление мировоззрения и даже вкусовых предпочтений у потребителя.

Понятие «гастрономический дискурс» было введено А. В. Оляничем и определяется им как «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления» [Олянич, 2004: 426].

Л.Р. Ермакова отмечает, что глуттонический дискурс является «сложным коммуникативным явлением, которое соотносится с языковым

отражением физиологических потребностей человеческого организма в области пищевых предпочтений» [Ермакова, 2011: 14].

При описании истории становления гастрономической культуры М.В. Капкан отмечает, что пища как часть культуры народа стала объектом изучения в исторической и этнографической науке лишь во второй половине 19 в., что прослеживается только по отрывочным сведениям о пищевых привычках того или иного народа или сословия, которые встречаются в работах П. Гиро, И. Е. Забелина, Н. И. Костомарова, А. В. Терещенко и др. [Капкан, 2010].

Тщательные исследования гастрономической культуры и сферы питания начались в 1960-1970-х гг. в трудах таких известных зарубежных исследователей, как К. Леви-Стросс, М. Дуглас и Р. Барт.

В России гуманитарные исследования, связанные с концептом пищи проводились в большинстве этнографами и филологами. Филологические разыскания в данной области концентрируются на двух исследовательских сюжетах. С одной стороны, внимание литературоведов привлекает семантика пищевых образов в художественных произведениях (работы М. М. Бахтина, Ю. М. Лотмана, И. Виноцкого, В. В. Химич и др.). С другой стороны, на стыке лингвистики, фольклористики и этнографии развиваются этнолингвистические исследования традиционной пищи (Н. И. и С. М. Толстые, К. В. Пьянкова) [Там же].

Интенсивное изучение гастрономической коммуникативной среды как этнокультурного феномена началось в начале третьего тысячелетия в рамках концептологии, дискурсологии и лингвосемиотики, при этом спектр интересов исследователей чрезвычайно широк. А.В. Олянич приводит некоторые направления его изучения. Детальному анализу подвергается гастрономический дискурс в целом и его семантико-семиотические и этнолингвокультурные характеристики. Гастрономический дискурс изучается также в его лингвокультурологическом и переводческом аспектах, а также подвергается описанию со стороны его внутренней (языковой)

структуры и прагматической направленности языковых элементов [Олянич, 2015].

Глоттонический дискурс является одним из видов воплощения специфики национального языка в процессе коммуникации, имеющей отношение к пище. Ситуация потребления национально обусловлена, отражает этнические, религиозные, культурные особенности народов, а «еда, пища» выступает как многомерное смысловое образование, включающее ценностную, образную и понятийную стороны. Оно предопределяет само существование этнокультуры, а также формирует ее лингвосемиотическую систему и систему коммуникации [Земскова, 2009].

Понимание гастрономического дискурса как коммуникативного события предполагает учет всех составляющих, образующих его структуру.

#### 1.2.2. Основные структурообразующие компоненты гастрономического дискурса

Гастрономический дискурс – это «смешанный тип коммуникации, личностно-ориентированный, проявляющийся в бытовой сфере общения, и статусно-ориентированный, носящий институциональный характер» [Головницкая, 2007:15].

Для описания конкретного типа дискурса следует рассмотреть следующие его компоненты:

- участники;
- хронотоп;
- цели;
- ценности;
- стратегии;
- материал (тематика);
- разновидности и жанры;
- прецедентные (культурогенные) тексты;

– дискурсивные формулы [Карасик, 2000].

Как и любой институциональный дискурс, гастрономический дискурс существует независимо от его участников. Участниками гастрономического дискурса являются коммуниканты, погруженные в гастрономическую среду. В местах общественного питания участниками гастрономического дискурса могут выступать пары официант/посетитель, посетитель/посетитель. В условиях кухни – это общение поваров, общение официантов, метрдотелей с поварами, подсобными работниками, поставщиками и т.п. Гастрономический дискурс также имеет бытовой уровень: он возникает в среде домохозяек в момент приема и приготовления пищи. Гастрономический дискурс формируется языковой личностью, стремящейся удовлетворить свои базовые потребности. Процесс дискурсообразования осуществляется на основе осмысления концептосферы «пища» в особом лингвосомиотическом пространстве как комплексной системе, состоящей из знаков глоттонии. Языковая глоттоническая личность отражает менталитет обобщенного носителя языка в потребностной сфере коммуникации [Олянич 2015].

Хронотопом глоттонического дискурса выступают: время, в течение которого осуществляется приготовление пищи (кулинарный производственный процесс), обслуживание посетителей заведения общественного питания; место, где происходит соответствующая работа по приготовлению пищи и обслуживание посетителей; место приема пищи.

В своей работе Н.П. Головницкая отмечает, что цель гастрономического дискурса заключается в формировании как пищевых предпочтений потребителя, так и культурных доминант (столовый этикет, правила поведения за столом и т.д.), связанных с поддержанием жизни посредством потребления пищи [Головницкая, 2007]. А.В. Олянич, в свою очередь, считает, что ценности гастрономического дискурса выражаются в воспитании этических и эстетических норм поведения потребителей [Олянич, 2015].

Более того, в качестве цели гастрономического дискурса А.Ю. Земскова и П.П. Буркова выделяют передачу опыта или обучение, ознакомление с кулинарной культурой и традициями других народов, оценку какого-либо рецепта на основании своего опыта, формирование пищевых предпочтений и пищевых доминант [Земскова, 2009; Буркова, 2004].

Внутри гастрономического дискурса четко выделяются различные жанры, которые отличаются своим функциональным предназначением: меню, рецепты, кулинарные гиды, гастрономические фрагменты художественных произведений, гастрономическая реклама, кулинарные передачи и др.

Таким образом, гастрономический дискурс является особым видом дискурса, который формируется коммуникантами, погруженными в гастрономическую среду, обладает специфическими целями, ценностями и хронотопом, связанными с процессами обработки и потребления пищи, а также отличается набором собственных жанров.

### 1.2.3. Меню как один из основных жанров гастрономического дискурса

Гастрономический дискурс представлен различными по своему функциональному назначению жанрами. Гастрономические тексты всех жанров обладают схожей тематикой, характеризуются отбором соответствующей лексики и языковых средств и могут рассматриваться как тексты, принадлежащие одному виду дискурса.

В жанровом пространстве гастрономического дискурса можно выделить:

– Меню – презентационный перечень блюд и напитков, предлагаемых в конкретном заведении;

– Рецепты – руководство, содержащее всю необходимую информацию для приготовления пищи;



– Кулинарные передачи – особый вид телевизионной передачи, направленный на обучение зрителей гастрономическому искусству;

– Гастрономическая реклама – реклама, нацеленная на продвижение пищевых продуктов и кулинарной атрибутики;

– Кулинарный путеводитель – сборник рецептов национальной кухни, включающий не только описание процесса приготовления, но и дополнительные сведения, включающие гастрономические предпочтения данной культуры, историю происхождения блюд и т.д.;

– Гастрономические фрагменты художественных произведений и др.

Важно отметить, что текст любого жанра, входящий в состав глуттонического дискурса, зачастую обладает чертами присущими тексту другого жанра. «Так, текст меню может содержать особую кулинарную лексику, встречающуюся в тексте рецепта, а в описаниях используется стиль рекламы. Путеводитель, в свою очередь, может применять стиль рекламы и с этой целью продемонстрировать меню из ресторана» [Ундрицова, 2015: 48].

Значительную роль в гастрономической культуре и глуттоническом дискурсе играет меню.

В русском языке термин «меню» определяется следующими способами:

– «перечень блюд каждого конкретного завтрака, обеда, ужина, меняющийся ежедневно и составляемый на день, неделю, месяц и даже на год, в зависимости от вкусов и возможностей составителя.

– общий список блюд, приготовляемых стабильно в данном ресторане или кафе, остающийся длительное время неизменным для данного заведения, а также непременно отличающийся от меню других заведений» [Похлебкин, 2002].

В английском языке дается следующее определение для понятия «меню»: *A list of dishes available in a restaurant, the food available or to be served in a restaurant or at a meal* [Definition of menu in English].

Китайское понятие так же сходно с русским и английским: 在餐馆或食堂中供顾客选择菜肴的单子。可以接受定购的(如在饭馆中)或专门准备上桌的(如在宴会上)已经印好或写好各种菜名的单子 (Список, из которого клиенты кафе или ресторанов могут выбрать блюдо. Напечатанный или написанный список блюд, которые можно заказать в ресторане, или специально подготовленные блюда, которые можно заказать, например, на банкете).

Меню как особый жанр глуттонического дискурса обладает своими отличительными чертами. В данном случае реципиентом, погруженным в гастрономический дискурс, выступает лицо, читающее меню. Хронотопом в этом случае является момент выбора блюд перед приемом пищи. Место осуществления дискурса – объекты общественного питания [Ундрицова, 2015].

Одной из ключевых функций меню можно считать информативность, поэтому кроме названия блюда меню информирует о цене, весе порции, иногда о внешнем виде блюда, предоставляя фотографию и, более того, в рамках меню само название блюда может сопровождаться разными дополнениями, например, перечислением отдельных ингредиентов, особенностей его приготовления, описанием.

Для удобства клиентов традиционное меню обычно разбивается на секции. Существуют следующие секции, создающие структуру меню: горячие блюда, супы, закуски, морепродукты, вегетарианские блюда, фирменные блюда, напитки, салаты, десерты и др. ( Приложение А, Б).

На вид меню влияет множество факторов, например, тематика ресторана и его целевая аудитория, таким образом, существуют как общее меню, которое включает в себя разделы с напитками, алкоголем, десертами, так и отдельное меню (детское меню и винная карта). Несмотря на то, что названия и количество секций могут меняться в зависимости от специфики заведений, общей чертой для них остается лаконичность.

Более того, меню является сильнейшей рекламой заведения, поэтому при его составлении учитываются многие психологические факторы целевого сегмента клиентов и их «концептуальная модель гастрономических пристрастий» [Ермакова, 2011: 30].

Особый язык меню создан для того, чтобы вызвать благоприятное впечатление у посетителя ресторана, кафе и т.д. И чем привлекательнее название и описание, тем больше возникает желание попробовать представленное блюдо. «Меню создаются для того, чтобы соблазнить клиента и привлечь его внимание к определенному блюду» [Fisher, 1983: 13].

Гастрономические номинации, репрезентирующие блюда в рамках меню, создаются таким образом, чтобы пробудить живые картины в воображении читателя, поэтому в меню, в отличие от других жанров гастрономического дискурса, наиболее ярко проявляются «языковые игры».

Под языковой игрой, мы, вслед за Ю.О. Коноваловой, будем понимать «комплекс средств, формирующих особую сферу языка, который отличается специфическим функционированием в разговорной речи и свидетельствует о творческих способностях говорящего» [Коновалова, 2008: 163].

Не менее важным фактором в представлении блюда является описание, поскольку здесь раскрываются ингредиенты, которые входят в состав приобретаемого продукта и расписываются способы механической и термической обработки, что способствует привлечению внимания клиента.

И, поскольку обозначенные в гастрономических номинациях способы приготовления и продукты, превалирующие в той или иной кухне, а также языковые игры, имеющие эффективность в рамках данной лингвокультуры, несут в себе культурный код общества, под которым В. В. Красных понимает некую «сетку», которую культура своеобразно «набрасывает» на окружающую действительность, «...членит, категоризует, структурирует и оценивает его» [Красных, 2002: 232], можно сказать, что гастрономическое меню в полной мере отражает гастрономическую культуру данного социума,

так как изначально формируется с учетом психологических, в том числе и культурно обусловленных, особенностей его представителей.

Таким образом, под меню подразумевается определенный список блюд и напитков, которые предлагает своим клиентам конкретное заведение общественного питания. Меню как и любой другой вид гастрономического дискурса строится на основе ситуации, связанной с пищей, желанием ее поглощения и выяснением ее качеств. Меню призвано выполнять свои особые функции для достижения конкретных целей. Особенности меню национально обусловлены и зависят от гастрономических предпочтений того или иного этноса, поэтому структура, оформление, гастрономические номинации, репрезентирующие блюда и другие параметры меню являются культурно маркированными и могут не подействовать на представителя другого этноса, так как несут в себе культурный код данного социума для манипуляции сознанием клиентов и привлечения их внимания.

### 1.3. Особенности формирования гастрономической картины мира

#### 1.3.1. Гастрономическая картина мира как часть культурной картины мира

Видение мира отличается у представителей различных этносов. Своеобразие любой локальной или этнической культуры получает свое завершение в культурной картине мира, которая является выражением того, что в различных культурах люди воспринимают, чувствуют и переживают мир по-своему и тем самым создают свой неповторимый образ мира, особое представление о мире [Культурная картина мира].

Опираясь на мнение Ю. Д. Апресяна, который считает, что языковая картина мира является коллективной системой взглядов, разделяемой носителями языка [Апресян, 1995], можно утверждать, что существует тесная связь между языком и культурой, а, следовательно, языковая и культурная картина мира в свою очередь коррелируют между собой, и каждое явление

культуры находит свое непосредственное воплощение в языке. В. Фон Гумбольдт также полагает, что язык и мышление национальны, т.е. в различных языках отражаются различные мировоззрения [Гумбольдт, 1985].

С.Г. Тер-Минасова сравнивает язык с зеркалом окружающего мира, так как он отражает действительность и создает свою картину мира, специфичную и уникальную для каждого языка и, соответственно, народа, пользующегося данным языком как средством общения. «Языковая картина мира – это часть культурной картины, однако языковая картина беднее культурной, поскольку в создании последней участвуют, наряду с языковым, и другие виды мыслительной деятельности» [Тер-Минасова, 2008: 14].

В связи с тем, что кухня занимает центральное место в культуре повседневности и является знаковой системой, в которой закодированы смыслы, позволяющие обозначить часть того, чем является общество [Леви-Строс, 2000], среди прочих отличительных особенностей культуры племен, народов и наций можно отдельно выделить гастрономическую картину мира, т.к. она является национальной картиной гастрономических пристрастий и приоритетов, которая формируется под влиянием культурной картины мира и находит яркое воплощение в языке.

«Гастрономическая картина мира тесно связана с языковой картиной мира, с образом сознания, которое отражается средствами языка, а также является моделью знания о концептуальной системе представлений, репрезентируемых языком» [Манакин, 2004: 200]. Она реализуется в гастрономическом номинативном фонде, в метафорах, в соответствующих фразеологических единицах, пословицах и др. Данное исследование сосредоточено на культурных различиях, которые воздействуют на гастрономическую номинацию.

Гастрономическое поведение можно считать одной из постоянных и наиболее характерных черт того или иного этноса. Способы подготовки ингредиентов и приготовления пищи, можно рассматривать как

доказательство цивилизации и, более того, 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, O'Mahony, 2001].

Следовательно, под гастрономической картиной мира подразумевается «совокупность особенностей приготовления, подачи и потребления пищи, присущих конкретной этнической группе или исторической эпохе» [Сильчева, Балынин, 2015: 86].

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

- 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 [Ундрицова, 2015].

Таким образом, гастрономическая картина мира выражает специфику человеческого бытия и его отношения к пище. Она образуется в результате оценочной деятельности представителя той или иной лингвокультуры в процессе освоения гастрономической действительности и выражает отношение к ней. Гастрономическая картина мира является фрагментом культурной картины мира и находит свое отражение в языке. Ее формирование происходит под влиянием территориальных, климатических, экономических, исторических и религиозных и других факторов.

### 1.3.2. Особенности формирования гастрономической картины мира жителей Великобритании

Гастрономия Великобритании разнообразна и тесно связана с ее историей. Н. Ховард, описывая историю туманного Альбиона, говорит: «Сначала были викинги, за которыми последовали римляне, и даже французы со временем принесли на английский стол плавильный котел ингредиентов и продуктов. Это влияние хорошо заметно во вторжении франко-норманнов, которые принесли специи из шафрана, мускатного ореха, перца, имбиря и сахар. Средневековая английская кулинария изобилует рецептами, содержащими эту экзотическую еду, и эти ингредиенты по-прежнему можно встретить в английской кухне в традиционных рецептах» [Haward, 2006: 26].

Территория проживания англосаксонского этноса предоставляет большие возможности для добычи базовых ресурсов существования. Е.Г. Шахнубарян отмечает, что в англосаксонской системе глуттонии преобладали естественные источники пищи, добывался зверь, собирались грибы, ягоды, желуди для кормления свиней, лекарственные травы, выкашивалось сено, выращивались агрикультуры (леса, долины, плодородные пахотные земли) [Шахнубарян, 2016]. Самые известные рестораны Лондона часто акцентируются на английских традиционных блюдах «от свеклы до свиных ножек и требухи. У кулинаров вновь входят в моду такие традиционные продукты, как ревень или черный (кровяной) пудинг. Кроме того, все более широкое применение находят сезонные и экологически чистые продукты» [Там же: 160].

Для каждого региона характерны свои неповторимые блюда, ввиду чего следует отметить стереотипные особенности каждой из этих кухонь:

– в английской кухне преобладают блюда из рыбы (сельдь, семга, треска), мяса (баранина, курица, говядина, свинина) и овощей (в основном печеные);

- в шотландской кухне – разнообразные супы, крупы и мясные блюда;
- в ирландской кухне – морепродукты, хлеб (фруктовый, содовый, картофельный), красные водоросли [Там же].

Говоря о значимости глоттонии для англоязычного мира, можно сказать, что процессу приема пищи часто не оказывается должного внимания. С его прагматичной точки зрения, принятие пищи – это не отдельный ритуал, а, скорее, услуга, или потребность. Предпочтение отдается легким в приготовлении блюдам, содержащим минимальное количество ингредиентов. Примечательно также, что прием пищи чаще проходит одновременно с другими действиями, такими, как просмотр телевизора или чтение газеты, что ведет к отказу от шумных семейных ужинов или обеда в кругу друзей.

Люди в Великобритании обычно завтракают, обедают и ужинают дома. Все их блюда менее церемонны, чем раньше. Большинство семей стараются хотя бы раз в день есть вместе, но сейчас члены занятой семьи могут есть и в разное время. Закуски очень популярны, так как их едят за просмотром телевизора. В особых случаях люди могут пойти на обед или ужин в ресторан или паб [Haward, 2006].

Подводя итог всего вышесказанного, можно отметить, что ряд феноменов питания британской глоттонической системы обладает явной национальной спецификой, проявляющейся в гастрономических пристрастиях британцев.

### 1.3.3. Особенности формирования гастрономической картины мира жителей Китая

Нормы и ценности, регулирующие пищевые предпочтения в Китае, совершенно отличаются от западных. Китайская гастрономическая культура питания в целом известна своим разнообразием, гибкостью и адаптируемостью. Она поощряет «бесстрашность» в погоне за «съедобными»



пищевыми продуктами, и почти все животные и растения используются в качестве пищи. Следовательно, китайская кухня хорошо известна своей гетерогенной природой с высокой степенью вариативности и изобилия. «Правильное питание» в Китае состоит из соответствующего количества «фан» (рис и другие крахмальные продукты, такие как лапша) и «цай» (овощные и мясные блюда). Другими словами, «фан» считается центральным ингредиентом правильного питания, тогда как «цай» считается второстепенным. Элементами, создающими исключительные запахи, которые присущи только китайской кухне, являются соевый соус, рисовое вино и имбирная смесь [Chang, Mak, 2010]. Наиболее ценными продуктами для китайской кухни считаются овощи рис, бобы и ферментированная пища, которая не имеет равных в энергетической и лечебной ценности.

Отличительной особенностью китайской кухни является ее разделение на 四大菜系(четыре основных вида китайской кухни), к которым относятся:

鲁菜 (шаньдунская кухня) – одна из четырех основных кухонь Китая. После династии Сун она стала представителем «еды Севера». Во времена династий Мин и Цин шаньдунская кухня была основным театром императорского двора и оказала большее влияние на Пекин, Тяньцзинь, Хэбэй и Северо-Восточный Китай. Из-за географического расположения выбор сырья относительно невелик, тем не менее, это сделало шаньдунскую кухню избирательной в материалах и изысканной в мастерстве.

川菜 (сычуаньская кухня) названа в честь провинции Сычуань и славится своими пряными, острыми и свежими вкусами. Сильная или пряная острота (麻辣) является самым отличительным вкусом сычуаньской кухни, и большинство ее ежедневных блюд содержат большое количество перца.

粤菜 (кантонская кухня) – это одна из восьми основных кухонь Китая, также известная как кухня Гуандун. Кантонская кухня состоит из блюд кантонской кухни (кухня Гуанчжоу), кухни Чаочжоу, кухни Хакки и кухни

Шунде. В Гуандуне принято употреблять в пищу почти все местные виды мяса (в том числе внутренние органы, змей, улиток) кроме козьего и ягнячьего. В кантонской кухне используется ряд ингредиентов, таких как сахар, соль, соевый соус, рисовое вино, кукурузный крахмал, уксус, зелёный лук и кунжутное масло, обеспечивающих улучшение вкуса. При этом в некоторых блюдах широко используется чеснок, особенно в блюдах из внутренних органов, потому что, например кишки, могут выделять неприятные запахи. Также используется имбирь, перец чили, приправа из пяти специй, молотый чёрный перец, бадьян и несколько других специй, но зачастую в небольших количествах.

淮扬菜 (хуайянская кухня) – одна из четырех основных кухонь Китая, которая относится к блюдам, популярным в Хуайане, Янчжоу, Чжэньцзяне и его окрестностях, в провинции Цзянсу. В хуайянской кухне основное внимание уделяется работе с ножом и простому вкусу. Отличительными блюдами являются тефтели «Львиная голова», рыба в мешочке, тофу Пинцяо и паровые пельмени, фаршированные яичниками и пищеварительными органами крабов.

Важно отметить, что прием пищи в Китае приравнивается к ритуалу и носит некий сакральный характер. Еще древние китайские ученые настаивали в своих трудах на взаимосвязи между едой и здоровьем человека. Более того, они описывали связь традиционной китайской медицины и еды, которая отражена в Теории пяти элементов и Теории Инь-Ян. Согласно Теории пяти элементов все в мире взаимодействует с одним из элементов, что и дает еде соответствующий вкус. В рамках Теории Ин-Янь предполагается, что любой продукт питания имеет свою энергетику – положительную или отрицательную. Таким образом, по мнению врачей китайской традиционной медицины, лишь состоящий из продуктов всех пяти элементов и сбалансированной энергетики рацион принесет гармонию в человеческое тело. Подобное восприятие пищи сохранилось и в наши дни.

Однако, в последние годы китайская традиционная еда сталкивается с все большим и большим количеством проблем, которые возникают из-за вторжения в Китай западной кухни в целом и фастфуда в частности.

В то время как глобализация влияет на пищевые системы, пищевые предпочтения и модели потребления во всем мире, она начинает играть все более важную роль и в изменении предпочтений потребителей в Китае. Например, растущая доступность национальных ресторанов в крупных городах, легкодоступная информация о зарубежных кухнях в Интернете и других формах СМИ, а также увеличение мобильности туристов способствовали увеличению воздействия иностранной еды на китайских потребителей. Таким образом, для китайских потребителей стало модно отдавать предпочтение еде, которая отличается по вкусу, культуре и качеству [Chang, Mak, 2010].

Подводя итог, можно отметить, что большая территория Китая обуславливает разнообразие продуктов как животного, так и растительного происхождения. В течение тысячелетий китайский народ развивал методологию приготовления и культуру потребления пищи.

#### 1.4. Номинация как способ отражения гастрономической картины мира

Сопоставительное исследование и типологизация лексики разных языков с точки зрения ономазиологии позволяет создать представление о сходствах и различиях процессов номинации в различных лингвокультурах. Знание закономерностей номинативной деятельности носителей разных языков имеет значение, выходящее за рамки языкознания, ибо способствует более глубокому пониманию определенной культуры в целом, а, следовательно, и ее гастрономической культуры в частности.

Ономазиологические исследования «отвечают на вопрос, каким образом в языке происходит обозначение вещей и явлений мира. Их предмет

– выражение идеи, принципы и закономерности номинации предметов и выражения понятий» [Ахманова, 1969: 288]. Целью ономазиологии является поиск лингвистических форм или слов, которые могут выразить предложенную концепцию/идею/объект [Grzega, Schöner, 2007].

Ключевыми терминами теории номинации являются «номинационный признак» и «способ номинации». Номинационный признак – это «признак обозначаемого, лежащий в основе его номинации» [Ягафарова, 2010: 388]. Способом номинации считается определенная комбинация/выбор языковых единиц и средств, результатом которой является появления нового названия. Относительно каждой лексической единицы можно выделить номинационный признак, лежащий в основе ее наименования. Говоря о гастрономической лексике, можно отметить, что в качестве номинационных признаков чаще выступают ингредиент, способ обработки и приготовления ингредиентов, входящих в состав блюда, форма блюда, традиционное место приготовления и др. Способами номинации могут являться звукоподражание, метафоризация, идиоматизация и др.

Основными составляющими акта номинации являются: номинатор (т.е. именуемый субъект), номинант (именование), номинат (именуемый объект), а также адресат и условия общения.

В рамках меню как вида гастрономического дискурса под номинатором может подразумеваться создатель блюда, ресторатор и др., номинантом является наименование блюда, а в роли номината выступает само блюдо. Адресатом в данной ситуации является коммуникант, погруженный в гастрономическую среду в условиях общения близкому к принятию пищи.

Процесс номинации включает в себя три сущности: сфера денотации (то, что именуется), образ или понятийное отражение (сфера сигнификации) и имя (звукоряд или графическое изображение). Предмет или явление материального мира (денотат), который обозначается языковым знаком, предстает с одной стороны как идеальный образ предмета, а с другой

стороны – как конкретный предмет материального мира. Денотат может обозначать объективный признак или свойство какого-либо предмета, а отражение этого признака в мышлении, закрепленное в языковой форме – сигнификат.

Номинативный акт происходит под влиянием стереотипов, готовых образцов, представляющих собой ментальные репрезентации. Внутренняя форма – мост, соединяющий две стадии номинативного акта: довербальную стадию и стадию вербальной номинации. Понятие внутренней формы наименований выступает как ассоциативный мотив, в основе которого лежит установление отношений сопоставления между двумя сущностями. [Криворот, 2016].

М.М. Михалевич считает, что посредством номинации предмета «человек выражает представление о его наиболее существенных признаках или свойствах с точки зрения определенной языковой культуры, поэтому воссоздание логико-ономасиологической цепочки помогает глубже проникнуть в эту культуру, составить представление об особенностях языковой картины мира носителей изучаемого языка, а в широкомасштабных исследованиях – установить приоритетность определенных ономасиологических категорий для номинации в данном языке» [К вопросу об ономасиологической структуре...].

Таким образом, номинация, которая является эксплицированной номинативной структурой, выступает как мост между абстрактной ономасиологической схемой и как результат ее лингвистической объективации, то есть в качестве ее предметного наименования. Анализ и типологизация гастрономических номинаций блюд позволяют определить номинационные способы и признаки, превалирующие в конкретной гастрономической культуре, а сравнение результатов, полученных в ходе анализа представленных в меню номинаций разных лингвокультур, может обеспечить понимание специфики мировосприятия и гастрономической картины мира носителей исследуемых языков.

## ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1

В первой главе выпускной квалификационной работы были рассмотрены основные подходы к определению термина «дискурс» и различные его типологии. Обобщив дефиниции отечественных и зарубежных исследователей, мы сделали вывод, что под дискурсом понимается комплексная единица, погруженная в ситуацию общения, включающая экстралингвистические параметры, обладающая структурной и функциональной спецификой и допускающая множество подходов к ее изучению.

Гастрономический дискурс мы, вслед за А.Ю. Земсковой, определяем как один из видов воплощения специфики национального языка в процессе коммуникации, имеющей отношение к процессу питания.

Внутри гастрономического дискурса четко выделяются различные жанры, которые отличаются своим функциональным предназначением: меню, рецепты, кулинарные гиды, гастрономические фрагменты художественных произведений, гастрономическая реклама, кулинарные передачи и др.

Меню, как один из основных жанров гастрономического дискурса, строится на основе ситуации, связанной с пищей, желанием ее поглощения, выяснением ее качеств. Во всех трех исследуемых языках под меню понимается общий перечень блюд, подающихся в данном заведении.

И, поскольку по своей форме и структуре гастрономический дискурс содержит большой набор экстралингвистических свойств, отражает культурные, языковые, религиозные, этнические и идеологические картины мира и является частью гастрономической картины мира, структуру меню как жанра гастрономического дискурса и систему входящих в него гастрономических номинаций можно считать отражением гастрономической картины мира данного социума.

Под гастрономической картиной мира подразумевается совокупность особенностей приготовления, подачи и потребления пищи, присущих

конкретной этнической группе или исторической эпохе. Формирование гастрономической картины мира жителей Великобритании и Китая происходит под влиянием территориальных, экономических, исторических, религиозных и других факторов, которые влияют на потребительские предпочтения, столовый этикет, отношение к пище, способы ее обработки, набор используемых продуктов и другие составляющие гастрономической картины мира.

Все это находит отражение в гастрономических номинациях, представляющих блюда в меню, и поэтому может изучаться ономастикой, исследования в рамках которой, призваны определить, каким образом в языке происходит обозначение вещей и явлений мира. Типологизация и сопоставительный анализ, позволяющий определить сходства и различия преобладающих в различных лингвокультурах номинационных способов и признаков, позволяет более детально понять определенную гастрономическую культуру, а значит, и всю культуру нации в целом.

## ГЛАВА 2. СИСТЕМА ГЛЮТТОНИЧЕСКИХ НОМИНАЦИЙ, РЕПРЕЗЕНТИРУЮЩИХ БЛЮДА В АНГЛОЯЗЫЧНОМ И КИТАЕЯЗЫЧНОМ МЕНЮ

### 2.1. Система глуттонических номинаций англоязычного меню

#### 2.1.1. Номинации, обусловленные приготовлением и составом блюда

Номинация, обусловленная составом и способом приготовления блюда, встречается в англоязычном меню довольно часто. В большинстве случаев название блюда, связанное со способом его приготовления или способом приготовления его отдельных ингредиентов, также включает в свое название перечисление одного или нескольких доминирующих в составе данного блюда продуктов. Например, такие мясные блюда, как *Smoked Turkey & Cheddar*, *Roasted Chicken & Goat Cheese*, *Smoked Turkey & Avocado*, *Aged rib eye burger with mozzarella*. В данных номинациях акцент ставится на ведущий ингредиент и способ пищевой обработки, а второстепенный ингредиент указывается для создания более детального образа блюда.

Уточнение способа приготовления отдельного составляющего блюда, а не всех его ингредиентов в совокупности, также часто используется в названиях салатов: *Crushed pea salad*, *Chopped chicken salad*, *BBQ chicken salad*, *Marinated beetroot salad*. При этом в состав салата может входить еще несколько приготовленных различными способами или необработанных ингредиентов.

С семантической точки зрения номинации, сообщающие о способе приготовления и обработки можно подразделить на номинации со значением:

- способа нарезки: *Chopped chicken salad*;
- добавления приправы: *Seasoned fries*, *Powdered duck breasts*;
- придания формы: *Egg naan roll*, *Bacon wrapped dates*, *Eggs et cocotte*;
- качественного изменения продукта: *Scrambled eggs*, *Grinded beef*;



– термической обработки: *Fried egg sandwich, Baked beans, Smoked salmon, Roasted sprouts, Poached eggs, Grilled cheese, Braised celery, Iced caramel.*

Для обозначения способа обработки или кондиции блюда также могут использоваться итальянские языковые единицы, такие как «*Al Forno*» и «*Al Dente*». «*Al Forno*» (от итал. приготовленный в печи): *Lasagne Al Forno, Pasta Al Forno.* «*Al Dente*» (от итал. на зубок. Характерной особенностью продуктов, приготовленных «*al dente*», является сохранение ими после термической обработки ощутимой при укусе внутренней упругости): *Pasta Al Dente, Vegetables Al Dente.*

Полный состав может быть отражен в несложном названии только в тех случаях, когда блюдо гомогенно, и при отсутствии акцента на соусы и приправы. Такие названия могут не отражать способ их приготовления, но в таком случае в обычных заведениях их помещают в специальную секцию меню (*Grill, Bakery etc*). Однако, заведения, базирующиеся на той или иной национальной кухне, или рестораны высокого уровня не выделяют такие блюда в отдельные секции, т.к. их типичный контингент посетителей обладает пресуппозицией по отношению к технологии производства указанного блюда. В *The Ritz*, ресторане обладающем звездой Мишлен, акцент ставится именно на состав: *Loin of lamb, Fillet of lamb, Terrine of goose liver*, они не определены в отдельную секцию и представляют собой название главного ингредиента без какого-либо уточнения. То же происходит и с блюдами национальной кухни, например, такие блюда в английских ресторанах китайской кухни, как *Mixed vegetables, Mushrooms and Chicken*, которые в лучших традициях китайской кухни приготовлены в большом количестве масла на вок-сковороде, или *Brown rice*, который обычно подается в пропаренном виде.

Однако, как было отмечено ранее, при номинации блюд с гомогенным составом также может использоваться схема «продукт + способ приготовления». Уточнение способа приготовления обусловлено

использованием данного продукта в широком диапазоне блюд разного характера, а также большого количества способов его обработки как отдельного ингредиента: *Grilled rhubarb, Poached rhubarb, Rhubarb jelly*, или вариации приготовления такого популярного продукта в европейских странах, как шпинат: *Wok cooked spinach, Boiled spinach, Sauted spinach*.

Близкими по своему названию к блюдам с гомогенным составом являются блюда, содержащие продукты одной категории. Например, овощные блюда: *Vegetable Spring Rolls, Vegetable tricolore* (подразумевает наличие трех видов овощей), *Veggie pot*; блюда, содержащие морепродукты: *Seafood cocktail, Shrimp trio, Seafood basket, Seaside Sampler*.

В разнообразии присутствуют названия, основанные на составе и блюда и добавленных в него соусах. В меню английских гастрономических заведений представлены блюда, при приготовлении которых используются соусы из разных регионов мира: азиатские соусы (*Teriyaki salmon, Tofu teriyaki, Chicken-Asparagus Negimaki, Sweet and Sour Chicken*), итальянские соусы (*Spaghetti bolognese, Lasagna Bolognese, Pesto chicken, Pesto muffins*), французские соусы (*Asparagus with Cheese Béchamel, Béchamel Lasagna, Tuna tartar*).

### 2.1.2. Топонимические номинации

Гастрономическая номинация может отражать разные виды связи «блюдо – место». Следует выделить номинации, отражающие местность, которая исторически считается местом изобретения блюда:

*California Roll* – считается, что ролл «Калифорния» был создан в 1973 году Итиро Маситой, шеф-поваром ресторана *Tokyo Kaikan* в Лос-Анджелесе. В 80-х годах он распространился и по другим штатам, потом стал известен в Японии, а затем – во всём мире. Или праздничное блюдо *Beef Wellington*, в рамках одной из версий считается, что блюдо было изобретено в столице Новой Зеландии, Веллингтоне.

*Cornish ice cream* – вид мороженого, впервые сделанного в Корнуолле на юго-западе Великобритании. При его изготовлении используются корнишские свернутые сливки.

*Eton mess* – традиционный английский десерт, состоящий из смеси клубники, кусочков меренги и взбитых сливок. Впервые упоминается в печати в 1893 году, обычно считается, что он был изобретен в Итон-колледже, где подается на ежегодном матче по крикету против учеников школы Харроу.

*Malvern pudding* – традиционный пудинг из английского города Малверн в Вустершире. Это запеченное блюдо, приготовленное из яблок или других сезонных фруктов и заварного крема.

*Oxford sausages* – это разновидность свиных и телячьих колбас, которые обычно ассоциируются с английским городом Оксфорд. Традиционно, в *Oxford sausages* добавляют говядину, в отличие от многих традиционных британских колбас, которые содержат только свинину, и большое количество специй.

*A Buffalo wing* – кусочек куриного крыла, который обычно обжаривается во фритюре и покрывается уксусом на основе острого перца с острым соусом и маслом. Традиционно подается горячим с сельдереем, морковью и голубым сыром в качестве соуса. *A Buffalo wing* было изобретено в 1964 году в баре *Anchor Bar* в Буффало, Нью-Йорк.

Также существует вид номинации, при которой акцент ставится не на место изобретения, а на связь состава или способа приготовления блюда с какой-либо национальной кухней. Это может быть отражено как в названии страны, так и в названии ее отдельного города:

*Greek-style yogurt* – йогурты, похожие по составу и структуре на греческий, производятся не только в Греции, однако они в основном уплотняются путём добавления загустителей, а даже если и производятся по традиционной греческой технологии, производятся из местного молока, а не греческого. Йогурт, приготовленный по греческому рецепту, имеет более

плотную структуру и одновременно характеризуется гораздо более низким содержанием жиров по сравнению с обычным йогуртом.

*Mediterranean Turkish Salad* – в турецкой кухне используются огурцы, помидоры, сладкий перец, фета и нут, а так же уникальные смеси специй, все это входит в состав *Mediterranean Turkish Salad*.

*Full English pot/Full English* – сокращение для *A full English breakfast*, который подразумевает наличие большого количества ингредиентов: жареное яйцо, колбаса, белый и черный пудинг, бекон, грибы, печеные бобы, тосты и помидоры.

*Singapore-style Noodles* – блюдо, несмотря на его название, не было создано в Сингапуре и довольно редко там встречается, однако оно состоит из ингредиентов типичных для сингапурской кухни: жареная рисовая лапша, карри, овощи, омлет и свиное сало или мясо.

*Shanghai Angus steak* – Шанхай вообще не известен из-за стейка. Вместо этого, Шанхай, известен двумя другими продуктами: морепродукты и вонючий тофу. Однако сам способ приготовления с использованием вок-сковороды, овощи и азиатский соус, все это делает блюдо похожим на китайское.

Для дешифрования блюд данной категории нужно обладать знаниями о традициях той или иной национальной кухни, главных продуктах питания стран и популярных там способах приготовления.

Следующая, наименее распространенная группа номинаций – **номинации фирменных блюд, включающих в себя название ресторана.** Они представляют собой вариации уже существующих блюд, но, тем не менее, создают референцию к местам их трансформации.

*Tupelo Honey Cafe's Herbed Panko Fish Risotto* – одно из фирменных блюд места под названием *Tupelo Honey Cafe's*. В то время как традиционное рыбное ризотто готовится из лосося, в данной вариации используют рыбу махи-махи, а так же сыр и томаты, которые не являются ингредиентами оригинального рыбного ризотто.

*Daniel's Restaurant Lasagna* – вариация лазаньи, которую готовит шеф-повар Дэниэль Перри в своем ресторане. Его лазанья – это слои свежей пасты, наполненные сыром рикотта и моцареллой, вместо твердых сортов сыра, свежим фаршем цыпленка и подаваемые с соусом маринара, вместо типичных для лазаньи соусов бешамель или болоньезе.

*La Cocina cheese steak* – *La Cocina* название ресторана испанской кухни, где фирменным блюдом является говяжий стейк с плавленым сыром и овощами, завернутый в тортилью.

*Dishoom calami* – кальмары, которые подают в ресторане *Dishoom*; при их изготовлении применяется фирменная панировка ресторана с секретными ингредиентами.

### 2.1.3. Креативные номинации

Учитывая, что основной целью меню является сбыт блюда, оно составляется таким образом, чтобы посетитель захотел приобрести предлагаемые блюда, что по многим критериям сближает некоторые номинации блюд в меню с рекламой. В данном случае тексты меню могут быть оценены как феномен “*low text – high context*”. Рестораторы заинтересованы в творческих номинациях, поэтому ими, часто намеренно, создается коммуникативная ситуация, когда потребитель оказывается включенным в условия языковой игры.

Языковая игра в рамках номинации блюд проявляется на разных уровнях языка: фонетическом, лексическом и словообразовательном.

На лексическом уровне языковая игра может строиться на использовании идиоматического выражения в качестве названия, например, *Toast of the town* для тостов в утреннем меню, чье значение «человек, популярный в обществе» переносится на обжаренный хлеб и создает ему соответствующий образ. При этом происходит снятие образности с выражения и возвращение к первичному, прямому значению слова *Toast*. Для

того, чтобы этот прием языковой игры сработал, реципиент должен обладать пресуппозицией в идиоматических выражениях.

Часто встречается лексическая игра, при которой создаются новые смысловые связи в языке. Создание имиджа блюда происходит при номинации с использованием языковых единиц, которые относят блюдо к какой-либо группе населения или общественному слою. Такие референции создают соответствующие образы в сознании посетителей.

*Vegan billionaire* – здоровое, вегетарианское блюдо из приготовленных на пару овощей, название которого намекает на статусность заказчика.

*Builders breakfast* – очевидно представляет белковый завтрак, для тех, кто занимается тяжелым физическим трудом и кому требуется много сил и энергии.

*Kings breakfast* – другое, более цепляющее названия для *Full English breakfast*.

*Farmers plate* – название, упоминаящее ферму, в той или иной степени заставляет потребителя поверить, что все продукты, использованные при приготовлении данного блюда, являются экологическими и свежими.

Также названия блюд часто связаны с предметами и явлениями, вызывающими приятные ассоциации:

*Porridge of the Gods* – возможно, съев эту кашу, можно уподобиться древнегреческому богу.

*Rainbow Maki* – это не просто суши, они так же хороши, как яркий летний день, поднимающий настроение.

*The lion power smoothie* – это не просто смесь фруктов, а энергетический коктейль, который наделит потребителя силой.

Фонетическая игра может проявляться в рифмовке, ассонансе или аллитерации: *Mumbo jumbo combo*, *Fiery piri piri wings* (*piri piri* вид перцев), *Messy Jessy BBQ chicken*, *Oscar wrap-a-doodle-doo*.

На лексическом уровне также обыгрываются фразовые выражения, включающие в себя названия продуктов: *Go Bananas* – десерт из банана и шоколада, *Oreo's go nuts* – десерт, в состав которого входит печенье *Oreo* и арахисовая паста. Или фразовые выражения семантически связанные с потреблением пищи «*Dig in*» *burger*, где название представляет собой глагольное выражение «*dig in*» без дополнения, однако поясняющая часть названия «*burger*» выступает в роли дополнения, образуя полноценную конструкцию.

Названия блюд могут быть представлены в форме аббревиатуры. В одном случае аббревиатура специально создается для того или иного блюда, основывается на его составляющих и расшифровывается соответственно: *BEC* – *Beacon, Egg, Cheddar*, *BLT* – *Beacon Lettuce Tomato*, следовательно, в таких названиях нет языковой игры. Однако иногда при использовании аббревиатур в номинации блюд можно встретить реализацию языковой игры на фонетическом уровне, например, *OMG chicken wrap*, где «*OMG*» из принятого «*Oh My God*» превращается в «*Oh My Garlic*» и сообщает о том, что в блюде содержится чеснок.

Наиболее интересны случаи языковой игры на грани фонетики и словообразования, например, такие собственно окказиональные образования как:

*Vincent man Gogh* – десерт из манго, в названии которого используется имя художника с заменой буквы, а, соответственно, и звука [ v ] на [ m ] так, чтобы вторая часть звучала схоже со словом манго.

*Ham so eggsated* – в данном названии происходит замена словом «*egg*» первой части слова «*excited*», при котором сохраняется фонетическая оболочка слова.

В рамках детского меню можно найти отдельный вид креативных названий. Чаще всего языковая игра в них основана на внешних характеристиках блюда, так как дети не могут в полной мере постичь ассоциативный потенциал слов.

*Python Pasta Served with Marinara sauce* – обычная паста превращается в змей, если смотреть на нее через призму детского воображения.

*Egg pot with soldiers* – типично взрослое блюдо, которое без хлебных солдатиков в его составе не привлекло бы внимания детей.

*Dinosaur-shaped chicken nuggets* – подается в ресторане, где главной тематикой всего оформления являются динозавры.

*Shrimpkens* – содержит в себе *Popcorn shrimp* & *Chicken Tidbits*, являющиеся самостоятельными отдельными блюдами.

*Lava Mud* – сливочный шоколадный пудинг с измельченным печеньем *Oreo* и мармеладными червями. В то время как для взрослого человека это название может звучать неаппетитно и отталкивающе, ребенок воспримет все как шутку.

*Happy chicken lollipops* – кусочки куриного филе, представленные на палочке. Курица не может быть счастливой в таком виде, однако эта проблема далека для детей и слово «*happy*» просто задает атмосферу всему блюду.

Также в названиях блюд в пределах одного меню можно найти игру на контрастности. Сначала в перечне дается обычное название, а затем название, вызывающее более высокую степень аттракции, например, такие пары названий, как *The little boss – The boss*, *Boring fries – Cheesy fries*.

Таким образом, в рамках меню языковая игра проявляется на разных уровнях языка, что говорит о ее эффективности в применении по отношению к продвижению, рекламе и продаже блюд. Исследование показало, что фонетический и лексический уровни языка дают большие возможности для реализации творческого потенциала языка и позволяют осуществить авторскую задумку в процессе номинации блюд.



#### 2.1.4. Другие способы номинации

Номинация блюда может нести информацию о времени приема/приготовления пищи. В таком случае в номинации указывается временной промежуток, в который подается блюдо, например, сезон года (*Summer pudding, Seasonal fruit salad*), день недели (*Sunday roast, Thursday gnocci*), часть дня (*Overnight Crock-Pot Egg Casserole, Egg Breakfast Muffins, Open-Face Breakfast Sandwich, Morning Muffins*). Подобные номинации также информируют клиента об ингредиентах, входящих в состав блюда (*fruit, egg, etc.*), или о виде блюда (*salad, gnocci, muffins, etc.*).

Также существуют блюда, названные в честь праздника и приготовленные по случаю торжества:

Рожество (*Christmas pudding, Christmas-ready mincemeat pies, Twelfth Night Cake* (традиционно подается в последний день Рождества), *Christmas turkey*) – большинство британцев празднует Рождество, даже не будучи религиозными;

– Пасха (*Easter cake, Pesach brownies*) – в христианском календаре самый главный праздник года, который установлен в честь Воскресения Иисуса Христа;

– Хэллоуин (*Halloween Baked Rats, Halloween Jack-o'-Lantern Beef Pies, Halloween Meatloaf, Tina's Halloween Quesadillas*) – уже в 7-м веке была установлена христианская традиция празднования Дня Всех Святых. В Великобритании этот день отмечали в один день с кельтским *Samhain*;

– Новый Год (*New Year's Black-Eye Pea Dip, New Year's Soup, New Year's Champagne Punch*) – Новый год можно назвать продолжением праздничных рождественских дней;

– День рождения (*Birthday cake, Birthday Pasta*);

Можно сказать, что в номинациях данной группы отражены праздники, наиболее значимые для данной культуры. Данные блюда имеют сезонный характер и подаются только в период празднования.

Наименее распространенный вид номинации блюд: номинация в честь людей. Антропонимические номинации могут отражать создателя блюда:

*Eggs Benedict* – традиционное утреннее английское блюдо, по одной из версий изобретенное Лемюэлем Бенедиктом.

*Caesar salad* – салат получил название по имени его изобретателя – американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини.

А также могут представлять собой акт выказывания уважения по отношению к той или иной известной личности: *The Arthur, Elvis cocktail*.

Номинации в честь праздников и антропонимические номинации помимо основного значения, также могут информировать о составе или виде блюда. Несмотря на их уровень информативности, подобные номинации редко используются в англоязычном меню.

## 2.2. Система глоттонических номинаций китаеязычного меню

### 2.2.1. Номинации, обусловленные составом и способом приготовления

Полный состав блюда отражается в номинации только при условии, что блюдо гомогенно, и, более того, отсутствует акцент на соусы и приправы. В китайском меню такой способ номинации встречается довольно часто в связи с популярностью ресторанов Хого. Хого – это китайский метод приготовления продуктов в специальном горшке с кипящей водой, когда каждый клиент заказывает нужные ему ингредиенты. Таким образом, меню в Хого ресторанах состоит не из наименований готовых блюд, а из перечня ингредиентов:

– мясо и морепродукты: 肥牛 (жирная говядина), 羊肉(баранина), 八爪鱼 (осьминог), 青虾 (пресноводные креветки) и др.;

– овощи и зелень: 香菜 (кинза), 菠菜 (шпинат), 青笋 (бамбуковые побеги), 山药(ямс), 海带 (ламинария), 冬瓜 (зимняя тыква) и др.

Это также может быть сет из однотипных термически необработанных продуктов: 菇类拼盘 (грибное ассорти), 蔬菜拼盘 (овощное ассорти).

В обычных местах общественного питания также встречаются номинации, отражающие только состав блюда. Анализ показал, что большинство из них, состоит из субпродуктов, что и указывается в номинации: 牛肚 (говяжий желудок), 鸭肠 (утиные кишки), 肥肠 (гузетка), 毛肚 (рубец), 牛百叶 (говяжья книжка), 鸭血 (утиная кровь), 猪脑 (свиные мозги). Возможно, это связано с традиционным способом приготовления субпродуктов посредством обжаривания, и, таким образом, указание способа обработки и другая информация, связанная с пищевыми качествами, в данном случае избыточна.

Тем не менее, большая часть названий мотивирована составом блюда и технологией приготовления. Способов готовки в китайской кухне насчитывается более 20. С семантической точки зрения номинации, сообщающие о термическом способе приготовления и обработки можно подразделить на номинации со значением:

– жарения: 炒 (обжаривать на высоком огне), 爆 (быстро жарить на сильном огне), 炸 (жарить в масле), 余 (жарить в масле), 烤 (поджаривать), 烧 (жарить) и др.;

– варки: 煮 (варить), 煲 (варить на медленном огне), 蒸 (парить), 涮 (бланшировать) и др.;

– тушения: 溜 (тушить), 炖 (тушить в большом количестве воды), 煨 (тушить, томить), 卤 (тушить в маринаде), 焖 (томить на медленном огне) и др.

В современном меню наиболее распространены блюда, приготовленные следующими способами жарения:

**炒** – обжаривают на высоком огне в китайской кухне мясо и мясные продукты, как отдельно, так и в сочетании с овощами или рисом/лапшой: 小炒肉 (поджаренное мясо), 尖椒炒猪耳 (свинные ушки, поджаренные с острым перцем), 茶树菇炒肉 (поджаренное мясо с древесными грибами), 牛肉炒饭 (поджаренный рис с мясом), 牛肉炒拉面 (обжаренная лапша с говядиной); также это могут быть только овощи: 土豆炒茄子 (пожаренные баклажаны с картофелем), 炒茶树菇 (пожаренные грибы агроцибе эребия); или овощи с яйцом: 青椒炒蛋 (жареное яйцо с зеленым перцем), 青椒木耳炒鸡蛋 (жаренное яйцо с зеленым перцем и древесными грибами).

**爆** (быстро жарить на сильном огне) – данное слово встречается как отдельный способ приготовления: 爆鱼 (жареная рыба); однако, чаще можно встретить такую технологию приготовления, как 葱爆 (жарить на сильном огне с луком): 葱爆牛肉 (жаренная с луком говядина), 葱爆羊肉 (жаренная с луком баранина), 葱爆肥牛 (жаренное с луком филе говядины), 葱爆牛蛙 (жаренная с луком лягушка-бык), 葱爆鱿鱼 (жаренный с луком кальмар).

**(油)炸** (жарить в масле) – другой распространенный в китайской кухне способ обжарки, который используется как при приготовлении продуктов животного происхождения: 炸鸡全翅 (курятина во фритюре), 酥炸鱿鱼 (жаренный до хруста кальмар); так и для обработки продуктов растительного происхождения: 油炸花生米 (жареный арахис), 炸薯 (жареный картофель).

**烤** (поджаривать, печь) – данный способ чаще всего применяется в приготовлении утки: 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).

**烧** (жарить на огне) – еще один способ готовки, который часто используется для обработки мяса и рыбы в комбинации с овощами: 土豆烧牛肉 (жаренная на огне говядина с картофелем), 土豆烧鸡 (жаренная на огне курица с картофелем), 板栗烧鸡 (жаренная на огне курица с каштанами), 小黄鱼烧豆腐 (окунь, обжаренный с тофу).

Более высокая степень прожарки называется **红烧** – это особый метод приготовления, который дословно обозначает «обожжённое докрасна», часто с добавлением большого количества 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).

Для обозначения способов варки используют следующие слова:

**煮** (варить): 水煮牛肉 (варенная на воде говядина), 水煮鱼 (варенная на воде рыба), 水煮花生米 (варенный на воде арахис), 煮瓜子 (вареная тыква), 水煮白鸡蛋 (вареное куриное яйцо).

**煲** (варить на медленном огне) – данный способ чаще используется в приготовлении блюд, в основе которых лежат продукты животного происхождения: 鸡翅煲 (сваренные на медленном огне куриные крылышки), 云豆猪手煲 (фасоль и свиные ноги, сваренные на медленном огне), 海鲜煲 (сваренные на медленном огне морепродукты);

**蒸** – означает паровую обработку продуктов, например, 蒸腊鸡腿 (сваренные на пару куриные ножки), 蒸猪蹄 (сваренные на пару свиные ноги), 蒸腊肉(сваренное на пару мясо).

Виды тушения представлены иероглифами:

炖 (тушить в большом количестве воды): 猪脚炖山药 (свинные ноги с тушеным ямсом), 炖猪腰 (тушеные свинные 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 свинные ноги с соей), 茶树菇煨鸡 (томленная курятина с грибами агроцибе эребия);

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

#### 2.2.2. Номинации, обусловленные составом, способом приготовления и формой блюда

В китайском меню четко выделяется группа номинаций, в основе которых лежит денотат формы.

Форма придается вручную, либо посредством различных способов нарезки, например, 切 (разрезать), 片 (разрезать на ломтики; остругивать), 剁 (кромсать, рубить, крошить).

Сырье может быть разрезано на 片 (ломтик), 丝 (нить, тонкая полоска), 条 (полоска), 块 (кусочек, кубик), 丁 (кусочек), 粒 (крупинка), 米 (зерно риса).

Наиболее часто встречаются блюда круглой формы, продолговатой формы, в форме ролла, в форме ломтиков с указанием основного или единственного ингредиента.

Номинации блюд круглой формы могут быть представлены двумя основными иероглифами со значением «шар»:

丸 (шарик) – 牛丸 (фрикадельки из говядины), 龙虾丸 (фрикадельки из лангуста), 芒果小丸子 (шарики из манго), 花枝丸 (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 представлены следующими иероглифами:

条 (полоска) – 土豆条 (картофель фри, букв. картофельные полоски), 鸭条 (нашинкованное утиное мясо, букв. 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:

块 (кусочек) – 辣子鸡块 (кусочки курятины с маринованным перцем), 红烧鱼块 (тушеные кусочки рыбы),

丁 (кусочек, ломтик) – 宫保鸡丁 (нарезанная кусочками курятина с красным перцем и арахисом в остром соусе), 辣子鸡丁 (рубленая курятина со специями), 黄桃水果丁 (маленькие кусочки желтого персика). Причем, важно отметить, что иероглиф 块 подразумевает куски большего размера, чем иероглиф 丁, под которым закреплено значение более мелких кусочков, чаще всего, мелко нарезанных кусочков мяса.

Различного вида роллы называются с использованием иероглифа 卷 (сверток): 肥牛卷 (ролл с говядиной), 鲜虾卷 (креветочные рулетики),

金针菇卷 (рулетики с грибами энokitаки), 韭菜卷 (рулетики с душистым луком).

Также можно встретить блюда в форме долек/ломтиков – 片 (долька, ломтик): 芥末海螺片 (моллюски с васаби, порезанные ломтиками), 藕片 (ломтики лотоса), 冬瓜片 (тыквенные дольки), 龙利鱼片 (ломтики морского языка).

Часто встречаются номинации, где указывается не только форма и ингредиент, но и поясняется метод приготовления. Например, мелко нашинкованные блюда (представленные иероглифом 丝) чаще всего обрабатываются посредством обжаривания на сильном огне: 芹菜炒肉丝 (шинкованная свинина, жаренная с сельдереем), 茭白炒肉丝 (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). Данный вид нарезки предоставляет возможность быстро приготовить мясо, таким образом, оно достигает готового состояния одновременно с овощами.

Другой способ нарезки – 片 (ломтики), также часто используется для комбинации мяса и овощей, чтобы достичь одновременной готовности всех продуктов для обжарки на высоком огне: 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); или быстрой обжарке на высоком огне: 葱爆肉片 (ломтики мяса, обжаренные с луком). Другие названия в данной категории: 红烧鱼块 (кусочки рыбы, прожаренные докрасна), 炸虾卷 (обжаренные рулетики из креветок), 卤肉卷 (тушеный мясной рулет).



Важно отметить, что овощи в китайской кухне часто готовят лишь до состояния *Al dente*, в то время как мясо прожаривается до полной готовности.

### 2.2.3. Составные номинации с уточнением соусов и специй

Анализируя номинации блюд, представленные в китайском меню, можно встретить большое разнообразие названий, отражающие не только базовые ингредиенты, но и соус или приправу, которые играют немаловажную роль в китайской кулинарии.

Добавление в пищу разнообразных добавок восходит к древнему Китаю. Еще во времена династии Западная Чжоу для придания блюду кислого вкуса китайские кулинары начали использовать уксус. В качестве подсластителей во времена династии Цинь в пищу добавлялся мед. В первом столетии в Китай из Индии была ввезена сахароза, после чего сахарная промышленность Китая развивалась во времена правления династии Тан и династии Мин. В период Великих географических открытий в Китай был завезен острый перец (辣椒), ранее вместо него для придания блюду остроты использовался сычуанский перец (花椒).

Помимо использования приправ, специй и соусов для придания блюду сладкого, острого и кислого вкусов, они также применяются для:

Получения особого цвета – соевый соус (酱油), красный ферментированный рис (红曲米);

Приготовления смеси специй – 麻油 (кунжутное масло), 麻酱 (кунжутная паста), 黄酱 (паста из желтых соевых бобов), 葱 (зеленый лук), 蒜 (чеснок), 八角 (бадьян), 茴香 (укроп), 桂皮 (корица), 丁香 (гвоздика), 肉豆蔻 (мускатный орех), 白豆蔻 (семена плодов амомума ребристого), 草果 (амомум ребристый), 香菜 (кинза), 香菇 (грибы шиитаке), 桂花 (османтус), 薄荷 (мята), 三奈 (кепферия галанга), 香叶 (лавровый лист), 砂仁 (кардамон),

甘草 (солодка), 木香 (корень лопуховидной соссюреи), 良姜 (галанговый корень), 厚朴 (магнолия лекарственная).

Придания формы – мука, кукурузный крахмал, кристаллический сахар

Для усиления питательных свойств блюда – 枸杞 (ягоды годжи), 桂圆 (лонган), 党参 (кодонопсис мелковолоосистый), 西洋参 (европейский женьшень), 黄芪 (высушенные корни астрагала), 当归 (дудник разнообразный), 天麻 (пузатка), 冬虫夏草 (кордицепс китайский), 川芎 (любисток сычуаньский), 茯苓 (гриб фулин), 薏米 (зёрна коикса), 三七 (женьшень ложный), 莲子(семена лотоса).

Элементами, создающими исключительные оттенки, которые присущи только китайской кухне, являются соевый соус, рисовое вино и имбирная смесь. Китайские соусы состоят в основном из соевого соуса, сахара, соли, уксуса и кунжутного масла, а также специй, таких как лук, имбирь, чеснок и перец. Они дополняются красным луком, вином и китайскими лекарственными травами.

Самыми распространенными в современном китайском меню являются номинации блюд, включающие в себя:

Соусы из бобовых (豆 – общее название для бобовых растений): 豆瓣鱼 (рыба в густом соусе, состоящем из конских бобов и чили перца), 豆豉烤鱼 (рыба, жаренная 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), 炸酱面 (лапша с бобовым джемом; 酱 – столовый соевый соус);

Сладкие соусы: 蜜汁莲藕 (корень лотоса в медовом сиропе), 糖醋小排 (маленькие отбивные в кисло-сладком соусе), 糖醋排骨 (свинные ребрышки в кисло-сладком соусе);

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);

Кислые: 酸辣海蜇头 (медуза в кисло-остром соусе), 酸甜西红柿 (томаты в кисло-сладком соусе), 酸辣白菜 (капуста в кисло-остром соусе);

Острые: 麻辣土鸡 (очень острая курица; 麻辣 острый и вызывающий онемение (о вкусе, сочетающем остроту красного перца и лёгкое онемение от сычуаньского, популярный вкус китайской кухни)), 香辣蟹 (острый краб), 香辣虾 (острые креветки), XO 酱牛肉 (тушеная говядина с соусом XO; XO 酱 – острый соус из морепродуктов);

Соусы с основой из кунжута: 麻酱凉皮 (лапша Лянпи с кунжутной пастой), 麻酱凉面 (холодная лапша с кунжутной пастой).

Все представленные выше соусы используются как при приготовлении овощей, так и при приготовлении мясных блюд и блюд из морепродуктов, что доказывает их важность для китайской кулинарии.

Большинство блюд китайской кухни в той или иной степени острые и пряные, поэтому при заказе блюда можно опираться на систему, состоящую из большого количества комбинаций остроты и пряности:

- 不麻微辣 – не пряный, немного острый;
- 不麻重辣 – не пряный, очень острый;
- 微麻中辣 – немного пряный, средней остроты;
- 中麻微辣 – средней пряности, немного острый;
- 中麻重辣 – средней пряности, очень острый;
- 重麻中辣 – очень пряный, средней остроты;
- 不麻少辣 – не пряный, острый;
- 不麻中辣 – не пряный, средней остроты;
- 微麻微辣 – немного пряный, немного острый;

- 微麻重辣 – немного пряный, очень острый;
- 中麻中辣 – средней пряности, средней остроты;
- 重麻微辣 – очень пряный, немного острый;
- 重麻重辣 – очень пряный, очень острый.

Также следует уточнить, что соусы являются настолько неотъемлемой частью китайской кухни, что продукты, которые готовятся без них, в отдельных случаях выделяются с использованием специальным словом 清, которое дословно переводится, как «чистый». Например, 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, варенный на пару без сои), 清蒸大黄鱼 (большой желтый горбыль, варенный на пару без сои), 清蒸多宝鱼 (большой ромб, варенный на пару без сои).

Таким образом, номинация соуса может строиться на его основном ингредиенте и текстуре, например, 蒜泥 (蒜 – чеснок, 泥 – паста), или 蜜汁 (蜜 – мед, 汁 – сок, жидкость). Другой способ номинации соуса – передача его вкуса, например, 麻辣 (麻 – пряный, 辣 – острый), 酸辣 (酸 – кислый, 辣 – острый); или комбинация вкуса и состава: 糖醋 (糖 – сладкий, 醋 – уксус).

#### 2.2.4. Креативные номинации

Языковая игра на лексическом уровне реализуется посредством идиоматических выражений, в том числе и чэньюев, которые имеют огромное значение в китайском языке. Чэньюй (成语, букв.: готовое выражение) – в китайском языке устойчивый оборот, чаще всего состоящий из четырёх иероглифов.

Они помогают выразить самые глубокие чувства и придают убедительность речи. Знание идиоматических выражений является необходимым для любого образованного носителя китайского языка.

Таким образом, на лексическом уровне языковая игра строится на использовании идиоматического выражения в качестве номинации.

Например, 三人行三人套餐 (обед на троих «Трое в пути»), данная номинация отсылается к древнекитайскому идиоматическому выражению 三人行，必有我师 (из троих идущих обязательно найдется один, у которого можно чему-нибудь научиться (обр. в знач. всегда есть, у кого поучиться)), является коннотацией количества персон, на которое рассчитано блюдо.

Чэньюи могут использоваться как для эксплицитно выраженной положительной оценки блюда: 回味无穷 (обр. в знач. незабываемое впечатление), так и в качестве инструмента влияния на клиента на уровне концептов, например, чэньюй 福星高照 (счастливая звезда сияет в высоте (обр. в знач.: сопутствует удача, счастье улыбается)), который может принести потребителю счастье (福).

Также можно заметить пласт номинаций, основанных на создании новых коннотаций, при использовании языковых единиц, вызывающих в сознании клиентов положительные ассоциации. Например, в условиях усугубляющейся экологической ситуации, китайский потребитель все больше начинает ценить экологически чистые продукты, вследствие этого появляются номинации, указывающие на связь данного блюда с сельской местностью, фермерством, домашним изготовлением и т.д. Например, 百姓炒扣肉 (свинина, жаренная по-простому; 百姓 – простой народ, букв.: простой народ жарит свинину). Чаще всего эффект достигается посредством следующих слов:

**田园 – поля и сады; село, деревня; сельская местность > по-деревенски:**

田园鸡 (деревенская курица/ курица по-деревенски), 田园泡芙玉米口味 (профитроль со вкусом кукурузы по-деревенски), 田园炒饭 (жареный рис по-деревенски), 田园脆鸡汉堡 (гамбургер с курицей, поджаренной до хрустящей корочки, по-деревенски), 田园蔬菜堡 (гамбургер с деревенскими овощами);

**家常 – по-домашнему:**

家常凉菜 (холодные закуски по-домашнему), 家常烧泥鳅 (жаренный по-домашнему амурский вьюн), 家常小炒藕条 (жаренные по-домашнему полоски лотоса), 家常豆腐 (соевый творог по-домашнему);

**农家 – крестьяне; крестьянская семья, фермеры > по-фермерски:**

农家老豆腐 (твердый тофу по-фермерски), 农家咸鸭锅 (утиное мясо по-фермерски), 农家鸭肉盖浇饭 (рис с гарниром по-фермерски), 农家下饭菜 (кушанья к рису по-фермерски), 农家小炒肉 (мясо по-фермерски), 农夫炒山药 (жареный ямс по-деревенски).

Следующие номинации данной группы эксплицитно выражают два ключевых концепта китайской культуры: семья (家) и счастье (福). Например, 快乐全家套餐 (комплексный обед Счастливая семья), 福荣祥烧腊 (барбекю Счастье, почет и добро), 福皮寿司 (суши Счастливое лицо, сокр. от 幸福 – счастье; 皮相 – лицо).

Следует отметить, что семантика слова 全家福 (семейная группа; фамильная фотография) расширилась до значения «рагу Семейное счастье», которое готовится из самых разных ингредиентов: 全家福米线 (рисовая лапша с рагу Семейное счастье), 全家福蛋饼 (вафли с рагу Семейное счастье), 全家福馄饨 (вонтоны с рагу Семейное счастье). Можно предположить, что в данном случае проводится связь между счастьем всей семьи и изобилием продуктов питания, которыми она обладает.

Другая группа номинаций подчеркивает важность дружбы, и чаще всего используется для наименований комплексных обедов: 闺蜜套餐 (комплексный обед Лучшие подруги); 好基友套餐 (комплексный обед Лучшие друзья).

Большим потенциалом для языковой игры обладает использование буквенных вкраплений, которые могут порождать языковую игру на лексико-фонетическом уровне, например, 大王卤肉 *FUN* (тушеные куски мяса с рисом (饭 – fàn – рис)); а так же могут служить для отображения визуальной оболочки блюда: *UFO* 飞碟炒面铁板牛肉风味 (лапша с жареной говядиной НЛО), *BIGBANG* 炸鸡 (жареная курица Большой взрыв).

Более того, в связи с тем, что китайское меню обычно полностью состоит из иероглифов, номинации, содержащие буквенные вкрапления призваны привлечь внимание клиента, например, номинация *BBQ* 秘汁嫩烤猪肋排 (свинные ребрышке в соусе барбекю) будет более примечательна, нежели полностью китайское название; торт с номинацией «*I love 老*» также будет более примечателен, чем торт с номинацией 我爱老公.

Эффективность использования в номинациях букв латиницы растет в условиях увеличивающегося влияния английского языка как глобального языка международной коммуникации. Помимо описанных выше случаев, в китайском меню все чаще можно встретить и полные английские заимствования: фонетико-семантические и фонетические, например, 巧克力蛋糕 (шоколадный пирог) – *qiǎokèlì* – шоколад, 蔬菜披萨 (овощная пицца) – *pīsa* – пицца, 牛肉汉堡 (гамбургер с говядиной) – *hànbǎo* – гамбургер. Однако, следует подчеркнуть, что в подобных номинациях отсутствует языковая игра по причине того, что данные номинации не несут никаких коннотаций, а являются способом заполнения языковых лакун, которые возникли из-за изначального отсутствия в китайской лингвокультуре подобных понятий.

Отдельного освещения заслуживают креативные номинации с использованием тропов: олицетворения, метафоры, гиперболы и эпитета.

Олицетворение (персонификация) – стилистический термин, обозначающий изображение неодушевленного или абстрактного предмета как одушевленного [Олицетворение]. Данный троп позволяет создавать номинации, отражающие состав блюда через призму олицетворения его ингредиентов. Примерами служат следующие номинации:

小米椒爱上小公鸡 (букв. Когда перец влюбляется в петуха) или 小鸡爱上小米椒 (букв. Когда петух влюбляется в перец) – наличие в составе блюда мяса птицы и перца. Причем их удачная сочетаемость подчеркивается посредством способности данных ингредиентов проявлять чувство любви по отношению друг к другу.

金枪鱼遇上鸡蛋汤 (букв. Когда тунец встречается с яичным супом) – яичный суп с мясом тунца. Данная номинация является достаточно интригующей, что также повышает интерес клиентов к данному блюду.

Более того, номинации могут носить метафоричный характер. Метафора – вид тропа, в основе которого лежит ассоциация по сходству или по аналогии [Метафора]. Например, номинация 蚂蚁上树 (букв. Муравьи взбираются на дерево) – блюдо представляет собой жареную лапшу со свиным фаршем. Кусочки обжаренного фарша цветом и формой напоминают муравьев, взбирающихся на «прутья» обжаренной до коричневой корочки лапши.

Номинации по внешним признакам чаще всего встречаются в суши-ресторанах, так как использование паст и соусов с различным цветом и фактурой в качестве украшений для суши и роллов дает большие возможности для креативного оформления блюда, а вследствие, и присвоения данному блюду метафоричной номинации. Стоит отметить, что номинации данной группы отражают значимые реалии азиатской культуры в



целом и китайской культуры в частности. Данная тенденция хорошо прослеживается в следующих номинациях:

玉子寿司 (суши Нефрит/Яшма) – 玉 считается «национальным камнем», превосходящим все остальные природные драгоценности, включая благородные металлы. В китайской культуре нефрит исходно наделялся особыми свойствами и символическими значениями: именно из него делались важнейшие императорские регалии, более того, он почитался божественным камнем, способным даровать бессмертие.

櫻花卷 (ролл Сакура) – вишневые деревья всегда были символом всеобщей красоты и мудрости. Цветы сакуры символизируют трансцендентность жизни, важную тему в буддийской религии. Сакура расцветает и осыпается быстро, это процесс, который метафорически отражает человеческую жизнь. Цветок также символизирует падение воинов, которые пожертвовали своей жизнью ради императора.

天堂卷 (ролл Рай) – рай в китайской культуре ассоциируется с вечным блаженством и является неким преддверьем в нирвану: считается, что если накоплена хорошая карма, можно переродиться в одном из раев (или «Чистых Земель») Будд, после чего происходит окончательный выход из сансары.

香春卷 (ролл Ароматная весна) – в соответствии с философией традиционной китайской медицины, весной в организме Природы происходит пробуждение и рост энергии Ян.

Особый акцент в номинациях ставится на желтом/золотом цвете, ключевым культурным смыслом которого является его императорское предназначение. С незапамятных времен желтый являлся цветом китайских правителей, древние императоры обладали монополией на использование желтого цвета в своих одеяниях. Пример использования желтого цвета, для облагораживания имиджа блюда можно увидеть в следующих гастрономических номинациях:

– 黄袍加身卷 (ролл Провозглашение императора): 黄袍加身 – букв. надели на него жёлтый халат (обр. в знач.: провозгласили императором);

– 黄金甲卷 (ролл Золотые доспехи): 黄金甲 – букв.: золотые доспехи;

– 黄金糕 (золотой пряник): 黄金 – золото, золотой;

– 黄金鸡块 (золотые наггетсы): 黄金 – золото, золотой;

– 黄金鸡排 (золотые куриные отбивные): 黄金 – золото, золотой.

Другим распространенным в гастрономических номинациях тропом можно считать гиперболу. Гипербола – стилистическая фигура явного и намеренного преувеличения, имеющего целью усиление выразительности [Гипербола]. Ее использование объясняется тем, что гипербола в полной мере отражает положительную оценку блюда, например, в следующих названиях:

**极上刺身拼盘** (тарелка наилучших сашими):

极 – чрезвычайно; крайне; в высшей степени;

上 – высшего сорта, самый лучший, наилучший, наивысший, превосходный, первоклассный, отборный.

**上好佳鲜虾片** (самые превосходные креветочные чипсы), **上好佳烤肉** (самое превосходное жареное мясо):

上好 – превосходный, отличный; лучший, высшего качества;

佳 – прекрасный, красивый; превосходный, отличный, наилучший.

Эпитет как определение, прилагаемое к названию предмета для большей образности [Эпитет], используется в гастрономических номинациях для создания положительного образа блюда в сознании посетителя:

**好味猪排** (ароматный свиной стейк):

好 – хороший;

味 – вкус; привкус; запах; аромат.

**诱惑沸腾鱼** (соблазнительная кипящая рыба):

诱惑 – соблазнять, завлекать; сбивать с толку, отвлечение; соблазн, искушение.

开胃毛豆 (аппетитная соя):

开胃 – возбуждать аппетит, аппетитный;

好吃的芝心年糕 (вкусное новогоднее печенье с сырной корочкой):

好吃的 – вкусный, приятный на вкус.

В следующую группу можно отнести названия, где языковая игра строится на полисемантической. Первое значение таких слов является способом термической обработки, второе может обозначать описательное прилагательное с положительной оценкой, благодаря чему выступает в роли эпитета:

火爆鱿鱼 (горячий\ популярный кальмар):

火 – жечь, палить;

爆 – быстро жарить на сильном огне;

>火爆 1) жареный (на сильном огне); 2) популярный.

劲爆鸡米花 (потрясающий чикен-поп):

劲 – дух, энергия; настроение, чувство;

爆 – быстро жарить на сильном огне;

>劲爆 – захватывающий, потрясающий.

Таким образом, в рамках китайского меню можно встретить креативные номинации образованные посредством языковой игры, которая проявляется на лексико-фонетическом и лексическом уровнях. Создание положительных коннотаций и использование тропов также дают большие возможности для реализации творческого потенциала языка и позволяют осуществить авторскую задумку в процессе номинации блюд.

#### 2.2.5. Номинации с квантитативным элементом

Все номинации, представленные в меню, сопровождаются квантитативным элементом в виде цены, однако, в некоторых заведениях дополнительно к цене указывается вес блюда: 原味贡丸 45g; 潮汕风味牛筋肉丸串 60g; 麻薯球 150g. Размер порции также может сообщаться посредством счётных слов/классификаторов/нумеративов китайского языка. При подсчёте количества в китайском языке обязательно использование счётных слов. Счётное слово ставится между числом и существительным. Примеры номинаций: 可莱丝动物蓝色面膜一片, 可莱丝动物面膜蓝色一盒, 鱼豆腐 (2 块), 千页豆腐 (2) 块, 油条 2 根, 预定蛋挞 10 只. Для обозначения размера порции с указанием классификаторов могут использоваться как арабские, так и китайские цифры

Более того, в китайской культуре принято обедать большими компаниями, вследствие чего очень развита система комплексных блюд и блюд на несколько персон. Чаще всего номинация строится по схеме: название самого блюда + число + 人 (человек) + (套) 餐 ((комплексное) блюдо). Для указания количества персон могут использоваться как арабские, так и китайские цифры: 新年三人餐, 新年两人餐, 饿了么双人简餐, 新春比萨 2 人餐.

Цифры также используются для отражения состава блюда:

**双层猪扒堡** (двухэтажный бургер со свинными котлетами):

双 – два (предмета), пара;

层 – этаж;

> акцент ставится на то, что данный бургер состоит из двух котлет.

**三鲜锅** (трёхсоставный котел):

三 – три;

鲜 – продукты нового урожая;

>三鲜 – приварок из трёх сортов продуктов.

**五花肉** (мраморное мясо):

五 – пять;

花 – рисунок, узор;

>五花 – разнородный.

六格水果盘 (тарелка с шестью видами фруктов)

六 – шесть;

格 – тип, вид;

> наличие в блюде шести видов фруктов.

七味冲绳卷 – (ролл Окинава с семью вкусами)

七 – семь;

味 – вкус, привкус, запах, аромат

> акцент на непередаваемом и уникальном аромате/ вкусе блюда, состоящем из 7 различных элементов.

八宝粥 (каша "восемью драгоценностей"):

八 – восемь;

宝 – сокровище;

> рисовая каша с красной фасолью, семенами лотоса, лонганом, красными финики, орехами и т. д.

八宝辣酱 (густой острый соус "восемью драгоценностей"):

八 – восемь;

宝 – сокровище;

> соус, в состав которого входят: чищенные креветки, кусочки курятины, кусочки свинины, кусочки свиных потрохов, кусочки свиных почек, сушеные креветки, кусочки ростков бамбука и кусочки зимних опят. Помимо количественности, последние два названия примечательны метафоричным описанием состава данных блюд.

Таким образом, цифры играют важную роль в номинациях китайского гастрономического дискурса, так как наделяют номинацию

информативностью, которая является одной из важнейших функций перечня меню.

### 2.2.6. Другие способы номинации

Для китайцев «свое» всегда ценнее, значимее, чем чужое, поэтому можно предположить, что блюдо с номинацией 异域风情蛋糕 (экзотический торт), которая имплицитно выступает оппозицией «своему», не будет пользоваться популярностью у китайцев.

Однако глобализация меняет предпочтения потребителей в Китае и в какой-то степени меняет их восприятие, это отражается на количестве ресторанов, специализирующихся на западной кухне. В меню подобных ресторанов встречаются блюда высокой европейской кухни, например:

Французской кухни: 法式南瓜浓汤 (тыквенный суп-пюре по-французски), 法式牛乳芝士蛋糕 (молочный чизкейк по-французски);

Итальянской кухни: 意式肉酱面 (паста с итальянским мясным соусом) 意式红烩醇香翅 (крылышки, тушеные в красном вине по-итальянски);

А так же азиатской кухни: 台式酱香猪排蛋炒饭 (Као Пад с ароматным свиным стейком), 韩式鸡块 (кусочки курицы по-корейски), 港式猪肉烧卖 (паровые пирожки Шаомай со свиным фаршем по-гонконгски).

В меню встречаются и блюда кухонь европейского региона, которые не получили широкой международной известности: 欧式培根炒饭 (ветчина с жареным рисом по-европейски), 匈牙利风情牛肉焗饭 (рис с сыром по-венгерски), 西班牙风情海鲜意面 (морепродукты по-испански).

В меню представлены номинации, включающие описание формы продукта/состав блюда и астионим, отсылающий к традиционному месту готовки блюда:

长崎卷 (ролл Нагасаки), 奥尔良鸡腿堡 (орлеанские куриные ножки), 仙台卷 (ролл Сендай), 上海炒面 (шанхайская жареная лапша), 重庆鸡公煲 (чунцинский вареный петух), 福州鱼丸 (фучжоуские рыбные фрикадельки). При этом, в названиях используются как китайские, так и иностранные города (например, японские и французские).

Важно отметить, что в данных топонимических номинациях подчеркивается не место изобретения блюда, а связь состава или способа приготовления блюда с какой-либо национальной кухней. Таким образом, при приготовлении в большинстве случаев будут использоваться местные продукты и адаптированные способы готовки.

Принадлежность блюда к той или иной национальной или региональной кухне обычно выражается двумя способами:

– местность + 风情 + само название блюда/ингредиента;

风情 – местные особенности, специфика, атмосфера, колорит, стиль, самобытность, своеобразие.

Например, 地中海风情烤蔬菜比萨 (Средиземноморская пицца с овощами, жареными на гриле), 马达加斯加风情 香草口味冰激凌 (Мадагаскарское ванильное мороженое), 热带风情水果茶 (тропический фруктовый чай);

– местность + 式 + само название блюда/ингредиента;

式 – образец, стандарт, форма; стиль.

Например, 韩式拌冷面 (холодная лапша по-корейски), 美式薯条 (картофель фри по-американски), 俄式巧纯巧克力味冰淇淋 (мороженое со вкусом шоколада в русском стиле), 日式肉串 (шашлык на палочке в японском стиле).

Важно отметить, что ни одно из названий местных китайских кухонь, входящих в «Четыре кухни Китая», не фигурирует в меню. Поскольку наряду с языком, историей и искусством, гастрономия является одним из главных

проявлений национальной идентичности китайцев, поэтому их культурная пресуппозиция делает эту информацию избыточной.

Таким образом, к топонимическим номинациям в китайском меню относятся лишь номинации, отражающие связь состава или способа приготовления блюда с национальной кухней или местностью.

В редких случаях в гастрономических номинациях китайского ресторанного меню используются антропонимы. 2 из 3 обнаруженных номинации с антропонимами были представлены в суши-ресторане, одно из них содержит антропоним японской знаменитости:

山口百惠卷 (ролл Ямагути Момоэ) – название посвящено бывшей японской певице, актрисе и кумиру Ямагути Момоэ, чья карьера длилась с 1972 по 1980 год. Не удалось найти никаких источников, связывающих данную знаменитость с составом или способом приготовления 山口百惠卷.

Вторая антропонимическая номинация содержит европейское западное имя Дэни – 丹尼卷 (ролл Дэни), что также не дает информации об особенностях данного блюда.

Следующая номинация была представлена в обычном китайском кафе.

梅林饭 (еда Мерлина, рис Мерлин) – использование антропонима несет сказочную и мифологическую коннотацию.

Таким образом, использование антропонимов не является распространенным способом репрезентации блюд в китайском меню.



## **ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2**

В ходе исследования было обнаружено, что гастрономические номинации, представленные в меню данных культур, чаще всего являются многокомпонентными, т.е. отражают несколько характеристик блюда.

В процессе анализа лексических глуттонических номинаций, репрезентующих блюда в меню английской лингвокультуры, удалось составить следующую классификацию:

**1. Номинации, обусловленные составом и способом приготовления блюда**

**2. Номинации, связанные с локальной отнесенностью блюда:**

- номинации, отражающие местность, которая исторически считается местом изобретения блюда;

- номинация, связанная с традициями национальной кухни;

- номинации фирменных блюд, включающих в себя название ресторана;

**3. Креативные номинации:**

- Номинации, в основе которых лежит языковая игра:

- лексическая языковая игра;

- фонетическая;

- словообразовательная;

- другие виды креативных номинаций;

**4. Номинации, указывающие на время приема пищи:**

- сезон года;

- день недели;

- часть дня;

**5. Антропонимические номинации:**

- создатель блюда;

- известная личность;

## **6. Номинации в честь праздников.**

Система глоттонических номинаций китайского меню включает в себя:

### **1. Номинации, обусловленные составом и способом приготовления:**

- отражающие состав блюда;
- отражающие состав и способ приготовления блюда;

### **2. Номинации, обусловленные составом и формой блюда**

### **3. Номинации, обусловленные составом, способом и формой блюда**

### **4. Номинации, обусловленные соусами/ приправами**

### **5. Номинации с «географическим» компонентом**

### **6. Креативные номинации:**

- идиоматические номинации;
- номинации, в основе которых лежит языковая игра;
- номинации с использованием тропов;
- другие виды креативных названий;

### **7. Номинации с квантитативным элементом**

### **8. Антропонимические номинации**

Можно отметить, что самым распространенным для данных лингвокультур способом гастрономической номинации является обозначение состава и способа приготовления блюда. Использование топонимов мотивировано национальной/территориальной спецификой, местом изобретения блюда или местом его преобразования. Антропонимы практически не встречаются в китайском меню, однако распространены в английском, где могут нести информацию о создателе блюда или являются данью уважения знаменитым людям. Креативные названия используются в рамках данных лингвокультур с одинаковой частотностью, которая составляет примерно одну номинацию на два обычных меню.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Рассмотрев основные подходы к изучению дискурса, мы пришли к выводу, что в данной работе под дискурсом мы будем понимать комплексную единицу, погруженную в ситуацию общения, включающую экстралингвистические параметры, обладающую структурной и функциональной спецификой и допускающую множество подходов к ее изучению.

Гастрономический дискурс в нашей работе трактуется как один из видов воплощения специфики национального языка в процессе коммуникации, имеющей отношение к процессу питания. Его структурообразующими компонентами можно считать участников, хронотоп, цели и ценности, а также жанры, которые отличаются своим функциональным назначением, но обладают общей тематикой и лексикой. В качестве основных жанров выделяют меню, рецепты, кулинарные гиды, гастрономическая реклама, кулинарные передачи. В данной работе внимание акцентируется на анализе меню.

Меню является презентационным перечнем блюд и напитков, которые можно заказать в конкретном заведении общественного питания. Типологизация и сравнительный анализ позволяет глубже понять особенности мировосприятия и гастрономической картины мира носителей исследуемых языков.

В ходе исследования были выделены основные компоненты гастрономических номинаций, на основании чего была составлена максимально полная система гастрономических номинаций, репрезентирующих блюда в меню английской и китайской лингвокультур.

Ряд номинационных способов и признаков британского и китайского меню обладает явной национальной спецификой.

Наличие представленных в англоязычном меню номинаций с информацией о времени приема пищи отражает пунктуальность

представителей английской лингвокультуры. В Китае количественность в названиях информирует о составе блюда, а также является выражением национальной суеверности.

Географический компонент позволяет определить местность изобретения, традиционного употребления или трансформации блюда. Данная группа номинаций косвенно предоставляет информацию о способах приготовления и ингредиентах.

Однако наибольшей информативностью обладают номинации, обусловленные способом и составом блюда. Несмотря на то, что обе культуры широко используют подобные номинации, они остаются культурно маркированными, так как отражают традиционные пищевые предпочтения жителей Китая и Великобритании. В ходе их анализа мы выяснили, что в центре англоязычной глuttonии располагаются номинации яиц, овощей, мяса и рыбы. В китайском меню номинации, отражающие состав блюд, в большой степени раскрывают безграничность продуктов, используемых в китайской кулинарии. Неоднократно встречаются номинации с использованием наименований субпродуктов, морепродуктов, лечебных трав и грибов. Можно определить, что самыми распространенными видами потребляемого в Китае мяса являются мясо птицы, свинина и баранина.

Наибольшим потенциалом для выражения национальной специфики в обеих культурах обладают креативные номинации, так как они намеренно создаются для привлечения внимания клиентов. Так, при номинации блюд в английской лингвокультуре используется лексическая, словообразовательная и фонетическая языковая игра. В то время как строй китайского языка порождает языковую игру на использовании буквенных вкраплений, лексико-фонетическом и семантическом уровнях. Другими способами креативной номинации является создание новых коннотаций между блюдом и ключевыми реалиями данной культуры, а также использование тропов (эпитета, олицетворения, метафоры) и языковых единиц, вызывающих в сознании клиентов положительные ассоциации.

Несмотря на относительно небольшую распространенность креативных номинаций, можно утверждать, что они в полной мере отражают культурно значимые элементы реальности, так как создаются целенаправленно для привлечения внимания и манипуляции сознанием потребителя.

Отдельно стоит отметить отличительные черты китайской гастрономии, которые ярко проявляются при сравнении китайских и английских гастрономических номинаций. Важной особенностью китайской гастрономической культуры является использование соусов и приправ, которые, как считается в Китае, наделяют блюдо не только вкусовыми, но и лечебными свойствами. Более того, ярко выражена специфика китайской кухни, которая заключается в добавлении большого количества острого перца в различные соусы и блюда. Отдельно были выделены номинации, содержащие денотат формы. В виду особенностей китайского языка, мировосприятие китайцев строится на визуальных образах, что порождает номинации, включающие информацию о внешнем виде блюда, в том числе и его форме.

Таким образом, результаты исследования показывают, что номинации отражают гастрономическую культуру и обладают характерными особенностями национального характера, а этнокультурная специфика лингвогастрономических корреляций обусловлена доминантными культурными параметрами английского и китайского социумов.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Апресян Ю.Д. Образ человека по данным языка: попытка системного описания // ВЯ. 1995. Вып.1. С. 37–67.
2. Ахманова О.С. Словарь лингвистических терминов. 2-е изд. М.: Советская Энциклопедия, 1969. 608 с.
3. Бацевич Ф.С. Очерки по коммуникативной лингвистике. Львов: Издательский центр ЛНУ им. Ивана Франко, 2003. 281 с.
4. 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, 2004. 212 с.
5. Гипербола // Литературная энциклопедия [Электронный ресурс]. 2017. URL: [https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_literature/1324/%D0%93%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B1%D0%BE%D0%BB%D0%B0](https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_literature/1324/%D0%93%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B1%D0%BE%D0%BB%D0%B0) (дата обращения: 26.05.2018).
6. Головницкая Н.П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глоттонических номинаций) // Известия ВГПУ. 2007. Вып. 2 (20). С. 14–18.
7. Гумбольдт В. Фон. Язык и философия культуры. М.: Прогресс, 1985. 452 с.
8. Ермакова Л.Р. Глоттонические прагматонимы и национальный характер: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19. Белгород, 2011. 236 с.
9. Земскова А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2009. 338 с.
10. К вопросу об ономаσιологической структуре предметных наименований в английском и русском языках [Электронный ресурс] // URL: <http://elib.bspu.by/handle/doc/18179> (дата обращения: 02.05.2018).

11. Капкан М.В. Феномен гастрономической культуры: Специфика форм репрезентации: автореф. дис. ... канд. культурологии: 24.00.01. Екатеринбург, 2010. 22 с.
12. Карасик В.И. Языковая личность: Институциональный и персональный дискурс // сб. науч. тр. / под ред. В.И. Карасика, Г.Г. Слышкина. Волгоград, 2000. С. 5–20.
13. Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград: Перемена, 2002. 477 с.
14. Коновалова Ю.О. Языковая игра в современной русской разговорной речи. Владивосток: ВГУЭС, 2008. 196 с.
15. Красных В.В. Виртуальная реальность или реальная виртуальность? (Человек. Сознание. Коммуникация). М. : Диалог – МГУ, 1998. 352 с.
16. Красных В.В. Этнопсихолингвистика и лингвокультурология. М.: Гнозис, 2002. 284 с.
17. Криворот В.В. Об основных механизмах акта номинации // Actualscience. 2016. Т. 2. Вып. 1. С. 61–62.
18. Кубрякова Е.С. О контурах новой парадигмы знания в лингвистике // Структура и семантика художественного текста: доклады VII междунар. конф. М., 1999. С. 186–197.
19. Культурная картина [Электронный ресурс] // URL: <http://www.grandars.ru/college/sociologiya/kulturnaya-kartina-mira.html> (дата обращения: 27.05.2018).
20. Леви-Строс К. Происхождение застольных обычаев / пер. с фр. М.: Университетская книга, 2000. 461 с.
21. Макаров М.Л. Основы теории дискурса. М.: ИТДГК «Гнозис», 2003. 280 с.
22. Манакин В.Н. Сопоставительная лексикология. К.: Знания, 2004. 327 с.

23. Метафора // Литературная энциклопедия [Электронный ресурс]. 2017. URL: [https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_literature/3053/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%B0%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B0](https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_literature/3053/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%B0%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B0) (дата обращения: 26.05.2018).

24. Олицетворение // Литературная энциклопедия [Электронный ресурс]. 2017. URL: [https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_literature/3465/%D0%9E%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%B5%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5](https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_literature/3465/%D0%9E%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%B5%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) (дата обращения: 26.05.2018).

25. Олянич А.В. Гастрономический дискурс // Дискурс-Пи. 2015. Т.12. Вып. 2. С. 157–161.

26. Олянич А.В. Потребности – дискурс – коммуникация. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.

27. Похлебкин В.В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. Мн.: Полымя, 1988. 244 с.

28. Рассошенко Ж.В. К вопросу об определении дискурса в современной лингвистике // Вестник МГУ. Серия: Язык, Сознание, Коммуникация. 2003. Вып. 24. С. 86–97.

29. Рыжкова Л.П. Французская прагматика. М.:USSR, 2007. 236 с.

30. 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, 2015. С. 86–93.

31. Степанов Ю.С. Альтернативный мир, Дискурс, Факт и Принцип причинности // Язык и наука конца 20 века. М. : РАН, 1996. С. 35–73.

32. Тер-Минасова С.Г. Язык и межкультурная коммуникация. М.: Слово/ Slovo, 2008. 264 с.

33. Ундрицова М.В. Глоттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие



аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.19. М., 2015. 204 с.

34. Федорова К.М., Руфова Е.С. Глюттонический дискурс как объект лингвистического исследования // Наука, образование и культура. Иваново: Олимп, 2016. Вып. 9 (12). С. 45–48.

35. Хурматуллин А.К. Понятие дискурса в современной лингвистике // Ученые записки Казанского ун-та. Серия: Гуманитарные науки. 2009. Т. 151. Вып. 6. С. 31–37.

36. Шахнубарян Е.Г. Этнокультурные различия англо- и русскоязычной гастрономии в дискурсивных практиках лингводидактики // Дискурс-Пи. 2016. Вып. 3-4. С. 143–144.

37. Ягафарова Г.Н. Основные ономаσιологические понятия // Вестник Челябинского государственного университета. Серия: Филология. Искусствоведение. 2010. Вып. 43. С. 172–177.

38. Chang R.C.Y. Mak A. Food Preferences of Chinese Tourists // Annals of Tourism Research. 2010. 37(4). P. 989–1011.

39. Definition of menu in English // Oxford Dictionary [Электронный ресурс]. 2018. URL: <https://en.oxforddictionaries.com/definition/menu> (дата обращения: 18.05.2018).

40. Fisher M. F. K. The Anatomy of a Recipe // With Bold Knife and Fork. Berkeley: Counterpoint, 1983. P. 13–25.

41. Gee J. P. Literacy, discourse, and linguistics: introduction // The Journal of Education. 2015. 171:1. P. 5–176

42. Grzega J., Schöner M. English and General Historical Lexicology: Materials for Onomasiology Seminars. Katholische Universitat Eichstatt-Ingolstadt, 2007. 73 p.

43. Harris Z. Discourse analysis // Language. 1952. 28:1. P. 1–30.

44. Haward N. Traditional food in Britain // Bridge. 2006. P. 26–29.

45. Hegarty J. A., O'Mahony G.B. Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living // Hospitality Management. 2001. 20. P. 3–13.

46. Morris C.W. Signs, Language and Behavior. New York: Prentice-Hall, 1946. 365 p.

47. Stubbs M. Discourse Analysis: The Sociolinguistic Analysis of Natural Language. Oxford: Blackwell, 1983. 272 p.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Секции английского меню

Главное название секции	Другие названия секции	Пример блюд
<b>Appetizers</b>	Appies, Finger Food, Combo Platters, Snacks, Starters, Bits in Between	<i>Cheese and Fruit Plate;</i> <i>Yorkshire Dales;</i> <i>Mixed Greens;</i>
<b>Salads and Soups</b>	Garden Fresh, Greens, Light Fare, Lighter Favourites	<i>Miso Soup;</i> <i>Avocado Salad;</i> <i>Sedona BBQ Salad;</i>
<b>Sandwiches</b>	Burgers, Lunch Menu, Wraps	<i>Country Tuna Sandwich ;</i> <i>Ham and English Mustard Sandwich ;</i> <i>Philly Cheese Steak Sandwich ;</i>
<b>Italian</b>	Noodles, Pasta, Pizza	<i>Spaghetti;</i> <i>Pepperoni Pizza;</i> <i>Fettucini;</i>
<b>Main Course</b>	Entrée, Dinners, Main Dish, Main Event, All Day	<i>Grilled Fish and Potato;</i> <i>German Sausage and Chips;</i> <i>Smoked Scottish Salmon with Apples;</i>
<b>Sides</b>	Accompaniments, On the Side, Side Dishes	<i>French Fries;</i> <i>Rice;</i> <i>Grilled Veggies;</i>
<b>Seafood</b>	Catch of the day, Fish, Fresh from the Sea	<i>King Prawns in Oyster Sauce;</i> <i>Bay Scallops;</i> <i>Prawn Kebab;</i>

<b>Mexican</b>	South of the Border, Tex-Mex	<i>Tacos; Chips Con Salsa; Burrito;</i>
<b>Specialties</b>	Signature items, Favorites, Pleasers,	<i>Tupelo Honey Cafe's Herbed Panko Fish Risotto; Daniel's Restaurant Lasagna; La Cocina cheese steak;</i>
<b>Desserts</b>	Sweets, Treats	<i>Cheesecake; Lemon Custard; Jaffa Tarts;</i>
<b>Beverages</b>	Drinks, Non-alcoholic beverages, Refreshments	<i>Soda Pop; Juice; Milk;</i>
<b>Wine and Beer</b>	Coolers, Draft, Liquor, Specialty Drinks, Spirits, From the Bar	<i>House Wine; Jug of Beer; Peach Cider;</i>
<b>Kids Menu</b>	Juniors	<i>Egg pot with soldiers; Dinosaur-shaped chicken nuggets; Lava Mud;</i>
<b>Vegetarian</b>	Vegan set, Veggie Food, Spring Menu	<i>Veggie Burger; Vegan billionaire; Grilled Vegetable Arepas;</i>

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

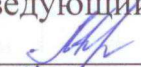
### Секции китайского меню

Название секции	Перевод названия секции	Пример блюд
美食	Деликатесы	卤千张结 (узелки соленого бобового сыра); 金针菇培根卷 (рулетики из золотистого бекона); 酸甜脆皮日本豆腐 (кисло-сладкий японский тофу);
快餐便当	Фастфуд	热狗 (хот-дог); 薯条 (картофель фри); 鸡米花(куриные наггетсы);
小吃夜宵/小菜	Закуски, легкая еда	热面皮 (горячая лапша Мянъпи); 汤圆 (клецки); 油条 (хворост);
甜品饮品/酒水	Десерты и напитки	芒果香蕉优酪乳 (банано-манговый йогурт); 水果色拉 (фруктовый салат); 橙汁 (апельсиновый сок);
果蔬生鲜	Свежие фрукты и овощи	香菜 (кинза); 青笋 (бамбуковые побеги); 芒果 (манго);
早餐	Завтрак	葱花蛋饼 (яичный блинчик с луком); 疙瘩汤 (суп с клецками); 健康低脂燕麦 (здоровая овсянка с низким содержанием жира);
午餐	Обед	榨菜肉丝面 (суп-лапша с пикулями); 青菜香菇面 (лапша с грибами шиитаке и зеленью); 葱油拌面 (лапша с луковым соусом);
晚餐	Ужин	蒜蓉粉丝蒸娃娃菜 (фунчоза с пекинской капустой в чесночной пасте); 番茄大蒜香草烤鸡腿 ( 豉椒蒸土豆排骨
夜宵	Легкая закуска перед сном	牛肉串 (говяжий шашлык на палочке); 花生米 (чищенный арахис); 土豆串 (картофель на палочке);

荤菜	Мясные блюда	酸菜鱼 (приготовленная на пару рыба с маринованной китайской капустой); 香干肉丝 (жареные кусочки свинины с сушеным соевым творогом); 卤鸡爪 (маринованные куриные лапки);
素菜	Вегетарианские блюда	萝卜条 (соломка из редьки); 蔬菜面 (лапша с овощами); 炒藕片 (жареные ломтики лотоса);
海鲜	Морепродукты	扇贝 (морской гребешок); 生蚝 (устрица); 海带丝 (нашинкованная морская капуста);

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

Институт филологии и языковой коммуникации  
Кафедра теории германских языков и межкультурной коммуникации  
45.03.02 Лингвистика

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой ТГЯиМКК  
 О.В. Магировская  
« 18 » июня 2018 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

**ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ НОМИНАЦИИ БЛЮД  
В ГЛЮТТОНИЧЕСКОМ ДИСКУРСЕ  
(НА МАТЕРИАЛЕ АНГЛИЙСКОГО И КИТАЙСКОГО  
ЯЗЫКОВ)**

Выпускник



С.Н. Иванова

Научный руководитель



канд. филол. наук,  
доц. каф. ИЯГН  
Н.В. Немчинова

Нормоконтролер



А.В. Тарасенко

Красноярск 2018