**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**имени И. АРАБАЕВА**

**БИШКЕКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**имени К. КАРАСАЕВА**

**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 – 2025**

Диссертационная работа выполнена на образовательной программе китайского языка и литературы Кыргызско-китайского института Кыргызского национального университета им. Ж. Баласагына

**Научный руководитель: Нарынбаева Бактыгүл Борбиевна**

доктор филологических наук, доцент,

профессор образовательной программы китайского языка и литературы Кыргызско-китайского института Кыргызского национального университета им. Ж. Баласагына

 **Официальные оппоненты: Тулеева Чынарбүбү Сартаевна**

доктор филологических наук, доцент,

и.о. профессора кафедры немецкого языка института мировых языков и международных отношений Кыргызского государственного университета им. И. Арабаева

**Даулет Фатимабиби Ногайкызы**

кандидат филологических наук, доцент,

профессор кафедры китаеведения факультета востоковедения Казахского национального Университета им. Аль-Фараби

**Ведущая организация:** кафедра китайского языка и китаеведения кыргызско-китайского факультета Ошского государственного университета (720000, Кыргызская Республика, г.Ош, ул.Монуева, 35)

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 Национальной аттестационной комиссии при Президенте Кыргызской Республики: [www.vak.kg](http://www.vak.kg)

Автореферат разослан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ года.

Ученый секретарь диссертационного совета,

кандидат филологических наук, доцент Джаркинбаева Н. Б.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ**

**Актуальность темы диссертационного исследования**  заключается в том, исследование языка и культуры любого этноса невозможно без изучения его бытового уклада жизни, ибо в ней в концентрированном виде отражается насущные потребности человека, в числе которых особое место занимает пища. Пища, еда играют центральную роль в жизни народа, поскольку они не только удовлетворяют базовую потребность в жизнеобеспечении, но и обладают широким культурным, социальным и экономическим значением, образуя особый сегмент национальной картины мира и находят отражение в лексических ресурсах языка. В современном языкознании полевой подход изучения языка как объекта сравнительной типологии вошел в число традиционных исследований. Лексико-семантическое поле «еда» уже было предметом исследования в разных языках, как в рамках отдельных языковых систем, так и в сравнении между ними. Однако, его сопоставительный анализ в китайском и кыргызском языках ещё не проводился. Это определило подход к теме исследования и вызвало необходимость комплексного изучения лексико-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском 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 (ЛСП) «еда» в китайском и кыргызском языках, а также анализ особенностей и различий в концептуализации и восприятии пищи в двух культурах через язык. В рамках этой цели предполагается изучение структуры и состава ЛСП «еда», выявление основных лексическо-фразеологических единиц, их семантических характеристик и культурных ассоциаций, а также анализ влияния национально-культурного фактора на язык, описывающий еду.

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

1. Осмыслить и охарактеризовать теоретическую базу исследования: понятие поля, лексико-семантического поля и их национальное своеобразие.

2. Провести анализ слов и выражений, объективирующих лексическо-семантическое поле «еда» в исследуемых языках.

3. Выявить лексико-семантические группы существительных, глаголов, образующих и репрезентирующих поле «еда», способы описательной передачи в китайском и кыргызском языках.

4. Изучить фразеологические единицы, объективирующие лексико-семантическое поле «еда» в двух лингвокультурах.

5. Определить национальную специфику лексико-семантического поля «еда» в китайском и в кыргызском языковом сознании.

**Научная новизна исследования**: 1) осуществлен сравнительно-сопоставительный анализ лексем, формирующих лексико-семантическое поле «еда» в китайском и кыргызском языках; 2) определены и классифицированы основные составляющие лексико-семантического и фразеосемантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках; 3) проведен семантический анализ лексико-семантических групп частей речи (существительных, прилагательных, глаголов), репрезентирующих поле «еда» на материале двух разносистемных языков; 4) продемонстрированы особенности фразеологических единиц, объективирующих ЛСП «еда» в двух сопоставляемых лингвокультурах; 5) выявлены как общие, так и уникальные особенности кухни и традиций приема пищи в китайской и кыргызской культурах.

**Практическая значимость результатов** определяется тем, что результаты диссертационного исследования 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 дальнейшим изысканиям в области сравнительного изучения двух языков.

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

 1. Лексико-семантическое поле «еда» представляет собой универсальную и активную лексическую подсистему, которая отображает как общие, так и уникальные аспекты пищевой картины мира в китайском и кыргызском языках.

 2. Сопоставительный анализ лексики ЛСП «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах показал, что различия в наименованиях продуктов питания обусловлены кочевым и оседлым образом жизни носителей китайского и кыргызского языков, а также географическими особенностями проживания этих народов. Кочевое население Кыргызстана развивало термины для продуктов животноводства, тогда как оседлый образ жизни Китая обусловил богатство лексики, связанной с растительностью и зерновыми культурами.

 3. Структура ЛСП «еда» в сопоставляемых языках достаточно объёмна (ядро, ближняя и дальняя периферия), четко выражает как сходства, так и различия лингвокультурных компонентов двух языков, а специфические семантические отношения отражают особенности пищевой культуры двух народов.

 4. Анализ фразеологических репрезентантов ЛСП «еда» определяет универсальные и уникальные отличия кухни, ритуал приема пищи двух народов.

 5. Возрождение традиций питания сохраняет национальную самобытность, культуру гостеприимства, популяризирует традиционное пищевое наследие в условиях глобализации в кыргызской и китайской лингвокультурах.

 **Личный вклад соискателя** заключается в сборе, анализе и теоретическом осмыслении соответствующей научной литературы по изучаемой теме, а также в обобщении, классификации и практической интерпретации культурных различий, нашедших отражение в еде.

**Апробации результатов исследования.** Результаты исследования докладывались на научно-практических конференциях и семинарах.

**Полнота отражения результатов исследования.** Основные положения исследования нашли отражение в 8 статьях, опубликованных в журналах России (РИНЦ) и журналах КР, входящих в систему индексирования РИНЦ, а также в 1 научной монографии.

**Структура и объём работы.** Диссертация состоит из введения, трёх глав, выводов по главам, заключения, списка использованной литературы и приложений. Общий объем диссертации 169 страниц.

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ**

Во введении обосновывается актуальность темы исследования, ставятся цель и задачи, определяется научная и практическая значимость работы, формулируются положения, выносимые на защиту.

**Первая глава** под названием **«Теоретические основы исследования»** включает в себя анализ научной литературы по теории и структуре понятия термина «поле» в лингвистике, лингвокультурологии, когнитивной лингвистике, обзор литературы по исследуемой теме.

**1.1.** В первом разделе первой главы **«Полевая модель и его виды в лингвистике»** рассмотрены основные интерпретации возникновения термина «поле» и его структуризации в лингвистике, выдвинутые крупными российскими, западными и кыргызскими учеными. В своём исследовании мы представляем ту концепцию ЛСП, которая разработана в трудах И.Трира, Г. Ипсена, Д.Н.Шмелева, Г.С.Щура, Й.Вейсгербера, В.В.Красных, Ю.Н. Караулова, И.В. Сентенберга, Л. А. Новикова, П.Н.Денисова, Л.М. Васильева. В кыргызском языкознании научные исследования в области лексико-семантического поля проводились Б. Юнусалиевым, Б. Орузбаевой, С. Өмүралиевой, С.А. Осмоновой, Б.Т. Борчиевой.

Согласно «Лингвистическому энциклопедическому словарю»: «Поле — совокупность языковых (гл. обр. лексических) единиц, объединенных общностью содержания (иногда также общностью формальных показателей) и отражающих понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений» [ЛЭС 1990: 380]. Лингвисты выделяют несколько видов полей, среди которых для нашего исследования особую значимость представляют *лексико-семантические, ассоциативные и фразеосемантические поля*. ЛСП как особая системообразующая единица обладает сложной и весьма своеобразной структурой, составные элементы которой связаны между собой парадигматическими отношениями. По нашему мнению, лексико-семантическое поле представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединённых одним родовым значением (ядро поля), которое содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля — центра (ближняя и дальняя периферии).

**1.2.** Во втором разделе первой главырассмотрены **исследования** **лексико-семантического поля «еда» в разных языках.** Исследование ЛСП «еда» является достаточно актуальным в настоящее время, что говорит о большом интересе учёных в выявлении национально-специфических черт, присущих той или иной лингвокультуре. ЛСП «еда» рассмотрено в работах этнологов, языковедов, учёных разных стран мира как в сопоставлении с другими языками, так и одного определенного языка (Ахмедова Д. Х. (2020), Гашимов Эльчин Айдын оглу (2005), Косвои М. М. (2014), Мухаммадиева Х. Н. (1979), Мирзоева З. Дж. (2016), Миронова И. К. (2002), Синячкина В. П. (2002), П. Ю. Янина (2011), Икрамова Н. М. (1983), Беленко Е. В. (2006), А. А. Жапанов (2003), К. А. Кочкунов (2013), Т. Бөрүбаев (1982), С. Ш. Ибрагимова (1991), С. Кайыпов (2012) и др.). Следует отметить, что ЛСП «еда» ещё не было изучено в сопоставительном аспекте китайского языка с кыргызским.

**1.3.** Третий раздел первой главыпосвящен актуальным направлениям современного языкознания как, **лингвокультурология и когнитивная лингвистика.**

**1.4.** Четвертый раздел первой главы«**Понятие** **«еда» и его номинанты в китайском и кыргызском языках**»**.** В данном разделе с опорой на лексикографические источники проводится анализ самых часто используемых лексем и словосочетаний, передающих лексическую объективацию понятия «еда» в сопоставляемых языках.

**В китайском языке** выявлены ключевые слова, обладающие универсальным понятием «еда»: 饭 fàn (еда), 食shí, 菜cài, 美食měishí, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты), 饭菜fàn cài, 餐 cān, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 饭食fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза), 口腹kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食shànshí (питание), 伙食huǒshi (стол/харчи). Данные иероглифы в китайском языке являются одними из универсальных, обозначающих понятие «еда» в китайском языке. В нашей работе слово 饭 fàn (еда) в китайском языке определено как ядро ЛСП, будучи гиперонимом понятия «еда».

За 5000 лет истории китайской кухни, под воздействием географических и культурных факторов, сформировалась устойчивая система питания с характерным порядком приёма пищи и разнообразием блюд. Разнообразие региональных блюд формируют разные пищевые картины мира, например: понятие八大菜系 bādà càixì – восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, аньхойская*) с уникальными продуктами и вкусами. Особое внимание уделяется балансу холодных и горячих блюд, питательности блюда, подаче, цвету, аромату, нарезке ингредиентов и вкусу. Все это культурное богатство передается из поколения в поколение.

**В кыргызском языке.** Традиционное питание кыргызов с древнейших времен до середины XIX в. формировалось в общем русле развития культуры кочевых народов. Характерной отличительной чертой кыргызских блюд является то, что все они готовятся исключительно из свежих продуктов и практически у всех блюд кыргызской кухни основным ингредиентом является мясо (баранина, говядина, конина, козье мясо, мясо яка, реже верблюжатина), а также молочные изделия. Позже, под влиянием соседних оседлых культур, начали готовить блюда на основе злаковых культур. В процессе изучения лексического поля «еда» в кыргызском языке мы выявили ряд номинантов: *тамак, аш, оокат, наар, даам, азык.*

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

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

**Предметом** данного исследования являются лингвокультурные особенности лексических и фразеологических единиц, входящих в лексико-семантическое поле «еда».

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

**2.1.** В первом разделе второй главы описывается **методологическая основа исследования.** Методологическая и теоретическая база настоящего диссертационного исследования основана на фундаментальных трудах известных языковедов, которые описали теоретические и практические вопросы термина «поле» в лингвистике: теория поля (Щур, 1974; Трир,1998; Ибсен,1924; Порциг,1957; Балли,1957); структура лексико-семантического поля (Караулов,1972; Кобозева,2000; Вердиева,1986; Васильев,1971; Апресян, 1995); теория грамматико-лексических полей (Гулыга, 1969; Гухман, 1961); полевой метод (Адмони,1968; Иванова,1981; Стернина,1981); прагматический аспект поля (Ломтева, 1956); функционально-семантическое поле (Бондарко, 1984; Борчиева, 2005), лексическое, семантическое и функционально-семантическое поле (Орузбаева,1978; Омуралиева, 2001; Дербишева,1988); фразеосемантическое поле (Бирих 1995; Ф.Даулет 1999;Сабурова 2002), словесно-семантическая концепция и систематизация лексико-семантических парадигм Люй Шусян (Lü Shuxiang), Цзя Яньдэ (Jia Yande), Тан Дайсин (Tang Daixing), Лу Цзяньмин (Lu Jianming), Ли Юймина (Li Yuming), Лю Мичин (Liu Miqing).

**2.2.** Во втором разделе второй главы, описываются **основные методы исследования.** В соответствии с целью и задачами исследования, а также на основе заявленных в работе проблем, были применены следующие методы и приемы: эмпирический метод, описательный, сопоставительный, сравнительно-исторический, компонентный анализ, метод фразеологического описания, интерпретации, приемы и методы структурной типологии, лингвокультурологии и когнитивной лингвистики.

 **2.3.** Во третьем разделе второй главы описаны **материалы** **исследования.** ЛСП «еда» в сопоставляемых языках формировалось на основе метода сплошной выборки из широкого спектра источников, включая научные монографии, толковые, фразеологические, этимологические словари, кулинарную литературу, рецептурные пособия и интернет-ресурсы: «Кытайча-кыргызча сөздүк» А. Саспаев (2015), «Большой китайско-русский словарь» Ошанина И.М. (1983) (по русской графической системе), «Словарь современного китайского языка (现代汉语词典)» (2019), Русско-китайский фразеологический словарь. 俄汉成语词典 (1984), Фразеологический словарь китайского языка (на китайском языке) (2004), Сейдакматов К. Кыргыз тилинин кыскача этимологиялык сөздүгү (1988), Юдахин К.К. Киргизско-русский словарь (1965), Энциклопедия «Манас» (1995), Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү (1980, 2015). А также специализированные словари, учебники, посвященные кулинарной лексике в китайском и кыргызском языках: (Ли Синь (2021), Юй Пэн (2020), Т. Бөрүбаев «Киргизская кухня» (1982), С. Ш. Ибрагимова «Современная киргизская кухня» (1991); в течение 10 лет была создана картотека, содержащая свыше 2000 лексических и фразеологических единиц, крылатых выражений, связанных с пищевой тематикой.

В третьей главе «**Результаты исследования:** л**ингвокультурологический анализ сферы** **«еда» в китайском и кыргызском языках»** выявлены сходства, различия и особенности ЛСП «еда».

**3.1.** Первый раздел третьей главыпосвящен **лингвокультурологическому аспекту сферы** **«****еда» в сопоставляемых языках** и состоит из двух подразделов. **3.1.1.** **Культурологический анализ** **сферы** **«饭 fàn (еда)» в китайском языке,** гдеотобрано около 800 наименований известных национальных блюд в китайском языке. На основе лингвистического анализа применяя метод классификации и описания по типу, наименованию, способу приготовления ЛСП «еда» в китайском языке, мы распределили материал на пять групп: 1) Жидкие (первые) блюда включает в себя *супы* 汤 tang. Пять основных китайских бульонов: прозрачный бульон (**上汤*shàngtāng***); куриный бульон (**鸡汤*jītāng*);** свиной бульон (**瘦肉*shòuròutāng***); белый бульон (**白汤 *báitāng***); рыбный бульон (**鱼汤*yútāng***). Часто подают два или более супов, однако в Китае с них никогда не начинают трапезу, поэтому суп нельзя назвать «первым блюдом», в отличие от других культур приема пищи; 2) Густые (вторые) блюда включает в себя горячие блюда 热菜 rè cài, мясные 荤菜 hūncài (ослятина, свинина, утятина, курятина, рыба), овощные 素菜 sùcài, морепродукты 海鲜 hǎixiān, холодные блюда 冷盘 lěngpán (включительно мясные 肉拌凉菜 ròu bàn liángcài и овощные 素拌凉sù bàn liángcài). Надо отметить, что в Китае блюдо из яиц тоже считается как основное блюдо; 3) Напитки – напитки 饮料 yǐnliào (безалкогольные非酒精 fēi jiǔjīng, алкогольные 酒精jiǔjīng). Самый распространенный напиток — чай. Существуют следующие сорта чая: 绿茶*lǜchá (зеленый чай),* 红茶*hóngchá (красный чай),* 乌龙茶*wūlóngchá (чай улун),* 白茶*báichá (белый чай),* 黄茶*huángchá (желтый чай),* 黑茶*hēichá (черный чай).* Молоко и молочные продукты не пользуются особой популярностью у китайцев, вместо них используется **豆奶***dòunǎi* (соевое молоко). Алкогольные напитки **酒精***jiǔjīng* в Китае принято различать по цвету: **白酒***（báijiǔ）*– *белый спиртной напиток,* **黄酒 *(****huángjiǔ）*– *желтый,* **红 酒***（hóngjiǔ）*– *красный;* 4) Злаковые изделия – основное блюдо **主食** *zhǔshí (*粮食性食品 *liángshí xìng shípǐn* (рисовые блюда, каши, зерновые и бобовые блюда, мучные изделия). В китайской пищевой культуре рис выполняет ту же функциональную роль, какую хлеб занимает в рационе населения многих других стран; 5) Десерт – «нулевая еда» 零食 língshí и сладости 点心 diǎnxīn.

Отмечено, что существуют три уровня китайской кулинарии: повседневная, праздничная и парадная. В повседневной кухне блюда простые и доступные, завтрак включает легкие кушанья, в обед подают блюда из риса, муки, с овощами (особенно бобовыми), зеленью и разнообразными приправами. Праздничные блюда разнообразны и характеризуются интересными наименованиями. Популярное парадное блюдо на день рождения**长寿面***chángshòumiàn* (лапша долголетия).

**3.1.2.** Второй подраздел первого разделатретьей главы описывает **культурологический анализ сферы** **«тамак-аш (еда)» в кыргызском языке.** В данном разделе исследования включены и проанализированы также более 800 лексических единиц, описывающих особенности кухни кыргызского народа, входящих в ЛСП «еда»в кыргызском языке, которые также как в китайском разделены на пять групп: 1) Жидкие блюда – «*Суюк* *аш*». Оно включает в себя: *сорпо*, *шорпо* (что означает «суп», «бульон», «похлёбка»). Имеет следующие разновидности: *нак сорпо, кайнатма сорпо,* *мээлеген сорпо, ак сорпо,* *каганат сорпо, сүттүү сорпо,* *ак серке*, *кам сорпо,* *көк сорпо,* *кара дөӊ* *сорпо, ала дөӊ* *сорпо,* *эрмен сорпо; куурма шорпо, кесме* *шорпо,* *тоок шорпо*, *балык шорпо*; 2) Густые блюда – «*Коую (кургак) оокаттар*» включает, в основном, разного рода мясные блюда из баранины или говядины, например: *куурдак, кебеп, жаа бөйрөк, мууздоо, керчөө, куйкаланган баш-шыйрак, тоӊдурма куурдак, беш бармак.* Блюда, приготовленные из внутренностей — *ич эт*; из лёгких и желудка – *жөргөм, олобо;* из мелкокрошенной печени и жира с добавлением крови – *быжы;* из конины – *чучук*, *нарын*, *казы, карта, жал, күлазык, кыйма жал;* из кишок говядины *– сары жүрмө,* *жөргөм*, *май чучук, беш салаа* иреже – из мяса яка, козы, верблюда; 3) Молочные продукты («*Сүт азыктары*») в кыргызском языке называется «ак (белое)», и отношение к данному цвету продукта в кыргызской традиции занимает особое место. Кыргызы употребляют молоко разного вида скота: козье молоко, коровье, кобылье, молоко яка. Молочные продукты разделены следующим образом: «сладкомолочные продукты» – *ууз, каймак, чөбөгө* и «кисломолочные продукты» – *айран, жуурат, сүзмө, курут,* *иримчик, эжигей, саамал, көөрчөк* и другие кисломолочные продукты; 4) Злаковые культуры («*Дан азыктары*») включает в себя подгруппы «пшеница», «просо», «кукуруза». В основном это блюда и лакомства, приготовленные из муки данных растений; 5) Напитки («Суусундук») были распределены на 2 группы: «Горячие напитки» и «Национальные напитки». «Горячие напитки» – *чай* *(карандай, сүттүү, актаган чай,* *куурма чай, шир чай)* и национальные – *максым, чалап,* *сүзмө, тан, чүлү, шербет, шире, арашан суулар,* *кымыз (самаал, тунма),* *бозо* *(тару, жүгөрү, буудай бозосу).* Кумыс (кымыз) кыргызы готовят из кобыльего молока, в которое добавляют закваску, приготовленную из айрана или остатков старого кумыса.

**3.2.** Второй раздел третьей главы **«Лексико-семантическое поле «еда» в сопоставляемых языках»,** состоит из трех подразделов. **3.2.1 «Синонимические ряды существительных, образующие поле «едa», в китайском и кыргызском языках»,** проанализированы существительные с номинантами «еда», входящие в центр, ближнюю и дальнюю периферию ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках. Акцентируя внимание на понятийной структуре поля «еда», можно остановиться на наименованиях заведений общественного питания. Для китайской культуры общественные места приема пищи это 饭馆 *fànguǎn (ресторан),* 餐厅 *cāntīng (столовая),* 茶馆 *cháguǎn (чайная),* 酒吧 *jiǔbā (бар).* В кыргызской культуре широко распространённые места – это *чайкана, ашкана.* В китайском языке -馆 (guǎn) является суффиксом, как и в кыргызском языке словообразующий аффикс *-кана*. Так, чай+*кана* = чай*кана* (чайная), а в китайском языке 茶 чай+馆=茶馆 (чайная). Здесь надо отметить, что словообразование существительных в китайском и кыргызском языках имеет определенное сходство. Многие из наименований блюд и ингредиентов при переводе имеют эквиваленты, однако при переводе разновидностей сельскохозяйственных культур с китайского на кыргызский язык (в китайско-кыргызских словарях) используется генерализация и дается только общее название, например, лексема 稻 dào (рис посевной), 水稻 shuǐdào (поливной рис), 大米 dàmǐ (рисовая крупа), 香粳xiāngjīng душистый (ароматный) рис (из провинций Чжэцзян и Цзянсу),  米饭mǐfàn (варёный рис) на кыргызском передается одним словом *күрүч* (рис). Но в то же время в кыргызском языке можно отметить большую разновидность наименований хлеба (более 10), молочных продуктов (более 15 видов), национальных напитков (около 20). Таким образом, восприятие пищевой картины народа связано с особенностями выращиваемых в этих местностях культур и разводимых животных, а также географическими и природными особенностями.

**3.2.2.** Во втором подразделе второго раздела третьей главы проанализирована **глагольная синонимия ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках.** В работе исследовано более 45 глаголов китайского языка, объединенных общей семантикой: *готовить, жарить, варить, тушить,* которые отличаются такими признаками, как время, способ приготовления, температура, ингредиенты, дозы ингредиентов, используемая посуда. Семантическая классификация более 37 глаголов приема и приготовления еды кыргызского языка убеждает в том, что они имеют многоступенчатую смысловую структуру. То есть каждый из этих глаголов может иметь несколько значений или оттенков значения, которые могут зависеть от контекста. Семантическая классификация этих глаголов показывает, что для каждого глагола существует более сложная система значений, и чтобы правильно понять их, нужно учитывать несколько аспектов или компонентов их семантики. Исследования показали, что глагольная лексика, связанная с понятием «приема и приготовления еды/пищи», в китайском и кыргызском языках имеет ряд сходств и различий. В обоих языках выявлены глаголы, обозначающие базовые действия, связанные с процессом приема пищи *–* *есть, пить, кушать, глотать* и т.д. Однако в китайском языке эта группа глаголов, более разветвлённая и детализированная, что отражает особое отношение к еде в китайской традиции, например, 炒 *chǎo (жарить на масле),* в кыргызском языке передается словом *куруу,* также глагол烤kǎo *(жарить на костре),* в кыргызском *– куруу.* В кыргызском языке глагольная лексика в большей степени сфокусирована на процессе подготовки продуктов к приготовлению пищи, например, *ачытуу (заквасить), буулоо (парить, готовить на пару), быштоо (взбивать, взбалтывать кумыс), бышыруу (доводить до готовности еду), даярдоо (приготовить, готовить пищу), кактоо (жарить на костре), демдөө (заваривать чай)* и т.д.Это объясняется особенностями ведения хозяйства в традиционной жизни кыргызов. Следует подчеркнуть, что в традиционной кыргызской культуре сохраняется ритуал принятия пищи. Младшие не начинают и не завершают трапезу до тех пор, пока это не сделают старшие, что отражает глубоко укоренённые нормы уважения и социального порядка, восходящие к древним этнокультурным установлениям кыргызской культуры.

**3.2.3.** Третий подраздел второго раздела третьей главы **«Синонимия прилагательных ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках****».** В этом разделеобъектом анализа стали прилагательные ближней и дальней периферии ЛСП «еда/пища» в сопоставляемых языках. Для описания вкуса еды в китайском языке используются такие прилагательные как **可口** *kě kǒu (вкусный, подходить по вкусу);* **清香** *qīngxiāng (ароматный, благоухающий);* **香甜** *xiāngtián (ароматный и сладкий**)* и т.д. Помимо прилагательных, описывающих вкус, в китайском языке широко используются метафоры при описании вкуса: **垂涎三尺***chuíxián sānchǐ  – букв. слюна потекла в три фута – слюнки текут (потекли); глаза загорелись;* в описании цвета, красоты блюда: **色味兼备** *sè wèi  jiānbèi* *– букв. во вкусе имеется и то, и другое,* то есть, и цвет, и вкус еды приятный *–* сочетаемость вкусов. Семантические группы прилагательных ЛСП «еда/пища» в кыргызском языке наряду с описанием вкуса, характеризуют температурные признаки, а также способ приготовления. Фразеологизмы, сравнительные обороты 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* *(букв.* з*олото, серебро — камень, ячмень, пшеница – еда)*, где пшеница и ячмень в качестве еды приравниваются к золоту и серебру, показывая их ценность.

|  |  |
| --- | --- |
| Macintosh HD:Users:gulnuradzhumalieva:Desktop:Снимок экрана 2025-03-11 в 23.21.08.pngГрафик 3.4. – ЛСП «еда» в китайском языке | Macintosh HD:Users:gulnuradzhumalieva:Desktop:Снимок экрана 2025-03-11 в 23.33.03.pngГрафик 3.5. – ЛСП «еда» в кыргызском языке |

**3.3.** В третьем разделе данной главыпроведен общий **семантический анализ экспонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках.** На основании исследования структурных связей между словами и наименованиями в лексико-семантической группе «еда» китайского и кыргызского языков на основе данных более 1600 наименований, репрезентирующих лексическое поле «еда» в китайском и кыргызском языках, определена следующая структура ЛСП «еда» (см. График 3.4., 3.5.):

Вышеописанные способы помогли на основе собранного материала выявить основную периферию ЛСП «еда» в сравниваемых языках. Эти элементы системы могут идентифицировать, иначе говоря, заменить собой все другие элементы группировки, либо включиться в толкование этих слов в качестве основного ядра.

Результаты исследования ЛСП «еда» в сопоставляемых языках видны в процентном соотношении на следующих рисунках:

График 3.1. – Семантическая группа «еда» в китайском языке

График 3.1. – Семантическая группа «еда» в китайском языке

В китайской пищевой культуре больше всего употребляются жидкие и густые блюда, в состав которых, в основном, входят овощи и мясо (до 34%); из напитков чаще – соевое молоко, чай, рисовые настойки (12%). В кыргызской пищевой культуре первое и главное место занимают густые блюда – мясо (31%), мучные и зерновые изделия (26%), молочные продукты (16%), далее жидкие блюда и напитки.

Поскольку кыргызы принадлежат к номадической этнокультуре, для них воздержание от еды (соблюдение поста в течение месяца рамазан) – это закономерное явление. Представители китайского социума придерживаются иных духовно-религиозных правил, поэтому пост в их понимании не соответствует нормам здорового образа жизни, так как это связано с балансом энергии инь (阴) и ян (阳) в рационе питания. Анализ лексических наименований мясных продуктов, употребляемых в двух культурах, выявил существенные этнокультурные различия. Для китайского народа нет ограничений в употреблении мяса многих видов животных и насекомых, тогда как в кыргызской культуре употребление свинины, ослиного мяса и насекомых, исходя из культурных устоев, считается запретным.

**3.4.** Четвертый раздел третьей главы**Фразеологический сегмент ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках,** проводится анализ фразеологизмов в сопоставительном аспекте.В данном диссертационном исследовании полевой подход учитывает не только исследование лексического пласта, но и результаты фразеологической вербализации сферы «еда».

В китайской фразеологии для обозначения радушного приема и гостеприимства используются лексемы 饭fàn – *рис (блюдо),* 茶*chá* – *чай* и 浆*jiāng - питье (напитки):* 三茶六饭*sāncháliùfàn* – (*букв. үч чай, алты тамак* – *три чая, шесть еды)* – *богатый приём гостей, щедрое угощение;* 白饭青刍bái fàn qīng chú – (*букв. ак күрүч, жашыл чөп* – *белый рис, зеленая трава)* – *встречать хлебом и солью,* т.е.гостей угощают белым рисом, а их коней – свежим сеном. Здесь прослеживается заботливое отношение хозяина не только к гостям, но и к лошадям.

В кыргызских фразеологизмах отражены главные установки кыргызского гостеприимства – радушие, щедрость – не только к близким и родным, но и к врагам. Того, кто нанес обиду или оскорбление, кыргыз не только готов простить, но и угостить: *Таш менен урганды* ***аш*** *менен ур* – *букв. тому, кто ударил в тебя камнем, нанеси ответный* – *угощением;* Ритуал угощения у кыргызов – довольно важная часть их образа жизни, которая считается также средством установления добрососедских отношений.

Еда должна быть не только вкусной, но и привлекательно выглядеть, а также издавать запахи, вызывающие аппетит, поэтому немало фразеологических единиц, связанных с внешним видом еды. Изысканность блюд и роскошный вкус во фразеологизмах китайского языка передается лексемой **味***wèi* (вкус), **色***sè (*цвет), **香***xiāng (*аромат, аппетитный);**山珍海味***shānzhēn hǎiwèi* – *(букв. тоо деӊиздин баалуулуктары* – *дары гор и моря)* – *изысканные яства, роскошные блюда, деликатесы.*Богатство в китайской фразеологической картине мира передается лексемами **玉食***yùshí (яства),* **足食***zú shí (достаточная еда)*.

В кыргызской культуре принято любого путника пригласить в дом и накормить; обязательно преподносят хлеб, чтобы он отломил и отведал кусочек: *Даам татуу, даам сызуу* *(ооз тийүү)* – *букв. вкусить вкус.* Самая ценная пища для кыргыза – *нан (хлеб).* Хлеб для кыргызов имеет священный смысл: *Нандан улуу тамак жок, адамдан улуу атак жок — букв. нет еды священней, чем хлеб, нет выше звания, чем человек.* Были и особые способы приготовления хлеба. Чтобы тесто поднялось, в него сейчас добавляют дрожжи, но издревле кыргызы использовали закваску для теста под названием *камыртуруш*. Хозяйки изготавливали её сами: в прокисший айран, бозо, максым добавляли немного муки, размешивали и давали настояться 3-4 дня, после этого использовали для выпечки хлеба.

Китайцы считаются очень трудолюбивыми, они готовы работать день и ночь, не покладая рук, мало кушать, но не пропускать еду (время приема пищи): 食少事繁 *shíshǎoshìfán* – (*букв. аз тамактанган жана көп иштеген - ест мало и делает много)* – *очень работоспособный, трудолюбивый.* В кыргызском: *Ашыӊ калса калсын* – *ишиӊ калбасын* – *досл. пусть еда останется, но дело не останется.* Здесь можно увидеть различие концептуального подхода к еде у двух народов, в психологии кыргызов дело главнее, а еда – второстепенна. Труд в понимании кыргыза – это лекарство от недугов и залог бодрого духа, источник изобилия пищи и сытости: *Иши жоктун* –***ашы*** *жок, иштебеген тиштебейт — (букв. кто не работает, у того и* ***еды*** *не бывает)* – *кто не трудится, тот не перекусит*.У кыргызов считается, что добытое не собственным трудом, не идет впрок: *Арам тамак* – *аш болбойт.*

Здоровье и еда – два понятия, которые в китайской культуре на протяжении веков были тесно взаимосвязаны, это связано с влиянием традиционной китайской медицины. В фразеологизмах китайского языка отмечается, что есть надо в меру, не следует переедать, рекомендуется давать предпочтение овощам и сырам тофу, уменьшить потребление мяса. Подчеркивается необходимость после еды лёгкой физической нагрузки. 一日吃三枣，一生不显老*yī rì chī sān zǎo, yīshēng bù xiǎn lǎo* – *букв. бир күндө үчтөн курма жесеӊ, өмүр бою карыбайсыӊ* – *каждый день ешь по три китайских финика – сохранишь молодость на всю жизнь.* Выделяется определённая категория продуктов, рекомендуемых к обязательному употреблению: *финики,* *имбирь, чеснок, лук;* соответствии с китайской традиционной медициной, они оказывают выраженное положительное действие на организм.

Кочевой образ жизни заставлял кыргызов быть способными выносить голод, жажду и усталость, которые неизбежно сопровождают в условиях долгих перекочевок. Кыргызы связывали основную причину ухудшения здоровья человека с нарушением в организме баланса двух начал: так называемых *(ысык) горячего* и *(суук) холодного*. Поэтому знахари рекомендовали у кого преобладало «холодное начало», есть калорийную жирную пищу, a тем больным, у кого преобладало «горячее начало», держать диету и не есть высококалорийную пищу. Издревле китайцы лечились водой (диетолечение) 稀饭 – рисовый отвар. Кыргызы для лечения использовали *көк суу* (отвары из разного рода зерновых культур).

Храбрый человек во фразеологизмах передается иероглифом 斗 dǒu*«доу*» *(ковш, чашка):* 胆大如斗dǎn dà rù dǒu – *(букв. өтү бир «доу*» *өлчөмүндө* *– жёлчный пузырь величиной с целую «доу*»*)* *– человек отчаянной храбрости, смельчак*.А решительность метафорически связана с острым ножом: 快刀斩乱麻 *kuàidāo zhǎn luànmá* – (*букв. курч бычак менен чаташкан кара куурайды кесүү – острым ножом срезать спутанную коноплю* – «*разрубить гордиев узел»)– принять решение очень быстро и решительно в сложной ситуации.* Фразеологизмы с компонентами ЛСП еда с семантикой «характер человека» в кыргызском языке выражают способность человека умело справляться с физической нагрузкой, быстро, с находчивостью выходить из сложной и неожиданной ситуации: *кара суудан* ***каймак*** *алуу* – *(букв. снимать* ***сливки*** *с черной воды) – очень умелый, ловкий;* ***камырдан*** *кыл суургандай* – (*букв. способный из* ***теста*** *вытягивать волос) – очень ловкий.*

Ак (белый цвет) в кыргызском понимании связан с чистотой помыслов и прямолинейностью:***сүттөн*** *ак (букв. белее* ***молока****)* – *таза, эч кандай күнөөсүз.* Также у кыргызовестьвыражение *ак чачуу* – *букв. брызгать белым.*  Когда змея заползала в юрту, кыргыз наливал в глубокую чашку молока, чтобы змея утолила жажду, или брызгал молоком на змею, чтобы она уползла. Это говорит о гуманном отношении кыргызов ко всему живому.

Богатство и достаток у кыргызов прежде всего ассоциируется с изобилием еды, масла, чтобы всё переливалось, блестело: *майы агып, тамак-ашы төгүлүп чачылып*. У кыргызского народа есть обряд: при рождении ребенку в ротик принято класть кусочек топлёного масла *(май менен оозандыруу)* с пожеланием здоровья новорожденному. При женитьбе сына, когда невестка приходит в дом мужа, первым делом ей тоже подают топлёное масло, чтобы их новая жизнь была благополучной. Ещё один ритуал, связанный с маслом: когда умирает собака, прежде чем её похоронить, в пасть ей кладут топлёное масло, чтобы собака ушла в мир иной неголодная.

Фразеологизмы семантической группы «бедность – кедейчилик»в китайском языке показывают на **食不**… shí bù … (…нет еды), **饭糗***fànqiǔ* (сухой рис): **食不**二味，居部重席 *shí bù èr wèi, jūbù chóngxí — (букв. эки тамак, эки төшөк – два вида блюда и две подстилки) –* *жить очень бедно;* **饭糗**茹草*fànqiǔrúcǎo* – (*букв. кургак күрүч, чөп жеген – есть высушенный варёный рис и жевать траву)* – *скудно питаться, жить скромно и бедно.* В кыргызском языке бедность олицетворяется недостатком хлеба, *бир үзүм наны жок – (букв. нет ни куска хлеба) – не иметь ни крошки хлеба (бедный, без еды).*

Умственные способности человека также нашли выражение в лексике, связанной с едой. Мышление и мозг глупого человека во фразеологизмах китайского языка ассоциируют с бобами, например, 豆渣脑筋 *dòuzhā nǎojīn – (букв. в голове одни бобы) – очень глупый человек.* В кыргызском языке с лексемой *талкан (толокно)*: *көкүрөгүн көк талкан баскан – (букв. грудь засыпана синим толокном) – тупица, бестолковый.* В кыргызском восприятии глупый человек также ассоциируется с ослом. При этом в кыргызской фразеологии, данный зооним употребляется с именным компонентом мээ (мозги): *эшектин* ***мээсин жеген*** *(букв.* ***съевший ослиные мозги****).* Кыргызы не употребляют в пищу мясо осла, потому выражение это так ярко показывает отрицательное отношение как к животному, так и его мозгам *–* как к еде.

В кыргызском языке ненасытность и жадность показывается через лексему *глотка:* ***алкы*** *бузук* – *букв. испорченная* ***глотка*** *– жадный.* Высокомерие передается словом *бурдюк:* *чаначтай көпкөн* – *букв. вздувшийся, как* ***бурдюк***, т.е. чванливого человека сравнивают с бурдюком, который в быту кыргызы заполняют кумысом.

Вспыльчивый характер человека в китайской фразеологии описывается через лексему 盐yán (соль): 撮盐入火*cuōyánrùhuǒ* – *(букв. отко туз тамызган* – *щепотка соли, брошенная в огонь)* – *быть вспыльчивым, нервозным.*

Анализ исследуемого материала из собранной нами картотеки фразеологизмов позволил выявить специфические черты с компонентом ЛСП «еда» в сопоставляемых языках. В китайской пищевой культуре достаток и изобилие передаются лексемами *мясо, рис, богатая и вкусная еда,* а чревоугодие – *вином, безмерным количеством еды*; спокойствие и обыденность в жизни ассоциируются с лексемой *тыква*. В кыргызском языке идеи гостеприимства, передаются через лексемы *аш* (еда/пища), *дасторкон* (скатерть), *май* (жир, масло). Особенности образа жизни кочевника-скотовода сформировали способ измерения времени через обыденные, повседневные дела*: бээ саам, чай кайнам*. В китайской культуре измерение времени соотносится с созреванием фруктов и овощей. В обеих культурах концепция здоровья тесно переплетена с философией питания, включая не только особенности выбора и употребления определённых продуктов, но и более глубокие представления о роли пищи в поддержании гармонии тела и духа, а также её влияние на социальное благополучие и долголетие.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Основной целью настоящего исследования было выявление специфики ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках, что представляется полностью достигнутым путем реализации поставленных в исследовании задач.

1. Анализ работ посвященных теории ЛСП, позволило сформулировать определение близкое к нашей цели исследования, лексико-семантическое поле — это совокупность номинантов, обозначающих определенное понятие в широком смысле этого слова, включающих в свой состав слова различных частей речи. Еда в сопоставляемых языках является общепринятым понятием и жизненно важным элементом в жизни каждого человека, но в то же время она широко отличается своими национально-культурными, специфическими и своеобразными особенностями в любом изучаемом языке. В обеих лингвокультурах отмечены формулы приветствия, связанные с восприятием пищи. В китайском языке: *你吃饭了吗 (nǐ chīfànle mа)? -букв. «ты поел?»,* в кыргызском языке «*Мал-жан аманбы*?» – *живность как? в безопасности*? Приведённые выражения выявляют уникальные черты жизни каждого народа: у кыргызов – заботу о скоте, как источник еды; у китайцев – исторические периоды голода.

2. Методом полевого анализа проведена систематизация более 1600 номинантов ЛСП «еда» по целому ряду критериев, параметрам на группы и подгруппы. В обоих языках можно выделить как общие категории («жидкие блюда», «густые блюда», «мясные», «зерновые», «напитки»), так и уникальные: в китайской пищевой культуре – «бобовые», «овощные», в кыргызской – «мучные», «молочные» продукты. Кыргызская пищевая культура, обусловленная кочевым образом жизни, основывается на мясных продуктах (баранина, конина, говядина).Сравнительно-сопоставительный анализ ЛСП «еда» показал отличие концептуального подхода к еде. Китайцы могут употреблять в пищу виды мяса разных животных (в том числе, например, ослиное, свиное мясо) и насекомых. В традициях питания кыргызского народа употребление продуктов от вышеупомянутых животных противоречит этическим установкам и пищевым предпочтениям этноса.

3. В рамках грамматического анализа ЛСП «еда» в сопоставляемых языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные, обладающие общей семой «еда/пища» и входящие в центр, ближнюю и дальнюю периферии данного поля и определен синонимический ряд ЛСП «еда». В китайском языке лексема饭 fàn – еда (ещё несколько номинаций) является ядром. В кыргызском языке не наблюдается такого синонимического многообразия, как в китайском языке, и ядерным понятием определена лексема *тамак-аш* с общим значением «еда». Существительные, включенные в центр ЛСП «еда», показали сходства в словообразовательном плане. Сопоставительный анализ существительных, входящих в ближнюю периферию поля «еда» китайского и кыргызского языков, показал разницу восприятия культур (рис, бобовые, хлеб, мясо, молочные продукты). Лексико-семантический анализ глагольной лексики, связанной с процессом приема и приготовления еды/пищи в китайском и кыргызском языках, выявил этнобытовые различия при приготовлении и приеме пищи. Анализ компонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках, показал отличия в описательной лексике. В китайском языке описание еды и вкусов передается прилагательными, метафорами или готовыми оборотами. Основные характеристики, включают в себя его цвет, внешний вид, запах и вкус блюда. У кыргызского народа еда воспринимается через вкусовые предпочтения и ассоциации с определёнными состояниями зрелости продуктов, их состава.

4. Выявленные различия в структуре и семантике ЛСП «еда» в кыргызском и китайском языках свидетельствуют о самобытности и уникальности национальных кулинарных традиций двух культур, которые нашли отражение во фразеологизмах. В обеих культурах еда выступает как важный элемент для установления и поддержания социальных связей, пища является основным способом проявления межличностных, межкультурных связей, и важным средством для поддержания здоровья*.* Когнитивные признаки, отражающие быт и культуру народов, связаны с ведением кочевого (кыргызского) и оседлого (китайского) образа жизни.

5. В современной жизни в условиях глобализации многие культуры подвергаются взаимодействию, пересекаются и в некоторых случаях даже сливаются друг с другом. Кухня и вкусовые предпочтения экономически более сильных культур влияют на формирование мировоззрения, сознания молодого населения *(хого, лапша по-ланчжоуски).* Однако возрождение и популяризация традиционных блюд *курут, чучук,* национальных напитков *кымыз, бозо, жарма* позволяют сохранить самобытность народа.

Таким образом, национальное своеобразие ЛСП «еда» в сопоставляемых языках находит отражение в образе жизни народа, его истории и культуре, национальной психологии и нормах поведения людей.

**Перспектива исследования.** Перспектива дальнейшего исследования может включать в себя и другие сочетания взаимосвязанных между собой методов, подходов, понятий. Предложенные и апробированные в диссертации подходы могут быть использованы при описании других фрагментов лексико-семантического поля «еда» в разных культурах.

В ходе исследования была подтверждена **основная гипотеза:** полевой подход и лингвокультурологический анализ позволяют исследовать лексико-семантическое поле «еда» в широком контексте этнокультурного своеобразия двух народов, выявить специфику данного поля как фрагментов китайской и кыргызской языковой картины мира.

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

1. Кочорбаева, Р. Б. Характеристика понятия «лексико-семантическое поле» [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Молодой исследователь: вызовы и перспективы: Сборник статей по материалам XXIХ межд. научно-практ. конф.. Том № 4(29): «Интернаука», 2017. – С. 33-38. <https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=biuaubUAAAAJ&citation_for_view=biuaubUAAAAJ:u5HHmVD_uO8C>

2. Кочорбаева, Р. Б. Лексико-семантическое поле «еда» (фрагмент языковой картины мира в китайском и кыргызском языках) [Текст]/ Р. Б. Кочорбаева // Филологические и социокультурные вопросы науки и образования: Сборник материалов III межд. научно-практ. конф. – Краснодар: Изд. КубГТУ, 2018. – С. 127-135. <https://kubstu.ru/data/celist/CE1991.pdf>

3. Кочорбаева, Р. Б. Лексическое поле концепта «еда» в китайском и кыргызском языках [Текст]/ Р. Б. Кочорбаева // Современные проблемы филологии и методики преподавания языков: вопросы теории и практики: сборник научных трудов V межд. научно-практ. конф. Елабуга / Елабужский институт КФУ. – Елабуга: Б.и., 2021 – С. 119-122. <https://elibrary.ru/item.asp?id=28975056&pff=1>

4. Кочорбаева, Р. Б. Фразеологическая объективация концепта «гостеприимство» в китайском и кыргызском языках [Текст]/ Р. Б. Кочорбаева // Гариповские чтения: Материалы межд. научно-практ. конф., посвящённой 95‑летию со дня рождения проф. Т. М. Гарипова – Уфа: БГПУ им. М. Акмуллы, 2023. – С. 129-133. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54897340>

5. Кочорбаева, Р. Б. Взаимосзвязь между лексическими особенностями традиционной китайской культуры питания и экономическим развитием на современном этапе [Текст] / Р. Б. Кочорбаева //[Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана](http://www.science-journal.kg/ru/journal/1/about) – №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 [Текст]/ Р. Б. Кочорбаева //[Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана](http://www.science-journal.kg/ru/journal/1/about) – №10, 2023. – С. 120-123. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=68646345>

7. Кочорбаева, Р. Б. «Еда» в китайском и кыргызском языках: монография [Текст]/ Р. Б. Кочорбаева. – Бишкек, 2024. – 160 с.

**РЕЗЮМЕ**

диссертации Кочорбаевой Радимы Болотбековны 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:*** *поле, язык, понятие, периферия, еда, анализ, метод, фразеологические единицы, структура, особенность, национальный, универсальный, блюдо, традиция, пищевая культура.*

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

**Цель исследования** — выявление специфики лексико-семантического поля (ЛСП) «еда» в китайском и кыргызском языках, а также анализ особенностей и различий в концептуализации и восприятии пищи в двух культурах через язык. В рамках этой цели предполагается изучение структуры и состава ЛСП «еда», выявление основных лексическо-фразеологических единиц, их семантических характеристик и культурных ассоциаций, а также анализ влияния национально-культурного фактора на язык, описывающий еду.

**Предметом исследования** являются лингвокультурные особенности лексических и фразеологических единиц, входящих в лексико-семантическое поле «еда».

**Методы исследования**. В диссертации использованы эмпирический метод, описательный, сопоставительный, сравнительно-исторический, компонентный анализ, интерпретация, метод фразеологического описания, приемы и методы структурной типологии, лингвокультурологии и когнитивной лингвистики.

**Основные результаты исследования**:

1) осуществлен сравнительно-сопоставительный анализ лексем, формирующих лексико-семантическое поле «еда» в китайском и кыргызском языках;

2) определены и классифицированы основные составляющие лексико-семантического и фразео-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках;

3) проведён структурно-семантический анализ лексико-семантических групп частей речи (существительных, прилагательных, глаголов), репрезентирующих ЛСП «еда» на материале двух разносистемных языков;

4) продемонстрированы особенности фразеологических единиц, объективирующих ЛСП «еда» в двух сопоставляемых лингвокультурах;

5) выявлены специфические и уникальные черты кухни и правила приема пищи в китайской и кыргызской культурах.

**Область применения результатов работы.** Результаты могут найти применение 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 данной работы могут быть использованы для разработки вопросов соотношения языка и культуры, которые также могут быть применены 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:***талаа, тил, түшүнүк, негизги (жака) бел, тамак-аш, анализ, метод, фразеологиялык бирдиктер, структура, өзгөчөлүк, улуттук, универсалдуулук, аш, салт, тамак-аш маданияты**.*

**Изилдөөнүн объектиси** – кытай жана кыргыз тилдериндеги «тамак» лексика-семантикалык талаа болуп саналат.

**Изилдөөнүн максаты** — кытай жана кыргыз тилдериндеги «тамак-аш» лексика-семантикалык талаасынын (ЛСТ) өзгөчөлүгүн аныктоо, ошондой эле эки маданиятта тамак-аштын тил аркылуу концептуалдашуусу жана кабыл алынышындагы өзгөчөлүктөрдү жана айырмачылыктарды талдоо. Бул максаттын алкагында «тамак-аш» ЛСТнын түзүмүн жана курамын изилдөө, негизги лексикалык жана фразеологиялык бирдиктерди, алардын семантикалык мүнөздөмөлөрүн жана маданий ассоциацияларын аныктоо, ошондой эле улуттук-маданий факторлордун тамак-ашты туюндурган сөздөргө тийгизген таасирин талдоо каралган.

**Изилдөөнүн предмети** – «тамак-аш» лексика-семантикалык тармагына кирген лексикалык жана фразеологиялык бирдиктердин лингвомаданий өзгөчөлүктөрү саналат.

**Изилдөө методдору.** Изилдөөдө эмпирикалык, сыпаттоо, салыштырма-тарыхый, компоненттик анализ, интерпретациялоо, фразеологиялык сыпаттоо методдору, ошондой эле структуралык типологиянын, лингвомаданият таануу жана когнитивдик лингвистиканын айрым ыкмалары менен методдору колдонулду.

**Изилдөөнүн негизги натыйжалары:**

1)кытай жана кыргыз тилдериндеги «тамак-аш» лексика-семантикалык талаасын түзүүчү лексемаларга салыштырма-тектештирме өңүтүнөн илик жүргүзүлдү;

2) кытай жана кыргыз тилдериндеги «тамак-аш» лексика-семантикалык, фразео-семантикалык талааларынын курамындагы негизги каражаттар аныкталып, алар классификацияланды;

3) эки башка системадагы тилдердин материалында «тамак-аш» ЛСТсын репрезентациялаган сөз түркүмдөрүнүн (зат атоочтор, сын атоочтор, этиштер) лексика-семантикалык топторуна структуралык-семантикалык илик жүргүзүлгөн;

4) салыштырылып жаткан эки лингвомаданияттагы «тамак-аш» ЛСТсын объективдештирүүчү фразеологиялык бирдиктердин өзгөчөлүктөрү көрсөтүлгөн;

5) кытай жана кыргыз лингвомаданияттарындагы аш каналарынын жана тамактануу эрежелеринин бөтөнчө жана уникалдуу өзгөчөлүктөрү аныкталган.

**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.

**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 - Comprative Typology, Historical and Comparative Linguistics.**

**Key words***:* *field, language, concept, periphery, food, analysis, method, phraseological units, structure, feature, national, universal, dish, tradition, food culture.*

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

 **The aim of the study** is to identify the specifics of the lexical-semantic field “food” in the Chinese and Kyrgyz languages, as well as to analyze the features and differences in the conceptualization and perception of food in the two cultures through language. Within the framework of this goal, it is proposed to study the structure and composition of the LSF “food”, identify the main lexical and phraseological units, their semantic characteristics and cultural associations, as well as analyze the influence of the national-cultural factor on the language describing food.

**The subject of the study** is the linguocultural features of lexical and phraseological units included in the lexical-semantic field «food».

**Research methods.** The empirical method, descriptive, comparative, comparative-historical, component analysis, interpretation, the method of phraseological description, techniques and methods of structural typology, linguacultural studies аnd cognitive linguistics methods were used in the dissertation.

**General findings of the study:**

 1) a comparative analysis of the lexemes that form the lexical-semantic field “food” in the Chinese and Kyrgyz languages ​​was carried out;

2) the main components of the lexical-semantic and phraseological-semantic field "food" in the Chinese and Kyrgyz languages ​​were defined and classified;

3) a structural-semantic analysis of the lexical-semantic groups of parts of speech (nouns, adjectives, verbs) representing the LSF "food" was carried out using the material of two languages ​​with different systems;

4) the features of phraseological units objectifying the LSF “food” in two compared linguacultures are demonstrated;

 5) both common and unique features of cuisine and food traditions in Chinese and Kyrgyz cultures were identified.

**Scope of application**. The results can be used in theoretical courses on Chinese and Kyrgyz linguistics, intercultural communication, comparative linguistics, in special courses on linguacultural studies, in the theory and practice of teaching the Chinese language, in writing teaching aids and compiling dictionaries, as well as in developing the topics of coursework and diploma theses for students of foreign language faculties. In addition, the results of this work can be used to develop issues of the relationship between language and culture, which can also be used in translation studies.

 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.