

20. 鈴木幸. 児童文学の翻訳に関する一考察—ロアルド・ダール「オ・ヤサシ巨人 BFG」の言葉遊びについて— // 翻訳研究への招待。— No.9 (2013)。—頁 63-80

Джерела ілюстративного матеріалу

1. Дал Р. ВДВ (Великий Дружній Велетень). Переклад з англійської В.Морозова, за ред. І.Малковича. — К.: "А-БА-БА-ГА-ЛА-МА-ГА", 2013. — 268 с.
2. Dahl R. The BFG. — London: Puffin Books, the Penguin Group, 1984. — 142 p.

3. 伊藤理佐. おるちゅばんエビちゅ9. —東京: 株式会社双葉社、2001. —137 ページ

4. 松尾芭蕉「奥の細道」現代語訳: [Електронний ресурс] — Режим доступу до ресурсу: <http://hosomichi.roudokus.com/Entry/52/>
5. ロアルド・ダール. オ・ヤサシ巨人 BFG. 中村妙子訳。—東京: 評論社、1985。—304頁
6. 山本常朝. 葉隠 : [Електронний ресурс] — Режим доступу до ресурсу: <http://hagakure-text.jp>

Надійшла до редколегії 28.08.17

T. Комарницкая, канд. филол. наук, ассист.

Киевский национальный университет имени Тараса Шевченко, Киев, Украина

ЯПОНСКИЕ ИМЕНА СОБСТВЕННЫЕ КАК ПЕРЕВОДЧЕСКАЯ ПРОБЛЕМА В ХУДОЖЕСТВЕННОМ ПЕРЕВОДЕ

Рассмотрены проблемы, связанные с переводом японских имен собственных, в частности, проблема омонимии японских имен, проблема склонения японских имен собственных в переводе, проблема перевода "говорящих" имен собственных и т.п. Рассмотрение проблем сопровождается примерами из японской художественной литературы.

Ключевые слова: имя собственное, антропонимы, топонимы, транскрипция, транслитерация, перевод.

T. Komarnytska, PhD in philology, teaching assistant

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

JAPANESE PROPER NAMES AS A TRANSLATION PROBLEM IN THE LITERARY TRANSLATION

The problems concerning the translation of the Japanese proper names (e.g. the problem of the homonymy of the Japanese names, the problem of declining the Japanese proper names in the translation, the problem of translating the fictional names etc). Displaying the problems is followed by the examples from the Japanese literature.

Keywords: personal name, anthroponyms, toponyms, transcription, transliteration, translation.

УДК 811.521'371

К. Комісаров, канд. філол. наук, доц., докторант
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ

СЕМАНТИЧНЕ ПОЛЕ "ХАРЧУВАННЯ" У КОНТЕКСТІ ВИВЧЕННЯ ЯПОНСЬКОЇ МОВНОЇ КАРТИНИ СВІТУ

Виявлено головні морфологічні, семантико-графічні та лексико-семантичні особливості японських ключових слів-концептів, що перебувають у семантичному полі "Харчування", досліджено комунікативно-дискурсивні аспекти реалізації цих концептів. Окреслено потенційні шляхи розв'язання проблеми диференціації лексики кулінарії. На підставі аналізу складових різних концептів, що безпосередньо стосуються культури харчування, запропоновано певні міркування відносно особливостей ментальності японців. Показано типові підходи до розв'язання проблеми інтерпретації етноспецифічної лексики кулінарії у процесі міжмовної комунікації.

Ключові слова: національно-мовна картина світу, концепт, семантичне поле, безеквівалентна лексика, графема, лексема.

На зламі тисячоліть на зміну іманентно-структурній науковій парадигмі у лінгвістиці прийшла антропоцентрична, у зв'язку з чим останнім часом постійно зростає увага науковців до вивчення мовної семантики саме в антропоцентричному ключі, і об'єктом їх досліджень постають національно-мовні картини світу (НМКС). І.О. Голубовська розуміє НМКС як "виражене засобами певної мови світовідчуття і світосприйняття етносу, вербалізовану інтерпретацію мовним соціумом навколишнього світу і себе самого в цьому світі" [4, с. 1]. Ми прийняли це визначення за основу для нашого дослідження і цілком згодні з проф. Голубовською в тому, що дослідити мовну картину певної національної мови означає виявити етнічну спрямованість мовного значення та способи її маркування на всіх структурних рівнях мовної системи, проте, у зв'язку з темою цієї нашої наукової розвідки, наша увага була сконцентрована, передусім, на лексико-фразеологічному рівні, що справедливо вважається пріоритетним в експлікуванні культурно детермінованих феноменів. При цьому ми мали на увазі той факт, що, як зазначають, зокрема, З.Д. Попова та Й.А. Стернін, НМКС значною мірою представляє для дослідника-лінгвіста лише історичний інтерес, позаяк вона відображає стан сприйняття дійсності, що склався у минулі періоди розвитку мови у суспільстві, і не завжди дає достовірну інформацію про сучасні уявлення етносу про світ, про актуальну концепто-

сферу народу [10, с.38]. З огляду на це, ми не обмежувалися енциклопедичними джерелами та словниками [1; 2; 6; 11; 13; 16; 20; 21; 22; 23; 26; 30] й активно залучали до аналізу матеріал, отриманий із сучасних періодичних видань та Інтернет-блогів і форумів кулінарного спрямування [14; 15; 17; 18; 19; 24; 25; 27; 29], а також, за необхідності, безпосередньо зверталися до лінгвістичної компетенції інформантів-носіїв японської мови.

Ключовим у вивченні НМКС, як відомо, постає поняття концепту. Слідом за Й.А. Стерніним та З.Д. Поповою, ми розуміємо його як дискретне ментальне утворення, що є базовою одиницею мисленнєвого коду людини, має відносно упорядковану внутрішню структуру, репрезентує результат пізнавальної діяльності особистості й суспільства і несе комплексну енциклопедичну інформацію про відображений предмет чи явище, про інтерпретацію цієї інформації суспільною свідомістю та ставлення суспільної свідомості до цього явища чи предмета [10, с.24].

Під семантичним полем ми розуміємо сукупність слів, об'єднану спільною семантичною ознакою [12, с.530]. Семантичне поле "Харчування" слугує цінним матеріалом у контексті вивчення НМКС, оскільки науковцями на сьогодні уже доведено, зокрема, що смакові відчуття, концептуалізовані номенами на позначення національних страв, розглянуті крізь призму культурних традицій, екстеріоризують мотивацію емоційно-оцінних суджень і

витоки морально-ціннісних пріоритетів, властивих певній лінгвокультурі [9, с.284].

Окресливши у загальних рисах теоретичне підґрунтя означеної проблеми, скажемо кілька слів про її актуальність. Ю.Л. Мосенкіс та М.В. Якименко, з-поміж інших, виділяють для вивчення японської мовної картини світу такі актуальні напрямки, як: виявлення тієї японської лексики, яка не має точних відповідників в інших мовах і культурах через відсутність позамовних референтів або через своє особливе символічне навантаження; вивчення семантичної сторони етимології японських слів на предмет реконструкції закладених у них уявлень про світ; дослідження співвідношення в японській мові питомих японської та запозиченої лексики; студіювання відбиття мовної картини світу в японській фразеології; дослідження проблеми відображення картини світу в японському письмі, яке, хоч і має китайське походження, уже тривалий час слугує японцям, фіксуючи їхні думки і так чи інакше впливаючи на їхнє уявлення про світ; ґрунтовне вивчення ключових слів японської мови як репрезентативних знаків культури [8, с.109-114].

Значущість згаданих напрямків для сучасних досліджень у галузі японської лінгвістики не викликає сумнівів. Ми переконані, що, тримаючись їх, можна здобути вагомий результат і при вивченні семантичного поля "Харчування". До того ж, як слушно відзначає Ю.О. Письменна, відмінності в системі національного харчування, формуючись під впливом природно-географічних умов, характеру господарської діяльності, інтенсивності контактів з іншими народами, значною мірою зумовлені духовною культурою етносів, а звичка до вживання певної їжі, яка прищеплюється з дитинства, є стійкою константою етнокультурної свідомості, позаяк не може бути пояснена виключно фізіологічними чинниками [9, с.279].

З огляду на сказане вище, за мету нашого дослідження ми мали відстеженню зв'язків між артефактами матеріальної культури, представленими назвами найпоширеніших у сучасній японській кухні страв та їхніх інгредієнтів, та ментальністю і духовною культурою японського етносу шляхом вивчення національної специфіки значень мовних одиниць, а також виявлення серед них ендемічних, у контексті опису "членування дійсності", відображеного в мовних парадигмах. Орієнтуючись на головну мету дослідження і виходячи з таких онтологічних характеристик НМКС, як нерівномірна концептуалізація та специфічна комбінаторика асоціативних ознак концептів, ми ставили перед собою такі завдання: виявити головні морфологічні, семантико-графічні та лексико-семантичні особливості японських ключових слів-концептів, що перебувають у семантичному полі "Харчування"; дослідити комунікативно-дискурсивні аспекти реалізації цих концептів; окреслити потенційні шляхи розв'язання проблеми диференціації лексики кулінарії; на підставі проведеного аналізу складових різних концептів, що безпосередньо стосуються культури харчування, запропонувати певні міркування відносно особливостей ментальності японців; показати типові підходи до розв'язання проблеми інтерпретації етноспецифічної лексики кулінарії у процесі міжмовної комунікації (при цьому зауважимо, що проблема перекладу як така не належала нині до наших головних завдань, і ми торкалися її лише побіжно).

Об'єктом нашого дослідження стали лексеми-члени семантичного поля "Харчування" в японській мові, а предметом – морфологічні, семантико-графічні, лексико-семантичні та функціональні особливості цих лексем.

За методи і прийоми дослідження нам слугували: описовий метод (що включає прийоми спостереження, інтерпретації, зіставлення, узагальнення, типологізації),

метод компонентного та контекстуального аналізу, елементи етимологічного аналізу, елементи концептуального аналізу, метод лінгвокультурологічної інтерпретації, процедура опитування інформантів.

Перед тим, як перейти безпосередньо до опису результатів нашого дослідження, мусимо зробити одне зауваження щодо принципів відбору матеріалу для нього. Насамперед зазначимо, що у процесі виявлення етнокультурної специфіки на окремих ділянках лексичного складу японської мови, ми спираємося на концепцію, запропоновану І.О. Голубовською, згідно з якою вся лексика національної мови розподіляється між класом номінів реальних об'єктів зовнішнього світу та класом номінів концептів колективної етнічної свідомості, перший із яких представлений трьома групами лексичних одиниць, що репрезентують: однопорядкові для різних мов поняття; близькі поняття різної прототипової співвіднесеності; специфічні для даного ареалу поняття [4, с.10]. Остання група широко відома у лінгвістиці під назвою "безеквівалентна лексика", оскільки йдеться про відсутність для певної одиниці вихідної мови однослівних перекладацьких еквівалентів в інших національних мовах.

Такі лексичні одиниці іноді також називають ендемічними, і традиційно вони вивчалися в межах лінгвокраїнознавства. Ця національно-специфічна лексика завдячує своєю появою дії екстралінгвістичних факторів, що зумовили її розподіл за різними тематичними групами, однією з яких є номіни страв національної кухні та їхніх інгредієнтів. І.О. Голубовська наголошує на тому, що позначення національно-специфічних реалій можуть бути виявлені в найрізноманітніших фрагментах лексичної системи мови, хоча безеквівалентна лексика не створює системи, виконуючи функцію етнокультурного квантування семантичного простору мови [3, с.87]. Ми мали нагоду пересвідчитися в цьому, коли виявили, що в складі тематичної групи, яку можна умовно назвати "Лексика кулінарії", широко представлені як ендемічні, так і неендемічні одиниці, а також ті слова, у зв'язку з якими прийнято говорити про "часткову еквівалентність". Отже, тут не йдеться про наявність якоїсь стрункої системи (чи підсистеми). Можна лише стверджувати, що чимала кількість досліджених нами лексичних одиниць із семантичного поля "Харчування" мають неоднослівні відповідники, що розгортаються в широку дефініцію у мові перекладу, і ці семантичні визначення виступають засобом заповнення існуючих лакун на рівні понять. У тексті цієї статті ми активно використовуємо традиційний термін "безеквівалентна лексика", але вважаємо за потрібне ще раз наголосити на тому, що матеріал нашого дослідження не вичерпується такими одиницями.

Почнемо опис результатів нашого дослідження з аріхеми семантичного поля "Харчування" і, насамперед, розглянемо центральний концепт, пов'язаний із харчуванням, у концептосфері японців – концепт 食 *їжа*. До його ядра (I) належать значення "їсти", "їжа як продукти харчування" та "їжа як процес споживання харчових продуктів", до близької периферії (II) – "забезпечувати існування (підтримувати життєздатність) організму" та "утримувати (годувати, розвивати)", до далекої (III) – "зникати (руйнуватися, бути відсутнім)" та "силувати (примувувати, нав'язувати)". Наведемо головні засоби мовної об'єктивізації для цих значень [11; 13; 20; 21; 22; 27].

I.-1. *くう їсти, жерти; くらう пожирати, поглинати; たべる їсти, споживати; はむ їсти, поїдати; 口にする їсти (букв.: класти до рота); 飲食 споживання їжі та напоїв; 食欲 апетит; 食指が動く відчувати смак наперед, 食い意地 ненажерливість, 断食 піст, 食感 приємне від-*

чуття від процесу споживання їжі; *飽食 насичення, можливість їсти досхочу; 空腹感 відчуття голоду, 腹がへる зголювати; 食中り, 食中毒 харчове отруєння; 食傷する приїдатися; 食通, 美食家 гурман; 食道 стравохід; 食害 поїдання комахами та птахами збіжжя на полях; 食らえどもその味わいを知らず якщо не зосередитись на їжі, не можливо сповна насолодитися її смаком; 食うだけなら犬でも食う просто їсти може й собака; 食うた餅より心持ち (букв.: головне не мочі, які ти з'їв, а той настрій, з яким тобі їх піднесли) ставлення людей до тебе є набагато важливішим за ті речі, які ти можеш від них отримати.*

1.-2. たべもの, 食物 їжа; 食糧, 食料, 食品, 食料品 харчі, продукти харчування; 食餌 спеціальна їжа, дієтичне харчування; 料理 страва (також – суфікс для національної кухні різних країн: ウクライナ料理 українська кухня); 主食 основна їжа ↔ 副食 другорядна їжа; 代用食 продукт замість рису; 米食 харчування рисом ↔ パン食 харчування хлібом; 肉食 м'ясний стіл ↔ 菜食 вегетаріанська їжа; 偏食 незбалансоване харчування ↔ バランスのとれた食事 збалансоване харчування (лакуна); 弁当 упакований набір страв для сніданку з собою; 食積 традиційні новорічні страви; 店屋物 готова страва (з ресторану); 機内食 їжа, що подається на борту літака; 日本食 японська їжа; 和食 традиційні японські страви ↔ 洋食 страви європейського походження.

1.-3. 食事 прийом їжі; 食前 перед їжею ↔ 食後 після їжі; 食間 час між прийомами їжі; 食頃 час поїсти (також перен.: слухний час для якоїсь справи); 朝食 сніданок – 昼食 обід – 夕食 вечеря – 間食 полуденок; 規則正しい食事 регулярне харчування ↔ 不規則な食事 нерегулярне харчування; 食卓, 食膳 (обідній) стіл; 食券 талон на харчування; 食籠 лакована коробка для їжі (застар.); 食器 посуд; 外食 прийом їжі у закладах харчування ↔ *内食 прийом їжі вдома, *中食 споживання вдома напівфабрикатів, придбаних у супермаркеті – споконвіку тут були лакуни, і лише останнім часом наведені лексеми стали комунікативно релевантними і втратили ознаки потенційних семем); 食堂 їдальня; 飲食店 заклад харчування; 弁当 споживання їжі, принесеної з дому; 学校給食 забезпечення харчуванням школярів; 集団給食 колективне (корпоративне) харчування; 食休み відпочинок після прийому їжі; 出前をとる замовляти доставку страв з ресторану.

II.-1. 生計を立てる забезпечувати прожиток; 衣食 одяг і харчі; 食費 витрати на харчування; 食い扶持 засоби до існування; 食禄 зарплатня, матеріальне забезпечення; はむ отримувати (матеріальне забезпечення); 食い詰める втратити засоби до існування → 食い詰める особа без засобів до існування, жебрак.

II.-2. やしなう утримувати, годувати; そだてる виховувати, вигодувати; 食客 утриманець, нахлібник; 食べ手, 食い手 їдок, їдець; 扶養する утримувати, мати на утриманні → 被扶養者 утриманець; 穀つぶし дармоїд.

III.-1. 欠ける бракувати, бути відсутнім, зникати; そこなう руйнуватися, псуватися; 日食 сонячне затемнення ↔ 月食 місячне затемнення; 食尽 найвища точка затемнення; 食言 відмова від своїх слів.

III.-2. 欺く обманювати, ошукувати; 偽物 підробка; 詐欺 шахрайство; 食わせ物 підробка, бутафорія; 食わせ者 шахрай, лицемір.

Тепер спробуємо простежити, як загалом вербалізується ставлення японської нації до їжі. Головна графема на позначення розглянутого вище концепту 食 має, насамперед, самостійне використання у вигляді лексеми 食 /шоку/, що репрезентує той фрагмент семантичного простору, який, на нашу думку, можна умовно назвати "те, як ми їмо": 『「食」を見直す』 現代の日本では自分の好みに従って、ほとんど何でも口にすることができる。<…>まさに現代の日本は「飽食の時代」だ。しかしその陰で、私たちの健康を支えるはずの「食」が実は非常に危ういものになってしまっていることに、一体どれぐらいの人が気づいているだろうか。"Давайте ще раз замислимося над тим, як ми їмо". У сучасній Японії ми маємо можливість їсти все, що нам до смаку. <…> Для Японії справді настав той час, коли можна їсти досхочу. Проте, існує і зворотній бік: чи багато людей замислюються нині над тим, що харчування, яке має підтримувати наше здоров'я, викликає серйозне занепокоєння? [28, с.191].

На тлі, здавалося б, позитивного явища «飽食の時代» саме харчування «食» опинилося під загрозою через невідповідальне ставлення до нього сьогодні. Одним із головних ключових слів, пов'язаних із темою харчування, як бачимо, залишається *健康 健康*. Раніше із контекстного оточення цього слова в кулінарному дискурсі, зазвичай, зчитувався позитив: 「元気が出る食べ物は何か」 *Яка страва додасть нам здоров'я? / Що варто їсти, щоб бути бадьорим?*; 栄養価が評価され続けている *поживність завжди високо цінувалася*; 夏の暑さも本格的になり、夏ばてする人も出始めるこの頃に、ビタミンAをはじめ、脂肪も蛋白質も豊富に含まれている栄養豊かなうなぎを食べる習慣ができたことは、すばらしい先祖の知恵だと言える。 *Саме о тій порі, коли літня спека сягає свого апогею, і починають з'являтися люди, що потерпають від неї, їдять поживного вуєра, багатого на жири й вуглеводи. У цій прекрасній традиції втілена мудрість наших предків* [28, с.177]. Що характерно, йдеться про мудрість предків, втілену у традиціях, і в цьому випадку – у традиціях харчування. У цьому зв'язку постає, зокрема, проблема культури харчування: 食文化の変化が激しい *зміна культури харчування, що традиція споживати вуєра, який є і поживним, і смачним одночасно, не зникне попри те, що культура харчування стрімко змінюється з плином часу* [28, с.176].

Що ж до асоціативних зв'язків поняття *健康 健康* останнім часом, то вони, через тему харчування, часто приводять до "моторошних" ділянок семантичного простору японської мови: 合成着色料 *синтетичний барвник*; 合成保存料 *синтетичний консервант*; 農薬 *сільськогосподарські хімікати*; 配合飼料 *комбікорм*; 発ガン性 *канцероген* тощо. Тож цілком закономірно видається поява такого резюме: 「医食同源」という言葉に端的に示されているように、人間の健康を支えているのは日々の食生活だ。 *Як надзвичайно вдало виражено у словах "здорове харчування", здоров'я людини підтримує те, що вона їсть щодня* [28, с.191].

Отже, на нашу думку, можна говорити про те, що за участю архісеми 食 семантичного поля "Харчування" у концептосфері японців утворилися нові цікаві концепти, які об'єктивуються лексемами 食文化 *культура харчування* та 食生活 *харчування у нашому житті*.

Говорячи про іншу ділянку семантичного поля "Харчування", а саме – про номені традиційних японських страв та їхніх інгредієнтів, не можна не пригадати одразу

ж широковідомі й уже кодифіковані словниками багатьох національних мов "суші", "темпура", "місо(-суп)" та інші такі назви. Проте, задля якомога яскравішого і, водночас, об'єктивного відображення цього фрагменту НМКС, почнімо, так би мовити, із засадничих моментів у системі харчування японців.

Найбільш традиційною схемою розмежування основного та другорядних продуктів харчування, яка споконвічно існувала у концептосфері японців, можна безсумнівно вважати опозицію 米 ↔ 副食物. Концепт 米 *рис* у японській лінгвокультурі має широке номінативне поле, ядро якого зручно представляти за допомогою ключових графем, що входять до складу лексем-вербалізаторів.

Графема 米 безпосередньо пов'язана з поняттям рисового зерна, має, насамперед, самостійне використання і репрезентується у слові 米 /*коме*/ *рис*, що належить до прошарку питомо японської лексики (和語). Розглянемо у цьому зв'язку найтипівіші схеми об'єктивації дій, спрямованих на рис.

米を搗く *очищати рис (товкачем у ступі)*. Означає процес перетворення неочищеного рису (玄米, もみ米) на очищений (白米, 精白米). Може матися на увазі як ручний, так і механізований спосіб очищення.

米を研ぐ *промивати рис (перед приготуванням)*. Основні значення дієслова 研ぐ – "гострити" та "шліфувати", а значення "промивати" (двомовний словник щодо цього дає пояснення у вигляді 米を洗う *мити рис* [13, с.776], хоча у мовленнєвій практиці таке сполучення не зустрічається) актуалізується у нього майже виключно у сполученні з 米, і може кластися враження, що це єдиний засіб вербалізації ідеї очищення рису за допомогою води перед варінням. Однак, у деяких регіонах Японії ця процедура об'єктивується у мові в інший спосіб: 米をかす, де かす є специфічним дієсловом (існують навіть підстави зараховувати його до діалектизмів) із семантикою "занурювати у воду", що робить його синонімічним до стандартного дієслова 浸す, проте останнє, знову ж таки, не використовується на позначення процедури промивання саме рису. Що ж до かす, то, окрім рису, воно пов'язане з ідеєю занурення у воду інших продуктів харчування (наприклад, овочів) на деякий час, а також зім'ятого одягу (для розгладжування). Отже, цілком закономірним, на нашу думку, може бути припущення про те, що такий важливий процес, як ретельне промивання зерен рису перед варінням, в одній частині японського етносу асоціюється з його відшліфовуванням (користуються невеликою кількістю холодної води, щоб зерна достатньо добре терлися між собою), а в іншій – з його зануренням у воду.

米を炊く *варити рис*. Дієслово 炊く використовується на позначення варіння у воді різних злаків (かゆを炊く *варити кашу*), але асоціюється насамперед з рисом, зокрема й з рисом як головною їжею або їжею взагалі, про що свідчить, наприклад, похідна від цього дієслова реалія 炊き出し *роздача гарячої їжі постраждалим внаслідок стихійного лиха* [22, с.1041].

Іншими прикладами ключових лексем з графемою 米 є слова китайського походження (漢語), і деякі з них ми уже згадували: 白米 (精白米) *білий (очищений) рис*, 玄米 (非精白米, もみ米) *неочищений рис*, 早場米 *ранній рис*, 米作 *вирощування рису*, 米価 *ціна на рис*.

Графема 米 зустрічається, зокрема, і в таких лексемах, як 米印 *знак пунктуації у японській та корейській писемностях*, *візуально схожий на ієрогліф 米 (※) та 米*

国 *Америка*, але такі поняття знаходяться на далекій периферії концепту "рис" і не становлять інтересу у зв'язку з темою нашого дослідження.

Графема 飯 репрезентує поняття вареного рису, їжі та її прийому. Центральними лексемами у цій парадигмі є 飯 /*меші*/ та ご飯 /*ґохан*/: 1) *варений (готовий до споживання) рис*; 2) *їжа, харчі*. Слід зауважити, що дуже часто без контекстуального аналізу не вдається визначити, яке саме значення маніфестується у висловлюванні. Аналіз на рівні словосполучення, як правило, не дає задовільних результатів: ご飯を食べる: 1) *їсти рис*; 2) *приймати їжу*. Потрібно звертатися до більш широкого контексту: 子どもに食べさせたいご飯と野菜 *рис та овочі, які хочеться запропонувати своїй дитині*; ご飯を食べると胃が痛い原因や、その胃痛時に気をつける食事や飲み物についてまとめました。何かを食べると胃が痛むとなると、楽しいはずの食事が毎回苦痛または恐れながらになりますね。 *Тут зібрано інформацію про причини болю у шлунку, що виникає внаслідок прийому їжі, а також про їжу та напої, до яких слід уважно ставитися, коли у вас болить шлунок. Якщо у вас починає боліти шлунок, коли ви щось з'їсте, то їжа, яка має приносити насолоду, буде щоразу перетворюватися на джерело болю чи страху* [24]; ご飯ですよ! *До столу!* [13, с.371].

Зустрічаємо слово ご飯 і у сполученні ご飯を炊く, що, як і розглянуто раніше 米を炊く, означає "варити рис". Виявляється, при процесі, об'єктивованому за допомогою дієслова 炊く, у фокусі уваги може перебувати як вихідний, так і готовий продукт. Глумачний словник описує семантику цього дієслова як 米と水を合わせて加熱し、ご飯を作る, тобто процес, за якого 米 перетворюється на ご飯 [22, с.1042].

Годен також може виступати компонентом складених слів: 朝ご飯 *сніданок*, 昼ご飯 *обід*, 晩ご飯 *вечеря*, 炊き込みご飯 *рис, варений з іншими інгредієнтами*, 混ぜごはん *рис, що змішується з іншими інгредієнтами після варки*.

Графема 飯 зустрічається і в інших ключових словах, переважно, китайського походження: 赤飯 *рис, зварений з червоними бобами*, 残飯 *недоїдки*, 残り飯 *їжі*, 炊飯器 *рисоварка* тощо.

Графема 稲 використовується на позначення рису, що росте на полі, рису як сільськогосподарської культури, і входить до складу лексем 稲 /*іне*/ *рис, що росте (稲の取り入れ врожай рису)*, 稲穂 *рис на корені (そよ風に稲穂が波打っている вітерець хвилює рис)*, 稲作 *вирощування рису*, 陸稲 *суходольний рис*, 水稲 *рис на затоплених полях*, 晩稲 *рис пізнього врожаю*, 早稲 *ранній рис* (також перен.: *дитина з прискореним розвитком, акселерат*) [11, с.1980].

На позначення рису в царині кулінарії використовується і запозичене з англійської мови слово ライス /*райсу*/ (*rice*). Воно входить переважно до складу назв тих страв, рецепти яких у різні часи були отримані японцями від представників інших етносів: カレーライス *карі з рисом*, オムライス *омлет з рисом*, ライスバーガー *гамбургер з рисом*, ライスコロッケ *рисові крокети*, ライスプディング *рисовий пудинг*.

Вище ми розглянули далеко не всі засоби об'єктивації концепту "рис" у японській мові, а тільки найбільш репрезентативні й цікаві з огляду на мету нашого дослідження. Проте, представлений матеріал цілком достатньо для того, щоб уявити собі, наскільки високу номінативну щільність має цей фрагмент мовної системи, що

свідчить про його колосальну комунікативну релевантність для японської лінгвокультури. Тепер перейдемо до розгляду номенів у категорії другорядних продуктів харчування, де особливо гостро постає проблема безеквівалентної лексики.

Згідно з двомовним словником, 副食物 – це "другорядні продукти харчування (у понятті японців: продукти окрім рису, хліба, каші, локшини, спагеті тощо)" із ремаркою японською мовою про те, що у росіян і багатьох інших народів відсутні поняття основної та другорядної їжі [13, с.952]. Другорядні, чи супровідні, продукти харчування в Японії споконвіку розподілялися на дві великі категорії: 菜 /сай/ і 菜 /на/ (номени записуються одним і тим самим ієрогліфом, але мають різні читання).

При спробі з'ясувати семантику слова 菜 /сай/ двомовний словник без жодних коментарів відсилає на статті "野菜 овочі" та "おかず", а з "おかず" (знову ж таки, без коментарів) – на "副食物 другорядні продукти харчування" [13]. Ми припустили, що підібрати найближчий перекладацький відповідник для слова おかず допоможе з'ясування його етимології. Так, "Велика енциклопедія японської мови" (『日本語百科大事典』) повідомляє, що ця лексична одиниця походить від архаїзму 糧 /кате/ їжа, харчі (у загальному розумінні) [21, с.726]: 彼の一家は生活の糧を求めて都会に出た。 Вони усією родиною переїхали до міста, прагнучи прогледуватися [13, с.190]. Як можна помітити, тут ідеться скоріше не про другорядну, а саме про основну їжу, чи, взагалі, їжу як таку. Про це може свідчити й метафоричне використання цієї одиниці, зокрема, у сполученні 心の糧 духовна їжа [13, с.190]. Отже, виникає закономірне питання: чому "основна" їжа поступово еволюціонувала у "додаткову"? Виявляється, причина криється у графічному вираженні лексеми カテ /кате/, а саме – у помилковому (невдалому) присвоєнні їй ієрогліфа 糧. Насправді ж, згадана лексема походить від архаїчного дієслова カテル /катуеру/ у значенні かけて加える додавати, яке і на сьогодні зберігається у формі ~がてに на додачу, зустрічається у текстах художнього та публіцистичного стилів і, що дуже цікаво, може мати ієрогліфічний варіант для свого графічного вираження 糶, що дещо нагадує 糧, через що, вірогідно, свого часу і сталася описана помилка. У давнину カテ було семантично близьким до реалії 代用食, тобто продукту-замінника рису, і як компонент входило до складу лексеми カテメシ (糶飯), синонімічної до マゼメシ (混ぜ飯), зі значенням "їжа із домішками" (з метою економії рису до страви домішували ячмінь, картоплю тощо) [21, с.726; 22, с.316].

Повертаючись до слова サイ /сай/ (オサイ /осай/), слід зауважити, що його семантика на сьогодні пов'язується, насамперед, зі словом 野菜 /сай/ овочі, оскільки для його графічного відображення свого часу було призначено графему 菜. Проте, етимологічний аналіз здебільшого спонукає пристати до думки, що лексема サイ /сай/ завдячує своїй появі дієслову 添える /соеру/ додавати, докладати, що є компонентом іменника 添え物 /соемоно/, який у деяких регіонах Японії використовується синонімічно до おかず.

Найближчими перекладацькими відповідниками в українській мові пропонуємо вважати "додаткові страви" та "закуски" для 菜 /сай/ та おかず /окадзу/ відповідно, тим паче, що у сучасній японській мові помітного поширення набуло словосполучення ビールのおかず закуска до

пива, у чому можна вбачати певне переосмислення вихідної одиниці. Разом із тим, з огляду на історико-культурний фон, ми не схильні вилучати згадані лексеми зі складу безеквівалентної лексики. Окрім того, не можна не відзначити, що номени специфічних субкатегорій у категорії японських додаткових страв цим не вичерпуються. Зокрема, існує ще лексема, яка репрезентує цікавий артефакт オマワリ /омаварі/. Вона походить від дієслова 周る /мавару/ оточувати і використовується на позначення маленьких тарілочок із закусками, що традиційно розташовувалися на таці навколо основної страви.

Ієрогліф 菜 із читанням /на/ використовується як лексема на позначення листових овочів (а саме – їхнього листя 葉 та стебел 茎), які в Японії також відносяться до категорії додаткових страв. Як компонент може входити до складу синонімічних слів, наприклад: 菜の葉овочі, 青菜зелень. Також слугує загальною назвою для рослин родини капустяних (アブラナ科). Вживання лексеми ナ /на/ у графічному варіанті 菜 на позначення додаткових страв у системі харчування японців спершу може видатися дещо несподіваним. Проте, якщо звернутися до етимології, то можна виявити спільність 菜 /на/, з одного боку, і ナ /на/ у лексемі 肴 /сакана/ – з іншого. Слово 肴 /сакана/ (омонімічне до 魚 /сакана/ риба) мало значення 酒の肴 /саке-но на/ закуска до саке, і у давні часи усі три ієрогліфи (菜, 肴 та 魚) читалися /на/, а той факт, що це читання потім закріпилося тільки за 菜, пояснюється, переважно, збільшенням обсягів споживання овочів у Японії. До речі, овочі (野菜) іноді називали ククダチ /кукудачі/, оскільки до початку епохи селекціонування у листових овочів добре доростало лише стебло (茎 /кукі/), і гірські дикорослі овочі також збирали тоді, коли у них з'являлося добре розвинене стебло. Що ж до реалії 酒の肴, то із часом, внаслідок метонімічного зсуву, вона набула додаткового значення: "тема розмови під час уживання алкоголю", "жарт під чарочку". Цікаву ілюстрацію з цього приводу наводить С.М. Городній: おい、俺をサカナにしたろう。 Ну що, сподобалося келкувати з мене? [5, с.190].

Із плином часу, здебільшого під впливом інших культур, у трактуванні японським етносом тієї чи іншої страви як основної чи другорядної відбулися деякі зрушення, і особливо помітним це стало в останні десятиліття. Авторіві статті надзвичайно цікавими видалися численні спостереження у ситуаціях, коли японцям доводиться мати справу з організацією власного харчування за кордоном. Головна проблема, яка виникає у таких випадках, – це категоризація страв. Так, наприклад, наше поняття "закуска" не може бути успішно передане згаданим вище 酒の肴, що має яскраве етнокультурне забарвлення, а от номени おかず та おつまみ виявляються цілком релевантними. Щоправда, може виникнути плутанина із закускою до алкогольних напоїв та закускою, що подається на початку трапези. Остання доволі вдало може бути репрезентована японським словом 前菜 (букв.: попередня додаткова страва), але ефективношою, на наш погляд, тут буде конкретизація: サラダ салат, ピクルス соління, 野菜盛り合わせ овочева нарізка, 肉盛り合わせ м'ясна нарізка тощо. Загалом же, страви української кухні японці схильні категоризувати таким чином: 主食 основні страви / 小麦粉の生地 борошняні страви / 肉のおかず м'ясні закуски / スープ類 перші страви (букв.: супи) / 乳製品 молочні продукти / お祝い料理 святкові страви / お酒 алкогольні напої / ノンアルコール безалкогольні

напої [17]. Як бачимо, у цій класифікації по-можливості використано типові для мовленнєвої практики і досить частотні номенні (екзотизми й варваризми відсутні). Те саме можна сказати й про інші категорії страв, що не є питомо японськими. Так, зокрема, лексема 付け合せ *гарнір* виявилася недостатньо релевантною для позначення гарнірів європейського типу, оскільки означає не тільки те, що можна їсти, а й те, що додається до страви як прикраса, і тому в сучасній японській мові було успішно адаптовано запозичення ガーニッシュ (рідше – ガルニチュール). З тієї ж причини до словникового складу японської мови увійшли такі одиниці, як サービス *комплімент від закладу харчування*, デザート *десерт* (є й асимільований варіант おデザート, що складається з двох компонентів: гонорифічний префікс お та скорочена форма запозиченого слова). Але найбільший інтерес серед таких номенів-класифікаторів, на наше переконання, становить слово メイン (від англ.: main), що первинно вживалося переважно у сполученні メイン料理 (*основний + страва*), а останнім часом все більше тягнє до самостійного функціонування у кулінарному дискурсі, зокрема й тоді, коли йдеться про страви японської національної кухні.

Розглянемо ці два речення зі збірника кулінарних рецептів: 料理は初めてという人にとって、悩みの種はいろいろあれど、メインのおかずは何を組み合わせてもいいかという献立の問題は、大きいですね。 *Перед тими, хто тільки починає готувати власноруч, постає чимало проблем, але чи не найбільшою серед них є те, якою закускою супроводити основну страву.* わたしとしては、忙しくて、メインも副菜もなんてとても作れない、というときは、メインのおかずは、買ったコロケだってかまわない。 *Я вважаю, що в тих випадках, коли дуже важко приготувати власноруч і основну, і другорядну страву, на закуску до основної страви можуть згодитися, наприклад, крокети, які ви купите у магазині* [19, с.7]. На перший погляд може здатися, що під メイン мається на увазі м'ясна чи рибна страву, а おかず та 副菜 пов'язані з салатами чи гарнірами. Проте, спонукає дещо замислитися слово "крокети", адже до складу цієї страви входить рублене м'ясо.

З іншого боку, про те, що м'ясним чи рибним може бути саме メイン, свідчить, зокрема, таке речення: メインのおかずが、肉であろうと魚であろうと、はたまた、焼き物であろうと揚げ物であろうと、さてほかにもう一品というときに、すんなり献立におさまってくれるのが、かぶと油揚げの煮物です。 *Якщо потрібна закуска до вашої основної страви – м'ясної чи рибної, смаженої на вогні чи в олії, а також коли просто на стіл хочеться подати іще якусь одну страву, раджу долучити до вашого меню варену страву з ріпи та обсмаженого соєвого сиру* [19, с.8]. Щодо запропонованого нами перекладу, маємо визнати, що сполучення "варена страву" не є типовим для української мови, але перекласти かぶと油揚げの煮物 в інший спосіб нам не вдалося доцільним, оскільки це могло б призвести до викривлення уявлення про відповідну страву японської кухні (слід розуміти, що обсмажений соєвий сир 豆腐 має споконвічний окремий номен 油揚げ, і на етапі приготування かぶと油揚げの煮物 сприймається як уже готовий до використання інгредієнт, який варять разом із ріпою). Утім, це стосується дещо іншої проблеми, до висвітлення якої ми повернемося пізніше.

І остаточно переконатися в тому, що під словом メイン у сучасній японській лінгвокультурі може матися на

увазі дуже широкий спектр страв, дозволяє зміст одного з чисел популярного в Японії кулінарного журналу, де зустрічаємо, зокрема, такі назви розділів: 野菜がメインの献立 *основна страву у меню – овочі*, ギョーザがメインの献立 *основна страву у меню – пельмені гьодза*, 肉がメインの献立 *основна страву у меню – м'ясо*, 魚介がメインの献立 *основна страву у меню – морепродукти*, 豆腐がメインの献立 *основна страву у меню – соєвий сир тофу* [29, с.3]. Можна було б припустити, що тут ідеться про європейську кухню, і слово メイン вжито у "західному" розумінні. Проте, навіть без детального ознайомлення з текстами статей журналу можна помітити, що це не так, адже, по-перше, ギョーザ та 豆腐 однозначно не належать до європейських страв, і, по-друге, попри неабияку поширеність у сучасній японській мові європейського запозичення メニュー /меню:/, бачимо замість нього питомо японське 献立 /кондате/ *меню*. Отже, на нашу думку, можна констатувати появу нового для японців концепту основної страви, який вербалізується лексемою メイン, і припустити, що розмежування головної та другорядної страви отримало у мові новий, паралельний до споконвічного, спосіб об'єктивації: メイン ↔ 副菜 (рідше – メイン ↔ サブ).

Наступне питання, якого хотілося б неодмінно торкнутися, – це назви овочів у японській мові та специфіка наповнення тематичної групи 野菜類 *овочі; види овочів* [21, с.727-728]. Річ у тім, що одиниці, які складають цю групу, не є величинами одного порядку на наш погляд. Так, частина представлених тут номенів збігається з назвами відповідних біологічних видів; інші ж – фактично означають одну із частин рослини. Ми припустили, що у культурі харчування японців як фрагменті національної лінгвокультури тематична група 野菜類 укомплектована назвами страв чи їхніх інгредієнтів, які збігаються або з назвами овочів, або з назвами їхніх частин. У такому разі можна було б стверджувати, що ця група характеризується семантичною однорідністю і може бути названа українською мовою "овочеві страви". Проте, при більш детальному розгляді з'ясувалося, що така інтерпретація навряд чи є адекватною уже хоча б тому, що група 野菜類 досить прозоро протиставляється групі 雑穀類 *другорядні зернові культури* (зернові крім рису, пшениці та ячменю), а також групі 料理 *страви* (назви готових страв японської національної кухні, що не мають еквівалентів в інших мовах). Окрім того, знаходимо і тематичну групу 魚介料理と魚名 *страви з морепродуктів та назви риб*. Отже, чітке розрізнення номенів у царині культури харчування японців за схемою "біологічний вид – інгредієнт – страву" виявляється безпідставним, що створює додаткові труднощі, зокрема, для міжмовної комунікації. Поговоримо про окреслену проблему докладніше.

Такі одиниці, як ジャガイモ *картопля*, カボチャ *гарбуз*, ニンジン *морква*, ニンニク *часник*, ネギ *цибуля*, ショウガ *імбир*, не викликають особливих ускладнень, оскільки так чи інакше співпадають з назвами видів відповідних рослин і мають, здебільшого, однослівні відповідники в інших мовах.

Дійсно цікавим тут може виявитися хіба що з'ясування етимології назв деяких овочів. Так, номен ナス (*茄子*) /насу/ *баклажан* раніше мав форму ナスビ /насубі/, що найвірогідніше походить від ナツミ (夏実) /нацумі/, тобто "літній плід", оскільки баклажани збирають саме влітку [21, с.727]. Проте, виникає питання, чому попри те, що влітку в Японії дозріває переважна більшість овочів,

Походження номену 胡麻 /Гома/ кунжут має схожий механізм: західні території Китаю позначалися у той час графемою 胡, і майже все, що потрапляло до Японії звідти, зазнавало номінації за участю цієї графемі, яка здебільшого комбінувалася з графемами на позначення чогось уже відомого японцям: 胡 + 瓜 гарбуз = 胡瓜 /кю:рі/ огірок; 胡 + 椒 зантоксилум перцевий = 胡椒 /кошьо:/ перець (приправа); 胡 + 桃 персик = 胡桃 /курумі/ волоський горіх. Таких прикладів можна навести більше, і наявні такі слова не лише у семантичному полі "Харчування". Отже, кунжут був концептуалізований японцями як "конопля з країни Ко (Го)" (胡 + 麻). До речі, подібно до попередньо розглянутої графемі, окрім указування на фактичну територію походження, графема 胡 здобула також функцію позначати просто щось дивне, чудернацьке, незвичне.

Подібно до низки попередньо розглянутих номенів, у графічному вираженні назви 小豆 /адзукі/ червона квасоля застосовано прийом 当て字, тобто використання графем китайського походження, виходячи виключно з їхньої семантики, без урахування правил читання кожного з ієрогліфів. Отже, в основу номінації, з одного боку, лягли семи 小 маленький та 豆 біб, а з іншого – давня традиція. Річ у тім, що в Японії червону квасолю здавна використовували для приготування каш, а також, у розмеленому вигляді, для посипання рисових колобків 餅 мочі, що мало ритуальне значення: імовірно, словоформа アズキ /адзукі/ первинно мала вигляд イツキ /іцукі/, що походить від архаїчного дієслова いく /іцуку/ слухати богу, очистивши душу й тіло.

Взагалі, графема 豆 використовується на позначення бобових культур, які слугують для приготування традиційних для японців страв та їхніх інгредієнтів (醬油 соєвий соус, 豆腐 соєвий сир тофу тощо). Проте, цікавим є той факт, що ця сама графема семантично пов'язана і з тілом людини. Так, 豆 /маме/ може означати "мозоль", "водянка". Окрім того, зокрема в регіоні Тохочу, про жінку, організм якої повернувся до звичайного стану після народження дитини, кажуть, що вона マメシクナッタ /мамешіку натта/, тобто дала життя, принесла у світ щось нове, і в цьому вбачається аналогія зі стручком бобових рослин.

Наступна категорія страв та продуктів, яку слід неодмінно розглянути у зв'язку з культурою харчування японців, це риба та морепродукти. Взагалі, цей матеріал настільки багатий, що варті окремого детального вивчення, що власне і відбувається як на теренах Японії, так і за її межами. Ми ж зупинимось тут лише на головних моментах.

Загальну назву цієї тематичної групи можна сформулювати як 魚介類 (суфікс ~類 указує на її парадигматичний зв'язок з іншими групами), проте іноді, з міркувань прагматики, вона використовується в уточненому вигляді: 魚介料理と魚名 串刺し 刺身 *сашімі* (тонко нарізані шматочки сирової риби, які зазвичай їдять із соєвим соусом), 鰯 *намасу* (сирі риба, замаринована в оцті), 蒲鉾 *камабоко* (подрібнена риба, яка формується у щось на кшталт коржів і готується на пару до затвердіння), 蒲焼 *кабаякі* (надрізаний зі спини і розгорнутий вугор чи в'юн без кістки, що засмажується на олії зі спеціями), 棒鱈 /бо:дара/ (干鱈 /хідара/) сушена тріска (один із небагатьох у Японії рибних продуктів тривалого зберігання, часто слугує інгредієнтом варених страв), 鰯 /суруме/ сушений каль-

мар, 海鼠腸 *коновата* (засолені нутрощі морської безхребетної тварини, відомої під назвами "трепанг", "голотурія" та "морський огірок"), 塩辛 *шіокара* (квашена солона риба, її нутрощі, ікра тощо), そぼろ /соборо/ розтовчена риба (чи м'ясо). Як окремі субкатегорії можна розглядати 貝類 *молюски* та 海藻 *морські водорості*.

Для графічної репрезентації багатьох номенів риб у японській мові традиційно використовуються ієрогліфічні знаки-ідеограми, створені в Японії із запозичених з Китаю елементів (国字). Формування таких знаків відбувалося за схемою: ключовий елемент 魚 *риба* + ієрогліф на позначення характерної ознаки цього конкретного виду. Таким чином маємо: 鮪 (非 = не... (заперечення); таке враження, що це іще не доросла рибина) *оселедець тихоокеанський*; 鰯 (弱 = слабкий; якщо витягнути цю рибу з води, вона одразу гине) *івасі*; 鯛 (周 = навколо; риба, що оперативно орієнтується в ситуації навколо себе) *морський карась*; 鮎 (占 = ворожіння; ця риба стала ключовою фігурою під час ворожіння у знаменній події, описаній в "Анналах Японії" 『日本書紀』); 鯖 (有 = вміст, місткість; вміст жиру в різних частинах цієї риби суттєво різниться) *тунець*; 鮪 (付 = додатковий (неосновний, порівняно малий); риба малого розміру) *карась*; 鰹 (堅 = твердий; тверда рибина) *смугасти тунець*; 鯖 (青 = блакитний; риба блакитного кольору) *скупбрія, макрель*; 鱈 (雪 = сніг; риба, що має біле, як сніг, м'ясо) *тріска*; 鱈 (春 = весна; особливо масштабні виллови цієї риби можливі саме навесні) *савара, королівська макрель*. Таких прикладів можна навести ще чимало, проте не всі номені риб представлені в японській мові створеними в Японії ієрогліфами 国字. Існують також назви, в основі яких лежить згаданий нами раніше принцип 当て字 (використання семантики ієрогліфічних знаків поза правилами їх читання): 秋刀魚 /самма/ (осінь + меч + риба = риба, за формою схожа на меч, що вилловлюється здебільшого восени) *сайра*; 河豚 /фугу/ (річка + свиня = риба, яку раніше часто помічали у річках (Янцизи та Хуанхе), округла і товста, немов свиня) *фугу* (знана чи не в усьому світі риба, яка може виявитися надзвичайно отруйною за неналежного приготування); 海豚 /ірука/ (море + свиня = морська тварина, схожа на свиню; результат спостереження китайців, запозичений до японської мови) *дельфін* тощо.

Концепти, пов'язані з рибою та морепродуктами, можуть мати дуже високу номінативну щільність. Так, зокрема, лакедра-жовтохвіст (жовтохвіст японський), залежно від віку (розміру) та регіону, має різні лексеми для вербалізації. Мальок цієї риби зветься モジャコ /моджяко/, особина розміром до 35 см – ワカシ /вакаші/, ワカナ /вакана/ або ワカナゴ /ваканаго/. Коли жовтохвіст досягає розміру 35-60 см, його можуть називати イナダ /інада/, フクラギ /фукурагі/, ハマチ /хамачі/ чи メジロ /меджіро/. Особина довжиною понад 60 см зветься ワラサ /вараса/, ガンド /гандо/, オオイオ /о:іо/, スズイナ /судзуіна/ тощо. Дорослого лакедру-жовтохвіста (понад 80 см) на всій території Японії називають, переважно, ブリ /бури/. Це далеко не повний список – загалом же можна виявити близько 30 номенів для одного і того самого біологічного виду. Ще одним свідченням неабиякої актуальності дарів моря для японської культури харчування, з-поміж багатьох, є те, що, залежно від поживності та інших характеристик, інгредієнт страви може називатися по-різному, хоча використовується риба – одна й та сама:

赤身, 中トロ, 大トロ – пісний, середньої жирності та жирний шматочки тунця для суші.

З-поміж інших категорій у царині харчування в Японії традиційно виділяються 漬物 *мариновані продукти*, 調味料 *спеції*, 納豆 *натто* (варені соєві боби, що зазнали бродиння), 果物 *фрукти*, 酒類 *алкоголь*, 茶の子 *солодощі до*

чаю, 煎餅・羊羹 *сембей та йокан* (рисове печиво та солодощі з вареної та протертої квасолі), 馳走 *банкетні (святкові, розкішні) страви*, 間水 *проміжна їжа, полуденок* тощо.

Попередні результати вивчення ключових слів-концептів, пов'язаних із культурою харчування японців, можна схематично представити у вигляді табл. 1.

Таблиця 1

Ключові слова на позначення продуктів та їхніх категорій у культурі харчування японців

米 рис (основний продукт харчування)	
副食物 другорядні продукти харчування	
菜 (さい) закуски	菜 (な) листові овочі
野菜類 овочеві продукти ジャガイモ カボチャ ニンジン ニンニク ネギ ナス セリ ズイキ ショウガ トロロ キンピラゴボウ	
雑穀類 зернові продукти 玉蜀黍 胡麻 小豆 豆	
魚介類 риба та морепродукти 刺身 鱈 蒲鉾 蒲焼 棒鱈 海鼠腸 貝類 海藻 鰻 鱈 鯛 秋刀魚 鰻 鯛 鮎 鮭 鱒 鯉 河豚 海豚	
その他 інші продукти харчування 漬物 納豆 調味料 果物 酒類 茶の子 煎餅・羊羹 馳走 間水	

Таблиця дозволяє легко помітити, що до однієї категорії потрапляють неоднорядкові номені. По-перше, назви продуктів харчування (інгредієнтів страв) можуть співпадати з назвою біологічного виду або вказувати лише на його частину. По-друге, частина номенів відображають спосіб приготування і співпадають з назвою страви. Потретье, зустрічаємо низку номенів, що відповідають цілому класу продуктів. Окремо хотілося б відзначити, що фрукти (на відміну від овочів) позиціонуються японцями як продукт другорядний з-поміж другорядних. До проблеми диференціації ключових номенів у царині харчування ми іще повернемося, а щодо окресленої вище картини, маємо визнати, що вона досить успішно дає найзагальніше уявлення про систему харчування японців на сьогоднішній день. Проте, існує і простіший підхід.

З метою побіжного ознайомлення іноземців зі своєю національною культурою харчування, японці часто подають список назв окремих страв, переважна більшість яких не мають однослівних відповідників в інших мовах. Такі номені яскраво репрезентують головні особливості японської кухні і увійшли до словникового складу інших національних мов як екзотизми. Відповідні словникові статті, як правило, містять запозичену шляхом транскрибування одиницю, а також розгорнутий опис, у якому іноді застосовується уподібнення (наприклад, "окономіякі" = японська піца). Окрім того, з метою розширення лінгвокультурної компетенції, можна супроводжувати відповідні номені вказівками на деякі алюзії, пов'язані з ними у мовній свідомості.

Так, 餅 *мочі* – це рисові колобки, а 餅つき – процес їхнього приготування шляхом товчіння вареного рису в ступі. Споглядаючи повний місяць, чимало японців схильні бачити там фігурку зайця, який готує мочі. Також, розповсюдженим є фразеологізм 餅は餅屋 *Діло майстра величає* (букв.: Мочі – справа того, хто професійно готує мочі). Коржик із рисового борошна 団子 *данго* став основою метафоричного перенесення: 団子鼻 *приплюснутий ніс, "ніс картоплею"*. Широко відома й паремія, пов'язана з традиційним спогляданням квітів сакури навесні, коли японці масово вирушають на пікнік: 花より団子 *Кому що, а курці – просо* (букв.: Не так (цікавлять) квіти, як данго). すき焼き *сукіякі* – це м'ясо, зелена цибуля та інші продукти, смажені у соєвому соусі з цукром. Деякі японці уявляють походження назви цієї страви так: 好きなものを焼く /сукіна моно-о яку/ *смажити те, що*

тобі подобається. Вірогідно, це пов'язано з тим, що набір інгредієнтів для сукіякі може варіюватися. Слово 丼 *домбури* означає, насамперед, велику піалу, до якої накладається рис із різноманітними інгредієнтами, а також – страви, що подаються у такому посуді (у їхніх назвах часто наявний суфікс ~丼). Маємо приклад використання 丼 у переносному значенні: 丼勘定 *неточний розрахунок*. З-поміж інших традиційних страв широко відомими є, зокрема, 雑炊 *дзосуй* (японська рисова каша з овочами, рибою чи м'ясом), 天ぷら *темпура* (риба, м'ясо чи овочі, засмажені у клярі), 寿司 *сусі* (приправлений оцтом варений рис із рибою, яйцем, молюсками тощо), 弁当 *бенто* (упакований сніданок із кількох компонентів, що береться з собою на роботу, навчання тощо), 麺類 *макаронні вироби* (蕎麦 *соба*, 饅頭 *удон*, 素麺 *сомен*, ラーメン *рамен* тощо).

Залучаючи до свого раціону страви інших національних кухонь, японці використовують схожі механізми. Так, зустрічаємо приклади описового перекладу з елементами кореляції з типовими для японської мови номенами: 辛いタイ風そぼろの生春巻き *гострі сирі харумакі з товченою рибою по-тайськи*, サテ (インドネシア風串焼き) *сате (шашлички по-індонезійськи)*, 青菜と卵焼きの辛み麺 *гостра локшина з зеленими овочами та смаженим яйцем*, 空芯菜と牛肉の炒めかけごはん *смажений рис із водяним шпинатом та яловичиною*, ベトナム風なます *намасу по-в'єтнамськи*, トートマン・クン (えびの揚げもの) *тод ман кунг (смажені креветки)*, タイ風炒めうどん *смажений удон по-тайськи*. У такий спосіб відбувається адаптація, переважно, азійських страв. Що ж до страв європейського походження, то їхні назви (повністю чи окремі компоненти), здебільшого, транскрибуються: ローストビーフ *ростбіф*, コンビーフポテト *картопля з солониною*, ブルスケッタ *брускета*, カルパッチョ *карпачо*, コールスロー *колеслав*, ペンネゴルゴンゾーラ *пенне з горгонзолою*, チリ・コン・カルネ *чили кон карне*, グラタン・ドフィノワ *гратен дофінуа*, しいたけのガーリックソテー *часникове соте з грибами шіітаке*, 茸のマリネ *мариновані гриби*, 粒マスタード醤油ドレッシングのサラダ *салат, заправлений зерновою гірчицею та соєвим соусом*. Часто складається враження, що "європейське"

звучання назви страви в японському кулінарному дискусії додає своєрідної вишуканості.

Отже, представлений вище матеріал схиляє до думки, що поділяти страви японської кухні (як традиційної, так і сучасної) на м'ясні, рибні, овочеві, гарніри, салати тощо не зручно. Ми вважаємо, що більш точну та об'єктивну картину культури харчування японців, виражену в мові, може дати диференціація їжі за способом її приготування, і головними дієсловами-класифікаторами тут виступають 煮る *варити*, 煮込む *тушкувати*, 炒める *смажити*, 揚げる *смажити*, 揚げ物 *засмажувати*, 煎る *смажити*, 揚げ物 *підсмажувати*, 焼く *смажити*, 焼く *пекти*, 蒸す *готувати на пару*, 垂らす *кратати*, 垂らす *проливати краплями*, 漬ける *маринувати*, 和える *змішувати*, 混ぜる *поєднувати*, 切る *різати*, 刻む *кришити*, 下ろす *натирати* тощо. Також широко використовується іменник-класифікатор ご飯 *рис*. Нижче ми докладно розглядаємо лише деякі категорії.

Категорія варених страв репрезентована в японській мові іменником 煮物 *німоно*, а також суфіксом ~煮 */ні/*, що походять від дієслова 煮る */ніру/ варити*. Це дієслово може використовуватись як компонент складених дієслів, а зі згаданим суфіксом може бути морфологічно поєднане уточнення щодо способу варіння, що дозволяє говорити навіть про виділення субкатегорій варених страв: 煮しめ *нішіме* (овочі, соєвий сир, м'ясо та інші продукти, розварені в соєвому соусі), 煮びたし *нібіташі* (річкова риба, тушкована в соєвому соусі), うま煮 *умані* (риба й овочі, зварені у сої з цукром), さっと煮 *варене протягом короткого часу*, 蒸し煮 *тушковане*, 甘煮 *варене у солодкому соусі*, 甘辛煮 *варене у гостро-солодкому соусі*, ごまみそ煮 *варене у кунжутній пасті*, トマトスープ煮 *варене у томатному супі*, 生姜煮 *варене в імбирному соусі*, 醤油煮 *варене у соєвому соусі*, レモン煮 *варене в лимонному соусі*. До цієї категорії входять страви, що складаються з овочевих, м'ясних та рибних інгредієнтів, номені багатьох із яких представлені безеквівалентною лексикою: ちくわとニンジン *варена страва з чікува (рибного паштету у формі трубки) та моркви*, 厚揚げといりこの煮物 *варена страва з ацураге (чи намааге, злегка підсмаженого соєвого сиру тофу) та сушеної дрібної риби (попередньо підсмаженої)*, がんもどきのうま煮 *гаммодокі (смажений соєвий сир з овочами, зварені у сої з цукром)*, 牛蒡とこんにゃくのごまみそ煮 *коріння лопуха й желе коньяку, зварені у кунжутній пасті*.

Подекуди безеквівалентною є вся назва страви, і здогадатися про те, які інгредієнти входять до її складу, без додаткової інформації неможливо. Наприклад, きつね煮 – це *варена страва зі смаженого тофу та цибулі-тартарки*, де きつね (狐) означає "лисиця". Цікаво, що назва цієї тварини використовується і в інших номенах страв: 狐飯 *рис із дрібно порізаним смаженим тофу і приправками*, 狐饅頭 *локина удон зі смаженим тофу та цибулею*. Окрім "лисиці" у назвах схожих страв може використовуватися, зокрема, "єнотоподібний собака". Щодо етимології таких номенів існують різні гіпотези, на описі яких ми, на жаль, не маємо змоги тут зупинитися. Скажемо лише, що про додавання у ці страви м'яса відповідних тварин не йдеться.

Сутю безеквівалентною може видатися й назва страви おかか入り煮しめ, адже двомовні словники не фіксують лексему "おかか". Проте, з тлумачного словника

дізнаємося, що おかか є просторічно-розмовним еквівалентом かつおぶし *стружка із сушеного полосатого тунця* [22, с.206].

Категорія смажених страв представлена в японській мові, насамперед, іменником 炒め物 */ітамемоно/*, а також суфіксом ~炒め */ітаме/*, що походять від дієслова 炒める */ітамеру/ смажити (в олії)*. За тим самим механізмом, що й у попередньо розглянутій категорії, тут можна виділяти субкатегорії страв: 炒め野菜 *смажені овочі*, 炒めごはん *смажені страви з рисом*, 油炒め *смажене в олії*, 香味炒め *смажене зі спеціями*, 中華炒め *смажене у китайському стилі* тощо. Увагу привертають, зокрема, назви специфічних овочів, що входять до складу цих страв: 小松菜 *комацуна (китайська капуста)*, 高菜 *такана (японська листовата гірчиця)*, 空芯菜 *іпомея водяна (водяний шпинат)*, しめじ *шімеджі (опеньок осінній)*. Спробуємо перекласти українською мовою назву страви 豚肉・しめじ・小松菜のオイスターソース炒め: 1) *свинина, шімеджі та комацуна, смажені в устричному соусі*; 2) *свинина, опеньки осінні та китайська капуста, смажені в устричному соусі*; 3) *свинина, осінні опеньки шімеджі та китайська капуста комацуна, смажені в устричному соусі*. Усі три варіанти перекладу не видаються нам достатньо вдалимими. З першого варіанту пересічний реципієнт-українець, вірогідно, не зможе уявити собі нічого, окрім свинини і, можливо, устричного соусу. Другий варіант перекладу неодмінно викличе асоціації з опеньками, поширеними в лісах України, та пекінською капустою, що стала для нас уже доволі звичною. Третій із запропонованих варіантів претендує на максимальну точність передачі інформації, проте це навряд чи позитивно вплине на її сприйняття (іще й через обтяжливість). У таких випадках ми пропонуємо вдаватися до дещо схематизованого перекладу зі збереженням безеквівалентної лексики, який міг би дати загальне уявлення про реалію, не перевантажуючи при цьому реципієнта: 4) *свинина, гриби шімеджі та капуста комацуна, смажені в устричному соусі*. За потреби, реципієнтові перекладу доведеться надати більш детальну інформацію (можливо, навіть із графічними зображеннями), але не варто намагатися робити це у межах одного речення тексту перекладу.

Наступне дієслово, яке ми розглянемо, 揚げる */аґеру/*, також пропонується перекладати як "смажити" або ж – як "готувати": 魚を揚げる *смажити рибу*, 天ぷらを揚げる *готувати темпура* [13, с.12]. Проте, слід розуміти, що, на відміну від 炒める, під 揚げる мається на увазі обсмажування продукту (肉をバターで揚げる *смажити м'ясо на вершковому маслі* [1, с.5]), і особливо яскраво це видно на прикладі страви 天ぷら *засмажені (у клярі) риба, м'ясо, овочі тощо*. У цій категорії представлені страви 揚げ物 */аґемоно/*, що можна перекласти як "страви у фритюрі" чи "страви у клярі". В Японії такі страви диференціюють за температурою нагрівання олії (150-160°C, 170-180°C, 180-190°C, понад 190°C), але для лінгвістичних досліджень ця інформація є другорядною. Окрім згаданих вище, серед 揚げ物 найпоширенішими є, зокрема, смажені у фритюрі 青じそ *зелень перилли* та 三つ葉 *міцуба (японська петрушка)*, страви субкатегорії から揚げ *обсмажене без паніровки*, 豚カツ *котлета зі свинини*, 牛カツ *яловича котлета*, 春巻き *харумакі (м'ясо та овочі, загорнуті в розкатане тісто)* тощо. Як уже говорилося, останнім часом неабиякого по-

ширення серед японців набули страви, запозичені з європейської кухні: コロッケ *крокети*, チキン・ナゲット *курячі нагетси*, フィッシュ・アンド・チップス *риба та чіпси*, フライドポテト *картопля фрі* та інші. Пригадаймо також важливі для багатьох страв інгредієнти 油揚げ та 厚揚げ *смажений соєвий сир тофу*.

Назви страв цієї категорії також створюють численні труднощі для перекладу та інтерпретації носіями інших культур. Так, виявляється, що 天ぷら – це не одна страв, а ціла категорія страв, об'єднаних способом за смажування, зі своїми субкатегоріями: 掻き揚げ *темпура із дрібно нарізаних овочів, креветок тощо*, 金ぷら・銀ぷら *темпура із переважанням у клярі яєчних жовтків чи білків*, 野菜天ぷら *овочева темпура*, 半熟卵の天ぷら *темпура з недовареними яйцями тощо*. Окрім того, обсмажуватися можуть як традиційні (і звичні) інгредієнти, так і доволі специфічні: 饅頭 *манджю (пиріжки вагаші)*, 梅干 *умебоші (сушені японські сливи)*, モズク *водорості модзуку*, ラッキョウ *китайська цибуля (китайський часник)*, いかだ牛蒡 *розчавлене і зібране у вигляді плота молоде коріння лопуха тощо*.

Дієслово 焼く /яку/ у кулінарному дискурсі означає "смажити" (卵を焼く *смажити яйця*) або "пекти" (パンを焼く *пекти хліб*). Про яку саме дію йдеться, часто дуже важко зрозуміти без додаткових коментарів чи контексту: 魚を焼く: 1) *смажити рибу*; 2) *пекти рибу* [13, с.1097]. За аналогією до попередніх категорій можна було б припустити, що категорія страв, приготованих у такий спосіб, має в японській мові назву 焼き物 /якімоно/. Так воно і є насправді, але ця лексема насамперед асоціюється з виробами гончарства (одне зі значень дієслова 焼く – *випалювати*), а на позначення смажених на грилі, сковорідці чи тепані (широкій прямокутній металевій пателі, вмонтованій у стіл) страв здебільшого вживається слово-класифікатор 焼き料理 /якірьо:рі/. Що ж до 焼き物 у кулінарному дискурсі, то тут воно віддалено скидається на засіб об'єктивації для потенційної семми, позаяк у парадигмі слів-класифікаторів для категорій страв інтуїтивно хочеться бачити саме таку лексему (дієслово на позначення способу приготування + 物 річ), проте вона може виявитися дещо нерелевантною у комунікативному сенсі.

У категорії страв 焼き料理 можна виділити численні субкатегорії, назви яких здебільшого марковані віддієслівним суфіксом ~焼き /які/: 鉄板焼き *смажене на тепані*, はさみ焼き *смажене у формі для смаження*, 煎り焼き *смажене на сковорідці*, 揚げ焼き *злегка обсмажені порційні шматки*, 石焼 *смажене на розпеченому камінні*, 蒸し焼き *смажене (й пропарене) у герметичному посуді*, 天火焼き (窯焼き) *смажене в духовці чи печі*, 焼きびたし *смажене і занурене у маринад*, 垂れ焼き *смажене у спеціальному соусі* та інші. До того ж, 焼き може знаходитися і на початку слова: 焼き飯 (チャーハン) *смажений рис (плов по-китайськи)*, 焼餅 *смажені мочі*. Переважна більшість таких назв не зустрічається ні у двомовних, ні у тлумачних словниках. Для їхньої інтерпретації потрібні фонові знання чи довідкова інформація зі спеціалізованих джерел.

За окресленим вище принципом відбувається номінація й інших категорій та субкатегорій страв: 蒸す *парити* → 蒸し物 *страви на пару*, ~蒸し (суфікс для назв страв на пару); 漬ける *маринувати* → 漬物 *мариновані страви*, ~漬 (суфікс для назв маринованих страв); 和

える *змішувати* → 和え物 *мішані страви*, ~和え (суфікс для назв мішаних страв).

Основний матеріал, опрацьований нами у ході розвідки в цьому напрямку, можна стисло представити у вигляді табл. 2.

Неабияку увагу привертають традиції слововживання, пов'язані з культурою харчування, позаяк у них виявляється надзвичайно цікавий підтекст.

Так, зокрема, у публікаціях в ЗМІ, пов'язаних з кулінарією, може бути імплікована така національна риса японців, як відчуття пори року (季節感): 秋の魚の代名詞 /サンマ *Риба осені – це, звісно ж, сайра (або: Сайра репрезентує осінь; тут граматичний термін 代名詞 займенник вжито у переносному значенні); 晩秋から欠かせない、万能野菜 /白菜 *Універсальний овоч, без якого неможливо уявити собі пізню осінь, – пекінська капуста*.*

Не важко експлікувати також прихильність японців до страв власної національної кухні: 和風の味つけに向く。淡白な /鶏ひき肉 *Ідеально смакує з традиційними японськими спеціями. Не жирний. Курячий фарш; あっさり* 和風で身がやわらかい /鶏胸肉 *Істинно японське, м'яке. Куряче філе*.

У наведених нижче заголовках можна вбачати прагнення емоційно зблизити кулінарію і людину: 煮方で表情が変化する /里いも *Залежно від способу відварювання змінюється вираз Вашого обличчя. Картопля таро; 庶民の魚の代表選手 /イワシ *Риба, що представляє звичайних людей. Івасі (іменник 代表選手 спортсмен, що захищає честь країни, міста тощо вжито у переносному значенні); 洋風素材ともベストマッチナな /鮭 *Ваш найкращий вибір – кета. Підійде і до європейських страв; この秋、煮物でヘルシーになる *Цієї осені варені страви додадуть Вам здоров'я; ボリュームアップも簡単な /豆腐 *За допомогою соєвого сиру можна легко збільшити об'єм Ваших страв*. В останніх трьох прикладах замість питомо японської лексики умисно вжито запозичення з англійської мови, оскільки вони містять конотативний компонент модерності, відповідності часу, а отже – сприяють посиленню апеляції до сучасного читача. Наведемо ще один приклад: スパイスとハーブたっぷりのかんたん&ヘルシーメニュー *Просте і здорове меню, в якому багато спецій і трав*. Це текст із обкладинки збірника кулінарних рецептів [15], в якому, окрім たっぷりの, かんたん і сполучника と, всі слова – запозичення з англійської мови, а поєднання двох прикметників за допомогою "&" є, мабуть, результатом індивідуальної мовотворчості упорядника.****

На особливу увагу заслуговує те, як у японській лінгвокультурі прийнято говорити про смак та аромат страв, відтінки смаку, можливість відчути у страві смак кожного окремого інгредієнта, нерідко послуговуючись при цьому метафоричним перенесенням: 煮込むほどにおいしさが増す /牛シチュー用肉 *Чим довше тушкуєте, тим смачнішою стає. Тушкова яловичина; 素材のうまみを吸収する /大根 *Редька дайкон, що накопичує в собі смак інших інгредієнтів; 濃厚なうまみを存分に味わいたい /カツオ *Коли хочеться сповна насолодитися насиченим смаком. Тунець; 持ち味を存分に味わえる /鶏骨つきもも肉 *Куряче стегно на кістці. Ви неодмінно відчуєте притаманний саме йому смак; やわらかくて風味がある /青梗菜 *Смак і аромат! М'якенький бок-чой*.****

У наступних прикладах зустрічається дещо специфічний іменник 歯ごたえ (букв.: *реакція зубів*). Сполучення 歯

ごたえがある означає "бути твердим" ("добре відчуватися зубами"), і у кулінарному дискурсі вживається у випадках, коли йдеться про хрусткі продукти, тобто про такі, які мають бути твердими і, водночас, не створювати дискомфорту під час споживання (прикметник 硬い *твердий*, що має доволі високу частотність уживання, у характеристиці смаку страв використовувати не бажано, оскільки у реципієнта інформації може сформуватися негативне уявлення – інгредієнти занадто тверді): 歯ごたえがいのちの／ごぼう *Коріння лопуха. Хрустке, яким і має бути; 歯ごた*

えを楽しむ／れんこん *Насолода хрусткістю. Коріння лопуха; 香りと歯ごたえが身上／きのこ* *Аромат та хрусткість – їхні головні переваги. Гриби.* Деяко схоже у своїй семантиці має й іменник 歯ざわり (букв.: *дотик до зубів*): 歯ざわりのよいサラダ *салат, який приємно жувати.* Наявність таких понять свідчить, зокрема, про підкреслену важливість для японців фізичних відчуттів у процесі прийому їжі, і коли представники цього етносу хочуть сказати, що їм подобається якась страва, вони часто послуговуються виразом 口に合う (букв.: *пасує до рота*).

Таблиця 2

Орієнтовна схема диференціації популярних страв японської кухні за способом приготування

Слово-класифікатор	Категорії та головні субкатегорії страв	Приклади назв страв
煮る	煮物: 煮しめ 煮びたし 蒸し煮 さっと煮 うま煮	蕪と油揚げの煮物、ちくわとニンジン煮の煮物、厚揚げといりこの煮物、おかか入り煮しめ、ほうれん草としめじの煮びたし、帆立て貝柱と蕪の煮びたし、キャベツとソーセージの蒸し煮、豚肉と根菜のさっと煮、カボチャの甘煮、豚肉とキャベツの甘辛煮、鶏レバーの生姜煮、手羽先の醤油煮、ざく切り野菜のトマトスープ煮、薩摩芋のレモン煮、銀だらのごま煮、がんもどきのうま煮、牛蒡とこんにゃくのごまみそ煮、きつね煮、おかか煮
炒める	炒め物: 油炒め 香味炒め 中華炒め 炒め野菜 炒めごはん	厚揚げと小松菜の炒め物、高菜漬けの油炒め、えびのオリーブ油炒め、鮭と小松菜のオイバタ炒め、えびとブロッコリーの香味炒め、空芯菜の中華炒め、豚肉・しめじ・小松菜のオイスターソース炒め、牛肉と玉ねぎのケチャップ炒め、炒め野菜のつけそうめん、なすとひき肉のエスニック炒めごはん、炒め膾
揚げる	揚げ物: 天ぷら 掻き揚げ から揚げ フライ	油揚げ、厚揚げ、野菜天ぷら、サクサク天ぷら、揚げパン、カレーパン、油条、揚げかまぼこ、排骨、春巻き、皿うどん、コロッケ、チキン・ナゲット、フィッシュ・アンド・チップス、フライドポテト
焼く	焼き料理 (焼き物): 鉄板焼き はさみ焼 煎り焼き 揚げ焼き 石焼 蒸し焼き 天火焼き (窯焼き) 焼きびたし 垂れ焼き 焼き飯 (チャーハン)	すき焼き、お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、たい焼き、煎り卵、石焼芋、生姜焼き、卵の画面醤油焼き、小羊のパン粉焼き、厚揚げの垂れ焼き、きのこの焼きびたし、牛肉チャーハン
蒸す	蒸し物: 蒸し焼き 蒸し煮	かきのホイル蒸し、中華風茶碗蒸し、キャベツとソーセージの蒸し煮、蒸しギョーザ
漬ける	漬物: 醤油漬け ソース漬け もみ漬け	菜の花漬けのおにぎり、蕪の醤油漬け、ゆで豚のソース漬け、膾ときゅうりのもみ漬け、たこのニンニク油漬け
和える	和え物	もやしの和え物、きゅうりのピリッと和え、かれこんの明太オリーブ油和え
ご飯	おにぎり 炊き込みご飯 混ぜごはん チャーハン	榨菜ごはん、明太子の炊き込みご飯、牛牛蒡ごはん、高菜とひき肉の混ぜごはん、かきごはん、たけのこごはん、焼きおにぎり、和風チャーハン

Доволі часто у кулінарному дискурсі можна зустріти дієслово 生かす, що має широкий спектр значень, головними з яких є "пожвавлювати", "воскрешати" та "застосовувати на практиці". Окрім того, це дієслово імпліцитно пов'язане з ідеєю життя, життєдайності (його неперехідний відповідник – 生きる *жити*), тож використання його у зв'язку з продуктами харчування є цілком законним: 自然な甘みを生かす／さつまいも *Відчуйте природну солодкість. Батат; ほのかな甘みを生かして上品な味つけを／かぶ* *Ледь відчутна солодкість і вишукані*

спеції. Ріпа; 食感を生かすなら煮物が一番／じゃがいも *Якщо бажаєте отримати насолоду від споживання їжі, варені страви – це саме те, що Вам потрібно. Картопля.* В останньому прикладі нашу увагу привернула лексема 食感, яка не фіксується ні двомовними, ні тлумачними словниками, і ми були змушені звернутися до мовної компетенції інформантів. В результаті з'ясувалося, що носії японської мови під 食感 мають на увазі приємне відчуття від процесу споживання їжі (食べる行為の快感), що є так само важливим, як і смак (味) та аромат (香り).

З темою смаку та аромату корелює тема поживності: ふっくら脂肪を蓄えた／鮭 *Багата на жири. Кета*; 脂肪が多くこってり感のある／サバ *Багата на жири, має насичений смак. Скумбрія*; 淡白でやわらか。味つけ自在の／タラ *Пісна і м'яка, смакує з будь-якими спеціями. Тріска*.

Широковідомим є факт, що в Японії значна увага приділяється зовнішньому вигляду страви, тонкощам сервірування столу тощо. Однак, опрацюючи матеріал сучасних видань, присвячених кулінарії, ми зустрілися з наголошенням не так на зовнішній красі (презентабельності) їжі, як на її практичності, легкості залучення до повсякденного раціону пересічного японця: 手軽に使える／牛切り落とし肉 *її можна дуже просто використати. Обрізна яловичина*; たいめいけんで教わるとっておきの洋食 *європейські страви, про які Ви дізнаєтесь у "Таймейкен" і зможете принагідно приготувати*; 格安メニューに大活躍の／豆腐 *Ідеально підходить для бюджетного меню. Соевий сир тофу*; 煮る、焼く、揚げると万能／なす *Баклажани скрізь стануть у пригоді: їх можна і варити, і пекти, і смажити*; 炒め物、肉巻き、変幻自在な／豚薄切り肉 *Свинячі слайси для смажених страв, м'ясних рупетів і взагалі усього, що Ви можете придумати самі*; ほかにもう一品というときに… …*коли хочеться подати на стіл ще якусь одну страву*; 冷蔵庫にある残り野菜も全部使えて、経済的でおいしい一品です *Це смачна та економічна страва, яка дозволить використати всі овочі, що завалялися у Вашому холодильнику*. Наведені приклади зайвий раз засвідчують практичність та економічність, притаманні японській нації.

Отже, вище ми навели низку маніфестацій типових уподобань японського народу в кулінарному дискурсі, та чи не найкраще світовідчуття і світосприйняття японців, виражені через тему їжі, можна продемонструвати на цьому прикладі: あつあつの真っ白いご飯の上に、焼きたてのうなぎがのせられ、その店自慢のたれがほどよくかかっているうなぎ丼。山椒の粉をさっとふりかけ、一口目を口に入れた瞬間と思ったら、もう「生きていてよかった。」の一言に尽きる。 *І ось перед тобою мисочка, де на гаряченький, білий-білісенький рис поклали щойно засмаженого вугра, рівномірно политою фірмовим соусом, яким пишається цей ресторан. У ту мить, коли ти кладеш до рота притрушений перчиком перший шматочок, може промайнути одна-єдина думка: "Як добре, що я живу на цьому світі!"* [28, с.176].

Насамкінець, хотілося б окремо наголосити на актуальності використання японської лексики семантичного поля "Харчування" у переосмисленому значенні, адже виділення культурно маркованих продуктів, специфічних для певної етнічної спільноти, спирається, насамперед, на фразеологічну і пареміологічну розробленість і частотність уживання, а фразеологізми, до складу яких входять назви етнічних страв і продуктів, демонструють аспекти співвідношення матеріально-чуттєвого та релігійно-духовного начал у традиційних культурах [7, с.33; 9, с.284]. Так, зокрема, у сполученні 早稲の子供 *акселерат (дитина, що рано розвинулася)* наявна яскрава асоціація зі споконвічними традиціями вирощування рису – основи системи харчування японців. Номені багатьох традиційних страв та інгредієнтів стали матеріалом для образно-експресивної характеристики об'єктів навколишнього світу та ситуацій повсякденного життя: 胡麻をする (букв.: *товкти кунжут підлецуватися*); 焼餅を焼く (букв.: *пекти мочі*) *ревнувати*; お茶を濁す (букв.: *каламутити чай*) *відмагатися (жартом), виходити сухим з води*; 噴飯する (букв.: *виплюнути рис*) *пирснути сміхом*; と

んびに油揚げをさらわれる (букв.: *у когось*) *поцупили абураге*) *бути ошуканим*; とんびに油揚げをさらわれたように *виглядати роззеубленим*; 足の裏の米粒をこそげる (букв.: *зішкрібати рисові зерна з підшви*) *бути надзвичайно жадібним*; 大根を正宗で切る (букв.: *різати редьку дайкон мечем роботи Масамуне*) *з гармати у горобців стріляти*; 山椒は小粒でもぴりっと辛い (букв.: *зернятка перцю хоч і малі, але гострі*) *Мала штучка – червінчик, а ціна велика*. Таких прикладів можна навести ще безліч, однак, ми переконані, що вивчення транспозиції смислів (зокрема й на матеріалі лексики кулінарії) має бути завданням окремого масштабного дослідження.

Сформулюємо висновки, яких ми дійшли в результаті вивчення семантичного поля "Харчування" у контексті дослідження японської мовної картини світу.

1. Головним орієнтиром у системі харчування японців було і залишається здоров'я (健康), і можна стверджувати, що ставлення японської нації до їжі загалом вербалізується, насамперед, такими ключовими словами, як 医食同源 *здорове харчування*, 食文化 *культура харчування* та 食生活 *харчування у нашому житті*.

2. Засоби об'єктивації концепту "рис" у японській мові свідчать про його високу номінативну щільність і, відповідно, колосальну комунікативну релевантність для японської лінгвокультури.

3. Споконвіку розмежування концептів основної та другорядної страв відображалось в японській мові у вигляді опозиції 米 ↔ 副食物, однак, здебільшого під впливом інших культур, у сприйнятті японцями тієї чи іншої страви як основної чи другорядної намітилися зміни, що стали особливо помітними в останні десятиліття.

4. У японському кулінарному дискурсі на передній план виходять практичність класифікації номенів страв та інгредієнтів, зручність їхньої категоризації з точки зору кухаря, домогосподарки, а не наукова точність.

5. З'ясування етимології багатьох номенів страв та інгредієнтів у японській мові дає певне уявлення про особливості лінгвокультурної адаптації чужорідних концептів у Японії в давні часи.

6. Концепти, пов'язані з рибою та морепродуктами, звичайно мають дуже високу номінативну щільність. Для графічної репрезентації великої кількості номенів риб у японській мові використовуються ієрогліфічні знаки-ідеограми, створені в Японії із запозичених з Китаю елементів (国字).

7. Традиційна диференціація лексем семантичного поля "Харчування" характеризується неоднорідністю номенів у кожній із категорій: назви продуктів харчування можуть співпадати з назвою біологічного виду або вказувати лише на його частину; частина номенів відображають спосіб приготування і співпадають з назвою страви; зустрічається низка номенів, що відповідають цілому класу продуктів.

8. Умовний поділ страв японської кухні на м'ясні, рибні, овочеві, гарніри, салати тощо виявився не вельми ефективним. Натомість, більш точну та об'єктивну картину культури харчування японців, виражену в мові, може дати диференціація їжі за способом її приготування з опорою на відповідні слова-класифікатори.

9. Дослідження комунікативно-дискурсивних аспектів реалізації ключових слів-концептів японської культури харчування дозволило виявити низку маніфестацій типових уподобань японського народу (урахування пори року в організації харчування, прихильність до страв власної національної кухні, прагнення емоційного наближення кулінарії до людини з її нагальними потребами, значущість смаку і аромату та підкреслена важливість

фізичних відчуттів у процесі прийому їжі тощо). Лексика європейського походження (外来語) вживається не лише для номінації європейських страв, а й з метою "осучаснення" японського кулінарного дискурсу.

10. Наведено низку прикладів, що засвідчують актуальність використання японської лексики семантичного поля "Харчування" у переосмисленому значенні.

Список використаних джерел

1. Большой японско-русский словарь : в 2-х томах / Под. ред. Н.И. Конрада. – Москва: Советская энциклопедия. Т. 1 : А-Р. – 1970. – 808 с.
2. Большой японско-русский словарь : в 2-х томах / Под. ред. Н.И. Конрада. – Москва: Советская энциклопедия. Т. 2 : С-Я. – 1970. – 920 с.
3. Голубовська І.О. Константи національної ментальності у дзеркалі китайської мови / Ірина Олександрівна Голубовська // Матеріали міжнародної наукової конференції "Спадщина Омеляна Прицака і сучасні гуманітарні науки". – Київ, 2008. – С.83-93.
4. Голубовська І.О. Етноспецифічні константи мовної свідомості : Автореф. дис. ... доктора філолог. наук: 10.02.15 / Голубовська І.О.; КНУТШ. – Київ, 2004. – 38с. – Бібліогр.: 33 назви.
5. Городній С. Особливості етимології лексики застілля та кримінального аргю в сучасній японській мові / Сергій Городній // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Східні мови та літератури / Київський національний університет імені Тараса Шевченка. – Київ: Київський університет, 1997. – С.33-36.
6. Землинский С.Е. Лекарственные растения СССР / Самуил Ефимович Землинский. – Москва: Медгиз, 1958. – 610 с.
7. Ильясов В.С. Семантическое поле "Питание" как источник формирования русских фразеологизмов / Вадим Садыкович Ильясов // Изв. Саратов. ун-та. Сер. Филология. Журналистика. – 2015. – Т. 15. Вып. 3. – С.33-37.
8. Мосенкіс Ю.Л. Всесвіт у дзеркалі японської мови: Словесні символи культури Японії / Ю.Л. Мосенкіс, М.В. Якименко. – К.: Видавничий дім А+С, 2005. – 352 с.
9. Письменна Ю.О. Безеквівалентна лексика як маркер національної культури (на матеріалі групи номенів на позначення страв національної кухні) / Юлія Олександрівна Письменна // Studia Linguistica. – Вип. 5. Ч. 2. – Київ: Київський університет, 2011. – С.279-285.
10. Попова З.Д. Когнитивная лингвистика / З.Д. Попова, И.А. Стернин. – Москва: АСТ "Восток-Запад", 2007. – 314 с.
11. Русско-японский словарь / Под. ред. М. Того, С. Сомэя, Т. Исоя, С. Исаяма. – Токио: Кэнкюся, 1988. – 2763 с.
12. Селіванова О. Сучасна лінгвістика: термінологічна енциклопедія / Олена Селіванова. – Полтава: Довкілля-К, 2006. – 716 с.
13. Японско-русский словарь / Под. ред. Т. Фудзинума. – Токио: Кэнкюся, 2000. – 1183 с.

14. Ajinomoto Park [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : Ajinomoto Co Ltd., 1996-2017. – Режим доступу: <https://park.ajinomoto.co.jp> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
15. Seibido Mook おいしいアジアごはんレシピ / 編集人: 水井直顕, 発行人: 深見悦司. – 成美堂出版. 東京, 2002. – 112 頁.
16. Weblio 辞書 [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : Weblio, 2017. – Режим доступу: <https://www.weblio.jp> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
17. ウクライナ料理 / 世界の料理 NDISH [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : 世界の料理 NDISH, 2012-2017. – Режим доступу: <http://jp.ndish.com/world/ukraine> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
18. 氏家昭子. 家庭で楽しむ本格タイ料理 30. – PARCO. 東京, 2000. – 84 頁.
19. 川津幸子. わ、かんたん。發表します。家庭料理の、さらにベスト1 1 3皿. – オレンジページ. 東京, 1996. – 112 頁.
20. 漢字ペディア [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : 公益財団法人 日本漢字能力検定協会. – Режим доступу: <http://www.kanjiopedia.jp> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
21. 金田一春彦, 林大, 柴田武. 日本語百科大事典. 大修館書店. – 東京, 1995. – 1505 頁.
22. 国語辞典 / 森岡健二 他 監修. 集英社. – 東京, 1993. – 2064 頁.
23. 語源由来辞典 [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : 語源由来辞典, 2003-2017. – Режим доступу: <http://gogen-allguide.com> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
24. ご飯を食べると胃が痛い原因とは一胃痛時の食事や飲み物について / 気になる情報.com [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : 気になる情報.com. – Режим доступу: <http://novtrend.com/3746.html> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
25. 雑学ネタ帳 [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : 雑学ネタ帳. – Режим доступу: <http://zatsuneta.com/archives> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
26. デジタル大辞泉 [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : The Asahi Shimbun Company / VOYAGE GROUP, Inc. – Режим доступу: <https://kotobank.jp/dictionary/daijisen> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
27. 特定非営利活動法人 近畿アグリハイテク [Електронний ресурс] : [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Токио : 特定非営利活動法人 近畿アグリハイテク. – Режим доступу: <http://kinkiagri.or.jp/library/foods/gai-naka-shoku.htm> (дата звернення 05.09.2017) – Назва з екрана.
28. 文化中級日本語 II. 文化外国語専門学校. – 東京, 1997. – 277 頁.
29. メインとサブ、3つの組み合わせでもう悩まないほくほく笑顔の秋の献立 // たんと 10月10日号増刊. – 集英社. 東京, 2001. – 131 頁.
30. 例解慣用語辞典. / 井上宗雄監修. 創拓社. – 東京, 1992. – 625 頁.

Надійшла до редколегії 07.09.17

К. Комиссаров, канд. филол. наук, доц., докторант
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Київ, Україна

СЕМАНТИЧЕСКОЕ ПОЛЕ "ПИТАНИЕ" В КОНТЕКСТЕ ИЗУЧЕНИЯ ЯПОНСКОЙ ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЫ МИРА

Выявлены основные морфологические, семантико-графические и лексико-семантические особенности японских ключевых слов-концептов, находящихся в семантическом поле "Питание", исследованы коммуникативно-дискурсивные аспекты реализации этих концептов. Определены потенциальные пути решения проблемы дифференциации лексики кулинарии. На основании анализа составляющих различных концептов, непосредственно касающихся культуры питания, предложены некоторые соображения относительно особенностей ментальности японцев. Показаны типичные подходы к решению проблемы интерпретации этноспецифической лексики кулинарии в процессе межязыковой коммуникации.

Ключевые слова: национально-языковая картина мира, концепт, семантическое поле, безэквивалентная лексика, графема, лексема.

K. Komisarov, PhD in Philology, associate professor, doctoral candidate
Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine

SEMANTIC FIELD 'NUTRITION' IN CONTEXT OF STUDYING THE JAPANESE LANGUAGE PICTURE OF THE WORLD

Main morphological, semantic-graphic and lexical-semantic peculiarities of the Japanese key words-concepts locating in the semantic field 'Nutrition' are revealed, and the communicative-discursive aspects of implementation for these concepts are analyzed. Potential ways of solving the problem of differentiation for the lexics of cooking are outlined. Relying upon analysis of the constituents of various concepts directly related to the culture of nutrition, certain considerations regarding characteristics of the Japanese mentality are proposed. Typical approaches to solution of the problem of comprehending the ethnospecific lexics of cooking in interlingual communication process are shown.

Keywords: national language picture of the world, concept, semantic field, realia, grapheme, lexeme.