

**КЫРГЫЗСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени Ж. БАЛАСАГЫНА  
КЫРГЫЗСКО-КИТАЙСКИЙ ИНСТИТУТ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА КИТАЙСКОГО ЯЗЫКА И  
ЛИТЕРАТУРЫ**

**ДИССЕРТАЦИОННЫЙ СОВЕТ Д 10.24.699**

На правах рукописи  
УДК: 811.1/8:81.362(043)

**Кочорбаева Радима Болотбековна**  
**ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКОЕ ПОЛЕ “ЕДА” (НА МАТЕРИАЛЕ  
КИТАЙСКОГО И КЫРГЫЗСКОГО ЯЗЫКОВ)**

10.02.20 - сравнительно-историческое, типологическое и  
сопоставительное языкознание

**Автореферат**  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата филологических наук

**Бишкек – 2024**

Диссертационная работа выполнена в кыргызско-китайском институте Кыргызского национального университета им. Ж. Баласагына

**Научный руководитель: Нарынбаева Бактыгүл Борбиевна,**  
доктор филологических наук, доцент  
Кыргызско-китайский институт Кыргызского  
национального университет им. Ж. Баласагына  
профессор ОП «Китайского языка и литературы»

**Официальные оппоненты:**

**Ведущая организация:**

Защита диссертации состоится \_\_\_\_\_ г. в \_\_\_\_\_ часов на заседании диссертационного совета Д 10.24.699 по защите диссертации на соискание ученой степени доктора (кандидата) филологических наук при Кыргызском государственном университете им. И. Арабаева и Бишкекском государственном университете им. К. Карасаева, по адресу: г. Бишкек, ул. И. Раззакова, 51А.

Идентификационный код онлайн трансляции защиты:  
<https://vc.vak.kg/b/102-pct-peh-h5a>

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеках Кыргызского государственного университета им. И. Арабаева (720026, г. Бишкек, ул. И. Раззакова, 51А) и Бишкекского государственного университета им. К. Карасаева (720044, г. Бишкек, просп. Ч. Айтматова, 27), а также на сайте диссертационного совета ([www.arabaev.kg](http://www.arabaev.kg)).

Автореферат разослан \_\_\_\_\_ года.

Ученый секретарь диссертационного совета,  
кандидат филологических наук, доцент

Джаркинбаева Н.Б.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ**

**Актуальность темы диссертации** заключается в том, что исследование языка и культуры любого этноса невозможно без изучения его кухни, ибо в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы народа. Еда и потребляемая пища являются не только ярким знаком культуры повседневности и национальной ментальности той или иной эпохи, но и находят отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой картины мира и ценностной картины мира. В современном языкознании полевой подход изучения языка как объекта сравнительной типологии вошел в число важнейших исследований. Лексико-семантическое поле «еда» исследовалось в разных языках по отдельности и в сравнении с другими, однако они еще не были исследованы в сопоставительном аспекте китайского и кыргызского языков. Это определила обращения к теме исследования и вызвала необходимость систематизации и комплексного изучения лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках.

**Связь темы диссертации с научными программами (проектами) и научно-исследовательскими работами.** Диссертационное исследование входит в тематический план научно-исследовательской работы образовательной программы «Китайского языка и литературы» кыргызско-китайского института Кыргызского национального университета имени Ж. Баласагына.

**Цель исследования** - выявление специфики лексико-семантического поля (далее ЛСП) «еда» в китайском и кыргызском языках.

Для достижения поставленной цели в диссертационной работе ставятся следующие **задачи**:

- 1) теоретически осмыслить и охарактеризовать теоретическую базу исследования: поле, лексико-семантическое поле и их национальное своеобразие;
- 2) провести анализ слов и выражений, объективирующих лексико-семантическое поле «еда» в исследуемых языках;
- 3) изучить фразеологические единицы, объективирующие лексико-семантическое поле «еда» в двух лингвокультурах;
- 4) определить национальную специфику лексико-семантического поля «еда» в китайском и в кыргызском языковом сознании.

**Научная новизна исследования** состоит в том, что в ней впервые:

1) осуществлен сравнительно-сопоставительный анализ составляющих лексико-семантического поля «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах;

2) установлены происхождение и этимология отдельных наименований продуктов питания и блюд в китайском и кыргызском языках;

3) определены и описаны основные составляющие (макро- и микрополя) лексико-семантического и фразео-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках;

4) выявлены специфические и уникальные черты кухни и правила приема пищи в китайской и кыргызской лингвокультурах.

**Практическая значимость результатов** определяется тем, что ее результаты могут найти использование в теоретических курсах по китайскому и кыргызскому языкознанию, межкультурной коммуникации, по сопоставительному языкознанию, в спецкурсах по лингвокультурологии, в теории и практике преподавания китайского языка, при написании учебно-методических пособий и составлении словарей, а также при разработке тематики курсовых и дипломных работ студентов факультетов иностранных языков. Результаты комплексного изучения кулинарных особенностей китайского и кыргызского народов могут способствовать совершенствованию и дальнейшим изысканиям в области сравнительного изучения двух языков. Кроме того, результаты данной работы могут быть использованы для разработки вопросов соотношения языка и культуры, которые также могут быть использованы при переводе.

**Основные положения диссертации, выносимые на защиту:**

1. Лексико-семантическое поле как особое системообразующее понятие обладает сложной и весьма своеобразной структурой, имеющих фиксированное сходство в каком-нибудь семантическом слое и связанных специфическими семантическими отношениями.

2. Лексико-семантическое поле «еда» является универсальным, базисным понятием (*выражаются в китайском языке словами - 饭 fàn; 餐 cān; 食 shí, в кыргызском языке словами*

- тамак, тамак аш, окат, наар, даам, азык) и определяет уникальность каждого народа.

3. Структура лексико-семантического поля «еда» в сопоставляемых языках достаточно объёмна (ядро, ближняя и дальняя периферия) которое четко выражает сходство и различие двух народов.

4. Сопоставительный анализ макро и микрогруппы поля «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах определяет немаловажную роль в изучении взаимосвязи языка и культуры.

5. Определение и описание лексико-семантического поля «еда» и фразеологических репрезентантов лексико-семантического поля «еда» позволяет выявить специфические и уникальные черты кухни и правила приема пищи двух народов.

**Личный вклад соискателя** заключается в сборе, анализе, и теоретическом осмыслении соответствующей научной литературы по изучаемой теме, а также в обобщении, классификации и практической интерпретации фактического языкового материала, предназначенного для лингвистического изучения.

**Апробации результатов работы.** Диссертация была обсуждена и рекомендована к защите в Кыргызско-китайском институте КНУ им. Ж. Баласагына. Основные положения и результаты исследования были представлены на научно-исследовательских конференциях, симпозиумах, круглых столах. Общее количество трудов, отражающих содержание диссертации – 8, все они опубликованы в Российских и Кыргызстанских изданиях, входящих в систему РИНЦ.

**Структура и объем диссертации.** Диссертация состоит из введения, трёх глав, выводов по главам, заключения, списка использованной литературы, а также 4 приложений. Объем работы – 202 страниц.

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ**

**Во введении** обосновываются актуальность, научная новизна темы, формулируются цели и задачи, решаемые в диссертации, определяются объект, предмет, материал и методы исследования, гипотеза и основные положения диссертации, раскрывается теоретическая и практическая значимость работы, приводятся сведения об апробации.

**Первая глава «Теоретические основы исследования»** включает в себя анализ научной литературы по теории и

структуре понятия поля в лингвистике, лингвокультурологии.

Приведены основные интерпретации возникновения термина «поле» и ее структуризации в лингвистике, выдвинутые крупными отечественными и западными учеными. В своем исследовании мы представляем ту концепцию лексико-семантического поля, которая разработана в трудах И. Трира, Г. Ипсена, Д.Н. Шмелева, Г.С. Шура, Й. Вейсгербера, В. В. Красных, Ю. Н. Караулова, И. В. Сентенберга, Э. Косериу, Л. А. Новикова, П.Н.Денисова, Л.М. Васильева. А в кыргызском языкознании научные исследования в области лексико-семантического поля проводились Б. Юнусалиевым, Б. Орузбаевой, С. Өмүралиевой. Данная глава состоит из следующих 4 разделов:

**В первом разделе первой главы рассмотрены определения термина поле и его виды в лингвистике.** Лингвистами и языковедами различных стран продолжают предприниматься попытки разделения лексики на категории, классы, разряды на основании словарного состава, строя и семантики. Принцип полевого изучения системной организации языковых явлений считается одним из самых значительных достижений лингвистики XX века. Ссылаясь на словари определены обозначения термина «поле»: в китайском языке в своем первоначальном понимании, как открытое пространство переводиться как – 田野 tiányě (поле), однако в лингвистическом понимании будет использоваться иероглиф 场 chǎng - поле, например китайский учёный Цзя Яньдэ в своей книге «Семантика» термин «лексическое поле» обозначает понятием «词汇场 cíhuìchǎng», «семантическое поле» - «语义场 yǔyìchǎng». В кыргызском языке термин «поле» и в прямом ее смысле как открытое пространство и как лингвистический термин передается лексемой «*талаа*», семантическое поле - *семантикалык талаа*.

Само определение термина «поле» которое ближе всего раскрывает и соответствует цели данной работы, дается в лингвистическом словаре: поле — совокупность языковых (гл. обр. лексических) единиц, объединенных общностью содержания (иногда также общностью формальных показателей) и отражающих понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений. Лингвисты выделяют несколько видов полей: *лексические, семантические, ассоциативные, словообразовательные и функционально-семантические*. Для нашей работы, прежде всего, важны лексические, семантические и ассоциативные поля. Лексико-семантическое поле как особая системообразующая единица обладает сложной и весьма

своеобразной структурой, составные элементы которой связаны между собой парадигматическими отношениями.

Таким образом, лексико-семантическое поле представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединенную одним родовым значением (ядро поля), которое содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля - центра (ближняя и дальняя периферия).

**Во втором разделе рассмотрены исследования лексико-семантического поля “еда” в других языках.** Исследование ЛСП «еда» является достаточно актуальным в настоящее время, что говорит о большом интересе учёных в выявлении национально специфичных черт, присущих той или иной лингвокультуре. ЛСП «еда» рассмотрено в работах этнологов, языковедов, ученых в разных странах мира, как в сопоставлении с другими языками так и определенного одного языка (Д. Х.Ахмедова, Гашимов Эльчин Айдын оглу, М. М. Косвои, Х.Н.Мухаммадиевой, З. Дж. Мирзоева, И. К. Миронова, В. П. Синячкина, П. Ю. Савельева, П. Ю. Янина, Н.М.Икрамов, Е. В. Беленко, Т. Айдаров, А. А. Жапанов, К. А. Кочкунов, Т. Бөрүбаев, С. Ш. Ибрагимова, С. Кайыпов и др.), однако отметим, что еще не было изучено в сопоставлении китайского и кыргызского языков.

**Третий раздел первой главы посвящен лингвокультурологии как актуальному направлению языкознания.** Лингвокультурология выступает как гуманитарная дисциплина, изучающая облакаемую в языковую форму материальную и духовную культуру этноса, группы этносов и человечества в целом. Несмотря на то, что лингвокультурология – направление относительно молодое, уже существуют определённые результаты исследований в этой области, популярной работой в области лингвокультурологии в настоящее время может считаться учебник В. А. Масловой «Лингвокультурология». Лингвокультурология стала предметом изучения целого ряда лингвистов Кыргызстана, одним из зачинателей этого направления является С. Ибрагимов, также интенсивно разрабатывались вопросы лингвокультурологии П. К. Кадырбековой, З. К. Дербишевой, У. Д. Камбаралиева, М. Ж. Тагаева, Б. Б. Нарынбаевой, М. К. Алишовой. Приведенный выше обзор научных исследований кыргызских ученых показывает, что лингвокультурология как наука является динамично

развивающейся лингвистической дисциплиной в Кыргызской Республике и представляет значительно весомый интерес для кыргызского языкознания, которое изучает взаимосвязь языка и культуры на основе уникальных национально-специфических особенностей и менталитета кыргызского народа, его самобытной системы ставит своей целью формирование языковой картины мира кыргызского этноса.

**В четвертом разделе рассматривается понятие еды в китайском и кыргызском языках.** В ее ходе описания лексической объективации понятия еда в китайском и кыргызском языках было изучено множество работ на разных языках, и опираясь на лексикографические источники, исследованы самые употребляемые номинанты и словосочетания с компонентом «еда» в сопоставляемых языках, в результате выявлены ключевые слова: в китайском языке лексема 饭 fàn - еда является ядром, а лексемы – «食 shí, 菜 cài, 美食 měish, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты)» - определяются как бляжняя периферия лексического поля “еда”, которые обладают универсальным понятием обозначающим понятие еда в китайском языке. Как выше замечено практически во всех иероглифах присутствует ключ (графема) обозначающий еду 食 shí, которая сама по себе является понятием “еда, блюдо”, также первая часть иероглифа 饭 fàn (еда) состоит из ключа 饣, он является вариантом с правой стороны ключа 食 shí - еда. Следующий иероглиф 菜 cài обозначающий понятие “еда, овощи”, состоит из ключа 艹 cao трава, и снизу ключ 采 cǎi срывать, выбирать поэтому к данному слову ближе понятия овощи, приготовленные блюда из них. Данные иероглифы в китайском языке являются одним из универсальных понятий обозначающие понятие еда в китайском языке, однако каждая из данных лексем применяется в речи в разных ситуациях, это и является одной из особенностей грамматики китайского языка, широкий спектр синонимии. Понятие еда в китайской кулинарии включает в себя следующие отличительные особенности: понятие 八大菜系 bādà cài xì восемь больших китайских кухонь (шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, анхойская); распределение блюд по временам года и питательность; внимание уделяется красоте блюда, в подаче, цвету, аромату, нарезке ингредиентов и вкусу. И все это культурное богатство передается из поколения в поколения.



Формирование традиционной пищевой культуры кыргызов прошло ряд этапов, обусловленных особенностями этнической истории, хозяйственного уклада и этнокультурными контактами с соседними народами. Первые фрагментарные сведения об особенностях пищи кыргызов со второй половины XIX в. имеются в сообщениях, отчетах, трудах путешественников и ученых, посетивших кыргызские земли накануне и после присоединения его к Российской империи. В историко-этнографическом исследовании различных аспектов пищи заметный вклад внесли Е. И. Махова, С. М. Абрамзон, М. А. Айтбаев, Ю. А. Шиббаева, Ф. А. Фиельструп, Л. А. Фирштейн, Ч.К. Омурбеков, А. С. Кочкунов, С. Т. Кайыпов, Т. Бөрүбаев, С. Ш. Ибрагимова и др. В их работах были выявлены этнические особенности системы питания, описывались отдельные виды продуктов и блюд, установлены обрядово-ритуальный, календарный, престижный характер блюд, а также вопросы трансформации традиционной системы питания в советский и постсоветский периоды.

Лексическое поле слов со значением «еда» в кыргызском языке выглядит следующим образом: *тамак-аш* (ядро поля), *тамак*, *аш*, *оокат*, определены в ближнюю периферию (обладают значением «еды»), *наар* и *даам* (чаще употребляются в качестве глагола в сочетании с соответствующими глаголами) и *азык* (используется как пищевые продовольствия). Таким образом в данном разделе представлены значения данных лексических единиц и проанализированы их толкования.

Во второй главе **«Методология, методы и материалы исследования»** описаны материалы, предмет, объект исследования, методология и методы.

**Объектом исследования** является лексико-семантическое поле «еда» в китайском и кыргызском языках.

**Предметом** данного исследования является лексические единицы, макро-микрочасти, фразеологизмы входящие в периферию лексико-семантического поля «еда».

**Гипотеза** исследования: Мы предполагаем, что полевой подход и лингвокультурологический анализ позволяют исследовать лексико-семантическое поле «еда» в широком спектре национальной своеобразии двух народов, выявить его специфику как фрагмента языковой картины мира.

**Первый раздел второй главы посвящен основным методам исследования.** В ходе исследования, в соответствии с намеченной целью и задачами, а также исходя из исследуемых в работе проблем, был использован ряд общих и частных методов как эмпирический метод, описательный метод и сопоставительный метод. Лексико-семантическое поле «еда» в сопоставительных языках отбиралось на основе различных источников (монографии, статьи, сборники, интернет, и т.д.) нами составлена картотека, которая состоит из более полутора тысяч единиц примеров (еда, пища, питание и т.д.) и составлялась на протяжении более 10 лет путем: сбора, опроса, наблюдения и классификации, систематизации поля «еда» в китайском и кыргызском языках.

**Во втором разделе второй главы описана типология лексемы “еда” в китайском языке.** Материалы были извлечены путём сплошной выборки из кулинарной литературы, учебников по рецептурам, толковых словарей китайского языка, согласно учебникам Юй Пэн, Юймэй Цзяо «Китайская кухня в рецептах и историях», в переводе М.А.Беляевой [Юй Пэн, 2020] и Ли Синь «Восемь кухонь Китая», в переводе А.А.Семенович [Ли Синь, 2021] отобраны 300 наименований блюд и проанализированы их технология приготовления, состав для проведения классификации по типу, объему, теме, предмету, строению, религиозной принадлежности и другим параметрам. Таким образом определены макро- и микрополя лексико-семантического поля «еда» в китайском языке:

1. Макрополе «Первые блюда» включают в себя *супы* 汤 tang.

2. Макрополе «Вторые блюда» включают в себя горячие блюда 热菜 re cai, *мясные* 荤菜 huncai, *овощные* 素菜 sucai, *морепродукты* 海鲜, холодные блюда 冷盘 leng pan (*мясные* 肉拌凉菜 roubanliangcai и *овощные* 素拌凉菜 subanliangcai).

3. Макрополе «Напитки» - напитки 饮料 yin liao (*алкогольные* и *безалкогольные*).

4. Макрополе «Злаковые изделия» - основное блюдо 注释 zhu shi (рисовые блюда, каши, зерновые и бобовые блюда, мучные изделия) *мучные изделия* 面热盘 mian repan, *блюда из тофу* 豆腐热盘 doufu repan.

5. Макрополе «Десерт» - «нулевая еда» 零食 ling shi и лёгкие блюда 点心 dian xin.

В Китае считается, что пища людям дается небом, вследствие чего китайцам не знакомо понятие «перекусить». Принятие пищи всегда расценивается как момент приобщения к культуре нации. Блюда для трапезы подбираются так, чтобы среди них преобладали жидкие и мягкие кушанья. Сначала пьют зеленый чай, без сахара и молока, затем подают мисочки с холодными закусками, обычно это нарезанные мелкими кусочками печень, мясо, рыба или овощи. Едят китайцы, не торопясь и понемногу, наслаждаясь процессом. Гостю в знак особого внимания, высшей заботы и уважения принято подкладывать угощение своими палочками. В заключение трапезы подается бульон и снова чай. Именно такой состав и порядок считается наиболее благоприятным для пищеварения.

**Третий раздел описывает типологию лексемы “еда” в кыргызском языке.** В кыргызском языке для исследования лексического поля “еда” были изучены учебники Т.Бөрүбаева «Киргизская кухня» в котором описывается технология и история 580 блюд, напитков и лакомств кыргызской кухни [Бөрүбаев, 1982] и С.Ш.Ибрагимовой «Современная киргизская кухня» в котором содержится более 200 рецептов и технологии приготовления различных блюд и напитков [Ибрагимова, 1991] описывающие особенности кухни кыргызского народа, которые поделены на макро- и микрополя:

Макрополе «Первые блюда» - «Ысык аш» она включается в себя *шорпо* – что означает «суп», «бульон», «похлёбка», также его разновидности.

Макрополе «Вторые блюда» - «Ысык оокаттар» которые включают в себя в основном разного рода мясные блюда, из баранины, конины, реже козлятины, верблюжатины или мяса яков (у памирских кыргызов).

Макрополе «Молочные продукты» - «Сүт азыктары» в кыргызском языке молочные продукты называются «ак (белое)», и отношение к данному цвету, этому продукту в кыргызском менталитете занимает особое место. В жизни использовали молоко разного вида скота, козье молоко, коровье, кобылье, молоко яка. В общем молочные продукты можно подразделить на Микрополе «сладкомолочные продукты» – ууз, каймак, чөбөгө, и Микрополе «Кисломолочные продукты» - айран, жуурат, сүзмө, курут и другие кисломолочные продукты.

Макрополе «Злаковые культуры» - «Дан азыктары» включает в себя Микрополе “Пшеничная мука”, Микрополе «Просо»,

Микрополе «Кукуруза», в основном эта блюда и лакомства приготовленные из муки данных растительностей.

Микрополе «Напитки» - «Суусун» их разделили на 2 группы: Микрополе «Безалкогольные напитки» и Микрополе «Алкогольные напитки». Безалкогольные напитки бывают горячие – чай, сүзмө и прохладительные - максым, чалап, тан, чүлү, шербет, шире, арашан суулар. Алкогольные напитки – кымыз, хлебный алкогольный напиток – бозо. Кымыз кыргызы гонят из кислого молока, которое заквашивают уже после того, как с него снимут сливки. Исходным продуктом для перегонки могли быть также айран, сырой творог. Для того, чтобы повысить крепость кымыза чилибуху бросали прямо в молочную водку. Длякрепления кумыса использовали также корень растения ак кодол - аконит круглолистный, что является отличительной чертой усиления крепости у кыргызского народа.

**Четвертый раздел раскрывает фразеологическую объективацию названий ЛСП «еда» в китайском языке.** В китайском языке каждый продукт играет и имеет определенную функцию и смысл, например: достаток и изобилие передается *мясом, рисом, бобами*, а чревоугодие *вином, безмерным количеством еды*, спокойствие и обыденность в жизни ассоциируется с лексемой *тыква*. А здоровье играет в философии Китая огромную роль, особенно в потреблении пищи, умеренность в приеме пищи и своевременность отражаются и во фразеологизмах: 贪吃有贪睡, 添病又减岁 tan chi you tan shui, tian bing you jian sui кто много спит и ест, тот раньше начинает болеть; 若想长寿按, 须减夜来餐 ruo xiang chang shou an, xu jian ye lai can хочешь долго жить – уменьши объём ужина.

**Пятый раздел описывает фразеологическую объективацию репрезентантов ЛСП «еда» в кыргызском языке.** В кыргызском понимании честность связана с чистотой помыслов и прямолинейностью, поэтому ассоциируется с белым цветом, *сүттөй ак* и т.д. Достаток у кыргызов, прежде всего, ассоциируется с изобилием еды, масла, и чтобы все переливалось, *майы агып, тамак-ашы төгүлүп чачылып*. А глупый человек ассоциируется с ослом, *эшектин мээсин жеген* - так как не потребляют кыргызы в пищу ослитину, съесть мозг осла, значит быть глупым. В повседневной жизни кыргызов измерение времени осуществлялось через такие рутинные факты жизни, как дойка кобылиц, приготовление пищи, например: *эт бышым*

(букв. время варки мяса) - примерно два часа времени; *чай кайнам* (букв. время закипания чая)- примерно 30-40 м. время, необходимое, чтобы вскипел чай.

В третьей главе «Сопоставительный анализ ЛСП «еда» в кыргызском и китайском языках» обсуждаются результаты исследования и описывает ключевые аспекты сопоставления лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках. В первом разделе проанализированы **лексико-семантическая группа существительных образующих ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках.** Акцентируясь на понятийной структуре поля «еда» можно остановиться на местах принятия пищи. Для китайской культуры общественные места потребления пищи это 饭馆 (fànguǎn) - ресторан, 餐厅 (cāntīng) - столовая, 茶馆 (cháguǎn) - чайная, 酒吧 (jiǔbā) - бар. А для кыргызской культуры понятие места общественного питания воспринимаются немного отлично от китайской, возможно это связано с древним кочевым образом жизни. Широко распространённые места это *чайкана*, *ашкана*, в современной жизни заимствованное от английского языка слово *кафе*. В китайском языке - 馆 (guǎn) является суффиксом, как и в кыргызском языке суффикс *-кана*, так чай+кана= чайкана (чайная), а в китайском языке 茶 чай+馆=茶馆(чайная). Таким образом мы можем сделать вывод, что словообразование существительных в китайском и кыргызском языках схожи.

Многие из наименований блюд и ингредиентов при переводе имеют эквивалент, однако виды сельскохозяйственных культур в Китае и вариации их переводов на кыргызский язык, определено в китайско-кыргызских словарях используется конкретизация и дается только общее название, например лексема 稻 dào (рис посевной) или 水稻 shuǐdào (поливной рис) на кыргызском дается *куруч* (рис). Восприятие культур разных языков, скорее связано с особенностями выращиваемых в этих местностях культур, географическими и природными особенностями. Опираясь на наши исследования через перевод существительных китайского и кыргызского языков, можно сказать, что китайский язык более конкретен по сравнению с кыргызским.

В китайском языке на примере переводов рассмотрено 13 лексем существительных, из них 4 единица – ядро, 7 – ближняя периферия, 2 – дальняя периферия; в кыргызском языке – 13

единиц, из них 3 единицы – ядро, 6 – ближняя периферия и 4 – дальняя.

**Во втором разделе проанализированы лексико-семантическая группа глаголов реперезентующих частиц «еда» в китайском и кыргызском языках.** В китайских глаголах приготовления пищи содержится указание на время приготовления пищи, на степень интенсивности воздействия огня, на посуду, которая используется в процессе приготовления пищи, на место приготовления, на продукты, используемые при приготовлении пищи (например, масло или вода), а также на способ приготовления пищи. Семантическая классификация глаголов приема пищи кыргызского языка убеждает в том, что они имеют многоступенчатую смысловую структуру.

Проведенное исследование показало, что лексико-семантическая группа глагольной лексики, связанная с понятием «еда/пища», в китайском и кыргызском языках имеет ряд сходств и различий. Однако в китайском языке эта группа глаголов более разветвленная и детализированная, что отражает особое культурное отношение к еде в китайской традиции, большее количество глаголов, описывающих более тонкие нюансы процесса приема пищи и приготовления. Например: 炒 «жарить (на масле)» на кыргызском - куруу, 烤 – жарить на костре – куруу.

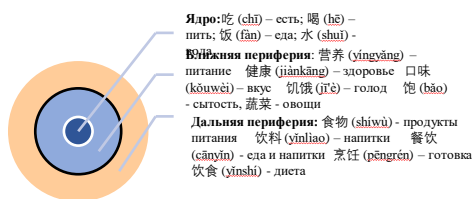
**Третий раздел посвящен способам описательной передачи ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках.** Лексико-семантическая группа прилагательных, связанных с темой «еда/пища» в китайском языке, является более многогранной, отражая богатство языковых средств не только для описания различных качеств и характеристик продуктов питания, но и извлекающие из еды аромат, а в кыргызском языке более метафорична. Для описания вкуса еды в китайском языке используются прилагательные как: 可口 kě kǒu – вкус, подходит по вкусу; 清香 qīngxiāng – ароматный, благоухающий; 香甜 xiāngtián – ароматный и сладкий и т.д. Помимо прилагательный описывающих вкус в китайском языке широко используются метафоры при описании вкуса, цвета, красоты блюда; 口齿留香 - приятный на вкус; 垂涎三尺 - слюнки текут (потекли); глаза загорелись; досл. Слюна потекла в три фута, то есть описывает вкус еды.

Семантические группы прилагательных лексико-семантического поля «еда/пища» в кыргызском языке помимо

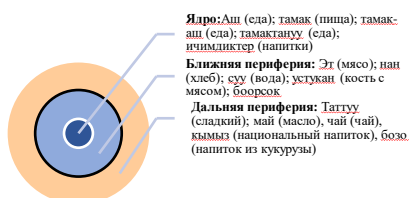
описания вкуса, температуры, готовности также, фразеологизмы и метафоры активно используются для описания различных свойств и характеристик продуктов питания. Например *балдай таттуу – сладкий как мед*, фразеологизм: *Алтын — күмүш таш экен, арпа — буудай аш экен*. Досл. *Золото, серебро – камень, ячмень, пшеница – еда*. Т.е. здесь пшеница и ячмень в качестве еды описывается и приравнивается к золоту и серебру, показывая его ценность.

**В четвертом разделе проведен общий структурно-семантический анализ экспонентов поля «еда» в китайском и кыргызском языках.** Исследуя структурную связь между словами и наименованиями в лексико-семантической системе «еда» китайского и кыргызского языков, на основе данных более 600 наименований и обозначений лексического поля еда в китайском и кыргызском языках определяется следующая картина лексико-семантического поля «еда»:

Структурно-семантический анализ поля «еда» в китайском языке:

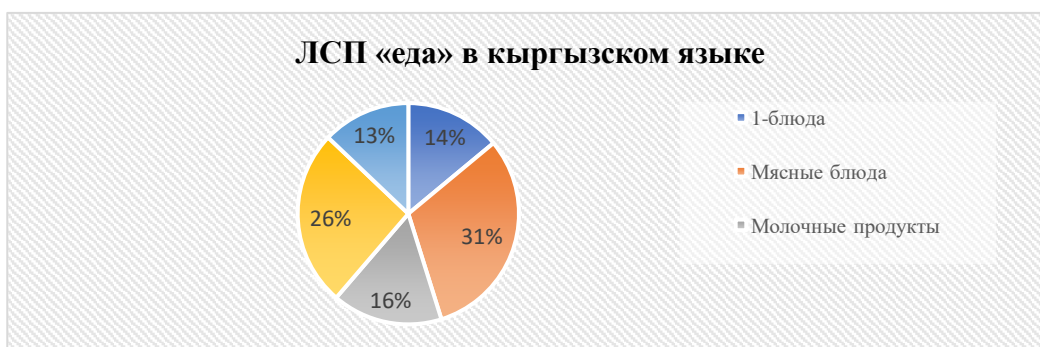
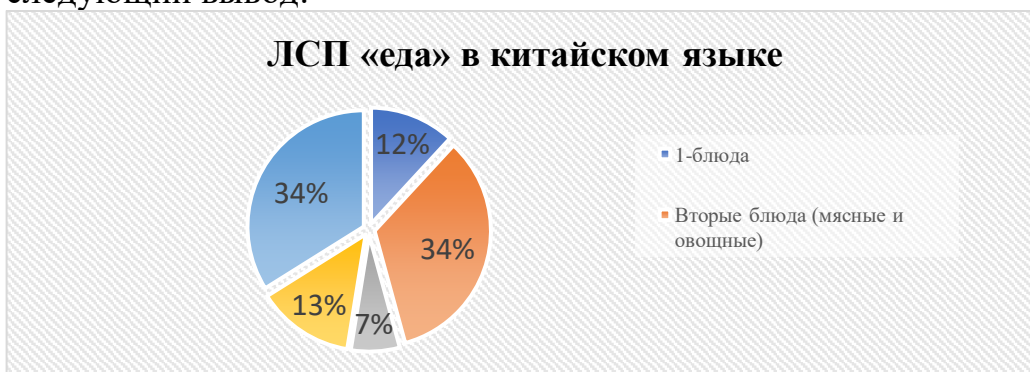


Структурно-семантический анализ поля «еда» в кыргызском языке:



Вышеописанные способы помогли на основе лексических групп слов выделить основную периферию лексико-семантического поля «еда» в сравниваемых языках. Однако слово будучи двусторонней единицей языка, для него большое значение имеет не просто семантическое его значение, но и грамматический аспект не маловажен. В рассматриваемом нами исследовании ядром ЛСГ существительных в китайском языке является «食物 - еда, 饭菜 - еда, 水 - вода», глаголов – «吃 - есть, 喝 - пить» и в кыргызском языке тамак-аш, тамак, аш, ичилик. Эти элементы системы могут идентифицировать, иначе говоря, заменить собой все другие элементы группировки, либо включиться в толкование этих слов в качестве основного ядра.

Проанализировав нами изученные и выделенные особо популярные лексические единицы (см. Приложение 1 и 2) ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках можем сделать следующий вывод:



В китайской культуре больше потребляются первые блюда и вторые блюда в составе которых в основном овощи и мясо, из напитков в основном соевое молоко, чай, рисовые настойки, а в кыргызской культуре первое и главное место занимают мясные и мучные блюда, затем зерновые продовольствия, далее молочные напитки богатые кальцием.

**Пятый раздел третьей главы посвящен особенностям фразеологизмов ЛСП «еда» в сопоставляемых языках.** В китайском языке каждый продукт играет и имеет определенную функцию и смысл, например: достаток и изобилие передается *мясом, рисом, бобами* а *чревоугодие вином, безмерным количеством еды, мера и питательность* в потреблении пищи залог здорового образа жизни, спокойствие и обыденность в жизни ассоциируется с лексемой *тыква*. В кыргызском понимании честность связана с чистотой помыслов и прямолинейностью, поэтому ассоциируется с белым цветом, *сүттөй ак* и т.д. Достаток у кыргызов, прежде всего, ассоциируется с изобилием еды, масла, *майы агып, тамак-ашы төгүлүп чачылып*. А глупый человек ассоциируется с ослом, и так как не потребляют кыргызы в пищу ослитину, *эшектин мээсин жеген* (съесть мозг осла). В китайской



и кыргызской картине мире присутствует стремление к развитию таких качеств как, вежливость, честность, учтивость, и уважение к еде. В китайском языке к культуре питания особое отношение, поэтому в китайском языке нет понятия перекусить, быстро что ни будь съесть или приготовить. Здесь мы можем увидеть различие философского подхода к еде у двух народов, например: фразеологизм «*Ашың калса калсын- ишиң калбасын* (Пусть еда останется, но дело пусть не останется.)», т.е. в воспитании кыргызов дело главнее, а еда может подождать, что для китайского этноса не воспринимается.

Шестой раздел третьей главы посвящен сопоставительному изучению **лингвистических и экстралингвистических особенностей лексем китайского и кыргызского языков ЛСП «еда» в поэзии** двух народов. Где взяли произведение великих поэтов двух народов Ли Бая в китайской литературе и Б. Сарногоева в кыргызской поэзии. По результатам работы мы можем проследить схожесть срок двух поэтов разных времен. Они оба любили восхвалять национальный колорит, гостеприимство народов и не стеснялись упоминать в своих стихах о хмельных напитках, однако у каждого из них был особый неповторимый стиль и шарм.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении подведены итоги обобщения теоретических и практических результатов диссертационного исследования.

1. Лексико-семантическое поле как особое системообразующее понятие обладает сложной и весьма своеобразной структурой, которая представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединенную одним родовым значением (ядро поля). Лексико-семантическое поле содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля - центр и (ближняя и дальняя периферия)».

2. ЛСП «еда» является универсальным, базисным понятием и определяет уникальность каждого народа. В ходе описания лексической объективации в китайском языке лексема 饭 fàn - еда является ядром, а лексемы – «食 shí, 菜 cài, 美食 měish, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты)» - в китайском языке определяются как ближняя периферия лексического поля «еда», которые обладают универсальным понятием обозначающим понятие еда в китайском языке. Лексическое поле слов со значением «еда» в кыргызском языке: тамак-аш (ядро поля), тамак, аш, оокат, определены в ближнюю периферию (обладают значением «еды»), наар и даам (чаще употребляются в качестве глагола в сочетании с соответствующими глаголами) и азык (используется как пищевые продовольствия).

3. Структура ЛСП «еда» в сопоставляемых языках достаточно объёмна (ядро, ближняя и дальняя периферия) которое четко выражает сходство и различие двух народов. Проанализировав ЛСП «еда» в китайском больше потребляются первые блюда и вторые блюда в составе которых в основном овощи и мясо, из напитков в основном соевое молоко, чай, рисовые настойки, а в кыргызской культуре первое и главное место занимают мясные и мучные блюда, затем зерновые продовольствия, далее молочные напитки богатые кальцием. В обоих языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные обладающие общей семой «еда», и анализ их передачи при переводе показал специфику национальной языковой картины мира, ментальных установок и культурно-исторических особенностей китайского и кыргызского народов. Которые наблюдаются на лексическом, словообразовательном, семантическом и ассоциативном уровнях.

4. Сопоставительный анализ макро и микрогруппы поля «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах определяет немаловажную роль в изучении взаимосвязи языка и культуры. В китайском и в кыргызском языках Макрополе «Первые блюда» одинаково включает в себя: горячие, холодные супы, бульоны, похлёбки. Макрополе «Вторые

блюда» подразделяется на «Мясные блюда» где в китайском языке основном блюда из свинины, курятины, уткины и только в конце говядина в силу религиозных побуждений и ценовой политики. В кыргызской культуре мясо имеет особое значение. Кыргызы при приготовлении мяса использовали следующие способы заготовки мяса: кургатуу – вяление, тондуруу – замораживание, сүрсүтүү – копчение. Основные виды мяса, потребляемые в пище кыргызов - баранина, конина, реже козлятина, верблюжати́на или мясо яков. Самым важным и уважаемым блюдом на столе кыргызов считается «устукан (кость)», ритуал подачи устукана (кости) имеет важное место в социальных отношениях кыргызского народа, что является составной частью традиционной духовной культуры народа. Сходство в потреблении мясных блюд в обоих культурах в еду используют все части, т.е. внутренности, легкие, желудок и т.д., отличается только способами приготовления. Китайская кухня значительно отличается от привычной для нас кыргызской кухни, прежде всего своим разнообразием вкусов, способов приготовления, ингредиентов. Блюда тут могут быть как солёными, так и острыми, и сладкими, могут быть пожарены на сильном огне, среднем, приготовлены при помощи тушения, либо просто на пару. На каждый приём пищи обычно, подают 2-4 блюда, из них обязательно основное блюдо, холодное либо горячее блюдо (можно оба, а можно и одно на выбор). В обоих культурах существуют три уровня: повседневная, праздничная и парадная. В повседневной кухне блюда очень доступные. Если в китайской культуре завтрак очень ранний и легкий, в полдень во время обеда популярны блюда из риса, муки, с овощами (особенно бобовыми), зеленью и разнообразными приправами, а для кыргызского народа по сложившейся традиции самая обильная пища подается вечером, а на завтрак и обед готовят обычно какое-нибудь легкое блюдо. Праздничные блюда составляют основу традиционной кухни каждого народа. Прием пищи у китайцев и у кыргызов, как и у многих народов носит сезонный характер: в зимнюю погоду китайцы больше используют в рационе мясные и отварные блюда, а в летнюю погоду предпочитают холодные и легкие блюда, овощи и фрукты. В кыргызской кухне осенью и зимой в рационе питания преобладают мясные и мучные блюда, а весной и летом — легкие овощные блюда, супы, молоко, кумыс, прохладительные напитки. Для заправки пищи наряду со столовой зеленью широко используется дикорастущая зелень: горный лук и чеснок, чабрец, мята, щавель и т. д. В силу своего географического расположения в Китае богатая разновидность морепродуктов, в традиционной системе питания кыргызов среди всех продуктов, доступным широкому слою населения, были молоко и молочные продукты. В жизни использовали

молоко разного вида скота, козье молоко, коровье, кобылье, молоко яка. В микрополе «Молочные напитки» надо подчеркнуть, что исторически молоко в Китае не пользовалось особой популярностью. В китайской культуре особенно популярна 豆奶 – соевое молоко, никакой завтрак не обходится без него. Следующая отличительная особенность китайской культуры Микрополе «Тофу» - помимо муки и риса китайская кухня богата разнообразными зерновыми культурами, и самое популярное из них это - соевые бобы. В обоих культурах распития хмельных напитков также как и чая имеет свои особенности. Напитки у кыргызов основаны в основном на молочных продуктах и часто имеют кислый или слегка пряный вкус: бозо – напиток приготовленный из пшеницы, проса, ячменя или кукурузы; кымыз - кислый напиток из кобыльего молока. Длякрепления кумыса использовали чилибуху, также корень растения ак кодол - аконит круглолистный. Китайцы изготавливали хмельные напитки в основном из растительности, как виноград, рис, по крепости намного превосходившие хмельные напитки у других народов.

5. Определение и описание ЛСП «еда» и фразеологических репрезентантов ЛСП «еда» позволяет выявить специфические и уникальные черты кухни и правила приема пищи двух народов. В китайском языке каждый продукт играет и имеет определенную функцию и смысл, например: достаток передается мясом, рисом, а чревоугодие вином, безмерным количеством еды. В кыргызском понимании честность связана с чистотой помыслов и прямолинейностью, поэтому ассоциируется с белым цветом, сүттөй ак и т.д. Достаток у кыргызов, прежде всего, ассоциируется с изобилием еды, масла, и чтобы все переливалось, майы агып, тамак-ашы төгүлүп чачылып. А глупый человек ассоциируется с ослом, и так как не потребляют кыргызы в пищу ослиную, съесть мозг осла, значит быть глупым. Проанализировав фразеологизмы мы вновь убедились культурные, этнические особенности играют большую роль в структуре создания фразеологизмов, идиом, крылатых выражений.

В заключение лексико-семантическое поле «еда» в сравниваемых языках позволяет выявить сходства и различия в систематизации лексики разных языков и увидеть своеобразие «еды» в каждом из них.

**Основные положения исследования нашли отражение в следующих публикациях:**

1. Кочорбаева, Р. Б. Лексико-семантическое поле «еда» (фрагмент языковой картины мира в китайском и кыргызском языках) / Р. Б. Кочорбаева // Филологические и социокультурные вопросы науки и образования: Сборник материалов III Международной научно-практической конференции, 25 октября 2018 г. – Краснодар: Изд. КубГТУ, 2018. – С. 127-135. <https://kubstu.ru/data/celist/CE1991.pdf>
2. Кочорбаева, Р. Б. Лексическое поле концепта “еда” в китайском и кыргызском языках / Р. Б. Кочорбаева // Современные проблемы филологии и методики преподавания языков: вопросы теории и практики: сборник научных трудов V международной научно-практической конференции, Елабуга, 22 октября 2021 года / Казанский (Приволжский) федеральный университет, Елабужский институт. – Елабуга: Б.и., 2021. – С. 119-122. <https://elibrary.ru/item.asp?id=28975056&pff=1>
3. Кочорбаева, Р. Б. Фразеологическая объективация концепта «гостеприимство» в китайском и кыргызском языках / Р. Б. Кочорбаева // ГАРИПОВСКИЕ ЧТЕНИЯ: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвящённой 95-летию со дня рождения профессора Т. М. Гарипова, Уфа, 31 мая 2023 года. – Уфа: Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы, 2023. – С. 129-133. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54897340>
4. Кочорбаева, Р. Б. Характеристика понятия "лексико-семантическое" поле / Р. Б. Кочорбаева // Молодой исследователь: вызовы и перспективы : Сборник статей по материалам XXIX международной научно-практической конференции. Том № 4(29): ОсОО «Интернаука», 2017. – С. 33-38. [https://scholar.google.com/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=ru&user=biaaubUAAAAJ&citation\\_for\\_view=biaaubUAAAAJ:u5NHmVD\\_uO8C](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=biaaubUAAAAJ&citation_for_view=biaaubUAAAAJ:u5NHmVD_uO8C)
5. Кочорбаева, Р. Б. Взаимосвязь между лексическими особенностями традиционной китайской культуры питания и экономическим развитием на современном этапе / Р. Б. Кочорбаева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана - №10,2023. – С. 115-119. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=68646342>
6. Кочорбаева, Р. Б. Особенности лексическо-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках/ Р. Б. Кочорбаева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана - №10,2023. – С. 120-123. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=68646345>

## РЕЗЮМЕ

диссертации Кочорбаевой Радимы Болотбековной на тему “Лексико-семантическое поле “еда” (на материале китайского и кыргызского языков)” на соискание ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.20 сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание.

**Ключевые слова:** лексико-семантическое поле “еда”, китайский язык, кыргызский язык, понятие еды, фразеологическая объективация лексемы “еда”, лингвокультурология, структурно-семантический анализ.

**Объектом исследования** является лексико-семантическое поле «еда» в китайском и кыргызском языках.

**Цель работы** -- выявление специфики лексико-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках.

**Предметом исследования** являются лексические единицы, макро-микрополя, фразеологизмы входящие в периферию лексико-семантического поля «еда».

**Методы исследования.** В диссертации использован ряд общих и частных методов как эмпирический метод, описательный метод и сопоставительный метод.

**Основные результаты исследования:**

1) осуществлен сравнительно-сопоставительный анализ составляющих лексико-семантического поля «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах;

2) установлены происхождение и этимология отдельных наименований продуктов питания и блюд в китайском и кыргызском языках;

3) определены и описаны основные составляющие (макро- и микрополя) лексико-семантического и фразео-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках;

4) выявлены специфические и уникальные черты кухни и правила приема пищи в китайской и кыргызской лингвокультурах.

**Область применения результатов работы.** Результаты могут найти использование в теоретических курсах по китайскому и кыргызскому языкознанию, межкультурной коммуникации, по сопоставительному языкознанию, в спецкурсах по лингвокультурологии, в теории и практике преподавания китайского языка, при написании учебно-методических пособий и составлении словарей, а также при разработке тематики курсовых и дипломных работ студентов факультетов иностранных языков. Кроме того, результаты данной работы могут быть использованы для разработки вопросов соотношения языка и культуры, которые также могут быть использованы при переводоведении.

Радима Болотбековна Кочорбаеванын ““Тамак-аш” лексика-семантикалык талаасы (кытай жана кыргыз тилдеринин материалдарында)” аттуу темада 10.02.20 – тектештирме-тарыхый, типологиялык жана салыштырма тил илими адистиги боюнча филология илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган диссертациялык ишинин

## РЕЗЮМЕСИ

**Негизги сөздөр:** *“тамак-аш” лексика-семантикалык талаасы, кытай тили, кыргыз тили, тамак-аш түшүнүгү, “тамак-аш” лексемасынын фразеологиялык объектификациясы, лингвокультурология, структуралык-семантикалык талдоо.*

**Изилдөөнүн объектиси** – кытай жана кыргыз тилдериндеги «тамак-аш» лексика-семантикалык талаасына кирген лексикалык бирдиктер.

**Изилдөөнүн максаты** кытай жана кыргыз тилдериндеги «тамак-аш» лексика-семантикалык талаасынын өзгөчөлүктөрүн аныктоо.

**Изилдөөнүн предмети** – «тамак-аш» лексика-семантикалык талаасынын функционалдык мүнөздөмөлөрү, анын мазмунунун өзгөчөлүгүн аныктоо.

**Изилдөө методдору.** Изилдөөдө эмпирикалык метод, сыпаттоо методу жана салыштырма методу сыяктуу бир катар жалпы жана өзгөчө методдору колдонулду.

### **Изилдөөнүн негизги натыйжалары**

1. Кытай жана кыргыз тил маданияттарындагы «тамак-аш» лексика-семантикалык талаасын салыштырып анализ жүргүзүү аркылуу изилдөөнүн теориялык негиздери баяндалган;
2. Кытай жана кыргыз тилдеринде «тамак-аш» лексикасындагы жеке аталыштарынын тарыхы жана жаралуусу изилденип чыккан, жана алар бул маданият өкүлдөрүнүн кеп жүрүм-турумунда чагылдырылышы талданып изилденди.
3. Кытай жана кыргыз тилдериндеги лексика-семантикалык жана фразеологикалык талаанын негизги түрлөрү классификацияланган.
4. Кыргыз жана кытай тилдеринин материалдарын колдонуу менен улуттук «тамак-аш» өзгөчөлүгү жана кайталангыстыгы ачылган.

**Иштин натыйжаларынын колдонулуу чөйрөсү.** Диссертациянын натыйжалары кытай жана кыргыз тил илими, маданияттар аралык байланыш, салыштырма лингвистика боюнча теориялык курстарда, лингвокультурология боюнча атайын курстарда, кытай тилин окутуунун теориясы менен практикасында, окуу куралдарын жазууда жана сөздүктөрдү түзүүдө, ошондой эле тил илиминде колдонулушу мүмкүн. Чет тилдер факультеттеринин студенттеринин курстук жана дипломдук иштеринин темаларында чагылдырылат. Кошумчалай кетсек, бул иштин натыйжалары тил менен маданияттын өз ара байланышынын маселелерин иштеп чыгуу үчүн колдонулушу мүмкүн, ошондой эле котормо таанууда да негиз боло алат.

## ABSTRACT

**of thesis «Lexical-semantic field “food” (on the material of Chinese and Kyrgyz languages)» by Kochorbaeva Radima Bolotbekovna for the degree of Candidate of Philological Sciences in 10.02.20 - Comparative Typology, Historical and Comparative Linguistics.**

*Key words: lexical-semantic field ‘food’, Chinese language, Kyrgyz language, concept of food, phraseological objectification of the lexeme «food», linguoculturology, structural-semantic analysis.*

**The object of study** is lexical units included in the lexical-semantic field «food» in Chinese and Kyrgyz languages.

**The aim of the work** is to identify the specifics of the lexical-semantic field «food» in Chinese and Kyrgyz languages.

**The subject of the study** is the functional characterisation of the lexical-semantic field «food», the detection of the specificity of its content.

**Research methods.** A number of general and particular methods as empirical method, descriptive method and comparative method were used in the dissertation.

**General findings of the study:**

1. The theoretical basis of the study is described by conducting a comparative analysis of the lexical-semantic field «food» in Chinese and Kyrgyz linguocultures;
2. The history and origin of individual names of food in Chinese and Kyrgyz lexicon and their reflection in the speech behaviour of representatives of these cultures have been analysed and studied.
3. The main types of lexico-semantic and phraseo-semantic field «food» in Chinese and Kyrgyz languages are classified.
4. The specificity and uniqueness of the national «food» on the material of Kyrgyz and Chinese languages is identified.
5. The linguo-cultural approach to the study of the lexical-semantic field «food» in Chinese and Kyrgyz languages and its national-cultural specificity in the context of world religions such as Islam and Buddhism and in the field of medicine was applied.

**Scope of application.** The results can be used in theoretical courses on Chinese and Kyrgyz linguistics, intercultural communication, comparative linguistics, in special courses on linguocultural studies, in the theory and practice of teaching Chinese, in the writing of teaching guides and dictionaries, as well as in the preparation of course and diploma works of students of foreign language faculties. The results of the comprehensive study of the culinary features of the Chinese and Kyrgyz peoples can contribute to the improvement and further research in the field of comparative study of the two languages. In addition, the results of this paper can be used to develop the issues of language and culture relationship, which can also be used in translation studies.