

Филология: научные исследования

Правильная ссылка на статью:

Чэн Ю. Порядок слов в многокомпонентных кулинарных русско-китайских блюдах и его влияние на восприятие информации о блюде // Филология: научные исследования. 2024. № 2. С. 65-82. DOI:

10.7256/2454-0749.2024.2.69675 EDN: WFCCXY URL: https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=69675

Порядок слов в многокомпонентных кулинарных русско-китайских блюдах и его влияние на восприятие информации о блюде

Чэн Юйфань

ORCID: 0000-0002-3774-667X

аспирант, кафедра русского языка как иностранного и методики его преподавания, Санкт-Петербургский государственный университет

199034, Россия, г. Санкт-Петербург, наб. Университетская, 7/9

✉ st094080@student.spbu.ru



[Статья из рубрики "Языкознание"](#)

DOI:

10.7256/2454-0749.2024.2.69675

EDN:

WFCCXY

Дата направления статьи в редакцию:

26-01-2024

Дата публикации:

05-03-2024

Аннотация: В современном мире на фоне глобализации тенденция к бережному сохранению региональных и национальных обычаев проявляется в росте интереса к кулинарным традициям разных народов. Рестораны национальных кухонь разных народов становятся популярными в мире; на этом фоне актуально востребованное бизнесом моделирование оптимальных способов гастрономической номинации. Важным компонентом формирования представлений о блюде является порядок подачи информации, который находит отражение в порядке слов. Следование стереотипам, выработанным в рамках иного языка и культуры, может влиять на восприятие информации реципиентом. Объект исследования – влияние способов представления информации о составе и качественных характеристиках блюда на сознание клиента.

Предмет – различия в порядке подачи информации о блюде в меню на русском и китайском языке. Материал исследования – китайские и русские кулинаронимы, полученные методом сплошной выборки из ресторанных меню (1319 единиц), данные опросника, направленного на выяснение предпочтений носителей русского языка при выборе блюда (142 анкеты). Анализ обычного порядка слов в элементарных словосочетаниях, входящих в состав кулинаронимов, строится на основе количественного и описательного методов. Анализ позволил выявить наиболее существенные различия между принятым порядком подачи информации в русских и китайских кулинаронимах. Место лексем, указывающих на тип блюда, кулинарную традицию, основные ингредиенты, гарниры и соусы, в русских и китайских кулинаронимах чаще всего не совпадает. В русском языке, как языке со свободным порядком слов, представлено большее многообразие типов информационных структур, при этом порядок слов ограничен не только грамматическими правилами, но и различными традициями гастрономической номинации, принятыми в русской и китайской культурах. Культурные стереотипы отражаются в порядке подачи информации о способах приготовления, посуде и качественных характеристиках блюда. Даже в тех случаях, когда калькирование не приводит к возникновению ошибок в русском меню, следование чужим традициям может вызывать непонимание и смех, что необходимо учитывать при номинации блюда.

Ключевые слова:

восприятие речи, речевая деятельность переводчика, порядок слов, синтаксическая калька, кулинароним, согласование, управление, копулятивная модель, атрибутивная модель, предикативная модель

Введение

Знакомство с национальной культурой нередко начинается с погружения в традиции региональной кухни, в которых отражается история народа и его сознание. Интерес к восточным культурам, возникший в российском обществе на рубеже веков, повлек за собой рост числа ресторанов восточной, в том числе китайской, кухни в российских городах, тем не менее стратегии именования экзотических блюд часто остаются непродуманными. Моделирование оптимальных способов гастрономической номинации, востребованное современным бизнесом, становится актуальной задачей прикладной лингвистики. Мы полагаем, что выработка таких способов возможна только с учетом представлений о роли межкультурной и межъязыковой интерференции в процессе восприятия речи, при этом любые рекомендации по преодолению негативного влияния сложившихся культурных и речевых стереотипов следует давать, опираясь на фундаментальный анализ речевого материала, являющегося продуктом речевой деятельности в условиях межкультурной коммуникации. В данной статье анализируются различия в синтаксическом строении русских и китайских кулинаронимов, вызывающие затрудненность восприятия буквально переведенных китайских названий блюд у носителей русского языка.

Обзор литературы

В современной лингвистике сохраняется неизменный интерес к гастрономическому дискурсу, в том числе к вопросам перевода и вторичной номинации на русском языке блюд традиционной китайской кухни [\[1; 5; 6; 18; 20; 23; 24; 27\]](#). Разрабатываются

общетеоретические положения лингвокультурологического описания гастрономического дискурса разных народов [\[3; 4; 15; 25\]](#).

С другой стороны, внимание ученых привлекает не только текст, но и речевые механизмы, задействованные при его восприятии и порождении носителями языка и представителями иных языков и культур. Теория восприятия речи, базирующаяся на исследованиях А. А. Леонтьева, Т. В. Ахутиной, И. А. Зимней и др., позволяет моделировать процесс восприятия речевого сообщения, в том числе на неродном языке, основываясь на представлениях о предшествующем вербальном и культурном опыте реципиента, исследовать трудности перевода и последующей рецепции переводного текста [\[11\]](#).

Не совпадающие в русской и китайской культурах способы номинации в гастрономической области и существенные типологические различия между русским и китайским языком могут затруднить процесс восприятия китайских кулинаронимов носителями русского языка, что отражается как в ошибках, допускаемых непрофессиональными переводчиками, так и в трудностях, испытываемых посетителями китайских ресторанов при знакомстве с переводными текстами меню. Существенную роль в возникновении трудностей играет разный порядок слов, принятый в русском и китайском языках. Существуют сравнительные исследования русского и китайского порядка слов [\[17\]](#) и работы, посвященные порядку слов в кулинаронимах [\[21\]](#), но особенности порядка слов в китайских и русских названиях блюд изучены недостаточно.

Цель исследования

Л. А. Черняховская предлагала отдельно рассматривать формально-грамматическую и информационную структуру высказывания, понимая под последней «структуру, выражающую семантические отношения между смысловыми группами, составляющими ткань содержания, упорядоченными и оформленными согласно грамматике данного языка» [\[16: 16\]](#). Информационная структура может быть представлена разной формально-грамматической структурой в высказываниях на русском и китайском языках. Мы поставили целью проанализировать информационную структуру русских и китайских кулинаронимов, чтобы ответить на вопрос, каковы оптимальные способы подачи информации об экзотическом блюде китайской национальной кухни в русскоязычном меню. Для достижения поставленной цели необходим подробный анализ различий в способах представления информации о составе и путях обработки ингредиентов блюда в меню на русском и китайском языках. Результаты этого анализа представлены в статье.

Материал исследования

Мы проанализировали 1319 кулинаронимов из меню петербургских ресторанов: 9 китайских («Нихао», «See China», «Чайна сад», «ВУ ДУ», «Дуду лапша», «Легенда Азии», «Кунфу Еда», «Чэнду», «Друга Приходи») и 9 ресторанов русской и европейской кухни («The Katyusha restaurant», «Русская рюмочная № 1», «Ivan&Maria», «Царский вестник», «Мари Ванна», «Мясной блок», «Наша дача», «Банщики», «Северянин»). При цитировании названий в статье сохраняется орфография и пунктуация источников.

В ходе подготовки исследования был разработан опросник с целью выяснить, какие названия китайских блюд кажутся носителю русского языка привлекательными или отталкивающими. Респонденты оценивали предполагаемый вкус блюда, ориентируясь на предложенные в меню варианты, записывали собственные ассоциации с названием и отвечали на вопрос, насколько блюдо представляется привлекательным. При анализе

использовался метод семантической интерпретации экспериментальных данных, который предлагает И. А. Стернин [13: 139-164]. Сведения были собраны у 142 носителей русского языка разного возраста и привлекались для проверки гипотезы о наличии / отсутствии затрудненности восприятия кулинаронимов определенной структуры. К анализу привлекались материалы юмористических блогов, в которых собраны ошибки переводных меню, вызывающие забавные ассоциации, смех или непонимание носителей русского языка.

Результаты и дискуссия

Хань Пейшань разделила китайские кулинаронимы на интуитивные и абстрактные [19: 136]. К абстрактными она отнесла названия, в которых используются фразеологизмы, метафоры, омонимические сближения, или такие, для понимания которых нужно обладать дополнительной информацией об истории происхождения блюда: блюдо 宫保鸡丁 (gōng bǎo jī dīng, 宫保 гунбао, придворная должность дворцовый страж, 鸡丁 кусочки курицы) названо в честь своего изобретателя Дин Баочжэня, носившего титул гунбао; название 一青二白 (yī qīng èr bái, — один, 青 зелёный, 二 два, 白 белый; блюдо из тофу с зеленым луком) происходит от фразеологизма 一清二白 (yī qīng èr bái, 'безупречный'), в котором иероглиф 清 (чистый) заменен на 青 (зеленый) с целью подчеркнуть качество блюда и указать на цвета ингредиентов. Интуитивные названия передают информацию о блюде в очевидной форме: 肉末茄子 (ròu mò qíe zi, 肉末 фарш, 茄子 баклажан), 土豆炖牛肉 (tǔ dòu dùn niú ròu, 土豆 картофель, 炖 тушить, 牛肉 говядина).

Предложенную классификацию можно распространить на русские кулинаронимы. К абстрактным отнесем названия салат «Оливье» (дано в честь его создателя повара Люсьена Оливье, державшего в XIX веке в Москве французский ресторан), селедка под шубой (по одной из версий блюдо получило название в 1919 г. от аббревиатуры «Шовинизму и упадку бойкот и анафема»). Таким названиям посвящаются отдельные культурологические исследования [9;14]. В интуитивных русских названиях дается информация о типе блюда (*суп, кисель*), его вкусе (*острый, кислый*), составе ингредиентов (*тыквенный, из ревеня*), способах тепловой обработки (*жареный, копченый*), посуде (*на гриле, на сковороде*), месте происхождения (*мурманский, по-украински*) и пр.

Рассмотрим типичный порядок подачи информации, принятый в интуитивных названиях блюд в русском и китайском языке и обусловленный как традициями гастрономической номинации, так и грамматическим строем языков. В сравнительном анализе воспользуемся системой индексов: Т – информация о типе блюда, Х – качественные характеристики такие, как вкус, запах и внешний вид, И1, 2, 3, 4 – ингредиенты, Г – способ приготовления, П – используемая посуда, М – место происхождения ингредиентов или традиция приготовления блюда. Первая цифра в скобках после схем указывает на количество названий, представленных в нашем материале, а вторая – на процент от общего числа наименований, содержащих ту же информацию.

Порядок подачи информации о блюде в русских кулинаронимах

Способы приготовления большинства блюд в русской кухне соответствуют европейским традициям, и их названия нередко заимствованы из европейских языков. Названия исконно русских и европейских блюд, ставших традиционными для русской кухни, могут состоять из одного существительного, указывающего на тип блюда (Т): *шницель, рассольник*.

Но чаще в ресторанных меню в название включаются уточняющие слова, указывающие

на эксклюзивные характеристики блюда. Хотя русский порядок слов относительно свободен, определенные правила соблюдаются. Во многом привычный для русского меню порядок подачи информации обусловлен этими правилами: так, название гарнира обычно является несогласованным определением, выраженным существительным с предлогом, и следует за главным словом, так как место несогласованного определения закреплено относительно строго.

Русские кулинаронимы могут представлять собой как двухкомпонентные, так и многокомпонентные синтаксические единицы, элементы которых связаны между собой различными связями. Рассмотрим зависящий от типа подчинительной конструкции порядок слов в элементарных словосочетаниях и наметим пути анализа сложного многокомпонентного целого.

1. Словосочетания со связью согласование

В конструкциях, построенных на основе согласования, нейтральный порядок слов предполагает предшествование зависимого слова: *домашнее сало, тонкие пшеничные блины*. Однако в актуализированных словосочетаниях, включенных в состав высказываний или являющихся номинативными предложениями, порядок слов может быть иным. О. Хавронина и С. Крылова отмечают, что, когда словосочетание становится частью высказывания, а его компоненты разделяются границей между темой и ремой, порядок слов подчиняется правилу следования темы перед ремой [7: 29]. Исследования С. Сая также показали, что в атрибутивных словосочетаниях коммуникативно более значимое слово располагается правее [12: 174]. Таким образом, дополнительная информация оказывается на последнем месте в названии: *щи суточные, шницель куриный*. В нашем материале зафиксировано 166 конструкций, в которых дополнительная информация о блюде выражена согласованным определением при существительном в именительном падеже, при этом определение располагается после определяемого существительного в 52 случаях.

По данным И. С. Лутовиновой [10: 7], расположение «существительное + прилагательное» было принято в русских меню уже в конце XVIII века. Так, раздел «Хлебное» в меню Петербургского университета, составленном его ректором М. В. Ломоносовым, включал следующие блюда: *каша гречневая, каша просовая* (в актуализированных словосочетаниях рема следует за темой: определение – за определяемым словом), *пирог с гречневой кашей и сметками* (в неактуализированных словосочетаниях прилагательное предшествует существительному).

Качественное прилагательное в составе кулинаронима указывает на вкус блюда, его аромат или внешний вид: *свежие овощи с зеленью; большой зелёный салат; чёрные вареники с лососем и красной икрой*. Качественное прилагательное чаще предшествует существительному, информация о характеристиках блюда – указанию на его тип: ХТ(4), ХТИ1-3 (4), ХИ1-3, (18).

Относительные прилагательные используются чаще. Они указывают на состав продукта (*свекольная икра, суп куриный, куриный суп с вермишелью и овощами, бульон куриный со слоёными пирожками*), место происхождения ингредиентов при указании на них (*балтийская килька, палтус мурманский*); традиционные, в том числе региональные, рецепты приготовления блюда при указании на тип блюда (*сельский салат, борщ малороссийский*), посуду, в которой готовится или сервируется блюдо (*огурцы бочковые, бочковая сельдь с печёным картофелем*). Информация в конструкциях, в состав которых входят относительные прилагательные, представлена в следующем порядке: ИП (1) /

ПИ1-2 (2), И1ТИ2-3 (81) / ТИ1-2 (20), МТИ1-3 (28) / ТМИ (3). В двусловных названиях представлены следующие информационные конструкции: ИП (1) / ПИ (1), ИТ (21) / ТИ (9), МТ (7) / ТМ (1).

Наравне с относительными прилагательными могут использоваться предложно-падежные конструкции (*икра из овощей*) и сочетания существительных с наречиями (*котлета по-киевски*), передающие ту же информацию. Если в составе конструкции имеется согласованное и несогласованное определение, то существительное, несущее основную информацию, оказывается на первой (*бульон куриный со слоёными пирожками*) или на второй позиции, уступая первую позицию информации о месте происхождения или составе блюда (*русский салат с обжаренными филейчиками перепелов; куриный суп с вермишелью и овощами*).

Если в составе названия встречаются несколько прилагательных, чаще всего качественное прилагательное предшествует относительному, выражающему более существенный или постоянный признак [2: 484]. Таким образом, информация о вкусе, аромате или внешнем виде блюда обычно предшествует сведениям о его составе (*ХИТ тонкие пшеничные блины* (14), но иногда следует за ними (*ТИХ каша гречневая разваристая* (5)).

На способ приготовления блюда указывает отглагольное прилагательное, причастие или причастный оборот. Причастные обороты в кулинарных рецептах всегда следуют за определяемым словом (12): *цыплёнок, запечённый в травах с лемонграссом*. Правила орфографии (выбор н/нн) и пунктуации соблюдаются в меню не всегда: *перцы запечённые на углях с кремом из брынзы и сметаны; палтус Мурманский, жареный на сковороде*. Нередко одиночные причастия также ставятся после определяемого слова ТГ, ИГ (17): *капуста квашеная; корюшка жареная*.

Когда название включает в себя согласованное определение, выраженное одиночным причастием, и несогласованное определение, выраженное предложно-падежной конструкцией, порядок следования компонентов следующий: «причастие – определяемое слово – существительное с предлогом» – *копчёный муксун со свежими огурцами*. При изменении данного порядка у реципиента могут возникнуть сложности с пониманием, особенно в связи с наличием орфографических и пунктуационных ошибок в текстах меню.

В целом слово, несущее информацию о способе приготовления блюда, оказывается на первой позиции ГИ1-3 (34), на второй позиции ИГ (4), ИГП (2), И1ГИ2-4 (11), И1ГПИ2-4 (2) или на третьей позиции ХИ1ГИ2 (5), МИ1ГИ2-3 (1), ИМГП (1).

2. Словосочетания со связью управление

Наиболее часто в русском меню используют подчинительную конструкцию, в которой дополнительное указание на гарниры, ингредиенты, вкус осуществляется с помощью существительного с предлогом. Конструкции представляют собой предикативные единицы, в которых после подлежащего, указывающего на тип блюда, стоит второстепенный член, выраженный предложно-падежной конструкцией: *брускетта с индейкой и вялеными томатами; жульен из белых грибов*. Существительные *брускетта* (поджаренный ломтик хлеба с выложенными на нем дополнениями), *жульен* (горячая закуска, приготовленная в специальной посуде) указывают на тип блюда, далее следует указание на дополнительные ингредиенты в форме существительных в творительном падеже с предлогом с И1И2, ТИ (160) или на основной состав блюда в форме существительных в родительном падеже с предлогом из И1И2, ТИ (120). В качестве

зависимой формы может также выступать существительное в родительном падеже без предлога в значении фабрикатива: *грудка фермерского цыплёнка* И1И2, ТИ (8).

Конструкции с предложным падежом содержат указание на посуду, в которой блюдо было приготовлено: ИП (4): *сибас на гриле*. При указании на посуду возможны конструкции с причастными оборотами; в таком случае информация о способе приготовления всегда предшествует информации о посуде ИГП (5): *креветки, обжаренные на гриле; палтус мурманский, жареный на сковороде*. Порядок слов в словосочетаниях со связью управление определен правилами русского языка: зависимое слово ставится после главного [7: 26].

В конструкциях, состоящих из нескольких зависимых форм, родительный падеж в значении фабрикатива предшествует формам творительного в комитативном значении: *жюльен из грибов с цыплёнком под сырной корочкой; стейк из лосося с цветной капустой, цуккини, шпинатом и соусом белое вино* (вероятно, белое вино – указывает на тип соуса). Если в состав блюда входят и мясо, и овощи, информация о мясных составляющих дается раньше, на последнем месте располагается название соуса (26): *салат с копчёной индейкой, баклажанами, сыром сулугуни и ореховым соусом*. Обязательный порядок подачи информации в подобных названиях: ТИ1-4 (254): *суп из белых грибов с перловкой; солянка из говядины с колбасами и шкварками*. Однако, как говорилось выше, в тех случаях, когда указание на состав ингредиентов дается с помощью прилагательного, порядок подачи информации иной: И1ТИ2-3 (55): *гороховый суп с копчёной рулькой и гренками; куриный суп с вермишелью и овощами*. Возможен другой порядок ТИ(6): *бульон куриный со слоёными пирожками*.

3. Словосочетания со связью примыкание

В кулинаронимах нередко используются наречия, образованные от прилагательных по модели «по- + основа + -и». Наречие стоит за основным названием и указывает на стиль приготовления блюда: ТМ (6), *котлета по-киевски*. Информация о дополнительных ингредиентах оказывается на последней позиции: ТМИИ2 (4) *сугудай по-бурятски из муксуна с бородинскими тостами*, И1МИ2-3 (12) *говядина по-строгановски с жареным картофелем*, ТИ1МИ2 (1) *щи суточные по-деревенски из капусты*.

Место определения, выраженного неизменяемым словом, строго закреплено: такое определение стоит непосредственно после определяемого слова, наречие, стоящее в конце конструкции, относится к характеристике целого. Перестановка наречия, таким образом, изменяет значение целого: так, название *тигровые креветки в соусе из черных бобов по-сычуаньски* означает, что блюдо приготовлено в традициях сычуаньской кухни и является острым, но название *цыпленок по-сычуаньски со спаржей* информирует посетителя ресторана о том, что по-сычуаньски приготовлен только цыпленок, а не гарнир.

На место могут указывать также согласованные определения, которые всегда предшествуют наречию. Обратим внимание на различия в значениях конструкций: согласованное определение чаще указывает на место происхождения ингредиентов (*мурманская треска под маринадом*), определение, выраженное наречием, – на традицию приготовления блюда (*печень трески по-Мурмански с луком и перепелиным яйцом*).

Представим полученные данные в таблице.

Таблица 1.

Информационные модели русских кулинаронимов

	Начало	Средняя часть	Конец
Основной ингредиент или тип блюда 890	ТИ1-4 (274)	И1ТИ2-3 (81)	ХТ(4)
	ТМИ1-2 (7)	МТИ1-3 (28)	ХТИ1-3(4)
	ТИ1МИ2(1)	ХИ1ГИ2(5)	ХИ1-3(18)
	ТИХ(5)	МИ1ГИ2-3(1)	ПИ1-2 (2)
	ТГ(13)	ХИТ(14)	ИТ (21)
	ТМ(6)	14%	МТ (7)
	ИП (5)		ХИТ(14)
	ИГ(4)		ГИ1-3(34)
	ИТ (21)		12%
	ИГП(7)		
	И1ГИ2-4 (11)		
	И1ГПИ2-4 (2)		
	ИМГП(1)		
	И1И2, ТИ (288)		
	И1МИ2-3(12)		
	74%		
Характеристики блюда и его ингредиентов 50	ХТ(4)	0%	ТИХ(5)
	ХТИ1-3(4)		10%
	ХИ1-3(18)		
	ХИТ(14)		
	ХИ1ГИ2(5)		
	90%		
Дополнительные ингредиенты и гарниры 435	0%	0%	И1ГИ2-4 (11)
			И1ГПИ2-4 (2)
			И1И2, ТИ (288)
			И1МИ2-3(12)
			ТИ1МИ2(1)
			И1ТИ2-3 (81)
			ХИ1ГИ2(5)

			МИ1ГИ2-3(1) ГИ1-3(34) 100%
Способ приготовления 78	ГИ1-3(34) 44%	ИГП(7) И1ГИ2-4 (11) И1ГПИ2-4 (2) ИМГП(1) ХИ1ГИ2(5) МИ1ГИ2-3(1) 33%	ТГ(13) ИГ(4) 23%
Посуда 15	ПИ1-2 (2) 13%	0%	ИП (5) ИГП(7) ИМГП(1) 87%
Место происхождения ингредиента или традиции приготовления блюда 63	МТИ1-3 (28) МИ1ГИ2-3(1) МТ (7) 57%	ТМИ1-2 (7) ИМГП(1) И1МИ2-3(12) ТИ1МИ2(1) 33%	ТМ(6) 10%

В основном последовательность предоставления информации обусловлена как особенностями синтаксического строения русского словосочетания, так и правилами актуального членения предложения, согласно которым новая, наиболее существенная для реципиента информация оказывается на завершающей позиции в конструкции.

Порядок подачи информации о блюде в китайских кулинариях

Китайский язык является языком аналитического строя, и поэтому, в отличие от русского, обладает фиксированным порядком слов. Однако формирование синтаксических моделей в китайском языке ограничено не только грамматическими правилами, но и субъективным желанием людей наиболее точно передать объективную информацию, что позволяет говорящему и пишущему в некоторых случаях отступать от строгих норм [\[17\]](#). В китайском языке словоизменение развито незначительно, и лингвистические описания китайской морфологии базируются на представлениях об особых грамматических характеристиках групп слов: отсутствии закреплённости принадлежности слова к определенной части речи и возможностях частеречных переходов. Описание грамматических классов слов в китайском языке не входит в задачи нашей статьи, мы будем опираться на описание моделей, представленных в работе Е. Д. Ковалева и И. Р. Кожевникова [\[6\]](#), и определим, в какой последовательности подается информация о блюде в китайских кулинариях и в каких привычных грамматических рамках воспринимают эту информацию носители русского

языка.

Русский и китайский язык организованы по различным синтаксическим правилам, в том числе правилам порядка слов. Мы взяли за основу в нашем первичном анализе русских и китайских названий критерии, непосредственно влияющие на порядок расстановки слов в фразе. Анализ типа синтаксической связи в русских кулинаронимах и компонентного состава китайских кулинаронимов позволил нам создать классификацию информационных структур названий блюд и сравнить единицы типологически разных языков.

Как отмечалось выше, среди русских кулинаронимов можно встретить однословные наименования, которые, однако, в меню обычно используются с различными уточняющими словами. Среди китайских кулинаронимов однокомпонентные названия тоже встречаются. При этом кулинаронимы, состоящие из двух иероглифов, имеют фиксированный порядок следования компонентов и могут восприниматься как единое целое: 馄饨 (hún tun, вареники), 饺子 (jiǎo zi, пельмени). Такие наименования представляют собой общее название типа блюда (Т). На основе этих иероглифов могут складываться кулинаронимы, свидетельствующие о способах приготовления, названиях ингредиента и т. д.

Многокомпонентные кулинаронимы могут строиться, согласно исследованию Е. Д. Ковалева и И. Р. Кожевникова, по атрибутивной, копулятивной и предикативной моделям [6: 330-331]. Рассмотрим эти модели отдельно.

1. Атрибутивная модель

В словосочетаниях, построенных по простой атрибутивной модели, может содержаться указание на основные характеристики блюда, такие как вкус, форма, аромат, температура, стиль приготовления блюда, даваться его положительная оценка. Порядок слов в конструкциях, построенных по этой модели, ХТ или ХИ (64): 酸辣土豆丝 (suān là tǔ dòu sī, 酸 кислый, 辣 острый, 土豆丝 картофельная соломка); 开胃萝卜 (kāi wèi luó bo, 开胃 аппетитный, 萝卜 редис). Этот порядок не может быть изменен, так как определение в китайском языке предшествует определяемому слову.

Особый тип представляют собой кулинаронимы, содержащие информацию о способе приготовления блюда, ГИ (45): 炸蘑菇 (zhá mó gu, 炸 жарить, 蘑菇 грибы). Несмотря на то, что в дословном переводе на русский первый иероглиф представлен глаголом, он, главным образом, передает информацию о качестве продукта ('жареные грибы') и как любое определение в китайском языке предшествует определяемому слову. В русских актуализированных словосочетаниях, как отмечалось выше, эта информация может быть представлена после определяемого слова.

На способ приготовления могут указывать и словосочетания, построенные по сложной атрибутивной модели. В первом типе сложных атрибутивных конструкций уточняется информация о способе приготовления блюда ХГИ (28): 清炖羊肉 (qīng dùn yáng ròu, 清 чисто, то есть без приправ, 炖 варить, 羊肉 баранина), 干炸里脊 (gān zhà lǐ jǐ, 干 сухо, 炸 жарить, 里脊 филе).

Во втором типе конструкций наряду с информацией о способе приготовления передается более подробная информация о составе блюда И2ГИ1(3): 剁椒烤鱼 (duò jiāo kǎo yú, 剁椒 маринованный перец чили, 烤 печь, 鱼 рыба); 西红柿炖牛腩 (xī hóng shì dùn niú nǎn, 西红柿 томат, 炖 тушить, 牛腩 говяжья вырезка). В некоторых случаях порядок следования компонентов определяется их фонетическими особенностями. У Хуайнань утверждает,

что «слоговые особенности китайского языка влияют на состав слов, а также на строение словосочетаний» [26]. Количество слогов в слове убывает к концу названия: 蒜香烤鱼 (suàn xiāng kǎo yú, 蒜香 чеснок (2 слога), 烤 печь (1 слог), 鱼 (1 слог) рыба). Порядок слов фиксированный и противоположный принятому в русских конструкциях подобной информационной структуры.

В третьем типе конструкций дается указание на посуду, в которой готовилось блюдо. Ли Цзиньцюань считает, что существительные или именные словосочетания, характеризующие действия (включая указание на инструменты и материалы), но не обозначающие время и место, могут служить обстоятельствами [22: 69]. Обстоятельства, согласно правилам китайской грамматики, чаще всего располагаются в начале конструкции, таким образом, порядок подачи информации можно отразить формулами: ПИ1-2 (17): 砂锅豆腐 (shā guō dòu fǔ, 砂锅 горшочек, 豆腐 тофу), 砂锅羊肉萝卜 (shā guō yáng ròu luó bo, 砂锅 горшочек, 羊肉 баранина, 萝卜 редис).

В названиях, указывающие на посуду, редко может включаться указание на способ приготовления: 铁板烧牛肉 (tiě bǎn shāo niú ròu, 铁板 тепан (особый тип жарочной поверхности, встраиваемой в стол, распространенный в Юго-Восточной Азии), 烧 жарить, 牛肉 говядина). 铁板 может передавать обстоятельственное значение (жаренный как? – на тепане). Если иероглиф, указывающий на способ приготовления, опускается, 铁板 выступает в качестве определения (говядина какая? – на тепане). Но в нашем материале такие названия не встречаются.

В четвертом типе конструкций дается указание на происхождение блюда, второй иероглиф может указывать на тип приготовления или характеристики вкуса: МГИ (14), МХИ (4): 扬州炒饭 (yáng zhōu chǎo fàn, 扬州 город Янчжоу, 炒 жарить, 饭 рис); 重庆凉面 (chóng qīng liángmiàn, 重庆 город Чунцин, 凉 холодный, 面 лапша). В отличие от русских кулинаронимов, название места всегда стоит в начале.

Непривычный для русской речевой культуры порядок подачи информации нередко приводит к тому, что дословно переведенное название, содержащее лексему, указывающую на способ приготовления блюда, представляется переводчику-непрофессионалу построенным по типичной для русского языка модели «субъект – действие – предикат». В переводах блюд возникают забавные ошибки, которые становятся объектом коллекционирования речевых девиаций в русском сегменте интернета. Так, 豆瓣干烧鱼 (dòu bàn gān shāo yú, 豆瓣 фасоль, 干 сухо, 烧 жарить, 鱼 рыба) переводится «Фасоли горят рыб», где *фасоли* – ненормативная форма множественного числа вещественного существительного, *горят* приобретает каузативное значение, *рыб* – осмысляется как уместная в объектном значении форма винительного падежа множественного числа одушевленного существительного. Другие примеры неверных переводов из Интернет-подборок: 滑炒豆角 (huá chǎo dòu jiǎo, 滑 скользко, 炒 жарить, 豆角 фасоль) – *Природная стихия жарит фасоль* 古法烤猪肋排 (gǔ fǎ kǎo zhū lèi pái, 古法 старый способ, 烤 печь, 猪肋排 свиные ребрышки) – *Стародедовский метод зажаривает нервы свины* (подробнее см. [8]).

Подобные сбои при составлении меню свидетельствуют об упрощенной переводческой стратегии: неопытным переводчиком первые иероглифы воспринимаются в соответствии с привычным порядком слов в русском языке в качестве указания на субъект и переводятся как существительное в именительном падеже, вторая группа иероглифов воспринимается как указание на предикат и переводится русским глаголом, заключительные иероглифы расцениваются как объект и переводятся существительным в позиции прямого дополнения. Безусловно, такого упрощения следует избегать, так как в

результате создается перевод, содержащий коммуникативно значимую ошибку.

2. Предикативная модель

Формально незначительная часть китайских кулинаронимов (4) может быть представлена в качестве конструкций, построенных по предикативной модели, где первый компонент указывает на производителя действия, второй – на действие, последний – на ингредиенты или тип блюда. Название 大妈扒茄子 (dà mā pá qié zi, 大妈 бабушка, 扒 жарить, 茄子 баклажаны) может быть интерпретировано как «Бабушка жарит баклажаны» или «Баклажаны, поджаренные бабушкой (точнее, поджаренные, как у бабушки)».

Как указывалось выше, в нейтральных русских предикативных конструкциях порядок слов соответствует представленному, но в конструкциях с определениями порядок слов иной («объект – действие – производитель действия»). Отмеченные различия приводят к тому, что неопытные переводчики-непрофессионалы переводят подобные названия при помощи предикативных конструкций.

Предикативные конструкции ошибочно возникают и в других переводах названий, содержащих информацию о способах приготовления: 腊肠遇到尖椒 (là cháng yù dào jiān jiāo, 腊肠 колбаса, 遇到 встречаться (到 результативная морфема), 尖椒 перец) в меню переведено «Колбаса встретила острый перец»; 腊肠爱上蒜苔 (là cháng ài shàng suàn tái, 腊肠 колбаса, 爱上 полюбить (上 результативная морфема), 蒜苔 стрелки чеснока) переведено «Колбаса полбила чеснок». Дословно переведенное метафорическое название, непривычное для русскоязычного человека, вызывает у него смех и мешает восприятию информации.

3. Копулятивная модель

В названиях блюд, построенных по копулятивной модели, отражается реляция суммирования: название целого представляет собой синтез значений слов, входящих в комплекс. В нашем материале представлены 3 типа копулятивных комплексов.

Конструкции первого типа состоят из двух существительных и содержат информацию об ингредиентах И2И1 (48): 松仁玉米 (sōng rén yù mǐ, 松仁 кедровый орех, 玉米 кукуруза), 孜然羊肉 (zī rán yáng ròu, 孜然 тмин, 羊肉 баранина). Информация об основном ингредиенте всегда оказывается на последнем месте.

Следование принятому в китайском языке порядку слов вызывает удивление у русскоязычного посетителя ресторана китайской кухни. В анкете, проведенной среди носителей русского языка от 17 до 75 лет (142 ответа), испытуемые должны были ответить на вопрос, каким они представляют себе вкус блюда «Зира с бараниной» (такой вариант перевода 孜然羊肉 (zī rán yáng ròu) предложен в меню «Чуфальни» в Петербурге): 14 человек не смогли определить вкус блюда, комментируя: «Приправа с бараниной — это странно», «Как будто бы зира — это гарнир, судя по этому названию»; «Сильный вкус зиры без вкуса баранины», «Травянистое мясо».

Компоненты названия, указывающие на ингредиенты, могут содержать уточняющие характеристики, в том числе указывать на способ приготовления одного из ингредиентов. Типичный порядок подачи информации можно отразить формулой: И2ГИ1 (25): 西红柿炒鸡蛋 (xī hóng shì chǎo jī dàn, 西红柿 томаты, 炒 жарить, 鸡蛋 яйцо); 尖椒炒牛肉 (jiān jiāo chǎo niú ròu, 尖椒 перец, 炒 жарить, 牛肉 говядина). В китайских кулинаронимах, в отличие от русских, название гарнира всегда стоит перед названием основного ингредиента.

Второй тип копулятивных комплексов содержит 3 и более существительных, последнее из которых всегда указывает на тип блюда И2И1Т (14): 西红柿鸡蛋汤 (xī hóng shì jī dàn tāng, 西红柿 томат, 鸡蛋 яйцо, 汤 суп); 猪肉大葱包子 (zhū ròu dà cōng bāo zi, 猪肉 свинина, 大葱 зеленый лук, 包子 баоцзы – особый вид пирожков, приготовленных на пару).

Третий тип состоит из двух или трех существительных и содержит информацию об основных ингредиентах блюда и посуде, в которой оно было приготовлено. Порядок слов в данном случае может быть разным: ПИ1-2 (17): 砂锅牛肉面 (shā guō niú ròu miàn, 砂锅 горшочек, 牛肉 говядина, 面 лапша), ИП (4): 茄子煲 (qié zi bāo, 茄子 баклажаны, 煲 горшочек). Данные названия коррелируют с атрибутивными конструкциями, указывающими на тип посуды и способы приготовления блюда, но в отличие от них информация о посуде может оказаться в конце конструкции. Несмотря на совпадение с русским порядком подачи информации (ср. *баклажаны в горшочке*), дословный перевод конструкций ИП невозможен, так как в русских названиях в данном случае обязательна предложно-падежная конструкция. Отметим, что дословные переводы в нашем материале не встречались.

Таким образом, последовательность предоставления информации в китайских кулинаронимах в основном обусловлена грамматическими требованиями.

Представим полученные данные в таблице.

Таблица 2.

Информационные модели китайских кулинаронимов

	Начало	Средняя часть	Конец
Основной ингредиент или тип блюда 239	ИП (4) 2%	И2И1Т (14) 6%	ХТ или ХИ (64) ГИ (45) ХГИ (28) И2ГИ1(28) ПИ (16) ПИ1И2 (1) МГИ (14) МХИ (4) И2И1 (48) И2И1Т (14) 92%
Характеристики блюда и его ингредиентов 32	ХГИ (28) 88%	МХИ (4) 12%	0%
Дополнительные ингредиенты и гарниры	И2ГИ1(28) И2И1 (48)	0%	ПИ1И2 (1) 1%

91	И2И1Т (14)		
	99%		
Способ приготовления	ГИ (45)	ХГИ (28)	0%
115	39%	И2ГИ1(28)	
		МГИ (14)	
		61%	
Посуда	ПИ (16)	0%	ИП (4)
38	ПИ1И2 (18)		11%
	89%		
Место происхождения ингредиента или традиции приготовления блюда	МГИ (14)	0%	0%
	МХИ (4)		
28	100%		

Полученные данные позволяют нам сравнить информационную структуру кулинаронимов в русском и китайском языках. Данные представлены в таблице 3.

Таблица 3.

Различия в порядке предоставления информации в русских и китайских кулинаронимах

		Начало	Средняя часть	Конец
Основной ингредиент или тип блюда	Русский	74%	14%	12%
	Китайский	2%	6%	92%
Характеристики блюда и его ингредиентов	Русский	90%	0%	10%
	Китайский	88%	12%	0%
Дополнительные ингредиенты и гарниры	Русский	0%	0%	100%
	Китайский	99%	0%	1%
Способ приготовления	Русский	44%	33%	23%
	Китайский	39%	61%	0%
Посуда	Русский	13%	0%	87%
	Китайский	89%	0%	11%
Место происхождения ингредиентов или традиции приготовления блюда	Русский	57%	33%	10%
	Китайский	100%	0%	0%

Полученные данные позволяют сделать выводы.

- 1) Порядок слов в подавляющем большинстве китайских и русских кулинаронимов не полностью перекрывается, в русском языке представлено большее многообразие типов информационных структур.
- 2) Порядок слов в большинстве китайских кулинаронимов изменить нельзя, порядок слов в русских конструкциях не обусловлен строгими грамматическими требованиями.
- 3) В русских кулинаронимах информация о типе блюда или основном ингредиенте чаще всего стоит в начале кулинаронима, названия дополнительных ингредиентов и гарниров всегда расположены в конце, в китайских кулинаронимах порядок подачи информации прямо противоположный.
- 4) В китайских и русских кулинаронимах слова, которые описывают качественные характеристики блюд, а также указание на место происхождения блюда чаще всего стоят в начале.
- 5) В русских кулинаронимах информация о посуде чаще всего располагается в конце названия, в китайских кулинаронимах в начале.
- 6) Место лексемы, указывающей на способ приготовления, в русских названиях блюд не фиксировано, тогда как в китайских названиях оно находится в середине кулинаронима.

Заключение

Наш анализ позволил достичь поставленной цели и выявить наиболее существенные различия между принятым порядком подачи информации в русских и китайских кулинаронимах.

Мы обнаружили, что информационные структуры китайских и русских кулинаронимов весьма различны. Порядок слов в китайских кулинаронимах более фиксирован по сравнению с русскими, и лексемы, указывающие на основные ингредиенты и место их происхождения, способы приготовления, посуду, гарниры в китайских и русских кулинаронимах следуют в различном порядке. Порядок слов в кулинаронимах ограничен не только грамматическими правилами, но и различными традициями гастрономической номинации, принятыми в русской и китайской культурах. Даже в тех случаях, когда калькирование не приводит к возникновению ошибок в русском меню, следование чужим традициям может вызывать непонимание и смех.

Выявленные различия становятся причиной затруднения при составлении меню ресторанов азиатской кухни непрофессиональными переводчиками и при их восприятии русскоязычными клиентами. Поэлементный перевод названий оказывается неприемлемым, от составителя меню требуется большая гибкость в поисках оптимальных путей подачи информации о блюде.

Основываясь на проведенном анализе, представим некоторые практические рекомендации. В русских кулинаронимах, называющих китайские блюда, целесообразно представлять информацию об основном ингредиенте или общем типе блюда в начале, в первую очередь в тех случаях, когда в названия включены несогласованные определения. Для сохранения семантической целостности кулинаронима место указания на посуду, в которой готовилось блюдо, должно быть закреплено в конце названия. При указании на способ приготовления блюда лучше использовать конструкции с причастными оборотами, расположенными после определяемого слова; использование

названий-калек, построенных по предикативной модели, нельзя признать удачным. Поскольку в обоих языках слова, описывающие качественные характеристики блюд и указывающие на место происхождения ингредиентов, часто стоят в начале, такому порядку нужно следовать и в переводе, чтобы сохранить данные детали и передать полное представление о блюде. Основная рекомендация основывается на учете выявленных в ходе анализа различий, так как точная передача порядка составляющих названия формирует благоприятное восприятие информации о блюде и соответственно влияет на мнение посетителя о ресторане.

Библиография

1. Ван Х. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации / Вестник Калмыцкого гос. Университета. 2018. №2. С. 88-94.
2. Величко А.В. Книга о грамматике. Русский язык как иностранный / Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. 2009. 648 с.
3. Дардыкова Н.В. Гастрономическая метафора как способ выражения оценки в турецком языке / Вестник Минского государственного лингвистического университета. Серия 1: Филология. 2021. №2 (111) С. 133-141.
4. Дунаева М.Б. Гастрономический дискурс в культурных практиках повседневности / Наука. Искусство. Культура. 2019. №1(21). С. 143-150.
5. Зуева Т. А., Чжан Х. Принципы номинации кушаний в китайском языке / Человек в мире культуры. 2014. №4. С. 97-100.
6. 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. 2018. №7(85). С. 329-333.
7. Крылова О.А., Хавронина С.А. Порядок слов в русском языке / Лингводидактический аспект. М.: Русский язык. Курсы. 2015. 168 с.
8. 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.
9. Кушкова А. В. Центре стола: зенит и закат салата «Оливье» / Новое литературное обозрение. 2005.
10. Лутовинова И.С. Слово о пище русской / И.С.Лутовинова. Санкт-Петербург: Авалон: Азбука-классика, 2005. 288 с.
11. Овчинникова И.Г., Павлова А.В. Переводческий билингвизм: по материалам ошибок письменного перевода. М.: ФЛИНТА. 2021.
12. Сай С.С. О порядке слов в русском атрибутивном словосочетании (по данным анализа разговорной речи) / Русская филология 12. Тарту: Tartu Ülikooli, 2001. С. 171-178.
13. Стернин И. А., Рудакова А. В. Психолингвистическое значение слова и его описание / И. А. Стернин., А. В. Рудакова. Ламберт. 2011. 192 с.
14. Сюткина О., Сюткин П. Непридуманная история советской кухни / О. Сюткина., П. Сюткин. АСТ. 2013. 288 с.
15. Хошаба И.С. Ресторанное меню в переводческой перспектив / Актуальные проблемы филологии и педагогической лингвистики. 2019. №4. С. 153-157.
16. Черняховская Л.А. Перевод и смысловая структура / Л.А. Черняховская. М.: Международные отношения, 1976.

17. Чжао С. К вопросу о порядке слов в русском и китайском языке языках трансформации при переводе / Гуманитарный вектор. Сер: филология, востоковедение. 2016. №3. С. 120-125.
18. Chen X., Ren H., Liu Y., Okumus B., Bilgihan A. Attention to Chinese menus with metaphorical or metonymic names: An eye movement lab experiment / International Journal of Hospitality Management. 2020. №84. (In English).
19. Хань П. Социолингвистическое исследование названий китайских блюд / Современные языки. 2017. №08. С. 136-138. [韩沛珊. 中国菜名的社会语言学研究 / 现代语文. 2017. №08. С. 136-138]. (In Chinese.).
20. Huo C, Jiao L, Wang W. An Empirical Study of Corpus Application in the Teaching of English Writing / Creative Education. 2021. №10. Pp. 2464-2470. (In English).
21. Ли Ц. Исследование когнитивных основ порядка имен существительных в «Структуре названий блюд» / Культурно-просветительские материалы, 2016. №8. С. 22-24. [李梓嫣. “菜名结构” 中名词顺序的认知理据探究 / 文教资料, 2016. №8. 22-24]. (In Chinese).
22. Ли Ц. Об употреблении ненапряжённых местоимений в качестве наречий / Журнал Сучжоуского университета. 1983. №04. С. 69-73 [李晋荃. 试论非时地名词充当状语 / 苏州大学学报, 1983. №04. 69-73]. (In Chinese).
23. Lim L. A corpus-based study of braised dishes in Chinese-English menus / Proceedings of the 32nd Pacific Asia conference on language, information and computation: 25th joint workshop on linguistics and language processing. 2018. (In English).
24. Li S. A corpus-based multimodal approach to the translation of restaurant menus / Perspectives. 2019. Pp. 27(1). С. 1-19. (In English).
25. Shevchenko V.D. Realization of “food as a source of health” cognitive model. Current Issues in Philology and Pedagogical Linguistics. 2020. 4. Pp. 62-68. (In English).
26. У Х. Слоговые факторы в китайском словообразовании и воспитание ритмического чувства языка / Журнал Нанкинского университета. 2003. №03. С. 142-148. [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]. (In Chinese.).
27. Чжоу Ц. Способы и принципы перевода китайских названий блюд на русский язык. Исследование учебного плана. 2013. 11. С. 43-46. [周进辉. 中餐菜名的俄译方法及原则 / 黑龙江: 课程教育研究. 2013. 11. 43-46.]. (In Chinese).

Результаты процедуры рецензирования статьи

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

Представленная на рассмотрение статья «Порядок слов в многокомпонентных кулинаронимах русского и китайского языка и его влияние на восприятие информации о блюде», предлагаемая к публикации в журнале «Филология: научные исследования», несомненно, является актуальной, ввиду возрастающего интереса к изучению китайского языка и культуры как в нашей стране, так и в мире в целом.

Работа зиждется на языковом материале двух языков – русского и китайского.

В данной статье анализируются различия в синтаксическом строении русских и китайских кулинаронимов, вызывающие затрудненность восприятия буквально переведенных китайских названий блюд у носителей русского языка.

Отметим, что подобные исследования, затрагивающие культурологические особенности

изучаемого языка через знакомство с национальной культурой являются ценными как для теории и практики межкультурной коммуникации, так и для лингводидактики и теории языкознания.

Данная работа выполнена профессионально, с соблюдением основных канонов научного исследования. Отметим скрупулёзный труд автора по отбору практического материала и его анализу.

Практическим материалом явились 1319 кулинаронимов из меню петербургских ресторанов: 9 китайских («Нихао», «See China», «Чайна сад», «ВУ ДУ», «Дуду лапша», «Легенда Азии», «Кунфу Еда», «Чэнду», «Друга Приходи») и 9 ресторанов русской и европейской кухни («The Katyusha restaurant», «Русская рюмочная № 1», «Ivan&Maria», «Царский вестник», «Мари Vanna», «Мясной блок», «Наша дача», «Банщики», «Северянин»). В том числе результаты опроса 142 респондентов.

В статье представлена методология исследования, выбор которой вполне адекватен целям и задачам работы. Автор обращается, в том числе, к различным методам для подтверждения выдвинутой гипотезы. Для решения исследовательских задач в статье использовались как общенаучные методы, наблюдение, интервьюирование, статистические и лингвистические, в том числе метод семантической интерпретации экспериментальных данных.

Исследование выполнено в русле современных научных подходов, работа состоит из введения, содержащего постановку проблемы, основной части, традиционно начинающуюся с обзора теоретических источников и научных направлений, исследовательскую и заключительную, в которой представлены выводы, полученные автором. Библиография статьи насчитывает 27 источников, среди которых представлены труды как на русском, так и на китайском и английском языках. К сожалению, в статье отсутствуют ссылки на фундаментальные работы, такие как кандидатские и докторские диссертации.

Считаем, что большее количество ссылок на авторитетные работы, такие как монографии, докторские и/или кандидатские диссертации по смежным тематикам, которые могли бы усилить теоретическую составляющую работы в русле отечественной научной школы. В ряде случаев нарушены требования ГОСТа к оформлению списка литературы, в части несоблюдения общепринятого алфавитного выстраивания цитируемых трудов. Работа является новаторской, представляющей авторское видение решения рассматриваемого вопроса. Статья, несомненно, будет полезна широкому кругу лиц, филологам, магистрантам и аспирантам профильных вузов. Практическая значимость исследования определяется возможностью применения данных статьи в курсах по лингвокультурологии, теоретической грамматике и лексикологии. Статья «Порядок слов в многокомпонентных кулинаронимах русского и китайского языка и его влияние на восприятие информации о блюде» может быть рекомендована к публикации в научном журнале.