

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-7-2.23>

Ковалёв Евгений Дмитриевич, Кожевников Игорь Рудольфович

**ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ БЛЮД В РЕСТОРАННЫХ МЕНЮ НА КИТАЙСКОМ ЯЗЫКЕ
(СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧЕСКИЙ И ПРАГМАТИЧЕСКИЙ ПОДХОДЫ)**

Статья посвящена комплексному исследованию особенностей ономастической номинации в сфере названий блюд (кулинаронимов), используемых в ресторанных меню на современном китайском языке. На основании анализа текстов реальных ресторанных меню устанавливается, что в структурно-семантическом плане кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной и копулятивной модели, и отражают главным образом способ приготовления блюда, его вкусовые качества и основные ингредиенты. Часть кулинаронимов содержат яркую метафору и представляют собой фразеологизированные словосочетания.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2018/7-2/23.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2018. № 7(85). Ч. 2. С. 329-333. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/2.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2018/7-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: phil@gramota.net

УДК 811.581.11

Дата поступления рукописи: 19.04.2018

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-7-2.23>

Статья посвящена комплексному исследованию особенностей ономастической номинации в сфере названий блюд (кулинаронимов), используемых в ресторанных меню на современном китайском языке. На основании анализа текстов реальных ресторанных меню устанавливается, что в структурно-семантическом плане кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной и копулятивной модели, и отражают главным образом способ приготовления блюда, его вкусовые качества и основные ингредиенты. Часть кулинаронимов содержит яркую метафору и представляют собой фразеологизированные словосочетания.

Ключевые слова и фразы: гастроним; глоттоним; кулинароним; глоттонические прагматонимы; гастрономическая лексика; ономастическая номинация; структурно-семантический анализ; прагматика.

Ковалёв Евгений Дмитриевич

Кожевников Игорь Рудольфович, к. филол. н.

Дальневосточный федеральный университет, г. Владивосток

you-in-my@list.ru; kozhevnikov.ir@dvyfu.ru

ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ БЛЮД В РЕСТОРАННЫХ МЕНЮ НА КИТАЙСКОМ ЯЗЫКЕ (СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧЕСКИЙ И ПРАГМАТИЧЕСКИЙ ПОДХОДЫ)

Выявление особенностей механизма имяназвания в каком-либо языке помогает пролить свет на культурно-исторические и прагматические особенности мировосприятия носителей исследуемого языка.

Процесс первичной номинации, в результате которой появились первообразные слова, недоступен для непосредственного наблюдения, для исследования первоисточков понадобится провести этимологический или исторический анализ. Напротив, образование имен собственных (ономастическая номинация) происходит вполне сознательно, этот процесс может быть проанализирован на предмет выяснения мотивировки и, что не менее важно, испытывает на себе влияние культурно-исторических и прагматических факторов. Как указывают авторы «Теории и методики ономастических исследований», происходит «вторжение в ономастику экстралингвистических факторов» [12, с. 11].

Более того, в современном мире акты ономастической номинации могут происходить целенаправленно, организованно и очень наглядно. Например, с 1 марта 2018 г. любой желающий имел возможность принять участие в присвоении названия новейшим российским вооружениям [8].

В ономастической лексике скрыт огромный прагматический потенциал. Это хорошо видно, например, в названиях вооружений («Пересвет», «Посейдон», «Томагавк»), в семантической структуре антропонимов (Владлен, Тракторина, Сталина) и т.д. Определенная прагматическая информация содержится также и в исследуемых нами кулинаронимах. Как указывает В. Н. Телия, «акты номинации могут протекать при непосредственном взаимодействии с прагматическими факторами. Последние оставляют свой след в сигнификате – то или иное отношение именующих к обозначаемому...» [13, с. 336].

В последнее время в России отмечается очередной всплеск интереса к китайской кухне и, как следствие, появление многочисленных ресторанов, специализирующихся на приготовлении китайских блюд. Кроме того, в самом Китае русскоязычные туристы нередко сталкиваются с не совсем корректно составленными ресторанными меню на русском языке. В этой связи актуальность данной статьи обусловлена необходимостью выявления структурно-семантических и прагматических особенностей названий блюд китайской кухни на китайском языке. Знание этих особенностей позволит при составлении русскоязычного варианта китайского меню более точно отразить специфику приготовления блюда и прагматический потенциал его названия.

Что касается исследования кулинаронимов в современном китайском языке, внимание ученых обычно фокусируется на особенностях перевода названий китайских блюд [7; 16], или же рассматриваются их национально-культурные особенности с экскурсами в историю создания того или иного блюда [1; 5; 15]. А. А. Васильева исследует количественно-слоговую характеристику названий блюд китайской кухни [2]. При этом для всех вышеуказанных работ характерно привлечение языкового материала словарного характера.

Научная новизна данной статьи определяется тем, что авторы исследования для выявления структурно-семантических и прагматических особенностей кулинаронимов впервые обращаются непосредственно к текстам реальных ресторанных меню на современном китайском языке.

Цель нашего исследования заключается в выявлении особенностей названий блюд в ресторанных меню на китайском языке с точки зрения структурно-семантического и прагматического подходов. Для достижения данной цели авторы статьи поставили перед собой следующие задачи: изучить существующие научные работы по исследуемой проблематике; методом сплошной выборки из текста нескольких ресторанных меню отобрать собственно кулинаронимы; выявить структурно-семантические и прагматические особенности кулинаронимов в контексте реальных ресторанных меню; провести статистический анализ выявленных структурно-семантических типов кулинаронимов.

В настоящее время в отношении названий блюд существует несколько терминов: кулинароним, глоттоним, гастроним и глоттонический прагматоним.

На наш взгляд, термины глоттонимы и гастронимы больше ассоциируются с лексикой вообще (например, глоттоническая лексика, гастрономическая лексика). При некотором приближении названия блюд

из ресторанного меню можно рассматривать и как своего рода словесные товарные знаки. В этом случае можно использовать в том числе и термин глоттонический прагматоним, как это делает, например, Л. Р. Ермакова в своем диссертационном исследовании, рассматривая глоттонические прагматонимы в связи с национальным характером [4]. В то же время Е. А. Градалева считает, что термин глоттонический прагматоним является очень объемным и включает в свой состав еще и названия заведений питания и торговых марок продуктов питания [3].

Для определения частотности употребления каждого из этих терминов мы обратились к ресурсам системы «Научная электронная библиотека» (elibrary.ru). На запрос по ключевому слову «глуттоним» система выдает 16 записей, «кулинароним» – 8 записей, а по ключевому слову «гастроним» – всего 2 записи [9]. В нашем исследовании в отношении названий блюд мы считаем наиболее оптимальным использовать термин «кулинароним».

В отношении китайской кухни обычно принято считать, что названия блюд на китайском языке очень сложны и с трудом поддаются переводу. Отчасти это можно объяснить большим разнообразием блюд ввиду географической протяженности Китая и проживания на его территории более пятидесяти национальностей, у каждой из которых есть свои культурные особенности. Существуют так называемые восемь видов китайской кухни (中国八大菜系), которые отличаются не только по ингредиентному составу и вкусовым качествам, но и преимущественными способами обработки продуктов питания [19]. Для краткого описания особенностей своей кухни сами китайцы обычно используют следующее выражение: 南甜北咸东辣西酸 «на юге сладкая, на севере соленая, на востоке острая, на западе кислая».

Материалом для исследования послужили реальные тексты меню ресторанов китайской кухни на современном китайском языке, которые не специализируются на конкретной одной из восьми разновидностей кухни, а ориентируются в основном на вкусы и потребности жителей Северо-Восточного Китая. Два меню взяты из ресторанов в г. Муданьцзян (КНР), и одно меню является электронной версией печатного меню ресторана «Цзинтан» (金唐) в г. Москве [10].

Общее число исследуемых названий блюд в трех меню составило 176 единиц. Мы не включили в общий корпус исследуемых нами кулинаронимов входящие в состав меню ресторана «Цзинтан» названия алкогольных и безалкогольных напитков. Так как эти слова представляют собой фонетические кальки оригинальных иноязычных наименований: 轩尼诗 Хеннеси, 杰克丹尼 Джек Дениелс, 波尔多 Бордо. Названия чайных напитков и фруктовых соков в составе исследуемых меню являются обычными нарицательными словами. Также мы не включили в состав кулинаронимов пять названий блюд, которые представляют собой обычное сложное слово и, на наш взгляд, не являются именем собственным (кулинаронимом): 馄饨 клёцки; 米饭 рис; 果盘 фруктовый поднос; 素拼 вегетарианская закуска; 大烩菜 тушеные овощи.

Таким образом, общее число исследуемых нами кулинаронимов за вычетом повторяющихся названий блюд в трех меню составило 164 единицы.

Авторы исследования для анализа полученного языкового материала использовали метод сплошной выборки, статистический, структурно-семантический и прагматический методы.

С точки зрения структуры исследуемые нами кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной и копулятивной моделям. Это соответствует статистическим исследованиям продуктивности семантических реляций в современном китайском языке. Как указывает А. Л. Семенас, «наибольшей продуктивностью обладают реляции суммирования, простой совокупности, собирательности, множественности, обобщения, дублирования, дополнения, пояснения, усиления, интенсификации, материала, части по целому, формы, предназначения» [11, с. 191].

С точки зрения структурно-семантического подхода в массиве исследуемых нами названий блюд мы выявили четыре основных типа кулинаронимов: 1) «способ приготовления» + «основной ингредиент»; 2) «вкусовые качества блюда» + «основной ингредиент»; 3) «основной ингредиент» + «вспомогательные ингредиенты»; 4) «действие блюда» + «основной ингредиент».

Первые два типа представлены словосочетаниями с атрибутивной связью между компонентами, например: 炸猪蹄 досл. «жареные в масле + свиные копыта»; жареные свиные ножки (здесь и далее перевод авторов статьи. – Е. К., И. К.); 北京烤鸭 досл. «Пекин + жареный на огне + утка»; утка по-пекински; 水煮鱼 досл. «варить в воде + рыба»; отварная рыба в остром сычуаньском соусе; 水煮肉片 досл. «варить в воде + мясо + ломтики»; отварная говядина ломтиками; 铁板牛柳 досл. «железный противень + бык + филе»; жареная говядина на противне; 香炸大虾 досл. «ароматные + жареные в масле + королевские креветки»; креветки в кларе; 蒜香排骨 досл. «чесночный аромат + ребрышки»; свиные ребра с чесноком; 鱼香肉丝 досл. «рыбный вкус + мясо + соломка»; мелко нарезанная свинина с рыбным вкусом; 农家小炒肉 досл. «крестьянская семья + жареное в маленьком [котле] + мясо».

Дополнительно среди первых двух типов можно выделить еще два подтипа: «способ приготовления» + «основной ингредиент» + «форма основного ингредиента» (水煮肉片 отварная говядина ломтиками); «вкусовые качества блюда» + «основной ингредиент» + «форма основного ингредиента» (鱼香肉丝 мелко нарезанная свинина с рыбным вкусом).

Третий тип («основной ингредиент» + «вспомогательные ингредиенты») представлен словосочетаниями с копулятивной (реляция сложения) связью между компонентами: 西芹腐竹 досл. «сельдерей + соевая спаржа»; 老醋花生 досл. «уксус + арахис»; 松仁玉米 досл. «кедровые орешки + кукуруза»; 皮蛋豆腐 досл. «консервированные в извести яйца + соевый творог (доуфу)»; 西红柿蛋花汤 досл. «помидор + суп с яйцом».

Четвертый тип («действие блюда» + «основной ингредиент») представлен всего одним словосочетанием: 开胃木耳 досл. «возбуждающий аппетит древесный гриб»; салат из древесных грибов.

Статистический анализ показал, что преобладающее большинство кулинаронимов представляют собой словосочетания с атрибутивным типом связи (116), далее следуют словосочетания с копулятивной связью (48).

Среди всех исследуемых нами кулинаронимов в составе меню мы обнаружили всего одно название блюда, формально представляющее собой словосочетание, построенное по предикативной модели – 诸葛烤鱼 досл. «Чжугэ печет рыбу»; жареный острый карп. Принимая во внимание, что в современном китайском языке определение всегда предшествует определяемому слову, данное словосочетание можно считать построенным по атрибутивной модели. Тем более что частеречная принадлежность слов (что свойственно современному китайскому языку) в данном кулинарониме явно не обозначена.

В результате проведенного статистического анализа выявленные четыре основных структурно-семантических типа кулинаронимов в количественном плане распределились следующим образом: 1) «способ приготовления» + «основной ингредиент» – 63 единицы; 2) «вкусовые качества блюда» + «основной ингредиент» – 35 единиц; 3) «основной ингредиент» + «вспомогательные ингредиенты» – 48 единиц; 4) «действие блюда» + «основной ингредиент» – 1 единица.

Выявленные нами 17 кулинаронимов, представляющих собой метафорические словосочетания, построены по атрибутивной модели, но отнести их к какому-либо одному из четырех структурно-семантических типов не представляется возможным, так как фактически они представляют собой своеобразные языковые загадки, служащие для привлечения внимания клиентов. В таких кулинаронимах первый компонент обычно обозначает какой-либо признак или дает образную характеристику второму компоненту: 麻婆豆腐 досл. «тофу рябой старухи»; острый соевый творог по-сычуаньски; 松鼠鱼 досл. «рыба-белка»; жареная рыба, приготовленная в форме белки, в кисло-сладком соусе; 地三鲜 досл. «три земных свежести»; блюдо из баклажанов, жаренных с перцем и картофелем; 海鲜汤 досл. «морская свежесть суп»; суп из морепродуктов; 千层耳 досл. «тысячеслойное ухо»; жареные свиные уши; 夫妻肺片 досл. «супружеские легкие ломтиками»; тушеные шинкованные бычьи легкие с говядиной.

Как показало наше исследование, вероятно, из прагматических соображений в реальных ресторанных меню метафорических названий блюд (малопонятных по причине сильной образности) не так много.

Метафорические названия блюд можно найти в виде списка, например, в Большом китайско-русском онлайн-словаре (大 БКРС) [6]. В этом списке собрано 67 названий блюд, абсолютное большинство из которых представляют метафорические словосочетания. Например, 龙虎斗 досл. «битва дракона с тигром»; блюдо из кошачьего и змеиного мяса; 木须肉 досл. «древесные грибы, усы, мясо»; горячее блюдо с добавлением мелко нарезанной свинины, яиц, огурца и древесных грибов; 锅包肉 досл. «мясо в кляре из котла»; жареные кусочки свинины в кляре в кисло-сладком соусе.

Последние два кулинаронима уже прочно вошли в русский язык и часто используются без перевода в виде фонетических заимствований: *мускойжоу* и *гобаожоу* соответственно [18; 20]. Последний кулинароним нередко можно встретить в русскоязычных меню в еще более адаптированном виде – «кубаро».

В самом китайском языке с этими двумя кулинаронимами произошли прагматические трансформации. Первое блюдо первоначально записывалось как 木犀肉 досл. «османтус душистый» + «мясо», вероятно, по причине внешнего сходства готового блюда с соцветиями желтого цвета османтуса душистого. В дальнейшем появился и стал более популярным второй вариант – 木须肉 досл. «древесные грибы» + «усы» + «мясо», так как взбитая и обжаренная яичная масса скорее напоминает усы дракона, что больше импонирует китайской культуре.

Второй кулинароним первоначально записывался как 锅爆肉 досл. «на сильном огне жареное в котле мясо». В дальнейшем второй иероглифический знак заменился на 包 «оболочка, оборачивать» → «кляр» для большего удобства в произношении.

Один из метафорических кулинаронимов заслуживает отдельного внимания: 回锅肉 досл. «мясо, вернувшееся в котёл»; дважды приготовленная свинина (блюдо сычуаньской кухни, представляющее собой свинину, тушеную с красным перцем). Это блюдо является одним из самых популярных в сычуаньской кухне и вообще во всем Китае. История возникновения рецепта и появления такого кулинаронима уходит в глубь веков, во времена правления императора Цинь Шихуана (秦始皇, III в. до н.э.). Блюдо не было использовано сразу после приготовления и было возвращено обратно в котел. Более подробно об истории создания блюда 回锅肉 можно прочитать, например, на сайте Международного радио Китая [14].

Данная модель «возвращать» + «котел» + «мясо» оказалась очень продуктивной, и на ее основе появилась целая серия кулинаронимов, различающихся вариантами ингредиентного состава. Например: 回锅肉片 досл. «вернувшееся в котел мясо ломтиками»; 回锅汁肉 досл. «вернувшееся в котел мясо в соусе»; 回国腊肉 досл. «вернувшееся в котел вяленое мясо»; 回锅辣白肉 досл. «вернувшееся в котел острое мясо»; 家乡回锅肉 досл. «вернувшееся в котел мясо по-домашнему»; 回锅猪头肉 досл. «вернувшееся в котел мясо свиной головы»; 青椒回锅肉 досл. «вернувшееся в котел мясо с зеленым перцем» [17].

Среди исследуемых нами китайских кулинаронимов мы выявили три модели подобных клишированных словосочетаний серийного типа:

1) признак + «три свежести»

地三鲜 досл. «три земных свежести»; блюдо из баклажанов, жаренных с перцем и картофелем; 拌三鲜 досл. «три вкуса»; моллюски, омар и курица;

2) «восемь» + предмет

八卖菜 досл. «восемь» + «продавать» + «блюдо»; блюдо восьми сокровищ (кушанье из муки, ростков бамбука, капусты и других овощей); 八大锤 досл. «восемь» + «большой» + «молот»; блюдо из восьми куриных окорочков; 八块 досл. «восемь» + «кусочек»; блюдо из мелко нарубленной курятины;

3) «восемь сокровищ» + основной ингредиент

八宝鸭 досл. «восемь сокровищ» + «утка»; утка восьми сокровищ (блюдо из утки, фаршированной рисом и фруктами); 八宝饭 досл. «восемь сокровищ» + «рис»; рисовая каша восьми сокровищ (с различными фруктами и семенами лотоса; рис с цукатами); 八宝茶 досл. «восемь сокровищ» + «чай»; чай восьми драгоценностей (зеленый чай с добавлением разных трав).

Что касается названий блюд, в составе которых есть национально-окрашенные компоненты, то из всего исследуемого нами массива кулинаронимов мы обнаружили всего 6 таких единиц: 诸葛烤鱼 досл. «Чжугэ печет рыбу»; жареный острый карп (诸葛 – фамилия полководца, государственного деятеля царства Шу); 宫保鸡丁 досл. «курятина кусочками по-гунбао»; цыплёнок гунбао (宫保 – название должности опекуна наследника престола); 西湖牛肉羹 досл. «Сиху суп с говядиной»; суп с говяжьим фаршем (西湖 озеро Сиху); 重庆酸菜鱼 досл. «рыба с маринованными овощами по-чунцински»; приготовленная на пару рыба с маринованной китайской капустой (重庆 г. Чунцин); 北京烤鸭 досл. «утка по-пекински» (北京 г. Пекин); 扬州炒饭 досл. «жареный рис по-янчжоуски» (扬州 городской округ в провинции Цзянсу).

В двух исследуемых нами китайских меню ресторанов г. Муданьцзян не встречаются какие-либо иностранные слова, заимствования, аббревиатуры. Весь текст меню достаточно понятен и не требует обращения к каким-либо лингвистическим словарям.

В меню ресторана «Цзинтан» есть иноязычные заимствования (преимущественно названия напитков), и их присутствие, на наш взгляд, имеет определенную прагматическую направленность – привлечение внимания потенциальных клиентов, желающих попробовать экзотические напитки.

Для сравнения можно отметить склонность русскоязычных меню к иноязычным заимствованиям: бефстроганов (от фр. *Bœuf Stroganoff*, «говядина по-строгановски» – популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом), штрудель (или струдель, нем. *Strudel* – австрийский десерт), цуккини (вместо *кабачок*), маффин (вместо *кекс*) и т.п.

Таким образом, в результате проведенного исследования мы пришли к следующим выводам.

Во-первых, кулинаронимы в ресторанных меню представляют собой словосочетания, построенные по атрибутивной и копулятивной моделям. Кулинароним содержит указание на способ приготовления блюда, его характер (вкусовые качества, внешний вид) или на ингредиентный состав, что обусловлено прагматическими установками – название блюда в тексте меню должно быть простым и понятным. Кулинаронимы с яркой образностью представляют собой фразеологизированные словосочетания. Названия блюд извлекаются из памяти целиком и легко узнаются слушателями. На этом основано существование разновидности эстрадного жанра «сяншэн» – 贯口 «скороговорение-монолог». Цепочка из нескольких десятков (от 10 до 100 и более) названий блюд произносится в рифму «на одном дыхании» [21], то есть говорящим и слушающими эти названия блюд воспринимаются как воспроизводимые устойчивые словосочетания, извлекающиеся из памяти целиком.

Во-вторых, китайские кулинаронимы склонны к образованию клишированных словосочетаний серийного типа.

В-третьих, количество кулинаронимов, в составе которых есть сложные и малопонятные образы и/или национально-окрашенные компоненты (безэквивалентная лексика), сведено к минимуму, так как меню должно быть понятно любому посетителю ресторана. Встречаемые в составе меню иноязычные заимствования (фонетические кальки) служат цели привлечения внимания клиентов.

Список источников

1. Бао Юаньюань. О наименовании блюд китайской кухни // Интерпретация текста: лингвистический, литературоведческий и методический аспекты: сб. науч. тр. по материалам VII Международной научной конференции (г. Чита, 5-6 декабря 2014 г.). Чита: Забайкальский государственный университет, 2014. С. 99-100.
2. Васильева А. А. Структурная характеристика названий блюд китайской кухни // International Scientific Research: сборник материалов XXVI Международной научно-практической конференции (г. Москва, 19 ноября 2017 г.). Астрахань: Олимп, 2017. С. 29-31.
3. Градалева Е. А. Реализация культурно значимых образов в ономастическом пространстве английского языка [Электронный ресурс] // Universum: филология и искусствоведение. 2015. № 5 (18). URL: <http://7universum.com/ru/philology/archive/item/2142> (дата обращения: 03.02.2018).
4. Ермакова Л. Р. Глоттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур): дисс. ... к. филол. н. Белгород, 2011. 236 с.
5. Зуева Т. А., Чжан Хунлэй. Национально-культурные особенности наименований блюд китайской кухни // Психолингвистические аспекты изучения речевой деятельности. 2015. № 13. С. 268-275.
6. Китайская кухня. Разное [Электронный ресурс]. URL: <https://bkrs.info/set/72> (дата обращения: 12.02.2018).
7. Москалева С. А. Особенности перевода названий китайских блюд // Восток и Запад глазами молодых ученых: материалы Международной молодежной научной конференции (г. Томск, 28-29 августа 2013 г.). Томск: Издательство Томского университета, 2013. С. 285-290.
8. Названия новейшего оружия [Электронный ресурс]. URL: <http://vote.mil.ru/> (дата обращения: 20.03.2018).
9. Научная электронная библиотека elibrary.ru [Электронный ресурс]. URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 10.03.2018).

10. Ресторан Цзиньтан [Электронный ресурс]. URL: <http://kitayskiy-restoran-vdnh.ru/restoran/menu-restorana/> (дата обращения: 12.02.2018).
11. Семенас А. Л. Лексикология современного китайского языка. М.: Наука, 1992. 279 с.
12. Суперанская А. В., Сталтмане В. Э., Подольская Н. В., Султанов А. Х. Теория и методика ономастических исследований / отв. ред. А. П. Непокупный. Изд-е 2-е. М.: ЛКИ, 2007. 256 с.
13. Телия В. Н. Номинация // Лингвистический энциклопедический словарь. М.: СЭ, 1990. С. 336-337.
14. Хуэй го жоу 回锅肉 [Электронный ресурс] // Международное радио Китая. URL: <http://russian.cri.cn/2189/2011/11/28/1s405902.htm> (дата обращения: 09.03.2018).
15. Чжан Мянъ. Лингвокультурологические характеристики китайской национальной кухни // Успехи современной науки и образования. 2017. Т. 3. № 1. С. 122-124.
16. Ши Шу. Названия китайских блюд и их перевод на русский язык // Вопросы филологических наук. 2010. № 3. С. 130-131.
17. 回锅肉 (Вернувшееся в котел мясо) [Электронный ресурс]. URL: <https://bkrs.info/slovo.php?ch=回锅肉> (дата обращения: 09.03.2018).
18. 锅包肉 (Гобаожоу) [Электронный ресурс]. URL: <https://bkrs.info/slovo.php?ch=锅包肉> (дата обращения: 12.03.2018).
19. 中国八大菜系简述 (Краткое описание восьми видов китайской кухни) [Электронный ресурс]. URL: <http://www.china.com.cn/chinese/zhuanti/265694.htm> (дата обращения: 12.02.2018).
20. 木犀肉 (Мусюйжоу) [Электронный ресурс]. URL: <https://bkrs.info/slovo.php?ch=木犀肉> (дата обращения: 12.03.2018).
21. 贯口 (Скороговорение-монолог) [Электронный ресурс]. URL: <https://baike.baidu.com/item/贯口> (дата обращения: 16.03.2018).

DISH NAMES FEATURES IN CHINESE RESTAURANT MENUS (STRUCTURAL-SEMANTIC AND PRAGMATIC APPROACHES)

Kovalev Evgenii Dmitrievich
Kozhevnikov Igor' Rudol'fovich, Ph. D. in Philology
Far Eastern Federal University, Vladivostok
you-in-my@list.ru; kozhevnikov.ir@dvfu.ru

The article is devoted to the complex study of onomastic nomination features in the field of dish names (culinaronyms) used in restaurant menus in the modern Chinese language. Basing on the analysis of the texts of real restaurant menus, the authors ascertain that in the structural-semantic plan culinaronyms are phrases constructed primarily on the attributive and copulative model and reflect mainly the way a dish is cooked, its taste and the main ingredients. A part of culinaronyms contain a vivid metaphor and represent a phraseologized collocation.

Key words and phrases: gastronym; gluttonym; culinaronym; gluttonic pragmatonyms; gastronomic vocabulary; onomastic nomination; structural-semantic analysis; pragmatics.

УДК 81.411.2-212

Дата поступления рукописи: 16.05.2018

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2018-7-2.24>

В статье анализируются экспериментальные данные, полученные в ходе анкетирования слышащих подростков общеобразовательных учреждений и их слабослышащих сверстников школ-интернатов. Новизна работы заключается в выявлении структурированности понятия и смежного с ним фрейма, закодированной в двух семиотических системах. В основе проведенного эксперимента полученный результат позволил установить семантический минимум, необходимый для функционирования понятия и фрейма в сознании слышащих учащихся и с проблемами слуха. Методы сравнения, количественного подсчета и ранжирования привели к выводу об устойчивых семантических связях между понятием и слотами фрейма в сознании подростков без проблем слуха и фрагментарным способом кодирования в сознании подростков с нарушенным слухом, что не дает возможность учащимся удерживать семантические связи между понятием и тождественными слотами фрейма.

Ключевые слова и фразы: семантические связи; структурированность понятия «лживость»; фрейм «лгать кому-то»; слышащие и слабослышащие подростки.

Колодина Нина Ивановна, д. филол. н., профессор
 Воронежский государственный педагогический университет
 verteria@mail.ru

СТРУКТУРИРОВАННОСТЬ ПОНЯТИЯ «ЛЖИВОСТЬ» И ФРЕЙМА «ЛГАТЬ КОМУ-ТО» В СОЗНАНИИ СЛЫШАЩИХ И СЛАБОСЛЫШАЩИХ ПОДРОСТКОВ (НА МАТЕРИАЛЕ АНКЕТИРОВАНИЯ)

*Исследование проведено при поддержке РФФИ.
 Проект «Структурированность нравственных понятий» № 16-04-00057-ОГН.*

Рассмотрение двух семиотических систем, кодирующих поступающие знания настолько различными способами, что понимание между представителями этих систем, т.е. слышащих и слабослышащих, не всегда