**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 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 ОП китайского языка и литературы,

Кыргызско-китайского института,

КНУ им. Ж. Баласагына

**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).

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 разныхязыках 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 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 (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 лексическо-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 переводоведении*.*

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

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

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

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ**

Во введении обосновывается актуальность темы, цель и задачи, научная новизна, положения, выносимые на защиту, научная и практическая значимость работы, ее апробация.

**Первая глава** под названием **«Теоретические основы исследования»** включает в себя анализ научной литературы по теории и структуре понятия поля в лингвистике, лингвокультурологии.

**В первом разделе первой главы** **«Поле и его виды в лингвистике»** рассмотрены основные интерпретации возникновения термина «поле» и ее структуризации в лингвистике, выдвинутые крупными отечественными и западными учеными. В своем 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, Э. Косериу, 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.

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. 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 первой главы** 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 (Ахмедова Д. Х. (2020), Гашимов Эльчин Айдын оглу (2005), Косвои М. М. (2014), Мухаммадиева Х. Н. (1979), З. Дж. Мирзоева (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.), 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 облекаемую в языковую форму материальную и духовную культуру этноса, группы этносов и человечества в целом. Одной из самых известных трудов лингвокультурологии в настоящее время может считаться учебник В. А. Масловой «Лингвокультурология». Лингвокультурология также 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. 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.

**Четвертый раздел первой главы** «**Понятие** **еды в китайском и кыргызском языках**»**.** В данном разделе опираясь на лексикографические источники описываются и проводится анализ самых часто используемых лексем и словосочетаний передающие лексическую объективацию понятия еда в сопоставляемых языках.

**В китайском языке** выявлены ключевые слова: 饭 fàn - еда является ядром, а лексемы – 食shí, 菜cài, 美食měishí, 饮食 yǐnshí (*еда, пища, протукты*) определяются как бляжняя периферия лексического поля “еда”, которые обладают универсальным понятием. 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. За 5000 лет истории китайской кухни в зависимости от географического местоположения, традиций и культур народа устоялся способ, порядок, уклад приема пищи и многообразие китайских блюд. Отличительные особенности китайской кухни, это понятие 八大菜系 bādà càixì восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, аньхойская*), 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.

**В кыргызском языке.** Традиционное питание кыргызов с древнейших времен до середины XIX в. формировалось в общем русле развития этой 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, верблюжатина, мясо яка и молочные изделия. Позже под влиянием соседних оседлых культур начали готовить блюда на основе злаковых культур. Во время изучения лексического поля «еды» в кыргызском языке мы выявили ряд номинантов: *тамак, аш, оокат, наар, даам, азык.* Затем изучили этимологию данных номинантов и проанализировали толкования данных универсальных лексических понятий, результатом которого стало следующее: *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).

**Во второй главе** **«Методология, методы и материалы исследования»** описаны материалы, предмет, объект исследования, методология и методы. Также выявлена г**ипотеза** 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 сопоставительный, типологические методы и приемы лингвокультурологии. ЛСП «еда» в сопоставительных языках отбиралось на основе анализа различных источников (монографии, статьи, сборники, интернет, и т.д.) нами составлена картотека, которая состоит из более 2000 единиц примеров (еда, пища, наименования и приготовление блюд и т.д.), которая собиралась 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 (Большой китайско-русский словарь и Словарь современного китайского языка (现代汉语词典)), учебникам посвященные кулинарной лексике в китайском языке (Ли Синь (2021), Юй Пэн (2020) и другие). В данной работе отобраны около 800 наименований блюд в китайском языке и проанализированы их технология приготовления, состав для проведения классификации по типу, объему, теме, предмету, строению, религиозной принадлежности и другим параметрам. Применяя метод классификации и описания, ЛСП «еда» в китайском языке распределена на пять макрополей: 1) Макрополе «Первые блюда» включают в себя *супы* 汤 tāng; 2) Макрополе «Вторые блюда» включают в себя горячие блюда 热菜 rè cài, мясные 荤菜 hūncài, 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); 3) Макрополе «Напитки» - напитки 饮料 yǐnliào (алкогольные 酒精jiǔjīng и безалкогольные 非酒精 fēi jiǔjīng); 4) Макрополе «Злаковые изделия» - основное блюдо 主食 zhǔshí (粮食性食品 liángshí xìng shípǐn - рисовые блюда, каши, зерновые и бобовые блюда, мучные изделия); 5) Макрополе «Десерт» - «нулевая еда» 零食 língshí и сладости 点心 diǎnxīn.

Существуют три уровня китайской кулинарии: повседневная, праздничная и парадная. В повседневной кухне блюда очень доступные. Китайский завтрак очень ранний и легкий. В полдень во время обеда популярны блюда из риса, муки, с овощами (особенно бобовыми), зеленью и разнообразными приправами. Праздничные блюда очень разнообразны и богаты интересными наименованиями. В китайской культуре принятие пищи всегда расценивается как момент приобщения к культуре нации.

**Третий раздел описывает типологию лексемы** **«еда» в кыргызском языке.** В данном разделе диссертационной работы включены и проанализированы более 800 лексических единиц (Бөрүбаев, 1982 и Ибрагимова, 1991) описывающие особенности кухни кыргызского народа, входящих в ЛСП «еда»в кыргызском языке, которые поделены на 5 макро- и микрополя: 1) Макрополе «Первые блюда» - «*Суюк* *аш*» она включается в себя *сорпо*, *шорпо* – что означает «суп», «бульон», «похлёбка», также его разновидности. 2) Макрополе «Вторые блюда» - «*Кою оокаттар*» которые включают в себя в основном разного рода мясные блюда, из баранины, конины, реже козлятины, верблюжатина или мясо яков (у памирских кыргызов, в настоящее время у всех кыргызов). 3) Макрополе «Молочные продукты» - «*Сүт азыктары*» в кыргызском языке называются «ак (белое)», и отношение к данному цвету, этому продукту в кыргызском менталитете занимает особое место. Кыргызы используют 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. 4) 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. 5) Макрополе «Напитки» - «Суусун» мы 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. Для крепления кумыса использовали также корень растения *ак кодол - аконит круглолистный*, что является отличительной чертой усиления крепости у кыргызского народа.

**В четвертом разделе второй главы «Фразеологическая объективация репрезентантов ЛСП «еда» в китайском языке»** рассмотрено самые общеупотребительные фразеологизмы входящие в ЛСП «еда» китайского языка и классифицировали их по группам. Фразеолого-семантическое макрополе «добродетели» в китайском языке включает и раскрывает ФЕ выражающие «Ак ниеттик -Честность, ум», «Кайраттуулук - Храбрость» которая выражается иероглифом *斗 dǒu мерой для сыпучих вещей, 胆大如斗 –(букв. жёлчный пузырь величиной с целую меру «доу» -* *человек отчаянной храбрости, смельчак*. Достаток передается сытостью и обилием еды. Фразеолого-семантическое микрополе «Труд» связаны с понятием мало есть, много работать - *晨炊星饭 chen chui xing fan – (букв. утром приготовить, вечером поесть)-* *быть очень занятым весь день.* В китайской философии здоровью, здоровому образу жизни уделяется важное внимание и в пословицах и поговорках заложены советы по продлению молодости. Фразеолого-семантическое микрополе «Бедность» передается пустой кухонной утворью -*清锅冷灶 qing guo leng zao (букв. чистая сковородка и холодная печь) - нищая жизнь.* Макрополе «Пороки» чревоугодие и отрицательные характеристики чаще всего описываются вином, чрезмерным потреблением пищи.

**Пятый раздел второй главы «Фразеологическая объективация 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*. У кыргызского народа есть обряд при рождении ребенка и при женитьбе невестке сразу в рот кладут топленое масло *(май менен оозандыруу)*, это для будущего здоровья ребенка и благополучной жизни для невестки. Глупый человек у кыргыза ассоциируется с ослом, *эшектин мээсин жеген* - так как не употребляют кыргызы в пищу ослятину, 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 описывается ключевой аспект сопоставления ЛСП «еда» в кыргызском и китайском языках. В первом разделе данной главы 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*= чай*кана* (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, определенно в китайско-кыргызских словарях используется конкретизация 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 дается одним словом *күрүч* (рис). Восприятие культур разных языков, скорее связано с особенностями выращиваемых в этих местностях культур, географическими и природными особенностями.

В китайском языке на примере переводов рассмотрено 13 лексем существительныхобразующих ключевые понятия ЛСП «еда», 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 проанализирована лексико-семантическая группа глаголов репрезентующих частиц «еда» в китайском и кыргызском языках.** Исследованная нами в общем количестве более 45 глаголов китайского языка, объединенных общей семантикой готовить, жарить, варить, тушить, мы можем сделать вывод, что они отличаются временем и тщательностью приготовления, температурой, количеством масла, используемой посудой. Семантическая классификация более 37 глаголов приема и готовки пищи кыргызского языка убеждает в том, что они имеют многоступенчатую смысловую структуру. Проведенное исследование показало, что лексико-семантическая группа глагольной лексики, связанная с понятием «приема и приготовление 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 разветвленная и детализированная, что отражает особое культурное отношение к еде в китайской традиции, а в кыргызском языке больше акцент уделяется на процесс подготовки продуктов к приготовлению. Например: *炒 «жарить (на масле)»* на кыргызском - *куруу,* 烤 *– жарить на костре – куруу.* В кыргызском языке глагольная лексика в большей степени сфокусирована на базовых действиях по приему пищи, на процесс подготовки продуктов к приготовлению, например: *ачыт- (заквасить), буула- (парить, готовить на пару), быш- (взбивать, взбалтывать кумыс), бышыр- (доводить до готовности еду), даярда- (приготовить, готовить пищу), кактоо – (жарить на костре), демде- (заварить чай) и т.д.*. Это может быть объяснено особенностями традиционного кыргызского быта и хозяйственной деятельности.

**Третий раздел третьей главы «Способы описательной передачи ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках****»** описывает сравнительное изучениеприлагательных ЛСП «еда/пища» в сопоставительных языках. 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, подходить по вкусу; 清香 qīngxiāng – ароматный, благоухающи; 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; (букв. слюна потекла в три фута),* то есть описывает вкус еды*.*

Семантические группы прилагательных ЛСП «еда/пища» в кыргызском языке помимо описания вкуса, температуры, также приготовление, 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* *(букв.* з*олото, серебро – камень, ячмень, пшеница – еда)* здесь пшеница и ячмень в качестве еды описывается и приравнивается к золоту и серебру, показывая его ценность.

**В четвертом разделе данной гнлавы 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 1600 наименований и обозначений лексического поля еда в китайском и кыргызском языках определяется следующая картина ЛСП «еда»:

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

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

Вышеописанные способы помогли на основе собранного материала выявить основную периферию ЛСП «еда» в сравниваемых языка. В рассматриваемом нами исследовании ядром ЛСП «еда» в китайском языке являются, существительные: *食物 – еда,* эти иероглифы используются каждый в определенных случаях*;饭菜 - продукты, 水 – вода, глаголы –吃 - есть, 喝 – пить.* В кыргызском языке сушествительные - *аш (еда), тамак (пища), тамак-аш (еда), эт (мясо);* глаголы: *тамактануу (кушать, принимать еду); бышыруу (готовить)*. Эти элементы системы могут идентифицировать, иначе говоря, заменить собой все другие элементы группировки, либо включиться в толкование этих слов в качестве основного ядра.

Проанализировав 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 молочные блюда, затем мучные и зерновые продовольствия, далее горячие и прохладительные напитки.

Поскольку кыргызы – мусульмане, для них воздержание от еды воспринимается вполне нормально, у китайцев воздержание от еды это ненормально. С религией связано ещё одно расхождение в изучаемых лингвокультурах. Всем известно, что для мусульман существует запрет на употребление таких продуктов, как мясо некоторых видов животных (свинины, ослятины и др.), насекомых, а также алкоголя, называемыми ҳаром – запретный, нечистый. Для жителей Поднебесной такого ограничения в еде нет, однако, следует отметить, поедание различных видов диких животных, таких как медведей, обезьян, а также насекомых и т.д. является редкостью на сегодняшний день.

**Пятый раздел третьей главы посвящен особенностям фразеологизмов ЛСП «еда» в сопоставляемых языках.** Анализ исследуемого материала из собранной нами картотеки из более чем 200 фразеологизмов позволил выявить специфические черты с компонентом ЛСП «еда» в сопоставляемых языках. В китайском языке каждый продукт играет и имеет определенную функцию и смысл, например: достаток и изобилие передается мясом, рисом, богатой и вкусной едой а чревоугодие вином, безмерным количеством еды, спокойствие и обыденность в жизни ассоциируется с лексемой тыква. Здоровье играет в философии Китая огромную роль, особенно в потреблении пищи, умеренность в приеме пищи и своевременность отражаются и во фразеологизмах: *若想长寿按，须减夜来餐 ruo xiang chang shou an, xu jian ye lai can (букв. хочешь долго жить – уменьши объём ужина)- экв. умеренность в еде полезней, чем сто врачей.* Мышление и мозг глупого человека ассоциируют с бобами, например *豆渣脑筋 dou zha nao jin-(букв. в голове одни бобы)- очень глупый человек,* в кыргызском языке: *көкүрөгүн көк талкан баскан (букв. грудь засыпана синим толокном) – тупица, бестолковый,* бедность в китайском языке сравнивается с едой и мясом, *например: 食不重肉 shi bu chong rou (букв. еда без мяса)*, то у кыргызов с хлебом: *бир үзүм наны жок – обр. бедный, без крошки хлеба.* В китайском языке к культуре питание 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 *«Ашыӊ калса калсын- ишиӊ калбасын (досл.пусть еда останется, но дело пусть не останется.)»,* т.е. в воспитании кыргызов дело главнее, а еда может подождать, что для китайского этноса такое не воспринимается, у кыргыза *таш менен урганды, аш менен* *(букв. если на тебя кидают камни, ответь им едой)* или *ак чачуу (букв. брызгать белым)* (если змея заползала в юрту, то кыргыз наливал в глубокую чашку молока, чтобы она утолила жажду или же если умирала собака, то обязательно в пасть умершей собаки клали топленое масло в знак того, что собака уходит не голодная). Это говорит о том, как кыргыз с высоким уважением и гуманности относится не только к людям, но и животным. Таким образом в китайской и кыргызской фразеологической картине мире присутствует стремление к развитию таких качеств как, вежливость, честность, учтивость, и уважение к еде.

**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. Лексико-семантической парадигмой, обладающей дифференцирующей силой наиболее общего характера, является часть речи. В обоих языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные обладающие общей семой «еда/пища», и анализ их передачи при переводе показал специфику национальной языковой картины мира, ментальных установок и культурно-исторических особенностей китайского и кыргызского народов. Эти различия наблюдаются на лексическом, словообразовательном, семантическом и ассоциативном уровнях. Проведенное исследование показало, что лексико-семантическая группа глагольной лексики, связанная с понятием «приема и приготовления еды/пищи», в китайском и кыргызском языках имеет ряд сходств и различий, ЛСП 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. Проанализированные 1600 примеров: 800 единиц в китайском языке, 800 единиц в кыргызском языке это самые популярные номинанты существительных (см. Приложение 1 и 2) ЛСП «еда» в сопоставляемых языках, в процессе которых охарактеризованы логически сходные моменты по приготовлении и принятии пищи двух народов, но отличающиеся друг от друга по отдельным признакам, реалиям, культурным элементам. Выявление универсальных черт и признаков лексико-семантического поля предполагало использование приемов типологического метода.

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, утятины, ослятины и только в конце говядина в силу религиозных побуждений и ценовой политики. В кыргызской культуре мясо имеет особое значение. Основные виды мяса, потребляемые в пище кыргызов - баранина, конина, реже козлятина, верблюжатина или мясо яка. Самым важным и уважаемым блюдом на столе кыргызов считается беш бармак с «устуканом (кость)», ритуал подачи устукана (кости) имеет важное место в социальных отношениях кыргызского народа, что является составной частью традиционной духовной культуры народа. Сходство в употреблении мясных блюд в обоих культурах, это использование всех частей забитого скота (внутренности, голова, ножки) отличается только способами приготовления. Китайская кухня значительно отличается от привычной для нас кыргызской кухни, прежде всего своим разнообразием вкусов, способов приготовления и чрезмерным потреблением специев. Как говорят сами китайцы они используют специи чтобы сбить горный вкус или запах баранины, 山味儿shān weir. 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 у кыргызов широко используется дикорастущая зелень: горные лук и чеснок, чабрец, мята, щавель и т. д.

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 пшена, проса, ячменя или кукурузы; кымыз - кислый напиток из кобыльего или коровьего молока. 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 из 200 фразеологизмов с компонентом «еда» в сопоставляемых языках 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, глупость ассоцируется с бобами, бедность с пустой посудой. В кыргызском понимании достаток, прежде всего, ассоциируется с изобилием еды, особенно масла. В данном случае фразелогизмы как национальное своеобразие еще раз подтверждают и объясняют различия в миропонимании двух народов.

Таким образом, сопоставительный анализ данного лексико-семантического поля позволил выявить как общие, так и специфические черты, характеризующие национальные особенности концептуализации и вербализации категории «еда» в кыргызском и китайском языках.

Проведенное исследование вносит вклад в разработку теории лексико-семантического поля, а также в сравнительное изучение китайского и кыргызского языков. Полученные результаты могут быть использованы в практике преподавания лингвистических дисциплин, межкультурной коммуникации, переводоведении и т.д.

**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:** 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.

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

1. 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 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 [Текст]/ 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 [Текст]/ 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 [Текст]/ Р. Б. Кочорбаева // Молодой исследователь: вызовы и перспективы : Сборник статей по материалам XXIХ 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=biuaubUAAAAJ&citation_for_view=biuaubUAAAAJ:u5HHmVD_uO8C>

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 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** является 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 фразео-семантикалык 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 - Comprative 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.