УДК 392.8

К. Д. Книпович
студент учреждения образования
«Гродненский государственный университет имени Янки Купалы»
(Республика Беларусь)
С. В. Адамович
заведующий кафедрой перевода и межкультурной коммуникации
учреждения образования
«Гродненский государственный университет имени Янки Купалы»,
кандидат филологических наук
(Республика Беларусь)

ОСОБЕННОСТИ НОМИНАЦИИ НАПИТКОВ В КИТАЙСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ

В данной статье автор описывает характерные черты китайской гастрономической культуры, описывает материал исследования, а также проводит подробный анализ номинации напитков в гастрономической культуре Китая с приведением соответствующих примеров.

Китайская гастрономическая культура как один из элементов одной из древнейших цивилизаций мира отличается определенными традициями. Среди них выделяются следующие: сохранение традиций древности; доминантность китайской культуры как одного из элементов формирования культур близлежащих регионов; четкое региональное распределение кулинарных техник и традиций; религиозная и философская обусловленность; лечебный характер приема пищи; символизм в особенностях номинации блюд.

Китайская кухня характеризуется разнообразием блюд, вкусов, применяемых ингредиентов. Названия блюд и напитков китайской кухни зачастую сложны для понимания ввиду иероглифической системы письма. Тем не менее можно выделить определенные модели номинации, характерные для большинства названий. В рамках данного исследования было проанализировано 151 название напитков, размещенных на сайте jucanw [1], отобранных методом сплошной выборки.

Анализируя структуру названий напитков в китайском языке, стоит отметить стандартную структуру построения названия. Так, номинация всегда содержит компонент, отражающий вид напитка, обычно он указывается в конце. В названиях можно увидеть следующие иероглифы: 饮 ‘напиток’ (инь), 茶 ‘чай’ (ча), 汁 ‘сок’ (чжи), 奶 ‘молоко’ (най), 水 ‘вода’ (шуй), 酒 ‘алкоголь’, чаще всего ‘вино’ (цзю), 思慕雪 ‘смузи’ (сымусюэ), 奶昔 ‘молочный коктейль’ (найси),

柠檬水 ‘лимонад’ (нинмэншуй), 咖啡 ‘кофе’ (кафэй), 可可 ‘какао’ (кэкэ), 苏打水 или 汽水 ‘газировка’ (судашуй) и (цишуй) и т. д.

Второй частью названия является описание. Обычно данный компонент отражает ключевые характеристики, свойственные тому или иному напитку. В рамках описания может использоваться как один признак, так и несколько, что обеспечивает большую информативность названия.

Наиболее распространенным описанием, применяемым в названии напитков, является указание ингредиента как наиболее важной части, определяющей свойства напитка. Данный компонент является наиболее частой характеристикой, выносимой в название напитка. Так, в названиях рассмотренных китайских напитков данный компонент встречался в 144 названиях. В качестве примера использования данного метода можно рассмотреть некоторые названия напитков, в которых есть данный компонент значения:

花生奶露 ‘арахисовый молочный напиток’ (хуашэн найлу)

花生 ‘арахис’ (хуашэн) — название ингредиента, 奶 ‘молоко’ (най), 露 ‘ароматная вода’ (лу), сочетание данных иероглифов составляет слово, которое можно перевести как «молочный напиток» — вид напитка. Подтверждение тому, что данный напиток стоит называть молочным напитком, можно найти в рецепте, из которого следует, что промытый в кипятке арахис с молоком промалывают в блендере, позже полученную массу процеживают. Остаток с добавлением воды снова промалывают в блендере, процедуру проводят два раза. Три получившихся жидкости смешивают. Полученную смесь доводят до кипения на слабом огне, в конце добавляют сахар.

Стоит отметить, что употребление молока животного происхождения в чистом виде в Китае не распространено, в отличие от европейских стран. Чаще всего употребляется растительное молоко, приготовленное из соевых бобов 豆浆(доуцзян). Соевое молоко не содержит лактозы, к которой не приспособлены китайцы. Конечно, медленно потребление молока животного происхождения в Китае повышается, но по-прежнему молоко, продаваемое в Китае, не похоже на европейское.

Рассмотрев данное название, можно заметить, что в переводе закрепившееся название «соевое молоко» на самом деле «соевый отвар» или же «соевая вода», 豆 (доу) ‘соя или любые другие бобы’ и 浆 (цзян), значениями которого являются ‘отвар’, ‘вода’, ‘жижа’, ‘сироп’. Несмотря на то, что данный напиток технически не является молоком, тем не менее его применяют во многих рецептах как китайских, так и вегетарианских и веганских напитков в качестве альтернативы коровьему молоку, например, добавляют в кофе.

黑豆浆咖啡 ‘кофе с молоком из черных соевых бобов’ (хэй доуцзян кафэй)

黑豆浆 ‘молоко из черных соевых бобов’ (хэй доуцзян) — ингредиент; 咖啡 ‘кофе’ (кафэй) — вид напитка. Для приготовления напитка в кофемашине заваривают порцию эспрессо, добавляют сахар по вкусу. Вареные черные соевые бобы и минеральную воду взбивают в блендере до получения однородного соевого молока. Полученное соевое молоко взбивают для обогащения напитка кислородом и получения пены, после чего добавляют в кофе.

桑葚汁 ‘сок из ягод шелковицы’ (саншэнь чжи)

桑葚 ‘шелковица’ (саншэнь) — название ингредиента, 汁 ‘сок’ (чжи) — вид напитка. Шелковица — это ягода, произрастающая на тутовом дереве. Шелковица обладает сочной мякотью, сладковатым вкусом с легкой кислинкой. Довольно часто данную ягоду используют в медицине. В кулинарии она применяется для приготовления джемов, желе, вина, ликеров и сока. Для приготовления сока шелковицу посыпают коричневым сахаром, перемешивают, оставляют на несколько часов. Ягоды варят на среднем огне до закипания. Когда сахар полностью растает, добавляют мальтозу (солодовый сахар), смесь варят на слабом огне, пока мальтоза не растворится.

番茄蔬菜汁 ‘томатный овощной сок’ (фаньце шуцай чжи)

番茄 ‘помидор’ (фаньце) и蔬菜 ‘овощи’ (шуцай) — ингредиенты; 汁 ‘сок’ (чжи) — вид напитка. Данный напиток интересен своим составом, так как в представлении китайцев и других азиатских народов помидор — это ягода. Хотя в европейских странах помидор считается овощем, с ботанической точки зрения помидор действительно ягода, однако научная точка зрения не смогла заменить бытовую европейскую классификацию. В основном соки в Китае производятся из фруктов и ягод, овощные соки — редкое явление не только в азиатских странах, но и в других странах мира, исключением являются страны постсоветского пространства, однако и в них процент потребления овощного сока невелик. Для приготовления сока помидоры нарезают крупными кусочками, удаляют сердцевину и семена. Нарезают сельдерей и репчатый лук. Все ингредиенты смешивают в кастрюле, доводят до кипения, затем варят 25 минут, после чего смесь остужают. Приготовленные овощи пропускают через соковыжималку, полученный сок приправляют черным перцем и солью.

Помимо указания на наличие ингредиента в напитке также может указываться и его отсутствие, примером такого названия можно считать 无添加剂水果茶 — ‘фруктовый чай без добавок’ (у тяньцзяцзи шуйго ча), единственное наименование из списка напитков, в котором присутствует данный компонент.

无添加剂水果茶 ‘фруктовый чай без добавок’ (у тяньцзяцзи шуйго ча)

无 ‘без’ (у) — показатель отсутствия; 添加剂 ‘добавка’ (тяньцзяцзи) — ингредиент; 水果 ‘фрукты’ (шуйго) — ингредиент; 茶 ‘чай’ (ча) — вид напитка. Под добавками в данном рецепте подразумеваются как ароматизаторы, так и кристаллический сахар. Зачастую в составе фруктовых чаев можно увидеть ароматизаторы, в этом же рецепте напиток приобретает вкус благодаря фруктам: персику, лайму и яблоку, а также лимонно-медовой воде, придающей натуральную сладость. Для приготовления напитка заваривают черный чай. Фрукты нарезают тонкими ломтиками. В емкость добавляют теплый черный чай и лимонно-медовую воду, затем — нарезанные фрукты. Напиток можно употреблять как в теплом виде, так и в холодном.

Одним из наиболее частых способов наименования блюд китайской кухни является номинация по технологии приготовления. Методы приготовления пищи в китайской кухне очень разнообразны, зависят они и от технологии обработки продукта, и от посуды, в которой можно приготовить то или иное блюдо. Названия китайских напитков также могут содержать в части определения технологию, но в сравнении с названиями блюд данный метод встречается гораздо реже. Данная особенность обусловлена малым количеством техник приготовления напитков. Данное положение можно подтвердить, подсчитав количество названий, содержащих данный компонент. Среди названий, содержащих данный компонент, было обнаружено 18 названий, содержащих компонент, обозначающий технологию. Можно рассмотреть следующие напитки в качестве примера использования данного метода номинации:

煮啤酒 ‘вареное пиво’ (чжу пицзю)

煮 ‘варить’ (чжу) — технология приготовления, 啤酒 ‘пиво’ (пицзю) — вид напитка.

Вареное пиво — это напиток из пива, которое варится с кумкватом, финиками и ягодами годжи. Для его приготовления на плодах кумквата делают надрезы в продольном направлении. Кумкват, ягоды годжи, финики без косточек и сахар кладут в кастрюлю, заливают пивом, доводят до кипения на медленном огне. После чего добавляют еще пиво, напиток варят на среднем огне еще несколько минут. Принцип приготовления данного напитка заключается в том, чтобы не перебить вкус пива. Процесс варки пива с фруктами и ягодами помогает придать напитку как приятный аромат, так и легкий кисло-сладкий вкус.

自制米酒 ‘рисовое вино домашнего приготовления’ (цзычжи ми цзю)

自制 ‘домашнего приготовления’ (цзычжи) — технология приготовления; 米 ‘рис’ (ми) — ингредиент; 酒 ‘вино’ (цзю) — вид напитка. Рисовое вино —

это один из наиболее популярных традиционных китайских напитков. Вино готовится на основе клейкого риса, обладает сладким мягким вкусом.

Длиннозерный рис промывают, замачивают в воде на 24 часа, после чего разминают. Рис готовят на пару, после чего остужают. Добавляют винную закваску. В центр емкости, в которой будет готовиться напиток, устанавливают стакан, равный ее высоте, выкладывают подготовленный рис. В стакан наливают винную закваску, перемешанную с горячей водой, для ускорения брожения. Емкость закрывают крышкой, оставляют для выдерживания на день.

Таким образом, в рамках номинации китайских напитков можно проследить четко структурированный характер, направленный на наиболее четкое отражение значимых для напитка свойств. Для достижения данной цели используется особая модель формирования названия, в рамках которой выделяются две части: описание и название вида напитка. Наиболее распространенной моделью номинации названия китайских, как показало исследование, напитков можно считать формирование названия с помощью описательной части, которая в основном содержит компонент, обозначающий ингредиент, что позволяет сделать вывод о наиболее важной характеристике, выделяемой в рамках номинации китайских напитков, которой является указание ингредиента.

1. Сайт кулинарных рецептов Jucan**w**.com [Электронный ресурс]. URL: https://www.jucanw.com/ (дата обращения: 09.12.2024). Перейти к источнику Вернуться к статье

K. D. Knipovich, S. V. Adamovich

The peculiarities of the nomination of drinks in the Chinese gastronomic culture

In this article, the author describes the characteristic features of Chinese gastronomic culture, describes the research material, and also conducts a detailed analysis of the nomination of drinks in the gastronomic culture of China, providing relevant examples.