

ЯЗЫК И КУЛЬТУРА

LANGUAGE AND CULTURE

УДК 81'27

DOI: 10.37892/2713–2951-4-12-154-169

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ КИТАЙСКИХ ГАСТРОНИМОВ
С КОМПОНЕНТОМ ТОПОНИМОМ

Галина С. Доржиева

Бурятский государственный университет им. Доржи Банзарова,
Российская Федерация

Гао Цзяньго

Бурятский государственный университет им. Доржи Банзарова,
Российская Федерация

В статье исследуется информационный потенциал гастрономической культуры Китая на основе различных экстралингвистических факторов с учетом их самобытности и своеобразия. Рассматриваются общечеловеческие и национально-специфические особенности китайских гастронимов с компонентом-топонимом. Термин «гастроним» предполагает не только изучение происхождения названий национальных блюд, но и их тесную связь с природно-географическими и климатическими особенностями среды обитания, а также историко-культурными и национальными традициями питания китайского общества в социолингвистическом и ономаσιологическом аспектах. По мнению авторов, китайские гастронимы с компонентом-топонимом выполняют свои основные функции, а именно, номинативную и локативную или ориентирующую. В состав гастронимов входят хоронимы (Сычуаньские пикули (四川泡菜), гидронимы (карп Хуанхэ под кисло-сладким соусом (糖醋黄河鲤鱼), оронимы (тофу гор Багуниань (八公山豆腐), ойконимы (утка по-пекински (北京烤鸭), урбанонимы (жареный забродивший соевый творог Хуэйчжоу (徽州毛豆腐) и др. Включение данных категорий топонимов в состав гастронимов объясняется их дифференцирующей функцией, т.е. отличительными мотивирующими признаками, характерными для индивидуального названия. Российско-китайские экономические и культурные связи имеют продолжительную историю и отличаются заметным развитием в последние десятилетия. Китайские гастронимы содержат глубокий пласт фоновых знаний, связанных с национальной культурой, национальным менталитетом, они хорошо известны и понятны носителям языка и культуры. Владение фоновыми знаниями не менее важно, чем знание языка, т.к. они включают систему мировоззренческих взглядов, этические оценки, эстетические вкусы, нормы речевого и неречевого поведения, то есть большую часть знаний, которыми обладают все члены китайского социума. Важное место в парадигме общекультурной компетенции любого специалиста занимает знание обычаев и традиций страны, этикетных правил поведения, в том числе и гастрономической культуры.

Ключевые слова: социолингвистика, ономаσιология, национальная пища, история и культура Китая, обычаи и традиции, фоновые знания, гастронимы, категории топонимов.



INFORMATION POTENTIAL OF CHINESE GASTRONYMS WITH THE TOPONYM COMPONENT

Galina S. Dorzhieva

Banzarov Buryat State University
Russian Federation

Gao Juanguo

Banzarov Buryat State University
Russian Federation

The article deals the information potential of the gastronomic culture of China on the basis of various extralinguistic factors, taking into account their identity and originality. It considers the universal and national-specific features of Chinese gastronyms with a toponym component. The term "gastronym" implies not only the study of the origin of the names of national dishes, but also their close connection with the natural, geographical and climatic features of the habitat, as well as the historical, cultural and national traditions of Chinese society's nutrition in sociolinguistic and onomasiological aspects. According to the authors, Chinese gastronyms with a toponym component perform their main functions, namely, nominative and locative or orienting. The composition of gastronyms includes horonyms (Sichuan pickles (四川泡菜); hydronyms (yellow river carp in sweet and sour sauce (糖醋黄河鲤鱼); oronyms (tofu mountains Baguhan (八公山豆腐), placenames (Peking duck (北京烤鸭), urbanity (fried fermented bean curd Huizhou (徽州毛豆腐) etc. The inclusion of these categories of toponyms in the composition of gastronyms is explained by their differentiating function, that is, distinctive motivating features characteristic of an individual name. Russian-Chinese economic and cultural ties have a long history and are notable for their development in recent decades. Chinese gastronyms contain a deep layer of background knowledge related to national culture, national mentality, they are well known and understandable to native speakers of the language and culture. Possession of background knowledge is no less important than knowledge of the language, since they include a system of ideological views, ethical assessments, aesthetic tastes, norms of speech and non-speech behavior, that is, most of the knowledge possessed by all members of Chinese society. An important place in the paradigm of general cultural competence of any specialist is knowledge of the customs and traditions of the country, etiquette rules of behavior, including gastronomic culture.

Keywords: sociolinguistics, onomasiology, national food, history and culture of China, customs and traditions, background knowledge, gastronyms, categories of toponyms

Конец XX и первые десятилетия XXI века характеризуются сменой сосюрговской имманентной лингвистики на так называемую «человеческую» лингвистику, то есть лингвистика стала изучать не только структурно-семантический аспект языка, но и роль человеческого фактора в нем. На протяжении многих десятилетий лингвистика существовала в виде отдельных, сменяющихся парадигм: сравнительно-исторической, структурной, дескриптивной, на современном этапе – антропоцентрической. Антропоцентрическая лингвистика имеет глубокие исторические корни и восходит к идеям выдающегося ученого

В. фон Гумбольдта: «Изучение языка не исключает в себе конечной цели, а вместе со всеми прочими областями служит высшей и общей цели совместных устремлений человеческого духа, цели познания человеческим духом самого себя и своего отношения ко всему видимому и скрытому вокруг себя» [Гумбольдт фон, 1985: 234]. Когда в объект лингвистики был включен и человек – создатель и пользователь языка и текстов, она стала кластироваться с другими науками.

По мнению В.И. Шаховского, с 80-х годов прошлого столетия лингвистика становится все более интегративной наукой. Рассуждения о том, что она растворяется в других науках, теряет свой собственный объект и предмет, утратили свою актуальность после того, как Е.С. Кубрякова убедительно доказала полипарадигмальность лингвистики. Такой подход к новой лингвистике конца XX в. объяснил возникновение многочисленных парадигм, вторым компонентом названия которых стало слово «лингвистика»: социо-, психо-, тексто-, прагма-, нейро-, этно-, интер-, а также когнитивная, эмотивная, терапевтическая, компьютерная, коммуникативная, кросскультурная, футуристическая и др. Объединение целого ряда наук вокруг лингвистики выявило ее центральное место в системе наук и стало свидетельством того, что она стремительно превращается в общенаучную дисциплину [Шаховский, 2016: 38].

Любое научное направление включает в себя объект, предметы изучения, методологию, методики, приемы и подходы. Для их описания необходим специфический понятийно-терминологический аппарат, который не может быть абсолютно новым для данной науки, так как любая новая наука опирается на достижения других наук и прежде всего смежных с ней. О ценности лингвистического анализа терминосистем писал выдающийся ученый П.А. Флоренский: «...каждое удачное название опирается на годы внимательнейшего взглядывания, на познание тесно сплоченных и устойчивых переплетений многих признаков и на понимание, как именно соотносятся эти комплексы к разным другим того же порядка. Такое название есть сжатая в одно слово, простое или сложное, формула изучаемой вещи и действительно служит остановкою мысли на некоторой вершине. Систематика... есть сгущенный опыт многолетней истории человеческой мысли, уплотненное созерцание природы и, конечно, есть главное достояние соответствующих областей знания, наиболее бесспорное, наиболее долговечное» [Флоренский, 1989: 128–129].

Научная картина мира, по мнению О.А. Корнилова, создается, формируется и используется узким кругом людей – учеными; в нее по крупицам вносятся новые и новые элементы знания, она постоянно расширяется, совершенствуется, видоизменяется вместе с постижением научным сознанием миропорядка [Корнилов, 2003: 19]. Новым для

терминологического аппарата гастрономической науки является интеграция данного научного направления с терминологиями смежных наук, что полностью соответствует общей тенденции развития лингвистической науки на стыке XX и XXI веков. В связи с этим многие гастрономические термины являются лексическими или семантическими дериватами терминов различных, давно существующих наук. Гастрономия (от греч. γαστήρ – желудок и νόμος — закон, обычай) — наука, изучающая связь между культурой и пищей [БСИС, 2008: 118]. Термин «гастроним» предполагает не только изучение происхождения названий национальных блюд, но и их тесную связь с природно-географическими и климатическими особенностями среды обитания, а также историко-культурными и национальными традициями питания различных народов в социолингвистическом и ономастическом аспектах [Доржиева и др., 2022].

Проблеме разработки своей собственной понятийно-терминологической системы, без которой не может произойти становление и признание гастрософии (термин А.В. Павловской) как самостоятельной научной дисциплины, уже посвящены многочисленные публикации (А.В. Павловская, Г.Г. Молчанова, В.О. Пигулевский, Т.Ю. Загрязкина, А.И. Дрябязг, Е.Д. Мелешко, Л.Н. Набилкина, Ван Цзыхуэй, Лян Люсиль, Фан Нгок Шон, Сюй Идань и др.). Авторы публикаций широко используют не только общелингвистические термины и понятия смежных дисциплин (философии, социолингвистики, семиотики, этнолингвистики, культуры речи и др.), но и терминологический аппарат биологической экологии, валеологии в соответствующем гастрономическом переосмыслении, что подтверждает связь гастрономии с гуманитарными и естественнонаучными дисциплинами.

Любая национальная пища неразрывно связана с историей и культурой народа, ее потребляющего, отражая особенности национального характера, национальные вкусы и предпочтения. Национальная кухня является одним из наиболее определенных национальных признаков, дольше других бытовых явлений сохраняя традиционные особенности и являясь одним из самых устойчивых признаков национальной идентичности. Заимствуя и видоизменяясь, она имеет свойство «выбирать» новые продукты и блюда, отвергая одни и принимая другие, в соответствии со сложившимся национальным вкусом, под которым понимается система национальных пищевых предпочтений. Конкретный состав элементов питания, необходимых для жизнедеятельности организма, определяется культурной составляющей, которая, в свою очередь, определяется самим народом [Павловская, 2016 (а): 64–66; см. также Павловская, 2016(б)]. Так, например, для приготовления Жареной свинины с персиковым жиром Хуэйчжоу (徽州桃脂烧肉), согласно традиционным народным обычаям, используется камедь персиковых деревьев. Это

традиционное блюдо анхойской кухни. Камедетечение или гомоз – неинфекционное заболевание косточковых культур, в том числе и персика. Это мягкое, полупрозрачное и питательное коллоидное вещество нашло применение в китайской кухне и является одним из деликатесов в повседневной жизни людей.

Цель статьи – изучение информационного потенциала гастрономической культуры Китая на основе различных экстралингвистических факторов с учетом их самобытности и своеобразия, выявление общечеловеческих и национально-специфических особенностей китайских гастронимов с компонентом топонимом.

Ономастический континуум или ономастическая непрерывность связана с культурным фактором и нагляднее всего проявляется в топонимии, поскольку для нее особенно типично пространственное распределение именуемых объектов. Ономастическая непрерывность охватывает не только собственные имена всех типов, существующих друг подле друга на определенной территории. Она распространяется и на значительный пласт нарицательных имен, сопутствующих именам собственным и ориентированных на именуемый объект, вовлекая их в орбиту индивидуальных именований [Суперанская и др., 2007: 12–14].

В нашем материале китайские гастронимы с компонентом топонимом выполняют свои основные функции, а именно, номинативную и локативную или ориентирующую. Это *хоронимы* – собственное имя любой территории, области, района (Сычуаньские пикули (四川泡菜), Жареный цыпленок Дунъянь (东安子鸡), Гуйлинькая лапша в рассоле (桂林卤粉); *гидронимы* – собственное имя любого водного объекта, природного или созданного человеком (жареная рыба из озера Сиху в кисло-сладком соусе (西湖醋鱼), карп Хуанхэ под кисло-сладким соусом (糖醋黄河鲤鱼); *оронимы* – собственное имя любого элемента рельефа земной поверхности (положительного или отрицательного) (тофу гор Багуншань (八公山豆腐), Суншань лянфэнь (嵩山凉粉); *ойконимы* – названия населенных пунктов (утка по-пекински (北京烤鸭), суп с кусочками соевого творога Янчжоу (扬州煮干丝); *урбанонимы* – собственное имя любого внутригородского топографического объекта (жареный забродивший соевый творог Хуэйчжоу (徽州毛豆腐), тяньцзиньский «плетеный хворост»: « цветы конопли с 18-ти улиц» (天津18街麻花) и многие другие.

Включение данных категорий топонимов в состав гастронимов объясняется их дифференцирующей функцией, т.е. отличительными мотивирующими признаками, характерными для индивидуального названия [Доржиева, 2019: 56–57]. Например, рецепт



«Сычуаньских пикулей» – Сычуань паоцай (四川泡菜) – знаменитой холодной закуски был изобретен около 2000 лет назад. Сегодня она экспортируется в более чем 40 стран мира, в том числе США и Республику Корея. Родиной «сычуаньских пикулей» считается город Мэйшань (眉山), который также известен тем, что здесь родился поэт, политик и превосходный кулинар Су Дунпо (苏东坡). В 2012 г. здесь был открыт музей «Сычуань паоцай». Эту холодную закуску в Поднебесной почитают за лекарство: она содержит большое количество лактобактерий, полезна для восстановления микрофлоры и повышения иммунитета желудочно-кишечного тракта, ее едят для профилактики диабета и онкологических заболеваний, снижения холестерина в крови.

Хуаншаньский тушеный голубь (黄山炖鸽) . Гора Хуаншань – всемирно известная туристическая достопримечательность, она расположена в гористой местности на юге провинции Аньхой. Го Можо (1892–1978, китайский писатель, поэт, историк, археолог, государственный деятель, первый президент Академии Наук КНР), назвал гору Хуаншань «первой горой в мире». Гора Хуаншань известна не только своими пейзажами, но и ее деликатесами. Знаменитое блюдо из голубя основано на известном продукте Хуаншаня – хуаншаньский ямс и блюда из тушеного хуаншаньского дикого голубя, которые готовятся методом тушения в воде. Ямс питает инь и почки, а голубиное мясо件 полезно для здоровья и укрепление организма. По мнению местных жителей, это хорошее блюдо для питания и продления жизни.

Жареная рыба из озера Сиху в кисло-сладком соусе (西湖醋鱼). Озеро Сиху находится в городе Ханчжоу провинции Чжэцзян. Ханчжоуская кухня уделяет внимание свежести продуктов, причем только местных. Например, молодые побеги бамбука – обязательно с горы Тяньмушань, молодой лотос должен быть свежесобраным с поверхности озера Сиху, и даже при выборе засоленной капусты для миски ханчжоуского бульона нужно следить, чтобы она была местного производства. Прекрасные горы и реки придают ханчжоуской кухне уникальную свежесть, делают ее неповторимой [Цуй Дайюань, 2014: 285–286].

И.Н. Плескачевская предлагает деление китайской кухни на четыре типа, определяемых географическими условиями: Лу Цай (Северная кухня) – нижнее течение реки Хуанхэ; Чуань Цай (Западная кухня) – верхнее течение все той же Желтой реки; Су Цай (Восточная кухня) – нижнее течение реки Чанцзян (Янцзы) и последняя – Юэ Цай (Южная кухня), дельта Жемчужной реки (Чжуцзян). Понятие «цай» в китайском языке означает «кухня, блюдо или тип еды» [Плескачевская, 2018: 216–217].



Лу Цай (Северная кухня) часто называют шаньдунской кухней, потому что она происходит именно из этого региона. Ее основные ингредиенты – мясо, морепродукты и овощи. Чуань Цай (Западная кухня) охватывает провинции Сычуань, Юньнань, Гуйчжоу, Хунань и Хубэй. Мясо диких животных, овощи и морепродукты – ее обычные ингредиенты. Этот тип кухни знаменит своим необычным привкусом: блюда из Сычуани, как правило, исключительно острые, в них при готовке добавляют необычные травы и специи. Считается, что это настоящая крестьянская еда. Поклонники Су Цай (Восточная кухня) – жители провинций Цзянсу, Чжэцзян, Цзянси, Аньхой и Шанхай, иногда ее называют еще Хуайян Цай. Древняя столица государства Сун, город Ханчжоу на берегах Западного озера, богатого рыбой, – родина ресторанного бизнеса. Юэ-цай (Южная кухня) – это кухня провинций Гуандун, Гуанси, Фуцзянь, Хайнань, Гонконга и Тайваня. Юэ – древнее название провинции Гуандун. В Китае она считается самой здоровой и натуральной, в которой сохранен натуральный вкус продуктов.

Пространственное и временное распределение китайских гастронимов позволяет им быть хранителями этнокультурной информации и национальной идентичности. Китайские названия блюд дают представление об этнографических и бытовых особенностях далекого исторического прошлого современных китайцев – это своего рода рефлексии исторических событий, связанных с династиями императоров, известными людьми, зарисовки различных бытовых ситуаций, повлекших появление того или иного блюда и пр. Китайские гастронимы содержат глубокий пласт фоновых знаний, связанных с национальной культурой, национальным менталитетом, они хорошо известны и понятны носителям языка и культуры. Фоновые знания, в противоположность общечеловеческим и региональным, характерны только для жителей определенной страны и, безусловно, отсутствуют у иностранцев.

Наиболее известные китайские блюда содержат сведения о времени их появления («Цыпленок Дунань» более 1000, «Собачье мясо Пэйсянь» более 2100, «Карп Хуанхэ» 3000 лет назад), о династиях императоров (Цинь, Хань, Тан, Мин и др.), упоминаются имена отдельных императоров (Шунь, Желтый Император, Лю Бан – первый император династии Хань), о знаковых исторических периодах (период Воюющих Царств), обряды и культурные традиции.

Приведем примеры из нашего материала:

Гуйлинская лапша в рассоле (桂林卤粉). Город Гуйлинь расположен на юго-западе гор Наньлин, в южной части коридора Хунань-Гуанси и на северо-востоке Гуанси-Чжуанского автономного района. Топоним в составе гастронима отнесен нами к разряду хоронимов, так как на момент появления названия блюда, Гуйлинь был уездом, позднее стал городом.



Лапша в рассоле (秦朝) – древнее блюдо, которое зародилось еще в империи Цинь (221-207 гг. до н. э.). Ее основатель Цинь Шихуан (秦始皇) двинул на юг войска, которые по его приказу провели там канал Линцзюй (灵渠), и познакомили жителей этих областей с таким блюдом, как лапша. Поскольку в Гуйлине не выращивали пшеницу, то местным жителям пришлось для изготовления лапши использовать растертый в порошок рис. Вплоть до начала войны сопротивления Японии (1937–1945) местные жители называли рисовый порошок рисовой мукой. Что же касается настоящего рассола для такой лапши, то его рецепт восходит к так называемому «супу здоровья», которым питалась армия Цинь Шихуана. Этот суп готовился из разнообразных лекарственных средств, которые защищали организм от местных ядовитых испарений [Цуй Дайюань, 2020: 153].

Жареный лук-порей из уезда Багун (八公烧大葱). Уезд Багун находится в провинции Шаньси на севере Китая. Это вкусное блюдо из обжаренного лука-порея с кусочками свинины под простой подливой из уксуса, чеснока и соевого соуса. Этому рецепту – более 2000 лет. Изобретено блюдо было благодаря службе, нечаянно уронившему тарелку. Это произошло в период Воюющих Царств (战国, 475–221 гг. до н.э.), когда два долго враждовавших генерала наконец помирились и решили устроить по этому случаю пышный банкет.

Число восемь считается счастливым в китайской нумерологии, так как символизирует достаток и удачу. В силу этого это ритуальное число применяется и в китайской кулинарии. При составлении меню праздничного обеда в китайском стиле учитываются как можно больше блюд из восьми основополагающих вкусов, чтобы они доставляли удовольствие истинным гурманам [Китайская кухня, 2002: 110]. Когда настало время подавать трапезу на стол, одну тарелку разбили. Выносить неправильное количество блюд по китайским традициям, тем более высоким гостям, недопустимо – это могло быть воспринято как знак неуважения и вновь рассорить генералов. Поэтому повара решили тотчас же приготовить какое-нибудь яство из всего, что осталось на разделочном столе. Там оказался лишь лук-порей, да обрезки свинины, которые быстро пережарили и отправили на стол генералам. Воители пришли в восторг от этого блюда и посчитали, что оно было специально создано, дабы отпраздновать их примирение. Так обрезки с кухонного стола превратились в знаменитое яство, которое в Поднебесной почитают до сих пор. У истоков его популярности, возможно, заложена имплицитная память об этом историческом эпизоде.

Вяленое мясо Сянси (湘西腊肉). Полное название Сянси – «Сянси Туцзя и автономный округ Мяо» (湘西土家族苗族自治州), из автономного округа в провинции Хунань на юге



Китай. В давние времена племя Чию воевало с Желтым Императором и после своего поражения племя долгое время жило в уединении в глубоких горах в западной провинции Хунань. Людей Туцзя и Мяо, потомков племени Чию, здесь называли варварами. Одной из причин, на наш взгляд, являлся способ приготовления пищи, разительно отличавшийся от традиционной китайской кухни.

Племя Чию вело охотничий образ жизни и излишки оставшегося мяса животных вешали на стволы деревьев для просушки на воздухе, что позволяло хранить его довольно длительное время и использовать, когда ощущался недостаток еды. В дождливую погоду мясо перед едой жарили на костре. Спустя некоторое время люди почувствовали, что мясо после просушки и копчения имеет особенно ароматный вкус. Однажды император Шунь приехал в Западную Хунань и попробовал копченого кабана, который ему очень понравился. Он назвал его «мясо Си». Си переводится с китайского «прежде, прежние дни», таким образом император вспомнил о том, как прежде кушал такое же вкусное мясо и назвал его «мясо Си» (досл. 'прежнее мясо').

До пятого года правления Юаньшо, императора У из династии Хань (124 г. до н.э.), правительство возглавлял Чанша Динцзы Лю И. Во время поездки в район западной провинции Хунань Лю И попробовал копченое «мясо Си» и сказал, что его уместно называть вяленным, а не копченым. Это название и закрепилось впоследствии за этим блюдом.

Курица по-гуйчжоуски на сковороде (Гуйчжоу ганго цзи (贵州干锅鸡)). Когда представители народности мяо выдают девушек замуж, непременно готовят «банкет сотни кур» (百鸡宴). Это куски птицы, обжаренные в огромном котле с добавлением арахиса, имбиря, чеснока, перца чили и вина. Секрет уникального аромата блюда в том, что для помешивания используют большую кухонную лопатку, которую специально вырезают из свежесрубленного дерева: оно отдает свой запах жареной птице. Это обрядовое блюдо обрело огромную популярность и его стали подавать в ресторанах меньшими порциями, назвав «Курицей по-гуйчжоуски на сковороде»: Гуйчжоу ганьго узи (贵州干锅鸡). Одновременно практика использования лопаток из свежесрубленных деревьев ушла в прошлое в связи с введением в 2017 г. общекитайского моратория на коммерческую вырубку лесов.

В 2013 г. китайские ученые вскрыли глиняный горшок, найденный в 2002 г. в провинции Цинхай в ходе раскопок руин Лацзя на глубине трех метров. Внутри они обнаружили самую древнюю в мире лапшу, возраст которой составляет около 4000 лет

[Щепин, 2021: 219]. Лапша является одним из самых популярных основных продуктов питания в Китае и существует множество ее разновидностей, среди которых особое место занимает «Старопекинская лапша с соевой подливой (老北京炸酱面)». В Пекине говорят: «Жизнь человека сводится к трем плоскостям лапши (人生有三面), объяснение находим в следующем: все самые значимые события в жизни коренных пекинцев по традиции связаны с употреблением лапши:

- На третий день после рождения младенца всех родственников и друзей семьи кормят «лапшой омовения» сисаибьянь (洗三面). Эта трапеза устраивается в пожелание долголетия новорожденному, поскольку длинная лапша в Китае символизирует долгую жизнь.

- Каждый день рождения на стол имениннику вместо праздничного торта подают длинную «лапшу долголетия» чаншоумянь (长寿面).

- Усопшего на третий день после кончины поминают «лапшой единения» изесаньянь (接三面), которую едят, чтобы вместе поскорбеть об ушедшем. В этом случае длинная лапша является символом того, что о покойном будут помнить всегда.

Долголетие занимает важное место в традиционной китайской символической системе. «Кто ест лапшу, тот долго живет» (吃面条的人长寿, Chī miàntiáo de rén chángshòu) – говорят в Китае. Лапша пишется иероглифом «Mein» (面, miàn), означающим одновременно долголетие. Это одна из причин, почему лапшу посылают в подарок другу ко дню его рождения, когда он достигает совершеннолетия. Ее обязательно подают на праздничный стол, когда отмечают 21-й, 31-й, 41-й день рождения – то есть в начале каждой важной жизненной фазы, вместе с пожеланиями долголетия.

Блюдо «Ланчжоуская лапша в говяжьем бульоне» (兰州牛肉拉面) было изобретено около 200 лет назад, и в наши дни популярно по всему Китаю. По версии американского канала CNN, блюдо входит в ТОП-20 лучших супов со всего мира. В 2010 г. в городе Ланчжоу насчитывалось 1099 лапшевен, каждая из которых продавала в среднем по 800 чашек лапши в день. Одна из причин популярности – быстрое обслуживание. На приготовление одной порции уходит около минуты, а рекорд принадлежит местному мастеру Ма Дэлу (马德龙), который разбивает кусок теста в тончайшие нити лапши всего лишь за шесть секунд. За высокую скорость обслуживания харчевням, подающим ланчжоускую лапшу в говяжьем бульоне, в 1999 г. присудили официальное звание «Первого фаст-фуда КНР» [Щепин, 2021: 20].



История рождения «лоянского банкета» связана с У Цзэтянь (武则天, 624–705 гг.) – первой и единственной женщиной, единолично правившей Китаем. Став в 13 лет наложницей императора, У Цзэтянь сначала расправилась с соперницами по гарему, а затем занялась и подавлением политических оппонентов – в итоге позиции бывшей наложницы оказались настолько сильны, что она объявила себя императором Поднебесной. Ее поддержали буддийские богословы, доказавшие, что У Цзэтянь – дочь Будды. В благодарность императрица на протяжении всей жизни покровительствовала буддизму. Погубило ее сладострастие: на старости лет она стала выдвигать на высокие посты своих фаворитов. Это вызвало огромное недовольство при дворе – У Цзэтянь свергли и отправили доживать последние дни в загородное поместье.

Когда У Цзэтянь собирались провозгласить императором Поднебесной, в тогдашней столице – Лояне (洛阳) – требовалось устроить подобающую трапезу. За дело взялся один из придворных звездочетов – прорицателей, который наспиговал банкетное меню жидкими блюдами, чтобы зашифровать в их непрерывной череде посыл – шуйдао цючэн (水到渠成): вода сама себе проложит русло, все образуется само собой. Это должно было символизировать плавный переход власти к У Цзэтянь. Несмотря на то, что позже женщину-императора убрали с трона, «лоянский водный банкет» навсегда занял почетное место в меню китайской императорской кухни. Если в Китае вас встретят «водным банкетом», знайте: вас считают очень почетным гостем.

Китайский церемониал считается одним из самых сложных в этикетных нормах поведения. При подаче некоторых блюд соблюдают особые правила. «Бамаский ароматный поросенок» (巴马香猪) знаменит своей ароматной хрустящей кожицей. Его подают в три приема: сначала подается кожица на ломтиках лепешки, которую надо обмакивать в пряный соус. На другую тарелку выкладывается кожица с мясом, а на третью – только мясо, обычно дополнительно обжаренное с пряностями. В целом процесс подачи поросенка Бама очень схож с церемониалом утки по-пекински. Но стоимость бамаского ароматного поросенка – «Бама сяньчжу» намного выше, чем знаменитой пекинской утки. Причина в том, что бамаская свинья – вид редкий и исчезающий, как и другие китайские породы свиней. Свинья Бама одомашнена от дикого кабана. В этом районе вода горного источника Кэзицюань чистая. Белая грязь Бама богата более чем 20 видами минеральных элементов, полезных для организма. Бама расположена в зоне разлома, что приводит к усилению геомагнетизма и улучшению качества бамаской свинины.



В настоящее время крестьяне практически отказались разводить китайские породы, перейдя на импортные – йоркширские и беркширские, которые растут быстрее и дают больше мяса. В результате, за последнее десятилетие уже исчезли четыре породы китайских свиней, еще 34 находятся на грани вымирания – их пришлось поставить под охрану государства. Большинство китайских пород свиней растут вдвое дольше своих заморских собратьев, на их взращивание уходит вдвое больше корма, что экономически невыгодно. Китайская свинина стоит 200 юаней за килограмм, или в шесть раз дороже, чем йоркширская. Дороговизна мяса влияет на стоимость самих блюд: 12 кусочков хрустящей кожицы «Бама сяньчжу» в пекинском ресторане обойдутся в 200 юаней, блюдо из целого поросенка – в тысячу юаней [Щепин, 2021: 49-50].

Китайская кухня, насчитывающая несколько тысячелетий, сформировала сложную систему сочетания вкуса и питательной ценности. Наиболее известные блюда китайской кухни — утка по-пекински, димсам, жареный рис, столетнее яйцо, черепаховый суп, ставшие всемирно известными брендами. Д.А. Шевченко, член Совета Гильдии маркетологов, так определяет термин «бренд»: «Знак, символ, слова или их сочетание, помогающие потребителям отличить товары или услуги одной компании от другой. Бренд воспринимается как широко известная торговая марка или компания, занимающая в сознании и психологии потребительских сегментов особое место из массы себе подобных» [Цит. по: Жигачева, 2018].

Утка по-пекински (Бэйцзин као-я, 北京烤鸭) признана одним из десяти величайших кулинарных шедевров мира. В июле 2008 г. рецептура приготовления «Бэйцзин као-я» внесена в список нематериального культурного наследия КНР. Это «блюдо номер один» на приемах в честь высокопоставленных зарубежных гостей в ресторане «Цюаньцзюйдэ». Ее вкус по достоинству оценили посол СССР Николай Рощин, приехавший в 1948 г. в молодую Китайскую Народную Республику, в 1957 г. председателя Президиума Верховного Совета СССР К.Е. Ворошилова встречал председатель КНР Мао Цзэдун в ресторане «Цюаньцзюйдэ», премьер Чжоу Эньлай принимал в этом же ресторане 27 зарубежных руководителей. В Пекине открыт музей, посвященный «Бэйцзин као-я»; в честь этого блюда названа пекинская баскетбольная команда «Beijing Ducks»; рецептуру утки по-пекински использует знаменитая сеть ресторанов быстрого обслуживания KFC, где утку заменили курицей. Пекинская утка стала не просто кулинарным, но культурным феноменом страны [Щепин, 2019: 74-77].



Паровой Учанский лещ (清蒸武昌鱼). Обилие рек и озер оказало непосредственное влияние на хубэйскую кухню – э цай (鄂菜), главным продуктом в которой является рыба. Визитная карточка местной кулинарной традиции – приготовленная на пару рыба чинчжэн-юй (清蒸鱼). При ее приготовлении используется минимум приправ: для раскрытия вкуса добавляют нарезанный соломкой лук-порей, немного имбиря, в конце тепловой обработки рыбу приправляют небольшим количеством соевого соуса. Самым популярным из этой группы блюд является паровой учанский лещ – цинчжэн учан-юй, которому посвящали стихи поэты династий Тан (唐) и Сун (宋), позже – сам основатель КНР, «великий кормчий» Мао Цзэдун (毛泽东). В 1965 г. паровому учанскому лещу было официально присвоено звание «главного представителя хубэйской кухни». Именно высокая оценка этого блюда известными китайскими деятелями способствовала устойчивому брендингу хубэйской провинции.

Тяньцзиньский «плетеный хворост»: «Цветы конопли с 18-й улицы» (天津18街麻花). Тяньцзинь расположен в северо-восточной части Северо-Китайской равнины, низовьях бассейна реки Хайхэ, в 120 км. от столицы Пекина. В конце династии Цин (1636–1912) в Тяньцзине, в южной части оживленного и шумного района Сяобаилоу, был переулок под названием «Восемнадцатая улица». Со временем некий Лю Лаоба открыл в этом переулке небольшой магазинчик под названием «Гуй фа Сян» (桂发祥), где продавал жареный плетеный хворост с использованием рафинированной белой муки и высококачественного масла, пользующийся большим спросом у покупателей. В 1989 г. он получил награду «Золотой треножник» в области пищевых продуктов и «серебро» на первой Национальной продовольственной выставке. В 1991 г. Лю Лаоба получил номинацию за «Национальную торговую марку».

Тофу гор Багуншань (八公山豆腐). Гора Багуншань расположена в городе Хуайнань провинции Аньхой, это достопримечательность и важный центр ханьской культуры. Именно провинция Аньхой считается родиной китайского соевого творога. В 2008 г. «Госуправление КНР по контролю за качеством продукции, проверке и карантину» внесло багуншаньский тофу в «Национальный реестр топонимических продуктов», которые называются «дили бяочжи чаньпинь» – 地理标志产品).

На протяжении веков в Китае сложилась одна из наиболее интересных национальных кухонь, которая считается самой разнообразной и наиболее распространенной за пределами

Китай [Доржиева, Гао Цзяньго, 2021]. Российско-китайские экономические и культурные связи имеют продолжительную историю и отличаются заметным развитием в последние десятилетия. Обмен делегациями, специалистами разных сфер производства, учебные стажировки студенческой молодежи предполагают знание и знакомство с культурой и традициями принимающей стороны. Владение фоновыми знаниями не менее важно, чем знание языка, так как они включают систему мировоззренческих взглядов, этические оценки, эстетические вкусы, нормы речевого и неречевого поведения, то есть большую часть знаний, которыми обладают все члены данного общества. Важное место в парадигме общекультурной компетенции любого специалиста занимает знание обычаев и традиций страны, этикетных правил поведения, в том числе и гастрономической культуры.

Литература

- БСИС (2008) Большой словарь иностранных слов. 7-е изд., испр. и доп. Сост. А.Ю. Москвин. М.: ЗАО Центрполиграф. 685 с.
- Гумбольдт, Вильгельм фон (1985) Язык и философия культуры. Пер. с нем. Сост. общ. ред. и вступ. ст. А.В. Гулыги, Г.В. Рамишвили. М.: Прогресс. 451 с.
- Доржиева Г. С., Щербакова А.А. (2019) Ономазиология vs ономастика: Проблемы номинации. Учеб. пособие. Улан-Удэ: Изд-во Бурятского государственного университета. 55 с.
- Доржиева Г.С., Гао Цзяньго (2021) Мотивационные значения образных китайских гастронимов в фольклорных текстах // Материалы V Международного науч.-практического симпозиума «История еды и традиция питания народов мира». М.: Новое время. С. 129–139.
- Доржиева Г.С., Гао Цзяньго (2022) Симфония вкусов или лингвокультурные коннотации китайских гастронимов // Вестник МГУ. Серия 19. Межкультурная коммуникация. № 2. С. 36–46.
- Драбязг А.И. (2010) История и теория китайской кухни. Режим доступа: <https://www.nalanda.ru/cook/21-2010-11-25-12-39-12.html>. Дата обращения: 19.10.20.
- Жигачева Е.С., Доржиева Г.С. (2018) Концепт Байкал в региональной лингвокультуре. Улан-Удэ: Изд-во Бурятского государственного университета. 246 с.
- Китайская кухня (2002) М.: Изд-во Эксмо. 288 с.
- Корнилов О.А. (2003) Языковые картины мира как производные национальных менталитетов М.: ЧеРо. 349 с.
- Минь Сяо (2011). Китайская кухня. М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. 288 с.
- Павловская А.В. (2016 а) Понятие национальной кухни: к теории вопроса // Материалы II международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира». Вып. II. М.: Центр по изучению взаимодействия культур. С. 64–75.
- Павловская А.В. (2016 б) Из истории русской кухни. Ч. 3. Что такое национальная кухня? // Вопросы диетологии. М.: Династия. Т. 6. № 3. С. 77–80.
- Плескачевская И.Н. (2018) Поднебесная страна. М.: Шанс. 311 с.
- Суперанская А.В. (2007) Общая теория имени собственного. М.: ЛКИ. 368 с.
- Суперанская А.В., Сталтмане В.Э., Подольская Н.В., Султанов А.Х. (2007) Теория и методика ономастических исследований. Отв. ред. А.П. Непокупный. М.: ЛКИ. 256 с.
- Флоренский П.А. (1989) Термин // Вопросы языкознания. №1. С. 121–133.
- Цуй Дайюань (2020). Словарь китайского гурмана. Пер. с кит Е.И. Митькина, А.А. Родионов, О.П. Родионова. СПб.: Гиперион. 368 с.

- Шаховский В.И. (2016) Диссонанс экологичности в коммуникативном круге: Человек, язык, эмоции. Волгоград: ИП Поликарпов И.Л. 504 с.
- Шевченко Д. А. Режим доступа: URL: <https://www.glosslab.ru>. Дата обращения: 10.09.2022.
- Щепин К. (2021). Китай кулинарный. 2-е изд., испр. и дополн. Пекин: Шанс. 292 с.
- Юй Пэн, Цзяо Юймэй (2020). Китайская кухня в рецептах и историях. М: Шанс. 103 с.

References

- BSIS (2008) A large dictionary of foreign words. Comp. by A.Yu. Moskvina. Moscow: ZAO Tsentrpoligraf. 685 p. (In Russ.)
- Humboldt, Wilhelm von (1985) Language and Philosophy of Culture. Comp., ed. by A.V. Gulyga, G.V. Ramishvili. Moscow: Progress. 451 p.
- Dorzhieva G.S., Shcherbakova A.A. (2019) Onomasiology vs onomastics: Problems of nomination: textbook. allowance. Ulan-Ude: Publishing House of the Buryat State University. 55 p. (In Russ.)
- Dorzhieva G.S., Gao Jianguo (2021) Motivatsionny`e znacheniya obrazny`x kitajskih gastronimov v fol`klorny`h tekstah / materialy` V mezhdunarodnogo nauchno-prakticheskogo simpoziuma «Istoriya edy` i tradiciya pitaniya narodov mira». Moscow: Novoe vremya. Pp. 129–139. (In Russ.)
- Dorzhieva G.S., Gao Jianguo (2022) Simfoniya vkusov ili lingvokul`turny`e konnotatsii kitajskih gastronimov. Vestnik MGU. Seriya 19. Mezhekul`turnaya kommunikaciya. No. 2. Pp. 36–46. (In Russ.)
- Drabyazg A.I. History and theory of Chinese cuisine. Available at: <https://www.nalanda.ru/cook/21-2010-11-25-12-39-12.html>. Access date: 10.19.20. (In Russ.)
- Zhigacheva E.S., Dorzhieva G.S. (2018) Kontsept Bajkal v regional`noj lingvokul`ture, Ulan-Ude: Izd-vo Buryatskogo gosuniversiteta. 246 p. (In Russ.)
- Kitajskaya kuhnya (2002) Moscow: Eksmo. 288 p. (In Russ.)
- Kornilov O.A. (2003) Language models of the world as derivatives of national mentalities. Moscow: CheRo. 349 p. (In Russ.)
- Ming Xiao (2011) Chinese cuisine. Moscow: AST-PRESS KNIGA. 288 p. (In Russ.)
- Pavlovskaya A.V. (2016) The concept of national cuisine: to the theory of the issue // Proceedings of the II International symposium “The history of food and food traditions of the peoples of the world”. Issue. II. Moscow: Center for the Study of Interaction of Cultures. Pp. 64–75. (In Russ.)
- Pavlovskaya A.V. (2016a) Russkaya kuhnya segodnya, zavtra i vseгда // Materialy II mezhdunar. simpoziuma. Istoriya edy` i tradicii pitaniya narodov mira. Issue. II. Moscow: Centr po izucheniyu vzaimodejstviya kul`tur. Pp. 76–87. (In Russ.)
- Pavlovskaya A.V. (2016b) Iz istorii russkoj kuhni. Chast` 3. Chto takoe natsional`naya kuhnya? // Voprosy dietologii: Dinastiya. Vol. 6. No. 3. Pp. 77–80. (In Russ.)
- Pleskachevskaya I. N. (2018) Celestial country. Moscow. 311 p. (In Russ.)
- Superanskaya A.V. (2007) General theory of proper name. Moscow: LKI Publishing House. 368 p. (In Russ.)
- Superanskaya A.V., Stal'tmane V.E., Podolskaya N.V., Sultanov A.Kh. (2007) Theory and methods of onomastic research. Ed. by. A.P. Incorruptible. Moscow: LKI Publishing House. 256 p. (In Russ.)
- Florensky P.A. Termin // Questions of linguistics. No. 1. 1989. Pp. 121–133. (In Russ.)
- Cui Daiyuan. (2020) Chinese Gourmet Dictionary. Trans. by E.I. Mitkina, A.A. Rodionov, O.P. Rodionova. Sankt-Petersburg: Hyperion. 368 p. (In Russ.)
- Shakhovskiy V.I. (2016) Ecology dissonance in the communicative circle: man, language, emotions (monograph). Volgograd: Publishing House IP Polikarpov I.L. 504 p. (In Russ.)



Shevchenko D.A. Available at: <https://www.glosslab.ru>

Shchepin K. (2021) *Culinary China*. Beijing: Chance. 292 p.

Yu Peng, Jiao Yumei (2020) *Chinese cuisine in recipes and stories*. Moscow: Chance. 103 p.

Доржиева Галина Сергеевна – доктор филологических наук, профессор, кафедра немецкого и французского языков Бурятского государственного университета имени Д. Банзарова.

Адрес: 670000, Улан-Удэ, ул. Ранжурова, 6.

Эл. адрес: galdor@yandex.ru

Гао Цзяньго – аспирант кафедры немецкого и французского языков, Бурятский государственный университет имени Д. Банзарова.

Адрес: 670000, Улан-Удэ, ул. Ранжурова, 6.

Эл. адрес: gao2023@mail.ru

Для цитирования: *Доржиева Г.С., Гао Цзяньго*. Информационный потенциал китайских гастронимов с компонентом топонимом [Электронный ресурс] // Социолингвистика. 2022. № 4 (12). С. 154–169. DOI: 10.37892/2713–2951-4-12-154-169

For citation: *Dorzhieva, G.S., Gao, Jianguo*. Information potential of Chinese gastronyms with the toponym component [online] // Sociolinguistics. 2022. No. 4 (12). Pp. 154–169 (In Russ.) DOI: 10.37892/2713–2951-4-12-154-169