Вестник Череповецкого государственного университета. 2023. № 5 (116). С. 211–222.
Cherepovets State University Bulletin, 2023, no. 5 (116), pp. 211–222.

Научная статья
УДК 81.23
https://doi.org/10.23859/1994-0637-2023-5-116-17
EDN: QLTRDJ

Сравнительный анализ принципов номинации блюд по вкусовым признакам в китайской и русской кухне

Юйфань Чэн
Санкт-Петербургский государственный университет,
Санкт Петербург, Россия
st094080@student.spbu.ru, https://orcid.org/0000-0002-3774-667X

Аннотация. В Китае и России существуют разные принципы номинации блюд, что вызывает проблемы с восприятием меню китайского ресторана русским посетителем. В статье автор обращает внимание на проблемы, возникающие у посетителей китайского ресторана, знакомящегося с меню на русском языке. Проводится семантический и структурный анализ языковых особенностей названий китайских и русских блюд, характеризующих их с точки зрения вкуса. Статья адресована филологам, переводчикам, психолингвистам, интересующимся проблемами межъязыкового и межкультурного взаимодействия.
Ключевые слова: интерференция, кулинароним лакуна, принципы номинации блюд, переводческая ошибка
Благодарность. Работа выполнена под руководством доцента кафедры русского языка как иностранного и методики его преподавания Санкт-Петербургского государственного университета Т. А. Кругляковой.
Для цитирования: *Чэн Ю.* Сравнительный анализ принципов номинации блюд по вкусовым признакам в китайской и русской кухне // Вестник Череповецкого государственного университета. 2023. № 5 (116). С. 211–222. https://doi.org/10.23859/1994-0637-2023-5-116-17

A contrastive analysis of Chinese and Russian dish nominations in Russian and Chinese cuisine concerning the taste of dishes

Yufan Cheng
St Petersburg State University,
St Petersburg, Russia
st094080@student.spbu.ru, https://orcid.org/0000-0002-3774-667X

Abstract. In China and Russia, there are different principles for dish nomination, which causes problems with the perception of a Chinese restaurant menu by Russian customers. In the article, the author pays attention to the problems encountered by customers who are familiar with Russian menus of Chinese restaurants. The author carries out semantic and structural analysis of Chinese and Russian dish nominations characterising them from the point of view of taste. The article is

© Чэн Ю., 2023.

addressed to philologists, translators, psycholinguists interested in the problems of interlingual and intercultural interaction.

Keywords: interference, culinary nomination lacuna, principles of dish nomination, translation error
Acknowledgments. The research was conducted under the supervision of T. A. Kruglyakova, Associate Professor of the Department of Russian as a Foreign Language and Teaching Methods, St Petersburg State University.
For citation: Cheng Y. A contrastive analysis of Chinese and Russian dish nominations in Russian and Chinese cuisine concerning the taste of dishes. *Cherepovets State University Bulletin*, 2023, no. 5 (116), pp. 211–222 (In Russ.). https://doi.org/10.23859/1994-0637-2023-5-116-17

Введение

Специалист по истории повседневности Л. Габдрафикова заметила: «Особенности питания складывались в зависимости от географического расположения этнической группы, от рода занятий и образа жизни, определялись требованиями веры, а также сложившимися еще в языческую пору традициями»[1]. В России и Китае сформировались разные культуры, в том числе в области питания. Способы русской и китайской кулинарной номинации нечасто становятся предметом сопоставительного лингвистического анализа[2], в то время как их исследование является актуальной задачей лингвокультурологии: пища, по словам С. Арутюнова, наиболее связана с представлениями о национальной специфике, являясь элементом «материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты»[3].

С углублением обмена между Китаем и Россией китайская культура вошла в моду, и в России появилось множество китайских ресторанов. В связи с этим встала задача – предложить перевод или интерпретацию китайских кулинаронимов, которые способствовали бы формированию доступности меню китайских ресторанов для русских посетителей.

Специфика русской и китайской кулинарных традиций и существенные языковые различия могут оказаться преградой на пути такой доступности. Различия очевидны уже при общем определении вкуса. Физиологи считают, что основных вкусов пять: сладкий (甜(тянь)), соленый (咸 (сянь)), кислый (酸 (суань)), горький (苦 (ку)), умами (鲜 (сянь), выраженный вкус белковой пищи). Но заимствованное из японского слово *умами,* в отличие от китайского 鲜 (сянь), низкочастотно, и белковый вкус находится на периферии русского языкового сознания. Зато в картину вкусовых

[1] Габдрафикова Л. Р. Татарское буржуазное общество: стиль жизни в эпоху перемен (вторая половина XIX – начало XX века). Казань: Татарское книжное издательство, 2015. 367 с.

[2] Ван Х. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университета. 2018. №2 (38); Зуева Т. А. Чжан Х. Принципы номинации кушаний в китайском языке // Человек в мире культуры. 2014. №4. С. 97–100; Ковалев Е. Д., Кожевников И. Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2018. № 7(85). Ч. 2. С. 329–333; Леонова А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: автореф. дис. … канд. филол. наук. Тверь, 2003. 20 с.

[3] Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва: Наука, 2001. С. 10–17.

ощущений у русских и китайцев включается острый вкус, который, с точки зрения физиологии, сводится к покалывающему ощущению, раздражающему язык и слизистую оболочку.

Мы отобрали названия блюд, выражающие основные представления о вкусе: кислом, сладком, горьком, остром, соленом и умами. Обычно, читая меню, мы можем лишь приблизительно угадывать, а не напрямую определять вкус, так как в разных регионах или отдельных ресторанах могут существовать собственные рецепты приготовления даже традиционных блюд. Однако именно информация об основном вкусе кушанья позволяет посетителю совершить выбор, делая его иногда на основании косвенных данных. Исследование основано на меню 4 китайских ресторанов («Ресторан Нихао» (你好餐厅), «See China» (印象思路), «Чайна сад» (茶园酒楼), «ВУ ДУ» (雾都饭店)) в Санкт-Петербурге, Россия, и 6 ресторанов русской и европейской кухни («The Katyusha restaurant» , «Русская рюмочная № 1», «Ivan&Maria», «Царский вестник», «Мари Vanna», «Мясной блок») в Санкт-Петербурге, Россия, в которых указаны только названия блюд, без иллюстраций и пояснений. Общее число исследуемых названий – 1075 единиц (400 китайских названий, 675 русских названий блюд).

Основная часть

1. Отражение информации о вкусе в русских кулинаронимах

Название блюда обычно представляет собой развернутую многокомпонентную конструкцию, информация о вкусе может быть выражена с помощью различных синтаксем в ее составе.

В некоторых случаях информация о вкусе непосредственно отражается в названии при помощи качественного прилагательного (***кислые*** *щи в ржаном хлебе*). Качественные прилагательные могут указывать на вкус основного ингредиента, что также служит опорой для определения общего вкуса (***малосольные*** *помидоры в ароматном масле*). Прямое указание на вкус в составе кулинаронима встретилось в нашем материале 36 раз (5,3 % от общего количества русских названий).

Гораздо чаще посетитель ресторана получает косвенную информацию о вкусе блюда, которая может выражаться в различных синтаксемах (512 употреблений, 76 %; *суп* ***из белых грибов***).

1. Косвенное указание на вкус может даваться при помощи относительного прилагательного, указывающего на состав ингредиентов (5 употреблений, 0,7 %; ***сахарный*** *пирог со сливочной пропиткой* (сделанный из сахара, сладкий), ***чесночный*** *соус* (в приготовлении использован чеснок, острый)), или причастий и отглагольных прилагательных, отсылающих к способу приготовления (12 употреблений, 1,8 %; ***квашеная*** *капуста с маслом из жареных семечек* (квашение придает кислый соленый вкус)).

2. Дополнительное указание на вкус или особенности сервировки может осуществляться с помощью субстантивных синтаксем.

а. «С + существительное в творительном падеже» (63 употребления, 9,3 %) в значении комитатива указывает на объект-соучастник[1] и используется для обозначения дополнительного ингредиента, характеризующего вкус: *брускетты* ***с шпротами*** (шпрот – способ приготовления копченой соленой рыбы); *креветки* ***с чесночком и петрушкой*** (чеснок обладает острым вкусом и пряным ароматом), *цыпленок, запеченный в травах* ***с лемонграссом*** (лемонграсс придает кисловатый вкус и свежий аромат лимона; редкое слово *лемонграсс* ассоциируется с лимоном).

б. «В + существительное в предложном падеже» (11 употреблений, 1,6 %) указывает на признак – цвет предмета, характер его поверхности[2], в нашем случае – вкус. В качестве главного слова в данных конструкциях выступает причастие, указывающее на способ приготовления; возможен и эллипсис причастия. Атрибутивное значение сочетается с локативным для указания на большое количество компонента и его всеохватность: *крылья* ***в соусе чили*** (чили острый); *цыпленок тапака, выдержанный* ***в рассоле*** *и травах* (рассол – маринованный продукт с соленым или кислым вкусом).

в. «Под + существительное в творительном падеже» (5 употреблений, 0,7 %) имеет локативное значение, указывая на расположение названного творительным падежом предмета вверху, и дополнительное признаковое значение[3]: синтаксема означает, что соус выкладывается только на поверхности блюда: *мурманская треска* ***под маринадом*** (кислый, соленый маринад).

Рассмотренные синтаксемы выражают разные оттенки значения, благодаря использованию предлогов: ***с*** означает, что соус или гарнир подается отдельно, его вкус не смешивается с вкусом блюда; ***под*** – соус или гарнир невозможно отделить от основного блюда, и он в большей степени определяет общий вкус; ***в*** – блюдо приготавливалось с использованием соуса иди других дополнительных ингредиентов, а следовательно, вкус блюда более насыщенный.

Существительные, которые включаются в названия рассмотренного типа, могут характеризоваться дополнительно. Так, существительное *соус* может употребляться с прилагательным, указывающим на вкус (14 употреблений, 2 %): *шницель свиной* ***с брусничным соусом*** (большинство носителей русского языка знают, что брусника обладает кисло-сладким вкусом). Вкус соуса зависит от ингредиентов, используемых для его приготовления, но в некоторых случаях судить о нем затруднительно: *котлеты из индейки с пюре и грибным соусом.*

Дополнительные характеристики могут выражаться при помощи субстантивной синтаксемы «из + существительное в родительном падеже» (12 употреблений, 1,8 %) в значении фабрикатива[4]: *печеная индейка с соусом* ***из тунца*** (о вкусе блюда судим по вкусу тунца). Обычно вкус ингредиентов, указанных в таких названиях, известен представителям данной культуры: *утиная грудка с пюре* ***из персика*** *и томленой*

[1] Золотова Г.А. Синтаксический словарь: репертуар элементарных единиц русского синтаксиса. Москва: Наука, 2006. 435 с.

[2] Золотова Г.А. Синтаксический словарь: репертуар элементарных единиц русского синтаксиса. Москва: Наука, 2006. 435 с.

[3] Там же.

[4] Там же.

грушей (сладкий вкус фруктов), *суп-пюре* ***из тыквы*** *с жареными тыквенными семечками* (сладковатый вкус тыквы).

Указание на вкус может содержаться в наречии (5 употреблений, 0,7 %). Используются наречия, образованные от прилагательных по модели «по + … + -и» и указывающие на регион или стиль приготовления блюда. Человек, имеющий представления о специфике региональной кухни, может получить информацию о вкусе блюда. Так, русскому посетителю известно, что *щи суточные* ***по-деревенски*** варятся из квашеной капусты и настаиваются в течение суток, обретая выраженный кислый вкус. Для того чтобы понять заложенную в названии информацию, необходимо обладать достаточными фоновыми знаниями; нередко для иностранцев или даже носителей языка такие названия не несут конкретной информации.

2. Отражение информации о вкусе в китайских кулинаронимах

Китайские кулинаронимы, как и русские названия, могут указывать на вкус блюда прямо или косвенно. Хань Пэйшань предложила две классификации названий китайских блюд: интуитивные и абстрактные[1]. Интуитивными она назвала кулинаронимы, которые в очевидной форме передают ключевую информацию: сведения об ингредиентах, способах приготовления, вкусе, форме, цвете и т. д.; абстрактными – названия, отражающие уникальное культурное наследие, через фразеологизмы, метафоры или омонимические сближения, что позволяет вызвать у посетителя любопытство и заставить его строить догадки. Непосредственно на вкус указывают только интуитивные названия. Интуитивные китайские кулинаронимы, выражающие вкус, делят на 2 типа.

1. Прямой тип (19 названий; 4,75 %). Вкус блюда непосредственно отразился в его названии: ***酸辣***汤 (*суаньлатан*) (*кисло-острый суп*: 酸 (суань) – кислый, 辣 (ла) – острый, 汤 (тан) – суп). Прилагательные 酸 и 辣 указывают на вкус.

2. Косвенный тип. В названии блюда вкус не отражается непосредственно, но о нем можно догадаться, обладая информацией о вкусе ингредиентов, способах приготовления или региональной кулинарной специфике. Здесь мы можем выделить некоторые подтипы.

1) указание на ингредиенты (33 названия; 8,25 %): ***酸菜***鱼 (*суаньцай юй*) (*рыба с квашеной капустой*: 酸菜 (суаньцай) – квашеная капуста, 鱼 (юй) – рыба; квашеная капуста кислая); ***番茄牛腩*** (*фаньце нюнань*) (*говяжья вырезка с томатами*: 番茄 (фаньце) – томат, 牛腩 (нюнань) – говяжья вырезка; томат в традиционном восприятии кисло-сладкий);

2) указание на способ приготовления (24 названия, 6 %): ***拔丝***红薯 (басы хуншу), *карамелизированный батат*: иероглифы 拔丝 (басы) *тянущаяся карамель* указывают на способ приготовления десертов, 红薯 (хуншу) – *батат*; карамельный сахар и батат сладкие); ***干锅娃娃菜*** (ганьго вавацай) (*жареная китайская капуста небольшого размера*: 干锅 (ганьго) – не имеет русского эквивалента и означает ‘жарить в

[1] 韩沛珊. 中国菜名的社会语言学研究 / 现代语文. 2017. 08. 136–138. (Хан Пейшань. Социолингвистическое исследование названий китайских блюд. Современный китайский язык. 2017. № 8. С. 136–138).

сухой посуде, обязательно используя острый перец'; 娃娃菜 (вавацай) – китайская капуста небольшого размера);

3) прямое указание на вкус и дополнительное на ингредиенты с ярко выраженным вкусом (5 названий, 1,25 %): ***葱辣***鱼 (цунлаюй) (*острая рыба с луком*: 葱 (цун) – зеленый лук (острый); 辣 (ла) – острый, 鱼 (юй) – рыба); ***椒麻***鸡 (цзяомацзи), *цыпленок с сычуаньским перцем в остром соусе*, 椒 (цзяо) – в сочетании с другими иероглифами указывает на сычуаньский перец, который не входит в семейство перцевых, а является плодом желтодревесника, вызывающим легкую парастезию; 麻 (ма) – одно из значений 'потерять чувствительность, онеметь' (иероглиф многозначный, мы останавливаемся только на одной интерпретации, так как она имеет непосредственное отношение к передаче вкусовых ощущений), 鸡 (цзи) – курица). Название с трудом передается переводу, так как ощущения покалывания и парастезии незнакомы в русской или европейской кухне;

4) указание на соус или приправу с ясным вкусом (18 названий, 4,5 %): ***糖醋肉*** (тан цу жоу) (*свинина в кисло-сладком соусе*: 糖 (тан) – сахар, т. е. сладкий, 醋 (цу) – уксус, т. е. кислый, 肉 (жоу) – мясо);

5) указание на название региона (10 названий, 2,5 %). Топонимические отсылки встречаются и в русской традиции, но они понятны только человеку, знакомому с кулинарной культурой региона: ***山城辣子***鸡 (Шаньчэн ла цзы цзи) (*жареный цыпленок с перцем чили по-Шаньчэнски*: 山城– *Шаньчэн,* название китайского города Чунцина, связанное с тем, что в окрестностях города много гор; 辣子 (лацзы) – *перец чили*, 鸡 (цзи) – курица). На острый вкус указывает как название ингредиента 辣子, так и указание на Шаньчэн, в котором традиционно готовят острую пищу;

6) прямое указание на вкус умами содержится в иероглифе 鲜 (сянь) (свежесть) (7 названий, 1,75 %). На юге Китая готовят мясной суп ***腌笃鲜*** (яньдусянь) (腌 (янь) – маринованный; используется в отношении маринованного соленого мяса, 笃 (ду) – приготовленный на медленном огне, 鲜 (сянь) – умами, или свежий). Название означает, что суп имеет вкус свежего мяса. В других названиях 鲜 может не содержать указания на белковый вкус: ***地三鲜*** (дисаньсянь) (*три земные свежести*: 地 (ди) – земля, 三 (сань) – три, 鲜 (сянь) – указание на свежесть еды); название блюда означает, что в нем использованы три свежих овоща, которые растут на земле. О вкусе умами можно судить и по другим словам, указывающим на ингредиенты или способы приготовления блюда: ***清炖羊肉*** (циндунь янжоу) (*вареная баранина без приправ:* 清炖 (циндунь), 清 (цин) – чистый, 炖 (дунь) – варить, вместе иероглифы указывают на способ приготовления без приправ); 羊肉 (янжоу) – баранина) – при длительной варке без приправ распространяется аромат умами.

Таким образом, с семантической точки зрения русские и китайские кулинаронимы похожи, но не идентичны. Существуют некоторые значимые лакуны в русском языке, но в обеих традициях о вкусе блюда сообщают указания на состав ингредиентов, соусов и приправ и обозначение места изобретения блюда.

Существенное различие, однако, представляют собой грамматические конструкции, на основании которых построены названия, что вызвано типологическими различиями между языками. Китайские названия блюд представляют собой три типа

грамматических конструкций: атрибутивные, копулятивные, предикативные[1].

1. Атрибутивная модель (34 названий, 8,5 %). По этой модели построено два типа конструкций. Простой тип представляет собой конструкцию из двух элементов, первый из которых содержит характеристику и может быть отнесен к прилагательным, а второй указывает на блюдо или его ингредиент и является существительным: ***酸辣***汤 (суаньлатан), (*кисло-острый суп*: (酸 (суань) – кислый, 辣 (ла) – острый, 汤 (тан) – суп). Такие конструкции частотны и для русских кулинаронимов, поэтому их легко переводить даже неопытному переводчику и воспринимать посетителю ресторана.

В сложном типе более двух элементов: ***剁椒烤***鱼 (доцзяо каоюй), *запеченная рыба с маринованным перцем чили*: 剁椒 (доцзяо) – маринованный перец чили, 烤 (као) – печь, 鱼 (юй) – рыба). Названия, построенные по этой модели, содержат указание на способ приготовления блюда. Указание на основной ингредиент оказывается в конце, вторая часть содержит элемент, указывающий на способы действия с продуктами, способы приготовления, первая часть может указывать на особенности приготовления или приправу, и, следовательно, иногда свидетельствует о вкусе блюда.

2. Копулятивная модель (64 названия, 16%):***孜然羊肉*** (цзыжань янжоу) (*жареная баранина с зирой*: 孜然 (цзыжань) – фонетическая калька для приправы «зира», не разложимое на значимые компоненты существительное, 羊肉 (янжоу) – баранина). Несмотря на большое количество русских названий, построенных на основе субстантивных словосочетаний, между русскими и китайскими названиями есть существенные различия. Большинство китайских кулинаронимов построено на основе соположения, в русских названиях преобладает управление: зависимое слово, указывающее на дополнительный ингредиент, присоединяется к главному с помощью предлога.

В китайском языке определительные словосочетания строятся по иным законам, чем это принято в русском языке: главное слово располагается в конце, а определение всегда предшествует ему. В результате следования этому грамматическому принципу указание на основной ингредиент в названии блюда не может оказаться в его начале. Кроме того, порядок следования компонентов может зависеть от количества слогов в объединяемых словах: количество слогов предыдущего существительного не меньше количества слогов последующего, односложные существительные всегда на последнем месте[2]. ***酸菜***鱼 (суаньцайюй)*, рыба с квашеной капустой:* 酸菜 (суаньцай) – квашеная капуста, двусложная конструкция, 鱼 (юй) – рыба, односложное слово). Первое существительное может указывать на соус или приправу, привлекая внимание к вкусу блюда.

3. Предикативная модель встречается редко (4 названия, 1 %): *腊肠爱上**蒜苔*** (лачан айшан суаньтай), *колбаса со стрелками чеснока*: 腊肠 (лачан) – колбаса, 爱上 (айшан) – полюбить, 蒜苔 (суаньтай) – стрелки чеснока. По мнению Е. Д. Ковалева и

[1] Ковалев Е. Д., Кожевников И. Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2018. № 7–2 (85). С. 329–333.

[2] 吴淮南. 汉语词语构成的音节因素和节奏语感的培养 / 南京大学学报. 2003. 03. 142–148. (У Хуайнань. Слоговый фактор китайского словообразования и развитие чувства ритма. 2003. № 8. С. 142–148).

И. Р. Кожевникова, предикативная модель в китайских кулинаронимах также может рассматриваться только формально, так как частеречная принадлежность слов явно не обозначена[1]. Русские кулинаронимы не содержат глаголов в личных формах, обычно представляют собой именные словосочетания с зависимым членом в форме причастного оборота.

3. Причины возникновения трудностей при восприятии китайских кулинаронимов носителями русского языка

Основные трудности заключаются в различиях между языками и традициями наименования блюд в русском и китайском языке (см. таблицу).

Таблица

Сходства и различия русских и китайских кулинаронимов, указывающих на вкус блюда

	Сходства	Различия
Семантические особенности кулинаронимов	1. Различаются прямые и косвенные указания на вкус блюда. 2. Топонимы, указания на способы приготовления и состав ингредиентов могут косвенно указывать на вкус блюда	В русской традиции выделяется пять основных вкусов. В китайской существует специальное слово для обозначения белкового вкуса – сяньвэй（鲜味）, которое дословно переводится как «свежий запах», но может ассоциироваться с мясным вкусом
Формальные характеристики моделей	Лексика, выражающая вкус, состоит в основном из существительных и прилагательных	1. Русские названия – именные словосочетания, в китайской традиции возможны словосочетания, формально построенные по предикативной модели. 2. В русских названиях используются конструкции с предлогами, китайские кулинаронимы не содержат предлогов и других служебных слов
Порядок следования компонентов наименования	Порядок слов в конструкциях «прилагательное + существительное» одинаков в русском и китайском	В русских конструкциях «существительное + существительное», «существительное + причастие с зависимыми словами» первое слово указывает на основной ингредиент блюда

Выявленные культурные и лингвистические различия могут повлечь за собой неправильный перевод названия на русский язык и затем его неадекватное восприятие русскоязычным посетителем ресторана. Ошибка в психолингвистике рассматривается не в качестве отступления от нормы, а как сбой в программе речевого высказывания, не откорректированный на стадии контроля, и является важным источником

[1] Ковалев Е. Д., Кожевников И. Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2018. № 7–2 (85). С. 329–333.

сведений о процессах протекания речевой деятельности. Именно с такой позиции предлагают рассматривать ошибку при переводах И. Г. Овчинникова и А. В. Павлова[1]. Сбой в программе переводческой деятельности, который может произойти в первую очередь при спонтанном непрофессиональном переводе, позволяет судить об особенностях процесса восприятия в транскультурной коммуникации.

В текстах рассмотренных нами ресторанных меню встречаются переводы, содержащие, на наш взгляд, коммуникативно неудачные решения. Рассмотрим возможные причины этих неудач и проанализируем их связь с обнаруженными нами различиями между традиционными русскими и китайскими кулинаронимами. Далее мы приводим примеры неудачных и/или ошибочных переводов, представленных в проанализированных меню.

О затруднениях, которые испытывает непрофессиональный переводчик меню, свидетельствуют случаи передачи звучания, отражающие его индивидуальное восприятие: *黑椒牛肉* (хэйцзяо нюжоу), *говядина с черным перцем*: 黑椒 (хэйцзяо) – черный перец, 牛肉 (нюжоу) – говядина) переведено как *говядина Хей дже нью ро.* В оригинальном китайском названии использовано сложение двух существительных, для которых можно найти соответствующие русские эквиваленты. Название не помогает русскому посетителю догадаться о вкусе блюда.

Проблемы при переводе меню вызывают межъязыковые лакуны: обычно не имеющие аналогов слова передаются при помощи транскрипции или дословно. Например, 干锅 (ганьго) – особая посуда для приготовления блюд без использования масла и воды, а также процесс приготовления пищи в этой посуде, предполагающий использование большого количества перца; иероглифы, взятые по отдельности, означают:干(гань) – сухой, высушенный, 锅 (го) – кастрюля. В русских меню встречаются названия *ганьго кишки, сушеный картофель в горшке*. Оба названия не дают возможности узнать об остром вкусе пищи.

Получить нужную информацию не всегда помогают сведения о принадлежности к региональной кулинарной традиции. *麻辣香锅* (мала сянго), дословно – острый пряный горшочек; 麻 (ма) – безэквивалентное прилагательное, указывающее на онемение языка; 辣 (ла) – острый; 香 (сян) – пряный; 锅 (го) – кастрюля. Переводчики используют более привычную конструкцию с указанием на место происхождения блюда в дополнение к транскрибированному названию: *«Маласянго» жаркое-ассорти по-сычуаньски.* Отсылкой к сычуаньской кухне переводчик подчеркивает, что блюдо острое, однако для того, кто не пробовал еду региона, отсылка не является опорой для понимания. Происходит социокультурная интерференция: лексика, отражающая историческую культуру и обычаи, не всегда понятна в иной стране.

Причиной ошибки может стать и языковая интерференция. Переведенные по модели чужого языка названия вызывают непонимание и смех и заставляют посетителей ресторанов составлять подборки нелепых ошибок (подробнее см. в статье[2]).

---

[1] Овчинникова И. Г., Павлова А. В. Переводческий билингвизм: по материалам ошибок письменного перевода. Москва: ФЛИНТА, 2021. 304 с.

[2] Круглякова Т. А, Чен Ю. «Кулинарные приколы из Поднебесной»: интерпретация переводческой ошибки как способ создания языковой шутки // Уральский филологический вестник. Серия: Язык. Система. Личность. Лингвистика креатива. 2022. № 2. С. 43–56.

Отсутствие сочетаний с предлогами в китайской традиции именования блюд приводит к недостаточному вниманию к выбору русского предлога: *ассорти мяса из рассола* (из этого ошибочно переведенного названия посетитель не получает достаточной информации о том, мясо подается или готовилось в рассоле).

Ложные представления о вкусе может вызывать непривычный для русского языка порядок слов: *жусай с мясом* (*жусай* восходит к *韭菜* (цзюсай) – душистый лук; создается ощущение, что «*жусай»* – главный ингредиент блюда).

Приводит к созданию нелепых названий и мешает воспринять информацию о вкусе следование предикативной модели. Например, *腊肠遇到尖椒* (лачан юйдао цзяньцзяо) в меню переведено *Колбаса встретила острый перец* (колбаса с перцем). Здесь морфема 遇 (юй) ‘встречаться; сталкиваться’ оформлена глагольной результативной морфемой 到 (дао), что образует двусложный глагол遇到(юйдао). Однако дословно переведенное метафорическое название, непривычное для русскоязычного человека, вызывает у него смех и мешает восприятию информации.

Иногда неопытные переводчики передают любую морфему, указывающую на способ действия с продуктами, с помощью глагольных лексем: ***泰式烤茄子*** (тайши као цецзы) в меню переведено *Мирная северная лихорадка заквашивает баклажан* (баклажаны, приготовленные на гриле по-тайски). Такой кулинароним скорее всего будет воспринят как название опасного (возможно, слишком острого или слишком кислого) блюда. Так как в русском языке информация о способе приготовления чаще всего передается с помощью причастных оборотов, тут уместнее было бы использование причастия или перевод.

Таким образом, основные трудности при восприятии информации о вкусе блюда русскоязычным посетителем китайского ресторана связаны с типологическими различиями между русским и китайским языками в области грамматики, отсутствием или низкой частотностью определенных синтаксических конструкций, используемых при номинации блюд, наличием языковых лакун и отсутствием необходимых фоновых знаний.

Выводы

Посетителям китайских ресторанов, популярных в российских городах, бывает трудно сориентироваться в непривычных названиях и сделать правильный выбор, определив основной вкус блюда. Следовательно, в некоторых случаях составители меню должны не переводить названия, а заново называть кушанья, следуя традициям, принятым в русском языке и культуре. При этом следует учитывать следующие особенности.

1. Вкус в русских кулинаронимах, как правило, выражается при помощи предложно-падежных синтаксем, при этом разные предлоги передают оттенки значений. Необходимо сначала понять взаимосвязь между словами в китайском кулинарониме и выбрать соответствующий предлог.

2. Следует внимательно относиться к порядку слов в наименовании: в русском названии на первом месте должно стоять название базового блюда или основного ингредиента.

3. В русских кулинаронимах не приняты предикативные конструкции, поэтому названия, содержащие информацию о способах приготовления блюда, лучше пере-

водить с помощью причастных оборотов, а информацию о дополнительных ингредиентах – с помощью субстантивных синтаксем.

4. Следует уточнять названия, в которых информация об основном вкусе блюда может быть извлечена из косвенных данных – представлений о вкусе ингредиентов или особенностях региональных кулинарных традиций.

Список источников

Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва: Наука, 2001. С. 10–17.

Ван Х. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университета. 2018. № 2 (38). С. 88–94.

Габдрафикова Л. Р. Татарское буржуазное общество: стиль жизни в эпоху перемен (вторая половина XIX – начало XX века). Казань: Татарское книжное издательство, 2015. 367 с.

Золотова Г.А. Синтаксический словарь: репертуар элементарных единиц русского синтаксиса. Москва: Наука, 2006. 435 с.

Зуева Т. А. Чжан Х. Принципы номинации кушаний в китайском языке // Человек в мире культуры. 2014. № 4. С. 97–100.

Ковалев Е. Д., Кожевников И. Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2018. № 7 (85). С. 329–333.

Круглякова Т. А, Чен Ю. «Кулинарные приколы из Поднебесной»: интерпретация переводческой ошибки как способ создания языковой шутки // Уральский филологический вестник. Серия: Язык. Система. Личность. Лингвистика креатива. 2022. № 2. С. 43–56.

Леонова А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: автореф. дис. … канд. филол. наук. Тверь, 2003. 20 с.

Овчинникова И. Г., Павлова А. В. Переводческий билингвизм: по материалам ошибок письменного перевода. Москва: ФЛИНТА, 2021. 304 с.

Чернышева Л. А. Явление лакунарности в процессе обучения иностранному языку // Ученые записки. Электронный журнал Курского государственного университета. 2019. № 4 (52). URL: 3423 (yandex.ru) (дата обращения: 20.01.2023)

韩沛珊. **中国菜名的社会**语言学研究 // 现代语文. 2017. 08. 136–138. (Хан Пейшань, Социолингвистическое исследование названий китайских блюд // Современный китайский язык. 2017. № 8. С. 136–138)

吴淮南. 汉语词语构成的音节因素和节奏语感的培养 / **南京大学学**报. 2003. 03.142-148. (У Хуайнань. Слоговый фактор китайского словообразования и развитие чувства ритма // Журнал Нанкинского университета. 2003. № 8. С. 142–148).

References

Arutiunov S. A. Osnovnye pishchevye modeli i ikh lokal'nye variatsii u narodov Rossii [Basic food patterns and their local variations among the peoples of Russia]. *Traditsionnaia pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia* [Traditional food as an expression of ethnic identity]. Moscow: Nauka, 2001, pp. 10–17.

Van Kh. Russkii perevod nazvanii kitaiskikh bliud v aspekte transkul'turnoi kommunikatsii [The translation of the names of Chinese dishes in the aspect of cross-cultural communication]. *Vestnik Kalmytskogo universiteta* [Bulletin of Kalmyk State University], 2018, no. 2 (38), pp. 88–94.

Gabdrafikova L. R. *Tatarskoe burzhuaznoe obshchestvo: stil' zhizni v epokhu peremen (vtoraia*

polovina XIX – nachalo XX veka) [Tatar bourgeois society: lifestyle in the era of change (second half of the XIX – beginning of the XX century)]. Kazan: Tatarskoe knizhnoe izdatel'stvo, 2015. 367 p.

Zolotova G. A. *Cintaksicheskii slovar': repertuar elementarnykh edinits russkogo sintaksisa* [Syntactic dictionary: repertoire of elementary units of Russian syntax]. Moscow: Nauka, 2006, 435p.

Zueva T. A. Chzhan Kh. Printsipy nominatsii kushanii v kitaiskom iazyke [The principles of the nomination of the dishes in the Chinese language]. *Chelovek v mire kul'tury* [Man in the world of culture], 2014, no. 2, pp. 97–100.

Kovalev E. D., Kozhevnikov I. R. Osobennosti nazvanii bliud v restorannykh meniu na kitaiskom iazyke (strukturno-semanticheskii i pragmaticheskii podkhody) [Dish nomination features in Chinese restaurant menus (structural-semantic and pragmatic approaches)]. *Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki* [Philology. Theory & Practice], 2018, no. 7 (85), pp. 329–333.

Krugliakova T. A, Chen Iu. “Kulinarnye prikoly iz Podnebesnoi”: interpretatsiia perevodcheskoi oshibki kak sposob sozdaniia iazykovoi shutki [“"Culinary jokes from the Middle Kingdom”: interpretation of a translation error as a way to create a language joke]. *Ural'skii filologicheskii vestnik. Seriia: Iazyk. Sistema. Lichnost'. Lingvistika kreativa* [Ural Philological Bulletin. Series: Language. System. Personality: Linguistics of Creativity], 2022, no. 2, pp. 43–56.

Leonova A. I. *Lingvokul'turologicheskaia spetsifika kulinaronimov* [Linguoculturological specificity of culinary nominations: Abstract of Cand. thesis in Philological Sciences]. Tver`, 2003. 20 p.

Ovchinnikova I. G., Pavlova A. V. *Perevodcheskii bilingvizm: po materialam oshibok pis'mennogo perevoda* [Translation bilingualism: based on translation errors]. Moscow: FLINTA, 2021. 304 p.

Chernysheva L. A. Iavlenie lakunarnosti v protsesse obucheniia inostrannomu iazyku [The phenomenon of lacunarity in the process of teaching a foreign language]. *Uchenye zapiski. Elektronnyi zhurnal Kurskogo gosudarstvennogo universiteta* [Scientific notes. Electronic scientific journal of Kursk State University], 2019, no. 4 (52). Available at: 3423 (yandex.ru) (accessed: 20.01.2023).

Khan Peishan' Sotsiolingvisticheskoe issledovanie nazvanii kitaiskikh bliud [A sociolinguistic study of Chinese food nominations]. *Sovremennyi kitaiskii iazyk* [Modern Chinese language], 2017, no. 8, pp. 136–138.

U Khuainan'. Slogovyi faktor kitaiskogo slovoobrazovaniia i razvitie chuvstva ritma [The syllable factor of Chinese word formation and the development of rhythm sense]. *Zhurnal Nankinskogo universiteta* [Journal of Nanjing University], 2003, no. 3, pp. 142–148.

Сведения об авторе

Юйфань Чэн – аспирант; st094080@student.spbu.ru, https://orcid.org/0000-0002-3774-667X, Санкт-Петербургский государственный университет (д. 7–9, Университетская наб., 199034 Санкт-Петербург, Россия); **Yufan Cheng** – Postgraduate Student; st094080@student.spbu.ru, https://orcid.org/0000-0002-3774-667X, Saint Petersburg State University (7–9, Universitetskaia nab., 199034 St Petersburg, Russia).

Статья поступила в редакцию 31.01.2023; одобрена после рецензирования 26.06.2023; принята к публикации 10.07.2023.

The article was submitted 31.01.2023; Approved after reviewing 26.06.2023; Accepted for publication 10.07.2023.