

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ НАУК
Кафедра общего языкознания

РЕКОМЕНДОВАНО К
ЗАЩИТЕ
В ГЭК И ПРОВЕРЕНО НА ОБЪЕМ
ЗАИМСТВОВАНИЯ
Заведующий кафедрой,
д-р филол. наук, доцент
 Н. В. Лабунец
20.06. 2018 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(магистерская диссертация)

ЛИНГВОДИДАКТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ РУССКИХ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ НА ФОНЕ КИТАЙСКОГО ЯЗЫКА

45.04.01 Филология
Магистерская программа
«Русский язык и русская литература для иностранцев»

Выполнила работу
студентка 2 курса
очной формы обучения


Ван Ди

Ван Ди

Научный руководитель
канд. филол. наук, доцент



Рацен
Татьяна
Николаевна

Рецензент
профессор


Чжу Юйфу

Чжу Юйфу

г. Тюмень, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. ДИДАКТИЧЕСКАЯ ОСНОВА ИЗУЧЕНИЯ ЛЕКСИКИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ КАК ИНОСТРАННОМУ.....	10
1.1. Краткая историография вопроса.....	10
1.2. Русский язык как иностранный в представлении лингводидактики.....	15
1.3. Изучение лексики на занятиях по русскому языку как иностранному в китайской аудитории.....	21
1.4. Определение понятия «гастрономическая лексика» в русском и китайском языках	24
ГЛАВА 2. ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ОСНОВА ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ В КИТАЙСКОЙ АУДИТОРИИ.....	30
2.1. Способы и приемы обучения лексике на занятиях по русскому языку как иностранному в китайской аудитории.....	30
2.2. Лексико-семантическая сфера: первое блюдо.....	31
2.3. Лексико-семантическая сфера: второе блюдо.....	48
2.4. Лексико-семантическая сфера: выпечка и закуски.....	56
2.5. Лексико-семантическая сфера: напитки.....	61
2.6. Лексико-семантическая сфера: зерновые культуры и хлеб.....	69
2.7. Лексико-семантическая сфера: приправы (соль, уксус, горчица, перец, масло).....	75
2.8. Лексико-семантическая сфера: фрукты и овощи.....	77
ГЛАВА 3. СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ И ЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ РУССКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ КАК ИНОСТРАННОМУ В КИТАЙСКОЙ АУДИТОРИИ.....	89
3.1. Лингвометодический анализ гастрономической лексики в программах и учебных пособиях.....	89

3.2. Специфика изучения русских гастрономических реалий на занятиях по русскому языку как иностранному.....	92
3.3. Работа по усвоению лексического минимума и расширению лексического запаса на материале художественных произведений.....	94
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	100
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	104
ПРИЛОЖЕНИЕ	114

ВВЕДЕНИЕ

Представленная диссертация посвящена изучению национально-культурных особенностей лексико-семантической группы наименований блюд русской гастрономии, а также исследованию лингводидактического потенциала русских гастрономических реалий на фоне китайского языка. Отметим, что любой народ считает, пищу одним из самых важных дел, человек ежедневно принимает пищу для того, чтобы жить и плодотворно работать, поэтому слова, связанные с кухней, оказываются важной частью языковой картины каждой нации. Между китайской и русской кухней существуют большие различия, поэтому познание иной культуры порой становится сложной задачей для китайских студентов, что вызывает определённые трудности в обучении русскому языку. Китайские студенты часто не понимают представленные на занятиях материалы из-за культурных различий, что сильно препятствует процессу обучения иностранному языку как второму языку. В связи с этим можно утверждать, что одной из причин, препятствующих успешному обучению языку, - это недостаток межкультурных знаний.

Язык является выразителем культуры, представляет собой не только продукт и результат культуры, но и средство формирования и интеграции с другими элементами культуры. Каждый язык относится к определённой культуре, поэтому для того чтобы выучить иностранный язык, необходимо знать и понимать культуру носителей этого языка. Таким образом, процесс

изучения иностранного языка становится и процессом познания его культуры. Верное понимание различий между китайской и русской культурами играет важную роль в изучении русского языка для китайских студентов поэтому, важно подготовить межкультурное сознание.

Актуальность исследования. Изучение лексики, обозначающей гастрономические реалии в русском и китайском языках, и их сопоставление в лингвокультурологическом аспекте даст возможность глубже изучить культуру, обычаи, языковые предпочтения двух дружественных народов и может конкретизировать представление об их межкультурном взаимодействии.

Тема «Гастрономия» является актуальной в системе обучения китайских студентов русскому языку, знакомство со спецификой гастрономических реалий способствует культурной интеграции и преодолению коммуникативных неудач в межкультурной коммуникации.

Новизна исследования. Новизна данного исследования заключается в том, что лексика гастрономических реалий в аспекте обучения русского языка как иностранного в китайской аудитории на различных уровнях не становилась предметом специального исследования. Данная проблема является крайне актуальной для китайской педагогики, так как методика преподавания русского языка в Китае является традиционной и несколько отличается от методик обучения языку в России.

Теоретическая и практическая значимость. Теоретическая значимость данной диссертации заключается в том, что изучение

гастрономической лексики русскими и китайскими учёными является недостаточно системным, а компаративное исследование лексической семантики русской и китайской кухни дополнит теоретические положения, представленные русскими и китайскими лингвистами. Гастрономия тесно связана с бытовой жизнью людей, поэтому анализ сходства и различий русского и китайского гастрономического лексикона не только обеспечит теоретическую основу для изучения русско-китайской гастрономической лексики и сравнительного изучения русского и китайского гастрономического лексикона, но и обогатит российско-китайскую филологию.

Практическая значимость работы заключается в том, что исследование поможет расширить уже апробированную теорию преподавания иностранного языка и теорию межкультурной коммуникации. Кроме того, использованная методология может быть применена для изучения других лингвистических аспектов межкультурной коммуникации на русском языке.

Цель исследования. Целью данного исследования является системное описание гастрономической лексики в лингводидактическом аспекте, выработка технологий применения гастрономической лексики в обучении русскому языку как иностранному в китайской аудитории.

Задачи исследования. Для достижения поставленной цели были поставлены следующие задачи:

- 1) Определить научно-теоретическую базу исследования и описать ключевые термины по направлению исследования.

2) Провести лингвострановедческий анализ гастрономической лексики в российских и китайских программах и учебно-методических разработок.

3) Охарактеризовать специфику изучения гастрономической лексики в иноязычной аудитории и выявить дидактический потенциал тематической группы.

4) Предложить технологии по активизации лексического минимума обучающихся и расширению лексического запаса в условиях межкультурной коммуникации.

Методы исследования. В соответствии с поставленной целью и задачами при написании данной диссертации были использованы такие методы, как описательный (дескриптивный) метод, сравнительно-сопоставительный метод, метод сплошного отбора, анализа и интерпретации научной литературы, метод компонентного анализа, анализ словарных дефиниций, приёмы обобщения, сопоставления и классификации.

Теоретическую базу исследования составили лингвистические работы таких исследователей, как В.В. Виноградов [1992], Н.Д. Арутюнова [1978], Е.М. Вольф [1985], Н.Г. Мед [2008], Х. Касарес [1958], Н.Н. Курчаткина [1981], А.В. Супрун [1981], В.Н. Телия [1988], Дж. Лакофф [1990] и М. Джонсон [1990] и другие.

Материалы и источники исследования. В качестве источника исследования гастрономической лексики выбраны следующие работы:

中国烹饪大百科全书》《Китайская гастрономическая энциклопедия》, Лебединский С. И., Гербик Л. Ф. «Методика преподавания русского языка как иностранного» [2013], Русские и китайские словари: «现代汉语分类词典» (Современный китайский классификационный словарь), «Русско-Китайский словарь», «Энциклопедический словарь», «Большой русско-китайский словарь», Национальный корпус русского языка, русские литературные произведения и их переводы на китайских язык.

Объем и структура исследования. Диссертационное исследование состоит из Введения, трёх глав, Заключения, Библиографического списка и Приложения.

В первой главе рассматриваются общетеоретические вопросы лингводидактического аспекта, исследования лексико-семантической системы, теории русского языка как иностранного, методики преподавания русского языка как иностранного, определения объёма понятия гастрономическая лексика в русском и китайском языках.

Во второй главе предлагается классификация названий гастрономических реалий в русском языке и китайском языках, проводится их сравнительно-сопоставительный анализ.

В третьей главе рассматривается лингвистический потенциал русской гастрономической лексики на занятиях по РКИ в китайской аудитории.

В Заключении подводятся итоги проведённого исследования и формулируются выводы.

Апробация работы. Результаты исследования прошли апробацию на следующих конференциях:

20 апреля 2017 года на 68-й Студенческой научной конференции с докладом «Гастрономическая лексика в русском и китайском языках»;

24 мая 2017 года на 40-й Международной научно-практической конференции, посвящённой Дням славянской письменности и культуры в докладе на тему «Гастрономическая лексика русского языка на фоне китайского языка».

Статьи опубликованы в научных сборниках.

ГЛАВА 1. ДИДАКТИЧЕСКАЯ ОСНОВА ИЗУЧЕНИЯ ЛЕКСИКИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ КАК ИНОСТРАННОМУ

1.1. Краткая историография вопроса

В процессе изучения русского языка как иностранного используются соответствующие педагогические методы, позволяющие китайским студентам быстро и точно овладеть русским кулинарным лексиконом и свободно использовать эти слова.

Лексическое значение является важным инструментом закрепления в языке результатов познавательной деятельности человека, так как в нем осуществляется фиксация когнитивных процессов, накопление информации о том или ином предмете или явлении как в целях коммуникации, так и для передачи сведений от поколения к поколению, а потому лексико-семантические группы языка являются объектом постоянного внимания исследователей. Проблемы, связанные с изучением лексико-семантических групп, закономерностями их построения, изучаются в большом количестве исследований различных авторов (В.Г. Гак [1971], А.М. Смирницкий [1956], А.А. Уфимцева [1988], Д.Н. Шмелев [1973], Э.В. Кузнецова [1980] и др.).

В процессе изучения русского языка как иностранного используются соответствующие лингводидактические методы, позволяющие китайским

студентам быстро и точно овладеть русским кулинарным лексиконом и свободно использовать эти слова.

Большинство исследований гастрономической лексики с лингвистической точки зрения связаны с сопоставлениями по лексике. В настоящее время в Китае в основном проводятся сравнительные исследования китайских и английских глаголов, связанных с приготовлением пищи. Существует несколько репрезентативных исследований, таких как Се Хэйцзян, Чжан Липин «Сравнительное изучение английского и китайского кулинарного семантического поля» [2009], Ма Икэ «Сравнительное изучение английского и китайского языков: гастрономические глаголы» [2011].

Достижения в отрасли лингводидактики связаны с именами таких ученых, как Акишина А. А. [1997], Каган О. Е. [1997], Пассов Е.И. [1977], Сулименко Н.Е. [2009], Черняк В.Д. [1994], Леонтьев А. А. [1970], Шмелёва А.Д. [2002], Талызина Н. Ф. [1999], Щукин А. Н. [2003] и др.

Знания гастрономической составляющей определенной страны может способствовать более четкому пониманию культуры страны, географии и национальных особенностей. Каждая социально-этническая общность по своему воспринимает окружающий мир. Преломление окружающей действительности находит отражение в ее языковом сознании. В зависимости от способа восприятия окружающей действительности, обусловленного историей, культурой данной общности и способом миропонимания, а также в зависимости от ценностных ориентаций языковая картина мира у разных

народов характеризуется и глубокой индивидуальностью [Александровна 2016, 6].

Гастрономические традиции каждой страны складываются в течение столетий и обусловлены многими факторами, такими как климат, исторический фактор, религия и т.д. В национальной кухне отражается многовековой опыт народа. Таким образом, можно сказать, что гастрономия несет в себе национально-культурную специфику, в связи с чем играет важную роль в понимании общей оценочной картины мира определенной нации [Александровна 2016, 9]. Изучение методов обучения преподавания русского языка как иностранного в контексте китайского языка может постоянно оптимизировать и распространение, и развитие русской культуры в Китае.

В последнее время кулинарно-гастрономическая лексика и её функционирование в языке привлекает пристальное внимание учёных-лингвистов. Представителями которой являются учёные Т.Б. Банкова [2006], О.И. Блинова, Е.В. Капелюшник [2009], Е.А. Юрина [2008] и др. Их исследования посвящены отдельным группам денотативной сферы «еда/пища» или проблемам сопоставительного изучения указанной лексики в культурологическом аспекте. В Китае, представителями которой являются такие учёные, как Чжан Чжи (张志毅), Чжан Цинъюн(张庆云), «Лексическая семантика (3-е издание)» [Чжан Чжи (张志毅), Чжан Цинъюн(张庆云) Лексическая семантика (3-е издание), 2012]; Чэнь Шумей(陈淑梅) «Коллекция лексической семантики» [Чэнь Шумей(陈淑梅) Коллекция лексической

семантики, 2011] .

В последние годы в преподавании иностранных языков активно используются как традиционные (классические методы), так и инновационные, например: М.В. Ляховицкий «Методика преподавания иностранных языков» [1981], Г.А. Китайгородская «Методические основы интенсивного обучения иностранным языкам» [1986], А.Ю. Бондаренко и З.Н. Иевлева «Из истории и методики: прямой метод в обучении РКИ» [2004], З.Н. Иевлева «Этап зарождения методики» [2005], А.Н. Щукин «Современные интенсивные методы и технологии обучения иностранным языкам» [2008], Т.И. Капитонова, Л.В. Московкин и А.Н. Щукин «Методы и технологии обучения русскому языку как иностранному» [2008] и т.д.

Для методики преподавания языка лингвистика является еще одной базовой (базисной) наукой, объектом которой «является язык во всем объеме его свойств и функций, строение, функционирование и историческое развитие языка» [Русский язык. Энциклопедия 1979, 423]. В качестве предмета исследования выступают различные стороны объекта: фонетика и графика, лексика, словообразование, морфология и синтаксис, культура речи и стилистика. Теоретические основы обучения русскому языку как иностранному закладывались на протяжении многих десятилетий такими учёными, как А.Н. Щукин [2003], Л.С. Крючкова [2001] и др.

Теоретические положения данной диссертации построены на исследовательских теориях ученых из Китая и России: Г.А. Абрамовой [2003],

Ю.Д. Апресяна [1995], М.А. Бородиной [1979], В. В. Виноградова [1977], А. Вежбицкой [1999], В.Г. Гака [1979], Ю.Н. Караулова [1980], В.Г. Костомарова [1994], Л.П. Крысина [2002], Г.П. Немеца [2003], С.И. Ожегова [1974], В.Н. Прохоровой [1994], А.А. Реформатского [1987], Ю.С. Степанова [1977], О.Н. Трубачева [2003], А.А. Уфимцевой [1977], Л.В. Щербы [1974] и др. В Китае наиболее яркими представителями являются такие учёные, как Ван Баоши «Новый метод преподавания русского языка» [Ван Баоши 2013].

Как отмечает М.Б. Успенский, «связь лингвистики и методики русского языка проявляется, во-первых, в учете особенностей системной и нормативной специфики изучаемого языка и, во-вторых, в учете сложившихся взглядов лингвистов на данный язык и его соотношение с другими языками мира» [Успенский 2004, 55]. «С лингвистикой как базисной наукой связаны важнейшие общедидактические принципы, регламентирующие процесс обучения языку» [Успенский 2004, 63].

Китайский ученый Ли Хайбо указал, что метод преподавания русского языка (РКИ) начался как самостоятельная наука в начале 20-го века и развивается уже более 100 лет. В течение многих лет развития был накоплен богатый опыт в изучении русского языка как метода преподавания иностранного языка, разработки учебной программы, составления учебных материалов, подготовки учителей и академических обменов. Можно сказать, что история развития русского языка как преподавания иностранного языка - это, по существу, история развития методов обучения. Они развивались

одновременно, но есть и непримиримые противоречия [Ли Хайбо 2013,149].

Китайский ученый Ван Баоши сказал, что информационные технологии обогатили учебный процесс. Во многих областях знаний, особенно в иностранном русском учении, которое не имеет прямого языкового контакта, - эти технологии полностью используются [Ван Баоши2013, 56].

В процессе преподавания русского языка китайским студентам иногда трудно дать правильный перевод русской лексики. Такие трудности, связанные с переводом лексики, представляют собой серьёзный барьер для успешного освоения иностранцами богатых ресурсов русской фразеологии. Вместе с тем, не вызывает сомнений, что «для успешной коммуникации иностранцам необходимо формулировать и выражать свои мысли на изучаемом языке точно, корректно, выразительно, используя все многообразие языковых средств [Верецагин, В. Г. Костомаров 1990, 12].

1.2. Русский язык как иностранный в представлении лингводидактики

Российское русское преподавание иностранных языков (преподавание РКИ) началось в 1830-х годах [Московкин 2009, 12]. Однако как самостоятельная дисциплина, она была сформирована после Второй мировой войны, в 1940-х годах [Щукин 2011, 280]. Можно сказать, что история преподавания иностранного языка также фиксирует развитие методов

обучения. На разных исторических этапах в развитии русского языка как иностранного формировались разнообразные методы обучения. Следует отметить, что на всемирной российской конференции, состоявшейся в Шанхае в 2011 году, в качестве особой темы была сформулирована тема «История преподавания русского языка как иностранного и новое в методике преподавания РКИ», которая сыграла значительную роль в распространении новых концепций обучения и укреплении преподавания русского языка во всем мире. Продвижение русского языка во всем мире было широко подхвачено российскими коллегами во всех странах мира.

В настоящее время русский язык как иностранный входит в парадигму понятий, утверждённых законодательными актами Российской Федерации:

русский язык как государственный язык России;

русский язык как родной;

русский язык как неродной;

русский язык как иностранный.

По мнению Л.А. Бердичевского, который ссылается на данные ООН, «русским языком в мире владеет 215 миллионов человек» [Бердичевский Л.А. 2000, 31]. По другим сведениям, русским языком владеет более 300 миллионов человек [РЯЗР 2007, 1]. Русский язык - один из шести официальных и рабочих языков ООН, он функционирует на международных симпозиумах и конференциях и в современных условиях всё шире завоёвывает позиции «рыночного языка», или «языка маркетинга», являясь в этом смысле

международным языком [Бердичевский 2000, 33].

Термин лингводидактика введен в научный обиход академиком Н.М. Шанским. Как пишет А.Н. Щукин, «описание, считавшееся лингводидактическим, включало в себя исследование сходства и различия языков, анализ содержания и структуры изучаемого языка, составление языковых минимумов в целях обучения и ряд других проблем, возникающих на стыке лингвистики и педагогики». До сих пор среди специалистов нет единства в понимании содержания термина. Расширительно толкуют понятие дидактики как обозначающего совокупность теоретических и практических вопросов преподавания языка и фактически заменяющего термин методика [Шанский Миньяр-Белоручев, 1987]. Некоторые ученые данные понятия рассматривают как синонимичные. Н.Д. Гальскова считает, что данные понятия необходимо различать. В ее понимании лингводидактика – это общая теория обучения языку, разрабатывающая ее методологические основы, в то время как методика характеризует сам процесс обучения конкретному языку в конкретных условиях его преподавания (частная методика), либо раскрывает закономерности обучения языку (группе языков) вне конкретных условий его изучения (общая методика) [Гальскова 2006]. А.Н. Щукин продолжает: «Согласившись с таким разграничением двух терминов, мы можем говорить о лингводидактических основах обучения языку, включающих изложение теоретических основ такого обучения (представлений о содержании, целях и задачах, принципах, методах, средствах, процессе обучения, о методах

исследования в лингводидактике, а также о взаимодействии с базовыми для нее науками) и о методических основах обучения языку (обучение аспектам языка и видам речевой деятельности в конкретных условиях преподавания, организация учебного процесса, требования к профессии педагога) [Щукин 2003, 67].

В методике преподавания языка как науке на современном этапе развития четко обозначились три уровня: методология, лингводидактика и технология.

Лингводидактика – это теория обучения языкам, интеграция лингвистики и дидактики. Лингводидактика – это теоретическая часть методики обучения языкам, которая возникла вследствие интеграции лингвистики и методики. Объектом лингводидактики является теоретическое обоснование процесса обучения языкам и его исследования: концепции, принципы, содержание языкового образования, организационные формы обучения, механизмы исследования и конструирования процесса обучения [Шанский 1985,55].

Предмет лингводидактики – теоретическое обоснование и осмысление закономерностей взаимодействия преподавания языка (деятельность преподавателя), учения (деятельность студента), принципы отбора содержания учебного материала и технологии овладения персонифицированными знаниями.

Лингводидактика исследует законы овладения любым языком

независимо от того, выступает он в качестве первого или второго.

Лингводидактика как наука призвана осмыслить и описать лингвокогнитивную структуру языковой личности, обосновать условия и закономерности ее развития как желаемого результата в процессе преподавания и изучения языка, изучить специфику как объекта усвоения/преподавания (языка, языковой картины мира носителя изучаемого языка), так и взаимодействие всех субъектов этого процесса, природу ошибок (языковых, культурологических) и механизм их устранения/предупреждения [Болотская 1996].

Таким образом, лингводидакты исследуют объективные закономерности построения процесса овладения языком в учебных условиях. Лингводидактика выступает в качестве методологического аспекта общей теории обучения языкам.

У дидактики лингвометодика заимствует дидактические принципы: сознательность, активность, наглядность, прочность, доступность и посильность, межпредметная координация, межкультурное взаимодействие, профессиональная компетентность преподавателя.

Дидактический принцип сознательности обеспечивает формирование у студентов-словесников лингвистического мышления, что, по мнению М. Б. Успенского, «предполагает понимание особенностей системы изучаемого языка и умение обосновывать каждый из ее аспектов; понимание логики определения языковых явлений, сущности лингвистических и языковых

понятий; осознание оснований, используемых при классификации фактов языка; квалификация характера и объяснение причин исторических изменений в языке».

Русский язык как иностранный (РКИ) - один из разделов лингводидактики (научно-практическая область педагогической деятельности, занимающаяся обучением людей естественным языкам), который занимается изучением русского языка с целью разработку методов, методики, технологии его описания для преподавания носителям других языков [Квон 2006, 3].

Методика обучения РКИ как любая самостоятельная дисциплина обладает своим понятийным аппаратом. К основным понятиям, составляющим фундамент методики, относятся цели, задачи, содержание, принципы, методы, приёмы, средства и организационные формы обучения. Перечисленные компоненты тесно связаны между собой. Доминирующая роль в системе принадлежит целям обучения. Под целями понимаются предполагаемые результаты совместной деятельности преподавателя и учащихся [Абдолрахим 2014, 16]. Цели влияют на выбор содержания, принципов, форм, методов и средств обучения. Обычно выделяют три основные цели: практическую, общеобразовательную и воспитательную. Общеобразовательная цель состоит в формировании у иностранных учащихся страноведческих знаний о географии, истории, культуре страны; знаний о русском языке в сопоставлении с родным (усвоить новую систему понятий); общеучебных навыков (работать с книгой и словарём, излагать свои мысли в

письменной и устной форме) и др. [Абдолрахим 2014,18]. Практическая (коммуникативная) цель состоит в формировании у иностранных учащихся коммуникативной компетенции, способности общаться на русском языке. Коммуникативная цель состоит в формировании и развитии речевых умений, способности общаться языковыми средствами. Воспитательная цель заключается в формировании у учащихся положительного отношения к России, её истории и культуре, мотивов изучения русского языка, взглядов, убеждений, норм поведения, ценностных ориентаций [Абдолрахим 2014, 27].

1.3. Изучение лексики на занятиях по русскому языку как иностранному в китайской аудитории

В системе обучения русскому языку как иностранному (РКИ) обучение лексике занимает важное место в силу того, что лексический навык входит в состав речевых умений аудирования, говорения, чтения и письма. Лексика является основой коммуникации. В практическом курсе РКИ обучение лексике происходит в совокупности с обучением фонетике и грамматике.

При обучении лексике выделяют следующие этапы работы с лексическим материалом: 1) презентация вводимой лексики; 2) методические действия, обеспечивающие усвоение учащимися новой лексики; 3) организация повторения усвоенной учащимися лексики и контроль качества

усвоения [Щукина 2003, 304].

1. Презентация новой лексики подразумевает два процесса: предъявление и интерпретацию лексической единицы. Предъявление лексической единицы происходит не изолированно, а в контексте, потому что именно при включении слова в предложение оно приобретает свой статус и значение. Предъявление лексической единицы сопровождается ее интерпретацией, ядром которой является сообщение сведений о ее значении – семантизация. На начальном этапе обучения РКИ вследствие отсутствия у учащихся широкого лексического запаса необходимо использовать простые способы семантизации, чтобы слова были поняты учащимися однозначно. К таким способам относятся перевод, применение наглядности, подбор антонимов, перечисление. На среднем этапе обучения РКИ используются такие средства семантизации, как толкование значения слова, применение синонимов, а также сильного семантизирующего контекста. На продвинутом этапе обучения РКИ к данным средствам семантизации добавляются использование словообразовательной цепочки, указание на внутреннюю форму слова.

Сложностью при семантизации лексики на среднем и продвинутом этапах обучения является предъявляемое учащимся требование достаточно высокого уровня владения языком. Преподавателю необходимо достаточно большое количество времени при использовании таких способов семантизации, как толкование значения слова, указание на внутреннюю форму

слова [Ковалёва 2013, 231].

При обучении русскому языку китайских студентов необходимо с первых дней изучать лексику, потому что лексика является основой языка. Она неразрывно связана с его грамматической системой. Обучение лексике должно быть направлено не только на заучивание новых слов, но и на выявление имеющихся между словами фонетических, грамматических и ассоциативных связей.

Я.А. Коменский называл наглядность «золотым правилом» дидактики. Использование наглядности позволяет обеспечить эффективность обучения русскому языку иностранцев. На занятиях РКИ используются различные виды наглядности: изобразительная (картины, фотографии, рисунки); звукоизобразительная (кинофильмы, видеоматериалы, телепрограммы); звуковая (аудиозаписи); графическая (таблицы, схемы); вербальная (образные словесные описания событий, фактов, действий).

В преподавании лексики существуют следующие четыре общепотребительных метода обучения: слушание и говорение, диалог, контекст, грамматика и модели предложений.

В китайской аудитории, когда учителя преподают китайским студентам лексику, они сосредоточены на аудировании и говорении. Затем под руководством преподавателя студенты переходят к чтению текстов с новой лексикой, упражнениям и диалогам.

После полного освоения лексики на занятии в китайской аудитории

преподаватель объясняет домашнее задание студентам, завершая процесс активизации новой лексики.

1.4. Определение понятия «гастрономическая лексика» в русском и китайском языках

Гастрономия, как следует из названия, - это вкусная еда, дорогие морепродукты и одновременно дешевая уличная еда. На самом деле, не всегда еда и то, что входит в это понятие, не является вопросом различия. Китай известен как «царство кулинарии». Китай - большая семья, в общей сложности 56 этнических групп. Каждое этническое сообщество имеет свою особую пищу. Перед едой имеется время ожидания и время послевкусия, и это не только простой опыт вкуса, но и духовное наслаждение. Наслаждение едой также зависит от случая. Хорошая еда будет вкусна, когда вы ее съедите. Культуры питания во всем мире обширны и глубоки, включают различные питательные вещества, вкусы, и имеют рекомендации для людей, чтобы они принимали только здоровую и полезную пищу.

Еда - это больше, чем еда на столе. Он также включает в себя случайные закуски, различные печенья, выпечку, сахар, цукаты, сухофрукты, мясные продукты и чайные и пивоваренные продукты. Каждый из них имеет свой собственный вкус.

Китай - это большая страна, которая имеет пятитысячелетнюю историю. Китайская культура питания очень богата. Культура питания уже стала важной частью традиционной культуры. И в ходе длительного исторического развития постепенно формируется свой характер и обычай. Китайская культура питания становится яркой жемчужиной мировой культуры питания, такие как итальянские, французские блюда, которые известны и любимы во всем мире. Китайская кухня славится не только особым ароматом, разнообразными цветами, вкусом блюд, но и высокими требованиями и обычаями. Опишем процесс развития китайской культуры питания:

1) Династия Чжо Цинь - это период формирования культуры китайской кухни на основе зерновых продуктов питания и овощей. В периоде чуньцю, в основном производили зерновые и овощи.

2) Династия Хань - богатый период китайской культуры питания.

3) Династия Тан и Сун - пик культуры питания, который характеризуется разнообразным вкусом.

4) Династия Мин и Цин - второй пик расцвета культуры, структура питания сильно изменилась.

Характеристика китайской культуры питания:

1) Разнообразный вкус.

2) Построение блюд по особенностям 4 –х времён года.

3) Обращение внимания на внешний вид блюда.

4) Обращение на вкус.

5) Сочетании питания с китайской медициной.

Международные контакты имеют особое значение для понимания культуры страны изучаемого языка. При изучении китайцами русского языка сопоставление русской и китайской лексики становятся для них богатым источником лингвострановедческих знаний и фактором формирования межкультурной компетенции. Сопоставление гастрономической лексики в русском и китайском языках в наше время не утратило своей актуальности в связи с непрерывным расширением связей двух стран, оно повышает интерес у китайских и русских студентов к учению русского и китайского языков и способствует культурному обмену между двумя странами. Гастрономия часто является наиболее удобным и доступным средством для понимания культуры двух стран. Кроме того, данная лексика активно встречается при переводе меню, рецептов, кулинарных статей, телевизионных кулинарных шоу. Особое место занимает перевод гастрономических реалий, которые могут встретиться при переводе художественного текста, так как они отражают культурный, исторический фон сюжета произведения.

Слово гастрономия имеет следующее значение по большому русско-китайскому словарю:

- 1) 烹调法 pēng tiáo fǎ (кулинария).
- 2) (*продукты*) [精美]食品 jīn gměi shí pǐn (деликатесная продукция).
- 3) 讲究饮食(jiǎng jiu yǐn shí) (изысканное питание).

4) 小吃食品, 美味食品(指鱼, 肉熟食品, 奶制品及罐头等)(вкусный продукт питания).

5) 精通烹调术 jīng tōng pēng tiáo shù (владеть кулинарными).

Одной из самых ранних стран по эволюции и цивилизации в мире является Китай, на земле которого 1,7 миллиона лет назад далёкие древние китайцы здесь жили, трудились и размножались, а первоначальная жизнь их была просто дикая: "глotalи и жевали сырое мясо, ели всё в сыром виде" [Чжу Юфу 2016, 237]. В книге «Записка о ритуале и о судьбе ритуала» упоминалось, что в то время люди не использовали огонь, и палеоантропы ели растение, траву, сырое мясо птиц и животных". Постепенно люди научились пользоваться огнем для приготовления пищи. "Приготовление пищи является необходимым условием для развития человеческого потенциала" [Энгельс], а использование огня является происхождением "Пен" (烹, pēng, варение[烹 в современном китайском языке имеет два значения: первое - это варить что-нибудь в воде, а второе – варить что-нибудь в воде с приправами, поджарив при помощи масла]). До сих пор в нашей стране насчитывается более 60 000 видов традиционных блюд. В настоящее время гастрономическая культура является одной из сильных сторон культуры нашей страны. Она оказывает значительное влияние на культуры разных стран, согласно нашим результатам поиска от China HowNet и VIP Journal Online. Наконец, согласно статистике: Национальное академическое сообщество опубликовало в общей сложности 15 исследовательских документов, связанных с кулинарной

лексикой. В изучении кулинарного лексикона китайскими учёными выделяется семь направлений. В настоящее время исследования по кулинарной лексике в основном сосредоточены на изучении культурного уровня, и относительно немного исследований касается лингвистического уровня.

В русском словаре слово гастрономия имеет следующее значение:

Гастрономия, -и, ж.

1. Понимание и знание тонкостей кулинарного искусства; изощрённый вкус в еде.

2. Общее название высококачественных закусовых или требующих особого приготовления пищевых продуктов. Рыбная гастрономия. [Франц. *gastronomie*] [Словарь русского языка URL].

Гастроно́мия (от др.-греч. *γαστήρ* — желудок и *νομός* — закон, обычай) — наука, изучающая связь между культурой и пищей. Часто ошибочно относится к кулинарии, однако последняя — только небольшая часть дисциплины. Гастрономия относится к искусству (изощрённый вкус в еде, понимание тонкостей кулинарного искусства, также искусство готовить вкусные и утончённые кушанья) и социальным наукам [Словарь русского языка URL].

Кроме того, это — общее название пищевых продуктов высококачественного приготовления, первоначально закусовых.

Некоторые страны считаются странами высокой гастрономии (например,

Франция) [Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона 1890—1907].

Гастрономия — (греч., от *gaster* брюхо, и *nomos* закон) - искусство готовить вкусные и утончённые кушанья [Чудинов 2010].

Гастрономия высшее искусство приготовления вкусных блюд и умение знатоков [Словарь иностранных слов русского языка URL].

Словом «гастрономия» вплоть до XX века так назывался вообще изысканный и тонкий вкус в области еды. В начале XX века гастрономией стали называть всю совокупность высококачественных продуктов питания (первоначально сосредоточенных в закусовых и ресторанах [Кулинарный словарь URL].

ГЛАВА 2. ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ОСНОВА ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ В КИТАЙСКОЙ АУДИТОРИИ

2.1. Способы и приемы обучения лексике на занятиях по русскому языку как иностранному в китайской аудитории

При обучении русскому языку как иностранному в китайской аудитории часто используются следующие методы обучения: методы аудирования – говорения, метод построения диалога (модель) и коммуникативный метод. Рассмотрим это подробнее.

1. Методы аудирования – говорения

(1). Все уроки в китайских учебниках строятся в форме диалогов. Обучение основано на языковой структуре, а последовательность урока упорядочена в соответствии с элементами грамматики.

(2). Шаблоны (модели) предложений и фразы осваиваются с помощью повторяющихся упражнений. Каждый урок строго ограничивает сферу лексики, а новые слова изучаются в контексте.

(3). Учителя пытаются читать лекции на русском языке и уделять большое внимание точности произношения, строго следят за произношением учеников. Они стараются не допускать ошибок учащихся. Правильный ответ учеников для дальнейшей мотивации следует незамедлительно поощрять и

оценивать.

(4). В полной мере используются медиаоборудование, языковые лаборатории и аудиовизуальные средства.

2. Коммуникативный метод

(1). Цель преподавания в классе заключается в том, чтобы сосредоточиться на коммуникативной компетенции, не ограничиваясь грамматикой или языковыми навыками.

(2). Организация урока основывается на языковой функции, а не на грамматической структуре.

(3). Точная передача информации является критерием успешной коммуникации, способностью передавать и принимать смысл того, что вы хотите выразить.

(4). В аудитории ученикам предлагается полностью закрепить полученные умения и навыки, свободно говорить на русском языке, слушать русскую речь, читать аутентичные тексты и письменно выражать свои мысли по заданным темам.

2.2. Лексико-семантическая сфера: первое блюдо

Первое блюдо в России – это, главным образом, - суп. В Китае суп также является важным блюдом на столе.

Суп обычно относится к повседневной кухне и употребляется русскими с давних времен. Основное толкование супа заключается в следующем:

1. Горячая вода;
2. Ингредиенты блюда;
3. Название.

В русской лексической семантике существует много видов первых блюд, которые не только занимают основное положение в рационе жизни, но и занимают важные позиции в китайско-русском переводе и художественных литературных произведениях.

Тюря. Тюря в переводе на китайский язык (阴) 面包渣汤 miàn bāo zhā tāng. [Китайско-русский классификационный словарь].

Тюря — традиционное русское жидкое холодное блюдо, представляющее собой хлеб или сухари, корки, покрошенные в воду с солью и сдобренные небольшим количеством постного масла; хлебная окрошка на квасе, иногда с луком, накрошенным в квас. Также основой для тюри может служить молоко (детское блюдо). В более общем виде — кушанье из хлеба, накрошенного в квас, молоко или воду.

В тюрю можно добавить мелко порезанные либо протёртые овощи, зелёный или репчатый лук и другую зелень. Употребляется сразу по приготовлении, впрок тюрю не готовят.

Вплоть до XIX века тюрю была каждодневным блюдом в деревенских семьях и считалась пищей бедняков. Современная тюрю служит своего рода

жидкой закуской, готовится обычно летом, в жаркие дни.

Это дешёвая, быстрая (готовится без помощи огня), простая, хотя и калорийная пища, самое распространённое и безыскусное старинное блюдо для поста.

В некоторых районах Воронежской области тюрей называется варенье, растворённое в воде (современное морс), или сахар, растворённый в воде [Толковый словарь URL].

Лучший способ семантизировать это слово -视 听 法 (аудиовизуальный метод).

При обращении к русской литературе было обнаружено употребление этого слова (блюда) в следующих произведениях.

Правильный перевод	Неверный перевод
<p>...Или жаловался на голод, и сам мастерил себе тюрю — неумело толок и растирал в деревянной чашке зелёный лук, крошил туда хлеб, лил густой пенящийся суровец и сыпал столько крупной серой соли, что тюря оказывалась горькой и есть ее было не под силу . [И. А. Бунин. Суходол (1911)] .</p>	<p>再不然 就喊肚子饿, 自己动手做面包素汤?——笨手笨脚地把青葱在木碗里捣成泥, 将面包撕碎放 到碗里, 再倒进冒着气泡的浓克瓦斯, 然后就一大把一大把地将灰不溜秋?的盐巴加进去, 结果面包汤咸得发苦, 根本没法入口, 每天吃过午饭后, 庄园内的生活就静止了。</p> <p>?把面包浸在盐水里或克瓦斯里作</p>

	成的食品。 [Чэнь Хао(陈馥)2017:107]
--	------------------------------

Мы считаем, что наш перевод слова тюря лучше, чем тот, который дает переводчик -面包屑汤 miàn bāo xiè tāng, крошки хлеба - 面包屑 miàn bāo xiè。 Поскольку ни один из приведенных выше переводов не передает истинные черты этого слова. Таким образом, перевод тюря-面包屑汤 miàn bāo xiè tāng.

Поскольку в китайской пищевой лексике нет вегетарианского супа или хлебного супа, в процессе преподавания необходимо проконсультироваться с соответствующим толковым словарем или найти соответствующий перевод лексемы в опубликованной литературе. В данном примере тюря переводится на китайский просто как хлебный суп (面包汤 miàn bāo tāng) .

Похлебки. Лексема похлебки переводится на китайский язык как 稀汤 xītāng, 稀粥 xīzhōu.

Похлёбка, -и, 复二-бок[阴](用面粉、麦米或土豆之类熬成的)稀汤, 稀粥; [Китайско-русский классификационный словарь].

Похлёбка — разновидность супа, представляющая собой лёгкий овощной отвар, называемый по имени основного компонента, например картофельная похлёбка, капустная похлёбка, щавелевая похлёбка. Сущность похлёбки состоит в том, чтобы получить суп, обладающий не изменённым вкусом главного компонента. Это не означает, что суп должен быть приготовлен

исключительно из этого компонента, однако остальные овощи должны только оттенять его, вносить некоторые нюансы вкуса. Похлёбка не является исключительно русским блюдом. Примером классической похлёбки может служить традиционный французский луковый суп [<https://ru.wikipedia.org/> URL], который во Франции подавали при королевском дворе в 2 часа ночи для восстановления сил гостей, уставших от бала. Он представлял собой прозрачный отвар большого количества репчатого лука (8 луковиц на 1 литр воды), с добавлением свежего лука-порея, укропа, сельдерея, петрушки, черного и белого перца. Такую похлёбку в лучших европейских клиниках и поныне обязательно включают в меню выздоравливающих больных, перенёсших большие потери крови или имеющих тяжёлые ожоги.

Лексема похлёбка встречается в литературных произведениях.

Русский язык	Китайский перевод
<p>...Ужинали в кухне, вместе со всеми рабочими, и пища была обильна: сначала подавали окрошку из мяса, яиц, огурцов и луку с квасом, забелённую сметаной; два горячих — лапшу да щи с мясом или похлёбку с бараниной и борщ; потом ели гречушную или просяную кашу, жирно политую коровьим маслом, а заедали всё эт</p>	<p>晚饭通常是在厨房里同工人一起吃。饭菜很丰盛：最先端上的是用肉、鸡蛋、黄瓜和葱捣在克瓦里再加上酸奶油制成的冷杂拌汤。然后是两道热菜，——面条和带着牛肉块的菜汤，或是羊肉汤和甜菜汤；然后吃着浇着牛油的肥腻的荞麦饭或黍米饭，有时就着这些东西还吃一点凝乳和甜冻。遇上过节还外加馅饼，里面放些白</p>

<p>о иногда простоквашей, иногда сычёными киселями. По праздникам, сверху всего, пекли пироги скапустой, морковью, с луком и яйцами, с кашей и рыбьими жирами, а в постные дни ели окрошку из сушёного судака и сазана, толокно, грибные похлёбки, горох, пареную брюкву, свёклу и репу с патокой. Отец говорил: Кто ест много да скоро — тот и работает с поро!» Все ели из одной деревянной чаши, широкой уёмистой, сидя за столом чинно, молча; только Пушкарь неугомонно трещал, как старый скворец [Максим Горький. Жизнь Матвея Кожемякина (1910)]</p>	<p>菜、胡萝卜、葱、鸡蛋、米饭和鱼油。守斋时吃干梭子鱼和鲤鱼煮成的凉汤、燕麦粥、蘑菇汤、豌豆、书芜菁、甜菜和糖浆芜菁。[Цзинь Хун (靖宏), 2018:138].</p> <p>В нашем переводе, Похлебка - 俄罗斯稀汤。俄罗斯 <i>éluósī</i>-российский 稀汤 <i>xī tāng</i>- редкий суп。Это слово относим к разряду безэквивалентной лексики.</p>
---	--

Точное толкование -凉汤 (*liáng tāng*) - теплый суп, а не горячий суп. В переводе с русского на китайский в литературных произведениях это слово переводится непосредственно как 凉汤 (*liáng tāng*).

Окрошка. Окрóшка переводится на китайский язык 冷杂拌汤 *lěngzá bàn tāng* [Китайско-русский классификационный словарь].

Окрóшка (от глагола крошить — мелко нарезать) — традиционное блюдо национальной русской [Похлёбкин 2001] - холодный суп. Рецепты окрошки появились ещё на заре русской кулинарной литературы, в конце XVIII века — в частности, в труде Николая Осипова «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» [Осипов 1790], а родственное ей блюдо — ботвинья — упоминается ещё раньше, в «Домострое» [Словари и энциклопедии на Академике URL].

Окрошка представляет собой смесь мелко нарезанных различных видов мяса или рыбы, овощей и солений (изначально — свежие и/или солёные огурцы, лук, солёные сливы, солёные грибы, в более поздних вариантах — отварные картофель, репа, морковь, брюква), пряных трав (мелко нарезанный зелёный лук, петрушка, укроп, сельдерей, эстрагон), заправленная специальным белым окрошечным квасом или окрошечным квасом пополам с хлебным, а также сметаной.

Мясо для окрошки используется отварное или жареное [Левшин 1816], разных сортов. В старинной русской окрошке предпочитали сочетать мясо поросенка, индейки и тетерева, то есть нежную свинину, домашнюю птицу и дичь. Выбор разных сортов мяса обусловлен тем, что в окрошку изначально использовались остатки мяса от приготовления различных блюд. Сейчас вполне приемлемо использовать отварную говядину с мясом птицы.

Из рыбы для окрошки подходят линь, судак, осетровые, поскольку их мясо нейтральное и не очень костистое, из морских — треска. Рыба в окрошку

недолго отваривается и нарезается кубиками.

Общий принцип приготовления для любой окрошки заключается в следующем процессе:

Нарезать продукты;

Смешать с пряной окрошечной заправкой;

Дать выстояться в холоде не менее получаса;

Смешать с пряной зеленью;

Залить квасом;

Добавить сметану.

Окрошка является любимым блюдом русских, поэтому достаточно часто встречается литературных произведениях (А.П. Чехов, Н.В. Гоголь, И.С. Тургенев и др.).

Русский язык	Китайский перевод
<p>...В это время в кухне и около нее в сенях Самойленко, без сюртука и без жилетки, с голой грудью, волнуясь и обливаясь потом, суетился около столов, приготовляя салат, или какой-нибудь соус, или мясо, огурцы и лук для окрошки, и при этом злобно таращил глаза непомагавшего ему денщика и замахивался на него то</p>	<p>他端详照片，照镜子，而萨莫依连科却在厨房和它旁边的前堂里忙碌，他没穿上衣和坎肩，袒露着胸脯，神情兴奋，大汗淋漓，在桌子旁边忙忙乱乱，他在拌生菜或者做一种调味的佐料，再不然就切牛肉、黄瓜、葱，以便做冷杂拌汤，同时恶狠狠地瞪起眼睛瞧着帮他烹调的勤务兵，时而对他挥舞菜刀，时而挥舞汤瓢。“拿醋来！”他命令</p>

<p>ножом, то ложкой .</p> <p>— Подай уксус! — приказывал он. —</p> <p>То, бишь, не уксус, а прованское масло! [А. П. Чехов. Дуэль (1891)]</p>	<p>道。“这不是醋，这是橄榄油！”</p> <p>В нашем переводе слово Окрошка -冷 酸杂拌汤。冷 холодный; 酸 кислый; 杂拌汤 То есть суп с богатыми вкусовыми качествами. Мы добавили прилагательное кислый, чтобы показать изысканность вкуса этого супа. Это слово также относим к разряду безэквивалентной лексики.</p>
---	--

Правильный перевод окрошки - это 冷杂拌汤 lěngzá bàntāng. Это явление происходит потому, что в китайской пищевой лексике нет слова окрошка, оно относится к безэквивалентной лексике. Поэтому при переводе литературных произведений с русского на китайский используются описательные характеристики этого супа, его составные части.

Щи. Щи переводится на китайский язык как 白菜汤 báicàitāng, зелёные щи (用菠菜、酸模菜做的)青菜汤。[Китайско-русский классификационный словарь].

Этот суп также является популярным и любимым в русской культуре. В его состав входят овощи (лук, морковь, капуста, картофель, томат) и по желанию – мясо, то есть щи могут быть как мясные, так и постные (вегетарианские).

Русский язык	Китайский перевод
— Не подступиться к нему! — сообра	“没法到他跟前去!”和我并排站立的

<p>жает Алёша, стоя рядом со мной. И беспомощно оглядывается.</p> <p>— Для того, чтобы они ежедневно жрали щи с убоиной... Савелий медленно сбоку подвигается ближе к окну, а в руках у него палка.</p> <p>— Ой, дьявол! — шепчет Алёша и, побледнев, бросается к больному.</p> <p>[Максим Горький. Лето (1909)].</p>	<p>阿廖沙经过考虑出之后说，他无可奈何地向四下望着。</p> <p>“好叫他们天天来大吃大喝白菜炖肉汤……”</p> <p>萨利韦已悄悄地从侧面溜向窗口去，双手握着一根棍子。</p> <p>“哎呀，鬼东西！”阿廖沙低声说，他脸发白了，向病人跑去。[Лю Ляояй (刘辽逸), 2015:182]</p>
---	--

В нашем переводе Щи - 白菜肉汤 *bái cài ròutāng*, 白菜-капуста китайская, 肉汤 - мясной суп. Слово щи следует переводить с перечислением всех ингредиентов 白菜肉汤. Так слово легче понять и запомнить. Это слово относим к разряду безэквивалентной лексики.

Название этого блюда не вызывает затруднений: 白菜炖肉汤 (*bái cài dùn ròu tāng*) - это своеобразное китайское домашнее блюдо.

Лапша. Лапша переводится на китайский язык - 面条 *miàntiáo*, 挂面 *guàmiàn*, (быстро приготовления) 方便面 *fāngbiànmiàn* [Большой русско-китайский словарь URL].

Лапша (суп) 面条汤 *miàntiáotāng*. [Китайско-русский классификационный словарь].

Лапша - макаронные изделия [Словарь кулинарных терминов 2012].

В литературных произведениях встречается достаточно часто у разных авторов.

1.

Русский язык	Неверный перевод китайский перевод
<p>Надо! — согласился Иван и захохотал. Мать, осторожно оглядываясь, покрикивала: — Щи, лапша горячая! [Максим Горький. Мать (1906)].</p>	<p>“应该帮帮她!” 伊凡附和着他, 大声地笑了起来。 母亲小心翼翼地望着周围, 嘴里叫着: “菜汤——热面!” [Чжэн Приветствую (郑 海凌), 2017:313]</p>

В Китае существует много видов лапши. В нашем переводе «лапша» -手擀面 shǒugǎnmiàn-домашняя лапша, потому что именно мать сделала это сама. В литературных произведениях перевод должен основываться на лингвострановедческом аспекте и контексте. В данном произведении это лучше всего перевести как «手擀面».

2.

Русский язык	Китайский перевод
<p>... Власова покрикивала: — Горячее — щи, лапша, похлебка... [Максим Горький. Мать (1906)]</p>	<p>符拉索娃吆喝着: “热的——菜汤, 麦糊, 肉汤……”</p>

В нашем переводе «лапша» -手擀面 shǒugǎnmiàn. В китайско-русских

переводах литературных произведений слово должно быть передано правильным переводом в соответствии с контекстом. Лапша переводится непосредственно в 麦糊 (màihú).

Солянка. Солянка-переведенные на китайский язык 杂伴汤 zábàntāng.

рыбная солянка - 鱼杂伴汤(yu za ban tang)

мясная солянка - 肉杂伴汤(rou za ban tang) [Китайско-русский классификационный словарь].

Солянка – суп из густого бульона на крепком мясном, рыбном или грибном отваре с большим количеством приностей. В.И. Даль определял это блюдо, как «горячая похлебка с мясом, капустой, луком и огурцом» [Зданович 2001]. Она объединяет черты щей и рассольника и является истинно народной едой. Под солянкой также понимается другое блюдо - жареная капуста [Зданович 2001].

Солянки бывают трёх видов: мясные, рыбные и грибные. Основа солянки кисло-солёно-острая из-за добавления таких компонентов, как солёные огурцы, маслины, каперсы, лимон, солёные или маринованные грибы. Солянка соединяет в себе компоненты и щей (капуста, сметана), и рассольника (солёные огурцы, огуречный рассол) [Похлёбкин 2005]. В мясные солянки идет обжаренное отварное мясо различных видов, солонина, копченые мясные и колбасные изделия. В рыбные солянки — отварная, солёная, копченая красная рыба. Во всех солянках много приностей: перца, петрушки и укропа.

Не существует единого мнения о правильности названия солянка

относительно к супу. Российский лингвист и писатель Л. И. Скворцов [Скворцов 1980] пишет о традиционности названия селянка и неясности этимологии слова «солянка», в то же время российский историк, исследователь и популяризатор кулинарии В.В. Похлёбкин пишет о неправильности и искажённости названия селянка и утверждает, что название солянка зафиксировано в «Домострое» 1547 года, в то время как термин селянка укоренился только в XIX веке и уже в начале XX века был вновь вытеснен термином солянка.

Обратимся к художественным произведениям.

Русский язык	Китайский перевод
<p>Зато вечером, в синем сумраке, на пологом берегу будет водочка, солянка, чай с блинами, живая музыка. [Евгения Пищикова. Пятиэтажная Россия (2007) // «Русская Жизнь», 2008]</p>	<p>但在晚上, 在黑暗的暮色中, 树冠上的将是伏特加, 肉杂拌汤, 煎饼和现场音乐。 [Лю Янчун 刘艳春, 2015]</p>

В нашем переводе солянка - 俄罗斯肉杂汤 *éluósīròuzátāng* : 俄罗斯 *éluósī*-русский 肉 *ròu*-мясо 杂汤 *zátāng*-суп. солянка- один из самых известных деликатесов в России. Чтобы охарактеризовать это слово напрямую, мы должны добавить самый важный ингредиент – колбаса 香肠 *xiāngcháng*. При переводе мы это учитываем для передачи отличительного вкуса этого блюда.

Уха. Уха переводится на китайский язык как 鱼汤 *yútāng* [Китайско-русский

классификационный словарь].

Версии происхождения названия блюда в основном сводятся к следующей: слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jus, означавшему «отвар» («жидкость»). От данного корня образовалось слово jucha, которое, утратив начальный j, дало слово «уха». Подтверждением тому служат примеры в других языках, берущие своё начало от корня jusa. В украинском и белорусском языках — юшка, тот же корень имеют древнепрусское слово juse (суп с мясом), санскритское yus- (бульон), латинское ius (бульон, сок), сербохорватское јуха (похлёбка), словенское jucha (суп), чешское jicha (соус) [ru.wikipedia.org/ URL].

Уха является одним из древнейших блюд русской кухни, но на момент возникновения (а его установить невозможно), оно не являлось характерным и уникальным блюдом русской кухни, каким является сейчас. По известным источникам ухой в XI—XII веках называли любой суп, из чего бы он сделан ни был; более того, некоторые виды блюда представляли собой что-то подобное современному компоту [Похлебкина, 2002].

Уха в литературных произведениях.

Правильный перевод	Неверный перевод
Уха очень жирная, каша крутая, с маслом, сухарей изобилие, и чай пьют до седьмого пота. [В. Я. Шишков. Угрюм-река. Ч. 1-4 1928-1933]	鱼汤非常油腻，加了黄油很多面包干的粥很稠，，喝茶喝的汗如雨下。[Ли Туншэн(李通生),2002,56]

Слово «уха» переведем как 鲜鱼肉汤 xiānyú ròutāng, 鲜-свежей, 鱼肉- рыбная мякоть, 汤 -суп. После знакомства с русской культурой и традициями приготовления этого супа отметим, что рыба для ухи должна быть свежей. По рецепту: у судака чистим чешую, удаляем потроха и жабры, отрезаем голову и снимаем острым ножом филе с кости. Головы, плавники и скелет рыбы оставляем для приготовления основы ухи. Все головы, плавники, позвонки и кожу стерляди укладываем в кастрюлю, туда же помещаем неочищенных окуней и заливаем все это чистой водой так, чтобы вода едва покрывала рыбу. И варим основу ухи. Наконец процеживаем рыбный бульон сквозь мелкое сито в другую посуду и начнем на его основе варить уху. Все рыбное филе режем на порционные куски, которые легко помещаются в ложку. Рыбу добавляем в хорошо кипящий бульон. Изучив эту информацию, можно понять, что такое настоящая уха. Итак, уха готовится из свежей рыбы, поэтому лучший китайский перевод -鲜鱼肉汤 xiānyú ròutāng.

Борщ. Борщ переводится на китайский язык--红[菜]汤 hóng[cài]tāng, 罗宋汤 luósòngtāng (Лосунтан) [Китайско-русский классификационный словарь].

Борщ, -а, муж. Суп со свёклой и другими овощами.

уменьш. борщок, -щка, муж. (разг.).

прил. борщовый, -ая, -ое. [Ожегов, Шведова 1949-1992].

Борщ - муж. суп с квашеной свеклой; род щей, похлебка из свекольной квашни на говядине и свинине или со свиным салом.

Лосунтан, или **Русский суп** (который чаще всего называют просто **Борщ**) - известное блюдо шанхайской кухни в «западном» стиле. Естественно, что с развитием торговых отношений с другими государствами копилка рецептов кухни в «западном стиле» пополнялась новыми блюдами и угощениями. Появлением борща в «западном» стиле китайская кухня обязана революции в Российской империи (в 1917 году). После поражения в гражданской войне в Китай эмигрировали многочисленные подразделения «белой армии». По разным данным, из азиатской части России в Китай ушли до 500 000 человек. Немалая часть русских эмигрантов осела в Шанхае. Естественно, они привезли с собой не только балалайки, самовары и водку. В Шанхае даже появился кулинарный термин «Три мушкетера» (Дюма-отец тут ни при чем), имеются в виду три знаменитых блюда в «западном» стиле - Лосунтан (или Русский суп, он же Борщ), Шанхай Чжа Чжупай (или Жареная свиная котлета, она же Венский шницель по-шанхайски) и Шанхай Сэла (или Шанхайский салат, он же Картофельный салат, или уж совсем чтобы понятно было – салат «Оливье»). Таким образом китайская кухня пополнилась русскими блюдами.

Название «Ло Сонг» называется китайской транслитерацией из русского супа (Lolson Song - английский, произносится: [lùsón]), а Borschch - еще одно широко распространенное название в России.

Борщ также известен как «Собо Суп» ("苏波汤"su bo tang) в некоторых районах северо-восточного Китая.

Классический борщ (красный борщ) – это знаменитый свекольный суп,

которым по праву могут гордиться народы восточной и центральной Европы. Некоторые считают родиной борща со свеклой - Украину, поэтому часто его называют украинским борщом. Заметим, что при комментировании текста китайским студентам следует указать, что в украинский борщ обязательно добавляют фасоль.

Зелёный борщ – это щавелевый суп, тоже блюдо национальных кухонь восточной Европы. Зелёный борщ не является разновидностью классического борща, имеет совершенно другую рецептуру и совсем другой цвет – зелёный. Он получается из щавеля и других зеленых ингредиентов.

Борщ в литературных произведениях встречается у многих русских писателей.

Русский язык	Китайский перевод
<p>... и в это время позвонили, а Пелагея Антоновна внесла дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, — мозговая кость.</p> <p>(М. Булгаков «Мастер и Маргарита» часть 1 (1929-1940))</p>	<p>这时他们打来电话, 她带来了一个蒸腾的锅, 一眼就能猜出, 在里面的罗宋汤, 世界上有一些味道更好的东西 – 骨髓。</p> <p>[Чжоу Циччао(周启超), 2001:33]</p>

В нашем переводе борщ - 红甜菜汤 hóng tián cài tāng, 红-красный 甜菜-свёкла.

Это одно из самых известных блюд в России, борщ - это блюдо, которое наверняка попробуют и полюбят иностранцы. Как следует из названия, борщ сделан из свёклы. Свёкла свежая и сладкая, поэтому борщ - свежий и сладкий. В связи с этим при переводе мы добавили прилагательное - сладкий. Такой перевод непосредственно отображает характеристику самого блюда.

2.3. Лексико-семантическая сфера: второе блюдо

Второе (блюдо) -ого; м. - горячее (обычно мясное или рыбное) блюдо в обеде, подаваемое после первого (супа, щей и т.п.). На “второе - котлеты с пюре” [Словарь многих выражений 2014].

Второе блюдо по-китайски означает 第二道菜(dì'èr dào cài).

Рыбные балык. Рыбные балык переведенные на китайский язык 干咸鱼脊肉 gānxián yújǐròu [Китайско-русский классификационный словарь].

Балык (тат.). Спинная часть красной рыбы (белуги, осетра, севрюги), сперва просоленная, а после провяленная на воздухе [Чудинов, 1910].

Слово балык не часто встречается в литературных произведениях.

Русский язык	Китайский перевод
[Егор Васильич Курчаев, муж] Выедет с утра, квартир десять осмотрит, поговорит с хозяевами, с дворниками;	[耶戈尔·瓦西里奇·古尔恰耶夫, 丈夫]将在早上离开, 他将检查 10 间公寓, 与业主, 门卫谈话; 然后他会去长

<p>потом поедет по лавкам пробовать икру, балык; [А. Н. Островский. На всякого мудреца довольно простоты 1868]</p>	<p>登上品尝鱼子酱，干咸鱼脊肉； [Чжоу Лу (周露), 2017:99]</p>
--	---

Мы предлагаем слово «балык» перевести -风干的咸鱼脊肉 fēnggān de xián yú jī ròu.

风干的-пресносухой

咸的-солёный

鱼脊肉-[рыбий] спинной плавник

Такой перевод более точно передает содержания блюда.

В переводе на китайский язык слово балык переводится в соответствии с характеристиками пищевых атрибутов.

Рыба. Рыба переведенные на китайский язык--ж. 1) 鱼 yú

морская рыба — 海鱼

пресноводная рыба — 淡水鱼

ловить рыбу — 捕鱼 [Большой русско-китайский словарь URL].

РЫБА -ы; ж.

1. Водное позвоночное животное с непостоянной температурой тела, дышащее жабрами и имеющее плавники. Пресноводная, морская, речная р. Аквариумные породы рыб. Хищная р. Крупная, мелкая р. Промысловая р. Хрящевые, костные рыбы. Р. плещется, играет, клюёт. Нем как рыба (о молчуне). Чувствовать себя как рыба в воде (разг.; непринуждённо, свободно).

Биться как рыба об лёд (разг.; прикладывать все усилия, добиваясь улучшения жизни, обычно тщетно). // только ед. Мясо такого животного; кушанье, приготовленное из этого мяса.

Отварная, жареная, солёная р. Нежная р. Р. горячего, холодного копчения. Р. в маринаде, в томатном соусе, в масле. Котлеты из рыбы. К рыбе подают картофель. собир. Богатый улов рыбы. Продажа живой рыбы. Рыба-то здесь водится? В мутной воде рыбу ловить (также: неодобр.; извлекать выгоду для себя, пользуясь неясностью обстановки, чьими-л. затруднениями). * Рыба ищет где глубже, а человек - где лучше (Погов.). На безрыбье и рак р. (посл.; при отсутствии или недостаточности кого-, чего-л. сойдёт и то, что похуже) [Энциклопедический словарь 2009].

Слово рыба достаточно часто встречается в литературных произведениях как у писателей- классиков, так и у современных авторов.

Русский язык	Китайский перевод
...ко времени моего пробуждения (встаю я поздно) стол уставлен всем, что есть в доме. Фрукты, рыба, овощи, мясо, икра... [И. Э. Кио. Иллюзии без иллюзий 1995-1999]	到我醒来的时候（我起床很晚），桌子上的东西都是固定的。水果，鱼，蔬菜，肉，鱼子酱... [Цзи Лань(吉兰),2013:22]

Рыба - общее слово. При переводе с русского языка на китайский язык в художественных произведениях переводится прямо в 鱼 (yú) .

Однако мы дополняем перевод. В нашем переводе «рыба» - 鱼肉 yú ròu – рыба,

которая не плавает, а которую едят.

Раки. Раки переведенные на китайский язык--**虾** xiā.

Раки- то же, что ракообразные [Большой Энциклопедический словарь 2000].

Раки-членистоногие обитатели пресноводных рек и озер, употребляемые в России в основном к пиву и от случая к случаю [Зданович 2001]. Однако есть страны, в которых раки возведены в культ, как например Финляндия. Там существует даже праздник «торжественного поедания раков». Длится праздник месяц - с конца июля по август, когда идет раковый сезон. Финны всегда с нетерпением ждут этого сезона, газеты уже с конца весны начинают называть теоретические даты начала сезона в этом году. О том, что раков уже пора кушать, население узнает из газетных передовиц; сведения в прессу поступают от рыбаков. И вся Финляндия садится истреблять раков. На столах - укроп, петрушка и горы красных дымящихся раков. Именно в этот сезон в Финляндии больше всего туристов [Кулинарный словарь].

Раки в литературных произведениях

Русский язык	Китайский перевод
...что в ней водились особенно крупные и вкусные раки... [Алексей Макушинский. Город в долине 2012] 它是特别大和美味的小龙虾.....[Ли мей(李梅),2015 :26]

Раки - обычное слово, при переводе с русского языка на китайский язык в художественных произведениях переводится прямо 小龙虾 xiǎo lóngxiā.

Однако на наш взгляд, лучше перевести слово «раки» -小龙虾 xiǎo lóngxiā как «маленький лангуст», так как мы не только прочитали контекст, но и нашли изображение раков.

Икра. Икра в переводе на китайский язык-鱼子酱 yú zǐ jiàng. сущ. легк. пром.чёрная икра

икра лососевых рыб (кеты, нельмы и др. [Академический словарь русского языка]).

Икра – любимый ингредиент (и самостоятельное блюдо) в русской кухне, поэтому в литературных произведениях встречается часто.

Русский язык	Китайский перевод
Он извинился за то, что опоздал, и хотел сесть на пустое место на конце стола между Мисси и Катериной Алексеевной, но старик Корчагин потребовал, чтобы он, если уже не пьёт водки, то все-таки закусил бы у стола, на котором были омары, икра , сыры, селедки. [Л. Н. Толстой. Воскресение 1899]	他为自己的迟到表示了歉意, 正想在米西和卡吉娜之间的座位上坐下, 但柯察金老头要他即使不喝酒, 也要到那张摆着龙虾、 鱼子酱 、干酪和咸青鱼的冷菜桌上去吃一点。[Цайинг(草婴), 2007:98]

Слово «икра» лучше перевести как 俄罗斯鱼子酱 éluósī yú zǐ jiàng. Европейцы любят есть изысканную еду, они считают, что икра, произведенная в России, имеет самое высокое качество. Есть три вида икры: красная (лосось), серая

(marinus) и черная (лосось). Черная - самая драгоценная.

Б) мясные

Буженина. Буженина переводится на китайский язык как 熟猪肉 shúzhūròu. [Большой русско-китайский словарь URL].

Буженина - жареный или запеченный мясной продукт, приготовленный из натертого солью и специями свиного окорока без кости [Большой Энциклопедический словарь 2000].

Буженина приготавливается только из молодой свинины, из окорока, вырезки или из поясничной части подсвинка. Обычно берется кусок весом не менее 3 кг, с кожей. Варить сразу в кипятке, на умеренном огне, с пряностями так, чтобы буженина вначале целиком была покрыта водой, под плотно закрытой крышкой. Пряности для буженины: 2 луковицы, 1 петрушка-корень и зелень, 8 лавровых листьев, 6-8 зерен ямайского (душистого) перца, 10-12 зерен черного перца; соль добавить через полтора-два часа после начала кипения, из расчета 1/2 ч. ложки на каждые 2 кг мяса [Кулинарный словарь В.В. Похлебкина, 2002]. Такое блюдо готовят и в Китае.

В качестве примера на занятие можно взять фрагмент из произведения А.И. Герцена.

Русский язык	Китайский перевод
...утром сельские работы, та же жирная буженина подавалась за обедом, Тит все так же стоял у дверей	……在早上的农村工作中，晚餐时供应肥猪肉，吉特依然拿着克瓦斯站在门口，没有人说话…… [Чжан Бин (张

с квасом, и никто не только не говорил... [А. И. Герцен. Долг прежде всего 1851]	冰), 2016:42]
--	--------------

В нашем переводе слово «буженина» - 加工好的熟猪肉 jiā gōng hǎo de shú zhū ròu. 加工- «обработанная на жару свинина», добавление слова «обработка» делает перевод более точным.

Студень. Студень - переводится на китайский язык как 肉冻 ròudòng; (*из рыбы*) 鱼冻 yú dòng [Русско-китайский тематический словарь URL].

Студень - русское название мясных блюд холодного стола, приготовленных из телятины, говядины, свинины путем длительной варки и максимального разваривания мясной части и загустения бульонной. Аналогичные блюда имеются и у других народов (см. рэсол, мужужи, холодец), но в их приготовлении всегда есть национальные различия, касающиеся либо состава продуктов, либо методов приготовления и приправ.

Русский студень делают из говядины или телятины, свиные студни распространены в областях России, близких к Украине и Белоруссии. В студень идут голова и ноги животного. Одно из главных условий хорошего студня - предварительная тщательная очистка этих продуктов: опаливание, мытье в нескольких водах, выскребание [Похлебкин, 2002].

В качестве примера предлагаем фрагмент из рассказа И.А. Буниена.

Русский язык	Китайский перевод
Готовились варить два чугуна студня ,	我们正在准备煮两铁锅肉冻，一锅面

чугун лапши, чугун шей, чугун каши — все с убоиной [И. А. Бунин. Деревня 1909-1910]	条, 一锅汤, 一锅粥 - 全部都是新鲜的。 [Чэнь Хао (陈馥), 2006:79]
---	---

Пельмени. Пельмени переводятся на китайский язык как 饺子 jiǎozi [Русско-китайский тематический словарь].

饺子 jiǎozi -Согласно методу хронографа в старые времена, когда было полночь в 12 часов, его также называли «子夜 полночь». Когда звучат полночь, люди будут двигаться от старого года к новому году. Таможня, люди едят пищу с начинкой в это время («子时 zi shi»), которые приветствуют новый год, поэтому люди называют это «交子 jiaozǐ»).

В Китае пельмени известны с древних времен. Первоначально название пельменей было 焦耳 Jiao Er. Согласно легенде, Чжан Чжунцзин, врач в Китае, впервые более 1800 лет изобрел это блюдо. Это традиционная еда. Пельмени являются основным продуктом питания и местной закуской на севере Китая, а также является новогодней едой. Существует народная песня под названием «Большой Осаму Осаму, съешьте пельмени на Новый год». А по форме цзяоцы похожи на монетку, в них даже есть дырочка посередине, настоящий символ достатка, пожелание здоровья и богатства.

Приведем примеры из художественного произведения.

Русский язык	Китайский перевод
А он, в эту минуту, вошёл в кухню мыться, заспанный, взлохмаченный и,	这时正好古拉跑进厨房洗漱, 他睡得晕乎乎, 头发乱糟糟的, 看上去和平常一样一兴高采烈。

<p>как всегда, весёлый. — Мама, хорошо бы пельмени сделать! — Да, хорошо, — согласилась мать. [Максим Горький. Мои университеты 1923]</p>	<p>“我说妈妈。要是吃顿肉馅饺子多好啊。” “那好吧。”她应道。 [Чжэн Хейлинг (郑海凌),2016:161]</p>
---	---

Считаем, что слово «пельмени» лучше дополнить - 肉馅饺子 - «пельмени только с мясом», так как в России только с мясной начинкой, это и является специфической чертой русского блюда.

В Китае пельмени являются основной пищей для важных фестивалей и праздников, на китайский язык переводится как 饺子 jiǎozi цзяоцзы.

2.4. Лексико-семантическая сфера: выпечка и закуски

Лексема выпечка имеет следующие значения и переводится на китайский язык следующим образом:

- 1) (действие) см. выпекать
- 2) (количество) 一次所烤的数量 yī cì suǒkǎo-de shùliàng
- 3) выпечка хлеба - 面包的一炉
- 4) (общ. название) 面食、烤好的面食 kǎohǎodemiànshí.

Эта часть гастрономической лексики является наиболее лакунизированной зоной, что обусловлено многочисленными наименованиями хлебобулочных изделий, существующих в русском языке:

Русский язык	Китайский перевод
--------------	-------------------

батон	长形面包 chángxíng miànbāo
булка	甜面包 tián miànbāo
булочка	小面包 xiǎomiànbāo
сайка	小白面包 xiǎo báimiànbāo
хала (плетенка)	麻花形白面包 má huā xíng bái miàn bāo
каравай	大圆面包 dà yuán miànbāo
рогалик	螺旋面包 luóxuán miàn bāo
слойка	千层面包 qiāncéng miànbāo
язычок (слоеный)	分层夹馅的小点心 fēn céng jiā xiàn de xiǎo diǎn xin
плюшка	扁平小面包 biǎn píng xiǎo bái miàn bāo)

Для представления этой лексики следует использовать видеоматериалы: документальные и художественные фильмы. Например, короткометражные фильмы «Ералаш»: № 209 «Батон», № 38 «Однажды в булочной», № 2011 «Булочка», № 79 «На спор?» и другие.

Закуска. Лексема переводится на китайский язык как 小吃 xiǎochī; (*холодная*) 冷盘 lěngpán, 下酒菜 xiàjiǔcài。

Заку́ска — еда, которая подаётся перед основными блюдами либо в качестве отдельной лёгкой трапезы. Закуска часто употребляется вместе со спиртными напитками(аперитивом).

Приведем некоторые примеры из художественных произведений и предложим собственный перевод:

Закуска-и, род. мн. -сок, дат. -скам, ж.:

Закуски изготавливают из овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы. В русской кухне в качестве закуски популярны солёные, малосольные или маринованные огурцы, квашеная капуста, чёрная и красная икра, овощная икра, салаты, шпроты и другие рыбные консервы, сельдь, солёная рыба, солёные грибы, пирожки, бутерброды.

Закуской может также служить нарезка: мясная (колбаса), рыбная, сырная.

В начале XX века в России классическими закусками под водку считались: селёдка, солёные огурцы, печёные пирожки с мясной, рыбной или грибной начинкой, паюсная икра, перемешанная с мелко рубленным зелёным луком и оливковым маслом, солёные белые грибы с репчатым луком, чёрным перцем и подсолнечным маслом. Наиболее традиционными закусками в русской кухне являются следующие: соленые огурцы, сельдь, салат.

Соленые огурцы можно перевести на китайский язык как 酸黄瓜 suān huángguā [Большой русско-китайский словарь URL].

Примеры из литературных произведений:

Русский язык	Китайский перевод
Я ничего не понимаю, к чему же тут соленые огурцы и икра? [Н. В. Гоголь. Ревизор 1836]	我不明白为什么会有酸黄瓜和鱼子酱? [Гэн Цзичжи(耿济之), 2014:45]

--	--

Перевод на китайский означает 酸黄瓜 suān huángguā (кислый огурец, который буквально переводится в соответствии с вкусом пищи).

Сельдь. Небольшая морская промысловая рыба (водится в северных частях Атлантического и Тихого океанов) [Большой толковый словарь русского языка URL].

Сельдь в переводе на китайский язык-鲱鱼 fēiyú. 复-и, -ей, -ям, (阴)鲱鱼.

Лексема сельдь достаточно часто встречается в литературных произведениях.

Приведем примеры:

Русский язык	Китайский перевод
Купи водки бутылку, фунт колбасы, два хлеба и сельдь , а мы тебя подождем здесь, голубчик, любимый мой... [А. П. Чехов. Бумажник 1884-1885]	买一瓶伏特加, 一磅香肠, 两块面包和 鲱鱼 , 我们会在这里等着你, 亲爱的, 我的爱人..... [Юлонг(汝龙), 2015:46]

Салаты. 1. Травянистое огородное растение семейства сложноцветных, листья которого идут в пищу в сыром виде. Из таких листьев делается гарнир к жаркому с уксусом и сметаной.

2. Холодное блюдо из нарезанных кусочками овощей, зелени, иногда с добавлением яиц, мяса или рыбы и с какой-либо приправой [Академический словарь русского языка URL].

Салат — вкусное, легкое, питательное блюдо, в состав которого входят овощи (сырые и вареные), зелень, фрукты или ягоды. Салаты можно разделить на два вида: а) салаты из сырых овощей (зеленого салата, свежих огурцов, помидоров, сельдерея) и фруктов. б) салаты из тех же сырых и вареных овощей (моркови, свеклы, репы, картофеля, цветной капусты, спаржи, зеленого горошка, бобов и другой зелени), с добавлением вареного или жареного мяса, телятины, баранины, птицы, дичи, рыбы, вареных яиц, крабов, раков [Книга о вкусной и здоровой пище URL].

Салат в переводе на китайский язык -1) (*растение*) 莴苣 wōjū

2) (*кушанье*) 沙拉 (子) shālā(zi); 生菜 shēngcài. [Русско-китайский тематический словарь].

Обратимся к литературным произведениям:

Русский язык	Китайский перевод
Петр подал рябчиков, но никто не стал есть их, и все ели один салат [А. П. Чехов. Три года 1895]	彼得端上了松鸡, 但没有人吃它, 每个人都吃了一份 沙拉 。 [Гэн Цзичжи(耿济之), 2013:169]

В данном контексте, по нашему мнению, следует дополнить перевод слова «салат» иероглифом «овощной» 蔬菜沙拉 shūcài shālā овощной салат, 蔬菜 shūcài овощи, так как в России к мясу обычно подают только овощные салаты.

2.5 Лексико-семантическая сфера: напитки

Чай. Слово чай переводится на китайский язык как

1) бот. 茶(树) chá(shù)

2) (*готовый продукт*) 茶(叶) chá(yè) пачка чая 一包茶

заварить чай — 泡茶; 沏茶

3) (*напиток*) 茶(水) chá(shuǐ)

крепкий чай — 浓茶

чай с сахаром — 加糖的茶

стакан чая — 一杯茶

пить чай — 喝

4) (*чаепитие*) 喝茶 hēchá [большой русско-китайский словарь].

Длительное время на Руси пили чай собственного производства, в основу которого входили самые разнообразные травы: зверобой, мята, крапива, иван-чай, чабрец. Предприимчивые восточные купцы пытались с XV века продвинуть продукт на российский рынок. Однако долгое время поставки чая ограничивались персональными подарками царям. Боярин Старков, например, презентовал чай царю Михаилу Федорову, но царствующая особа осталась к напитку равнодушна. Китайским купцам необходимо сказать спасибо русским лекарям, которые при помощи чая избавили в XVII веке царя Алексея Михайловича от болей в животе. С этого момента пошли регулярные закупки чая в Китае. До народа чай дошел в эпоху правления Екатерины II. К концу ее

царствования ежегодное потребление чая измерялось 6000 нагруженных верблюдов. Чайный караван находился в пути до полугода [http://russian7.ru/2013/02/7 URL].

Для примера можно взять рассказ А.П. Чехова «Крыжовник»:

Русский язык	Китайский перевод
<p>Вечером, когда мы пили чай, кухарка подала к столу полную тарелку крыжовнику [А.П. Чехов. Крыжовник 1898]</p>	<p>傍晚, 我们喝茶的时候, 厨娘端来满满一盘醋粟. [Ли Хуэйфан(李辉凡), 2015:26]</p>

Чай занимает важное место в китайско-русской гастрономической лексике, имеет соответствующее прямое значение и таким же образом переводится на китайский язык при переводе литературных произведений.

Водка. Водка -и, ж. Алкогольный напиток, представляющий собой смесь воды и винного спирта [Академический словарь русского языка URL].

Водка переводится на китайский язык как 伏特加 fútèjiā, 白酒 báijiǔ [Русско-китайский тематический словарь].

Слово водка достаточно легко найти в литературных произведениях:

Русский язык	Китайский перевод
<p>Водка, к счастью моему, возбуждала у меня отвращение своим запахом и вкусом, а Павел пил охотно и,</p>	<p>幸而我不爱喝伏特加, 我讨厌它的气味和味道。但巴维尔却爱喝酒, 喝醉了就伤心痛哭。 [Лю Иньмэй(刘引</p>

напившись, жалобно плакал: [Максим Горький. В людях 1915-1916]	梅), 2016;380]
---	---------------

Водка - всемирно известный напиток. Из литературных произведений на китайский язык слово водка переводится как 伏特加 (фу тэ цзя) по принципу транслитерации.

Медовуха. Медовуха в переводе на китайский язык - 蜂蜜酒 fēngmìjiǔ. [zhonga словарь]. Хмельной медовый напиток.

Изначально медовуха на Руси называлась просто «мед». Дубовые бочки, наполненные ставленным медом, зарывали в землю на срок от 5 до 20 лет. С XI века начали варить мед, что позволяло сократить немислимые многолетние сроки получения медовухи до месяца. Напиток был незаменим в ритуале крещения и поминания. Интересно, что медовуха стала со временем выступать в качестве атрибута гостеприимного хозяина. Во время пиршеств медовуху употребляли исключительно до еды. Сегодня традиции медоварения сохранились в маленьком городке Владимирской области – в городе Суздале. Туристы, особенно иноземные, за время своего пребывания там с удовольствием «подсаживаются» на традиционный русский напиток [http://russian7.ru/2013/02/7 URL].

Приведем примеры из литературных произведений:

Русский язык	Китайский перевод
Немцы больше четырех рюмок не	德国人超过四杯会喝醉。总之, 蜂蜜酒

поднимают ее, балдеют. Вообще медовуха — укрощает [Максим Горький. Жизнь Клима Самгина. Часть 4 1928-1935]	在被克制。 [Цзин Хун (靖宏), 2018 :211]
--	-------------------------------------

В китайском гастрономическом лексиконе имеется слово медовуха, поэтому слово переводится аналогичным иероглифом.

Квас. Квас — освежающий напиток, известный еще в Киевской Руси. Изготавливают из смеси ржаного и ячменного солода, ржаной муки или сухарей, сахара и воды с последующим спиртовым и молочнокислым брожением [Словарь исторических терминов URL].

Квас переводится на китайский язык -格瓦斯 gēwǎsī [Русско-китайский тематический словарь].

Квас в литературных произведениях встречается часто:

Русский язык	Китайский перевод
В летнюю пору, стал быть, харч вам звестный: кислое молоко да квас ... [М. А. Шолохов. Тихий Дон. Книга первая (1928-1940)]	夏天嘛，吃些什么玩意儿你们是知道的：除了酸牛奶就是克瓦斯…… [Ким Жэн (金人), 2015:139]

Квас, как национальный напиток России, всемирно известен. В китайской гастрономической лексике нет соответствующего слово, это является семантической лакуной и переводится на китайский 格瓦斯、克瓦斯(гэ ва сы) в соответствии с произношением.

Кисель. Кисель в переводе на китайский язык - 甜羹 tiángēng, 酪 lào [Русско-китайский тематический словарь].

Кисель -я (-ю), м.

1. Студенистое кушанье, сваренное из ягодного или фруктового сока, молока и т. п. с добавлением крахмала. Клюквенный кисель.

2. перен. Какая-либо вязкая, полужидкая масса.

{Лошади} завязли и беспомощно барахтались в снежном киселе. [Каронин-Петропавловский, Рассказы о пустяках].

— Почва тут жирная. Как заждит, так под ногами кисель образуется. [Полторацкий, Народ, увидевший свет].

3. Разг. пренебр. О вялом, слабовольном человеке [Академический словарь русского языка URL].

Издавна кисель являлся самым популярным сладким русским напитком. Он имел серовато-коричневый цвет, так как готовился на основе ржаных, пшеничных или овсяных отваров. А по консистенции больше походил на студень или холодец, при этом на вкус кисель был, понятное дело, кислым. Его в больших количествах варили по всей Руси. В Москве, например, остались Большой и Малый Кисельные переулки, где когда-то трудились кисельщики. Со временем кисель превратился в десерт, который стали подавать после обеда. Для придания сладости в него добавляли мед, ягодные сиропы или варенье. Ну а с победоносным шествием по России картофеля напиток стали изготавливать с применением крахмала [URL <http://russian7.ru/2013/02/7-russkix-napitkov/>].

Приведем примеры из литературных произведений:

Русский язык	Китайский перевод
<p>Дед Гришака плачет и стучит сухим кулачком по гулкой и медвежковатой с пине деда-баклановца; но тот, макая кусок курятины вместо хрена в вишневый кисель, безжизненно глядит на скатерть, залитую лапшой, шамшит провалившимся ртом. [М. А. Шолохов. Тихий Дон. Книга первая (1928-1940)]</p>	<p>格里沙卡爷爷哭着,用他那干瘦拳头敲着巴克拉诺夫斯基团的老爷爷狗熊般的脊背,发出咚咚的响声;但是巴克拉诺夫斯基团的老爷爷正拿着一块鸡肉,把樱桃酱当做芥末蘸着,无精打采地看着洒满了面条的桌布.吧嗒着干瘪的嘴: [金人(金人), 2015:305]</p>

Считаем, что слово «кисель» переведено неточно – соус, так. Как это напиток, поэтому предлагаем свой перевод - 樱桃汁 yīngtáo zhī.

Простокваша. Простокваша-и, ж. Загустевшее кислое молоко [Академический словарь русского языка URL]. Простокваша в переводе на китайский язык-- 酸牛奶 suānniú nǎi, 凝乳 níngǔ [Русско-китайский тематический словарь].

В литературных произведениях встречается как в прямом, так и в переносном значении.

Русский язык	Китайский перевод
<p>При столовой имелся буфет, где</p>	<p>在餐厅里有一个自助餐,卖酸奶,甜咖</p>

<p>продавались простокваша, сладкий кофе, колбаса. [Василий Гроссман. Жизнь и судьба, часть 2 (1960)]</p>	<p>啡, 香肠。 [Ли Хуэйфан (李辉凡), 2017:13]</p>
---	---

При переводе на китайский язык используется прямой (описательный) перевод.

Компот. Компот-а, м. Сладкое кушанье из фруктов и ягод (чаще сушеных), сваренных в воде с сахаром [Академический словарь русского языка URL].

Компот в переводе на китайский язык - 糖水水果 tángshuǐ shuǐguǒ, 糖渍果品 tángzì guǒpǐn.[Русско-китайский тематический словарь].

Компот (фр. compote)— десертный напиток из фруктов или ягод, либо отвар из фруктов в сиропе, а также смесь сухофруктов или сушеных ягод и фруктов, либо фруктовые или ягодные консервы [Словари и энциклопедии на Академике URL].

Обратимся к литературным произведениям:

Русский язык	Китайский перевод
<p>Но сладкое еще можно съесть, летом мороженое, зимой компот, варенье и т. п. [Л. Н. Толстой. Первая ступень 1891]</p>	<p>但甜点仍然可以吃, 夏天冰淇淋, 冬天, 果汁, 果酱等。[Гао Хуйцюнь (高惠群), 2010:77]</p>

Перевод этого слова на китайский язык - 果汁 (guǒzhī)

Морс. Морс - прохладительное питье, делаемое обыкновенно из

клюквенного сока с приправкою сахара [Чудинов, 1910].

Морс - ягодный сок, как правило, разбавленный водой и слегка подслащенный. Один из древнейших русских национальных напитков, впервые упоминаемый в "Домострое" (XV-XVI вв.). Чаще всего морс приготавливается из клюквы, но также и из таких ягод, как вишня, брусника, красная смородина, малина, ежевика, черемуха, терн, то есть либо слишком костистых, либо собираемых в больших количествах и требующих быстрой переработки [Похлебкин, 2002].

Морс в переводе на китайский язык - 果汁水 guǒzhīshuǐ [Русско-китайский тематический словарь].

В качестве примера можно использовать следующий пример:

Русский язык	Китайский перевод
<p>Дня через два, готовя в кухне клюквенный морс, она сказала мне: [Максим Горький. Гривенник 1916]</p>	<p>两天后, 在厨房准备酸果蔓汁, 她对我说: [Чжэн Хайлинь(郑海凌), 2016:243]</p>

Морс является одним из известных русских напитков. В переводе на китайский язык слово морс переводится как 酸果蔓汁 (suānguǒmànzhī) в соответствии с особенностями кухни.

2.6. Лексико-семантическая сфера: зерновые культуры и хлеб

Хлебные зерновые культуры, хлеба — группа растений некоторых ботанических семейств (злаковых, а также гречишных и амарантовых), возделываемых ради зерна, которое употребляется в пищу.

Хлебные зерновые культуры вместе с зернобобовыми составляют группу зерновых культур. Большинство хлебных культур относятся к семейству злаковых. Не относящиеся к злакам растения (например, гречиха) могут рассматриваться как псевдозерновые (англ. Pseudocereal). Часть хлебных зерновых культур, зерно которых как правило используется для производства крупы, относят к крупяным культурам.

Наиболее распространены в России посевы пшеницы, риса, ячменя, кукурузы, ржи, овса, проса.

Кукуруза называется в китайском словаре 玉米 yùmǐ .[Русско-китайский тематический словарь].

Кукуруза является одним из важных продуктов в китайской и русской гастрономии. Употребляется как в консервированном, так и в вареном виде.

Слово «кукуруза» часто используется в русских литературных произведениях. Например:

Русский язык	Китайский перевод
Когда поспеет молодая кукуруза, вы	当嫩玉米成熟的时候, 你们已经把他

уже будете ее кушать. [Нонна Мордюкова. Казачка (2005)]	们吃了。 [Чживэнь (志文), 2012: 76]
---	-------------------------------

Кукуруза также играет важную роль в гастрономической лексике, так как из нее варят каши или ее добавляют в салаты или гарниры. На китайский язык переводится буквально - 玉米 yùmǐ .

Овёс. Овёс выращивают в Китае, в районе Ляншаня. В разных китайских диалектах называют овес называют по-разному: «джу» или «дду» или «ха шу». Овёс занимают важное место в русской гастрономической лексике, так русские любят по утрам есть кашу «овсянку».

Слово овёс переводится на китайский язык как 燕麦 yànmài [Русско-китайский тематический словарь].

Овес также часто упоминается в русских литературных произведениях, например:

Русский язык	Китайский перевод
А если б каждому дать потолочь часок овес в ступе...[Родовой дом (2004) // «Народное творчество», 2004.02.16]	如果每个人都把燕麦放入研钵一个半小时 [Чжу Вэнь(朱雯),2014:53]

Пшеница. Пшеница является продуктом одомашнивания своих диких предков неолитическими людьми и культивируется более 10 000 лет. В Китае пшеница является самым важным и основным продуктом питания. Значение пшеницы в китайском словаре-小麦 xiǎomài [Русско-китайский

тематический словарь].

В России пшеницу используют для приготовления муки, или из нее варят каши.

Пшеница в русских литературных произведениях переведена на китайский язык буквально, поэтому слово не вызывает особых трудностей у китайских студентов.

Русский язык	Китайский перевод
<p>Красный ли цвет ей понравился, или вспомнила она про своих детей, только долго стоит она неподвижно и смотрит вслед... Но вот промелькнула и пшеница. Опять тянется выжженная равнина, загорелые холмы, знойное небо, опять носится над землею коршуна. [А. П. Чехов. Степь 1888]</p>	<p>究竟是衬衫的红颜色中了她的意呢，还是使她想起了她的子女，那就知道了，总之，她站在那儿一动也不动，呆呆地瞧了他很久。……可是这时候麦田过去了。眼前又伸展着干枯的平原、太阳晒着的群山、燥热的天空。又有一只老鹰在地面上空飞翔。 [Ли Хуэйфан (李辉凡), 2017:67]</p>

Рожь. Рожь в китайском словаре означает-黑麦 hēimài.(黑-черный) [Русско-китайский тематический словарь].

В России рожь — одно из важнейших хлебных растений, урожайность 15—20 ц с 1 га. [Энциклопедический словарь 2009].

Слово рожь в русских литературных произведениях переведена на китайский язык буквально -黑麦 hēimài.

Русский язык	Китайский перевод
<p>Здесь уже не пахло акацией и сирень</p>	<p>这里不再有金合欢和丁香的气味，听</p>

ю, не слышно было музыки, но зато пахло полем, зеленели молодые рожь и пшеница, пищали суслики, каркали грачи. [А. П. Чехов. Учитель словесности 1894]	不到音乐,但有一种草的气味,鲜嫩的 黑麦 和小麦是绿色的,地鼠正在大声疾呼,车子在吱吱作响。[Ли Хуэйфан (李辉凡), 2017:137]
---	---

Ячмень - м (*злак*) переводится на китайский язык аналогично 大麦 dàmai.

Буханка, также известная как Да Леба (Леба - транслитерация русского слова хлеб), прибыла из России, и теперь все в Харбине знают это название (Харбин - столица провинции Хэйлунцзян.). Этот буханка круглой формы, которая имеет вес в пять фунтов. Он имеет традиционный европейский аромат.

Да Леба - специальность Харбина. Название Da Leba отражает слияние китайской и западной культур. Леба - это русский «хлеб». Из-за его размера ему предшествует китайский символ «大». Цинь Му, писатель, когда находился в Харбине сказал, что этот «хлеб как горшок». Сегодня Да Леба, возможно, самое известное слово в Харбине.

Рассмотрим наиболее известные разновидности русского хлеба с нашим переводом на китайский язык для предъявления китайским студентам на занятиях по РКИ:

Название хлеба	Китайский перевод
Белый хлеб	白面包 (白-Белый)
Черный хлеб	黑面包 (黑-Черный)
Традиционный Русский - "Калач"	锁形小白面包 suǒxíng xiǎo bái

	miànbāo, 卡拉奇 kǎlāqì
Пасхальная выпечка - "Кулич"	圆柱形甜面包 .yuánzhù xíngtián miànbāo (复活节-Пасха) (圆柱形-цилиндрическая форма) (甜-сладкий) .
Расстегай	露馅的馅饼 lùxiàndexiànbǐng.

Для проведения занятий по РКИ в китайской аудитории необходимо привлекать дополнительный лингвострановедческий материал. Мы предлагаем следующий учебный текст.

«В эпоху до правления Петра 1 хлеб был основным продуктом питания в России. Изделия из теста для русского человека — это символ великого труда, хлеб - это символ благополучной жизни. Ведь пословица «хлеб — всему голова» всё ставит на своё место. На Руси известен обычай встречать дорогих гостей «хлебом-солью». У христианских народов хлеб имеет и религиозный смысл, так как в церковной практике хлеб олицетворяет божественное тело Иисуса Христа.

Самыми любимыми хлебобулочными изделиями в настоящий момент являются батон и прямоугольный белый или серый хлеб.

Историки утверждают, что примерно семь тысяч лет в культуру народов прочно вошли традиции по выращиванию злаковых. Постепенно процесс перемола зерен старались усовершенствовать, поэтому вскоре были придуманы первые мельницы и различные ступки для измельчения зерен.

Люди принялись выпекать хлеб. Особое место в лексико-семантической группе наименований блюд русской кухни занимает слово хлеб. В русском языке существует много устойчивых выражений и фразеологизмов, содержащих это слово. Самое радушное, самое доброе, гостеприимное приветствие хлеб-соль (хлеб да соль).

Хлебосольный дом - это “дом радушный, гостеприимный”. «Хлеб - всему голова», - гласит народная мудрость. Хлеб насущный - то, что необходимо для пропитания, существования. Об особенном месте хлеба в русской ценностной картине мира свидетельствует и характер лексемы “хлебушко”. Таким образом, хлеб для русских людей является не просто продуктом питания, но и вызывает у них чувство особого порядка, которое обычно связано с близкими, любимыми людьми”.

В китайской «лексике гастрономии» со значением слова хлеб может быть сопоставлена лишь лексема рис. В сознании китайцев рис является не только важным продуктом, но и символом богатства, тепла, сытости, жизни. В любом китайском доме рис занимает почетное место на столе. Такое чувство запечатлелось в языке на уровне идиом. В России говорят “хлеб насущный”, «зарабатывать на хлеб», “есть свой хлеб”, употребляя слово хлеб в более широком значении, нежели просто "определенный вид пицци". А в китайском языке слово рис обладает более широким значением, чем наименования других продуктов. В китайском языке много идиом со словом рис: 鱼米之乡 yúmǐ zhī xiāng (край, изобилующий рыбой и рисом) - благодатный край, «житница»; 柴

米油盐 chái mǐ yóu yán (дрова, рис, масло и соль) - бытовые нужды, быт; 打破饭碗 dǎ pò fàn wǎn (разбилась пиалка с рисом) устойчив. выражение - лишиться работы, лишиться средств к существованию. Ввиду сказанного выше, отметим, что лексема хлеб вполне сопоставима с китайской лексемой, однако при изучении лингвострановедческих текстов или литературных произведений возможна замена слова «хлеб» на лексему «рис».

Таким образом, лингводидактический потенциал русских гастрономических реалий на фоне китайского языка проявляется в особенностях системных отношений: в несовпадении семантического объема корреспондирующих лексем, в количественном превосходстве и качественном содержании словообразовательных дериватов и др. «Лексика гастрономии», представляя собой слова с предельно конкретным, утилитарным значением, может являться и маркером ментальных различий, обозначая важные фрагменты и концепты культуры.

Лингвокультурологическая специфика «лексики пищи» должна быть учтена в процессе обучения русскому языку китайских студентов.

2.7. Лексико-семантическая сфера: приправы (соль, уксус, горчица, перец, масло)

Соль. Китайцы начали использовать соль еще со времен Shennong (Yandi) и Huangdi. В древнем Китае соль добывали из морской воды. В китайском

словаре соль означает 盐 yán. [Русско-китайский тематический словарь]. В русском словаре соль-- соли, мн. соли, солей, жен. - хлористый натрий в крупицах, употр. как острая, со специфическим вкусом, приправа к пище [Ушаков 1935].

Уксус. Уксус по-китайски 醋 cù - традиционная приправа в китайской кухне. Восточный уксус возник в Китае, и, согласно литературе, история уксуса составляла не менее 3000 лет. «Уксус» в древнем Китае назывался «酢», «醢», «горькое вино». Известные уксусы Китая - это «Таинственный Сяньси», оригинальный бальзамический уксус, бальзамический уксус Чжэньцзян, уксус Шаньси, уксус Baoning, уксус Тяньцзинь, старый уксус Yongchun, уксус Гуанлинга, уксус Лаошань, Хэнань Лао Йи специальный уксус и красный рисовый уксус. Часто уксус может играть роль в устранении усталости, уксусом также можно лечить простуду.

Горчица. Горчица по-китайски означает 芥末 jièmo [Русско-китайский тематический словарь].

Желтая горчица возникла в Китае и была измельчена из семян горчицной зелени, зеленая горчица (зеленая горчица) возникла в Европе и была сделана из хрена (марантус). Это одна из самых популярных приправ в международной кулинарии. В русской кухне употребляется исключительно к закускам и другим холодным блюдам либо к жареным колбасным изделиям, сосискам [Похлебкин 2002, 49].

Перец. Перец в китайском словаре означает 胡椒 hújiāo; [Большой русско-

китайский словарь]. Наибольшее значение для гастрономии имеет перец черный, высушенные плоды которого — известная пряность.

Масло. в китайском словаре - 黄油 huángyó [Большой русско-китайский словарь]. Жидкое или твердое жировое вещество, искусственно добываемое из веществ растительного, минерального или животного происхождения. Подсолнечное масло. Кокосовое масло. Коровье масло. Сливочное масло. *Русское масло* (перетопленное сливочное). Сливочное масло. Хлеб с маслом. [Ушаков. 1935-1940].

2.8 Лексико-семантическая сфера: фрукты и овощи

В организации русского лексико-семантического поля важен тот факт, что фрукт можно взять в руку или разрезать на ломти. Какая у фрукта кожица - значения не имеет [Хаустова1999, 78].

Проведем классификацию лексем, составляющих лексико-семантическое поле фрукты в семантической системе китайского языка по следующим трем аспектам:

1) С мягкой и легко снимающейся кожицей (банан, мандарин), с мягкой мясистой плотью, охватывающей завязь (то есть не требующие очистки: малина, клубника), «с твердой, требующей небольших усилий при очищении кожурой» (дыня, арбуз), «с твердой (разбиваемой) скорлупой» (орех).

банан	香蕉 xiāngjiāo
-------	--------------

мандарин	桔子 júzi
малина	树莓 shùméi
клубника	草莓 cǎoméi
дыня	香瓜 xiāngguā
арбуз	西瓜 xīguā
орех	坚果 jiānguǒ

2) В названии фруктов выделяются различные предметы: яблоко - «зрачок», смородина - «изюм», слива - «леденец»).

яблоко	苹果 píngguǒ
смородина	茶藨子 chábiāozi
слива	李子 lǐzi
магическая тыква	魔法的 mófǎde 南瓜 nánguā
арахис	花生 huāshēng

3) По вкусовым качествам плода: сладкий / кислый» (вкус плода, доставляющий удовольствие, мотивирует положительную характеристику человека или вещи: ягодки, слива; не доставляющий удовольствия - отрицательную: крыжовник, лимон .

ягодки	小浆果 xiǎojiāngguǒ
слива	李子 lǐzi
крыжовник	醋栗果 cùlìguǒ
лимон	柠檬 níngméng

Существует множество классификаций овощей по различным признакам, но

на наш взгляд, наиболее интересной является классификация по признаку использования той или иной части овоща. Можно выделить следующие группы:

1. Плодовые (помидор, огурец, баклажан, перец, кабачок, патиссон, цуккини, крукнек, тыква, арбуз, дыня, артишок, физалис, горох, бобы, фасоль, соя, кукуруза сахарная и др.).

Плодовые	长果子的 zháng guǒzide
помидор	西红柿 xīhóngshì
огурец	黄瓜 huángguā
баклажан	茄子 qiézi
перец	胡椒 hújiāo
кабачок	西葫芦 xīhúlu
тыква	南瓜 nánguā
арбуз	西瓜 xīguā
дыня	香瓜 xiāngguā
горох	豌豆 wāndòu

2. Корнеплодные и клубнеплодные (морковь, брюква, свекла столовая, редька, редис, репа, батат, сельдерей клубневой, петрушка корневая, топинамбур и др.).

клубнеплодный	块茎类的 kuàijīnglèide
морковь	胡萝卜 húluóbo

брюква	冬油菜 dōngyóucái
свекла	甜菜 tiáncài
редька	萝卜 luóbo
редис	水萝卜 shuǐluóbo
репа	芜菁 wújīng
батат	甘薯 gānshǔ
топинамбур	洋姜 yángjiāng
сельдерей клубневой	西芹 xīqín

3. Луковые (лук репчатый, лук-шалот, лук-порей, лук-слизун, лук душистый, лук многоярусный, лук-батун, чеснок).

луковый	葱[的] cōng[de]
лук репчатый	洋葱 yángcōng
лук-шалот	葱葱 cí cōng
лук-порей	韭葱 jiǔcōng
лук душистый	韭菜 jiǔcài
чеснок	大蒜 dàsuàn

4. Листовые, в том числе капустные (капуста белокочанная, краснокочанная, китайская, листовая, савойская, брюссельская, пекинская, кольраби, цветная, брокколи).

Листовой	叶菜类 yècàilèi
-----------------	---------------------

капуста белокочанная	圆白菜 yuánbáicài
китайская	白菜 báicài
листовая	叶甜菜 yètiáncài
савойская	皱叶甘蓝 zhòuyè gānlán
брюссельская	抱子甘蓝 bàozǐgānlán
пекинская	大白菜 dàbáicài
кольраби	苜蓝 piělán
брокколи	西兰花 xīlánhuā

5. Зелень (виды салата, цикорный салат (витлуф, эндивий), эскариол, шпинат, щавель, ревень, портулак, спаржа, амарант, кресс-салат, лебеда садовая, горчица листовая, свекла листовая (мангольд), огуречная трава, одуванчик, спаржа, укроп).

Зеленый	绿叶的 lǜyède
эндивий	苦苣 kǔjù
шпинат	菠菜 bōcài
щавель	酸磨 suānmó
портулак	马齿苋 mǎchǐxiàn
спаржа	芦笋 lúsǔn
амарант	苋菜 xiàncài
водяной кресс	水田芹 shuǐtián qín

кресс-салат	采芹 cǎiqín
горчица листовая	雪里蕻 xuělǐhóng
свекла листовая	恭菜 gōngcài
огуречная трава	琉璃苣 liúlíjù
одуванчик	蒲公英 púgōngyīng
спаржа	芦笋 lúsǔn
укроп	茴香 huíxiāng

6. Пряно-вкусовые (анис, купырь, базилик, любисток, иссоп, змееголовник, майоран, эстрагон, хрен, катран, кориандр, мелисса, мята, шалфей, чабер, тмин, тимьян, розмарин, рута, нигелла, фенхель и др.).

Пряно-вкусовые	辛香[的] xīnxiāng[de]
анис	八角 bājiǎo
купырь	峨参 écān
базилик	紫苏 zǐsū
любисток	当归 dāngguī
иссоп	神香草 shénxiāngcǎo
майоран	马郁兰[草] mǎyùlán[cǎo]
эстрагон	龙蒿 lónghāo
хрен	洋姜 yángjiāng
кориандр	香菜 xiāngcài
мелисса	蜜蜂花 mìfēnghuā

мята	薄荷 bòhe
шалфей	鼠尾草 shǔwěicǎo
чабер	香薄荷 xiāngbòhé
тмин	和兰芹 hélánqín
тимьян	百里香 bǎilǐxiāng
розмарин	迷迭香 mídiéxiāng
рута	芸香 yúnxiāng
фенхель	茴香 huíxiāng

Овощи - чрезвычайно емкое понятие, имеющее весьма размытые нечеткие границы. Наиболее приемлемое определение овощам было дано профессором В.И. Эдельштейном, называвшим овощами "травянистые растения, возделываемые ради их сочных частей, употребляемых в пищу человеком"[Эдельштейн 1931, 21].

Среди китайских и русских студентов был проведен социологический опрос. Его результаты свидетельствуют о том, что представления о русской национальной кухне у русских и китайских студентов не совпадают. Культурологические лакуны создают трудности у китайских студентов в восприятии значительной части лексики русского языка, содержание которой обусловлено спецификой национальных кулинарных культур. Китайские студенты часто не могут определить принадлежность того или иного блюда к русской кухне, допуская различные ошибки. Не является понятным для них и порядок подачи блюд (дифференциация на первое, второе), деление блюд на

повседневную и праздничную еду, символическое значение многих кушаний (например, блинов, кулича, пасхи, хлеба и др.).

Оценка блюд русской кухни по шкале «нравится /не нравится» часто обусловлена существенными кулинарными различиями и лакунами в русской и китайской культурах. Чаще всего реакцию «не нравится» у китайских студентов вызывали те блюда русской кухни, которые существенно отличаются от привычных китайских блюд (например, икра, студень, кисель и др.). Традиции русской кухни с трудом воспринимаются представителями иной культуры во многом благодаря некоторым особенностям отношения к еде, характерным для русской культуры. К таким особенностям, удивляющим китайцев, относится обилие русского стола, настойчивое предложение поесть пришедшим в русский дом, особенно бережное отношение к еде и, особенно, к хлебу и др.

Таким образом, феномен русской национальной кухни в глазах представителей иных культур нередко предстает как чужой, не всегда понятный и потому не всегда привлекательный фрагмент мира повседневности. Выводы по главе. Благодаря исследованиям и анализу, проведенному в данной главе, можно сделать вывод о том, что в обучении РКИ нужно использовать различные методы обучения в преподавательской практике, особенно для того, чтобы углубить понимание китайскими студентами российской гастрономической культуры и повысить их интерес к обучению.

Благодаря анализу и интерпретации пищевой лексики, появляющейся в

русских литературных произведениях, а также видеофрагментам, процесс понимания китайскими студентами русских гастрономических реалий будет проходить более эффективно.

Известно, что состав лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в последние десятилетия пополнился за счет новых иноязычных заимствований. В «Толковом словаре русского языка конца XX века» под ред. Г.Н. Складневской были отмечены следующие иноязычные заимствования: «гамбургер», «йогурт», «кока-кола», «пепси» и «пепси-кола», «пицца», «сникерс», «фанта», «хот-дог» и лишь одно активизировавшееся в употреблении наименование незаимствованного характера - «травяной чай». Представляется, что перечисленная лексика, в силу своей значительной употребительности также может быть включена в состав учебной лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни, в первую очередь, как свидетельство ее мобильности в диахроническом аспекте. Вопрос о структуре лексической группы наименования блюд русской кухни трактуется неоднозначно, в результате систематизация наименований кушаний представлена различными оппозициями: например, по способу приготовления (вареное, жареное, печеное); по времени употребления (завтрак, обед, ужин); в соответствии с порядком подачи во время трапезы (закуска, первое, второе, третье (десерт)); по характеру основного продукта (молочное, мучное, мясное и т.д.). Так, в «Тематическом словаре русского языка» [2000] наименования блюд русской кухни объединены в группы «закуска», «первое», «второе»,

«десерт». Следует отметить, что при такой классификации наименований блюд возникают некоторые сложности в отнесении блюда к тому или иному разряду. Например, пельмени в «Тематическом словаре» отнесены к группе «первое», в то время как это блюдо в настоящее время нередко употребляется как «второе», прежде всего, в пельменных. Другой пример: отварная осетрина отнесена составителями словаря к закускам, в то время как это кушанье может быть отнесено и к разряду «вторых» блюд. Такая организация лексической группы в учебных пособиях в китайской аудитории представляется не вполне оправданной, так как русская традиция деления кушаний на «первое», «второе» и «третье» не совпадает с китайской традицией.

Следует отметить, что определенная часть «лексики пищи» имеет эквиваленты в китайском языке (ср., например, такие лексемы как салат, лапша, ветчина, печенье и др.).

название	общее число	эквивалентная лексика	безэквивалентная лексика
первое блюдо	8	3	5
второе блюдо	8	5	3
Выпечка и закусок	13	3	10
напитки	8	2	6
зерновые культуры и хлеб	9	6	3

приправы	5	5	0
фрукты и овощи	82	78	4
	133	102	31



В процессе анализа кулинарной лексики, которая была извлечена из 30 книг 16 писателей (Чехов, Толстой, Гоголь и др.), можно сделать следующие выводы.

Всего было выявлено общей около 200 слов, составляющих основу русской гастрономии, из которых эквивалентная лексика составляла 77% от общей суммы, а безэквивалентная лексика составляла 23% от общего словаря.

Безэквивалентная лексика является сложным моментом в преподавании русского языка как иностранного. Это также самый важный вопрос в процессе обучения лексике. В учебном процессе, помимо использования упомянутой выше дидактики, можно практиковать интерактивное преподавание, например, дегустацию русской традиционной кухни и участие в традиционной русской

кухне с иностранными преподавателями, что позволит китайским студентам глубже понять русскую кухню.

ГЛАВА 3. СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ И ЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ РУССКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ НА ЗАНЯТИЯХ ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ КАК ИНОСТРАННОМУ В КИТАЙСКОЙ АУДИТОРИИ

3.1. Лингвометодический анализ гастрономической лексики в программах и учебных пособиях

Обучение русскому языку как иностранному предполагает не только знакомство с единицами языка в системе, но и со способами их использования в речи. В этом плане возрастает роль текста, поскольку именно он позволяет продемонстрировать функционирование языковых единиц, изучаемых на аспектных занятиях (по фонетике, лексике, грамматике). Особое значение приобретает использование текстов художественной литературы и аутентичного учебного материала. Например,

В Китае в университетах на факультетах русского языка предлагается учебное пособие - «大学俄语 Русский язык», где в 5 уроке «Лексика и развитие речи в гостях» китайским студентам дают следующую гастрономическую лексику: водка, коньяк, закуска, икра, краб, гриб, курица, горячий, солёный.

Во-первых, китайские студенты читают эти слова вместе с учителем, а учитель, используя интуитивные методы обучения, предлагает слайды или

видеоклипы, а также рассказывает студентам о культуре питания в России.

Затем, согласно структуре учебника, студенты разучивают диалоги.

Предлагаем свой диалог в соответствии с данной лексикой:

- Дорогие гости, прошу к столу. Лида, вы садитесь сюда, а ты, Борис, рядом.

Удобно?

- Хорошо, спасибо.

- Что будем пить? Водку, коньяк, вино? Лида, вы?

- Вино.

- А ты, Борис. Коньяк?

- Пожалуй, коньяк.

- Лида, Борис, берите закуски - рыбу, икру. Поробуйте салаты, этот салат с крабами, а этот - с грибами. Марина, положи Лиде салат.

- Спасибо, пока хватит. Салат замечательный. Вы сами готовили?

- Да. Ну что же, дорогие. У меня есть тост. За встречу!

- За встречу!

- Приятного аппетита. Потом будет горячее - моё фирменное блюдо - утка с яблоками.

Задание1. Назовите слова, обозначающие продукты питания, которые появляются в диалоге

Задание2. Выберите правильный ответ:

Какой из следующих вариантов не относится к закускам?

А) рыба Б) водка С) солёные огурцы Д) икра

Какой из следующих вариантов не относится к алкогольным напиткам?

А) водка Б) коньяк С) квас Д) виски

Задание 3. Переведите диалог на китайский язык.

Актуально, по нашему мнению, использование аутентичных текстов художественной литературы. Например: Отрывок из произведения Максима Горького. Жизнь Матвея Кожемякина:

«...Ужинали в кухне, вместе со всеми рабочими, и пища была обильна: сначала подавали окрошку из мяса, яиц, огурцов и луку с квасом, забелённую сметаной; два горячих — лапшу да щи с мясом или похлёбку с бараниной и борщ; потом ели гречневую или просяную кашу, жирно политую коровьим маслом, а заедали всё это иногда простоквашей, иногда сычёными киселями. По праздникам пекли пироги скапустой, морковью, с луком и яйцами, с кашей и рыбьими жирами, а в постные дни ели окрошку, толокно, грибные похлёбки, горох, свёклу и репу.

Задание. Ответьте на следующие вопросы.

(1) В тексте есть несколько видов овощей?

А) 4 Б) 5 С) 6 Д) 7

(2) Какое блюдо не относится к первым?

А) похлёбка Б) щи С) борщ Д) пироги

Через такие связанные упражнения китайские студенты могут полностью понять значение и культуру русского гастрономического словарного запаса, а также расширить лексический запас и усовершенствовать коммуникативные

компетенции.

3.2. Специфика изучения русских гастрономических реалий на занятиях по русскому языку как иностранному

Особенности преподавания русского языка как иностранного отражают собственно методические принципы.

Принимая во внимание практическую цель обучения русскому языку- учить ему как средству общения - ведущим методическим принципом следует назвать принцип коммуникативной направленности. Это означает, что обучающиеся должны быть всегда вовлечены в устную (аудирование, говорение) и письменную (чтение, письмо) коммуникацию. В соответствии с ведущим принципом обучение должно организовываться в естественных для общения ситуациях или максимально к ним приближенных. Следование принципу коммуникативности предполагает такую направленность занятий, при которой овладение языком как средством общения и речевая деятельность (то есть цель обучения и средство достижения цели) выступают в тесном взаимодействии. Это предполагает решение на занятиях конкретных задач общения для включения обучающихся в коммуникацию на русском языке.

Приемы обучения бывают переводными, связанными с привлечением родного языка учащихся, и беспереводными. Так, проверка правильности понимания

текста может осуществляться с помощью вопросов по его содержанию на русском языке или других приемов, не предусматривающих обращения к родному языку учащегося, а также с помощью перевода текста или отдельных его фрагментов на родной язык. Выбор тех или иных приемов обусловлен определенными факторами, прежде всего установкой на обучение переводному или беспереводному владению языком. Каждый метод находит свое воплощение в системе средств обучения, с помощью которых и осуществляется обучение языку [Гербик 2011, 109].

Различают средства обучения: для преподавателя – учебные планы и программы, методические пособия, справочная и научная литература; для учащихся – учебник, учебные пособия и словари; аудиовизуальные – кино и видеофильмы, слайды, аудиозаписи, таблицы и схемы; технические – магнитофон, видеоманитофон, компьютер, проекционная аппаратура [Гербик 2011, 121].

Учебник – основное средство обучения, содержащее материал, предназначенный для овладения учащимися в различных видах речевой деятельности. Учебные пособия – вспомогательные средства обучения, позволяющие повысить эффективность овладения каким-либо аспектом языка или видом речевой деятельности. Существуют пособия по обучению аспектам языка, видам речевой деятельности, функциональным стилям. Учебно-методическое пособие – книга для преподавателя, содержащая описание организации учебного процесса и методические рекомендации по

использованию тех или иных приемов обучения.

Технические средства обучения включают аппаратуру и технические устройства, используемые для передачи и хранения учебной информации, средства контроля за ходом усвоения, формирования и закрепления знаний, навыков, умений. Обучение русскому языку как иностранному осуществляется на специально организованных учебных занятиях и во внеаудиторное время. И на занятиях, и вне их учащиеся могут работать индивидуально, в парах и в коллективе, при непосредственном или опосредованном участии преподавателя [Гуманитар 2004, 107]. Такое внешнее выражение деятельности преподавателя и учащихся, протекающее в установленном порядке и определенном режиме, носит название организационных форм обучения.

В практическом курсе русского языка основными организационными формами обучения являются: практическое занятие (доминирующая форма), лабораторное занятие, а также разные формы внеаудиторной работы – учебная экскурсия, самостоятельная подготовка к учебным занятиям, тематический вечер и др.

3.3. Работа по усвоению лексического минимума и расширению лексического запаса на материале художественных произведений

Преподаватель русского языка учит студентов: 1. понимать значение слова;

2. слушать произношение слова; 3. произносить слова; 4. писать слова. Прежде чем выявить способы семантизации лексики при обучении русскому языку китайских студентов необходимо предложить студентам активную лексику, используемую для выражения мыслей в устной и письменной речи и пассивную лексику, которая используется для восприятия информации устно и письменно. Невозможно учить только семантике. Необходимо формировать парадигматические, синтаксические и ассоциативные связи. Активное владение лексикой – это основа, которая формирует лексическую компетенцию. Лексическая компетенция позволяет студенту быстро вспомнить слово, сделать правильный выбор в зависимости от семантической, стилистической и социокультурной предпосылки, правильно сочетать слово с другими словами. Для учебных целей должны быть использованы лексические минимумы, которые включают нужное количество слов на каждом этапе обучения. Соотношение активного и пассивного запаса слов меняется по мере овладения языком [Золотых 2012, 78]. На элементарном уровне лексический минимум – это 500 лексических единиц. После обучения на факультете довузовского образования студенты должны усвоить 3000 слов [Золотых 2012, 94]. Семантизация лексики должна производиться с учетом того, что в русском языке есть однозначные слова, синонимы, антонимы, омонимы, многозначные слова. Семантизация лексики (раскрытие значения слова) может осуществляться разными способами. Способ семантизации – это система

действий, связанная с раскрытием значения слова, т.е. установление взаимосвязи между формой слова и выраженным им понятием, предметом, явлением [Золотых 2012, 116]. Различаются переводный и беспереvodный способы семантизации, каждый из которых реализуется с помощью разных приемов. Существует несколько способов семантизации слов

- 1) Наглядность: предмет, рисунок, демонстрация жестов, действий, компьютерное изображение. Семантизация существительных происходит с помощью демонстрации предметов. Семантизация глаголов происходит с помощью показа движений. Семантизация местоимений возможна с помощью самих студентов. Это наиболее продуктивный способ семантизации слов с конкретным значением, так как одновременное участие зрения и слуха способствует более прочному и беспереvodному усвоению значения нового слова.
- 2) Определение (дефиниция) – раскрытие значения слова описательным путем с помощью известных лексических единиц. Например: Какие фрукты сладкие? Назовите гастрономическую лексику, которая относится к первым блюдам?
- 3) Контекст. Способность человека догадаться о значении нового слова по его окружению широко используется преподавателями при обучении семантизации лексических единиц.

С помощью метода сплошной выборки было установлено, что в материалах «Толкового словаря русского языка» СИ. Ожегова содержится около 500 наименований блюд русской кухни, в «Тематическом словаре русского языка»

(авторы - Л.Г. Саяхова, Д.М. Хасанова, В.В. Морковкин) приводится около 300 обозначений кушаний, «Русский семантический словарь» (авторы - Ю.Н. Караулов, В.И. Мочалов) включает около 400 таких наименований. Многие кулинарные справочники и энциклопедии приводят значительно большее число названий различных блюд. Столь значительное количество наименований блюд национальной кухни, зафиксированное в различных справочных изданиях, безусловно, превышает тот лексический объем, который мотивирован задачами обучения русскому языку как иностранному. Объем лексико-семантических групп, включаемых в различные учебные издания (учебники, учебные пособия, словари и т.д.), зависит от уровня владения языком, на котором находятся студенты, изучающие русский язык. На наш взгляд, для студентов, находящихся на 2 сертификационном уровне по Государственному стандарту, список наименований блюд русской кухни должен составлять 100-150 лексем. Это количество было определено, прежде всего, на основании того, что именно такое количество слов, называющих блюда русской кухни, оказалось инвариантным, т.е. было представлено во всех названных изданиях. Для выявления объема учебной лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни были использованы материалы «Частотного словаря русского языка» под ред. Л.Н. Засориной. Согласно данным этого словаря, наибольшей частотностью по общей выборке обладают следующие лексемы: чай (224), хлеб (184), каша (25), щи (18), борщ (18), колбаса (17), пирог (16), пряник (13), суп (12), пирожок (10), яичница (8), булка

(4) и т.д. Представляется, что при определении объема лексико-семантической группы критерий частотности имеет принципиальное значение.

Очевидно, что не только объем, но и состав лексико-семантической группы, определяемый в учебных целях, должен значительно отличаться от состава этой лексико-семантической группы в русском языке в целом. Отметим, что в соответствии с методическими принципами и критериями системности, синхронности, частотности, доступности, минимизации учебного материала, учета его стилистической дифференциации и др., не должны быть включены в состав учебной группы следующие разряды лексики: слова устаревшие, вышедшие из активного употребления; слова, относящиеся к лексике сниженного характера, например, «жратва» (прост., грубое), «харч» (прост., грубое); специальные, малоупотребительные наименования, например, «крупчатка», «пшенник»; наименования блюд, имеющих региональное распространение, например, «мамалыга».

Среди устоявшегося фонда наименований блюд русской кухни присутствует большое количество заимствований из разных языков, отражающих особенности истории и развития русской кухни. К заимствованной лексике, в разное время вошедшей в русский язык, относятся, например, такие наименования, как омлет, бульон, рагу, батон, антрекот и др. Из французского языка; бифштекс, ростбиф, ромштекс и др. из английского языка; паштет, крендель, бутерброд и др. из немецкого языка; вермишель, макароны, торт, салат - из итальянского языка; азу, лаваш - из тюркских языков;

кардамон - из греческого языка, хала - из древнееврейского языка; сациви, сулугуни - из грузинского и т.д. Наименования кушаний, обогативших русскую кулинарную традицию и ставших ее неотъемлемой частью, естественно, должны быть включены в учебные материалы для иностранных студентов, находящихся на продвинутом этапе обучения русскому языку.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Изучение национально-культурного потенциала русской и китайской гастрономической лексики даёт большие возможности глубокого взаимопонимания в филологической аудитории России и Китая. Поэтому сопоставительный подход к изучению русской и китайской данной тематической группы является в высшей степени интересным и перспективным.

Специалисты утверждают, что процесс перевода реалий является одной из самых трудных задач для переводчика. Реалии – это слова (или словосочетания), называющие объекты, характерные для жизни (быта, культуры, социального и исторического развития) одного народа и чуждые другому. Реалии являются носителями национального колорита и формируют уникальную языковую картину мира носителей языка.

Гастрономические реалии русского языка, как и другие реалии, вызывают трудности и требуют особого подхода при переводе и в процессе обучения РКИ.

Проблема описания гастрономических реалий в лингводидактическом аспекте находится в русле наиболее актуальных современных исследований, так как многие ученые отмечают, что в лингвистике нет достаточно четких

критериев определения гастрономических реалий и специфики их подачи в иноязычной аудитории.

Сопоставительный анализ кулинарной лексики в русском и китайском языках позволяет сделать вывод о том, что лексико-семантическая группа наименований блюд национальной кухни является одной из самых «лакунизированных» в русском языке, характеризуется незначительной степенью лингвокультурной универсализации и, соответственно, высокой степенью этноспецифичности.

В связи с тем, что некоторые переводы между китайскими и российскими кулинарными словарями не являются эквивалентными, возникают проблемы при изучении гастрономической лексики, а это приводит к межкультурным барьерам и коммуникативным неудачам.

Таким образом, одной из важнейших задач, встающих перед преподавателем русского языка как иностранного, является выявление и компенсация различного рода лингвистических и культурологических лакун, препятствующих адекватному восприятию иностранными студентами культуромаркированных единиц русского языка.

Наиболее актуальными способами перевода лексем с русского языка на китайский являются описательный (прямой), транскрипция, калькирование и функциональный аналог. Описательный перевод – является наиболее удачным и часто используемым способом, так как полностью отражает особенности реалии. Также данный способ оказывается очень эффективным при переводе

названий русских супов, где в большинстве случаев сначала указывается главный ингредиент, а затем добавляется слово «汤» tāng (суп): 酸黄瓜肉丁汤 suānhuángguāròudīngtāng (солянка) – досл. «суп с солеными огурцами и нарезанным мелкими кубиками мясом».

Другим востребованным способом перевода является транскрипция (способ перевода лексической единицы оригинала путем воссоздания ее звуковой формы с помощью букв языка перевода). Например, «водка» - 伏特加 fútèjiā.

Калькирование (перевод реалии с сохранением ее семантического содержания). Данный способ при переводе русских гастрономических лексем используется редко, например, русский напиток «медовуха» - 蜂蜜酒 fēngmìjiǔ.

Функциональный аналог. Данный способ также используется редко ввиду совершенно разных особенностей китайской и русской кухни, например, уха (рыбный суп) – 鱼汤 yútāng.

Так как кулинарная лексика активно функционирует в языке, нами был предложен актуальный китайско-русский гастрономический словарь, включающий наиболее употребительные слова. Прежде всего, этот словарь будет полезен в рамках бытового речевого общения, туристического дискурса и профессионального дискурса (например, для официантов). Особое место занимает перевод гастрономических реалий, которые могут встретиться при

переводе художественного текста, так как они отражают культурный, исторический фон сюжета произведения.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Источники

1. Академический словарь русского языка. URL: http://www.ruslang.ru/book_new_mas1 (20.04.2018).
2. Баранова З.И., Котов А.В. Большой русско-китайский словарь. М.: Живой язык, 2010. 568 с.
3. Большой русско-китайский словарь. URL: <https://bkrs.info/> (20.04.2018).
4. Булгаков М.А. Мастер и Маргарита. М.: Азбука, 2016. 480 с.
5. Бунин И. А. Деревня // И. А. Бунин. Стихотворения. Рассказы. Повести. «Библиотека Всемирной литературы», М.: Художественная литература, 1973. С. 214-407.
6. Бунин И. А. Суходол // И. А. Бунин. Собрание сочинений в 9-ти т. Т. 3. М.: «Художественная литература», 1965. С. 105 – 307.
7. Герцен А. И. Долг прежде всего М., 1851. 318 с.
8. Гоголь Н. В. Ревизор. М.: Детская литература, 2011. 320 с.
9. Горький М. В людях // Горький М. Детство. В людях. Мои университеты. М.: АСТ, 2017. С. 219 – 501.
10. Горький М. Жизнь Клим Самгина. М.: Т8, 2016. 372 с.
11. Горький М. Жизнь Матвея Кожемякина. М.: Правда, 1985. 512 с.
12. Горький М. Лето // Горький М. Собрание сочинений в тридцати томах: Государственное издательство художественной литературы; Москва; 1949. Том

8. С. 317-463.
13. Горький М. Мать. М.: Азбука-классика, 2014. 384 с.
14. Горький М. Мои университеты // Горький М. Детство. В людях. Мои университеты. М.: АСТ, 2017. 502 - 712 с.
15. Кулинарный словарь. URL: <https://www.gastronom.ru/forum/kulinarnyj-slovar> (18.04.2018).
16. Макушинский А. Город в долине. М.: Алетейя, 2013. 320 с.
17. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка. URL: <https://slovarozhegova.ru/> (20.04.2018).
18. Островский А. Н. На всякого мудреца довольно простоты. М., 1868. 287 с.
19. Пищикова Е. Пятиэтажная Россия. М.: Ключ-С, 2009. 240 с.
20. Словари и энциклопедии на Академике. URL: <https://dic.academic.ru/> (20.04.2018).
21. Словарь иностранных слов русского языка. URL: <https://slovarozhegova.ru/> (20.04.2018).
22. Словарь исторических терминов. URL: <https://history.wikireading.ru/389411> (21.04.2018).
23. Толстой Л. Н. Неизвестный Толстой. Первая ступень. М.: Издательство Дементьевой, 2011. 192 с.
24. Толстой Л.Н. Воскресение. Часть первая // Л.Н. Толстой. Собрание сочинений в 22 тт. М.: Художественная литература, 1983. Т. 13. С. 7—205.
25. Чехов А. П. Бумажник // Чехов А. П. Полное собрание сочинений и писем: В

- 30 т. Сочинения: В 18 т. / АН СССР. Ин-т мировой лит. им. А. М. Горького. М.: Наука, 1974-1982. С. 443-445.
26. Чехов А. П. Дуэль. М.: Азбука-классика, 2010. 416 с.
27. Чехов А. П. Степь // А. П. Чехов. Полное собрание сочинений и писем в 30-ти томах. Сочинения. Том 7. М., «Наука», 1985. С. 112-284.
28. Чехов А. П. Три года // А. П. Чехов. Полное собрание сочинений и писем в 30-ти томах. Сочинения. Том 9. М., «Наука», 1985. С. 97-346.
29. Чехов А. П. Учитель словесности // А. П. Чехов. Полное собрание сочинений и писем в 30-ти томах. Сочинения. Том 8. М., «Наука», 1986. С. 45-96.
30. Чехов А. П. Крыжовник // А. П. Чехов. Полное собрание сочинений и писем в 30-ти томах. Сочинения. Том 10. М., «Наука», 1986. С. 248 – 263.
31. Шишков В. Я. Угрюм-река. М.: Астрель, 2010. 928 с.
32. Шолохов М. А. Тихий Дон. М.: Эксмо, 2008. 1440 с.
33. 现代汉语词典. 北京: 商务印书馆, 2005. 1958 页. Словарь современного китайского языка. Пекин: Бизнес издательство, 2005. 1958 с.

34. Литература

35. «现代汉语分类词典» (Современный китайский классификационный словарь), 苏新春, 商务印书馆, 2013.
36. Абдолрахим Х.Ш. Методика обучения РКИ .М., 2012.
37. Абрамова Г. А. Медицинская лексика: основные свойства и тенденции развития (на материале русского языка). М.; Краснодар, 2003.
38. Акишина А. А., Каган О. Е. Учимся учить. Что надо знать о преподавании

- русского языка. М., 1997. (РКИ)
39. Акишина, А.А., Каган, О.Е. Учимся учить. Для преподавателя русского языка как иностранного. 5 -е издание, испр. и доп. М.: Рус. яз. Курсы, 2005.
40. Александровна Б. Е «Гастрономическая лексика и фразеология как форматор оценочных значений в испанском языке». СПб, 2016.
41. Апресян Ю. Д. Идеи и методы современной структурной лингвистики (краткий очерк). М., 1966.
42. Арутюнова Н.Д. Синтаксические функции метафоры //Изв. АН СССР: Сер. лит. и яз.1978.т.37. №3. С.251-262.
43. Банкова Т.Б. Материальное и духовное сибирской свадьбы: языковые перевоплощения / Т.Б. Банкова // Актуальные проблемы русистики. Вып. 3. Языковые аспекты регионального существования человека. Томск, 2006.
44. Бердичевский Л.А. Является ли русский язык международным? МИРС, 2000. № 1. 31 с.
45. Болотская, М. П. Использование компьютерных программ в вузовской практике преподавания русского языка// РЯШ. 1996. № 1.
46. Бондаренко А.Ю., Иевлева З.Н. Из истории методики: Прямой метод в обучении русскому языку как иностранному// Русский язык за рубежом. 2004. №3. С. 52-59.
47. Бородина М.А., Гак В.Г. К типологии и методике историко-семантических исследований (на материале лексики французского языка). Л.: Наука, 1979. 232 с.

48. Ван Баоши «Новый метод преподавания русского языка», 2013.
49. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Язык и культура. М.: Индрик, 2005. 1038 с.
50. Виноградов В. В. О некоторых вопросах русской исторической лексикологии // Избранные труды. Лексикология и лексикография. М., 1977.
51. Виноградов В.В. Русский язык, М., 2001.
52. Вольф Е.М. Функциональная семантика оценки. М.: Наука, 1985. 229 с.
53. Вольф Е.М. Метафора и оценка // Метафора в языке и тексте. Отв. ред. В.Н. Телия. М.: Наука, 1988. С.52-65.
54. Гак В. Г. К проблеме семантической синтагматики II Проблемы структурной лингвистики 1971. М., 1972.
55. Гак В. Г. К типологии и методике историко-семантических исследований. Л., 1979.
56. Гальскова Н. Д. Теория обучения иностранным языкам: Лингводидактика и методика: учеб пособие / Н. Д. Гальскова, Н. И. Гез. 3-е изд., стер. М. , 2006.
57. Джонсон М. Метафоры, которыми мы живем, // Теория метафоры. М.: Прогресс, 1990. С.387- 415.
58. Капелюшник Е.В. «Сладкое» в кулинарном коде культуры (на материале лексики образного семантического поля еда / пища) / Е.В.Капелюшник // Язык Текст - Дискурс: Традиции и новации. Самара, 2009.
59. Капитонова Т.И., Щукин А.Н. Современные методы обучения русскому языку иностранцев. Фрагмент монографии, посвященный методам. М., Русский язык, 1987. 29 с.

- 60.Китайгородская Г.А. (1986). Методические основы интенсивного обучения иностранным языкам. М.: Издательство Московского университета, 1986. 175 с.
- 61.Ковалёва А. В. Государственный институт русского языка имени А. С. Пушкина, 2013. № 2.
- 62.Костомаров В. Г. Жизнь языка: От вятичей до москвичей. М, 1994.
- 63.Крысин Л. П. Толковый словарь иноязычных слов. 3-е изд., стереотип. - М.: Рус. яз., 2001.
- 64.Крючкова Л.С. и др. Методика преподавания русского языка как иностранного. М.: АОЗТ «Кодекс–М», 2001;
- 65.Кузнецова Э. В. Русская лексика как система. Свердловск, 1980.
- 66.Кулинарный словарь. Зданович Л.И. 2001
- 67.Курчаткина Н.Н., Супрун А.В. Фразеология испанского языка. М.: Высшая школа, 1981. 142 с.
- 68.Лакофф Д., Джонсон М. Метафоры, которыми мы живем, //Теория метафоры. М.: Прогресс, 1990. С.387- 415.
- 69.Леонтьев А. А. Язык и речевая деятельность в общей и педагогической психологии. М. Воронеж, 2001.
- 70.Леонтьев А.А. Некоторые проблемы обучения русскому языку как иностранному. М., 1970.
- 71.Ли Хайбо, Процесс развития (методика преподавания РКИ) 2013,149.
- 72.Ляховицкий М. В. Методика преподавания иностранных языков [Текст] : учеб.

- пособие для студентов вузов / М. В. Ляховицкий. Москва : Высшая школа, 1981. 159 с.
73. Ма Икэ «Сравнительное изучение английского и китайского языков: гастрономические глаголы», 2011.
74. Мед Н.Г. Эстетическая оценка в испанской разговорной речи // Логический анализ языка. Языки эстетики: концептуальные поля прекрасного и безобразного. Отв. ред. Н.Д. Арутюнова. М.: Индрик, 2004. С. 251-259.
75. Методика преподавания русского языка как иностранного в китайской аудитории: учебное пособие / Л.Г. Золотых [и др.]; Издательский дом «Астраханский университет», 2012. 92с.
76. Немец Г. П. Инновации научного определения современного русского языка // Образование. Наука. Творчество. Армавир, 2003.
77. Ожегов С. И. Основные черты развития русского языка в современную эпоху // Ожегов С. И. Лексикология. Культура речи. М., 1974.
78. Осипов Н. «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха», 1790. URL: <https://janinas.livejournal.com/38672.html> (15.03.2018)
79. Пассов Е. И. Основы методики обучения иностранным языкам. М., 1977.
80. Пассов Е.И. Основы методики обучения иностранным языкам. М., 1977.
81. Похлёбкин В. В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства». М.: 2005.
82. Практическая методика обучения русскому языку как иностранному / под ред. А. Н. Щукина. М. : Рус. язык, 2003. 304 с.
83. Проблема грамматической семантики и оценочные факторы в

- языке: Виноградовские чтения XIX -XX. М.: Наука, 1992. С.45-64.
84. Прохорова В. Н. Очерки по лексикологии старорусского языка. М., 1994.
85. Реформатский А. А. Термин как член лексической системы языка. М., 1987.
86. Русско-китайский тематический словарь 郑英魁, 朱玉富; 辽宁大学出版社, 2012. 11.
87. Скворцов Л. И. «Правильно ли мы говорим по-русски», 1-е изд. М.: Знание, 1980.
88. Словарь иностранных слов русского языка, Егорова Т.В., 2014.
89. Смирницкий А. И. Лексикология английского языка. М., 1956.
90. Смирницкий, А. И. Значение слова [Текст] // Вопросы языкознания, 1955. №2. С. 79-90. 210. Смирницкий, А.И. Лексическое и грамматическое в слове // Введение в языкознание. Хрестоматия / Сост. Б. Ю. Норман, Н. А. Павленко / Под ред. А. Супруна. Минск: Вышэйшая школа, 1977. С. 205-209.
91. Степанов Ю.С. Константы. Словарь русской культуры. Опыт исследования. М., 1977.
92. Сулименко Н. Е. Текст и аспекты его лексического анализа: Учебное пособие. М.: Флинта, 2009. 396 с.
93. Супрун А.В. Фразеология испанского языка. М.: Высшая школа, 1981. 142 с.
94. Талызина Н. Ф. Педагогическая психология. М., 1999.
95. Технологии обучения русскому языку как иностранному, Ред. А.Н. Щукина. М.
96. Толковый словарь Ожегова. С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. 2008. 736 с.
97. Трубочев О. Н. Из истории семантических групп русской лексики. М., 2003.

98. Успенский, М. Б. Курс современного русского языка в педагогическом вузе: Учеб. пособие. М., 2004.
99. Уфимцева А. А. Лексическая номинация: первичная нейтральная // Языковая номинация (Виды наименований). М., 1977.
100. Уфимцева А. А. Роль лексики в познании человеком действительности и в формировании языковой картины мира II Роль человеческого фактора в языке. Язык и картина мира. М., 1988.
101. Хэйцзян, Чжан Липин «Сравнительное изучение английского и китайского кулинарного семантического поля», 2009.
102. Черняк В.Д. Дисциплина «Лексическая синонимия: системоцентрические и антропоцентрические ракурсы» / В. Д. Черняк // Программы дисциплин подготовки магистра филологического образования: 540301 М.: Языковое образование / И. С. Куликова, В. Д. Черняк [и др.] ; общ. ред. В. Д. Черняк. СПб. : Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2004.
103. Чжан Чжи (张志毅), Чжан Цинъюн(张庆云) Лексическая семантика (3-е издание), 2012.
104. Чэнь Шумей(陈淑梅) «Коллекция лексической семантики» , 2011.
105. Шанский Н.М. Опыт этимологического анализа русских фразеологизмов / Н.М.Шанский, В.И.Зимин, А.В.Филиппов. М., 1987.
106. Шанский, Н.М. Русское языкознание и лингводидактика / Н.М. Шанский. М., 1985.
107. Шмелев А. Д. Русский язык и внеязыковая действительность. М., 2002.

108. Шмелев Д. Н. Проблемы семантического анализа лексики. М., 1973.
109. Шмелев, Д.Н. Проблемы семантического анализа лексики (на материале русского языка) [Текст] / Д.Н. Шмелев. М.: Наука, 1973. 279 с
110. Шмелева Т. В. Семантический синтаксис: текст лекций из курса «Современный русский язык». Красноярск: Изд-во Краснояр. ун-та, 1994.
111. Щерба ЛВ. Языковая система и речевая деятельность. JL, 1974.
112. Щукин А. Н. Методика преподавания русского языка как иностранного. М., 2003.
113. Юрина Е.А. Лексико-фразеологическое поле кулинарных обрядов в русском и итальянском языках / Е.А.Юрина // Язык и культура. Томск, 2008.
114. 刘淑梅, 《果戈里中短篇小说集》 北方文艺出版社, 2016年4月
115. 周露, 《钢铁是怎样炼成的》, 江苏文艺出版社, 2017年2月
116. 朱玉富 《金声玉振》-中古经典文化俄译与翻译研究; 黑龙江大学出版社, 2016.
117. 李辉凡, 《复活》, 西安交通大学出版社, 2016年11月
118. 汝龙, 《契诃夫短篇小说精选》, 人民文学出版社, 2015年10月
119. 郑海凌, 《母亲》, 浙江工商大学出版社, 2017年10月
120. 陈馥, 《布宁短篇小说选》, 外语教学与研究出版社, 2006年3月

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Китайско-русский словарь

1. 菜系 Система китайской кухни

宫廷菜 Дворцовые блюда

广东菜 Гуадунская кухня

淮扬菜 Хуайянская кухня;

山东菜 Шаньдунская кухня

四川菜 Сычуаньская кухня

川菜 Сычуаньские блюда; Сычуаньская кухня、

徽菜 Аньхойская кухня

鲁菜 Шаньдунская кухня、

闽菜 Фуцзяньская кухня

苏菜 Цзянсукая кухня

湘菜 Хунаньская кухня

粤菜 Гуадунская кухня

浙菜 Чжэцзянская кухня

2、凉菜类 Закуски

拌海蜇 Салат из медузы

冰糖菠萝 Компот из ананасов

冰糖莲子 Компот из семян лотоса

风味肴肉 Свиные ножки в соевом
соусе

黄瓜沙拉 Салат из свежих огурцов

酱肝 Печёнка в соевом соусе

酱香口条 Холодный свиной язык в
ароматном соусе

酱香牛肉 Соломка из говядины в
соевом соусе

芥末粉皮 Крахмальная лапша с
горчицей

辣根西兰花 Брокколи в горчичном
соусе

凉拌菜 Винегрет; салат

凉拌腐竹 Салат "Фу-Чжу" (соевое
мясо)

凉拌海带丝 Салат из морской
капусты

凉拌金针菇 Салат из "золотых"
грибов (разновидность китайских
древесных грибов)

凉拌三丝 Салат из трех овощей
(китайская капуста, огурец, перец)

拍黄瓜 Битые огурцы

泡菜 Кисло-сладкий салат; Пикули

皮蛋 Чёрные яйца (яйцо,
выдержанное в земле); Китайское
блюдо. Утиные яйца, обмазанные
смесью золы с известью, содой,
солью и водой и выдержанные в
земле от 20 до 100 дней. Ставший
зеленым желток приобретает

необыкновенно тонкий вкус. Запах можно отбить, окунув яйцо в соус с имбирем.	素沙拉 Овощной салат; салат из овощей
拼盘 Ассорти	素什锦 Вегетарианское сборное блюдо
炆土豆丝 Картофельный салат со жгучим маслом	咸菜 Соление; солёные овощи
肉拌凉菜 Мясной салат	咸黄瓜 Солёные огурцы
肉罐头 Мясные консервы	乡村皮冻 Холодец по-деревенски
肉沙拉 Мясной салат	小灌肠配酸白菜 Сосиски с тушёной кислой капустой
什锦拼盘 Сборные закуски	熏鱼 Копчёный судак; копчёный сазан
什锦肉拼盘 Мясное ассорти	鱼罐头 Рыбные консервы
水果罐头 Фруктовые консервы	芝麻牛肉 Пикантная соломка из говядины с кунжутом
松花蛋 Консервированные яйца	
素拌凉菜 Овощной салат	
3、肉类菜肴 Горячие мясные блюда	
冰糖肘子 Подбедёрок сладкий	叉烧肉鸡蛋花 Свинина кисло-сладкая с яичными хлопьями
菠菜炒肉 Мясо со шпинатом	

炒肝尖	Свиная желудок	宫爆肉丁	Свинина, нарезанная кубиками, с острым красным перцем и очищенным арахисом
炒木犀肉	Жареная свинина с омлетом; омлет со свиной	咕老肉	"Гу Лао Жоу"- жареная свинина с ананасом в кисло-сладком соусе; Жареная свинина в помате
炒牛肉丝	Бефстроганов	蚝油牛肉	Говядина в устричном масле
川丸子	Бульон с фрикадельками из свинины	红焖猪腿	Тушёные свиные ножки
葱爆羊肉	Баранина с репчатым луком, под- жаренная с острым красным перцем	红烧肚子	Тушеный свиной желудок
葱头炒牛肉	Жаркое из говядины с репчатым луком	红烧牛肉	Гуляш; тушёная говядина в соевом соусе
冬笋肉丝	Жареная свинина с побегами бамбука	红烧茄子	Тушёный баклажан
炖牛肉块	Гуляш из говядины; говядина тушёная	红烧肉	Тушеная свинина в соевом соусе
干边牛肉丝	Тонко нарезанная говядина по-сычуаньски	红烧肉	Тушёное мясо в соевом соусе
干烧肉片	Свинина в томатном соусе	红烧蹄筋	Тушёные свиные сухожилия
港式青口	Мидии по-гонконгски		

滑溜里脊 белке	Свиное филе в яичном белке	поджаренная с зелеными стеблями черемши
滑溜里脊 белке	Свиное филе в яичном белке	咖喱牛肉 Говядина под соусом карри; Говядина тушенная под соусом карри; Говядина тушёная по-карри
回锅牛肉 ГОВЯДИНЫ	Поджарка из отварной говядины	烤牛肉 Ростбиф
回锅肉 с овощами	Жареная свинина ломтиками с овощами	烤肉串 Шашлык (общее название)
荤菜	Мясные блюда	烤乳猪 Запеченный молочный поросенок
火爆腰花 по-сычуаньски (острое блюдо)	Жареные свиные почки по-сычуаньски (острое блюдо)	烤羊排 Рагу из баранины
酱爆肉丁 горячей соевой пасте	Жареная свинина в горячей соевой пасте	烤羊肉串 Шашлык из баранины
椒盐排骨 фритюре	Свиные ребрышки во фритюре	烤羊腿 Жареная баранья нога; Жаркое из окорока барашка
京酱肉丝 солломкой в соевом соусе на шубе из свежего репчатого лука, заворачивается в соевые блинчики	Жареная свинина солломкой в соевом соусе на шубе из свежего репчатого лука, заворачивается в соевые блинчики	扣肉 Тушеное мясо сладкое (из жира)
韭菜炒肉丝	Свинина солломкой,	辣子肉丁 Жареная свинина с перцем; Свинина, нарезанная кубиками, поджаренная в остром сладком соусе

辣子肉香 Жареная свиная лопатка в остром кисло-сладком соусе	шампурах
兰片炒白肉 Вареная грудинка с бамбуком	千层肉 Слоеные заливные пороссячи ушки
岭南橙花骨 Тушеные по-гуандунски свиные ребрышки в апельсиновом соусе	青椒炒肉 Жареная свинина с зеленым перцем
溜肉段 Свинина жареная в крахмале и тесте 小滑肉 Мясные лепестки	青椒肉丝 Жареные соломки свинины с перцем
麻辣白肉 Острое мясо	青笋炒肉丝 Свинина, нарезанная соломкой, поджаренная с молодыми ростками бамбука
美味虾串 Пикантный креветочный шашлык	清蒸猪肉 Свинина паровая
木须肉 Омлет со свиной; Свинина, нарезанная тонкими ломтиками, поджаренная с древесными грибами и яйцом (желток)	肉丝炒青椒 (即青椒炒肉丝) Свинина, нарезанная соломкой, поджаренная с зеленым перцем
牛排 Бифштекс	肉丸子 Фрикадельки; Фрикадельки из свинины; шары из рубленного мяса
牛肉饼 Котлеты телячьи	软炸里脊 Свиная вырезка в кляре
牛肉串 Шашлык из говядины на	软炸肉片 Свинина, нарезанная тонкими ломтиками, в кляре

砂锅丸子 Фрикадельки в горшке

烧口条 Язык свиной тушёный

烧肉 Свинина под кисло-сладким соусом; свинина кислосладкая

狮子头 Колобок из трепангов и свинины

涮羊肉 (火锅) "Китайский самовар"; вареная говядина или свинина в горшке; "Хуо Гуо"

涮羊肉 Баранина в китайском самоваре; варёная нарезанная баранина

水煮肉片 Тушеные с овощами мясные дольки по-сычуаньски

蒜苗炒猪肝 Жареная свиная печёнка с зелеными ростками (стрелками) чеснока

蒜苔炒肉丝 Жареная свинина соломкой с нарезанными зелеными стрелками чеснока

摊鸡蛋 Омлет

糖醋古老肉 Жареная свинина в кисло-сладком соусе

糖醋里脊 Свиная вырезка в кисло-сладком соусе; Свиное филе в кисло-сладком соусе

糖醋排骨 Отбивная в кисло-сладком соусе; Свиная грудинка в кисло-сладком соусе

铁板煎牛肉 Говядина (азу), поджариваемая на чугунной пластине (готовится непосредственно за столом)

铁板羊肉 Баранина жаренная на раскаленном железном блюде "тепан"

土豆洋葱炖牛肉 Тушеная говядина с картофелем и репчатым луком

五香牛肉 Ароматичная говядина

西红柿烧牛肉 Говядина с

помидором

香菇里脊 Свиное филе с грибами

香辣肉丝 Пикантная мясная
соломка в остром соусе

小炒羊肉 Баранина ломтиками,
поджаренная с луком

蟹黄狮子头 Колобок из трепангов и
свинины с крабами

熏肉 Копчёное мясо

牙签肉 Маленькие кусочки
баранины на зубочистке (в
основном встречается в северо-
восточной кухне)

羊排 Отбивные бараньи

羊肉串 Шашлык из баранины на
шампурах (шампуры обычно
деревянные и маленькие)

羊汤 Харчо

羊杂汤 Суп из бараньих потрохов

洋葱炒肉 Мясо с жареным луком

鱼香肉丝 Жареная свинина,
порезанная соломкой, в остром
чесночном соусе-свинина со
вкусом рыбы; Свинина с рыбным
вкусом

原汁牛肉 Говядина в собственном
соку

炸肉茄夹 Жареная свинина с
баклажанами

榨菜肉丝 Сычуаньские соления с
нарезанным мясом

榨菜猪肉片 Свинина жареная с
сычуаньской капустой

纸包里脊 Свиное филе в бумаге

猪排 Свиные отбивные

4、禽类菜肴 Горячие блюда из
птицы

板鸭 Прессованная утка

半熟鸡蛋	Яйца всмятку	黄焖鸡块	Рагу из курицы
北京烤鸭	Пекинская утка; жареная утка по-пекински	烩鸡丝	Вареное тонконарезанное мясо курицы
茶鸡蛋	Яйцо вкрутую, сваренное в чае	鸡蛋羹	Яичная похлёбка
炒鸡蛋	Омлет натуральный	鸡丁	Кусочки куриной грудки
炒鸡丁	Филе кур жареное	鸡肉饼	Куриные котлеты
炒鸡丝	Жареное куриное мясо соломкой; Жаренная соломка из куриного мяса	煎荷包蛋	Глазунья; яичница-глазунья
炒辣子鸡	Филе кур жареное с перцем	酱香鸭片	Жареная утиная грудка с ароматным соусом
芙蓉鸡块	Куриное филе в яичном белке	烤雏鸡	Цыплята "табака"
宫爆鸡丁	Куриные кусочки по-дворцовому; Филе кур по-гунбао	烤火鸡	Индейка жареная
怪味鸡	Душистая курица	口蘑烧鸡块	Курица жареная кусочками с грибами
红烧鸡块	Филе курицы, поджаренное с соевым соусом	辣子鸡	Жареные кусочки куриной грудки с зеленым сладким перцем
		辣子鸡丁	Мясо курицы, нарезанное кубиками, с острым красным перцем

栗子鸡 Тушёная курица с

каштанами

麻辣鸡丁 Филе кур в остром соусе

蘑菇烩鸭 Утка, тушенная с грибами

清蒸全鸡 Курица (целиком) в белом

соусе на пару; Курица паровая

целая в белом соусе

西红柿炒鸡蛋 Яичница с

помидором

香菇鸡块 Кусочки курицы с

грибами

香酥鸡 Хрустящая курица

香酥鸡 Хрустящая перепёлка

香酥鸭 Ароматная жареная утка с

хрустящей корочкой

小煎子鸡 Обжаренные кусочки

куриной грудки

腰果鸡丁 Мясо курицы, нарезанное

кубиками, с орешками кешью и

морковью

炸鸡块 Курица фри

炸仔鸡 Жареный цыплёнок

煮老鸡蛋 Яйца вкрутую

5、海鲜类菜肴 Блюда из морепродуктов

白扒鱼翅 Плавники акулы паровые

醋汁鱼 Рыба под маринадом

番茄青鱼 Скунбрия в томатном

соусе

干烧比目鱼 Камбала с перцем

干烧鱼 Рыба, тушёная с перцем

海鲜 Морские продукты;

морепродукты

海鲜小炒 Жаркое-ассорти из

морепродуктов (креветки, мидии,

кальмары, осьминоги)	清炒虾仁 Жареные чилимсы;
红烧对虾 Креветки в соевом соусе	Креветки во фруктовом соусе
红烧田鸡腿 Лягушачьи лапки, жареные с грибами "Сянгу" и побегами бамбука	清蒸桂鱼 Лосось паровой
红烧鱼翅 Плавники акулы в коричневом соусе	软炸对虾 Креветки фри
红烧鱼肚 Тушёный рыбий желудок	软炸鱼条 Судак в тесте жареный
酱爆八爪鱼 Осьминоги в соевом соусе	三鲜汤 Суп с трепангами ;креветками и морским гребешком
椒盐鱿鱼卷 Кальмар жареный рулетиками во фритюре	烧海参 Тушёные трепанги; трепанги в соевом соусе
熘鱼片 Поджареная ломтиками рыба в соусе; жареная кусками рыба в соусе	酸菜鱼 Кислая капуста с рыбой
美味鱿鱼 Кальмар жареный во фритюре с острым соевым соусом	糖醋鱼 Жареная рыба в кисло- сладком соусе
柠檬虾段_Жареные тигровые креветки в лимонном соусе	香辣仔虾 В остром соусе обжаренные креветки
	油焖大虾 Тушёные креветки
	鱼翅汤 Бульон с плавниками акулы
	鱼香肉丝 Жареное нарезанное мямо курицы с рыбными вкусом

炸大虾 Креветки жареные

креветок

炸烹大虾 Жареные креветки (раки)

炸鱼 Жареная рыба

炸虾球 Жареные тефтели из

6、鱼类菜肴 Горячие блюда из рыбы

叉烧红鱼 Филе форели по-
гуандунски

清蒸红鱼 Паровая рыба с овощами
(форель)

葱香红鱼段 Филе форели с луком

清蒸鲤鱼 Карп паровой

豆瓣鲫鱼 Карась с бобами

鳊鱼段 Ломтики угря

干烧黄鱼 Жёлтый горбыль с перцем

松鼠鱼(红鱼) "Белочка" - жареная

红烧鱼 Рыба в соевом соусе

форель особой формы в кисло-
сладком соусе

辣焖明太鱼 Тушеный минтай в
остром соусе

松鼠鱼(苏达克) "Белочка" - жареный

鲤鱼焖排骨 Тушеный карп со
свинными реб- рышками

судак особой формы в кисло-
сладком соусе

溜鱼片 Жареные ломтики рыбы в
соусе

松鼠鱼爵 Лосось в виде белки

糖醋鱼 Раба жареная в кисло-
сладком соусе

清炖甲鱼 Тушёная черепаха

糖醋鱼片 Жареные ломтики рыбы в

кисло- сладком соусе

перец, морковь

五福鱼米 "Дар Богов" - кусочки

鱼翅 Акульи плавники

рыбы, кукуруза, кедровые орешки,

鱼肚 Акулий желудок

7、铁板类菜肴 Горячие блюда на тепане

铁板大虾 Тигровые креветки на

ломтиками на раскаленном

раскаленном железном блюде

железном блюде

铁板海鲜 Морепродукты трех видов

铁板牛柳 "Ню Лю"-говяжья лопатка

(кре- ветки, осьминоги и мидии)

на раскаленном железном блюде

на раскаленном железном блюде

铁板鱼片 Ломтики рыбы на

铁板鸡片 Куриное мясо тонкой

раскаленном железном блюде

8、特色菜肴 Фирменные блюда

北京烤鸭 Утка по-пекински (предварительный заказ за 10 часов)

厨师长特荐 Блюда от шеф-повара

蛇肉 Паровое мясо змеи

蛇汤 Суп из змеи

一蛇三吃 Три блюда из живой змеи

9、素菜、蔬菜类菜肴 Горячие и постные блюда из овощей

炒菜花 Жареная цветная капуста	奶油 Сметана
炒肉黑白菜 Жареная пекинская капуста с древесными грибами "муэр" и свиной	奶油蛋糕 Кекс; торт
炒肉黑白菜 Жареная пекинская капуста с древесными грибами "муэр" и свиной	南烧茄子 Жареные баклажаны в соевом соусе по-нанкински
炒肉木耳 Жареные китайские древесные грибы "Муэр" со свиной	茄子夹 Фаршированный баклажан; жареный баклажан с мясом
炒土豆 Жареный картофель	清花三鲜 Жареные огурцы с креветками и яйцом
干酪 Сыр	肉炒圆葱 Жареный лук со свиной в сое-вом соусе
果酱 Варенье; джем	砂锅豆腐 Соевый творог в горшке
蚝油生菜 Салат на устричном масле	松仁玉米 Кукуруза с кедровыми орешками
黄油 Сливочное масло	素菜 Постные блюда
麻婆豆腐 "Ма По" -доуфу жареный по сы-чуански; Острый соевый творог; маботуфа	素烧茄子 Жареные баклажаны со сладким перцем в соевом соусе
蘑菇笋片 Ростки бамбука с грибами	酸奶 Кефир
	西兰小滑肉 Жареная брокколи со свиной

西芹花枝片 Жареный сельдерей с
кальмаром

西芹肉炒粉 Жареный сельдерей с
крахмальной лапшой и мясной
соломкой

蟹黄豆腐 Бобовый творог с
крабовым желтком

新三鲜 Овощная тройка (капуста,

10、酒水 Напитки

白兰地 Коньяк

白葡萄酒 Белое вино

冰淇淋 Мороженое

高粱酒 Гаоляновая водка

果酒露酒 Наливка

果味水 Фруктовая вода

果汁汽水 Газированная вода с
сиропом

红葡萄酒 Красное вино

помидоры, перец)

一品豆腐煲 Тушеный "доуфу" с
морепродуктами

鱼香茄煲 Жареные баклажаны с
"рыбным" вкусом (вегетарианское
блюдо)

炸豆腐 Соевый творог на масле

茅台酒 Китайская водка "Маотай"

柠檬汽水 Лимонад

啤酒 Пиво

黑啤酒 Чёрное пиво

葡萄酒 Виноградное вино

汽水 Газированная вода

蛇胆酒 Желчь змеи с водкой

酸梅汤 Прохладительный напиток
из земляники

威士忌 Виски

香槟酒 Шампанское

11、面食米食 Мучные и рисовые блюда и гарниры

八宝饭 Рисовый пудинг

大米盖浇饭 Рис с гарниром

白米饭 Отварной рис

大米粥 Рисовая каша

白面包 Сайка

大面包圈 Калач

包子 Пирожки на пару

大圆面包 Буханка

饼干 Печенье

蛋炒饭 Жареный рис с яйцом

薄饼 Блин

豆浆 Соевое молоко; соевый отвар

长面包 Батон

盖饭 Рис с гарниром

长形面包 Бетон

锅贴 Жареные пельмени

炒饼 Поджаренная лепёшка

海鲜煎饺 Жареные китайские

炒饭 Жареный рис; Поджаренные

пельмени с морепродуктами

рис; запе- канка из риса

海鲜水饺 Отварные китайские

炒面 Жареная по-пекински лапша;

пельмени с морепродуктами

Поджа- ренная лапша

荷叶饼 (Lotus-Leaf-Like Pancake)

春卷 Блинчики

Блинчик в виде лотоса с мясом,

луком и сладко-сгу- щённой соей

葱花饼 Лепёшки с луком

花卷 Слоёная пампушка; пампушка-

大蛋糕 Торт

зави- тушка; фигурная пампушка

环形小面包	Бублик	面条	Лапша
馄饨	Ушки в костном бульоне; бульон с пельменами; бульон с ушками	奶油卷	Эклер
鸡块面条汤, 鸡丝汤面	Суп-лапша с курицей	肉丝炒面	Лапша, поджаренная с мясом, порезанным соломкой
鸡汤面	Лапша на курином бульоне	烧麦	Паровые пирожки из заварного теста
饺子	Пельмени	水饺	Пельмени отварные
咖喱鸡饭	Курица с рисом по-карри	汤面	Суп-лапша
烙饼	Корж; лепёшка	馅饼	Лепёшки фаршированные; лепёшка с мясной начинкой
麻花形面包	Плетёнка	小笼包子	"Баоцзы" - манты по- китайски
麻酱烧饼	Лепёшки с кунжутным джемом	小面包	Булочка
馒头	Пампушка	小面包圈	Баранка
米饭	Рис	羊肉煎饺	Жареные "Тяоцзы" с бараниной
面包	Хлеб	羊肉水饺	Отварные "Тяоцзы" с бараниной
面包干	Сухари		
面包圈	Бублик		

银丝卷	Пампушка сладкая паровая	蒸馒头	Паровые булочки "Мантоу"
油饼	Жареная лепёшка	芝麻烧饼	Лепёшки с кунжутным семенем
油条	Жареный солёный хворост	粥	Каша
油炸馒头	Жареные по-домашнему "Мантоу"	猪肉煎饺	Жареные китайские пельмени со свиной
月饼	Лунная лепёшка	猪肉水饺	Отварные китайские пельмени со свиной
炸饺子	Жареные пельмени		
蒸饼	Паровая лепёшка		
蒸饺子	Пельмени паровые		
12、甜食 Сладкие блюда			
拔丝白梨	Груши в карамели	素冰砖	Мороженое брусковое
拔丝菠萝	Ананас в карамели	雪糕	Пломбир
拔丝地瓜	Жаренный батат в сахарном соусе; Жаренный батат в карамели	脆炸香蕉	Банан в кокосовой стружке со сгущенным молоком
拔丝黄菜	Яичный белок в карамели	13、汤类	Суп
拔丝苹果	Яблоки в карамели	海鲜汤	Суп из морепродуктов
拔丝什锦	Фруктовое ассорти в	鸡肉丸子汤	Суп с куриными

фрикадельками	糖球 Драже
酸辣汤 Кисло-острый суп	土豆 Картошка
丸子汤 Суп с фрикадельками	西红柿 Помидор
西湖牛肉汤 Суп с креветками и говядиной	香菜 Петрушка
牛奶软糖 Тянушка	香肠 Колбаса
巧克力糖 Шоколад	羊肉 Баранина
茄子 Баклажан	油菜 Рапс
芹菜 Сельдерей	芸豆 Фасоль
软糖 Помадка	杂 Потроха
砂糖 Сахарный песок	猪肉 Свинина
生菜 Салат	牛肉 говядина
水果糖 Фруктовые конфеты	
水萝卜 Редис	
松花蛋 Консервированное утиное яйцо ;яйцо сунхуа	
酥糖 Халва	
蒜 Чеснок	