

Загребельная М.С.

Гуманитарно-педагогическая академия (филиал) ФГАОУ ВО КФУ им. В.И. Вернадского

ПРИНЦИПЫ НОМИНАЦИИ НЕОГЛЮТТОНИМОВ КИТАЙСКОГО ЯЗЫКА

Аннотация

Данная статья посвящена рассмотрению неоглюттонимов китайского языка. Методом сплошной выборки в целом было отобрано 100 неоглюттонимов китайского языка, на основании которой неоглюттонимы китайского языка были классифицированы в соответствии с компонентным составом слова, естественной или метафорической номинацией, мотивационным признаком, а также в связи с директивной или инструктивной функцией.

Ключевые слова: неоглюттоним, глюттоним, китайский язык, китайская кухня, фаст-фуд
Key words: neogluttonym, gluttonym, Chinese, Chinese food, fast food

Европейская (западная) и восточная кухни заметно разнятся в зависимости от стран и регионов: культурных традиций, условий жизни народов и их кулинарных предпочтений. Тем не менее за весь период своего существования каждая из них оказывала свое влияние на противоречивые ей культурные устои. В результате под влиянием мировых культур сформировалась глюттоническая картина мира. С каждым годом в кулинарии и особенно в сфере быстрого питания появляется все больше новых блюд, каждое из которых имеет свое наименование и в научной сфере именуется как «неоглюттоним». Данная статья посвящена рассмотрению неоглюттонимов китайского языка.

Китайская кухня является одной из самых разнообразных кухонь мира, что в первую очередь обусловлено используемыми продуктами (рис, баранина, кисломолочные продукты, бобы, овощи и фрукты, мучные изделия). Кухня Востока сама по себе весьма разнообразна и очень специфична. Только в рамках китайской кулинарии существует «**八大菜系** bādà cài xì» – «восемь видов китайской кухни». Китайская традиция требует, чтобы в рамках одной трапезы человек смог получить все возможные вкусовые ощущения. В связи с этим китайская кухня с древних времен обязательно сочетает четыре традиционных вкуса: сладкое, кислое, горькое и соленое. «Китайцы обожают свою национальную кухню и предпочтут ее любой другой даже находясь за границей» [1]. Несмотря на то, что китайская кухня изобилует спектром вкусовых характеристик, многим она придется не по вкусу из-за чрезмерной сладости или остроты. Однако, общепризнанным фактом является ее огромная популярность. Во многих странах мира можно обнаружить китайские рестораны, а в русский язык постепенно стало проникать слово «чифанька» от китайского «吃饭» chīfàn – «кушать», «есть». Данная тенденция наблюдается и в названиях сетей, а также служб доставок еды. Например, в г. Иркутске существует служба доставки еды и обедов – «Чифанька», что также говорит о популяризации китайской кухни в России.

Методом сплошной выборки в целом было отобрано 100 неоглюттонимов китайского языка из рекламных текстов, научных обзоров, сайтов современной национальной кухни, размещенных в открытом доступе сети Интернет. На основании данной выборки, неоглюттонимы китайского языка можно классифицировать в соответствии со следующими характеристиками:

- 1) Компонентный состав слова:
 - однокомпонентные;
 - двухкомпонентные;
 - поликомпонентные.
- 2) Естественная или метафорическая номинация;

- 3) Мотивационный признак;
- 4) Директивная или инструктивная функция.

Рассмотрим детально неоглюттонимы каждой группы.

Компонентный состав слова. Большинство людей, не изучающих китайский язык, полагают, что один иероглиф равняется одному слову. Конечно, в китайском языке насчитывается много односоставных иероглифов, обозначающих одно слово. Однако, в своем большинстве китайский язык составляют двусоставные и поликомпонентные знаки. В отношении неоглюттонимов наблюдается аналогичная ситуация. Приведем некоторые примеры неоглюттонимов, которые отличаются количеством составных компонентов:

1) однокомпонентные (в количестве 2 единиц): 饼 bǐng – «блин, лепешка», 面 miàn – «лапша»;

2) двухкомпонентные (в количестве 13 единиц): 煎饼 jiānbìng – «жареные лепешки», 锅盔 guōkui – «жареные лепёшки», 焖面 huìmiàn – «тушеная лапша», 白糕 báigāo – «паровой пирог из сладкого риса», 镜糕 jìnggāo – «зеркальное печенье», 油条 yóutiáo – «полоски из теста, жаренные на масле», 蛋挞 dàntà – «тартаletka с яичным кремом», 凉糕 liánggāo – «паровые рисовые лепешки, подаваемые холодными», 柠蜜 níng mì – «лимонный нектар», 橙 C chéng C – «апельсиновый напиток с витамином С (дословно «апельсин С»)», 柠咖 níng kā – «лимонный кофе», 凉皮 liángpí – «лянпи (вид лапши)», 粽子 zòngzi – «цзунцзы (кушанье из клейкого риса с разнообразными начинками в бамбуковых или др. листьях)» и т.д.;

3) поликомпонентные (в количестве 15 единиц): 烙馍卷菜 làomó juǎncài – «жареный (приготовленный) на пару хлебец с начинкой», 肉夹馍 ròujiāmó – «хлебная лепёшка, надрезанная напополам с мясной начинкой», 杠子头火烧 gàngzitóu huǒshāo – «жаренные лепешки из крутого теста», 发面烧饼 fāmiàn shāobǐng – «печеные лепешки, посыпанные кунжутом», 自热米饭 zìrè mǐfàn – буквально «саморазогревающийся рис» (наподобие доширака), 热干面 rè gānmiàn – «отварная (тушенная) лапша», 葱油拌面 cōngyóu bànmiàn – «отварная лапша с луковым соусом», 小笼包 xiǎolóngbāo – «сяолунбао» (очень маленькие пирожки, приготовленные на пару), 钟水饺 zhōng shuǐjiǎo – «пельмени в бульоне Джун», 地三鲜 dìsānxiān – «три земных свежести», 锅包肉 guōbāoròu – «гобаожоу» (жареные кусочки свинины в кляре в кисло-сладком соусе), 清炖香菇鸭 qīngdùn xiānggū yā – «прозрачный суп с утиным мясом и черными грибами», 龙须糕 lóng xū gāo – «борода дракона» (пирог), 果味酒 guǒwèijiǔ – «фруктовый сидр», 杨梅味西打酒 yángméi wèi xī dǎ jiǔ – «сладкий клубничный сидр» и т.д.

Таким образом, проанализировав количество компонентов, составляющих неоглюттонимы китайского фаст-фуда, можно заключить, что большинство неоглюттонимов состоят из двух и более иероглифов. Подавляющее большинство неоглюттонимов являются поликомпонентными. Наименований фаст-фуд пищи, состоящих из одного компонента практически не существует. Рассмотренные выше 饼 bǐng – «блин, лепешка» и 面 miàn – «лапша» действительно являются однокомпонентными неоглюттонимами, однако в полной мере к данной группе можно отнести лишь 饼, так как 面 скорее является сокращением от 面条 miàntiáo – «лапша» и часто используется в составе двух и поликомпонентных наименованиях фаст-фуд пищи (臊子面 sàozimìàn – «лапша с рубленым мясом «саоцзымянь», 豌杂面 wān zámiàn – «лапша-смесь» и другие). Данный феномен обусловлен, с одной стороны, недостаточным семантическим потенциалом иероглифов, из-за чего не предоставляется возможным раскрыть всю полноту названия при помощи одного компонента, и китайской традицией с другой, которая заключается в метафоричности наименований блюд, упоминании продуктов питания или описании структуры процесса

приготовления пищи и регулирующую ее качественные, количественные, разрешительные или запретительные характеристики.

Естественная или метафорическая номинация. Метафора является одним из самых популярных художественно-выразительных средств как в художественной литературе, так и в повседневной жизни. Неоглюттонимы китайского языка также не являются исключением. Помимо компонентного состава, их также можно рассматривать с точки зрения естественных и метафорических номинаций. Естественные номинации образуются естественным путем, то есть без использования художественных средств, тем самым предоставляя читателю ясное представление о блюде. Метафорические номинации или же «мутации», как их именует Ягафарова Г.Н., «это номинации, возникшие на основе метафоры, метонимии. Они основаны на ассоциативном мышлении, отражающем реальную взаимосвязь явлений и предметов окружающей действительности» [4, С. 174]. Приведем несколько примеров естественных и метафорических номинаций:

1) естественные номинации: 煎饼 jiānbìng – «блин с начинкой», 茄子豆角 qiézi dòujiǎo – «баклажаны с стручковой фасолью», 卷饼 juǎnbìng – «закрученный блин с начинкой», 米糕 mǐ gāo – «рисовая запеканка» или «паровые рисовые лепешки», 杏仁冻 xìngrén dòng – «миндальное желе», 豆沙包 dòushā bāo – «паровые пирожки со сладкой начинкой из красной соевой пасты», 发面烧饼 fāmiàn shāobìng – «печеные лепешки, посыпанные кунжутом», 烩面 huǐ miàn – «тушеная лапша», 银耳鹌鹑蛋汤 yín’ér ānchún dàn tāng – «суп с белыми древесными грибами и перепелиными яйцами», 蛋挞 dàntà – «тарталетка с яичным кремом» и т.д.;

2) метафорические номинации («мутации»): 小笼包 xiǎolóngbāo – «пирожки-клеточки», 菜汁馄饨 cài zhī húntún – «круглыше ушки с овощным соусом», 白糕 bái gāo – «белый пирог», 玫瑰糕 méiguī gāo – пирожное «цветок розы», 四季春奶盖 sìjì chūn nǎigài – «напиток «Четыре сезона», 柠檬七 níngníng qī – «напиток «Лимонная семерка», 仔排粥 zī pái zhōu – «каша лодочника», 橙 C chéng C – «апельсиновый напиток с витамином С (дословно «Апельсин С»)», 地三鲜 dìsānxiān – «три земных свежести», 镜糕 jìng gāo – «зеркальное печенье» и т.д.

Рассмотрим детально несколько неоглюттонимов с метафорической номинацией. 柠檬七 níngníng qī – «напиток «Лимонная семерка». Свежие лимоны настаиваются на газировке известной марки – «Seven-Up». Напиток имеет очень бодрящий вкус и, как отмечают китайцы, является очень полезным для здоровья. Таким образом, метафора в наименовании напитка основывается на марке известной газировки (七喜牌汽水 qīxǐ pái qǐshuǐ – «Seven-Up») и непосредственно лимона (柠檬 níngméng). Еще одним неоглюттонимом-мутацией является 橙 C chéng C – «апельсиновый напиток с витамином С (дословно «апельсин С»)». В китайских неоглюттонимах часто присутствуют буквы английского алфавита, за которыми закреплен определенный смысл (至 Q 虾球 zhì Q xiā qiú – «тефтели из виденных креветок Q»). В данном неоглюттониме – 橙 C – буква «С» означает «витамин С», который содержится во многих цитрусовых. 橙 C на самом деле является обычным свежевыжатым соком апельсина с добавлением льда, но из-за большого содержание во фруктах витамина С, создателями данного неоглюттонима было решено добавить в название напитке «С», что, как уже отмечалось ранее, является распространенным феноменом в названиях китайских блюд.

Таким образом, очень многие блюда, составляющие китайский фаст-фуд образованы при помощи метафоры, однако большинство блюд все же имеют естественную номинацию, что является характерной чертой китайской глюттонии в целом.

Мотивационный признак. «Мотивированность тесно связана с процессами номинации и может быть обусловлена ориентацией человека на различные аспекты объекта или фрагмента действительности. Под мотивированностью понимается способность морфемной структуры коррелировать с лексическим значением на различных уровнях: семантическом,

словообразовательном, концептуальном» [3, С. 65]. Примерами мотивации могут служить температура, вкус или запах объекта, отношение человека, а также двух объектов друг к другу, представления человека о данном объекте и т.д. «Поэтому мотивированность осмысливается в данной работе как результат процесса познания» [3, С. 65].

Рассмотрим несколько примеров неоглюттонимов китайского языка с различными мотивационными признаками: 油泼扯面 yóupō chěmiàn – «лапша «Бян-бян» (мотивационный признак – «звукоподражание»; «бян-бян» напоминает звуки, которые издает посуда в процессе готовки лапши), 三鲜炒面 sānxiān chǎomiàn – «трёхсоставная жареная лапша» (мотивационный признак – «количество»), 网红脏脏奶 wǎnghóng zāngzāng nǎi – «Интернет-знаменитость – грязное молоко» (мотивационный признак – «цвет»), 果味酒 guǒwèi jiǔ – «фруктовый сидр» (мотивационный признак – «вкус»), 蓝天白云 lántiān bái yún – «Синее небо и белые облака» (мотивационный признак – «цвет»), 派乐酷阳光橙 pài lè kù yángguāng chéng – «солнечный» апельсиновый сок с мороженым» (мотивационный признак – «цвет»), 干姜水 gānjiāngshuǐ – «имбирный эль» (мотивационный признак – «название сельскохозяйственной культуры»), 发面烧饼 fāmiàn shāobǐng – «печеные лепешки, посыпанные кунжутом» (мотивационный признак – «название сельскохозяйственной культуры»), 熟梨糕 shú lígāo – «грушевое печенье с сахаром и конопляном семени» (мотивационный признак – «название сельскохозяйственной культуры»), и т.д.

Таким образом, в мотивационной структуре объединяются различные концептуальные признаки. Среди рассмотренных нами неоглюттонимов китайского языка большинство наименований имеют мотивационные признаки «цвет» и «способ приготовления», что является результатом переработки и упорядочивания в сознании человека информации об объекте действительности.

Директивная или инструктивная функция «реализуется посредством описания структуры процесса приготовления пищи и регулирования ее качественных, количественных, разрешительных или запретительных характеристик» [2, С. 406]. Данная функция может выражаться посредством процессов: размораживания, разогрева, очистки и шинковки продуктов, их кипения, слоения, завертывания (например, в тесто), соления, засахаривания, карамелизации и т.д. Среди неоглюттонимов китайского языка данный способ образования новых наименований фаст-фуд пищи и пищи в целом также получил широкое распространение. Рассмотрим некоторые примеры: 卷饼 juǎnbǐng – «закрученный блин с начинкой», 烩面 huì miàn – «тушеная лапша», 烙馍卷菜 làomó juǎncài – «ожаренный (приготовленный) на пару хлебец с начинкой», 油泼面 yóupōmiàn – «лапша, брошенная в масло», 腊子面 sàozǐ miàn – «лапша с рубленым мясом», 肉夹馍 ròujiāmò – «хлебная лепёшка, надрезанная напополам с мясной начинкой», 锅盖面 guōgài miàn – «лапша, приготовленная в закрытом горшочке», 奥灶面 ào zào miàn – «лапша, приготовленная в сковорарке», 葡萄冰沙 pútao bīngshā – «толченный лед с виноградом», 锅包肉 guōbāoròu – «гобаожоу» (жареные кусочки свинины в кляре в кисло-сладком соусе), 葱油饼 cōngyóubǐng – «жареные лепешки с луком-пореем», 海带黄豆肉丝汤 hǎidài huángdòu ròusī tāng – «суп с морской капустой, соей и тонко нарезанным мясом (соломкой)», 香酥鱿鱼圈 xiāngsū yóuyú juān – «ожаренный до хруста кольца из кальмара» и т.д.

Таким образом, была сделана выборка из 100 единиц неоглюттонимов китайского языка (см. Тематический словарь неоглюттонимов китайского языка). В результате применения комплексного анализа неоглюттонимов китайского языка можно выявить традиции, на основании которых формируются наименования китайских блюд фаст-фуда, а именно компонентный состав слов, естественная или метафорическая номинации, мотивационный признак и директивная (инструктивная) функция. Также, рассмотрев

предложенную нами классификацию новых наименований блюд китайского фаст-фуда выявились, что номинации весьма неоднородны.

Тематический словарь неоглоттонимов китайского языка

1. 煎饼 jiānbìng – «блин с начинкой»;
2. 卷饼 juǎnbìng – «закрученный блин с начинкой»;
3. 饼 bǐng – «блин»;
4. 烙馍卷菜 lào mó juǎn cài – «жареный или приготовленный на пару хлебец с начинкой»;
5. 肉夹馍 ròu jiā mó – «хлебная лепёшка, надрезанная напополам с мясной начинкой»;
6. 杠子头火烧 gàngzi tóu huǒshāo – «жареные лепешки из крутого теста; один из видов пшеничных лепешек»;
7. 锅盔 guōkui – «жареные лепёшки (из пшеничного теста), из муки крупного помола»;
8. 发面烧饼 fā miàn shāobǐng – «печеные лепешки, посыпанные кунжутом»;
9. 自热米饭 zì rè mǐfàn – «саморазогревающийся рис»;
10. 热干面 rè gān miàn – «отварная лапша; тушеная лапша»;
11. 面 miàn – «лапша»;
12. 浆水面 jiāng shuǐ miàn – «кислая лапша» (лапша с маринованными овощами);
13. 打卤面 dǎ lǔ miàn – «лапша-тофу» (лапша с кусочками мяса, в густой подливе);
14. 重庆小面 chóng qìng xiǎo miàn – «чунцинская лапша сяомянь»;
15. 烩面 huì miàn – «тушенная лапша»;
16. 豌杂面 wān zá miàn – «лапша-смесь» (из смеси бобовой и пшеничной муки);
17. 锅盖面 guō gài miàn – «лапша, приготовленная в закрытом горшочке»;
18. 奥灶面 ào zào miàn – «лапша, приготовленная в сковорке» («любимая дородная лапша»);
19. 油泼面 yóu pō miàn – «лапша, брошенная в масло» (нарезная широкая лапша с овощами в масляном соусе);
20. 油泼扯面 yóupō chěmiàn – «лапша бян-бян («бян-бян» подобно звукам, которые издает посуда в процессе готовки лапши);
21. 葱油拌面 cōng yóu bàn miàn – «лапша, смешанная с луковым соусом»;
22. 小笼包 xiǎo lóng bāo – «пирожки-клеточки» (очень маленькие по размеру пирожки, приготовленные на пару);
23. 菜汁馄饨 cài zhī hún tún – «круглыше ушки с овощным соусом» (клёцки полукруглой формы, «вонтоны», с овощным соусом);
24. 钟水饺 zhōng shuǐ jiǎo – «пельмени в бульоне Джун» (названы в честь автора блюда Джун Се Сэня);
25. 地三鲜 de sān xiān – «три земных свежести» (блюдо из жаренных с перцем баклажанов и картофеля);
26. 茄子豆角 jiā zi dòu jiǎo – «баклажаны с стручковой фасолью»;
27. 三鲜炒面 sān xiān chǎo miàn – «трёхсоставная жареная лапша» (жареная лапша с рыбой и мясом);
28. 锅包肉 guō bāo ròu – «мясо в котле» (жареные кусочки свинины в кляре в кисло-сладком соусе);
29. 米糕 mǐ gāo – «рисовая запеканка» («паровые рисовые лепешки»);
30. 白糕 bái gāo – «белые пирог» (состоит из риса);
31. 玫瑰馅点心 méi guī xiàn diǎn xīn – «пирожок с шиповником»;

32. 玫瑰糕 méi guī gāo – «пирожное «Цветок розы» (бутон розы используется для приготовления десерта; дробится и смешиается с рисом);
33. 桂花酥 guì huā sū – «песочное печенье со сладким ароматом османтуса» («печенье из османтуса»);
34. 云片糕 yún piàn gāo – «Облачные ломтики» (консистенция, цвет и форма печенья напоминает облако);
35. 镜糕 jìng gāo – «Зеркальное печенье» (из рисовой консистенции выливается «зеркало» – маленький шарик);
36. 熟梨糕 shú lí gāo – «печенье из спелых груш»;
37. 银耳鹌鹑蛋汤 yín ěr ān chún dàn tāng – «суп с белыми древесными грибами и перепелиными яйцами»;
38. 上汤馄饨面 shàng tāng hún tún miàn – «куриный суп с вонтонами и лапшой»;
39. 三丝汤 sān sī tāng – «суп трех вкусов с акульими плавниками»;
40. 冬菇鸭杂汤 dōng gū yā zá tāng – «суп из утиных потрохов с черными грибами»;
41. 清炖香菇鸭 qīng dùn xiāng gū yā – «прозрачный суп с утиным мясом и черными грибами» (варится без жира);
42. 油条 yóu tiáo – «хворост» (жареное на масле мучное полое изделие вытянутой формы);
43. 油墩子 yóu dūn zi – «куча жира» (обжаренные в масле тарталетки);
44. 龙须糕 lóng xū gāo – «Борода дракона» (десерт, своей консистенцией похож на «бороду»)
45. 黑芝麻糊 hēi zhī má hú – «паста из черного кунжута»;
46. 蛋烧卖 dàn shāo mài – «яичные паровые пирожки»;
47. 豆沙包 dòu shā bāo – «паровые пирожки со сладкой начинкой из красной соевой пасты»;
48. 蛋挞 dàn tà – «тарталетка с яичным кремом»;
49. 南瓜饼 nán guā bǐng – «тыквенная лепёшка»;
50. 杏仁冻 xìng rén dòng – «миндальное желе»;
51. 凉糕 liáng gāo – «паровые рисовые лепешки, подаваемые холодными»;
52. 珍珠奶茶 zhēn zhū nǎi chá – «жемчужный молочный чай («жемчужинами» являются желатиновые шарики, которые добавляют в чай);
53. 干姜水 gān jiāng shuǐ – «имбирный эль»;
54. 香酥鱿鱼圈 xiāng sū yóu yú quān – «жаренный до хруста кольца из кальмара»;
55. 果味酒 guǒ wèi jiǔ – «алкоголь с фруктовым ароматом» (фруктовый сидр);
56. 苹果味西打酒 píng guǒ wèi xī dǎ jiǔ – «холодный яблочный сидр»;
57. 杨梅味西打酒 yáng méi wèi xī dǎ jiǔ – «сладкий клубничный сидр»;
58. 网红脏脏奶 wǎng hóng zàng zàng nǎi – «интернет-знаменитость – грязное молоко» (из-за внешнего вида напитка кажется, будто бы кофе «грязный»);
59. 四季春奶盖 sì jì chūn nǎi gài – «Четыре сезона» с молочной пенкой, сделанный из весеннего чая» (напиток, приготовленный из чая, собранного, обработанного и заваренного весной);
60. 蓝天白云 lán tiān bái yún – «Синее небо и белые облака» (синий коктейль, ингредиентами которого являются йогурт, алкоголь и маршмеллоу);
61. 紫薯球 zǐ shǔ qiú – «фиолетовые шарики из батата»;
62. 芝香上上签 zhī xiāng shàng shàng qiān – «ароматные зонтики на бамбуковых палочках»;

63. 至 Q 虾球 zhìQ xiā qiú – «тефтели из креветок Q» (форма блюда напоминает букву Q);
64. 鲜虾卷 xiān xiā juǎn – «свежие рулетики из креветок»;
65. 霸王柠檬茶 bà wáng néng móng chá – чай с лимоном «Баван» («Баван» – предводитель);
66. 缤纷水果茶 bīn fēn shuǐ guǒ chá – «чай со множеством фруктов»;
67. 柠蜜 néng mì – «Лимонный нектар» (напиток);
68. 橙 C chéngC – «Витамин С» (напиток);
69. 柠檬七 néng néng qī – «7 лимонов» или «Лимонная семёрка» (напиток настаивается на газировке Seven-up);
70. 柠咖 néng kā – «лимонный кофе»;
71. 芒果可尔必思 máng guǒ kě ěr bì sī – «манговый калпис» (напиток);
72. 红糖酥饼 hóng táng sū bǐng – «сладкий слоеный торт с фруктовой начинкой»;
73. 一代双骄羔肉拼盘 yī dài shuāng jiāo gāo ròu pīn pán – «ассорти из холодных закусок»;
74. 海带黄豆肉丝汤 hǎi dài huáng dòu ròu sī tāng – «суп с морской капустой, соей и тонко нарезанным мясом»;
75. 玉米排骨汤 yù mǐ pái gǔ tāng – «суп со свиными ребрышками и кукурузой»;
76. 菌菇汤 jūn gū tāng – «суп с грибами»;
77. 冬瓜圆肉排骨汤 dōng guā yuán ròu pái gǔ tāng – «суп со свиными ребрышками и круглой восковой тыквой»;
78. 凉皮 liáng pí – «лянпии» (вид лапши);
79. 肉夹馍 ròu jiā mó – «хлебная лепёшка, надрезанная напополам с мясной начинкой»;
80. 粽子 zòng zi – «цзунцзы» (кушанье из клейкого риса с разнообразными начинками в бамбуковых листьях);
81. 虾仁玉米希波饼 xiā rén yù mǐ xī bō bǐng – «лепешки с кукурузой и креветками»;
82. 荠菜春卷 jì cài chūn juǎn – «пастушья сумка» (жареные пирожки из тонкого теста);
83. 葱油饼 cōng yóu bǐng – «жареные лепешки с луком-пoreем»;
84. 金桔柠檬 jīn jú néng móng – «напиток из лимона и фортуналлы»;
85. 皇牌乌梅汤 huáng pái wū méi tāng – «изумительный морс из чернослива»;
86. 甜橙汁 tián chéng zhī – «сладкий апельсиновый сок»;
87. 醇豆浆 chún dòu jiāng – «чистейшее соевое молоко»;
88. 仔排粥 zǐ pái zhōu – «каша лодочника» (рисовый отвар с кусочками мяса);
89. 皮蛋瘦肉粥 pí dàn shòu ròu zhōu – «каша с постным мясом и столетним яйцом»;
90. 桂花莲藕粥 guì huā lián ǒu zhōu – «отвар из корней лотоса и душистого османтуса»;
91. 酸菜鱼面 suān cài yú miàn – «лапша с рыбой и пикулями»;
92. 炸酱面 zhà jiàng miàn – «лапша под соусом «чжацзян»;
93. 麻辣中馄饨 má là zhōng hún tún – «терпко-острые вонтоны»;
94. 双椒排骨饭 shuāng jiāo pái gǔ fàn – «свиные отбивные котлеты с рисом»;
95. 农家小炒肉泡饭 nóng jiā xiǎo chǎo ròu pào fàn – «жидкая рисовая каша с мясом под деревенски»;
96. 菠萝派 bō luó pài – «ананасовый пай»;
97. 派乐酷阳光橙 pài lè kù yáng guāng chéng – «солнечный апельсиновый сок с мороженным»;
98. 芒榔布甸 máng yē bù diān – «пудинг из манго и кокоса»;
99. 葡萄冰沙 pú táo bīng shā – «толченный лед с виноградом»;

100. 腊子面 sāo zi miàn – «лапша с рубленым мясом».

Литература

1. Интернет-издание «Магазета» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://magazeta.com/10questions-food/>.
2. Бараташвили, Э. Э. Лингвосемиотика тюркоязычных глоттонических номинаций / Э. Э. Бараташвили // Горно-Алтайск: Мир науки, культуры, образования. – 2012. – №1 (32). – С. 405–407.
3. Сидорова, Т. А. Типология мотивированности слова в когнитивном аспекте / Т. А. Сидорова // Актуальные проблемы филологии и педагогической лингвистики. – 2016. – №4 (24). – С. 65–72.
4. Ягафарова, Г. Н. Основные ономасиологические понятия / Г. Н. Ягафарова // Вестник Челябинского государственного университета. – 2010. – №13 (194). – С. 172–177.