

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет филологический
Кафедра русского языка, коммуникации и журналистики
Направление подготовки 45.04.01 – Филология
Направленность (профиль) образовательной программы Русский язык в межкультурной коммуникации

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Зав. кафедрой

И Е.Г. Иващенко

« 11 » 06 2021 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

на тему: Пищевой код в китайской и русской лигвокультурах

Исполнитель

студент группы 997-ом1

Чжу Дэвэнь 15.06.2021 Чжу Дэвэнь

Руководитель

доцент, канд. филол. наук

Н.В. Лагута 18.06.2021 Н.В. Лагута

Руководитель научного содержания программы магистратуры

Г.М. Старыгина 21.06.2021 Г.М. Старыгина

Нормоконтроль

А.Г. Сайфулина 17.06.2021 А.Г. Сайфулина

Рецензент

М.А. Пирогова 19.06.2021 М.А. Пирогова


Благовещенск 2021

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет филологический
Кафедра русского языка, коммуникации и журналистики

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

 Е.Г. Иващенко
Подпись

« 10 » 01 2020 г.

ЗАДАНИЕ

К выпускной квалификационной работе студента Чжу Дэвэнь

1. Тема выпускной квалификационной работы: Пищевой код в китайской и русской лингвокультурах

(утверждена приказом от 01.03.2021 № 412-уч)

2. Срок сдачи студентом законченной работы (проекта) 15.05.2021

3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе: лингвокультурология, концепт «Еда», пословица, номинация, блюдо

4. Содержание выпускной квалификационной работы (перечень подлежащих разработке вопросов): 1. Пищевой код как понятие лингвокультурологии. 2. Способы и средства номинации блюд в Китае и России. 3. Лексические средства репрезентации концепта «Еда» в китайской культуре. 4. Методическая разработка урока

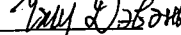
5. Перечень материалов приложения: (наличие чертежей, таблиц, графиков, схем, программных продуктов, иллюстративного материала и т.п.) 3 рисунка, 1 таблица

6. Консультанты по выпускной квалификационной работе (с указанием относящихся к ним разделов) нет

7. Дата выдачи задания 10.09.2020

Руководитель выпускной квалификационной работы: к филол.н., доцент Лагута

Нина Владимировна 

Задание принял к исполнению (дата): 10.09.2020 Чжу Дэвэнь 

РЕФЕРАТ

Магистерская диссертация содержит 105 с., 122 источника, 5 рисунков, 1 таблицу, 3 приложения.

КИТАЙСКИЙ ЯЗЫК, РУССКИЙ ЯЗЫК, КИТАЙСКИЕ ТРАДИЦИИ, НАИМЕНОВАНИЯ, БЛЮДА, МЕТАФОРА, ПОСЛОВИЦА, ПОГОВОРКА, НОМИНАЦИЯ, СРЕДСТВА И СПОСОБЫ РЕАЛИЗАЦИИ, КОНЦЕПТ «ЕДА»

Методология исследования базируется на трудах Н. Ф.Алефиренко, Е. В. Ивановой, В. П. Нерознака, В. А. Масловой, Д. С. Лихачева, Е. С. Кубряковой, С. А. Кошарной, В. В. Красных, В. И. Карасика, Н. В. Уфимцевой, О. Б. Кафановой, Д. Н. Шмелева, В. Н. Телии, Г. Ю.Сомова, В. В.Похлебкина, Ма Гофань, Шэнь Сяолуна, Ян Юя, А. И. Головни, Ши Шу, Чжан Мянью, Саяховой, Д. К., Хэ У, Цзоу Сюецяня и др.

Цель работы – выявить закодированную в пищевом коде национально-культурную информацию и описать ее закономерности, проанализировав особенности номинации блюд и репрезентации концепта «Еда» в китайском и русском языках.

Объектом настоящего исследования является пищевой код китайской и русской лингвокультур; предметом – способы его репрезентации: средства и способы номинации блюд, а также средства реализации концепта «Еда» в китайском и русском языках.

Новизна исследования связана с разработкой концепта «Еда», средств номинации и репрезентации пищевого кода в русском и китайском языке, на базе пословиц и поговорок.

Практическая значимость обусловлена возможностью использования данных эмпирического исследования и практической разработки уроков в преподавании различных дисциплин, в том числе на уроках РКИ.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Теоретические основы исследования	8
1.1 Лингвокультурология как научная дисциплина	8
1.2 Понятия «код», «культурный код» и «лингвокультурный код»	11
1.3 Особенности номинации как часть культуры	17
1.4 Концепт как базовое понятие когнитивной лингвистики	20
1.5 Пословицы как источник информации картине мира народа	23
2. Исследование наименований блюд в китайском и русском языке	28
2.1 Способы и средства номинации блюд в Китае	28
2.2 Способы и средства номинации блюд в России	35
2.3 Влияние культурного кода на особенности наименований блюд в китайской и русской культурах	41
3 Исследование концепта «Еда» на базе китайских и русских пословиц	45
3.1 Лексические средства репрезентации концепта «Еда» в китайской культуре	45
3.2 Лексические средства репрезентации концепта «Еда» в русской культуре	50
3.3 Особенности представления концепта «Еда» в китайской и русской культурах	54
4 Методическая разработка урока по теме «Пищевой код русской культуры»	58
4.1 Методическая разработка урока по теме «Пищевой код русской культуры»	59
4.2 Методические материалы к уроку	67
Заключение	71
Библиографический список	74
Приложение А Список наименований блюд в русском и китайском языках	85
Приложение Б Пословицы о еде в русском языке	90
Приложение В Пословицы о еде в китайском языке	96

ВВЕДЕНИЕ

Одним из главных дифференцирующих признаков этноса является пищевая культура нации, в том числе и пищевой код, заложенный в языке народа. Пища, пищевые традиции во многом определены географическим положением страны, климатом, историческими традициями, религиозными верованиями и т.д. В то же время еда – яркий отличительный признак этноса, по этой причине кухни определенной нации получили собственные названия – русская кухня, китайская, итальянская, мексиканская, французская кухни и т.д. Культура питания также во многом определяет уникальность нации, отличая ее от других культур. Язык каждого народа сохраняет различные культурные коды, в том числе и пищевой. Изучение пищевого кода с точки зрения лингвокультурологии позволяет выявить скрытые в языке элементы культуры и сравнить их. В выпускном исследовании мы провели сравнительный анализ русских и китайских пословиц на предмет выявления пищевого кода каждой нации, что и определяет **актуальность работы**.

Методология исследования базируется на трудах Н. Ф.Алефиренко, Е. В. Ивановой, В. П. Нерознака, В. А. Масловой, Д. С. Лихачева, Е. С. Кубряковой, С. А. Кошарной, В. В. Красных, В. И. Карасика, Н. В. Уфимцевой, О. Б. Кафановой, Д. Н. Шмелева, В. Н. Телии, Г. Ю.Сомова, В. В. Похлебкина, Ма Гофань, Шэнь Сяолуна, Ян Юя, А. И. Головни, Ши Шу, Чжан Мянью, Саяховой, Д. К., Хэ У.Цзоу Сюецянью и др.

Объектом настоящего исследования является пищевой код китайской и русской лингвокультур; **предметом** – способы его репрезентации: средства и способы номинации блюд, а также средства реализации концепта «Еда» в китайском и русском языках.

Цель работы – выявить закодированную в пищевом коде национально-культурную информацию и описать ее закономерности, проанализировав особенности номинации блюд и репрезентации концепта «Еда» в китайском и русском языках.

Задачи исследования:

- подготовить теоретическую базу исследования, рассмотреть корпус терминов и понятий по теме работы;
- исследовать наименования блюд в китайском и русском языке, выделить способы и средства номинации блюд в России и Китае;
- исследовать концепт «Еда» на базе китайских и русских пословиц, выявить лексические средства репрезентации концепта «Еда» в китайской и русской культурах;
- разработать урок по теме «Пищевой код русской культуры».

Материал исследования: 46 китайских и 43 русских наименований блюд; пословицы, обнаруживающие пищевую семантику, репрезентирующую в китайском и русском языках пищевой код русской лингвокультуры: 152 русских и 128 китайских пословиц. Пословицы и поговорки для исследования отобраны из следующих источников: Большой толковый словарь китайских чэньюев Синьхуа (Чжао Кэчинь), Фразеологический словарь русского литературного языка (Федоров А. И.), Фразеологический словарь русского языка под редакцией Молоткова А. И.

Методы, применяемые в исследовании:

- описательный;
- сравнительно-исторический;
- сопоставительный;
- метод лингвокультурологического анализа;
- методика разработки уроков РКИ.

Новизна исследования связана с разработкой концепта «Еда», средств номинации и репрезентации пищевого кода в русском и китайском языке, на базе пословиц и поговорок.

Теоретическая значимость работы обусловлена вкладом в разработку таких аспектов изучения русского и китайского языков, как изучение концептов, лингвокультурология, сопоставительная фразеология, межкультурная коммуникация, методика РКИ.

Практическая значимость обусловлена возможностью использования данных эмпирического исследования и практической разработки уроков в преподавании различных дисциплин, в том числе на уроках РКИ.

Апробация работы прошла в форме выступлений на научно-практических конференциях, статьи «Наименования блюд в китайском языке» в сборнике «День науки»: материалы XXIX научной конференции Амурского государственного университета (23-25 ноября 2020 г., Благовещенск, С. 195-196).

Выпускная работа состоит из введения, теоретической главы, трех практических глав, заключения, библиографического списка, трех приложение.

В первой главе раскрыты теоретические вопросы, такие как: объект исследования лингвокультурологии; понятия «код», «культурный код» и «лингвокультурный код», особенности номинации, концепт как базовое понятие когнитивной лингвистики, пословицы как источник информации о концептуальной и лингвокультурной картине мира.

Вторая глава представляет собой исследование наименований блюд в китайском и русском языке, выявление средств и способов номинации в русской и китайской культурах, сравнительный анализ полученных данных.

Третья глава посвящена исследованию концепта «Еда» на базе китайских и русских пословиц, выявлению лексических средств репрезентации концепта в двух культурах. На базе полученных данных проведен сравнительный анализ пословиц реализации концепта «Еда».

Четвертая глава включает методическую разработку урока РКИ по теме «Пищевой код русской культуры», а также методические материалы для представленного урока.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

1.1 Лингвокультурология как научная дисциплина

Начиная с XIX века, проблема языка и культуры постоянно находилась в центре внимания философов, лингвистов и культурологов, опирающихся на антропоцентрические принципы познания и описания мира. В конце XX века лингвокультурологией начал исследоваться не только язык, но и дискурс, в котором различными языковыми и дискурсивными единицами представлен соответствующий образ мира¹. Лингвокультурология, в отличие от других культурологических дисциплин, призвана изучать живые коммуникативные процессы в их синхронной связи с этнической ментальностью, действующей в данную культурную эпоху².

Лингвокультурология возникла на стыке лингвистики и культурологии. Исследователи В. Н. Телия, В. В. Воробьев, Н. И. Толстой, Ю. Д. Апресян, Е. А. Яковлева, В. А. Маслова, А. Д. Шмелев и другие исследовали культурный фон народа с лингвистической точки зрения³.

В развитии лингвокультурологии можно выделить (условно) два периода: первый период – предпосылки развития науки – работы В. фон Гумбольдта, А. Потебни, Э. Сапира и др. Второй период – становление лингвокультурологии как самостоятельного направления исследований. Вероятно, скоро можно будет говорить о третьем периоде – возникновении фундаментальной междисциплинарной лингвокультурологии⁴.

Лингвокультурология изучает язык как явление культуры. Это определенное видение мира через призму национального языка, когда язык выступает как выразитель определенного национального менталитета⁵.

Культурология изучает вопросы:

¹Телия В. Н. Русская фразеология : Семант., прагмат. и лингвокультурол. Аспекты. М., 1996. С. 86.

²Там же.

³ Алефиренко Н. Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка : учебное пособие. М., 2010. С. 115.

⁴ Там же.

⁵ Маслова В. А. Лингвокультурология., 2001. С. 25.

- как культура участвует в формировании языковых концептов;
- какую часть значения языкового знака придают «культурные значения»;
- осознавать, имеют ли эти значения говорящий и слушающий, и как они влияют на речевую стратегию⁶.

Лингвокультурология – это сложная область научных знаний о взаимосвязи и взаимовлиянии языка и культуры. По мнению В. Н. Телии, «Лингвокультурология – это та часть этнолингвистики, которая посвящена изучению и описанию взаимодействия, воплощенного в живом национальном языке, материальной культуре и менталитете, которое проявляется в языковых процессах и их двойственной природе с языком и культурой того или иного этноса»⁷.

По мнению В. В. Красных, «Лингвокультурология – дисциплина, изучающая проявление, отражение и фиксацию культуры в языке и дискурсе. Она непосредственно связана с изучением национальной картины мира, языкового сознания, ментально-языковой особенности нации»⁸.

В. А. Маслова отмечает, что: «Лингвокультурология – наука, возникшая на стыке языкознания и культурологии, исследующая отраженные и закреплённые в языке культурные проявления народа; гуманитарная дисциплина, изучающая, воплощенную в живом национальном языке и представленную в языковых процессах, материальную и духовную культуру. Она позволяет объяснить одну из фундаментальных функций языка – быть инструментом создания, развития, хранения и передачи культуры»⁹.

В. Воробьев дал исчерпывающее и стандартное определение лингвокультурологии. По его мнению, это «комплексная научная дисциплина, изучающая взаимосвязь и взаимодействие культуры и языка»¹⁰. С. А. Кошарная определила

⁶ Алефиренко Н. Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка : учебное пособие. Москва, 2010. С. 118.

⁷Телия В. Н. Русская фразеология : Семант., прагмат. и лингвокультурол. аспекты. Москва, 1996. С. 89.

⁸Красных В. В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология : Лекц. Курс. М., 2002. С. 74.

⁹Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 26.

¹⁰Воробьев В. В. Лингвокультурология. Москва, 2008. С. 27-28.

ее как «научную дисциплину, изучающую процесс осмысления и отражения на национальном языке элементов материальной и духовной культуры народа»¹¹.

Анализ этих и других существующих определений лингвокультурологии позволяет установить следующее:

- лингвокультурология тесно связана с лингвистикой и культурологией и носит синтезирующий характер;
- в лингвокультурологии основное внимание уделяется культурным фактам, которые эксплицитно выражены в языке;
- лингвокультурология относится к лингвистическим наукам, поэтому результаты его теоретических обобщений могут найти практическое применение в процессе обучения родному и иностранному языку;
- основными направлениями в исследовании лингвокультурологических единиц являются: а) языковая личность; б) язык как система семиотической репрезентации культурных ценностей¹².

Таким образом, лингвокультурология изучает взаимосвязь языка и культуры, основное внимание уделяется лингвистическим аспектам.

Лингвокультурология имеет ряд специфических признаков:

- это дисциплина синтезирующего типа, занимающая пограничную ситуацию между науками, изучающими культуру и филологию;
- основным объектом лингвокультурологии является взаимосвязь языка и культуры и интерпретация этого взаимодействия;
- объектом исследования лингвокультурологии является духовная и материальная культура, вербализованные артефакты которой формируют «языковую картину мира»¹³.

С точки зрения лингвокультурологии, объяснение идентичности этнокультуры хранится в словах-образах познаваемых предметов и явлений¹⁴. В лингвокультурологии психолингвистика, прагмалингвистика и когнитивная

¹¹ Кошарная С. А. В зеркале лексикона: Введение в лингвокультурологию. Белгород, 2011. С. 44.

¹² Телия В. Н. Русская фразеология: Семант., прагмат. и лингвокультурол. аспекты. М., 1996. С. 92.

¹³ Там же.

¹⁴ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 33.

лингвистика взаимосвязаны. Взаимосвязь лингвокультурологии и когнитивной лингвистики позволяет проникнуть в одну из самых сокровенных областей культуры – языковое сознание¹⁵.

Прагмалингвистика дает возможность выделить этнокультурологические аспекты коммуникации¹⁶.

Психолингвистика раскрывает общечеловеческие и этнокультурные ментальные механизмы порождения и восприятия речи, кодирования и декодирования этнокультурной картины мира; элементы социолингвистического анализа подчинены выявлению общественных факторов, влияющих на формирование и развитие языковой личности и формирование национально-культурного компонента в семантическом пространстве языка¹⁷.

Таким образом, современная лингвокультурология – это научная дисциплина, изучающая способы и средства репрезентации объектов культуры в языке; особенности репрезентации в языке ментальности людей; закономерности отражения ценностно-смысловых категорий культуры в семантике языковых единиц.

1.2 Понятия «код», «культурный код» и «лингвокультурный код»

Как сказано выше, лингвокультурология изучает язык как систему семиотической репрезентации культурных ценностей, при таком подходе важными понятиями являются понятия «код», «культурный код» и «лингвокультурный код».

В словаре С. И. Ожегова понятие код трактуется как «Система условных обозначений, сигналов, передающих информацию».¹⁸ В коммуникациях и обработке информации код представляет собой систему правил для преобразования информации – такой как буква, слово, звук, изображение или жест – в другую форму, иногда сокращенную или секретную, для передачи по каналу связи или

¹⁵ Алефиренко Н. Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка : учеб. пособие. М., 2010. С. 117.

¹⁶ Там же.

¹⁷ Там же.

¹⁸ Ожегов С.И. Словарь русского языка: ок. 57 000 слов / под ред. Н.Ю. Шведовой. М., 1989. С. 228.

хранения на носителе. Процесс кодирования преобразует информацию из источника в символы для передачи или хранения¹⁹.

Таким образом, код – это система условных знаков, содержащая определенную информацию. Понятие код используется в разных дисциплинах, в том числе в лингвистике и семиотике.

В семиотике код – это набор условностей или субкодов, используемых в настоящее время для передачи смысла. Наиболее распространенным является разговорный язык, но этот термин также может быть использован для обозначения любой повествовательной формы²⁰.

Фердинанд де Соссюр (1857-1913) подчеркивал, что знаки приобретают смысл и ценность только тогда, когда они интерпретируются по отношению друг к другу. Он считал, что отношения между означающим и означаемым произвольны. Следовательно, интерпретация знаков требует знакомства с наборами условностей или кодов, используемых в настоящее время для передачи смысла²¹.

Роман Якобсон (1896-1982) развил идею о том, что производство и интерпретация текстов зависит от существования кодов или конвенций для коммуникации. Поскольку значение знака зависит от кода, в котором он находится, коды обеспечивают рамки, в которых знаки имеют смысл²².

В этой степени коды представляют собой широкую интерпретационную структуру, используемую как адресатами, так и их адресатами для кодирования и декодирования сообщений. Само собой разумеется, что наиболее эффективные коммуникации получатся, когда и создатель, и интерпретатор используют один и тот же код. Поскольку знаки могут иметь много уровней значения, от денотационного до коннотационного, стратегия адресанта состоит в том, чтобы выбирать и комбинировать знаки таким образом, чтобы ограничить диапазон

¹⁹ Коган Х. Так почему бы и не 29. Журнал Wayback Machine American Journalism Review, 2020.

²⁰ Там же.

²¹ Соссюр Ф. Труды по языкознанию. М., 1977. С. 203.

²² Якобсон Р. Язык по отношению к другим системам коммуникации. Избранные произведения. Гаага, 1971. С. 570-579.

возможных значений, которые могут возникнуть при интерпретации сообщения²³.

Процесс социализации это обучение пониманию преобладающих кодов, а затем принятие решения о том, какие из них следует применять в любой момент времени, то есть признание того, что иногда в системе кодирования присутствует идеологическое качество, определение уровней социальной приемлемости, отражение текущих установок и убеждений²⁴.

Семиотика, как наука о знаках, в том числе рассматривает культуру этноса как знаковую систему, состоящую из определенных знаков, где закодирована различная ментальная, психо-эмоциональная информация об этносе.

Э. Кассирер, рассматривая культуру как объект познания с точки зрения семиотики, считал, что человек – животное, способное создавать символы и символические формы, то есть различные сферы культуры. Все вместе это создает особые символно-культурные системы²⁵.

Ю. М. Лотман считал культуру знаковой системой – семиосферой, где сохраняются и взаимодействуют различные символы. Роль культуры ученый сводит к тому, что в культуре сохранена негенетическая память коллектива, которая хранит и передает накопленный опыт²⁶. По мнению ученого, любой текст культуры можно рассматривать как «некий единый текст с единым кодом и как совокупность текстов с определенной совокупностью кодов»²⁷. При таком подходе всякий тип культуры – это сложная иерархия кодов. «Культурный текст на уровне речи – это соединение различных систем, а не воплощение какого-либо одного кода. Если в ходе культурных контактов соединяются две совместимые иерархии кодов, то в результате получается новый культурный тип. В том слу-

²³ Сомов Г. Ю. Взаимосвязи кодов в семиотических системах человека. *Semiotica*. № 213. 2016. С. 557-599.

²⁴ Там же.

²⁵ Кассирер Эрнст [Электронный ресурс] : Википедия. Свободная энциклопедия. URL : https://ru.wikipedia.org/wiki/Кассирер,_Эрнст (дата обращения: 13.03.2021).

²⁶ Лотман Ю. М. Семиосфера. СПб., 2000. С. 378.

²⁷ Там же.

чае, если сталкиваются два несовместимых кода, происходит их взаимное разрушение: культура теряет свой язык»²⁸.

Н. Г. Меркулова рассматривает понятие «культурный код», которое сравнительно недавно появилось в русской лингвистике. Автор отмечает, что термин, изначально употребляемый в речи политический российских деятелей, постепенно занимает свое место в гуманитарных дисциплинах²⁹. В своей статье она рассматривает различные определения понятия «культурный код».

Понятие «культурный код» появляется в работах различных исследователей. В. А. Маслова считает сам язык культурным кодом нации³⁰.

Г. В. Зубко в качестве культурного кода рассматривает «исходную знаковую структуру, своего рода матрицу, содержащую как бы в еще не проявленном виде все компоненты культурной парадигмы народа и его поведения»³¹.

Н. В. Букина под культурным кодом понимает «закодированную в определенной форме информацию, позволяющую идентифицировать культуру»³², а также «совокупность информационных маркеров, позволяющих человеку адекватно воспринимать и реагировать на происходящие в культуре пространственно-временные процессы, так как по своей сути каждый культурный код – элемент психики человека»³³.

В. В. Митина отмечает, что культурный код – основа нематериальных проявлений культуры (менталитет, самосознание, самоидентификация)³⁴.

М. С. Ситова считает, что культурный код представляет собой оптимальную форму хранения информации о знаках и символах³⁵, Н. И. Степанова отме-

²⁸ Лотман Ю. М. Семиосфера. СПб., 2000. С. 379.

²⁹ Меркулова Н. Г. Менталитет – культурный код – язык культуры: к вопросу о корреляции понятий. Журнал Регионология. №2 2015 [Электронный ресурс] : URL: <https://regionsar.ru/ru/node/1390>. (дата обращения: 13.02.2021).

³⁰ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 37.

³¹ Зубко Г. В. Проблемы реконструкции культурного кода фульбе: Западная Африка: дис. ... д-ра культурологии. М., 2004. С. 74.

³² Букина Н. В. Культурные коды как элемент пространства культуры. Вестн. Чит. гос. ун-та. 2008. № 14. С. 69-73.

³³ Там же.

³⁴ Митина В. В. Структура культурного кода женского традиционного костюма мордвы. Регионология. 2010. № 3. С. 290.

³⁵ Ситова М. С. Комическое как код культуры (на материале мультiculturalного общества современной Германии): автореф. дис. ... канд. культурологии. Ярославль, 2013. С. 8.

чает, что культурные коды могут пониматься как понятийная сетка, с помощью которой носитель языка категоризует, структурирует и оценивает окружающий его и свой внутренний мир³⁶.

Н. Г. Меркулова, изучив различные трактовки понятия «культурный код» выводит следующее определение: «культурный код как набор основных понятий, установок, ценностей и норм (элемент психики человека) входит в структуру ментальности конкретной человеческой общности, позволяет перейти от значения (общепризнанного обозначения какого-либо предмета или явления) к смыслу (элементу языка конкретной культуры)»³⁷.

В. А. Маслова разбирает понятий культурного и лингвокультурного кода в своей книге «Лингвокультурология»: «В культуре формируется и широко функционирует обширная парадигма образов, выполняющих знаковую функцию, которые в семиотике культуры называются культурными кодами. В качестве культурного кода может выступать практически любая чувственно воспринимаемая часть действительности: небесные тела, явления природы, растения и животные, человеческое тело, пища и одежда, артефакты (архитектура, оружие) и т. д., – которая получает символическое содержание»³⁸.

В. Н. Телия писала, что культура – «это особый тип знания, отражающий сведения о рефлексивном самопознании человека в системе его жизненных практик»³⁹. Под кодом культуры В. Н. Телия понимает источники «окультуренного мировидения (живыми существами, артефактами, ментефактами), которые явились предметами культурного их осмысления и оценивания в контексте культуры и которые служат своего рода «обозначаемыми» собственного культурных знаков, которые и лежат в основетропеического осмысления языковых

³⁶ Степанова Н. И. Интертекстуальная природа визуального текста рекламы: дис. ... канд. культурологии. Кемерово, 2013. С. 112.

³⁷ Меркулова Н. Г. Менталитет – культурный код – язык культуры: к вопросу о корреляции понятий. Журнал Регионология. №2 2015 [Электронный ресурс] : URL: <https://regionsar.ru/ru/node/1390>. (дата обращения: 13.02.2021).

³⁸ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 42.

³⁹ Телия В. Н. Русская фразеология : Семант., прагмат. и лингвокультурол. аспекты. М., 1996. С. 121.

сущностей, представляя собой «подоснову» культурной интерпретации явленного в языковой оболочке языкового образа»⁴⁰.

Кодом задается значимость знака, а интерпретатор (пользователь) эту информацию расшифровывает. Правила прочтения задаются культурой: культурным хронотопом, культурной компетенцией интерпретатора⁴¹.

Поскольку и язык, и культура носят знаковый характер, то их можно рассматривать как онтологически однородные явления и включить язык в систему культурных кодов. Более того, с позиций семиотики культуры язык представляет собой базовую, ядерную знаковую систему этнокультуры, над которой надстраиваются все остальные знаковые системы данной культуры как вспомогательные, вторичные моделирующие системы в понимании Ю. М. Лотмана. При таком понимании обыденный естественный язык – это мегапрограмма, регламентирующая через разного рода предписания – заповеди, законы, афоризмы, пословицы, рекламу, пиар – человеческое поведение, как поведенческие программы, которые функционируют в обществе в знаковой форме⁴².

Одним из перспективных направлений исследования в лингвокультурологии стала разработка идеи видения языка сквозь призму кодов, которая берет начало в трудах В. Н. Телия, В. Красных, Д. Гудкова, М. Л. Ковшовой и других лингвистов. Поэтому не только культура, но и язык выступает как совокупность различных кодов. Как только начинает «работать» язык, т. е. обретается словесная форма, мы можем говорить о лингвокультурных кодах⁴³.

Под лингвокультурными кодами понимается общая таксономия элементов картины мира, состоящих в особых связях и отношениях. Языковая картина мира сложилась в «сложную систему образов, отражающих действительность в коллективном сознании»⁴⁴.

⁴⁰ Телия В. Н. Русская фразеология : Семант., прагмат. и лингвокультурол. аспекты. М., 1996. С. 123.

⁴¹ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 56.

⁴² Там же. С. 57.

⁴³ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 59.

⁴⁴ Карасик В. И. Языковой круг : личность, концепты, дискурс. Науч.-исслед. лаб. "Аксиол. лингвистика". М. : ГНОЗИС, 2004 (ГУП Смол.обл. тип. им. В.И. Смирнова). С. 105.

В. А. Маслова считает, что код в лингвокультурологии – это глубинное культурное пространство, некий «контейнер»⁴⁵, в понимании Е. С. Кубряковой, в котором разные языковые сущности получают различные культурные смыслы, заполняя собой и формируя тем самым код. Коды могут включать в себя единицы, которые сами по себе не являются знаками культуры, но, будучи включены в ментальное пространство кода, становятся таковыми⁴⁶.

Лингвокультурные коды универсальны как феномен, свойственный человеку разумному и культурному. Их реконструкция по материалам языка поможет воссоздать особенности восприятия и понимания явлений действительности человеком. Часть кодов хорошо изучена и описана в лингвокультурологии (Гудков Д., Ковшова М. Телесный код русской культуры. Материалы к словарю. М.: Гнозис, 2007. 288 с.; Ковшова М. Л. Семантика головного убора в культуре и языке. М.: Гнозис, 2015; Красных, В. В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. М., 2003. 283 с. и др.).

Для русской культуры доминантным является пищевой код наряду с соматическим и кодом одежды⁴⁷. Образы пищевых продуктов и всего, что с ними связано, составляют один из самых богатых и разветвленных культурных кодов любого народа. Количество и разнообразие потребления пищевых продуктов, традиции приготовления, связанные с ними праздничные ритуалы и тому подобное тесно связаны с базовой системой ценностей народа, являются факторами престижа и служат символами самых разнообразных аспектов культурной жизни.

1.3 Особенности номинации как часть культуры

Сущность языковой номинации заключается в том, что в ходе ее одновременно передается информация о чем-то и обозначается это что-то; таким образом, коммуникация и обозначение составляют две стороны одного и того же процесса.

⁴⁵ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 62.

⁴⁶ Кубрякова Е. С. Язык и знание: На пути получения знаний о языке: части речи с когнитивной точки зрения. Роль яз.в познании мира. М. : Яз.славян. культуры, 2004 (ППП Тип. Наука). С. 139.

⁴⁷ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 63.

Отношения языка и мира составляют сущность глобальной языковой функции – репрезентации мышления в процессе коммуникации. Реальное функционирование языка представляет собой непрерывный процесс вербального общения между людьми, поэтому язык становится необходимым механизмом человеческого общества для накопления знаний и опыта и передачи их будущим поколениям⁴⁸.

В результате номинативного акта языковая система получает языковой знак с новым значением. На концептуальном уровне реальность отражается в эмпирической форме как представление единичного / денотата / и в абстрактной форме как более обобщенный образ класса / сигнификата/⁴⁹.

В настоящее время в лингвистике принято признавать, что содержательная часть языковой структуры отражает все аспекты функционирования языка применительно к реальным и воображаемым фактам жизни, получающим свои названия в коммуникативных актах. Такая позиция является данью давней традиции семантических и коммуникативных исследований в мировой лингвистике.

Язык обобщает и дифференцирует свойства и отношения внешнего мира, хранит социально-историческую информацию, отраженную в значениях и именах, одновременно удовлетворяя потребности народа, выражая все эмфатические и прагматические особенности, характерные для коммуникативного акта.

Процедура присвоения имен – сложное явление, сущность которого обусловлена множеством проблем. Прежде всего, этот процесс связан с результатами обозначения посредством языковых знаков, представляющих природные качества вещей и явлений через их идеальные формы-понятия. Они сначала отражаются в человеческом сознании в бесконечном множестве форм и состояний, составляющих целое – номинативное значение слова, то есть то значение, которое стоит за именем. В речевых актах актуализируется либо обобщенное, либо конкретное значение, что зависит от той семантической функции, кото-

⁴⁸ Шмелев Д. Н. Журавлёв А. Ф. Ермакова О. П. Способы номинации в современном русском языке. М., 1982. С. 127.

⁴⁹ Там же.

рую данная лексическая единица выполняет в речевых актах. Соответственно, это интралингвистические функции, представленные в любой из трех семантических функций – денотативной, сигнификативной и имплицативной, и прагматической, экстралингвистической, актуализируемой в зависимости от ситуации и индивидуальной задачи⁵⁰.

Для лингвокультурологии важна так называемая вторичная номинация⁵¹. Под вторичной номинацией понимают «использование уже имеющихся в языке номинативных средств в новой для них функции наречения»⁵².

Панина Т. Г. отмечает: «В процессе познания и отражения действительности в сознании человек открывает новые отношения между элементами этой действительности, их новые свойства. Потребность их именованья сталкивается не только с принципом «экономичности» языка, требующим избегать количественного приращения языковых единиц, но и со стремлением выразить новые смыслы, новое понимание привычных, уже познанных объектов окружающего мира, что возможно только на основе творческого освоения мира. При этом говорящий прилагает известный образ, выраженный во внутренней форме, содержании языковой единицы, к познаваемому предмету, давая ему имя данной языковой единицы. В этом процессе можно констатировать факт рождения нового смысла, а не нового определенным образом именованного объекта»⁵³.

Рассмотрим особенности вторичной номинации на примере пищевого кода русской культуры.

Во вторичной номинации названия пищи участвуют в характеристике человека (ни рыба ни мясо, кисель), различных частей его тела (кочан – голова, кочан не варит – плохо соображает), для характеристики эмоциональных и физических состояний человека (сделаться как бурлак – покраснеть; как огурчик – о бодром, объесться белены – означает сойти с ума), различных сторон его дея-

⁵⁰ Телия В. Н. Номинация. Лингвистический энциклопедический словарь. М., 1990. С. 336-337.

⁵¹ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 69.

⁵² Телия В. Н. Номинация. Лингвистический энциклопедический словарь. М., 1990. С. 336-337.

⁵³ Панина Т. Г. Вторичная косвенная номинация как языковой, когнитивный и культурный процессы. *Magister Dixit*, 2012 [Электронный ресурс] : URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vtorichnaya-kosvennaya-nominatsiya-kak-azykovoy-kognitivnyy-i-kulturnyy-protsessy> (дата обращения – 13.02.2021)

тельности (разводить баланду – много и по-пустому говорить; маслиться – подлизываться), образ жизни (жить на картошке и хлебе)⁵⁴.

С помощью единиц пищевого кода можно также описать различные качества человека и свойства личности (хитрость – сахарные уста, сладкие речи (хитрый), ни рыба ни мясо – никакой), взаимоотношения с людьми – подливать масла в огонь (обострять неприязненные отношения), выхватить кусок хлеба изо рта (причинить вред), насыпать соли на хвост (не причинить вреда), на бобах провести (обмануть на простом деле), кормить кулаками, есть поедом, задавать перцу (унижать физически и нравственно)⁵⁵.

Отношение к пище – важный показатель социального расслоения – перебиваться с хлеба на квас, часом с квасом, порой с водой – бедно, впроголодь; как сыр в масле катается, одна рука в сахаре, другая – в меду – жить богато. Знание пищевого кода дает и культурную информацию об обществе: воеводою быть – без меду не жить⁵⁶.

Таким образом, с помощью единиц лингвокультурного кода и вторичной номинации можно описать культурные особенности, символические значения в картине мира каждого этноса.

1.4 Концепт как базовое понятие когнитивной лингвистики

Когнитивная лингвистика – это междисциплинарная отрасль лингвистики, объединяющая знания и исследования из области когнитивной психологии, нейропсихологии и лингвистики. Модели и теоретические объяснения когнитивной лингвистики рассматриваются как психологически реальные, а исследования в когнитивной лингвистике направлены на то, чтобы помочь понять познание в целом и рассматриваются как путь в человеческое сознание.

Когнитивная лингвистика изучает психические процессы и их лингвистическое отражение в повседневной жизни людей. Эта наука уделяет первостепенное внимание языку как коммуникативной единице, различающейся не только с точки зрения народов и культур, но и от одного человека к другому. У

⁵⁴ Маслова В. А. Лингвокультурология. 2001. С. 71.

⁵⁵ Там же. С. 74.

⁵⁶ Там же. С. 75.

каждого человека есть своя коммуникативная цель и языковые прагматические особенности, которые отражают его картину мира, возникающую в процессе синтеза всего, что его окружает в его сознании⁵⁷.

Когнитивная лингвистика включает в себя ряд широко совместимых теоретических подходов к языковому значению и структуре, которые имеют общую основу: идею о том, что язык является неотъемлемой частью познания и отражает взаимодействие культурных, психологических и коммуникативных факторов, которые можно понять только в контексте реалистического взгляда на концептуализацию и мысленную обработку⁵⁸.

Концепт является основной категорией когнитивной лингвистики. Существует огромное количество подходов к рассмотрению данной категории и трактовок этого термина. Существующие подходы к определению понятия сводятся к лингвокогнитивному и лингвокультурологическому⁵⁹.

В рамках лингвокогнитивного подхода концепт определяется как «единица психических ресурсов нашего сознания и информационная структура, отражающая знания и опыт человека; и операционально-содержательная единица памяти, ментального лексикона, понятийной системы и языка мира, всего мира, отраженного в психике человека»⁶⁰. Концепты в рамках данного подхода определяются как модели сознания (с-модели) – определенные мыслительные структуры, существующие в сознании человека, компонентами которых являются представления об объектах и явлениях окружающего мира, отношениях между ними, кодируемые в ряде случаев вербальными или иными знаками⁶¹.

Лингвокультурологический подход к пониманию концепта рассматривает концепт как «сгусток культуры в сознании человека»⁶². Культурные концепты, по мнению Д. С. Лихачева, существуют не сами по себе, а в определенной

⁵⁷ Гоипова С. М. Теория концепта в когнитивной лингвистике. Молодой ученый. 2019. № 16 (254). С. 304-305. - URL: <https://moluch.ru/archive/254/58248/>. (дата обращения: 30.03.2021).

⁵⁸ Там же.

⁵⁹ Шингарева М., Закирхаджаева А. Определение понятия "концепт": различные подходы к вопросу. Норвежский журнал развития международной науки, 2019. № 37.

⁶⁰ Кубрякова Е. С., Демьянков В. З., Панкрац Ю. Г., Лузина Л. Г. Концепт. Краткий словарь когнитивных терминов. М. 1996. С. 90.

⁶¹ Каменская О. Т. Текст и коммуникация. М., 1996. С. 23.

⁶² Степанов Ю. С. Словарь русской культуры. М., 2000. С. 40.

«идиосфере», формирование которой обусловлено культурным опытом: «...чем богаче концепт, тем богаче Национальный, классовый, профессиональный, семейный и личный опыт человека, использующего концепт»⁶³. Упорядоченный набор понятий нация, сфера знания, сфера мысли образуют концептосферу народа⁶⁴.

Существенное различие между этими двумя подходами, как указывает Е. С. Кубрякова, состоит в том, что для культуролога понятие является «константой культуры» (Ю. С. Степанов), отражает исключительную значимость для этой культуры и связано с теми идеями, знаниями, ассоциациями, которые вызываются словом, обозначающим понятие. Количество культурных концептов, как правило, невелико. В то же время для лингвиста концепт – это четко разграниченное образование сознания, связанное с ментальным лексиконом⁶⁵. Последнее, в свою очередь, определяется как «своеобразное устройство сознания, фиксирующее опыт человека, уже отложившийся в создании представлений или понятий о нем; это резервуар знаний, где отдельное понятие или определенным образом объединенная группа понятий уже получили языковое оформление в виде условной единицы»⁶⁶.

В последнее время в работах ряда лингвистов выдвигаются аргументы в пользу интеграции этих подходов. Интеграция этих подходов способствует, с точки зрения В. П. Нерознака, созданию междисциплинарного концептуально-культурологического направления⁶⁷.

В рамках интегрального подхода признается, что когнитивный и лингвокультурологический подходы не являются взаимоисключающими, поскольку концепт как ментальное образование в сознании индивида имеет выход в понятийную сферу общества, то есть в конечном счете на культуру, а концепт как

⁶³ Лихачев Д. С. Концептосфера русского языка. Русская литература. Антология. От теории литературы к структуре текста. М., 1997. С. 282.

⁶⁴ Там же. С. 283.

⁶⁵ Кубрякова Е. С., Демьянков В. З., Панкрац Ю. Г., Лузина Л. Г. Концепт. Краткий словарь когнитивных терминов. М. 1996. С. 13.

⁶⁶ Там же. С. 95.

⁶⁷ Нерознак В. П. Теория литературы: старая и новая парадигма. Семиотика и информатика. М., 1998. Т. 36. С. 8.

единица культуры является фиксацией когнитивного опыта, который становится достоянием индивида⁶⁸.

Интегральный подход к понятию концепта исходит из понимания проблемы соотношения языка и культуры как варианта и инварианта, что «означает перевод дискуссии в область когнитивной семантики, когда языковые категории и подсистемы (наряду с другими культурными формами) трактуются как одно из возможных проявлений неких глубинных культурных инвариантов»⁶⁹.

Концепт в рамках интегрального подхода определяется как единица культурного ядра, относящаяся к коллективному бессознательному – совокупность идей, которые, по мнению К. Г. Юнга, являются отражением постоянно повторяющийся опыт человечества и возможность представления которого является врожденной⁷⁰. Именно культурное ядро, по мнению Н. В. Уфимцевой, определяет предел допустимых изменений для данной культуры, и именно наличие этого ядра обеспечивает согласованность поведения всех членов данного этноса⁷¹. Концепт как элемент культурного ядра коллективного бессознательного обладает свойством непрерывности и однородности в рамках определенной культуры.

1.5 Пословицы как источник информации о картине мира народа

Специфике каждой отдельной языковой картины мира посвящено немало работ, среди которых можно особо выделить исследования Г. А. Брутян, Г. А. Гачева, А. В. Головачевой, Г. В. Колшанского, Б. А. Серебренникова, В. Н. Топорова, А. А. Уфимцевой, И. П. Шишкиной. Г. А. Гачев, например, в монографии «Национальные образы мира» концентрирует свое внимание на особенностях национального воображения.

В последнее время все чаще говорят о правомерности выделения фразеологической и пословичной картин мира.

⁶⁸ Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград, 2002. С. 139.

⁶⁹ Виноградов А. В. Язык и культура в их соотношении и взаимодействии. Тезисы докладов II Международной научной конференции "язык и культура" (Москва, 17-21 сентября 2003 г.). М., 2003. С. 18.

⁷⁰ Шингарева М., Закирхаджаева А. Определение понятия "концепт": различные подходы к вопросу. Норвежский журнал развития международной науки, 2019. № 37.

⁷¹ Уфимцева Н. В. Этничность и традиции. RES LINGUISTICA. Статьи. К 60-летию профессора В. П. Нерознака. М., 2000. С. 118- 122.

Логично предположить, по мнению О. Т. Дубровской, что в сознании человека пословичная картина мира репрезентирована в виде определенных структур – «фреймов, которые формируются для отражения ситуаций в предметно-познавательной деятельности человека»⁷², причем за каждым фреймом стоит существенный пласт знания.

Во фразеологической картине мира, меняющейся с течением времени, проявляется менталитет народа. Этот менталитет складывается из устойчивых, глубинных черт народного менталитета.

Большая часть фразеологизмов, включая пословицы и загадки, – исконно-национального происхождения, хотя есть, конечно, и фразеологизмы-интернационализмы, фразеологизмы-заимствования, в определенное время появившиеся в языке благодаря буквальному переводу (калькированию) фразеологизмов другого языка.

«Концепты, которые управляют нашим мышлением, – пишут Джордж Лакофф и Марк Джонсон, – не просто порождения ума. Они влияют на нашу повседневную деятельность, вплоть до самых тривиальных деталей. Наши концепты структурируют наши ощущения, поведение, наше отношение к другим людям. Тем самым наша концептуальная система играет центральную роль в определении реалий повседневной жизни»⁷³.

Концепты, находящие свое отражение и в пословицах и поговорках, образуют «своего рода культурный слой, посредничающий между человеком и миром»⁷⁴.

Основной единицей пословичной картины мира является пословица (клишированное предложение, имеющее прямое, прямое и переносное или только переносное значение).

⁷² Дубровская О. Т. Русские и английские пословицы как лингвокультурологические единицы [микроформа]. М., 2007. С. 104.

⁷³ Лакофф Дж., Джонсон М. Метафоры, которыми мы живем. М., 2004. С. 26.

⁷⁴ Теория метафоры : [Сборник]. Пер. под ред. Н. Д. Арутюновой, М. А. Журиной. М., 1990. С. 46.

Таким образом, в сознании человека пословичная картина мира репрезентирована в виде фреймов, причем за каждым фреймом стоит существенный пласт знания.

Систематизация пословиц по фреймам позволяет взглянуть на универсальное и культурно-национальное в пословичном фонде того или иного языка. Национальное в лингвокультурных обществах – «явление естественное, так как обусловлено специфическим ходом развития истории, общества и нации в целом»⁷⁵.

«При рассмотрении схемы репрезентации знания, соотнесенной с группой пословиц или всем пословичным фондом, используется понятие когнитивной структуры, при анализе схемы репрезентации знания, связанной с одной пословицей, – понятие «когнитивная модель». Это связано с тем, что при рассмотрении когнитивного пространства одной пословицы, производится более четкая и формализованная градация его составляющих (выделение уровней, подуровней) и определение характера взаимодействия между ними, чем при моделировании когнитивной структуры группы пословиц»⁷⁶.

В пословичной картине мира, меняющейся с течением времени, проявляется менталитет народа. Пословичный менталитет складывается из устойчивых, глубинных черт народного менталитета. Современное прочтение пословицы, обусловленное изменениями в языковой и концептуальных картинах мира, может отличаться от исходного.

На объективно национальное, по словам О. Г. Дубровской, «указывают пословицы, в образном основании которых объективируется экстралингвистическая информация»⁷⁷. Объективно национальное находит выражение в различном означивании и экспликации того или иного отрезка действительности средствами двух типологически различных языков: аналитического и синтетического.

⁷⁵ Дубровская О. Г. Русские и английские пословицы как лингвокультурологические единицы [микроформа]. М. : РГБ, 2007. С. 105.

⁷⁶Иванова Е. В. Пословичные картины мира (на материале английских и русских пословиц). СПб., 2002. С. 13.

⁷⁷Там же. С. 14-15.

«Когнитивная модель пословицы, – пишет Е. В. Иванова, – состоит из двух дескриптивно-когнитивных уровней – значения и внутренней формы, образующих двойной фрейм. На уровне значения содержится знание о принятых в социуме нормах морали, стереотипах поведения, об опыте существования в мире, накопленном поколениями, иными словами, то знание, которое является важным для языкового коллектива и поэтому закрепляется с помощью языкового знака. Уровень внутренней формы отражает бытовые представления, выступает как своего рода «картинка» повседневной жизни»⁷⁸.

Пословица, как считает Е. В. Иванова, «представляет собой не только фрейм, но и сценарий, в большинстве случаев имплицитную рекомендацию, как надо действовать, исходя из ситуации-фрейма»⁷⁹. «Будучи фреймом, пословица суммирует опыт и подводит итог прошлому, будучи сценарием, она выполняет моралистически-дидактическую функцию и тем самым обращена в будущее»⁸⁰.

Таким образом, пословицы являются важной частью лингвокультурного пространства каждого этноса, сохраняя в своей неизменной структуре важнейшие лингвокультурные коды и когнитивные установки.

Выводы по главе 1

Во-первых, лингвокультурология изучает взаимосвязь языка и культуры, основное внимание уделяется лингвистическим аспектам. С точки зрения лингвокультурологии, объяснение идентичности этнокультуры хранится в словах-образах познаваемых предметов и явлений. Взаимосвязь лингвокультурологии и когнитивной лингвистики позволяет проникнуть в одну из самых сокровенных областей культуры – языковое сознание

Психолингвистика раскрывает общечеловеческие и этнокультурные ментальные механизмы порождения и восприятия речи, кодирования и декодирования этнокультурной картины мира; элементы социолингвистического анализа подчинены выявлению общественных факторов, влияющих на формирование и

⁷⁸Иванова Е. В. Пословичные картины мира (на материале английских и русских пословиц). СПб., 2002. С. 16.

⁷⁹Там же. С. 17.

⁸⁰Там же. С. 18.

развитие языковой личности и формирование национально-культурного компонента в семантическом пространстве языка.

Во-вторых, поскольку и язык, и культура носят знаковый характер, то их можно рассматривать как онтологически однородные явления и включить язык в систему культурных кодов. Более того, с позиций семиотики культуры язык представляет собой базовую, ядерную знаковую систему этнокультуры, над которой надстраиваются все остальные знаковые системы данной культуры как вспомогательные, вторичные моделирующие системы. Под лингвокультурными кодами понимается общая таксономия элементов картины мира, состоящих в особых связях и отношениях. Языковая картина мира сложилась в «сложную систему образов, отражающих действительность в коллективном сознании».

В-третьих, для русской культуры доминантным является пищевой код наряду с соматическим и кодом одежды. Образы пищевых продуктов и всего, что с ними связано, составляют один из самых богатых и разветвленных культурных кодов любого народа. Количество и разнообразие потребления пищевых продуктов, традиции приготовления, связанные с ними праздничные ритуалы и тому подобное тесно связаны с базовой системой ценностей народа, являются факторами престижа и служат символами самых разнообразных аспектов культурной жизни.

2 ИССЛЕДОВАНИЕ НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД В КИТАЙСКОМ И РУССКОМ ЯЗЫКЕ

2.1 Способы и средства номинации блюд в Китае

Китайскую культуру невозможно представить без китайской кухни, которая во многом стала визитной карточкой страны. Китайская кухня включает множество различных блюд, часть из которых отличается уникальностью и своеобразием. В Китае культура питания складывалась в зависимости от региона проживания людей. Сильная раздробленность местных этнических групп и некоторая обособленность каждого региона привели к тому, что в Китае существует несколько направлений приготовления еды. Наиболее прославленными Четырьмя Великими Традициями являются Чуань, Лу, Юэи, Хуайян, представляющие кухни Западного, Северного, Южного и Восточного Китая соответственно⁸¹. До сих пор каждый регион и даже город Китая славится своими уникальными блюдами, рецепты которых передаются поколениями друг другу.

Еще одной особенностью китайской кухни является набор продуктов, которые употребляют в пищу китайцы – сюда входит практически все, что можно съесть: мясо, овощи, фрукты, насекомые, травы, пряности. Уникальность китайской кухне придают особые соусы, приправы и ингредиенты, например, такие как хрящи акулы, кишки животных, ласточкины гнезда, цветки лотоса, медведки, мясо осла и много другое. Разнообразие китайской кухни, ее экзотичности нет границ.

Такое разнообразие кухонь одного народа привели к огромному количеству блюд в китайской кухне, которые могут различаться компонентами, специями, соусами и т.д. В нашей работе мы отобрали основные наименования блюд, известных на всей территории Китая.

В Китае говорят: «Для людей еда, как небеса» (人以食为天). Из этого можно сделать вывод, что китайцы не только давно поняли важность еды для

⁸¹ Ши Шу. Названия китайских блюд и их перевод на русский язык. Вопросы филологических наук. 2010. № 3. С. 130-132.

жизни, но и обозначили проблему питания одним из главных приоритетов в развитии страны. Названия блюд тесно связаны с особенностями менталитета китайского народа, в них отражаются его традиции и особенности быта.

Мы выделили следующие способы номинации китайских блюд, проанализировав 37 названий блюд:

Номинация по способу приготовления и основному компоненту. Номинация общая для способа приготовления и основного продукта, так как в китайском языке характерны такие названия блюд, как тушеные овощи с мясом, пицца на пару с зеленью, жареная лапша с грибами и т.д.

Например, жареная лапша (чао мянь) – в переводе с китайского языка это блюдо так и звучит: «жареная лапша». Это блюдо обычно готовят из собственно лапши, мяса (обычно курицы, говядины, креветок или свинины), лука и сельдерея. Еще одна разновидность лапши – тушеная лапша 烩面 Huì miàn (наименования блюд китайской и русской кухни представлены в Приложении А).

Жареная свинина с хрустящей корочкой 锅包肉 Guō bāo ròu – это традиционное блюдо провинции Хэйлунцзян. В названии подчеркивается способ приготовления и мера степени действия – жарить до образования корочки. Белая рыба, приготовленная на пару 清蒸白鱼 Qīngzhēng bái yú – название дано по способу приготовления – на пару. Тушеная свинина с вермишелью 猪肉炖粉条 Zhūròu dùn fěntiáo – отражает способ приготовления – тушение. Свинина в рисовой муке, приготовленная на пару 粉蒸肉 Fěngzhēng ròu – способ приготовления – на пару.

Свинина, тушёная по-сычуаньски 回鍋肉 huíguōròu – переводится как «мясо, вернувшееся в котёл» описывает способ приготовления – когда мясо готовят два раза, сначала варят, потом охлаждают, потом жарят.

Жоугуча 肉骨茶 ròu gǔ chá – переводится как «чай из свиных рёбер» – это суп, который варится в чае.

В данной номинации можно выделить группу блюд, характерных именно для китайской кухни, это использование своеобразных ингредиентов: Тушеные

кишки под коричневым соусом 九转大肠 Jiǔ zhuǎn dàcháng; Рыбьи головы с острым перцем, приготовленные на пару 剁椒鱼头 Duò jiāo yú tóu; рисовая лапша с улитками 螺蛳粉 Luósī fěn; тушёная лягушка 黄焖田雞 huáng mèn tiánjī, семена лотоса в сахарном сиропе 冰糖湘蓮 bīngtáng xiānglián; цуйпи юй цзюань 脆皮魚卷 cuìpí yú juǎn – жареный творог с рыбной начинкой

Номинация по региону. Распространенным мотивировочным признаком, положенным в основу наименования кушаний в китайском языке, является место их приготовления, поскольку каждая китайская провинция имеет свою кухню:

Жареная утка по-Пекински 北京烤鸭 Běijīng kǎoyā. Утка «по-пекински» – одно из самых популярных блюд в Китае, один из символов китайской кухни, знаменитый на весь мир. Хэбэй: лепешки с мясом ослa 驴肉火烧 Lú ròu huǒshāo – название дано по месту, в котором впервые появилась эта закуска – провинции Хэбэй. Это лепешки с рубленным мясом ослa. Тяньцзынь: запеченное свиное филе 锅塌里脊 Guōtā lǐjǐ. Название дано по месту приготовления. Шаньси: варено-жареная свинина с грибами 过油肉 Guò yóu ròu. Название дано по месту приготовления и распространения – провинции Шаньси.

Рыба из озера Сиху в уксусе 西湖醋鱼 Xīhú cù yú – название дано по наименованию озера Сиху в городе Ханчжоу. Вонючий китайский окунь по-Хуаншаньски 黄山臭桂鱼 Huángshān chòu guì yú – название включает и номинацию по региону Хуаньшань.

Хубэй: три блюда на пару по-Мяньянски 沔阳三蒸 Miǎn yáng sān zhēng – впервые начали готовить в городе Мяньян, нынешнем Саньтоу.

Заемствование как способ номинации. Например, блюдо отварное мясо ягненка по-Монгольски 手扒羊肉 Shǒu bā yáng ròu – блюдо, характерное для жителей района Внутренняя Монголия, монгольских пастухов. Этот же пример можно отнести и в группу номинаций по региону. Суп из ягненка с питой 羊肉泡馍 Yáng ròu pào mó – суп из тухлого мяса, заимствованный у мусульман, как и

слово пита – это название плоского хлеба, лепешки, традиционной для мусульманской культуры. Бакальяу 马介休 Mǎjièxiū – блюдо португальской кухни из рыбы, от португальского слова бакальяу – треска.

Номинация по форме, размеру, цвету, запаху. Внешний вид кушаний, их форма используется в качестве продуктивного мотивировочного признака, положенного в основу названия ряда китайских блюд:

Ушки (хуньтунь) – клецки, именуемые хуньтунь («ушки»). По способу приготовления они отличаются от пельменей тем, что тесто раскатывают тоньше и складывают его так, что остаются широкие отвороты – «ушки». Хуньтунь всегда варят и подают в чашках с бульоном, приправленным кунжутным маслом, соевым соусом, шинкованной петрушкой и другой зеленью. «Ушки» распространены по всей стране, но особой любовью пользуются в Пекине, где день зимнего солнцестояния отмечают застольем с хуньтунь.

Фигурки из теста (мяньхуа). Мяньюа (досл. с кит. «цветы из муки») готовят из пшеничной муки, иногда с добавлением муки из риса клейких сортов для придания фигуркам большей прочности. Шарикам из теста придается различная форма: цветка, птички, курочки, утенка. Лепестки цветов вырезают ножницами, узор на крыльях птиц наносят с помощью заколки для волос, а глаза животным делают из зеленых и черных бобов. Мяньюа в форме персика – символа долголетия – обязательное блюдо на застольях в честь пожилых именинников.

Пампушки из кукурузы (воту). Кукурузные пампушки – вид основного блюда в северных районах Китая. Внешне они похожи на полые у основания конусы из кукурузной муки, чем напоминают птичьи гнезда (кит. «во»), откуда и пошло их название.

Красная тушеная свинина 红烧肉 Hóngshāo ròu – традиционное блюдо для Шанхая, название дано по цвету мяса. Тушеные свиные тефтели в коричневом соусе 红烧狮子头 Hóngshāo shīzi tóu – название блюда связано с цветом соуса.

Вонючий китайский окунь по-Хуаншаньски 黄山臭桂鱼 Huángshān chòu guì yú – название связано с запахом протухшей рыбы, которую заливают маслом и соевым соусом.

Свинина со вкусом рыбы 魚香肉絲 yúxiāng ròusī – в переводе буквально звучит, как свинина с рыбным ароматом. Номинация блюда дана по запаху.

Номинация по вкусовым качествам. Тофу Ма По (ма по доу фу). Тофу Ма По является одним из самых знаменитых блюд в сычуаньской кухне. Слово Ма означает наличие у этого блюдапряного и острого вкуса, который появляется благодаря использованию порошка перца, одного из часто используемых ингредиентов в сычуаньской кухне. Вкус тофу делается богаче за счет добавления говяжьего фарша и мелко порубленного зеленого лука.

Номинация, связанная с традициями в китайской культуре. Многие блюда в Китае готовятся к национальным китайским праздникам, поэтому они названы в честь этих праздников:

Галушки (юаньсяо). Юаньсяо – особый вид клецек, который является традиционным угощением на Праздник фонарей (15-е число 1-го месяца по лунному календарю). Блюдо представляет шарик из муки и клейкого риса. «Юаньсяо» (кит.) – название «Праздника фонарей», традиционное кушанье этих дней также стали называть юаньсяо («первая ночь Нового года»).

Лунные лепешки (юэбин). Лунные лепешки готовят на традиционный праздник середины осени (или осенний праздник Луны), своей круглой формой они символизируют диск полной луны. Юэбин представляет из себя лепешку с хрустящей корочкой, под которой находится сладкая начинка.

Номинация по связи с древним преданием. Только в китайском языке мы отметили такой характерный мотивировочный признак, положенный в основу названий блюд, как связь с древним преданием: Особое блюдо г. Фучжоу Будда перепрыгивает стену 佛跳牆 Fútiàoqiáng. В основе – легенда о блюде, приготовленном отдохавшим на природе с друзьями ученым из Фучжоу. При-

влеченные чудесным ароматом еды, буддийские монахи из соседнего храма перелетели через его стену, чтобы попробовать изысканное блюдо.

Номинация по связи с легендой, метафоры, сравнения. В эту группу мы определили названия блюд, связанных с образным языком Китая, и необычные блюда. Например, Мапо тофу («тофу рябой старухи») 麻婆豆腐 Mābō dòfu – это острый тофу, у наименования есть легенда, что впервые такое блюдо приготовила старая трактирщица, и оно так понравилось посетителям. Что вскоре старуха разбогатела.

Муравьи взбираются на дерево 螞蟻上樹 mǎyǐ shàng shù – блюдо называется так потому, что фарш, прилипший к лапше, напоминает муравьев, взбирающихся на дерево.

К метафорам можно отнести блюда Жемчужные фрикадельки 珍珠肉丸 zhēnzhū ròuwán, Хрустальные копытца 水晶肴蹄 Shuǐjīng yáo tí (Свиные ножки), Яньпи 燕皮 yàn pí буквально переводится как «кожа ласточки» – это обертывание из тонко нарезанной свинины.

Визуальное представление о разделении номинации по различным признакам можно увидеть на рисунке 1.



Рисунок 1 – Номинации блюд в китайском языке

Как видно из диаграммы, самую большую группу в китайском языке составляет номинация по способу приготовления и основному блюду – это уникальная черта китайских названий, которые состоят из названия основного ингредиента и способ приготовления, например, тушеная лапша в сладко-кислом соусе и т.д. Практически все названия связаны с регионом, в котором блюдо появилось и распространено, мы выделили те номинации, где регион присутствует в самом названии. Китайские названия часто связаны с формой, цветом, размером, вкусом. Уникальные номинации для китайской культуры – это номинации по связи с преданием, имеющие легенду или представляющие собой сравнение, метафору.

Анализ наименований блюд китайской кухни показал:

- в Китае наименование блюд – это целые словосочетания, описывающие и основной компонент, и способ приготовления, и регион, разделение по группам номинации достаточно условно;

- в китайском языке редки случаи названий блюд, состоящие из одного иероглифа;

- в номинации блюд задействован такой способ как метафоризация, то есть использование метафор для обозначения, а также используются легенды, предания.

Таким образом, наименования китайских блюд отражают традиционную китайскую культуру и историю. Традиционными для китайского языка являются наименования, связанные с местом приготовления блюда, поскольку каждая китайская провинция имеет свою кухню, наименования, включающие названия национальных праздников, наименования, конкретизирующие способ приготовления или форму блюда.

2.2 Способы и средства номинации блюд в России

Русская кухня, также как и китайская, входит в мировые кухни, отличаясь не только уникальными продуктами, но и способами приготовления. Русская кухня складывалась в следующих исторических условиях: крепостное право, большая территория проживания людей, наличие различных соседей. Таким

образом, русская кухня основана на питании крестьян в сельской местности, продукты питания зависели от региона проживания и климата, наличие межкультурных контактов на постоянной основе привело к проникновению и ассимиляции различных кухонь.

Суровый климат, холодные зимы в России привели к тому, что русские люди питались рыбой, мясом, грибами, теми продуктами, где много белка. Подавляющее большинство крестьянского населения, связанного трудовыми повинностями и крепостным правом, привело к использованию различных трав, грибов, ягод, рыбы, то есть тех продуктов, которые можно было добыть самому. Основу питания русского человека заложило и традиционное земледелие: на Руси сажали рожь, пшеницу, ячмень, просо, из которых готовили различные виды хлеба, каши, похлебки, напитки.

Климатические условия повлияли в том числе и на такой способ сохранения продуктов, как соление, варение, копчение и т.д., то есть те, что позволяли сохранить еду на целый сезон.

В XVI-XVIII века в Россию стали ввозиться заграничные продукты: копчености и рыба, выпечка, салаты и зеленые овощи, шоколад, мороженое, вина и соки. Межэтнические контакты также имели огромное влияние на русскую кухню, проживание на одной территории с другими племенами и этническими группами привело к вливанию в русскую кухню традиционных блюд других этносов. Со временем такие блюда стали считаться традиционными и для русской кухни. Например, пельмени, кефир, шашлык и др.⁸².

Разнообразие продуктов обусловлено географическим положением России – огромной территорией и протяженностью, по этой причине в меню русской кухни входит много видов речной и морской рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, дичины, грибов, ягод, овощей, трав.

Русская кухня славится мясными, рыбными блюдами, выпечкой и особенными напитками.

⁸² Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры : Кушать подано М., 2000. С. 345.

Для анализа мы отобрали 47 наименований блюд в России. Проанализировав корпус названий блюд русской кухни, мы выделили различные способы номинации блюд в России. Необходимо отметить, что этимология слов в русском языке имеет несколько вариантов, по которым их можно распределить в различные группы по способу номинации.

Способы номинации блюд в России.

Номинация по способу приготовления – данный вид номинации связан со способом приготовления блюда, например, курник – один из вариантов этимологии связан со способом приготовления, происходит от слова курящийся – вид пара, который выходит из верхнего отверстия печи⁸³. Окрошка – номинация дана по слову крошить, то есть мелко резать ингредиенты, слово жареха (жареное мясо или рыба) – происходит от глагола жарить. Тюря (смешанный хлеб с квасом или водой) – предположительно от слова тереть, измельчать. Блин – от общеславянского слова млин, означающего молот, мельница⁸⁴, то есть блюдо из мелкой муки, измельченной муки. Солянка – от слова соль, соленья, которые добавляют в блюдо. Слово варенье произошло от глагола варить, а соленья – от слова солить. Пышка произошла от слова пыхать, то есть способ приготовления – жарить в большом количестве масла, при котором тесто обдаёт жаром – пыхает. Сбитень – слово происходит от глагола сбить, то есть сильно сбитый напиток. Взвар – от слова варить.

Данный тип номинации основан на использовании глагольных форм, тех глаголов, чье действие лежит в основе приготовления блюда. Отсюда такие номинации как копчености, варености, солёности и т.д.

Заемствование как способ номинации. К ним относятся названия блюд, которые переняли у соседей – тюрков, монголов, греков, германцев и т.д. Например, хлеб – заимствование из германского языка, пельмени – заимствованное слово из языка коми, пермяков, удмуртов, буквально означает «хлебное

⁸³ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М., 2004. С. 317.

⁸⁴ Там же.

ухо»⁸⁵, что отсылает к номинации по форме. Слово оладьи происходит от греческого слова масло. Суп калья – произошло от финского слова рыба, означает рыбный или мясной суп на рассоле⁸⁶. Слово чай – заимствование из китайского языка. Слово колбаса произошло от турецкого сочетания – мясо, приготовленное особым образом. Слово компот пришло из французского языка. Кутья – обрядовое кушанье, этимология которого связана с греческим словом бобы, зерно⁸⁷.

Номинация по основному компоненту, который входит в состав блюда и определяет название. Например, борщ – этимология слова связана с растением борщевик (не ядовитый), листья которого добавляли в борщ, рассольник – суп на рассоле, курник – пирог с курицей, щи – есть вариант, что этимология слова связана со словом щавель, который добавляли в похлебку⁸⁸, дичина – обозначала мясные блюда из дичи. Пряник – печенье, изготовленное с добавлением пряностей. Ботвинья – от слова ботва, буквально означает похлебку из ботвы свеклы. Сырники изначально назывались творожники, то есть блюда из творога, а сыр – это прессованный творог, позже такие блюда стали называть сырники. Слово ватрушка предположительно происходит от слова вотруха – начинка, то есть булочка с начинкой⁸⁹. Названия каш даны также по основному компоненту.

Номинация по форме или размеру, такой тип номинации связан с формой самого блюда, чаще всего такая номинация связана с блюдами из теста. Например, калач – этимология слова связана с формой коло – колесо, то есть круглая⁹⁰, кулич – от греческого слова круглый⁹¹. Бублик – от древнерусского слова пузырь, то есть в форме пузыря⁹². Баранка – заимствованное слово, в итоге игры слов похожее на фразу «скрутить в бараний рог» – баранки также пере-

⁸⁵Та Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М., 2004. С. 263.

⁸⁶ Там же. С. 217.

⁸⁷ Там же. С. 229.

⁸⁸ Там же. С. 643.

⁸⁹ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М., 2004. С. 167.

⁹⁰ Там же. С. 315.

⁹¹ Там же. С. 328.

⁹² Там же. С. 123.

кручены⁹³. Кулебяка произошло от слова колобок, то есть небольшой хлеб. Расстегай – произошло от слова расстегнуть, по форме это пирожок с разрезом, как расстегнутый. Лепешка – слово произошло от слова лепесток, что связано с формой блюда⁹⁴.

Номинация, связанная с русской обрядностью. Это блюда, предназначенные для праздников, обладающие сакральным значением. Например, слово каравай предположительно произошло от слова корова в значении невеста⁹⁵, так как каравай подавали молодоженам, и он, обладая волшебными свойствами, должен был усилить плодovitость невесты. Курник – также свадебный пирог, хотя его номинация не указывает на праздник. Слово пирог предположительно произошло от слова пир, то есть пирог – праздничный хлеб⁹⁶. Пасха – творожный хлеб, пекущийся строго на пасху, дан по названию праздника, которое, в свою очередь, заимствовано из еврейского языка.

К обрядовым кушаньям относится кутья, блины, курник, кулич, пасха, но при этом не входят в группу с номинацией по обрядности.

Номинация по вкусовым качествам. Редкая номинация в русском языке. Например, слово кисель произошло от слова кислый⁹⁷, раньше кисели делали на ягодах, без добавления сахара, и они были кислыми. Холодец, студень – блюдо, которое нужно есть холодным и которое окончательно готовится на холоде (двойная номинация)⁹⁸. Квас происходит от слова квасить, киснуть, то есть имеющий кислый вкус⁹⁹.

Номинация по региону или человеку. В более поздний период с развитием питания вне дома, блюда получали дополнительные номинации, которые описывали определенный рецепт: например, гречка по-купечески, котлеты по-киевски и т.д. В таком случае сложно говорить об исконной номинации, так как одни и те же блюда часто просто называли по своему региону, по фамилии по-

⁹³ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М., 2004. С. 167.

⁹⁴ Там же. С. 404.

⁹⁵ Там же. С. 372.

⁹⁶ Там же. С. 290.

⁹⁷ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М., 2004. С. 375.

⁹⁸ Там же. С. 708.

⁹⁹ Там же. С. 365.

вара или известного любителя блюда. Общероссийскими остались не так уж много номинаций, например, пожарские котлеты (рубленые) – от имени трактирщиков Пожарских, тульский пряник – по региону изготовления, бефстроганов, мясо по-строгановски – от фамилии графа А. Строганова, телятина по-орловски – от имени дипломата Орлова, который предложил работу французскому повару, назвавшему блюдо в честь благодетеля¹⁰⁰. Частотны такие названия как птица по-столичному; рулет из свинины по-русски, картофель по-деревенски и т.д. Такие названия добавляют в целом к любому блюду, например, русская окрошка, или мясо по-русски.

Визуально распределение способов и средств номинации в русском языке можно увидеть на рисунке 2.



Рисунок 2 – Номинации блюд в русском языке

Из диаграммы видно, что наиболее популярными способами номинации блюд в русском языке являются способ приготовления и название по региону или человеку. Достаточно большую группу представляют заимствования и но-

¹⁰⁰Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры : Кушать подано. М., 2000. С. 218.

минацию по основному компоненту и форме. Самые малочисленные группы – это номинация по связи с обрядами и вкусовым качествам, причем, блюд, связанных с русской обрядностью, много, но они не связаны с номинацией.

Анализ наименований блюд русской кухни показал:

- номинация в русском языке может быть связана с несколькими группами одновременно. Например, слово курник мы включили в 3 группы, что связано как с расплывчатой этимологией слов, так и с тем, что означает, например, заимствованное слово;

- блюда в русской кухне больше связаны именно со способом приготовления, действиями, которые необходимы для приготовления блюд:

- несмотря на то, что группа названий по региону или человеку включает достаточно большое количество лексем, в общероссийском смысле таких названий небольшой процент;

- в русской культуре частотны такая номинация блюд, как словосочетание разных блюд, например, пюре с картофелем, рис с мясом, гречка с подливой и т.д. Мы не выделили данный способ в отдельную группу, так как он появился сравнительно недавно в исторической парадигме.

Таким образом, номинации блюд в русской кухне можно условно разделить на семь групп, самой большой из которых является способ приготовления, а самой маленькой – номинация по вкусовым качествам.

2.3 Влияние культурного кода на особенности наименований блюд в китайской и русской культурах

Китайская и русская кухни значительно различаются по составу, способу приготовления, используемым продуктам и другим параметрам, при этом анализ лексем, обозначающих блюда, показал, что номинации блюд и в России, и в Китае имеет много общих черт, которые связаны с понятием культурного кода. Для наглядности данные сравнительного анализа мы поместили в таблицу 1.

Таблица 1 – Сравнительный анализ номинации блюд в России и Китае

КИТАЙ	РОССИЯ
Общие черты	
<ul style="list-style-type: none"> - номинация по основному компоненту и способу приготовления – занимает большую часть наименований блюд в обеих странах; - заимствования могут выступать в качестве номинации блюд; - присутствует группа номинации по региону; - номинация часто дается по форме, размеру и другим параметрам; - в обеих культурах в названиях блюд прослеживается связь с традициями, обрядностью, праздниками; - присутствует группа номинации по вкусовым качествам, редкая для обеих культур. 	
Отличия	
<p>В китайской культуре неразделимы номинации по способу приготовления и основному компоненту и представляют собой развернутые словосочетания.</p>	<p>В русской культуре обе группы раздельные, номинации представляют собой отглагольные существительные, одно слово, а не словосочетание.</p>
<p>В Китае группа заимствований малочисленна и связана с контактами внутри страны.</p>	<p>В России группа заимствований – вторая по объему понятий, заимствованных из других языков.</p>
<p>В Китае практически все блюда закреплены за определенным регионом. До сих пор в Китае блюда называются по региону.</p>	<p>В России больше названий, связанных с именами исторических личностей, чем регионов, хотя блюда во многом зависят от региона проживания.</p>
<p>В Китае есть примеры номинации по запаху, цвету.</p>	<p>В России есть пример номинации по размеру.</p>

Уникальные черты	
В китайском языке выделена группа номинации по связи с преданиями.	В русском языке таких примеров не выявлено.
Выделена группа, связанная с легендами, метафорами, сравнениями.	В русском языке таких примеров не выявлено.

Данные таблицы позволяют сделать вывод, что способы номинации блюд в целом схожи, что связано с развитием любого естественного языка как системы. Различия базируются на особенностях культуры и знаковой системы языка, в китайском языке иероглиф может обозначать целое понятие, словосочетание, в русском языке – нет, используются одиночные слова, обозначающие понятия.

Уникальные черты выделены в китайской культуре, что связано с использованием преданий, легенд, метафор для номинации блюд. Подобная образность характерна для всего китайского языка и культуры.

Анализ особенностей номинации блюд связан с пищевым кодом каждой нации, скрытым в языке.

Рассмотрев особенности наименований блюд в России, можно сказать, что культурный пищевой код русских опирается на действия – номинация дана по способу приготовления, то есть для русского человека, важным является способ приготовления, какие действия нужно совершить. Важным элементом культурного кода являются и основные компоненты блюд. Мы видим, что к таким номинациям в основном относятся супы, в которые добавляются разные травы: борщевик, ботва растений, соленья, рассол, рыба и т.д. Блюда с номинацией по форме показывают, что важное значение для русских людей имеет внешний вид блюда, а также его размер, чаще всего это различные изделия из теста.

Большая группа заимствований показывает, что русские люди тесно общались с соседями и перенимали основные блюда других этнических групп, впоследствии считая их своими. Группа номинации по связи с обрядностью

рассказывает о традиционных праздниках в России, для которых готовилась специальная еда, зачастую только раз в год.

Пищевой код китайской культуры, скрытый в номинациях основных блюд, показывает велеречивость китайцев, склонность к длинным и красивым названиям, а также функциональным, когда название представляет собой целое словосочетание, описывающее и способ приготовления, и основной продукт. Малое количество заимствований показывает, что китайцы не склонны использовать не свои названия в родной культуре, при этом в Китае четкое разграничение по регионам, что связано с тем, что на территории Китая проживает 56 различных народностей.

Номинации по таким параметрам, как форма, размер, цвет и запах, описывают китайский народ, для которого важное значение, в отличие от русских, имеет запах и цвет, что связано с особенностями питания китайцев, они могут использовать для блюд протухшее мясо или своеобразные продукты.

Связь с традицией очень сильна в Китае, среди блюд китайской кухни есть специальные угощения для праздников, которые зачастую связаны с легендами и преданиями Китая.

В китайской культуре отмечается связь наименований с традициями и историей китайского народа, что связано с уважительным отношением к традициям и сохранению исторического наследия. Обусловленность древними легендами, использование метафор является уникальной чертой китайской культуры. Пищевой код Китая отражает традиционализм китайцев.

Выводы по главе 2

Во-первых, анализ номинаций блюд в русской и китайской культуре показал, что номинация в обеих культурах ведется по общим признакам, что является, можно сказать, общенациональным признаком. Дифференцирующие признаки связаны с особенностями проживания, географии, ресурсами, заложенным культурным поведением и другими признаками.

Во-вторых, пищевой код каждой культуры, сохраненный в номинациях блюд, позволяет выявить особенности пищевого поведения представителей

каждой нации. К ним можно отнести особенности употребления в пищу различных продуктов, отношения внутри страны и с соседями, отношение к традициям и праздникам, отношение к культурно-историческому наследию.

3 ИССЛЕДОВАНИЕ КОНЦЕПТА «ЕДА» НА БАЗЕ КИТАЙСКИХ И РУССКИХ ПОСЛОВИЦ

3.1 Лексические средства репрезентации концепта «Еда» в китайской культуре

Концепт «Еда» в китайской культуре реализуется в различных текстах, в том числе и в фольклорном материале. Использование фольклорных текстов, пословиц, поговорок позволяет воссоздать особенности восприятия концепта «Еда» за длительный промежуток времени, рассмотреть особенности культуры, менталитета, традиций и т.д.

Анализ пищевого кода в китайской культуре базируется на анализе пословиц и поговорок китайского языка, как неизменяемой части языка и культуры, сохраняющей мудрость поколений народа.

Проанализировав пословицы китайского языка, мы выделили несколько групп лексем, описывающих основные продукты питания китайцев. Это:

Группа основного питания. Сюда мы включили лексемы *пельмени, лапша, рис, каша, соус, соль (приправы), овощи, фрукты, рыба.*

В зависимости от региона в Китае основной пищей большинства населения является лапша или рис, как самые доступные продукты. Например, *人參一斤, 比不上糙米一升 – Фунт женьшеня не сравнится с коричневым рисом. Рис ценится больше, чем такой редкий ингредиент как женьшень* (китайские пословицы представлены в Приложении В). Рис является важной частью питания всей семьи. Например, *有柴有米是夫妻, 无柴无米各东西 – Семья не может обойтись без риса и дров. Есть дрова и рис – семья, нет – разошлись; 手头有米, 心头不慌 – Если у меня есть рис, я не буду волноваться по любому поводу; 舍不得米养儿不大 – Если вы не хотите отказывать своим детям в кормлении рисом, то ваши дети никогда не повзрослеют; 当家才知盐米贵 – Если дети начнут рано выполнять работу по дому, то будут знать, что рис очень дорог; 一粒米一滴汗 – Каждое зернышко риса, это капля пота фермера.*

Лапша – основное блюдо в тех регионах, где риса едят меньше. 吃面多喝汤, 免得开药方 – *Ешь больше лапши и ешь суп, пока не прописано лекарство;* 精米白面, 吃成瘦杆 – *Настоящая белая лапша – тонкая.*

Суп – не совсем точный перевод, имеется в виду бульон с кусочками овощей или лапши, также является основной едой для многих китайцев. Например, 饭前一碗汤, 气死好药方 – *Миска супа перед едой, отличное лекарство от раздражения.*

Пельмени – блюдо для более обеспеченных людей, является традиционным для китайской культуры. Например, 舒服不如躺着, 好吃不如饺子 – *Самая удобная поза – лежать, самая вкусная еда – пельмени.*

Пословицы китайского языка включают большое количество овощей и фруктов, которыми питаются китайцы. Это тыква, редька, баклажан, фасоль, редис, чеснок, морковь, капуста, батат и др. Как говорят китайцы: 蔬菜是个宝, 赛过灵芝草 – *Овощи – это сокровище, побеждающее через кунжут.* В пословицах встречаются различные овощи: 蚕豆壮筋骨, 萝卜保平安 – *Фасоль крепкая, редиска в безопасности;* 蘿蔔也在寒冷的土地上生長 – *Редька растет и в холодной земле;* 一个萝卜一个坑儿 – *Одна редька, одна дырка;* 茄子越多, 越嫩 – *Баклажан, чем больше, тем нежнее;* 不要在露水中除去小麦, 不要在一天中间切洋葱 – *По росе не убирай пшеницу, среди дня не срежай лук.*

В китайских пословицах часто упоминается тыква, которая является неприхотливым овощем и часто выращивалась для еды и себе, и скотине. Тыква в пословицах часто входит в метафоры о различных сферах жизни. Например, 籽多的南瓜肉少 – *Когда в тыкве много семечек, в ней мало мякоти;* 南瓜不圆, 人非圣贤 – *Тыква не бывает абсолютно круглой, человек не бывает абсолютно совершенным;* 卖瓜的不说瓜苦, 卖盐的不说盐甜 – *Продавец тыкв не говорит, что тыквы горькие, продавец вина не говорит, что вино кислое;* 种葫芦靠墙 – *Тыквы надо сажать не в центре, а по краям;* 种瓜得瓜, 种豆得豆 – *Посадишь*

тыквы – соберешь тыквы, посадишь бобы – соберешь бобы (в рус. Что посеешь, то и пожнешь); 瓜熟蒂落 – Созревшая тыква сама отделяется от плети (Всему свое время и Всякому овощу свой час); 强扭的瓜不甜 – Если тыква не зрелая и сама не отрывается от стебля, то она невкусная (рус. Насильно мил будешь).

В китайских пословицах часто употребляются названия фруктов: персики, груши, арбузы, абрикосы, финики, дыни, сливы, виноград и т.д. В Китае достаточно теплый климат и несколько теплых морей, поэтому фрукты являются доступными для большинства населения Китая. Например, 水葫芦, 旱西瓜 – *При посадке тыквы нужен дождь, при посадке арбуза нужна хорошая погода; 有人喜欢萝卜有人喜欢瓜 – Один любит редьку, другой дыни; 甜瓜不苦, 苦瓜不甜 – И у сладкой дыни горькая ботва, целиком прекрасного не бывает; 多吃瓜果菜, 预防多种 – Ешьте больше арбузов и предотвратите множество раковых опухолей; 苦瓜虽苦, 有益健康 – Горькая дыня имеет горький вкус, но полезна для здоровья; 热天一块瓜, 胜如把药抓 – В жаркий день лекарством будет кусок дыни; 青葡萄不好吃, 年轻人无经验 – Зелен виноград не вкусен, млад человек не искусен; 吃不到葡萄说葡萄酸 – Завистливый человек, у которого нет винограда, говорит, что виноград кислый.*

Не все фрукты считались полезными, например, абрикосы китайцы считали вредными, например, 宁吃鲜桃一口, 不要烂杏一篓 – *Лучше съесть кусочек персика, чем корзину абрикосов.*

В Китае в основную группу продуктов входят и мучные изделия: пампушки, лепешки пирожки с различными начинками, например, 大块的蛋糕可以让人住口 – *Большая лепешка рот закрывает; 斗大的馒头—没处下口 – Пампушка величиной с ковш – неоткуда укусить; 肉馒头打狗—有去无回 – Бросишь пирожками в собаку – обратно не вернешь; 街坊做烧饼, 不知道什么馅 – Соседи делают пирожки – неизвестно, с какой начинкой.*

Важно значение в китайской культуре имеют продукты из сои, это тофу, соевый творог, соевый соус, 青菜豆腐汤, 胜过人参汤 – Суп из тофу из зелёной капусты лучше женьшеневого; 韭菜煮豆腐 有青二白 – Варить лук-порей с соевым творогом – один зелёный, другой белый; 冻豆腐—拌不开 – Замерзший соевый творог не размешаешь.

Особое место занимают различные соусы, масло (растительное), приправы. Они делают самую простую еду вкусной и необычной. Например, 少許鹽-醬會變酸 – Пожалеешь соли – соус прокиснет; 鹽不會粘在乾手指上 – На сухой палец соль не налипает; 扶了油瓶倒了醋 – Поднял бутылку масла, упала бутылка уксуса.

Мясо в пословицах встречается не часто, так как было достаточно дорого, чаще ели рыбу. Например, 不上钩的鱼永远是伟大的 – Сорвавшаяся с крючка рыба всегда большая; 三天打鱼两天晒网 – Один день рыбу ловит, три дня сушит сеть. Хотя мясо встречается в пословицах: 粗茶淡饭, 吃成肉蛋 – Крупный чай и светлый рис, есть вместе с мясом и яйцами; 要想人长寿, 多吃豆腐少吃肉 – Чтобы люди жили долго, ешьте больше тофу и меньше мяса.

Группа редких ингредиентов. В эту группу мы включили продукты, которые редко употребляются где-то, кроме китайской кухни, то есть экзотические, редкие, оригинальные. Например, 饿了,牛角也是软的 – Голодному и рога буйвола кажутся мягкими, 狗肉滚三滚, 神仙站不稳 – Три ролика собачьего мяса, и бессмертные не стоят на месте; 冬忌生鱼, 夏忌狗肉 – Зимнее табу – сырая рыба, летнее табу – собачье мясо.

Особое место занимает женьшень – редкое растение, по легенде, обладающее чудесное свойство. Некоторые продукты по полезности сравниваются с женьшенем: 青菜豆腐汤, 胜过人参汤 – Суп из тофу из зелёной капусты лучше женьшеневого; 人参一斤, 比不上糙米一升 – Фунт женьшеня не сравнится с коричневым рисом.

Группа еды, полезной для здоровья. В китайской культуре еда напрямую связана со здоровьем и здоровым образом жизни. Китайские пословицы говорят: 按时饮食, 身必无疾 – Не будет болезней, если придерживаться диеты; 晚上少吃一口, 肚里舒服一宿 – Ужинать надо меньше, чтобы хорошо спать; 多吃蔬菜, 无病无灾 – Ешь больше овощей, никаких болезней и бедствий; 凡食热胜冷, 少胜多, 熟胜生, 淡胜咸 – Горячая еда лучше, чем холодная, меньше еды, лучше, чем больше, готовая еда лучше, чем сырая, несоленая еда лучше, чем соленая; 饭后百步走, 活到九十九 – Сто шагов после еды и доживешь до девяноста девяти лет; 吃瓜果, 要去皮, 吃了才不坏肚皮 – Если не очищать продукты от кожуры, то будет болеть живот; 要想身体健, 食物要新鲜 – Чтобы быть в форме, нужна свежая еда; 喝开水, 吃熟菜, 身体健康少病害 – Пил кипячёную воду, ел мясные блюда, болел меньше.

Овощи сохраняют здоровье, в китайских пословицах они часто являются лекарством, например, 冬吃生姜夏吃蒜, 有病不用背药罐 – Если есть чеснок летом, а имбирь зимой, то не нужны будут банки с лекарствами; 五谷杂粮壮身体, 青菜萝卜保平安 – Употребление в пищу более крепкого зёрна укрепит тело, а морковь и овощи будут полезны для здоровья; 大蒜是个宝, 常吃身体好 – Чеснок – это сокровище; 常吃红薯, 延年益寿 – Постоянно есть батат – продлить жизнь; 要排毒, 吃红薯 – Для детоксикации нужен батат; 臭鱼烂虾是冤家, 饮食干净百病防 – Чистите рыбу и креветок перед едой, тогда предотвратите все болезни; 萝卜、杏仁、干姜、梨, 止咳有效不求医 – Редька, миндаль, сушеный имбирь и груши являются эффективным средством от кашля без обращения за медицинской помощью; 青菜可口, 疾病逃走 – Зеленая капуста была вкусной, болезнь сбежала; 吃瓜果, 要洗净, 吃得卫生少生病 – Кушайте семечки, очищайтесь и ешьте меньше полезных продуктов; 吃面多喝汤, 免得开药方 – Ешь больше лапши и ешь суп, пока не прописано лекарство.

Таким образом, проанализировав пословицы о еде в китайском языке, мы выделили те группы лексики, которую описывают питание китайца: основную пищу, экзотические продукты и полезные продукты для здоровья.

3.2 Лексические средства репрезентации концепта «Еда» в русской культуре

Русская культура также, как и китайская, в своем пословичном фонде сохранила мудрость народа в сжатой форме. Для анализа мы отобрали пословицы и поговорки, относящиеся к концепту «Еда».

Анализ пословиц и поговорок русского языка позволил выделить несколько основных групп лексем, описывающих питание русского человека. Это:

Группа основного питания. Сюда мы отнесли лексемы хлеб, соль, щи, каша, масло, различные овощи, ягоды, рыбу.

Важное значение в культуре питания русского человека имеет хлеб, без которого невозможна трапеза. Хлеб считался основой питания, в пословицах его называют головой, то есть главным на русском столе. Например, *сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе; хлеб на стол – так и стол престол, хлеба ни куска, так и престол доска; плох обед, коли хлеба нет; свой хлеб сытнее; хлеб – всему голова; без хлеба сыт не будешь; хлеб в человеке – воин.*

Хлеб на Руси могли печь из разной муки, но в основном использовали ржаную – ржаной хлеб, например, *ржаной хлебушка калачу дедушка*. Раньше хлеб был круглой формы. Русский человек считал, что если на столе есть хлеб, то тебе не грозит голод. Например: *хлеба край – и под елкой рай, а хлеба ни куска, и в тарелке тоска; хлеб ногами топтать – народу голодать; без ума проколотишься, а без хлеба не проживешь; покуда есть хлеб да вода все не беда; хлеб – батюшко, вода – матушка; вода вымоет, хлеб выкормит* (Русские пословицы представлены в Приложении Б).

С лексемой хлеб частотно используется лексема соль. Соль была достаточно дорогой, и не все могли ее себе позволить, крестьяне просто солили гор-

бушку хлеба и ели, считая это в определенной степени лакомством. Например, *от хлеба-соли не отказывайся; без соли, без хлеба худая беседа; без соли, без хлеба половина обеда; сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.*

В то же время блюда без соли были пресными, и она придавала им особый вкус, поэтому ценилась. Например, *без соли невкусно, а без хлеба несытно; без соли стол кривой; без соли, что без воли: жизнь не проживешь.*

Систему питания русского человека также составляли различные похлебки, позже их стали называть супами. Похлебки готовили из всего: овощей, крупы, мяса, рыба, хлеба и кваса, ботвы и других ингредиентов. В пословицах самой популярной похлебкой являются щи – суп на основе капусты. Например, *без капусты и щи не густы; премудрость во щах, вся сила в капусте, где щи, тут и нас ищи.*

Щи готовили чуть ли не каждый день, добавляя в них то, что было под рукой, в основном капусту, лук, морковь, щавель, позже – картофель и др. Щи ели горячими, заедая хлебом: *Щей поел – словно шубу надел* (согрелся, так как ели горячими).

К основным блюдам относятся и различные каши, наряду со щами каша была ежедневной пищей русского народа. Например, *хороша кашка, да мала чашка; щи да каша – пища наша; кашу есть – зубов не надо; где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше; каша-то густа, да чаша-то пуста; щи белены, каши нет – это девичий обед; вместе каша гуще; горшок бы каши, да ведро простокваши; русского мужика без каши не накормишь; каши нет – щей больше лей; каша – мать наша.*

Под кашей чаще всего имели в виду гречку, но также использовали пшено, пшеницу, просто, овес, ячмень. Рис стали использовать гораздо позже. Например, *гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной; овсяная каша хвалилась, будто с коровьим маслом родилась; просо реденько, так и кашица жиденька; горе наше – ржаная каша, а поел бы и такой, да нет никакой; и дурак кашу сварит, было бы пшено.*

К кашам подавали сливочное масло, которое, как и соль, считалось признаком достатка и хорошего питания. Например, *масло коровье, кушай на здоровье!; у кого медок и маслице – у того праздничек; кашу маслом не испортишь; с маслом да со сметаной бабушкин лапоть съешь; с маслом и подметка бараниной покажется; и дурак кашу съест – было бы масло; заварил кашу – не жалей масла.*

Овощи также входили в рацион русского человека. К ним, прежде всего, относится капуста, лук, свекла, репа. Например, *лук семь недугов лечит. Лук от семи недуг; хрен да редька, лук да капуста – лихого не попустят; наешься луку, ступай в баню, натрись хреном да запей квасом; попросту, без луку, на крестьянскую руку; ешь капусту, да не мели попусту; хлебушко – батюшка, картошка – матушка.*

Из фруктов в основном были яблоки. Например, *нам и репка за яблочко кажет.* На Руси из-за достаточно сурового климата и дешевизны собирали и использовали ягоды – малину, морошку, землянику, голубику, в зависимости от региона проживания. Например, с одной ягоды сыт не будешь.

Мясо было достаточно дорого, поэтому люди в основном питались рыбой, которую сами и ловили. Например, *Рыба мелка, да уха сладка; и костлявы ерши – да уха с ерша куда как хороша; рыбу ешь, да рыбака-то не съешь.*

Группа обрядовой, праздничной еды. К ней относятся лексемы *пирог, калач, каравай, ватрушка, пряник, колбасы, мясо, мед.* Праздничная еда в противовес обычной повседневной еде была признаком достатка, богатства, хорошей жизни. Например, *ель, сосна – те же дрова; оладьи, блины – та же еда; голод – не тетка, калачика не подложит; и калачи приедаются; первый блин, да и тот комом, а второй с маслом, а третий с квасом.*

Праздники в России принято отмечать широко всей деревней или слободой (частью большого поселения, где все знакомы между собой) праздничные гулянья были привязаны к церковным праздникам, либо к праздникам урожая. Для каждого праздника существовали свои традиции и специальные блюда.

Например, каравай подвали молодоженам, кутью ели на Рождество, колбасы и мясо готовили на рождественские гулянья и пасху, блины – на масленицу.

Чаще всего готовили мясные блюда, так как зимой забивали скот, из которого делали окорока, сало, различные колбасы: мясные или кровяные. Мясо считалось признаком богатства, зажиточности, сытости. Например, *мое пуздо ело мяцо*.

Обязательно на праздники пекли разнообразную выпечку: пироги, пирожки, калачи, ватрушки, расстегаи и т.д. Например, *на чужой каравай рот не разевай, а пораньше вставай да свой приспевай; ешь пироги, а хлеб вперед береди; не ломай каравай, а ножом режь да ешь; без блина – не масленица, без пирога – не именины; улица красна домами, а стол – пирогами*.

Осень становилось временем ярмарок, на продажу или на гостинец готовили пряники, калачи, баранки, бублики, леденцы и другие сладости. Символом ярмарки стали пряники. Например, *есть калачи – не сидеть на печи; поешь овсяничка наместо пряничка; Тарас есть пряники горазд; а Филат бы и каше рад*.

Группа напитков. К традиционно русским напиткам относятся квас, кисель, мед (напиток, медок). В эту же группу входят лексемы вода, чай, водка.

Вода – основа жизнедеятельности человека, ключевую воду в пословицах русского языка приравнивали к хлебу. Например, *хлеб да вода – здоровая еда; вода вымоет, хлеб выкормит; хлеб вскормит, вода вспоит; хлеб да вода – молодецкая еда; покуда есть хлеб да вода все не беда; хлеб – батюшко, вода – матушка; пей воду, вода не смутит ума*.

Квас – напиток на сухом заквашенном хлебе, обладает кислым вкусом, отлично утоляет жажду. На квасе готовили супы, тюрю, окрошку. Главная задача кваса – утолить жажду. Например, *первый блин, да и тот комом, а второй с маслом, а третий с квасом; наешься луку, ступай в баню, натрись хреном да запей квасом*.

Кисель – напиток из ягод на крахмале. Кисели могли использовать в качестве еды, а не напитка, если сделать его гуще. Так как его изготавливали из

собранных ягод он был достаточно дешев и часто был на столе русского человека. Например, *кисель зубов не портит; наварила баба деду киселя к обеду; беззубому каша – папаша, а кисель – брат родной.*

Мед – напиток, изготовленный на меду, медовуха. У русских выполнял функцию праздничного напитка, часто заменяющего вино. Например, *все едино, что мед, что калина, только мед давай наперед.*

Водка стала во многом символом России, это крепкий алкоголь, который выпивали в праздники или за ужином для лучшего сна. Водка обладала и лечебным действием, хотя в больших количествах вызывала пристрастие к ней и в итоге вела к пьянству. Отношение к ней отрицательное. Например, *выпил водку да нажил чахотку; водка не лечит, а калечит; водка портит все, кроме посуды.*

Таким образом, концепт еда выражен с помощью группы лексем – продуктов питания. Мы воссоздали картину питания русского человека, сохранившуюся в пословицах русского языка. Питание на Руси было простым и сытным, ели то, что могли изготовить сами или выменять / купить у соседей или на ярмарках. Пословицы русского языка сохранили основные лексем, обозначающие продукты питания, напитки, праздничные блюда.

3.3 Особенности представления концепта «Еда» в китайской и русской культурах

Изучив корпус пословиц о еде, мы выявили основные продукты питания русского и китайского человека, те лексем, которые входят в семантическое поле концепта «Еда», определили унифицированные и дифференцирующие признаки концепта в китайской и русской культурах.

В ходе исследования китайских и русских пословиц были выявлены группы лексем, описывающие концепт «Еда», они значительно отличаются в каждой культуре. Данные сравнительного исследования можно увидеть на рисунке 3.



Рисунок 3 – Лексические средства реализации концепта «Еда» в русском и китайском языках

Из рисунка мы видим, что лексические средства, описывающие концепт «Еда» в русском и китайском языках, значительно отличаются. Выделенные группы лексики указывают на особенности пищевого кода, присущего каждой нации.

Пищевой код русской культуры, заложенный в пословицах русского языка, отражает отношение русского человека к пище: в пословицах очень четко разделена еда для основной массы людей, крестьян, и праздничная еда или еда для богатых, например, купцов, бояр, царя. Повседневная пища в значительной степени является символом простоты жизни, в какой-то степени бедности, когда соль являлась лакомством. Русские крестьяне ели то, что могли сами вырастить, собрать в лесу или добыть на охоте или рыбалке. Пословицы о еде отражают и труд людей, вынужденных трудиться с малых лет и до старости, чтобы выжить и прокормить семью. Семьи были большие, их нужно было кормить. Еда стала символом бедности / богатства, труда / безделья, обычной жизни / праздников. Еда разделяла сословия, так как некоторые продукты бедные люди не могли позволить себе в принципе или очень редко. Например, сахар очень редко встречается в пословицах русского языка, что связано с дороговизной данного продукта, а пословицы пришли из народа. Именно этими причинами обусловлено выделение в русском языке групп основного питания и праздничной еды.

Таким образом, пищевой код русской культуры связан с антонимичными парами бедность / богатство, труд / безделье, обычная жизнь / праздник, описывая не только особенности питания человека, но и культурные знаки, заложенные в языке этноса.

Пищевой код в китайской культуре отражает отношение простых китайцев к пище: в пищу употребляли простые продукты, выращенные самостоятельно, собранные в лесу или добытые другим способом, китайцы ели практически все, по этой причине мы выделили группу лексики, описывающую экзотические продукты.

В китайских пословицах прослеживается трепетное отношение к еде и уважение к труду. Обычному китайскому крестьянину приходилось много трудиться, чтобы заработать себе на обед – мерку риса или тарелку лапши.

Пищевой код в китайской культуре опирается на основы китайской медицины и здорового образа жизни. Китайские пословицы о продуктах описывают отношение к еде с точки зрения здоровья – как правильно нужно употреблять в пищу, какие продукты помогают от различных болезней, в пословицах перечислены конкретные продукты от конкретной болезни, некоторые пословицы представляют собой практически рецепт. В русской культуре тоже есть группа пословиц о здоровом питании и правилах поведения, но конкретные продукты – лекарства в русских пословицах упоминаются единично.

Таким образом, пищевой код в Китае связан с такими антонимичными парами здоровье / нездоровье, труд / безделье, еда / табу.

Выводы по 3 главе

Во-первых, итак, пищевой код культуры, отраженный в русских и китайских пословицах показал, что общими чертами пищевого кода стало отношение к труду: пища доставалась простым людям тяжело, приходилось много работать, и люди ценили простую сытную пищу.

Во-вторых, в России еда была символом богатства или бедности, четко разделяя людей по сословиям. Праздничная и обрядовая еда считалась важной частью праздников, являясь угощением, лакомством.

В Китае пища – источник здоровья и долголетия, что привело к употреблению в пищу экзотических продуктов и табу на несъедобные или ядовитые ингредиенты.

Таким образом, несмотря на длительное близкое соседство России и Китая, концепт «Еда» и заложенный в ней пищевой код значительно отличаются, что обусловлено историческими, религиозными и ментальными предпосылками на протяжении всего становления каждого этноса.

4 МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА ПО ТЕМЕ «ПИЩЕВОЙ КОД РУССКОЙ КУЛЬТУРЫ»

Изучение русского языка для иностранца имеет различные сложности. Кроме сложностей, связанных с грамматической структурой русского языка, обучающийся сталкивается и с проблемами культурного характера. Ведь любой язык хранит в себе культурные, исторические факты, особенности восприятия и мировидения этноса. К ним можно отнести идиоматические выражения, которые носителями языка воспринимаются как одно понятие, устаревшие и редкие формы слов, новообразования, усеченные формы слов и т.д.

Различные исследователи: А. С. Мамонтов, Н. Ф. Алефиренко, В. А. Маслова, Н. А. Подчалимова, Ф. М. Литвинко и др., говорят о необходимости изучать язык в том числе и с точки зрения лингвокультурологии, межкультурной коммуникации. Понимание культуры позволит не только лучше понимать изучаемый язык, но и быстрее и успешнее интегрироваться в социум и уверенно чувствовать себя в языковой среде. Становится важным использование лингвокультурологического подхода в обучении иноязычной аудитории, так как лингвокультурологическая информация является необходимым компонентом коммуникативной компетенции иностранных студентов, в частности воплощается в семантике языковых единиц. Лингвокультурологические знания обуславливают необходимость формирования лингвокультурной коммуникативной компетенции¹⁰¹.

Лингвокультурологический подход – один из эффективных методов, нацеленный на формирование и совершенствование навыков межкультурной коммуникации через изучение языка как культурного феномена. В результате такого подхода иностранные студенты более успешно изучают язык, получают навык межкультурной коммуникации и жизни в иноязычном обществе.

¹⁰¹ Алефиренко Н. Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка : учебное пособие. М., 2010. 282 с.

4.1 Методическая разработка урока по теме «Пищевой код русской культуры»

Тема: «Пищевой код русской культуры»

Урок рассчитан на продвинутый уровень знаний учащихся

Урок является единственным в данной разработке

Цели:

- познакомиться с понятием «пищевой код» – учебная;
- изучить лексику по теме «пищевой код» – учебная;
- определить особенности пищевой культуры русского народа – познавательная;
- развить интерес к языку, истории и культуре русского народа – развивающая.

Задачи (аспекты: познавательный, развивающий, учебный):

- изучить понятие «пищевой код», лексику по теме – познавательный;
- развить в обучающихся навыки анализа лексических единиц и умение делать выводы – развивающий;
- увеличить словарный запас обучающихся и применение в речи новых слов – развивающий;
- познакомить с культурой питания русского народа – учебный.

Тип урока: изучение нового материала.

Методы:

- общедидактические – объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый;
- частнодидактические – коммуникативный, репродуктивно-креативный, переводно-грамматический.

Оборудование:

- классная доска;
- проектор;
- компьютер;
- презентация;

- раздаточный материал (карточки с заданиями);
- толковый словарь русского языка.

Ход урока.

- организационный момент;
- актуализация знаний учащихся;
- объяснение нового материала;
- закрепление нового материала;
- подведение итогов урока. Домашнее задание.

Литература:

- Русский язык как иностранный. Методика обучения русскому языку: учеб. пособие для высш. учеб. заведений; под ред. И.П. Лысаковой. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2004. – 270с.

- Щукин А.Н. Методика преподавания русского языка как иностранного: Учеб. пособие для вузов. – М.: Высш. шк., 2003, – 334с.

Структура урока русского языка как иностранного включает как постоянные, так и переменные компоненты. Созданный урок включает следующие этапы:

ХОД УРОКА

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ (Приветствие, общение на стандартные темы):

Учитель: Здравствуйте, сегодня хорошая погода, настроение, готовы к получению новых знаний?

Ученики: Здравствуйте, да

Ведут непринужденную беседу, учитель настраивает учеников на рабочую деятельность.

АКТУАЛИЗАЦИЯ ЗНАНИЙ УЧАЩИХСЯ.

Учитель: Для начала проведем небольшую игру-разминку и настроимся на работу.

В качестве разминки сегодня нас ждут русские загадки. Я буду загадывать, а вы отгадывать. Начнем!

Белый снег

В чести у всех.

В рот попадает –

В миг пропадает. (Сахар)

Кто отгадает?

Ученики предлагают варианты ответов, выбирают верный.

Учитель: следующая загадка:

Можно сварить,

а можно разбить,

Если не прикасаться

цыпленком может оказаться. (Яйцо)

Кто скажет, что?

Ученики предлагают варианты ответов, выбирают верный.

Учитель:

Догадайтесь, кто такая?

Белоснежная, густая.

Сливки взбили утром рано,

Чтоб была у нас ... (Сметана)

Ученики предлагают варианты ответов, выбирают верный. Учитель спрашивает, есть ли такой продукт как сметана в китайской кухне.

Учитель спрашивает учеников о тех же продуктах в Китае, какие они знают загадки на китайском об этих продуктах. Если такие загадки есть, читают вместе вслух, просит дословный перевод, разбирают.

Учитель: Молодцы, ребята, теперь я на доске записал все отгадки, посмотрите внимательно и скажите, что вы видите общее у этих слов?

ДОСКА:

Сахар Яйцо Сметана

Ученики: Это все еда, пища.

Учитель: Верно, это наименования продуктов питания, которые в России едят практически все. Пища и ее названия напрямую связаны с темой нашего занятия.

ОБЪЯСНЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА.

Учитель: Пища является частью культуры каждого народа и отличается большим разнообразием и индивидуальностью, недаром существует такое понятие как национальная кухня. Подскажите, какие сегодня в мире существуют кухни?

Ученики: китайская кухня, русская, вьетнамская, египетская, средиземноморская и т.д.

Учитель: Верно, каждая кухня связана с особенностями культуры, менталитета народа, с историческими предпосылками, традициями, религией, географическим положением и другими факторами.

Сегодня мы с вами познакомимся с таким понятием как пищевой код.

Пищевой код – это система знаков, закодированных в пище. В семиотике пища рассматривается как совокупность знаковых систем и культурных текстов.

Это значит, что продукты питания, особенности, приготовления, употребления тесно связаны с этносом и его социальным развитием. Пища могла быть ритуальной, подходящей для определенного сакрального действия, например, обязательная кутья – рисовая каша с изюмом на поминках. Пища определяла социальное расслоение: еда крестьян и еда купцов. Пища разделяется по возрасту, гендеру, полу. Таким образом, пища является важным культурным маркером, кодом, в котором заключены различные показатели культуры.

Один из известнейших представителей семиотики Ролан Барт приравнивал пищу к вербальному языку. Именно он выделил основные элементы пищевого кода, которые в зависимости от культуры, реализуются в разной степени и могут быть дополнены еще. Мы с вами познакомимся с основными.

Записываем в тетради, первый признак это пищевые табу. То есть те принципы, что определяют группы съедобного и несъедобного для каждой

нации, как с точки зрения здоровья, так и нравственных и этических установок. Как, например, запрет на употребление свинины среди мусульман. Приведите мне пример, что запрещено есть в Китае и почему

Ученики отвечают.

Учитель: второй признак – это значимые оппозиции, в которые выстраиваются языковые единицы и их система. То есть это такие оппозиции как холодный – горячий, соленый – сладкий, кислый – горький и т.д. Такие оппозиции изменчивы, что связано с историческими предпосылками развития общества. Приведите примеры таких оппозиций?

Ученики приводят примеры.

Учитель: Третий признак – это правила сочетания продуктов, это касается и самих ингредиентов в блюдах, например, в суп не добавляют соленую селедку в России, фрукты, а вот в Малайзии есть суп из рыбы и апельсинов. В то же время эти правила регулируют и культуру приемов пищи каждого народа, регулируют приемы пищи и варианты еды утром, днем, вечером и т.д.

Приведите примеры из китайской культуры неожиданных для русских сочетаний в блюде?

Ученики приводят примеры.

Учитель: Четвертый признак – это способы приемы пищи, которые привычны для каждой культуры. Например, в России растворимый кофе пьют чаще, чем натуральный, и многие люди приравнивают их к одному напитку. Приведите примеры привычных приемов пищи в Китае.

Ученики приводят примеры.

Учитель: Ребята, это основные признаки пищевого кода культуры каждого народа, но есть и другие социальные и культурные смыслы, скрытые в пищевом коде.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА.

Учитель: перейдем к закреплению изученного материала и знакомству с новой лексикой по теме пищевого кода русской культуры. Наши задания связаны с названиями блюд.

Упражнение 1

Продолжите название блюда, используя слова в скобках.

Образец: Гречка (купец) – гречка по-купечески

Котлета (Киев)

Утка (Пекин)

Картофель (дом)

Азу (татары)

Пельмени (Урал)

Учитель: Ребята, какие выводы мы можем сделать после выполнения упражнений?

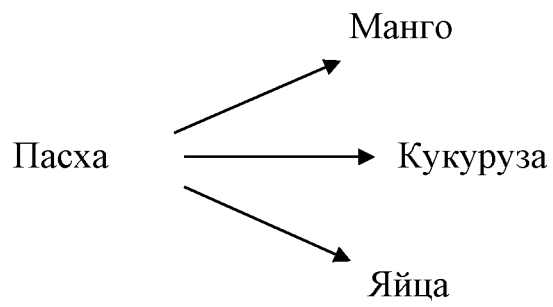
Ученики предлагают варианты, ведут беседу.

Учитель: Названия блюд в русском языке часто связаны с городом или местом, где данное блюдо наиболее распространено.

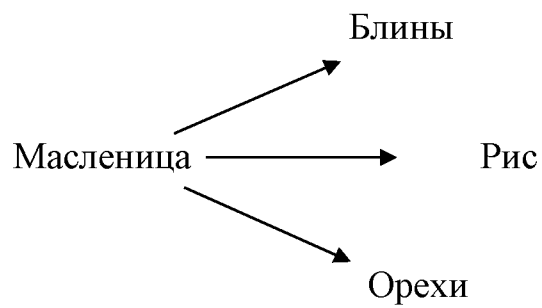
Упражнение 2

Выберите из предложенных вариантов тот, который относится к каждому празднику (рисунок 4) .

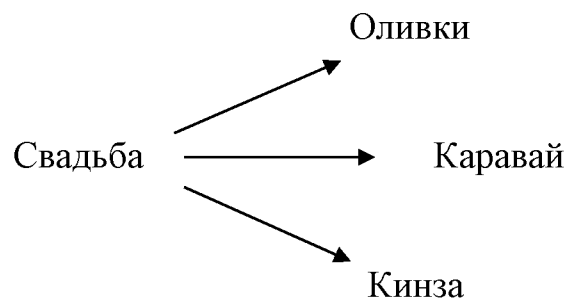
1.



2.



3.



4.

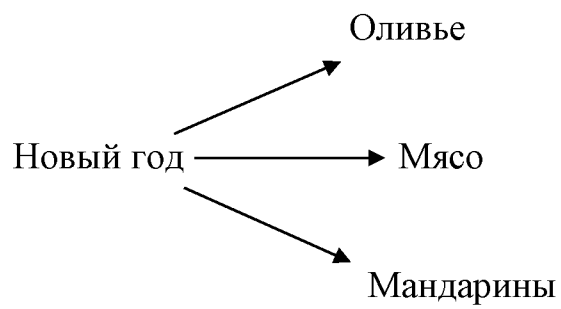


Рисунок 4 – Упражнение 2

Учитель: Выполнив это задание, какие выводы мы можем сделать?

Ученики предлагают варианты, ведут беседу с учителем.

Учитель: Ребята, это упражнение знакомит нас с таким понятием как религиозная, обрядовая пища, то есть та пища, которую принято есть на конкретный праздник. Перечисленные праздники являются важной частью русской культуры. Приведите примеры, какую пищу едят на эти праздники в Китае.

Давайте выполним еще одно упражнение, которое связано с особенностями как культуры русского народа, так и с тренировкой наших знаний по сочетаемости существительных и прилагательных.

Упражнение 3

Вам нужно создать словосочетание по схеме: существительное + прилагательное.

Коврижка (мед)

Квас (пена)

Огурец (мало соли)

Борщ (Украина)

Каша (пшено)

Суп (рыба)

Холодец (мясо)

Морковь (терка)

Учитель: Ребята, какие выводы мы можем сделать?

Обсуждают ответы, учитель объясняет пример борщ с пампушками.

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ УРОКА. ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ.

Учитель: Сегодня мы с вами познакомились с таким интересным понятием как пищевой код в культуре русского народа, выявили основные принципы выделения знаков в пищевом коде, познакомились с новой лексикой по теме занятия, обменялись культурным опытом.

Дома вам нужно будет найти по 5 или больше названий блюд в китайской кухне, объяснить их значения и почему они так называются, как связаны с культурой нации.

Необходимо выполнить упражнение.

Упражнение

Из предложенного списка выберите продукты русской кухни, с чем это связано, подумайте, какая культурная информация связана с этими блюдами.

Уха

Ризотто

Рассольник

Солянка

Шаверма

Холодец

Пицца

Побеги чеснока

Ответы: Уха (рыба – долгое время являлась доступной пищей, в настоящее время является частью развлечения)

Рассольник (связан с особенностями климата: из-за холодных зим солили много овощей, которые потом добавляли в пищу)

Солянка (связана с тем, что население России имело хозяйства с большим количеством овощей, которые стали варить вместе)

Холодец (связан с климатическими условиями в России и тем фактом, что держали скотину на убой)

Учитель: Наше занятие подошло к концу. Спасибо за внимание.

Таким образом, представленный урок основан на лингвокультурологическом подходе. В качестве заданий использованы блюда русской и китайской кухни. Считаем, что такой подход позволит повысить уровень интереса к уроку, улучшит межкультурную коммуникацию.

4.2 Методические материалы к уроку

В качестве дополнительных заданий были подготовлены различные методические материалы по теме урока: задания и упражнения, представленные ниже.

Методические и оценочные материалы

Задание 1

Отгадайте загадки:

Догадайтесь, кто такая?

Белоснежная, густая.

Сливки взбили утром рано,

Чтоб была у нас ... (Сметана)

Сделан он из молока,

Но тверды его бока.

В нем так много разных дыр.

Догадались? Это ... (Сыр)

Мы на хлеб его намажем

И добавим к разным кашам.

Кашу не испортят точно

Бело-желтые кусочки. (Масло)

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

Вкусный даже подгорелый. (Хлеб)

Прозрачный дом,

Много братишек в нем –

Не лягушки, а зеленые,

Не в морской воде, а соленые? (Соленые огурчики)

Пчелки летом потрудились,

Чтоб зимой мы угостились.

*Открывай пошире рот,
Ешь душистый, сладкий... (Мёд)*

*Мама из крупы сварила,
Посолила, подсластила.
Эй, ну где же ложка наша?!
Так нужна на завтрак... (Каша)*

Задание 2

Продолжите название блюда, используя слова в скобках.

Образец: Гречка (купец) – гречка по-купечески

Печень (Строганов)

Мясо (Орлов)

Котлеты (Пожарский)

Рулет мясной (русский)

Голубцы (Восток)

Задание 3

Выберите из предложенных вариантов тот, который относится к каждому празднику (рисунок 5).

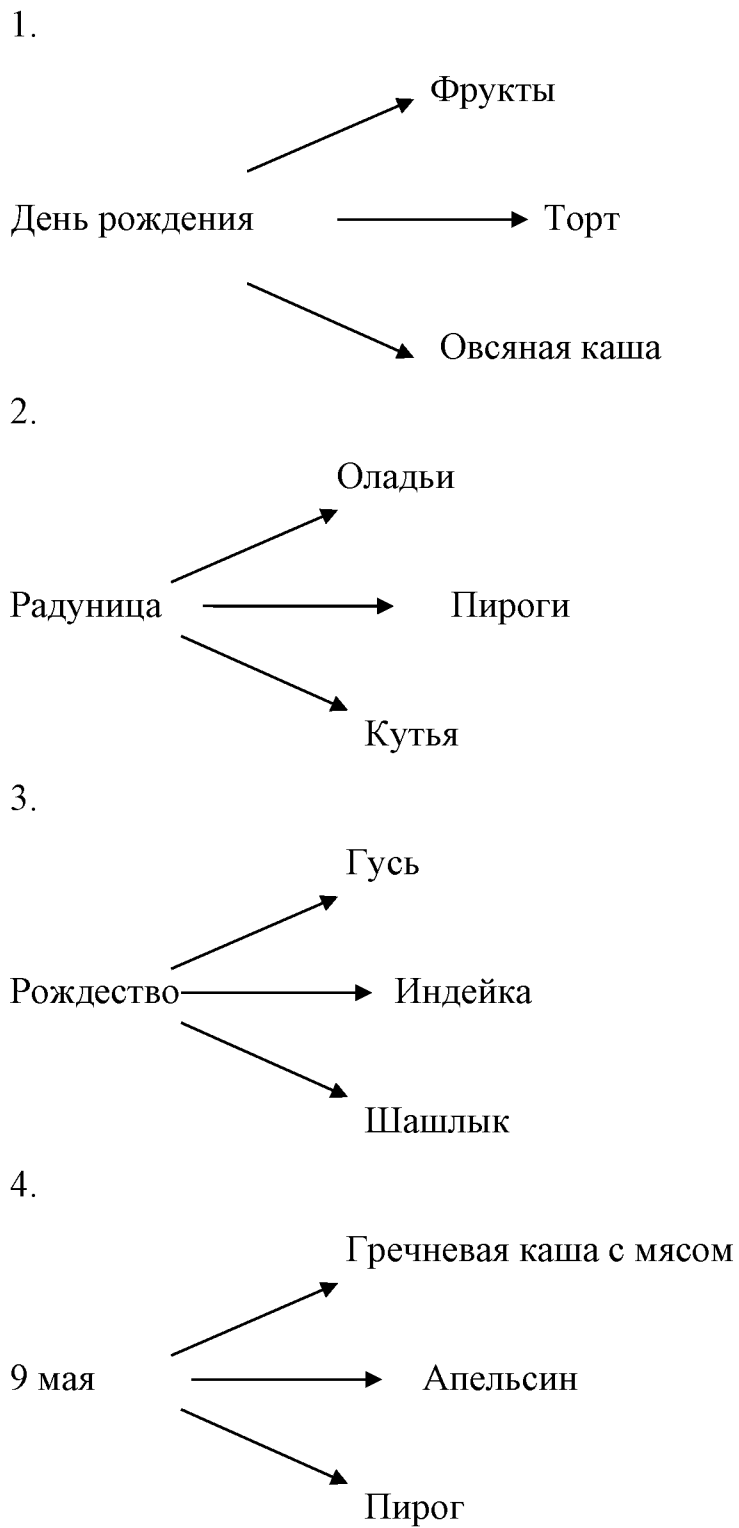


Рисунок 5 – Задание 3

Задание 4

Вам нужно создать словосочетание по схеме: существительное + прилагательное.

Хлеб (гречка)

Кисель (овес)

Масло (сливки)

Котлета (мясо)

Каша (рис)

Суп (горох)

Рыба (жарить)

Колбаса (варить)

Задание 5

Из предложенного списка выберите продукты русской кухни, с чем это связано, подумайте, какая культурная информация связана с этими блюдами.

Борщ

Кровяная колбаса

Картофель фри

Пряник

Лазанья

Суши

Тортилья

Каравай

Ответы:

Борщ (является национальным блюдом, которое готовится в каждой семье)

Кровяная колбаса (крестьяне, забивая скотину, использовали в еду практически все, из кишок и крови делали кровяную колбасу)

Пряник (символ праздника, для изготовления пряников использовали пряничное тесто с добавлением пряностей, которые были дорого. Поэтому пряники покупали детям по праздникам или на подарок)

Каравай (использовался во время свадебного обряда или встречи дорогих гостей, символ гостеприимства и благополучия, печется по особым праздникам).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Концепт «Еда», отраженный в номинациях блюд и пословицах и поговорках русского и китайского народов, связан с таким понятием как пищевой код – теми культурными смыслами, заложенными в языке, что включают представления народа о пище, ее названии и употреблении.

В выпускном исследовании были выполнены следующие задачи:

- проведен анализ наименований блюд в китайском и русском языке, выделены способы и средства номинации блюд в России и Китае;

- проведен анализ концепта «Еда» на базе китайских и русских пословиц, выявлены лексические средства репрезентации концепта «Еда» в китайской и русской культурах;

- разработан урок по теме «Пищевой код русской культуры», подготовлены дополнительные методические материалы.

Наименования китайских блюд отражают традиционную китайскую культуру и историю. Традиционными для китайского языка являются наименования, связанные с местом приготовления блюда, поскольку каждая китайская провинция имеет свою кухню, наименования, включающие названия национальных праздников, наименования, конкретизирующие способ приготовления или форму блюда.

Номинации блюд в русской кухне можно условно разделить на семь групп, самой большой из которых является способ приготовления, а самой маленькой – номинация по вкусовым качествам.

Анализ номинаций блюд в русской и китайской культуре показал, что номинация в обеих культурах ведется по общим признакам, что является, можно сказать, общенациональным признаком. Дифференцирующие признаки связаны с особенностями проживания, географии, ресурсами, заложенным культурным поведением и другими признаками.

Пищевой код каждой культуры, сохраненный в номинациях блюд, позволяет выявить особенности пищевого поведения представителей каждой нации.

К ним можно отнести особенности употребления в пищу различных продуктов, отношения внутри страны и с соседями, отношение к традициям и праздникам, отношение к культурно-историческому наследию.

Проанализировав пословицы о еде в китайском языке, мы выделили те группы лексики, которую описывают питание китайца:

- основную пищу,
- экзотические продукты,
- полезные продукты для здоровья.

Концепт еда в русской культуре выражен с помощью группы лексем – продуктов питания. Мы воссоздали картину питания русского человека, сохранившуюся в пословицах русского языка. Питание на Руси было простым и сытным, ели то, что могли изготовить сами или выменять / купить у соседей или на ярмарках. Пословицы русского языка сохранили основные лексеммы, обозначающие:

- продукты питания,
- напитки,
- праздничные блюда.

Пищевой код культуры, отраженный в русских и китайских пословицах показал, что общими чертами пищевого кода стало отношение к труду: пища доставалась простым людям тяжело, приходилось много работать, и люди ценили простую сытную пищу.

В России еда была символом богатства или бедности, четко разделяя людей по сословиям. Праздничная и обрядовая еда считалась важной частью праздников, являясь угощением, лакомством.

В Китае пища – источник здоровья и долголетия, что привело к употреблению в пищу экзотических продуктов и табу на несъедобные или ядовитые ингредиенты.

Таким образом, несмотря на длительное близкое соседство России и Китая, концепт «Еда» и заложенный в ней пищевой код значительно отличаются,

что обусловлено историческими, религиозными и ментальными предпосылками на протяжении всего становления каждого этноса.

На базе данных, полученных в ходе исследования, был разработан урок РКИ по теме «Пищевой код русской культуры».

Представленный урок основан на лингвокультурологическом подходе. В качестве заданий использованы блюда русской и китайской кухни. Считаем, что такой подход позволит повысить уровень интереса к уроку, улучшит межкультурную коммуникацию обучающихся, позволит лучше интегрироваться в изучаемый социум. В качестве дополнительных заданий были подготовлены различные методические материалы по теме урока: задания и упражнения, включающие описание концепта «Еда».

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

- 1 Абакумов, С. И. Современный русский литературный язык / С. И. Абакумов. – М., 1942. – 325 с.
- 2 Абрамов, Н. Словарь русских синонимов и сходных по смыслу выражений / Н. Абрамов. – М. : Русские словари, 1999. – 248 с.
- 3 Авалини, Ю. Ю. Вопросы общего языкознания и структурно-типологические исследования языков / Ю. Ю. Авалини, Л. И. Розейзон. – Самарканд, 1978. – 324 с.
- 4 Алефиренко, Н. Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка : учеб. пособие / Н. Ф. Алефиренко. – М. : Флинта : Наука, 2010. – 282 с.
- 5 Алефиренко, Н. Ф. Фразеология и паремиология : учеб. пособие для бакалаврского уровня филологического образования / Н. Ф. Алефиренко, Н. Н. Семенов. – М. : Флинта: Наука, 2009. – 344 с.
- 6 Амосова, Н. Н. Основы английской фразеологии / Н. Н. Амосова. – 1972. – 356 с.
- 7 Аникин, В. П. Русские народные пословицы, поговорки, загадки и детский фольклор / В. П. Аникин. – М. : Учпедгиз, 1957. – 240 с.
- 8 Апресян, Ю. Д. Образ человека по данным языка: попытка системного описания / Ю. Д. Апресян // Вопросы языкознания. – 1995. – № 1. – С. 33–35.
- 9 Архангельский, В. Л. Устойчивые фразы в современном русском языке (Основы теории устойчивых фраз и проблемы общей фразеологии) / В. Л. Архангельский. – Ростов н/Д : Изд-во Ростовского университета, 1964. – 325 с.
- 10 Арутюнова, Н. Д. Язык и мир человека Текст. / Н. Д. Арутюнова. 2-е изд., испр. – М. : Языки русской культуры, 1999. – 896 с.
- 11 Ахманова, О. С. Современные синтаксические теории / О. С. Ахманова. – М., 1963. – 476 с.

- 12 Бабкина, А. М. Русская фразеология, её развитие и источники / А. М. Бабкина. – М., 2013. – 321 с.
- 13 Баранов, С. Ф. Русское народное поэтическое творчество : пособие для студентов историко-филологических факультетов пед. институтов / С. Ф. Баранов. – М. : Госуд. учебно-педагогическое изд-во, 1992. – 306 с.
- 14 Барчукова, К. В. Фразеология в китайском языке [Электронный ресурс] / К. В. Барчукова, А. В. Пескова, Е. И. Подкидышева, В. Э. Скромных // Молодой ученый. – 2015. – №18. – С. 514-517. – Режим доступа : <https://moluch.ru/archive/98/22035/> – 12.12.2019.
- 15 Большой китайско-русский словарь в 4-х т. – М., наука, 1984. – 3 т.
- 16 Большой фразеологический словарь русского языка / Под ред. В. Н. Телия. – М. : АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 782 с.
- 17 Борисова, Л. В. Концепт «Пища» в культурологическом пространстве русского языка [Электронный ресурс] / Л. В. Борисова // КиберЛенинка: офиц. сайт. – Режим доступа : <https://cyberleninka.ru/article/n/kontsept-pischa-v-kulturologicheskom-prostranstve-russkogo-yazyka> – 05.04.2021.
- 18 Букина, Н. В. Культурные коды как элемент пространства культуры / Н. В. Букина // Вестн. Чит. гос. ун-та. – 2008. – № 14. – С. 69-73.
- 19 Булховский, Л. А. Курс русского литературного языка / Л. А. Булховский. – М., 1936. – 288 с.
- 20 Буслаев, Ф. И. Русские пословицы и поговорки, собранные и объясненные / Ф. И. Буслаев. – М. : Русский язык, 1954. – 176 с.
- 21 Вавилова, Н. С. Ещё раз о пословицах / Н. С. Вавилова // Начальная школа. – 1994. – № 3. – С. 68-69.
- 22 Вельдина, Ю. В. Репрезентация концепта «Еда» в русской и немецкой лингвокультурах [Электронный ресурс] / Ю. В. Вельдина // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 15. – С. 1371-1375. – Режим доступа : <http://e-koncept.ru/2016/96192.htm>. – 05.04.2021.
- 23 Вежбицка, А. Семантические универсалии и описание языков. – М. : Логос, 1999. – 139 с.

- 24 Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание. – М., 1997.
- 25 Виноградов, А. В. Язык и культура в их соотношении и взаимодействии / А. В. Виноградов // Тезисы докладов II Международной научной конференции "Язык и культура". – М., 2003. – С. 18.
- 26 Виноградов, В. В. основные понятия русской фразеологии как лингвистической дисциплины / В. В. Виноградов. – Л.: Наука, 1946. – 328 с.
- 27 Вонсовский, С. В. Современная естественнонаучная картина мира. – М.; Ижевск, 2006.
- 28 Волошкина, И. А. Портрет человека в паремиологии / И. А. Волошкина // Единство системного и функционального анализа языковых единиц; под ред. О. Н. Прохоровой, С. А. Моисеевой. – Белгород, 2006. – Вып. 9. – Ч. 2. – С. 404.
- 29 Воркачев, С. Г. Культурный концепт и значение / С. Г. Воркачев. – Труды Кубанского государственного технологического университета. Сер. Гуманитарные науки. – Т.17. – Вып. 2. – Краснодар, 2003.
- 30 Воробьев, В. В. Лингвокультурология / В. В. Воробьев. – М. : Российский ун-т дружбы народов, 2008. – 336 с.
- 31 Воробьева, Л. Б. Пословицы и поговорки как источник этнокультурной информации / Л. Б. Воробьева // Вестник Псковского государственного университета. Серия: Социально-гуманитарные и психолого-педагогические науки. – 2010. – № 11. – С. 37-39.
- 32 Виноградов, В. В. Избранные труды. Лексикология и лексикография / В. В. Виноградов. – М., 1977. – С. 140–161.
- 33 Вэнь, Дуаньяжэн. Сборник китайских народных речений, пословиц и поговорок : в 2т. 1 и 2 т. / Дуаньяжэн Вэнь. – Шанхай: Shanghai Dictionary Publishing House, 2004. – 2386 с.
- 34 Гаврин, С. В. Развитие лексики и фразеологии в 60-80-е годы XX века. / С. В. Гаврин. – М., 2009. – 125 с.
- 35 Гак, В. Г. Фразеологические единицы в свете асимметрии языкового знака / В. Г. Гак. – М.: Наука, 1998. – 143 с.

- 36 Гачев, Г. Д. Ментальности народов мира. – М.: КомКнига, 2003. – 544 с.
- 37 Гачев, Г. Д. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира. – М., 2007.
- 38 Гвоздарев, Ю. А. Рассказы о русской фразеологии / Ю. А. Гвоздарев. – М., 1988. – 125 с.
- 39 Гоипова, С. М. Теория концепта в когнитивной лингвистике [Электронный ресурс] / С. М. Гоипова // Молодой ученый, 2019. – № 16 (254). – С. 304-305. Режим доступа : <https://moluch.ru/archive/254/58248/> – 30.03.2021.
- 40 Даль, В. И. Толковый словарь живого великорусского языка / В. И. Даль. – М.: Советская энциклопедия, 1982. – Ч. I: Напутное слово. – 874 с.
- 41 Даль, В. И. Пословицы русского народа / В. И. Даль. – М.: Изд-во Эксмо, Изд-во ННН, 2003. – С. 616.
- 42 Дубровская, О. Г. Русские и английские пословицы как лингвокультурологические единицы [микроформа] / О. Г. Дубровская. – М-во образования Рос. Федерации. Тюм. гос. ун-т. – М. : РГБ, 2007. – С. 105.
- 43 Жуков, В. П. Об управлении при глагольных фразеологизмах русского языка / В. П. Жуков. – М., 1971. – 241 с.
- 44 Жуков, В. П. Русская фразеология / В. П. Жуков. – М.: Высшая школа, 1986. – 309 с.
- 45 Жуков, В. П. Словарь русских пословиц и поговорок / В. П. Жуков. – М.: Рус. язык, 1991. – 534 с.
- 46 Зимин, В. И. Пословицы и поговорки русского народа: большой объяснительный словарь / В. И. Зимин, А. С. Спирин. – М.: Изд-во «Феникс», 2008. – 590 с.
- 47 Зуева, Т. В. Русский фольклор: учебник для студентов и преподавателей-филологов / Т. В. Зуева, Б. П. Кирдан – М.: Флинта, 1998. – 439 с.
- 48 Иванова, Е. В. Пословичные картины мира (на материале английских и русских пословиц) / Е. В. Иванова. – СПб.: Филол. фак-т Санкт-Петерб.гос. ун-та, 2002. – 160 с.

- 49 Каменская, О. Т. Текст и коммуникация / О. Т. Каменская. – М., 1996. – С. 23.
- 50 Карасик, В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс: монография / В. И. Карасик; ВГПУ. – Волгоград: Перемена, 2002. – 477 с.
- 51 Кассирер Эрнст [Электронный ресурс]. Режим доступа : [https://ru.wikipedia.org/wiki/Кассирер,_ Эрнст](https://ru.wikipedia.org/wiki/Кассирер,_Эрнст) – 13.03.2021.
- 52 Коган, Х. Так почему бы и не 29 / Х. Коган // Журнал Wayback Machine American Journalism Review, 2020.
- 53 Копыленко, М. М. Теория и история русской лексикографии / М. М. Копыленко, З. Д. Попова. – М., 2014. – 345 с.
- 54 Кошарная, С. А. В зеркале лексикона: Введение в лингвокультурологию: учебное пособие / С. А. Кошарная // Изд. 2-е, испр. и доп. – Белгород : Политерра, 2011. – 178 с.
- 55 Кравцов, Н. И. Русское устное народное творчество / Н. И. Кравцов, С. Г. Лазутин. – М.: Высшая школа, 1988. – 448 с.
- 56 Красных, В. В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология : Лекц. Курс / В. В. Красных. – М. : Гнозис, 2002. – 282 с.
- 57 Краткий словарь когнитивных терминов. – М., 1996.
- 58 Кубрякова, Е. С. Концепт / Е. С. Кубрякова, В. З. Демьянков, Ю. Г. Панкрац, Л. Г. Лузина // Краткий словарь когнитивных терминов. – М., 1996. – С. 13.
- 59 Кубрякова, Е. С. Язык и знание: На пути получения знаний о языке: части речи с когнитивной точки зрения. Роль языка в познании мира / Е. С. Кубрякова. – М. : Яз.славян. культуры, 2004 (ППП Тип. Наука). – 555 с.
- 60 Кунин, А. В. О фразеологической сочетаемости / А. В. Кунин // Проблемы сочетаемости слов: сб. науч. трудов. – М., 1979. – С. 24-56.
- 61 Лакофф, Дж. Метафоры, которыми мы живем / Дж. Лакофф, М. Джонсон // пер. с англ. А. Н. Баранова и А. В. Морозовой; под ред. и с предисл. А. Н. Баранова. – Москва : УРСС, 2004 (ООО РОХОС). – 380 с.

- 62 Левин, Ю. И. Паремнологический сборник / Ю. И. Левин. – М.: Наука, 1978. – 381 с.
- 63 Лингвистический энциклопедический словарь / Гл. ред. В. Н. Ярцева. – М.: Совет.энциклопедия, 1990. – 685 с.
- 64 Лихачев, Д. С. Концептосфера русского языка / Д. С. Лихачев // Русская литература. Антология. От теории литературы к структуре текста. – М., 1997. – С. 282.
- 65 Литвинко, Ф. М. Формирование лингвокультуроведческой компетенции при обучении РКИ / Ф. М. Литвинко. – Минск, 2010. [Электронный ресурс] Режим доступа : <https://scholar.google.com/citations?user=HpuRVYsAAAAJ&hl=ru>. – 03.03.2021.
- 66 Лотман, Ю. М. Семиосфера / Ю. М. Лотман. – СПб.: Искусство-СПб, 2000. – 704 с.
- 67 Ма, Гофань. Чэнь Юй Цянь Лунь Фразеология китайского языка / Гофань Ма. – Ляси, 1964. – С. 132.
- 68 Мамонтов, А. С. Лингвокультурология в аспекте обучения русскому языку как средству межкультурной коммуникации / А. С. Мамонтов // Русский Язык, 2019. – 17 (2). – С. 143-156.
- 69 Маслова, В. А. Лингвокультурология / В. А. Маслова. – М., 2001. – 208 с.
- 70 Маслоу, А. Мотивация и личность / А. Маслоу. – СПб. : Питер, 2006. – 541 с.
- 71 Мокиенко, В. З. Фразеологизмы в русской речи: словарь / В. З. Мокиенко. – М, 1999. – 1223 с.
- 72 Молотков, А. И. Фразеологический словарь русского языка / А. И. Молотков. – М.: Наука, 1968. – 1134с.
- 73 Нерознак, В. П. Теория литературы: старая и новая парадигма / В. П. Нерознак // Семиотика и информатика. Наука.искусство. – М., 1998. – Т. 36. – С. 8-14.

74 Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. – 4-е изд., дополненное. – М.: Азбуковник, 1997. – 943 с.

75 Панина, Т. Г. Вторичная косвенная номинация как языковой, когнитивный и культурный процессы [Электронный ресурс] / Т. Г. Панина // Magister Dixit, 2012: Режим доступа : <https://cyberlemnka.ru/article/n/vtorichnaya-kosvennaya-nominatsiya-kak-yazykovoy-kognitivnyy-i-kulturnyy-protsessy>. – 12.02.2021.

76 Подчалимова, Н. А. Лингвокультурология как одно из направлений обучения иностранным языкам / Н. А. Подчалимова // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2016. – № 1-4. – С. 60- 63.

77 Поливанова, Е. Д. Избранные работы: труды по восточному языкознанию / Е. Д. Поливанова. – М., 1991. – 624 с.

78 Пословицы и поговорки о семье и воспитании в русском языке в сопоставлении с китайским [Электронный ресурс] // Allbest: офиц. сайт. – Режим доступа : https://revolution.allbest.ru/languages/00797871_0.html. – 05.04.2021.

79 Потебня, А.А. Из лекций по теории словесности. Басня. Пословица. Поговорка / А.А. Потебня. – М.: Высшая школа, 1990. – 372 с.

80 Потебня, А. А. Мысль об истории русского языка / А. А. Потебня. – М. Просвещение, 1959. – 173 с.

81 Похлебкин, В. В. Из истории русской кулинарной культуры: Кушать подано! / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2000. – 538 с.

82 Селиверстова, Е. И. Русская пословица в паремиологическом пространстве: стабильность и вариативность (лингвистический аспект) / Е. И. Селиверстова. – СПб., 2010. – 421 с.

83 Снегирев, И. М. Русские народные пословицы и притчи / И. М. Снегирев // Отв. ред. О. А. Платонов. – М.: Институт русской цивилизации, 2014. – 528 с.

84 Снегирев, И. М. Словарь русских пословиц и поговорок: русские в своих пословицах / И. М. Снегирев. – Н. Новгород: Просвещение, 1996. – 620 с.

- 85 Степанов, Ю. С. Константы: словарь русской культуры Текст. / Ю. С. Степанов. – М.: Языки русской культуры, 2003. – С. 88-89.
- 86 Словарь идиом Юнпэй Сун. – Пекин, 2000.
- 87 Словарь китайских пословиц и поговорок. – Пекин, 1994. – 637 с.
- 88 Слышкин, Г. Г. Гендерная концептосфера современного русского анекдота / Г. Г. Слышкин // Гендер как интрига познания. – М., 2002. – С. 23.
- 89 Современный китайский словарь. – Пекин. 2012. – 319 с.
- 90 Сомов, Г. Ю. Взаимосвязи кодов в семиотических системах человека / Г. Ю. Сомов. – Semiotica, 2016. – С. 557-599.
- 91 Соссюр, Ф. Труды по языкознанию / Ф. де Соссюр // Пер. с франц. А. А. Холодовича. – М. : Прогресс, 1977. – 696 с.
- 92 Степанова, Н. И. Интертекстуальная природа визуального текста рекламы / Н. И Степанов : дис. ... канд. культурологии. – Кемерово, 2013. – 171 с.
- 93 Степанов. Ю. С. Словарь русской культуры / Ю. С. Степанов. – М., 2000. – С. 40.
- 94 Тагиев, М. Т. Глагольная фразеология современного русского языка / М. Т. Тагиев. – М.: – Баку, 1966С. 34-56.
- 95 Телия, В. Н. Номинация / В. Н. Телия // Лингвистический энциклопедический словарь. – М.: СЭ, 1990. – С. 336-337.
- 96 Телия, В. Н. Русская фразеология: семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты / В. Н. Телия. – М. : Языки русской культуры, 1996. – 288 с.
- 97 Телия, В. Н. Что такое фразеология / В. Н. Телия // Общее языкознание. Внутренняя структура языка. – М.: Наука, 1972. – 565 с.
- 98 Теория метафоры :[Сборник] / Пер. под ред. Н. Д. Арутюновой, М. А. Журиной; Вступ. ст. [с. 5-32] и сост. Н. Д. Арутюновой; [Авт. примеч. М. А. Кронгауз]. – М. : Прогресс, 1990. – 511 с.

99 Кафанова, О. Б. Национально-культурные коды: дефиниции и границы / О. Б. Кафанова // Филологическое образование: современные стратегии и практики: сб. науч.-метод. ст. – Вып. 1. – СПб., 2011. – С. 284-293.

100 Устьянцева, Е. В. Русские фразеологизмы со словом «хлеб» в лингвокультурологическом аспекте / Е. В. Устьянцева // Сибирский филологический журнал. – Красноярск. – 2017. – № 1. – С. 126-129.

101 Уфимцева, Н. В. Этничность и традиции / Н. В. Уфимцева // RES LINGUISTICA. К 60-летию профессора В. П. Нерознака. – М., 2000. – С. 118-122.

102 Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка: В 4 т. / М. Фасмер // Пер. с нем. Russisches etymologisches Wörterbuch / Перевод и дополнения О. Н. Трубачёва. – 4-е изд., стереотип. – М.: Астрель – АСТ, 2004. – Т. 4. – 860 с.

103 Федоров, А. И. Фразеологический словарь русского литературного языка / А. И. Федоров. – М., 2013. – 978 с.

104 Фелицына, В. П. Русские пословицы и поговорки/ В. П. Фелицына. – М.: Русский язык, 1979. – 238 с.

105 Хэ, У. Перевод рецептов и названий блюд / У. Хэ. – М., 2002. – 280 с.

106 Цзоу, Сюецян. Национально-культурная специфика концепта «чай» и ее учет в обучении русскому как иностранному китайских студентов [Электронный ресурс] / Сюецян Цзоу // Известия Российского государственного педагогического университета им. А. И. Герцена, 2007. – Режим доступа : <https://cyberleminka.ru/article/n/natsionalno-kulturnaya-spetsifika-kontsept-a-chay-i-ee-uchet-v-obuchenii-russkomu-kak-inostrannomu-kitayskih-studentov>. – 12.12.2020.

107 Чернышёва, И. И. Фразеология современного немецкого языка / И. И. Чернышева. – М., 1965. – 78 с.

108 Чернявская, Ю. Народная культура и национальные традиции [Электронный ресурс] / Ю. Чернявская. – Режим доступа : https://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Chern/06.php – 12.12.2020.

- 109 Чжан, Мянью, Сяхова, Д. К. Фразеологизмы и пословицы со значением «гостеприимство» в русском и китайском языках [Электронный ресурс] / Мянью Чжан, Д. К. Сяхова // Вестник Башкирского университета, 2017. – Режим доступа : <https://cyberleminka.ru/article/n/frazeologizmy-i-poslovitsy-so-znacheniem-gostepriimstvo-v-russkom-i-kitayskom-yazykah>. – 12.12.2019.
- 110 Чжао, Кэчинь. Большой толковый словарь китайских чэньюев Синьхуа / Кэчинь Чжао. – Изд. 1-е. – Пекин: Шаньту иньшугуань, 2013. – 2242 с.
- 111 Чжу, Дэвэнь. Наименования блюд в китайском языке / Дэвэнь Чжу // «День науки»: материалы XXIX научной конференции Амурского государственного университета (23-25 ноября 2020 г., Благовещенск). – Благовещенск: типография АмГУ, 2020. – С. 195-196.
- 112 Шанский, Н. М. Фразеология современного русского языка – изд. 4-е, испр. и доп. / Н. М. Шанский. – Спб. : Наука, 1996. – 402 с.
- 113 Шафранская, Э. Ф. Устное народное творчество: учеб.пос. для студентов высших пед. учеб. заведений / Э. Ф. Шафранская. – М.: Академия, 2008. – 352 с.
- 114 Шахматов, А. А. Синтаксис русского языка / А. А. Шахматов. – М. 1941. – 271 с.
- 115 Ши, Шу. Названия китайских блюд и их перевод на русский язык / Шу Ши // Вопросы филологических наук. – 2010. – № 3. – С. 130-132.
- 116 Шингарева, М. Определение понятия "концепт": различные подходы к вопросу / М. Шингарева М., А. Закирхаджаева // Норвежский журнал развития международной науки, 2019. – № 37.
- 117 Шмелев Д. Н. Способы номинации в современном русском языке / Д. Н. Шмелев, А. Ф. Журавлёв, О. П. Ермакова. – М., 1982.
- 118 Шэнь, Сяолун. Лингвокультурология китайского языка / Шэнь Сяолун. – Чанчунь: изд-во образования провинции Цзилинь, 1990. – 462 с.
- 119 Якобсон, Р. Язык по отношению к другим системам коммуникации. Избранные произведения, том 2 / Р. Якобсон. – Гаага, 1971. – С. 570-579.

120 Ян, Юй. Репрезентация концепта еда в китайской и русской культурах / Юй Ян, А. И. Головня. – Минск, БГУ, 2015.

121 李翰文 . 俗语谚语词典. 北京九州出版社, 2011 年 701 页. Ли, Ханьвэнь Большой словарь китайских поговорок / Ли Ханьвэнь. – Пекин: Цзючжоу издательство, 2011. – 701 с.

122 郑宏峰 , 姜瑞良. 中华谚语. 西安线装书局, 2008 年 779 页. Чжэнь, Хунфэн; Цзян, Жуйлян. Пословицы китайского языка / Чжэнь Хунфэн, Цзян Жуйлян. – Пекин: Книжный дом Сяньчжуань, 2008. – 779 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Наименования блюд в русской и китайской кухне

Россия

1. Курник
2. Окрошка
3. Жареха
4. Тюря
5. Блин
6. Солянка
7. Варенье
8. Соленья
9. Пышка
10. Сбитень
11. Ботвинья
12. Сырники
13. Ватрушка
14. борщ
15. Пряник
16. Хлеб
17. Пельмени
18. Оладьи
19. Калья
20. Чай
21. Колбаса
22. Компот

Продолжение Приложения А

- 23.Кутья
- 24.Калач
- 25.Бублик
- 26.Баранка
- 27.Расстегай
- 28.Лепешка
- 29.Каравай
- 30.Пирог
- 31.Пасха
- 32.Кисель
- 33.Холодец
- 34.Квас
- 35.гречка по-купечески
- 36.котлеты по-киевски
- 37.пожарские котлеты
- 38.тульский пряник
- 39.бефстроганов, мясо по-строгановски
- 40.телятина по-орловски
- 41.птица по-столичному
- 42.рулет из свинины по-русски
- 43.картофель по-деревенски

Китай

- 1.Пекин: Жареная утка по-Пекински 北京烤鸭 Běijīng kǎoyā
- 2.Тяньцзынь: запеченное свиное филе 锅塌里脊 Guōtā lǐjǐ

Продолжение Приложения А

- 3.Шаньси: варено-жареная свинина с грибами 过油肉 Guò yóu ròu
- 4.Хэбэй: лепешки с мясом осла 驴肉火烧 Lǘ ròu huǒshāo
- 5.Внутренняя Монголия: отварное мясо ягненка по-Монгольски 手扒羊肉 Shǒu bā yáng ròu
- 6.Хэйлунцзян: жареная свинина с хрустящей корочкой 锅包肉 Guō bāo ròu
- 7.Гирин: белая рыба, приготовленная на пару 清蒸白鱼 Qīngzhēng bái yú
- 8.Ляонин: тушеная свинина с вермишелью 猪肉炖粉条 Zhūròu dùn fěntiáo
- 9.Шанхай: красная тушеная свинина 红烧肉 Hóngshāo ròu
- 10.Цзянсу: тушеные свиные тефтели в коричневом соусе 红烧狮子头 Hóngshāo shīzi tóu
- 11.Чжэцзян: рыба из озера Сиху в уксусе 西湖醋鱼 Xīhú cù yú
- 12.Аньхой: вонючий китайский окунь по-Хуаншаньски 黄山臭桂鱼 Huángshān chòu guì yú
- 13.Фуцзянь: Будда перепрыгивает стену 佛跳墙 Fútàoqiáng
- 14.Цзянси: свинина в рисовой муке, приготовленная на пару 粉蒸肉 Fěnzhēngròu
- 15.Шандонг: Тушеные кишки под коричневым соусом 九转大肠 Jiǔ zhuǎn dàcháng
- 16.Хэнань: тушеная лапша 烩面 Huì miàn
- 17.Хубэй: три блюда на пару по-Мяньянски 沔阳三蒸 Miǎn yáng sān zhēng
- 18.Хунань: Рыбьи головы с острым перцем, приготовленные на пару 剁椒鱼头 Duò jiāo yú tóu
- 19.Гуандун: белая курица, порезанная на кусочки 白切鸡 Bái qiē jī или «курица по-квингпингски» ресторан Qīngpíng в районе Ливань города Гуанчжоу
- 20.Гуанси: рисовая лапша с улитками 螺蛳粉 Luósī fěn

Продолжение Приложения А

21. Хайнань: курица по-Вэньчански 文昌鸡 Wénchāng jī
22. Сычуань: Мапо тофу («тофу рябой старухи») 麻婆豆腐 Mábō dòufu
23. Чунцин: пряный цыпленок 辣子鸡 Làzǐ jī
24. Гуйчжоу: рыба в кислом супе 酸汤鱼 Suān tāng yú
25. Юньнань: лапша с курицей и рыбой 过桥米线 Guò qiáo mǐxiàn
26. Шэньси: суп из ягненка с питой 羊肉泡馍 Yáng ròu pào mó
27. Тибет: кровяная колбаса по-Тибетски 藏族血肠 Zàngzú xiě cháng
28. Синьцзян: целиком зажаренный барашек 烤全羊 Kǎo quán yáng
29. Цинхай: обжаренные кусочки теста с бараниной 羊肉炒面片 Yáng ròu chǎo miàn piàn
30. Ганьсу: баранина Хэси 河西羊羔肉 Héxī yánggāo ròu
31. Нинся: мясо ягненка, приготовленное на пару 清蒸羊羔肉 Qīngzhēng yánggāo ròu
32. Макао: бакалья 马介休 Mǎjièxiū
33. Тайвань: курица «Три чашки» 三杯鸡 Sān bēi jī
34. Муравьи взбираются на дерево 蚂蚁上树 mǎyǐ shàng shù
35. Говяжьи сухожилия гунбао 宫保牛筋 gōngbǎo niú jīn
36. Свинина со вкусом рыбы[zh] 鱼香肉丝 yúxiāng ròusī Буквально — «нарезанная свинина с рыбным ароматом»
37. Свинина, тушёная по-сычуаньски[en] 回锅肉 huíguōròu Буквально — «мясо, вернувшееся в котёл»; известно так же как «дважды приготовленное мясо».
38. Вонючий тофу из Багуншаня 八公山臭豆腐 bāgōngshān chòu dòufǔ Традиционная закуска в Хуайнани; так же известен как «тофу четырёх сезонов»

Продолжение Приложения А

39. Креветочная паста из Саньхэ 三河蝦糊 三河虾糊 sānhé xiāhú
40. Жоугуча[en] 肉骨茶 肉骨茶 ròu gǔ chá Буквально — «чай из свиных рёбер».
41. Тушёная лягушка 黄焖田雞 黄焖田鸡 huáng mèn tiánjī
42. Цуйпи юй цзюань 脆皮魚卷 脆皮鱼卷 cuǐpí yú juǎn Жареный творог с рыбной начинкой
43. Яньпи[en] 燕皮 燕皮 yàn pí Тонкая обёртка из нежирной свинины. Так же известна как «кожа ласточки»
44. Хрустальные копытца 水晶肴蹄 Shuǐjīng yáo tí Свинные ножки
45. Семена лотоса в сахарном сиропе 冰糖湘蓮 冰糖湘莲 bīngtáng xiānglián Так же известен как «семена лотоса Сянтань».
46. Жемчужные фрикадельки 珍珠肉丸 珍珠肉丸 zhēnzhū ròuwán Острые свиные фрикадельки

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Пословицы о еде в русском языке

1. Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.
2. Хлеб на стол – так и стол престол, хлеба ни куска, так и престол доска.
3. Хлеба край – и под елкой рай, а хлеба ни куска, и в тарелке тоска.
4. Плох обед, коли хлеба нет.
5. От хлеба-соли не отказывайся.
6. Свой хлеб сытнее.
7. Ешь пироги, а хлеб вперед береги.
8. Хлеб ногами топтать – народу голодать.
9. Из одной муки хлеба не испечь.
10. Без соли, без хлеба худая беседа.
11. Без соли, без хлеба половина обеда.
12. Хлеб – всему голова.
13. Без хлеба сыт не будешь.
14. Из одной муки хлеба не испечешь.
15. Не хлебом единым жив человек.
16. Хлеб в человеке – воин.
17. Хлеб наш насущный: хоть черный, да вкусный.
18. Без соли, без хлеба – половина обеда.
19. Без соли невкусно, а без хлеба несытно.
20. На соль пьется, на хлеб спится.
21. Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
22. Хлеб да соль – и обед пошел.
23. Без ума проколотишься, а без хлеба не проживешь.
24. Без хлеба все приестся.
25. Без хлеба и медом сыт не будешь.
26. Был бы хлеб, а каша будет.
27. Голодной куме все хлеб на уме.

Продолжение Приложения Б

28. Около хлеба и мыши водятся.
29. Дадут хлебца, дадут и дельца.
30. Хлеб за брюхом не ходит.
31. Без соли стол кривой.
32. Добра соль, а переложить – рот воротит.
33. Без соли, что без воли: жизнь не проживешь.
34. Без соли и хлеб не естся.
35. Хлеб вскормит, вода вспоит.
36. Хлеб да вода – молодецкая еда.
37. Покуда есть хлеб да вода все не беда.
38. Хлеб – батюшко, вода – матушка.
39. Вода вымоет, хлеб выкормит.
40. Всяк несет уста, где вода чиста.
41. Пей воду, вода не смутит ума.
42. Чистая вода для хвори беда.
43. Что за беда, коли пьется вода.
44. Выпил водку да нажил чахотку.
45. Водка не лечит, а калечит.
46. Водка портит все, кроме посуды.
47. Рыба не хлеб, сыт не будешь.
48. С одной ягоды сыт не будешь.
49. Лук семь недугов лечит. Лук от семи недуг.
50. Хрен да редька, лук да капуста – лихого не попустят.
51. Наешься луку, ступай в баню, натришь хреном да запей квасом.
52. Больному и мед не вкусен, а здоровый и камень ест.
53. Масло коровье, кушай на здоровье!
54. Лаком гость к меду, да пить ему воду.
55. У медведя девять песен, и все про мед.

Продолжение Приложения Б

56. Ни маковой росинки во рту не было.
57. У кого медок, у того весь год сладок.
58. У кого медок и маслице – у того праздничек.
59. Без капусты и щи не густы.
60. Премудрость во щах, вся сила в капусте.
61. Рыба мелка, да уха сладка. Вариант: Рыба мелка, да ушка сладка.
62. И костлявы ерши – да уха с ерша куда как хороша.
63. Крупина за крупиной гоняется с дубиной.
64. Попросту, без луку, на крестьянскую руку.
65. С медом и долото проглотишь.
66. С маслом да со сметаной бабушкин лапоть съешь.
67. С маслом и подметка бараниной покажется.
68. С маслом да со сметаной грибы есть хорошо.
69. Картофель хлеб бережет.
70. Маслом кашу не испортишь.
71. Нам и репка за яблочко кажет.
72. Огурец – в животе не жилец.
73. Где щи, тут и нас ищи.
74. Щи да каша – пища наша.
75. Кашу есть – зубов не надо.
76. Кашу маслом не испортишь.
77. Кисель зубов не портит.
78. Где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше.
79. Сметаной вареников не испортишь.
80. Выпей чайку – забудешь тоску.
81. За чаем не скучаем, по три чашки выпиваем.
82. Поешь овсяничка наместо пряничка.
83. Ель, сосна – те же дрова; оладьи, блины – та же еда.

Продолжение Приложения Б

84. Голод – не тетка, калачика не подложит.
85. Первый блин, да и тот комом, а второй с маслом, а третий с квасом.
86. И калачи приедаются.
87. Кашка сладенька, да махотка маленька.
88. Хороша кашка, да мала чашка.
89. На чужой каравай рот не разевай, а пораньше вставай да свой приспевай.
90. Ешь пироги, а хлеб вперед береги.
91. Сырого не ем, жареного не хочу, вареного терпеть не могу.
92. Не ломай каравай, а ножом режь да ешь.
93. Без блина – не масленица, без пирога – не именины.
94. Каша-то густа, да чаша-то пуста.
95. Щи белены, каши нет – это девичий обед.
96. Наварила баба деду киселя к обеду.
97. Печеному-вареному не долог век, сели да поели – и все тут.
98. Ржаной хлебушка калачу дедушка.
99. Щи да каша – пища наша.
100. Без капусты и щи не густы.
101. Премудрость во щах, вся сила в капусте.
102. Щей поел – словно шубу надел.
103. Рыба мелка, да уха сладка. Вариант: Рыба мелка, да ушка сладка.
104. И костлявы ерши – да уха с ерша куда как хороша.
105. Чай пить – не дрова рубить.
106. Маслом кашу не испортишь.
107. Что в котёл положишь, то и вынешь.
108. Улица красна домами, а стол – пирогами.
109. Нет лучше доли, чем поесть вволю.
110. Здоровье близко: ищи его в миске.
111. Аппетит от больного бежит, а к здоровому катится.

Продолжение Приложения Б

112. Держи голову в холоде, брюхо в голоде, а ноги в тепле – проживешь сто лет на земле.
113. Чем больше пожужь, тем дольше проживешь.
114. Здоровому все здорово.
115. Лук семь недугов лечит. Лук от семи недуг.
116. Хрен да редька, лук да капуста – лихого не попустят.
117. Рыбу ешь, да рыбака-то не съешь.
118. Все едино, что мед, что калина, только мед давай наперед.
119. Есть калачи – не сидеть на печи.
120. Мое пузцо ело мясо.
121. Горшок бы каши, да ведро простокваши.
122. Суп из трех круп.
123. Хлебushко – батюшка, картошка – матушка.
124. Русского мужика без каши не накормишь.
125. Каши нет – щей больше лей.
126. И дурак кашу сварит, было бы пшено.
127. Гречневая каша сама себя хвалит: я-де с маслом хороша.
128. Густая каша семьи не разгонит.
129. Каша – мать наша.
130. Не наша еда орехи, а наша – каша.
131. Беззубому каша – папаша, а кисель – брат родной.
132. Знают и дьячихи, что варят кашу из гречихи.
133. Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной.
134. Каша наша, щи поповы.
135. Кашица постная, да еще и без круп.
136. Кашевар живет сытее князя.
137. Тарас ест пряники горазд; а Филат бы и каше рад.
138. Семейная кашка погуще кипит.

Продолжение Приложения Б

139. Не наша еда орехи, а наша – каша.
140. Без каши обед не в обед.
141. Пуста кашица в печи надорвалась кипучи.
142. У каши привал, так дотянемся.
143. Гречневая каша – мать наша, хлебец – кормилец.
144. Один у каши сирота.
145. Горе наше – ржаная каша, а поел бы и такой, да нет никакой.
146. Мал бывал – кашу едал, а вырос – и сухари в честь.
147. Сыт чертенок, коли каши не ест.
148. Молод – кости гложи, стар – кашу ешь.
149. Догадлив парень: на крутую кашу распоясался.
150. Когда дрова горят, тогда и кашу варят.
151. Горе наше, что без масла каша.
152. Просо реденько, так и кашица жиденька.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Пословицы о еде в китайском языке

1. 按时饮食，身必无疾 – Не будет болезней, если придерживаться диеты.
2. 蚕豆壮筋骨，萝卜保平安 – Фасоль крепкая, редиска в безопасности.
3. 吃瓜果，要去皮，吃了才不坏肚皮 – Если не очищать продукты от кожуры, то будет болеть живот.
4. 臭鱼烂虾是冤家，饮食干净百病防 – Чистите рыбу и креветок перед едой, тогда предотвратите все болезни
5. 冬吃生姜夏吃蒜，有病不用背药罐 – – Если есть чеснок летом, а имбирь зимой, то не нужны будут банки с лекарствами;
6. 多吃瓜果菜，预防多种癌 – Ешьте больше арбузов и предотвратите множество раковых опухолей.
7. 多吃蔬菜，无病无灾 – Ешь больше овощей, никаких болезней и бедствий.
8. 凡食热胜冷，少胜多，熟胜生，淡胜咸 – Горячая еда лучше, чем холодная, меньше еды лучше чем больше, готовая еда лучше, чем сырая, несоленая еда лучше, чем соленая;
9. 饭吃八成饱，到老肠胃好 – Накормленный на 80 процентов, до тех пор, пока старый добрый желудок не поправится.
10. 饭后百步走，活到九十九 – Сто шагов после еды и дожить до девяносто девять
11. 狗肉滚三滚，神仙站不稳 – Три ролика собачьего мяса, и бессмертные не стоят на месте.
12. 荤素搭配，长命百岁 – Мясо надо кушать с овощами;
13. 苦瓜虽苦，有益健康 – Горькая дыня имеет горький вкус, но полезна для здоровья.
14. 里不见青，肠胃倒钩心 – Никаких синяков в чаше, изжога.

Продолжение Приложения В

15. 萝卜、杏仁、干姜、梨，止咳有效不求医 – Редька, миндаль, сушеный имбирь и груши являются эффективным средством от кашля без обращения за медицинской помощью;
16. 青菜豆腐汤，胜过人参汤 – Суп из тофу из зелёной капусты лучше женьшеневого.
17. 青菜可口，疾病逃走 – Зеленая капуста была вкусной, болезнь сбежала.
18. 清淡素食为主，蔬菜水果多吃 – Преимущественно веганская диета, много овощей и фруктов.
19. 热天一块瓜，胜如把药抓 – В жаркий день лекарством будет кусок дыни
20. 人参一斤，比不上糙米一升(Фунт женьшеня не сравнится с коричневым рисом)
21. 人缺食，脸发黄。地缺肥，禾发黄 – Когда людям не хватает еды, их лица становятся желтыми
22. 三天不吃青，心里冒火星 – Три дня без еды и искры в сердце.
23. 少肉多菜，少糖多果 – Меньше мяса и больше еды, меньше сахара и больше фруктов.
24. 蔬菜是个宝，赛过灵芝草 – Овощи-это сокровище, побеждающее через кунжуту.
25. 晚饭少吃口，活到九十九 – Ешьте меньше на ужин и доживете до девяноста девяти лет.
26. 晚上少吃一口，肚里舒服一宿 – Ужинать надо меньше, чтобы хорошо спать;
27. 卫生好，病人少，锅灶净，少生病 – Хорошая гигиена, меньше пациентов, меньше котел, меньше болезней.
28. 五谷杂粮壮身体，青菜萝卜保平安 – Употребление в пищу более крепкого зёрна укрепит тело, а морковь и овощи будут полезны для здоровья.
29. 一顿吃伤，十顿喝汤 – Если много съесть за один раз, то будешь чувствовать себя плохо – потом придется есть один суп.

Продолжение Приложения В

30. 植物油宜多吃, 动物油要少吃 – Растительное масло следует есть чаще, а животного масла меньше
31. 只要三瓣蒜, 痢疾好一半 – Дизентерии не будет, если есть чеснок.
32. 籽多的南瓜肉少 Когда в тыкве много семечек, в ней мало мякоти.
33. 有人喜欢萝卜有人喜欢瓜 Один любит редьку, другой дыни.
34. 甜瓜不苦, 苦瓜不甜 И у сладкой дыни горькая ботва, целиком прекрасного не бывает.
35. 南瓜不圆, 人非圣贤 – Тыква не бывает абсолютно круглой, человек не бывает абсолютно совершенным.
36. 大块的蛋糕可以让人住口 – Большая лепешка рот закрывает.
37. 糖盐都一色, 一个甜一个咸 – И соль, и сахар белого цвета, но, когда готовишь сладкое, не перепутай их.
38. 饥饿的蜜蜂产不出好蜂蜜 – Голодному и мякина мед, сытому и мед не сладок.
39. 用一万字不能测量同一天被吃掉的大米 – Имея и десять тысяч полей, нельзя съесть в день больше мерки риса.
40. 别人的大米永远最好, 自己的孩子永远更好 = На чужом поле рис кажется лучше, а свои дети кажутся краше.
41. 偷鸡不成蚀把米 – Если у вора не получается украсть кур, то он потеряет и рис.
42. 有柴有米是夫妻, 无柴无米各东西 – Семья не может обойтись без риса и дров. Есть дрова и рис семья, нет, разошлись.
43. 手头有米, 心头不慌 – Если у меня есть рис, я не буду волноваться по любому поводу.
44. 舍不得米养儿不大 – Если вы не хотите отказывать своим детям в кормлении рисом, то ваши дети никогда не повзрослеют.

Продолжение Приложения В

45. 当家才知盐米贵 – Если дети начнут рано выполнять работу по дому, то будут знать, что рис очень дорог.
46. 一粒米一滴汗 – Каждое зернышко риса, это капля пота фермера.
47. 和尚不说鬼, 袋里没有米 – Если монахи не будут говорить с призраками, то не будут получать рис.
48. 不上钩的鱼永远是伟大的 – Сорвавшаяся с крючка рыба всегда большая.
49. 三天打鱼两天晒网 – Один день рыбу ловит, три дня сушит сеть.
50. 卖瓜的不说瓜苦, 卖盐的不说盐甜 – Продавец тыкв не говорит, что тыквы горькие, продавец вина не говорит, что вино кислое.
51. 水葫芦, 旱西瓜 – При посадке тыквы нужен дождь, при посадке арбуза нужна хорошая погода.
52. 种葫芦靠墙 – Тыквы надо сажать не в центре, а по краям.
53. 种瓜得瓜, 种豆得豆 – Посадишь тыквы соберешь тыквы, посадишь бобы–соберешь бобы – в рус. Что посеешь, то и пожнешь;
54. 苦瓜生瓜苦 – От горькой тыквы-горлянки родятся только горькие тыквы-горлянки.
55. 未种瓜, 先搭棚 – Прежде чем сажать тыквы, надо подготовить почву – землю.
56. 瓜熟蒂落 – Созревшая тыква сама отделяется от плети – Всему свое время и Всякому овощу свой час.
57. 强扭的瓜不甜 – Если тыква не зрелая, и сама не отрывается от стебля, то она не вкусная – рус. Насильно мил будешь.
58. 王婆卖瓜, 自卖自夸 – Госпожа Ван продавая тыкву, сказала что это очень вкусная тыква – рус. Гречневая каша сама себя хвалит.
59. 青葡萄不好吃, 年轻人无经验 – Зелен виноград не вкусен, млад человек не искусен.
60. 秋菊春桃, 物各有时 – Всякому овощу свое время.

Продолжение Приложения В

61. 依样画葫芦 – Посудную тыкву горлянку нельзя есть созревшей, а человеку нельзя слепо подражать кому-либо.
62. 煮豆燃萁 – Если братья не могут поделить вареные бобы и сжигают листья фасоли, то между ними возникает разлад.
63. 自食其果 – Вкушать выращенные самим горькие плоды – каждый пожинает то, что посеял.
64. 吃不到葡萄说葡萄酸 – Завистливый человек, у которого нет винограда, говорит, что виноград кислый.
65. 话越说越多, 水果越吃越少 – Чем больше говоришь тем больше слов, чем больше ешь тем меньше фруктов
66. 人多好工作, 人少好吃饭 – Много людей хорошо работать, мало людей хорошо есть.
67. 一个人吃饱全家不饿 – Одинокий поел, и вся семья сыта.
68. 多吃不香, 多说无益 – Много ешь не будешь чувствовать вкуса, много говоришь твои слова не многого стоят.
69. 饭多好吃, 词多难说 – Еды много хорошо есть, слов много трудно говорить.
70. 饿了,牛角也是软的 – Голодному и рога буйвола кажутся мягкими
71. 果树结果, 非酸即甜 – На одном дереве растут плоды и кислые, и сладкие
72. 刀子嘴豆腐心 – Во рту сладко-сладко, а на сердце зубчатый серп;
73. 苦瓜生瓜苦 – От горькой тыквы-горлянки рождаются только горькие тыквы-горлянки.
74. 斗大的馒头-没处下口 – Пампушка величиной с ковш – неоткуда укусить.
75. 卖切糕的净剩了枣没面 У продавца кекса остались одни жужубы – нет теста.
76. 肉馒头打狗-有去无回 – пирожками – бросишь, а обратно не вернешь.

Продолжение Приложения В

77. 街坊做烧饼,不知道什么馅 – Соседи делают пирожки – неизвестно, с какой начинкой.
78. 韭菜煮豆腐有青二白 – Варить цзюцай с бобовым творогом – один зелёный, другой белый .
79. 冻豆腐-拌不开 – Замерзший бобовый творог не размешаешь .
80. 大蒜是个宝, 常吃身体 – Чеснок – это сокровище.
81. 宁吃鲜桃一口, 不要烂杏一篓 – Лучше съесть кусочек персика, а не абрикосы в корзину.
82. 饭前一碗汤, 气死好药方 – Миска супа перед едой, отличное лекарство от раздражения
83. 饭后一百步, 强如上药铺 – Сто шагов после еды, сильные, как аптечная лавка.
84. 臭鱼烂虾, 送命冤家 – Вонючая рыба, тухлые креветки, смерть несправедливости.
85. 冬忌生鱼, 夏忌狗肉 – Зимой против сырой Рыбы, летом против собачьего мяса.
86. 鱼过千滚, 吃肚自稳 – Рыба перекачивается через тысячу катящихся катящихся, поедая свой живот.
87. 东西要吃暖, 衣服要穿宽 – Нужно есть тепло, носить широкую одежду.
88. 要想身体健, 食物要新鲜 – Чтобы быть в форме, нужна свежая еда.
89. 喝开水, 吃熟菜, 身体健康少病害 – Пил кипячённую воду, ел мясные блюда, болел меньше.、 ,
90. 卫生好, 病人少, 锅灶净, 少生病 – Хорошая гигиена, меньше пациентов, меньше котел, меньше болезней.
91. 饮食要卫生, 一热二鲜三干净 – Диета требует гигиены, два горячих, три чистых.

Продолжение Приложения В

92. 吃瓜果，要洗净，吃得卫生少生病 – Кушайте семечки, очищайтесь и ешьте меньше полезных продуктов.
93. 少吃多滋味，多吃坏肚皮 – Меньше ешь, больше ешь, больше ешь.
94. 贪吃贪睡，添病减岁 – Обжорство и сонливость, добавление болезни и уменьшение возраста.
95. 饭吃八成饱，到老肠胃好 – Накормленный на 80 процентов, до тех пор, пока старый добрый желудок не поправится.
96. 早饭要好，午饭要饱，晚饭要少 – Завтрак – это хорошо, обед – это хорошо, ужин – меньше
97. 饥不暴食、渴不狂饮 – Нет голода, нет жажды, нет жажды
98. 要想人长寿，多吃豆腐少吃肉 – Чтобы люди жили долго, ешьте больше тофу и меньше мяса
99. 五谷杂粮壮身体，青菜萝卜保平安 – Рацион питался сильным телом, зелёная редиска сохранилась
100. 药补不如食补 – Лекарство лучше, чем еда
101. 饭后百步走，活到九十九 – Сто шагов после еды и дожить до девяносто девять
102. 多吃不如细嚼 – Лучше есть больше, чем жевать
103. 粗茶淡饭，吃成壮汉 – Хлеб с маслом, хлеб с маслом,
104. 精米白面，吃成瘦杆 – Чистокровная белая лапша, тощая.
105. 米细面精，吃成猴精 – Рисовые сливы, которые едят обезьян;
106. 粗茶淡饭，吃成肉蛋 – Нежирный чай и яйца из мяса.
107. 贪图凉快吃冷饭，坏了肠胃把病患 – Жадный до холодного обеда, больной с желудком.
108. 冷言冷语听不得，冷饭冷菜吃不得 – Не могу слушать холодные слова, не могу есть холодные блюда.

Продолжение Приложения В

109. 酒吃仁义肉吃味，饭吃多了打磕睡 – Вино со вкусом праведного мяса, слишком много еды, чтобы пресмыкаться.
110. 吃面多喝汤，免得开药方 – Ешь больше лапши и ешь суп, пока не прописано лекарство.
111. 酒肉作乐，乐极生悲 – Вино, мясо и радость, горе и радость.
112. 常吃红薯，延年益寿 – Постоянно ест сладкий картофель, продлевает жизнь.
113. 要排毒，吃红薯 – Для детоксикации и сладкого картофеля.
114. 要想人长寿，多吃豆腐少吃肉 – Чтобы люди жили долго, ешьте больше тофу и меньше мяса.
115. 鱼生火，肉生痰，粗粮淡菜保平安 – Рыба разводит костры, мякоть плевков, грубая капуста в безопасности.
116. 鱼生火，肉生痰，青菜豆腐保平安 – Рыбы разжигают костры, мякоть плевков, зеленый тофу сохраняется в безопасности.
117. 狗肉滚三滚，神仙站不稳 – Три ролика собачьего мяса, и бессмертные не стоят на месте.
118. 少肉多菜，少糖多果 – Меньше мяса и больше еды, меньше сахара и больше фруктов.
119. 植物油宜多吃，动物油要少吃 – Растительное масло следует есть чаще, а животного масла меньше
120. 多吃蔬菜，无病无灾 – Ешь больше овощей, никаких болезней и бедствий.
121. 多吃瓜果菜，预防多种癌 – Ешьте больше арбузов и предотвратите множество раковых опухолей.
122. 里不见青，肠胃倒钩心 – Никаких синяков в чаше, изжога.
123. 清淡素食为主，蔬菜水果多吃 – Преимущественно веганская диета, много овощей и фруктов.

Продолжение Приложения В

124. 三天不吃青，心里冒火星 – Три дня без еды и искры в сердце.
125. 青菜可口，疾病逃走 – Зеленая капуста была вкусной, болезнь сбежала.
126. 青菜豆腐汤，胜过人参汤 – Суп из тофу из зелёной капусты лучше женьшеневого.
127. 蚕豆壮筋骨，萝卜保平安 – Фасоль крепкая, редиска в безопасности.
128. 卖切糕的净剩了枣没面 – У продавца нарезанного торта не осталось ни мармелада, ни лапши.