

**Мусалитина Е. А., Пустовит Н. Е.**  
**E. A. Musalitina, N. E. Pustovit**

**НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА КИТАЙСКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ В КОНТЕКСТЕ РОССИЙСКО-КИТАЙСКОГО МЕЖКУЛЬТУРНОГО ДИАЛОГА**

**NATIONAL AND CULTURAL SPECIFICITY OF CHINESE GASTRONOMIC REALITIES IN THE CONTEXT OF RUSSIAN-CHINESE INTERCULTURAL DIALOGUE**

**Мусалитина Евгения Александровна** – кандидат культурологии, доцент кафедры лингвистики и межкультурной коммуникации Комсомольского-на-Амуре государственного университета (Россия, Комсомольск-на-Амуре); 681013, Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, пр. Ленина, 27. E-mail: tarasova2784@mail.ru.

**Evgenia A. Musalitina** – PhD in Culture Studies, Assistant Professor, Linguistics and Cross-Culture Communication Department, Komsomolsk-na-Amure State University (Russia, Komsomolsk-on-Amur); 681013, Khabarovsk territory, Komsomolsk-on-Amur, 27 Lenin str. E-mail: tarasova2784@mail.ru.

**Пустовит Никита Евгеньевич** – студент Комсомольского-на-Амуре государственного университета (Россия, Комсомольск-на-Амуре); 681013, Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, пр. Ленина, 27. E-mail: nik.pustovit@gmail.com.

**Nikita E. Pustovit** – Student, Komsomolsk-na-Amure State University (Russia, Komsomolsk-on-Amur); 681013, Khabarovsk territory, Komsomolsk-on-Amur, 27 Lenin str. E-mail: nik.pustovit@gmail.com.

**Аннотация.** Помимо языкового и культурного барьера, европейцы в Китае испытывают значительные трудности с питанием. Понимание китайской гастрономической культуры необходимо иностранцам как в быту, так и для повышения эффективности делового сотрудничества, поскольку деловой этикет тесно связан с культурой питания. Этот факт обуславливает необходимость изучения национальных гастрономических реалий в контексте культурологического подхода. В статье проводится анализ лингвокультурных особенностей китайских гастрономических реалий, освещаются причины особого интереса европейцев к китайской кухне, рассматривается влияние российско-китайского межкультурного диалога на трансформацию традиционности китайских национальных блюд.

**Summary.** In addition to the language and cultural barrier, Europeans in China experience significant nutritional difficulties. Understanding Chinese gastronomic culture is necessary for foreigners both in everyday life and for improving efficiency of business cooperation since business etiquette is closely related to food culture. This fact determines necessity to study national gastronomic realities in the context of cultural approach. The article analyzes linguistic and cultural features of Chinese gastronomic realities, highlights the reasons for the special interest of Europeans in Chinese cuisine, examines the influence of Russian-Chinese intercultural dialogue on the transformation of national traditional Chinese dishes.

**Ключевые слова:** гастрономическая реалья, Китай, китайская традиционная культура, межкультурный диалог, российско-китайское сотрудничество.

**Key words:** gastronomic reality, China, Chinese traditional culture, intercultural dialogue, Russian-Chinese cooperation.

УДК 008(39)

Питание и связанные с ним ритуалы занимают особое место в той или иной национальной культуре. Китайская традиционная кухня имеет долгую историю и формируется под влиянием многих факторов: философско-религиозных представлений, климатических, географических, геополитических особенностей, национально-культурных обычаев. При этом современное китайское общество поддерживает и передаёт из поколения в поколение культурное наследие, связанное со сферой питания.

Несомненно, понимание китайской гастрономической культуры необходимо иностранцам не только в быту, но и при становлении эффективного делового сотрудничества. В Китае проведение деловых переговоров, заключение контрактов всегда сопровождается банкетом. В связи с этим переводчики, обеспечивающие языковое сопровождение деловых встреч, испытывают особые трудности с переводом названий гастрономических реалий и представлением содержания блюд китайской национальной кухни.

Безусловно, любой иностранец сталкивается с особенностями национальной кухни, которые вызывают определённые трудности. Часто, помимо языкового и культурного барьеров, европейцы в азиатском государстве испытывают значительные трудности с питанием. Это происходит по причине повсеместного употребления китайцами непривычных ингредиентов, специфических приправ, экзотичных вкусовых сочетаний [2].

Попытки понять вкус блюда по его внешнему виду в большинстве случаев заканчиваются неудачей, поскольку оригинальные способы приготовления не позволяют различить состав. В таком случае единственным способом понять состав блюда можно по описанию его в меню. Однако языковой барьер затрудняет этот процесс.

Большинство научных трудов, посвящённых китайским гастрономическим реалиям, рассматривают сугубо лингвистический аспект, а именно проблему их перевода на русский язык. Такие лингвисты, как Е. Е. Петрова, Ю. В. Березина, О. В. Долгих, Ц. Ван, не приходят к единому мнению о том, какой способ перевода является наиболее эффективным в случае с передачей реалий иностранной культуры. Наряду с этим исследователи отмечают, что для осуществления адекватного перевода необходимо учитывать экстралингвистические факторы: особенности национальной культуры, географическую распространённость того или иного блюда, историю его возникновения и др. [1].

Несмотря на признание высокой значимости культурного компонента в понимании иностранцами особенностей китайских гастрономических реалий, в настоящий момент наблюдается недостаточное освещение этой проблемы в контексте культурологического подхода [3, 78].

Данное исследование ставит целью изучение национально-культурного своеобразия китайских гастрономических реалий и их роль в развитии современного российско-китайского взаимодействия. Достижение поставленной цели предполагает решение следующих исследовательских задач:

- анализ основных характеристик китайской национальной кухни;
- установление причин интереса европейцев к китайской кухне;
- выявление влияния российско-китайского межкультурного взаимодействия на формирование особенностей китайских гастрономических реалий.

В качестве объекта исследования выступает понятие «гастрономическая реальия». Этот термин относится к лингвистическим и означает национально окрашенную лексику, связанную со сферой питания, названиями национальных блюд, функционирующими в глютоническом (гастрономическом) дискурсе [4]. Поскольку такой лексический материал позволяет выявить особенности разнообразных аспектов национальной культуры, представляется целесообразным оперирование этим понятием в контексте культурологического исследования. Названия многих китайских блюд имеют высокую культурную коннотацию и являются важной частью китайской культуры. Многие из этих блюд недоступны в зарубежных странах, поскольку существует большая разница между китайским и западным национальным менталитетом, культурой питания [6].

Китайские блюда являются уникальными в своём роде и, являясь гастрономическими реалиями, рассматриваются в данном исследовании в контексте межкультурного диалога. Межкультурный диалог представляет собой открытый и уважительный обмен мнениями между людьми и группами, принадлежащими к разным культурам, который ведёт к лучшему пониманию восприятия мира каждым человеком [3, 29].

Обращаясь к рассмотрению китайских гастрономических реалий, прежде всего необходимо выделить основные черты национальной кухни Китая. Во-первых, у европейцев существует устойчивый стереотип об экзотичности не только ресторанной, но и повседневной китайской пи-

щи. Необычными представляются подача блюд и организация места приёма пищи. В отличие от западной традиции, китайцы используют круглый крутящийся стол, имеющий несколько ярусов. Блюда не подаются порционно, а выставляются на стол в больших подносах. Это связано с традиционными представлениями китайцев о первостепенной роли семьи [5]. Семейные обеды и ужины символизируют крепкие семейные узы, поэтому еды должно быть много, на столе не должно быть пустого места. Несомненно, необычным представляется выбор столовых приборов: плоские керамические ложки для первых блюд, бамбуковые палочки для вторых блюд.

Во-вторых, экзотичность китайской кухни европейцы связывают с используемыми в процессе приготовления блюд ингредиентами и специями. Обусловленная многовековой традицией китайского общества забота о пропитании всех поколений семьи, привычка китайцев употреблять в пищу насекомых, водоросли, червей прочно вошла в их повседневное питание [12]. В-третьих, необычны вкусовые комбинации, которые для европейцев несочетаемы: сладко-соленое, кисло-сладкое, медово-острое, мясное блюдо в рыбном соусе и т. д.

Для китайцев важно искать гармонию во всех аспектах жизни, в том числе и в еде. Это требует сбалансированного выбора продуктов, дающего интересное разнообразие цветов, форм, ароматов, вкусов и текстур [9]. Подбор ингредиентов и способ приготовления диктуются этим принципом. Поэтому еда должна не только гармонично сочетать вкусы, но и находить баланс между холодным и горячим, цветом и консистенцией. Таким образом, методы приготовления пищи в китайской кухне разнообразны.

Рассмотренные особенности сделали китайскую кухню особо привлекательной для россиян и привели к появлению большого количества её сторонников среди российского населения. Наряду с этим в начале 2000-х гг., в период активного развития туристического взаимодействия между Россией и Китаем, в российскую гастрономическую культуру прочно вошёл феномен китайской кухни [8]. Появилось большое количество китайских ресторанов, в продажу поступил широкий ассортимент китайских приправ и продуктов быстрого питания из Китая. В этот период тысячи российских туристов ежегодно совершали поездки в торговые города северной провинции Хэйлунцзян. Также появились туры выходного дня, целью которых был отдых и посещение китайских ресторанов.

В связи с этим китайские владельцы пунктов общественного питания столкнулись с проблемой языкового сопровождения деятельности предприятий в условиях быстро растущего интереса россиян к китайской кухне.

Пользуясь доступными источниками информации (словари, справочники), а также непосредственно в общении с русскими туристами китайцы, не владеющие русским языком, начали активно русифицировать меню ресторанов и кафе. В результате большинство названий блюд на китайском языке было снабжено переводом низкого качества. Так, в меню можно было встретить следующие варианты перевода:

- «бэй-као-суань-цецзы» (курица в гриле) – перевод на русский язык «жестковатые ноги цыплёнка»;

- «чуань-као-еу-юй» (морепродукты с овощным гарниром) – перевод на русский язык «мирная северная лихорадка заквашивает баклажан»;

- «као шао еу юй» (кольцах кальмара в кляре) – перевод на русский язык «шнур горит кальмар чтобы иметь»;

- «ню-бао-цай-фань» (говядина в крахмальном соусе) – перевод на русский язык «корова карьера тучная выдерживает рис» и др. [10].

Ошибки перевода, искажающие смысл гастрономической реалии, вызвали неожиданный эффект – в российском юморе начала 2000-х гг. появилась новая тема «китайское меню». Фотографии меню с искажённым переводом распространялись среди россиян, а известные юмористы представили несколько сюжетов на эту тему в стендап-шоу российского телевидения.

Рост российско-китайского торгового и культурного взаимодействия, особенно в северной провинции Хэйлунцзян, привёл к тому, что китайская индустрия общественного питания максимально адаптировалась к русскоязычной клиентуре. Несмотря на сохранение китайской специфи-

ки, рестораны граничащих с Россией районов приобрели русский колорит. В результате изменилась рецептура приготовления некоторых блюд, в меню появилась привычная европейцам кухня, трансформировались китайские названия, образованные путём транслитерации с русского языка [7]. Например, в китайском меню приграничных городов было зафиксировано новое блюдо «си-эр-ни-дзи» (сырники), которое не свойственно китайской кухне из-за наличия молочного продукта в его составе. Китайцы не переносят лактозу, содержащуюся в молоке, поэтому соевое молоко заменяет животное.

Популярным блюдом стал суп «хун-тан» (борщ), который в дословном переводе означает «красный суп». Таким образом, блюдо пришло в китайскую кухню приграничных районов из русской гастрономической традиции. Со временем оно претерпело некоторые изменения в составе, технологии приготовления, названии, и в результате в китайской кухне появилось новая гастрономическая реалья «су-бо-тан» (борщ по китайской рецептуре).

Максимальная доступность информации о китайских блюдах для российских клиентов была задачей не только китайских рестораторов, но и самих туристов. По этой причине появились русские варианты названий китайских гастрономических реалий, которые туристы передавали в устной форме между собой. Таким образом, эти названия прочно вошли в обиход и были приняты китайцами, например, популярное среди российских туристов блюдо «го-бао-жоу» широко известно на Дальнем Востоке России как «свинина в кисло-сладком соусе».

Помимо русификации китайских гастрономических реалий, в начале 2000х гг. в китайских ресторанах появляется нетипичное для формата меню явление – использование для обозначения блюд номеров, а не названий. Сначала каждый ресторан нумеровал блюда в меню в произвольном порядке, но через несколько лет произошла унификация этой системы и большинство китайских ресторанов обозначали блюда одинаковыми номерами. Позднее эта система была принята китайскими ресторанами в России и используется в настоящий момент.

Ориентация на российского клиента и учёт языковых трудностей при обозначении названий обусловили ориентацию на визуальное восприятие китайских гастрономических реалий. По этой причине в ресторанах появились отдельные залы со стеклянными витринами, демонстрирующие муляжи блюд из меню заведения. Все муляжи сопровождались соответствующим номером меню [11].

Анализ национально-культурных особенностей китайских гастрономических реалий позволяет сделать следующие выводы. Развитие российско-китайского межкультурного диалога оказало значительное влияние на трансформацию традиционных гастрономических реалий в Китае. Коренным образом изменилась система наименования названий блюд в меню ресторанов, произошёл переход на их числовое обозначение. В китайских ресторанах граничащих с Россией районов появились новые блюда. Они были заимствованы из русской национальной кухни по причине увеличения потока туристов из России в начале 2000-х гг. Преобладание в меню визуальных образов китайских блюд повысило их популярность среди россиян. Таким образом, можно говорить о том, что, сохраняя многовековые традиционные черты, китайские гастрономические реалии в процессе межкультурного взаимодействия с Россией приобрели новые характеристики.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Березина, Ю. В. Особенности перевода гастрономических реалий в художественной литературе / Ю. В. Березина, Ю. А. Константинова // Общество. Наука. Инновации (НПК-2022): сборник статей XXII Всерос. науч.-практ. конф., 11-29 апреля 2022 года, г. Киров. В 2 т. Т. 1. Социальные и гуманитарные науки. – Киров: Вятский государственный университет, 2022. – С. 75-81.
2. Ван Цзы. Обновление смыслов культуры питания современной китайской семьи / Ван Цзы // Общество: философия, история, культура. – 2022. – № 2 (94). – С. 123-126.
3. Губанов, С. А. Межкультурный диалог: аспекты взаимодействия / С. А. Губанов. – Самара: Университет «МИР», 2022. – 71 с.
4. Загребельная, М. С. Гастрономическая картина «仙剑奇侠传七» («Chinese Paladin 7») как отражение культуры питания Поднебесной / М. С. Загребельная // Modern Science. – 2022. – № 5-3. – С. 323-330.

5. Лаенко, Л. В. Гастрономические реалии в условиях межкультурного взаимодействия / Л. В. Лаенко // Языковая картина мира в условиях мультилингвизма и мультикультурализма: переводческий, лингвистический и дидактический аспекты: материалы Междунар. науч.-практ. конф., Воронеж, 16-19 декабря 2020 г. / под ред. Л. Г. Кузьминой, Н. А. Фененко. – Воронеж: Изд-во Истоки, 2021. – С. 313-320.
6. Лу Лэй. Взаимодействие национальных культур России и Китая в XX веке: специальность 24.00.01 «Теория и история культуры»: автореф. дис. ... канд. филос. наук: 24.00.01 / Лу Лэй. – Москва, 2004. – 22 с.
7. Петрунина, Ж. В. Приграничное сотрудничество России и Китая в условиях вызовов начала 2020-х годов / Ж. В. Петрунина, Г. А. Шушарина // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2022. – Т. 19. – № 1. – С. 197-203.
8. Петрова, Е. Е. Гастрономические реалии как проблема перевода / Е. Е. Петрова, Ю. Н. Тулимонас // Язык и межкультурная коммуникация: материалы Междунар. науч. конф., Псков, 21-23 мая 2019 г. – Псков: Псковский государственный университет, 2019. – С. 118-124.
9. Турбанов, И. Проблема перевода имён собственных как фактор успешного развития российско-китайского сотрудничества / И. Турбанов, Е. А. Мусалитина // Молодёжь и наука: актуальные проблемы фундаментальных и прикладных исследований: материалы V Всерос. нац. науч. конф. молодых учёных, Комсомольск-на-Амуре, 11-15 апреля 2022 г. В 4 ч. Ч. 4 / редкол.: А. В. Космынин (отв. ред.) [и др.]. – Комсомольск-на-Амуре: ФГБОУ ВО «КНАГУ», 2022. – С. 97-99.
10. Чэнь, Ш. Отражение нравственных принципов конфуцианства в китайском языке / Ш. Чэнь, Г. А. Шушарина // Социальные и гуманитарные науки в условиях вызовов современности: материалы Всерос. науч. конф., Комсомольск-на-Амуре, 28-29 января 2021 года. – Комсомольск-на-Амуре: ФГБОУ ВО «КНАГУ», 2021. – С. 205-209.
11. Шан, Б. Влияние западной праздничной культуры на традиционную культуру Китая: история и современность / Б. Шан // Общество: философия, история, культура. – 2018. – № 2. – С. 114-119.
12. Яхно, О. Н. Кулинарные книги как источник реконструкции гастрономической культуры / О. Н. Яхно // Уральский исторический вестник. – 2019. – № 1 (62). – С. 113-120.