

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
КЫРГЫЗСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени Ж. БАЛАСАГЫНА**

КЫРГЫЗСКО-КИТАЙСКИЙ ИНСТИТУТ

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА КИТАЙСКОГО ЯЗЫКА И
ЛИТЕРАТУРЫ**

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

Диссертация
на соискание учёной степени
кандидата филологических наук

Научный руководитель:
Нарынбаева Бактыгүл Борбиевна,
доктор филологических наук, доцент

Бишкек – 2025

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	9
1.1. Полевая модель и его виды в лингвистике	9
1.2. Исследование лексико-семантического поля «еда» в разных языках	16
1.3. Лингвокультурология как актуальное направление языкознания	20
1.4. Понятие «еда» и его номинанты в китайском и кыргызском языках	24
Выводы по первой главе	36
ГЛАВА 2. МЕТОДОЛОГИЯ, МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	39
2.1. Методологическая база и основные методы исследования	39
2.2. Материалы исследования	44
2.2.1. Типология номинантов «饭 fàn (еда)» в китайском языке	45
2.2.2. Типология номинантов «тамак-аш (еда)» в кыргызском языке	66
Выводы по второй главе	84
ГЛАВА 3. РЕЗУЛЬТАТЫ СОПОСТАВИТЕЛЬНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКОГО ПОЛЯ «ЕДА» В КИТАЙСКОМ И КЫРГЫЗСКОМ ЯЗЫКАХ	88
3.1. Лексико-семантическая группа существительных, образующих поле «еда» в китайском и кыргызском языках	88
3.2. Лексико-семантическая группа глаголов, репрезентирующих поле «еда» в китайском и кыргызском языках	105
3.3. Способы описательной передачи ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках	115
3.4. Структурно-семантический анализ экспонентов поля «еда» в китайском и кыргызском языках	122
3.5. Сравнительно-сопоставительный анализ фразеологизмов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках	132
Выводы по третьей главе	151
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	156
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	162
ПРИЛОЖЕНИЕ	180

ВВЕДЕНИЕ

Лексико-семантическое поле «еда» сильно отличается своими национальными, культурными и другими специфическими особенностями в любом исследуемом языке. Порядки и уклад приема пищи каждого общества определяется соответственно культурой и традицией данного народа. По последовательности и по тому, что общество потребляет в пищу, можно судить о материальном, культурном и социальном уровне жизни представителей данного этноса. Наименование, состав еды, синонимы называющие блюда, сочетаемые с данным понятием, могут определить вкусы и национальную специфику определенного народа, а также особенности культур, возделываемых на местности его проживания.

Актуальность данной работы. Современный этап развития языкознания предполагает глубокий интерес лингвистов и методистов к национально-культурной специфике языкового содержания, делает актуальным обращение к самым разным фрагментам национальной языковой картины мира. Каждый из таких фрагментов свидетельствует о самобытности и богатстве этнических культур, а также о специфике национального сознания, по-своему отражающего и членящего окружающую действительность. Исследование языка и культуры любого этноса невозможно без изучения его бытового уклада жизни, ибо в ней в концентрированном виде отражаются 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. Современное развитие дружественных, добрососедских отношений Китая и Кыргызстана еще раз доказывает актуальность изучения данной тематики, ее востребованность и необходимость в научной сфере познания культур двух народов. Кроме того, современная политика нашей страны в качестве приоритетов обозначила

сохранение и продвижение национальных традиций. Для сохранения этнокультурного и языкового наследия, ведутся работы по распространению традиционных устоев, правил, национальных блюд, напитков и т.д.

В современном языкознании полевой подход изучения языка как объекта сравнительной типологии вошел в число важнейших исследований. Лексико-семантическое поле — это совокупность лексем, обозначающих определенное понятие в широком смысле этого слова, включающих в свой состав слова различных частей речи. Лексико-семантическое поле характеризуется рядом признаков системности как в синхронном плане, так и в генетическо-диахроническом плане.

Лексико-семантическое поле «еда» уже было предметом исследования в разных языках, как в рамках отдельных языковых систем, так и в сравнении между ними: (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) и др.). Однако, несмотря на многочисленные работы в этой области, его сопоставительный анализ в китайском и кыргызском языках ещё не проводился, что создаёт пробел в изучении культурных и языковых особенностей восприятия еды в этих двух языках. Это и послужило обращением к теме исследования и вызвало необходимость систематизации, комплексного изучения лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках.

Связь темы диссертации с научными программами 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 предполагается решить следующие **задачи**:

1) осмыслить и охарактеризовать теоретическую базу исследования: поле в лингвистике, лексико-семантическое поле и их национальное своеобразие;

2) провести анализ слов и выражений, объективирующих ЛСП «еда» в исследуемых языках;

3) выявить лексико-семантические группы существительных, глаголов, образующих и репрезентирующих поле «еда», способы описательной передачи ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках;

4) изучить фразеологические единицы, объективирующие ЛСП «еда» в двух лингвокультурах;

5) определить национальную специфику ЛСП «еда» в китайском и в кыргызском языковом сознании.

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

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

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

3) проведен структурно-семантический анализ лексико-семантических групп частей речи (существительные, прилагательные, глаголы), репрезентирующих поле «еда» на материале двух разносистемных языков;

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

5) выявлены как общие, так и уникальные особенности кухни и традиций приема пищи в китайской и кыргызской культурах.

Теоретическая значимость данной работы заключается в том, что она вносит некоторый вклад в разработку вопросов, касающихся исследования лексических значений, выявления их прагматического компонента, необходимого для выделения лексико-семантических и фразеосемантических полей, особенностей функционирования лексических единиц в языке.

Практическая значимость исследования определяется тем, что ее результаты могут найти применение в теоретических курсах по китайскому и кыргызскому языкознанию, межкультурной коммуникации, в сопоставительной языкознании, 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 для 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.

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.

Апробации результатов диссертации. Основные положения и результаты исследования были представлены на научно-исследовательских конференциях, симпозиумах и круглых столах: Всероссийская научно-практическая конференция, посвящённой 95-летию со дня рождения профессора Т. М. Гарипова; Международная научно-практическая конференция «Современные проблемы филологии и методики преподавания языков: вопросы теории и практики»; Международная научно-практическая конференция на тему: «Сотрудничество Кыргызстана и Китая в области науки и образования», посвященная 950-летию поэмы «Кутадгу билиг» Жусупа Баласагына; I Международная научно-практическая конференция «Интеграционная роль науки и высшего образования в реализации концепции «Один пояс, один путь»» и др.

Полнота отражения результатов диссертации в публикациях. Общее количество трудов, отражающих содержание диссертации – 8 научных статей, 6 из них опубликованы в индексируемых в системе РИНЦ журналах и 2 в Кыргызстанских изданиях, входящих в систему РИНЦ. Издана одна научная монография.

Структура и объем диссертации. Диссертация состоит из введения, трёх глав, выводов по главам, заключения, списка использованной литературы, а также приложений.

ГЛАВА 1

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

1.1. Полевая модель и его виды в лингвистике

Лингвистами и языковедами различных стран продолжают предприниматься попытки разделения лексики на категории, классы, разряды на основании словарного состава, строя и семантики. Так проблема лексико-семантического поля на современном этапе находится в русле важнейших исследований.

Полевая модель языковой системы, теоретически обоснованная И. А. Бодуэн де Куртенэ и Ф. де Соссюр, была признана лингвистами и языковедами всего мира. Принцип полевого изучения системной организации языковых явлений считается одним из самых значительных достижений лингвистики XX века. Перед тем, как рассмотреть определения ученых лингвистов, мы хотели бы, ссылаясь на словари, изучить определение слова «поле».

Впервые слово «поле» встречается в русской литературе в XI в. Это слово происходит от индоевропейского корня и имеет множество родственных слов почти во всех европейских языках. Вероятно, является родственным слову «плоский» или «пустой». Древнерусское и старославянское — поле (открытое место, суша). Общеславянское — *polje*. Латинское — *palam* (открыто). Шведское — *fala* (пустынь, равнина) [151, с. 381]. По нашему мнению, русское поле возводится к общеславянскому *polje*, латинскому *palam* «открыто» и сравнивается с шведским *fala* «пустынь, равнина», также его можно связать со словами: др.-прусс. *palwe* «пустынная, безлесная равнина, непаханая пустынь», др.-в.-нем. *feld* «поле», польск. *plonina* «сухая бесплодная земля», с топонимом Польша. Считать слова плоский и пустой родственными ошибочно, поскольку не имеют общего корня. Правда, слово плоский можно связать со словом поле (пл- = пол-) в этимологическом плане.

В китайском языке термин поле в своем первоначальном понимании, как открытое пространство переводится как – 田野 *tiányě* — поле, однако в лингвистическом понимании будет использоваться иероглиф 场 *chǎng*, например, лексическое поле — 词汇场 *cíhuìchǎng*, семантическое поле дается термином 语义场 *yǔyìchǎng* [143, с. 2]. Китайский учёный Цзя Яньдэ в своей работе приводит вышеуказанные термины.

В кыргызском языке слово *талаа* «поле, степь, пустыня, долина», баш., каз., ног. *дала* «поле, открытое место», як. *таала* «чистое поле», монг. *тала* «открытая степь» и др. Данное слово как лингвистический термин передается лексемой «*талаа*», семантическое поле — *семантикалык талаа*.

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» [151, с. 380].

Термин «поле» уточняется выдающимся отечественным языковедом Г. С. Щуром, который его определяет как «способ существования и группировки лингвистических элементов, обладающих общими (инвариантными) свойствами» [130, с. 135]. Г.С. Щур в своей работе подчеркнул, что основоположниками теории «поля» являются немецкие ученые, так как термин «поле» получило наибольшее описание в работе Г. Ибсена в 1924 году, практическую значимость получили идеи Й. Трира, где оно определялось как «совокупность слов, обладающих общим значением» [130, с. 106].

Термин «поле» обычно применяется к достаточно обширным группам слов. Разные ученые подходили к изучению системности лексики по-своему и выделяли поля, опираясь на определенные, характерные с их точки зрения, основания. Подтверждение этому находим в ряде исследований таких ученых: В. И. Кодухов, М.М. Покровский, В. Порциг, В. Г. Адмони, В. С. Юрченко, Й. Вейсгербер, Красных В.В., Караулов Ю.Н., И.В. Сентенберг, Э. Косериу, Л.А.Новиков, П.Н.Денисов и другие. Й.Трир предложил разделять поле на

лексические и понятийные. Лексическое поле — часть понятийного («покрывает только часть его»), то есть понятийное поле («обширная система взаимосвязанных понятий, организованных вокруг центрального понятия») сближается с пониманием семантического [25, с. 106]. Но постепенно лингвисты стали выделять семантические поля не на понятийной основе, а на языковой. Лексический уровень языка организован сложными соотношениями лексико-семантических полей как смежных, так и пересекающихся, и соподчиненных [11, С. 358].

В российской лингвистике значительный интерес представляет концепция В. Г. Адмони о полевой структуре грамматических явлений, где он выделяет центр, концентрирующий все совмещающиеся признаки, и периферию, где наблюдается отсутствие одного или нескольких признаков [7].

Исследователь В. С. Юрченко вводит понятие «языковое поле» и дает следующее определение: «Языковое поле - это семантическое поле, которое образует инвариантная структура предложения со всеми ее связями: внеязыковыми (человек, действительность, реальное время) и внутриязыковыми (мысль, части речи, слово, высказывание)» [135, с. 47-52].

В «Словаре-справочнике лингвистических терминов» Д. Э. Розенталь и М. А. Теленковой семантическое поле определяется так:

1) Совокупность явлений или область действительности, имеющие в языке соответствие в виде тематически объединенной совокупности лексических единиц. *Семантическое поле времени, семантическое поле пространства, семантическое поле душевных переживаний* и т. д.

2) Совокупность слов и выражений, образующих тематический ряд и покрывающих определенную область значений. *Семантическое поле времени: год, месяц, неделя, день, ночь, час и т. д.; длительность, продолжительность и т.д.; давно, недавно, скоро и т. д.* [154, с.86]

В словаре лингвистических терминов Т. В. Жеребило: «Поле семантическое — ономаσιологическая и семантическая группировка слов, их иерархическая организация, объединенная одним родовым значением на основе родовой семы,

или гиперсемы, обозначающей класс объектов. В зависимости от части речевого состава выделяются следующие структурные типы поля:

- 1) лексическое семантическое поле;
- 2) лексико-грамматическое;
- 3) лексико-словообразовательное семантическое поле.

В зависимости от состава и значения лексических единиц различаются следующие структурно-семантические типы поля:

- 1) поле однотипного состава;
- 2) поле разнотипного состава.

Семантическая структура поля состоит из: 1) ядра; 2) центра; 3) периферии; 4) фрагментов поля [47, с. 335].

В современном языкознании проблема лексико-семантического поля как объект сравнительной типологии вошла в число важнейших исследований.

«Лексико-семантическое поле — понятие весьма емкое. Здесь перекрещиваются главные проблемы лексикологии - проблемы синонимии, антонимии, полисемии, проблема соотношения слова и понятия. Решение задач, связанных с семантическими полями в лексике, позволяет по-новому освещать перечисленные проблемы» [65, с. 67].

Таким образом, лингвисты выделяют несколько видов полей: *лексические, семантические, ассоциативные, словообразовательные и функционально-семантические* [23, с. 11-12]. Для нашей работы, прежде всего, важны лексические, семантические и ассоциативные поля. В отличие от таких объединений, как синонимы, антонимы, тематические и лексико-семантические группы, включающие слова только одной части речи, в поле включаются слова разных частей речи, доминирующая часть которых — имена существительные, глаголы и прилагательные.

В семантической теории Й. Трира предполагается параллелизм между планом понятийного содержания, который представлен понятийным (семантическим) полем, и планом языкового выражения, представленным словесным полем. Прежде всего, Й. Трира интересовало, что может быть взято

за основу при вычленении определенной совокупности слов из общего лексикона. Таким критерием, как ему казалось, может служить наличие общих значений у данной группы слов. Однако термин «семантическое поле» для Трира являлся метафорой, но такой метафорой, за которой стоит определенный способ его анализа. В данном исследовании нам близка точка зрения И. Трира и во многом мы поддерживаем его теорию.

При лингвистическом подходе семантические поля выделяются не на понятийной, а на языковой основе. При этом семантическое поле трактуется как совокупность слов, находящихся в свободных связях по линии их лексических значений в тот или иной исторический период времени. Слова, констатирующие такие объединения, связаны или парадигматическими или синтагматическими (синтаксическими) отношениями. Задачей исследования в этом плане является определение характера семантических связей между словами поля, их разграничение и выделение тех из них, которые подлежат дальнейшему анализу. Например, лексические единицы со значением еда, пища, или связанные с кухонной культурой понятия образуют семантическое поле. Как отмечает П. Н. Денисов, «термин «поле» подразумевает прежде всего обширность и аттракцию (тяготение друг к другу) абстрактных (элементарных) семантических элементов. Не слова входят в семантическое поле, а лексико-семантические варианты (ЛСВ)» [38, с. 1].

Представляется, что в структуре семантического поля отражаются языковой и концептуальный аспекты. Вряд ли целесообразно резко противопоставлять лексико-семантические и понятийные элементы в составе поля. Основное назначение семантического поля, его основная функция заключается, прежде всего, в адекватном языковом отображении определенного участка действительности, очерченного именем поля (его понятийным содержанием) и конкретизированного с максимальной полнотой его элементами. Семантическое поле, таким образом, оказывается связанным с миром действительности посредством слов, его составляющих [38, с. 120-122].

Лексико-семантическое поле как особая системообразующая единица обладает сложной и весьма своеобразной структурой, составные элементы которой связаны между собой парадигматическими отношениями. Анализируемое лексическое поле локальности многомерно, объемно. В основе организации лексико-семантического поля лежат упорядоченные классы, лексические парадигмы разного типа, структурирующие семантическое поле по вертикали и по горизонтали. Ядро лексического поля, как его семантическую доминанту, образует лексическая единица, выражающая общее инвариантное значение. Одним из основных свойств структуры лексико-семантического поля является его целостность, которая обеспечивается отношениями, предполагающими вхождение менее сложных единиц в более сложные [57, с. 49].

Итак, понятие лексико-семантического поля, как видим, достаточно основательно разработано в лингвистической науке, и в своем исследовании мы представляем ту концепцию лексико-семантического поля, 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. А в кыргызском языкознании научные исследования в области лексико-семантического поля проводились Б. Юнусалиевым, Б. Орузбаевой, С. Омүралиевой, С.А. Осмоновой, Б.Т. Борчиевой. Например, С. Омүралиева в своей работе «Азыркы кыргыз тили: Лексикология» провела научно-теоретические исследования по семантическому полю, парадигматике, синтагматике, а также провела лексико-семантический анализ большинства слов в кыргызском языке [102].

Наиболее полно, по нашему мнению, свойства лексико-семантического поля обозначила И. И. Чумак-Жунь, которая основывается на точке зрения Ю.М. Караулова:

1. Семантическое поле образуется множеством значений, которые имеют хотя бы один общий компонент (общий семантический признак). Этот компонент обычно выражается архилексемой (гиперлексемой), то есть лексемой с наиболее обобщенным значением.

2. В ЛСП выделяются микрополя (семантические объединения), члены которых связаны интегральным признаком, выражаемым обычно доминантой микрополя (ядерной лексемой). Внешнюю структуру микрополя составляет ядро и несколько областей, одни из которых могут располагаться в непосредственной близости к ядру (ближняя периферия), а другие на периферии микрополя (дальняя периферия).

3. Внутренняя структура поля понимается как набор корреляций, связывающих семантические единицы.

4. Для поля характерна взаимоопределяемость элементов, выступающая иногда в виде взаимозаменяемости этих элементов.

5. ЛСП не изолированы друг от друга. Каждое слово языка входит в определенное ЛСП, причем, чаще всего, вследствие своей многозначности, не только в одно.

6. Одно семантическое поле может включаться в другое поле более высокого уровня» [129, с. 11].

Между лексико-семантическими группами и семантическими полями наблюдаются отношения включения. ЛСГ входят в семантические поля. Их можно представить как микрополе, тогда семантическое поле будет представлять собой объединение микрополей. Так, например, в состав семантического макрополя «нечестное поведение» входит 8 микрополей («обман», «клевета», «лесть», «лицемерие», «коварство», «измена», «ложь», «мошенничество»), каждое из которых делится на классы и подклассы.

Для определения семантического поля можно указать ряд опознавательных признаков: 1) обширность, смысловая аттракция; 2) целостность; 3) упорядоченность; 4) взаимоопределяемость элементов, когда каждый элемент поля прилегает к соседнему; 5) полнота; 6) произвольность и размытость границ; 7) непрерывность. Для семантического поля также характерен принцип выделения центра и периферии [38, с. 135].

Что касается принципа центра и периферии семантического поля, то единицы поля группируются вокруг лексемы, наиболее полно выражающей его

общее значение. Причем, несмотря на полноту выражения, это значение является семантически наиболее бедным и простым. Это объясняется требованием к главному значению слова — в наименьшей степени зависеть от контекста, т.е. находиться в позиции минимальной обусловленности от окружения. Такая единица, несущая общее значение поля, и ее ближайшее окружение образуют ядро семантического поля.

Так, например, ядро микрополя «лесть» составляют такие слова, как «льстить», «льстивый», «подольститься», «льстивость», «лесть», «льстец». На периферии находятся слова в переносном значении: медовый, медоточивый, замаслить, подмазаться, подлизаться и т.д.

Итак, исходя из вышеуказанных определений мы можем сделать вывод, что поле — это понятие, имеющее глубокий смысл. Поэтому оно и получила широкое распространение среди лингвистов, которые выдвигали множество его видов, и каждый систематизировал содержание понятия поле в своем понимании.

1.2. Исследование лексико-семантического поля «еда» в разных языках

Исследование ЛСП «еда» актуально во все времена, поскольку она является универсальным, присущим каждому этносу. У человечества с момента его возникновения существовала потребность в утолении голода и жажды, позже с развитием культуры человека стали интересоваться способы приготовления еды, возможность продлить свежесть продуктов, затем блюда стали готовить и для души: яства стали не только вкусными, но красивыми, ароматными, есть стали с наслаждением, не торопясь. Постепенно еда стала национально специфической отметкой культуры, ведь на то, что мы едим, влияет место нашего проживания, в частности то, какие продукты характерны для региона. Как правило, крупные развитые страны могут похвастаться большим количеством выращиваемых и ввозимых овощей, фруктов и растений, чем территориально небольшие развивающиеся государства, тем более, если они не имеют выхода к морю.

Исследование номинанта «еда» в индоевропейских языках:

Изучением концепта «еда» в русском языке занимались такие исследователи, как И. К. Миронова, Л. С. Зинковская, В. П. Синячкин, О.Г. Савельева и другие.

И. К. Миронова в своем исследовании «Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропорциональные структуры и их лексические репрезентации», считает, что концептосфера «Еда» в русском языке является достаточно «сложно-организованной системой» [88]. Л. С. Зинковская в работе «Репрезентация концепта ХЛЕБ в народно-разговорной речи 19-21 в.в.», пишет, что концепт – динамическое явление, его взаимосвязь с другими концептами на протяжении развития истории сильно изменились [51]. В. П. Синячкин «Концепт «Хлеб» в русском языке, лингвокультурологические аспекты», отмечает, что в жизни русского народа хлеб имеет значение не только естественного жизнеобеспечения, но и широкий ряд значений духовного образа жизни [111]. О.Г. Савельева в работе «Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на материале русского и английского языков», выявляет, что универсальный концепт «еда» характерен каждой лингвокультуре, однако его культурно-историческая ценность значительно отличается в каждом языке [108]. П. Ю. Янина, проанализировав в своей работе «Лингвокогнитивные особенности процесса заимствования языковых единиц, репрезентирующих концептосферу «еда»/FOOD/REPAS: на материале английского и французского языков» лексикографические источники двух языков, пришла к выводу, что по причине явлений ассимиляции были потеряны многие первоначальные значения слов и языковые категории [136]. Е. В. Беленко в работе «Концептосфера «продукты питания» в национальной языковой картине мира» отмечает, что изучаемый концепт является лингвокультурным, поскольку с его помощью можно исследовать характерные черты культуры этноса, его обряды и обычаи, а также ценности [17]. З.А. Гулова в своём исследовании по сопоставлению концепта «еда» в русском и польском языках, проанализировав ФЕ, паремии русского языка, провела их классификацию по группам (труд, бог, любовь, боль, причина

и следствие, время и пр.), и отметила, что такие компоненты как хлеб, вода, рыба и мёд в русском языке преобладают; анализ паремиологического фонда польского языка позволил автору распределить выявленные единицы на группы (качества человека, время, неожиданность, деньги/обилие и пр.) [34].

В диссертации Гашимова Эльчин Айдын оглу на тему: «Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода: на материале лексико-фразеологического поля «Продукты питания»» рассматривается именно словесное воплощение этого культурного кода. Обращаясь к английскому лингвокультурному коду «Продукты питания», автор отмечает, что его центральными элементами являются слова *bread, loaf, meat, fish, milk*. Эти слова наиболее часто выступают в символических смыслах (как в свободном употреблении, так и в устойчивых словосочетаниях), символизируя наиболее значимые жизненные ценности. По-видимому, это связано с тем, что в исторической ретроспективе именно эти пищевые продукты служили основой пищевого рациона этого народа [31].

Исследование номинанта «еда» в тюркских и других языках:

В диссертационной работе узбекского ученого Н. М. Икрамова «Узбекская кулинарная лексика», автор исследует лексический состав кулинарной лексики, особенности ее формирования, историческое развитие, также пословицы и поговорки связанные с лексемой еда в узбекском языке [58, с. 49].

В своей работе «Концепт хлеб/нон в русском и таджикском языках», З.Дж.Мирзоева считает, что ядерной зоной номинативного поля рассматриваемого концепта в русском языке выступает хлеб, а в таджикском – нон. Сопоставляя два языка, автор выявляет лингвокультурные компоненты хлеба: отнесённость к определённому обряду, национальная еда, изделия с наполнением, предназначение хлеба, наличие дополнительных компонентов и т.д. Анализируя паремиологический фонд изучаемых языков, учёный отмечает отличительные особенности устойчивых выражений в таджикском языке: неблагодарность, отсутствие опыта, щегольство, трудности, разумность/глупость, супружество, помолвка, обман и т.д. З. Дж. Мирзоева

считает, что представление и существенность концепта «хлеб/нон» вызвано большей частью внелингвистическими факторами [87, с.148-150].

В диссертационной работе «Профессиональная и бытовая лексика кулинарного искусства в таджикском языке» Х. Н. Мухаммадиевой рассматривались исторические вопросы, лексико-семантические группы терминологии еды в таджикском языке. В данной работе глубоко изучался вопрос о заимствованной лексики связанной с едой, отмечается что соседство туркоязычных стран повлияло на возникновение новых терминов в том или ином языке. Многие слова перешли в таджикский язык из узбекского, что является следствием соседства данных государств. В кыргызском языке тоже есть слова, которые перешли из узбекского и (или) таджикского, также и наоборот. Например: *палоо, катлама, катик*. Также в зависимости от особенностей словообразования того или иного языка в заимствованных словах остаются какие-то компоненты. Например: *курутоба (это жидкий напиток, приготовленный из сушеного айрана и разбавленный водой)*, первая часть данного слова *курут* от кыргызского слова *кургат* – сушить, *об* – от таджикского – вода [92]. Слова такого рода и в китайском, и в кыргызском языках встречаются часто. Кыргызское слово *манты/мантуу* «манту, паровые пельмени» — китайское *馒头 mántou* «хлебец, приготовленный на пару, пампушка» [53, с.744].

В работе И. М. Отарова рассмотрены слова, связанные с едой карачаевцев, балкаров, рассказывается о пользе принимаемой пищи, полезные для организма продукты-питания, время и режим питания, способ приема пищи. В работе Т. Айдарова описывается особенности еды казахов в Узбекистане, о еде алтайцев написал работу Л. П. Потапов. В своей работе А. В. Бурдуков изучил молочные продукты и блюда из них в монгольском языке.

В диссертационной работе М. М. Косвой («Лексико-семантическое поле «Еда» в персидском и русском языках»), автор приводит положение о том, что исследуемые языки сохраняют свою оригинальность и национально

специфичные черты. Название еды чаще всего зависит от наименования местности, на которой она была впервые приготовлена [71].

Согласно работе Д. Х. Ахмедовой «Национальная специфика концепта «еда» в таджикском и китайском языках», синонимический ряд лексемы еда в китайском языке состоит из 48 номинантов, по ее мнению, слова 饭 *fàn* и 食 *shí* являются самыми часто употребляемыми с значениями «еда» словами. [14, с. 8].

Исследование номинанта «еда» в кыргызском языке

С. Кайыпов в своей работе «Памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты» исследует этнографию изучения питания памирских кыргызов, наименования блюд количество которых более 800, включая отдельные изречения об еде, в какое время и как принимают тот или иной вид пищи [60].

В кыргызском языке наше внимание заострилось на диссертационной работе А. А. Жапанова «Кыргыз тилинин тамак-аш лексикасы», где автор описывает происхождение многих слов, используемые в приготовление блюд, их ингредиентов, кухонную утварь, используемую кыргызским народом [46, с. 14-15].

Также надо отметить работу А.Кочкунова «Этнические традиции кыргызского народа», в которой дается обширный материал, касающийся традиции кыргызов, где отдельная подглава посвящена пище кыргызов, ее составу и типологии [72, с. 251-297].

Как видим, 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, а также при сопоставительном описании двух и более лингвокультур.

1.3. Лингвокультурология как актуальное направление языкознания

Лингвокультурология выступает как гуманитарная дисциплина, изучающая облакаемую в языковую форму материальную и духовную культуру этноса, группы этносов и человечества в целом. Именно она позволяет установить и

объяснить, каким образом осуществляется одна из фундаментальных функций языка – быть орудием создания, развития, хранения и трансляции культуры. Самые первые вопросы взаимодействия языка и культуры рассматриваются в трудах В. фон Гумбольдта, тезисы из которого взяты в основу лингвокультурологических работ. Предметом лингвокультурологии являются:

1) слова и выражения, отражающие специфику быта, психики и культуры этноса или группы этносов и не имеющие эквивалентов в других языках и культурах;

2) мифологизированные языковые единицы: архетипы, мифологемы, обряды и поверья, ритуалы и обычаи, закрепленные в языке;

3) паремиологический фонд языка, отражающий многовековой опыт этноса;

4) фразеологизмы языка;

5) эталоны, стереотипы, символы, речевые формулы;

6) метафоры и образы языка;

7) стилистический уклад языков;

8) речевое поведение;

9) речевой этикет.

Самой популярной работой в области лингвокультурологии в настоящее время может считаться учебник В. А. Масловой. Как пишет Маслова В. А., «Язык – это то, что лежит на поверхности бытия человека в культуре, поэтому начиная с XIX в. и по сей день проблема взаимосвязи, взаимодействия языка и культуры является одной из центральных в языкознании» [86]. В учебнике приводится методологическая база, описываются современные направления лингвокультурологических исследований в России. Автор подчеркивает междисциплинарный характер лингвокультурологии, определяя ее как «отрасль лингвистики, возникшую на стыке лингвистики и культурологии», как «гуманитарную дисциплину, изучающую воплощенную в живой национальный язык и проявляющуюся в языковых процессах материальную и духовную культуру» или как «интегративную область знаний, вбирающую в себя результаты исследований в культурологии и языкознании, этнолингвистике и

культурной антропологии». В. А. Маслова утверждает «возможность использования самых разнообразных приемов и методов исследования «от интерпретационных до психолингвистических» [86].

Схожие задачи решает и В. В. Красных, в работе «Этнопсихолингвистика и лингвокультурология». Она определяет последнюю как «дисциплину, изучающую проявление, отражение и фиксацию культуры в языке и дискурсе, непосредственно связанную с изучением национальной картины мира, языкового сознания, особенностей ментально-лингвального комплекса. Выявлять лингвокультурологическую специфику предлагается через использование лингво-когнитивного подхода к коммуникации, поскольку он позволяет проанализировать как ее общелингвистический аспект, так и национально-детерминированный компонент. Однако автор не проводит четкой границы между двумя исследуемыми дисциплинами: утверждается общность их проблематики, теоретической предпосылкой возникновения и той, и другой считается гипотеза Сепира-Уорфа, не выявляются различия в методах исследований [78, с.166-172].

Проблемы лингвокультурологии также разрабатываются учеными Волгоградской школы, в частности, В. И. Карасиком и Е. И. Шейгал. В. И. Карасик рассматривает лингвокультурологию как «комплексную область научного знания о взаимосвязи и взаимовлиянии языка и культуры» и делает акцент на ее сопоставительном характере. По его мнению, основной единицей лингвокультурологии является культурный концепт, а в качестве единиц изучения он выдвигает реалии и «фоновые значения, т.е. содержательные характеристики конкретных и абстрактных наименований, требующие для адекватного понимания дополнительной информации о культуре данного народа» [64, с. 116-238].

Несмотря на то, что лингвокультурология – направление относительно молодое, уже существуют определённые результаты исследований в этой области, т.к. у этого направления были серьезные предшественники. Лингвокультурология стала предметом изучения целого ряда лингвистов

Кыргызстана. Одним из зачинателей этого направления у нас является С. Ибрагимов. Он выпустил монографию под названием «Лингвокультурология – тилдик маданият таануу. Тарыхы жана теориялык негиздери» (Лингвокультурология – изучение языковой культуры. История и теоретические основы)), в которой излагаются история и теория лингвокультурологии, ведется анализ общей взаимосвязи языка и культуры. Многие работы этого автора были изданы за рубежом. В этих трудах исследователя излагаются принципы лингвокультурологии применительно к фактам кыргызского языка [54, с. 45].

Интенсивно разрабатывались вопросы лингвокультурологии П. К. Кадырбековой (2012), У. Д. Камбаралиевой (2008), М. Ж. Тагаевым (2004). Важным этапом в развитии лингвокультурологии в республике были монографии профессора З. К. Дербисевой «Кыргызский этнос в зеркале языка» и «Ключевые концепты кыргызской лингвокультуры», которые содержат основные идеи и принципы современной лингвокультурологии и отличаются многоплановостью и полиаспектностью исполнения. В них определены важнейшие этнокультурные концепты кыргызского ментально-языкового сознания. Из рассуждений автора явствует, что лингвокультурный концепт отличается от других типов концептов национально обусловленной ценностной составляющей. Такие концепты, представленные системой ключевых слов, отображают наиболее значимые части культурно-языкового сознания и мироощущения народа. Лингвокультурные концепты в этих трудах распределены по таким тематическим группам, как концепты бытия, концепты природного мира, национально-культурные концепты, духовно-нравственные концепты и др. Названные монографии З.К.Дербисевой закладывают основы и намечают перспективы исследовательской работы по изучению кыргызского языка в лингвокультурном аспекте [40].

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 и его самобытной системы и ставит своей целью формирование языковой картины мира кыргызского этноса.

1.4. Понятие «еда» и его номинанты в китайском и кыргызском языках

Еда, кухня народов является связывающим звеном народности и культуры, ведь какое бы мероприятие, на каком бы уровне не было, сопровождается трапезой, всякого рода важные вопросы решаются за едой. Еда давно является объектом исследований различных социальных и гуманитарных наук. За каждым из них стоит своя исследовательская традиция.

Этимологический аспект понятия «еда» в китайском языке.

Китайская еда воплощает в себе традиции пищевой культуры китайской нации, а также имеет много уникальных особенностей по сравнению с кулинарией других стран мира. В Китае, как известно, глубоко уважительно и сакрально относятся к культуре еды. Об этом свидетельствует то, как при встрече китайцы приветствуют друг друга: «你吃饭了吗 (nǐ chīfànle ma)? » что обозначает «Кандай? (Как дела?)», однако при перевода звучит «Тамактандыңбы? (Ты поел?)».

В данном параграфе описываются и проводится анализ самых часто используемых лексем и словосочитаний, передающих лексическую объективацию понятия еда в китайском языке, с использованием словарей А. Саспаева «Кытайча-кыргызча сөздүк (汉吉词典 – *Hàn jí cídiǎn*)» (Бишкек, 2015), 现代汉语词典 (*Xiàndài Hànyǔ Cídiǎn*) – Словарь современного китайского языка (Пекин, 2016) ,新华字典 (*Xīnhuá Zìdiǎn*) – Толковый словарь китайского языка (Пекин, 2004), 汉俄大词典 – «Большой Китайско-русский словарь» (1998) под редакцией И. М. Ошанина нами рассмотрены значения слова, передающее понятие еда. В китайском языке слово еда передается в данных словарях несколькими иероглифами: 饭 *fàn*, 饭菜 *fàn cài*, 餐 *cān*, 食 *shí*, 食品 *shípǐn*, 食

物 shíwù, 菜 cài, 美食 měishí, 饮食 yǐnshí, 饭食 fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза), 口腹 kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食 shànshí (питание) 伙食(hарчи).

Всем известно, что китайские иероглифы на протяжении всей своей истории упрощались, ниже на рисунке мы указали эволюцию ключа 食 shí, начиная со времен надписей на черепаших панцирях.



Рисунок 1.1.

Пиктограмма традиционной надписи на гадательных костях представляют собой понятные символы – верхняя часть 覆口 т.е. перевернутый рот, что аналогично согласно надписям на черепаших панцирях, обозначает «令»(почет, уважение), а нижняя часть в форме пиктограммы «豆» (древний контейнер для еды) чаша с едой (скорее всего, с рисом) на какой-то подставке.

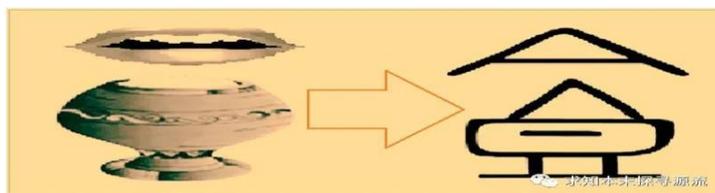


Рисунок 1.2.

Современное написание состоит из ключей 人 и 良. Нижняя часть скорее происходит от ключа 皀 bī зернышко, чем от ключа 良 gèn название триграммы. Таким образом, общая философия данного иероглифа (ключа) заключается, согласно историческим надписям 《说文解字 (Рассуждения о письменах и толкование иероглифов)》 卷五 (Том 5): «Одно зернышко риса – это еда, это голос человечества».

Еда во всех языках мира является общепринятым понятием и жизненно важным элементом в жизни отдельного человека и всего человечества, но в то

же время она широко отличается своими национально-культурными, специфическими и своеобразными особенностями в любом изучаемом языке, так как от места расположения, от веры исповедания, и почвы зависит вся сущность и развитие пищевой промышленности данного народа. История китайской кухни насчитывает около 5 тыс. лет [67, с. 145]. За это время в зависимости от географического местоположения, традиций и культуры народа определяется способ, порядок, уклад приема пищи, какие продукты потребляются, и все это определило многообразие китайских блюд.

В Китае очень популярна поговорка *民以食为天* *mín yǐ shí wéi tiān* — *букв. еда — небо народа* — народ считает пищу своим небом (для народа пища — самое главное, для народа основой является пища) [128, с. 829], которая обозначает, что еда занимает очень важное место в жизни жителей Поднебесной. Выше сказанное нам показывает не только значение иероглифа 食 *shí* как термин *еда*, также дает возможность понять глагольное обозначение данной лексемы, как употреблять пищу, как приготовить ее, т.е. путем этого высказывания мы можем видеть, что в данном термине заложен смысл общего семантического поля «еда» в китайском языке.

Возникновение китайской национальной кухни обусловлено рядом культурно-исторических причин. С одной стороны многочисленные войны и природные бедствия на протяжении всей истории, а с другой — стремление знати украшать свои столы разнообразными экзотическими блюдами, способствовали тому, что сегодня в китайской кухне используется практически все, что дает природа, в том числе такая экзотика, как плавники акулы, морские черепахи, вяленые медузы, ласточкины гнезда, трепанги, змеи, лягушки, семена и корни лотоса и многое другое.

В исторических записках «*史记 (shǐjì) Исторические записки*» древнекитайского историка Сыма Цяня повествуется о пире императора в честь

своего врага, который в истории называется «Хунмэньский пир»¹[125, с. 22]. Пиршество является важным явлением китайской культуры питания. В понимании древних народов значение слова «пиршество» выходит далеко за рамки приема пищи и напитков. Во время пиршества имеется возможность непринуждённого общения с гостями, поддержание хороших отношений с родственниками. Создание доброжелательных и дружеских отношений с древних времен стали для китайцев важным способом группового объединения и налаживания отношений или решения более серьезных проблем. Этикет, нормы, обычаи и другие аспекты современных банкетных мероприятий все еще сохраняют некоторые древние обычаи.

Культурно-исторический аспект (влияние философских учений, развитие императорской кухни в Китае).

Китайская императорская еда возникла в эпоху династии Чжоу (XI век до н. э. - 476 г. до н. э.), ее расцвет пришелся на времена династий Чжоу, Цзинь и Хань (1122-220 гг. до н. э.). В этот период способы обработки пищи были крайне примитивны. Как правило, продукты жарили, раскладывая на раскалённых в огне камнях. И лишь с изобретением керамики появилась первая кухонная посуда. Новая кухонная утварь начинает использоваться одновременно с новыми способами обработки продуктов. Появляется технология жарки мяса на вертеле, в глине или соломе, мясо начинают варить в котле с водой или на пару. В период династии Чжоу появилось большое количество блюд из мяса, популярных в современной китайской кухне. В Китае сохранилось немало рецептов приготовления деликатесов из баранины. Так, в летописи «Ритуалы эпохи Чжоу» — одном из ранних памятников китайской классической литературы, входящем в конфуцианское «Тринадцатикнижие», — есть сведения, что еще при династии Чжоу был специальный чиновник, ведавший делами овцеводства. Одним из «восьми изысканных яств» был жареный ягненок [83, с. 44-45]. Блюда из

¹ 鸿门宴(Хунмэньский пир) (в 206 г. до н.э. полководец царства Чу - Сян Юй по совету своего советника Фань Цзэна в местечке Хунмэнь устроил в честь Лю Бана пир, во время которого предполагалось убить Лю Бана и занять циньскую столицу Сяньян), обр. пир со злым умыслом; пир-ловушка (с целью убить приглашенного гостя); пир-западня

молодых ягнят стали особенно популярны и в современном Китае в последние годы.

В период династии Чжоу широко использовался термин «八珍 (восемь изысканных яств (гастрономических деликатесов, разнящихся по эпохам)», оказавшее большое влияние на последующие поколения [83, с. 4].

С развитием богатства блюд начинает развиваться и кухонная утварь, так упоминания о первом Бронзовом холодильнике Бинцзянь (冰鉴, букв. «таз со льдом») появившийся более 2,5 тыс. лет назад, встречаются ещё в «Чжоуских ритуалах» (周礼, по одной из теорий, этот литературный памятник появился в период Борющихся царств 403-221 гг. до н. э.) [144]. Имеются упоминания, что данный бронзовый холодильник «Бинцзянь» использовался еще в период правления князя И правителя царства Цзэн, и считался древним морозильным сосудом для вина. Он представляет собой два резервуара: малый резервуар, похожий на сосуд, помещался внутри большого, напоминающего таз с толстыми стенками. В таз засыпали лёд, а в сосуде хранили вино в охлажденном состоянии. Его можно назвать самым ранним холодильником в мире, и это также был важный церемониальный сосуд для жертвоприношений того времени.

Позже в период династии Хань появилось растительное масло. Применение этих масел значительно ускорило развитие кулинарии. Многообразие использования растительных масел характерно и для современной китайской кухни: кунжутное, арахисовое, рапсовое, подсолнечное, кукурузное, оливковое, виноградное — все виды как традиционных, так и новых видов растительных масел присутствуют на кухне в любом ресторане и есть под рукой у каждой хозяйки [141].

Во времена династий Хань, Вэй китайская кухня быстро развивалась, количество известных блюд значительно увеличилось. Лу Хоу во времена династии Хань открыл блюдо под названием «五侯鯖 wǔhóuzhēng ragu пяти князей (кушанье из рыбы и мяса, некогда примирившее враждовавших меж собой князей)». Император призвал враждующих князей к себе и преподнес на

стол это изысканное блюдо, за которым пять князей династии Хань пришли к мирному согласию, т.е. это блюдо является самой ранней сборной солянкой в китайской традиционной кухне. При археологических раскопках Мавандуй на первой императорской могиле обнаруженной бамбуковой дощечке оставлены записи более ста кушаний. В книге, написанной писателем периода Северная Вэй Цзя Сысе «Циминь яошу» (Энциклопедия для простого народа) записано более 200 наименований китайских блюд [133, с. 5-7].

В последующие годы с проникновением буддизма в культуру китайского народа кухня оказалась под большим влиянием постной пищи буддизма. Во времена династии Сун наступил апогей в развитии китайской кухни. В то время на рынке уже были вегетарианские блюда, отмеченные ароматами юга, севера и провинции Сычуань, что указывает на то, что основные вкусовые жанры китайской кухни сформировались во времена династии Сун. Во времена династий Юань, Мин и Цин китайская кухня получила большое развитие, насчитывая тысячи блюд. С конца династии Цин и в начале становления Китайской Республики с приездом иностранцев на территорию Поднебесной, китайская кухня перемешала в себе некоторые вкусы западных блюд. После основания Китайской Народной Республики, особенно с 1979 года, были достигнуты положительные результаты в области наследования и новаторства блюд [125, с. 292].

Формирование региональных традиций и традиционные блюда в Китае.

Традиционные блюда из всех частей Китая были возвращены на рынок, кроме Пекинского ресторана императорской кухни «Фаншань», также в Сиане, Ханчжоу, Кайфэн, Янчжоу и других местах также исследовали и начали восстанавливать кухни династии Тан, Сун, конфуцианской кухни и кухни 红楼 Хунлоу¹.

¹ красный терем, гинекей (комнаты девушек в богатых домах)

Существует много видов китайских блюд. Помимо классификации по регионам, существуют также различия в подаче и приготовлении блюд в зависимости от географического расположения.

Существует понятие 八大菜系 *bā dà cài xì* восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, анхойская*) [83, с. 106].

Кухня провинции Шаньдун, находящийся недалеко от Желтой реки, отличается низкокачественными товарами (в основном внутренностями животных). В прибрежном Цзяодун «свежесть» является основным ароматом, который имеет большое влияние на приготовление пищи в северных регионах.

Сычуаньская кухня. Сычуань находится далеко от моря, поэтому здесь есть свежие грибы и сушеные продукты. Основной вкус - «пряный», который имеет большое влияние на кулинарию юго-западных регионов.

Кантонская кухня. Гуандун находится недалеко от Южно-Китайского моря и богат морепродуктами, поэтому кантонская кухня богата ингредиентами, включая деликатесы из морепродуктов, а также иностранными продуктами. Кроме того, выбор ингредиентов прекрасный, а сезонность ингредиентов подчеркнута. В кантонской кухне особое внимание уделяется не только выбору ингредиентов наилучшего периода зрелости, но и выбору лучших частей ингредиентов.

Хуайянская кухня возникла в провинции Цзянсу, в среднем и нижнем течении реки Янцзы. Провинция расположена в стране рыбы и риса, поэтому ингредиенты разнообразны, и здесь много известных блюд, свежих овощей, птицы и домашнего скота, а также свежие раки. Хуайянские повара предпочитают готовить пищу либо на пару, либо методом томления на медленном огне, а не путем быстрого и сильного прожаривания. Еще одна отличительная черта – обилие вегетарианских блюд, практически все вегетарианские блюда, которые готовятся в Китае – вариации блюд Хуайянской кухни.

В трактате «Величайшая простота Канона о внутреннем императора Хуанди»¹ пишется: «空腹食之为食物, 患者食之为药物 kōngfù shí zhī wèi shíwù, huànzhě shí zhī wèi yàowù» — *Для пустого желудка еда — это пища, а больному еда — это лекарство* [перевод наш – Р.К.] — экв. *Кымыз — кишинин каны, эт — кишинин жаны, токоч — тоют, жарма — оокат*, т.е. здесь отражается идея, что продукты питания могут быть применимы в лечебных целях. Многие продукты являются одновременно едой и лекарством, а продукты питания и лекарства могут также предотвращать и лечить болезни. После того, как люди научились пользоваться огнем, они стали есть приготовленную на огне пищу, постепенно развивались технологии приготовления и обработки. В то время как пища и лекарства начали различаться, диетотерапия и лекарственная терапия также постепенно дифференцировались [142].

Выбор китайской кухни очень богат. Есть известная поговорка: «山中走兽云中燕, 陆地牛羊海底鲜 — shānzhōng zǒushòu yún zhōng yàn, lùdì niú yáng hǎidǐ xiān» — *Звери в горах, ласточки в облаках, крупный рогатый скот и овцы на земле, на глубине моря морские обитатели* [перевод наш – Р.К.]. Практически все, что можно съесть, можно использовать в качестве ингредиентов китайской кухни. Но от выбора ингредиентов зависит качество блюд.

Знаменитые императорские китайские блюда часто готовятся из ценных ингредиентов, таких как птичье гнездо, плавник акулы, медвежья лапа, олений хвост, тигровая кость, мозг обезьяны и т. д. Некоторые ингредиенты взяты от охраняемых животных, поэтому некоторые известные блюда невозможно приготовить из-за трудностей с получением ингредиентов, но некоторые повара пытаются использовать альтернативы.

Подбор ингредиентов тоже зависит от сезонных различий, так качество ингредиентов зависит от времени созревания животных и растений. Например, в

¹ Трактат «Канона о внутреннем императора Хуанди» ранних времен, отредактированный и комментированный Ян Шаншанем в эпоху Суй и Тан

хуайянской кухне есть пословица: «Сайра не для Цинмина¹, а осетрина - не для Праздника лодок-драконов²». Таким образом для каждого периода, сезона, региона, потребителя в Китае есть свои особенные ингредиенты и блюда.

В Китае есть поговорка: «生在苏州, 住在杭州, 吃在广州, 死在柳州 *shēng zài sūzhōu, zhù zài hángzhōu, chī zài guǎngzhōu, sǐ zài liǔzhōu*» — Родиться в Сучжоу, есть в Гуанчжоу, жить в Ханчжоу, умереть в Лючжоу [перевод наш – Р.К.]. Остановимся на части касаемой нашей темы, почему говорят «есть в Гуанчжоу?». После открытия пятипортового торгового порта в Шанхае во времена династии Цин кантонцы устремились в Шанхай, чтобы заняться торговлей. Число кантонцев (жителей современного Гуанчжоу), живущих в Шанхае, за короткий период времени выросло до четырех-пяти миллионов. Активно открывались повсеместно кантонские рестораны, а кантонская кухня постепенно завоевывала шанхайцев и других иммигрантов, особенно грамотных. Даже в хорошо развитых коммерческих СМИ репутация «Еды в Гуанчжоу» стала распространяться со скоростью света [144]. Самым первым известным человеком, который активно продвигал кантонскую кухню, был Сюй Кэ, уроженец Ханчжоу, живущий в Шанхае. В своих шедеврах «Записки скотного двора Цин» и «Сборник заметок Канчжу» неоднократно воздавал должное кантонской кухне и поднимал ее на гуманистический уровень. Например, в «Кантонские таланты» он сказал: «Я люблю кантонские песни и люблю кантонские сладости». После становления Китайской Республики, кантонская кухня стала одной из части составляющей экономики и стала одним из серьезных конкурентов с северной кухней, и так начался можно сказать поход кантонской кухни на север³. В Пекине она перемешалась с местной кухней Тайши с кухней Танцзя, и смесь этих кухонь стала началом эпохи «Ешьте в Гуанчжоу». Таким образом кантонская кухня в шанхайском стиле поистине стала «национальной

¹ дни [весенних] поминок, период (сезон) [года] (1/24 сельскохозяйственного года; каждый период отнесён к определённому лунному месяцу для подгонки лунного календаря к солнечному)

² Праздник начала лета, праздник «двойной пятерки», праздник драконьих лодок (5-го числа 5-го месяца по китайскому лунному календарю, обычно приходится на июнь)

³ Национально-Революционной Армии против северных милитаристов, 1926 — 1927 гг.

кухней Китая», поэтому выражение «Есть надо в Гуанчжоу» поднялась к вершине времени, достигнув высшего уровня кулинарии, представляющего Китайскую Республику. Многие репортеры или специалисты писали статьи и отправляли отчеты о том, что они видели и слышали в пищевой промышленности Гуанчжоу. Репортер шанхайского «Шэньчжэн» Юй Гун приехал в Гуанчжоу в конце 1924 года и опубликовал в газете «Вести Гуанчжоу» статью о своих ощущениях, сказав: «Изучение еды в Гуанчжоу – это изучение всей страны». [144]. Более 5000 летняя история китайской кухни не была всегда в расцвете.

Этимологический аспект понятия «еда» в кыргызском языке

Кыргызстан — это современная страна, где на перепутье Великого Шелкового Пути соединилась традиционная кочевая культура и оседлая. А потому современная кыргызская национальная кухня является удивительным сочетанием блюд самых разных центральноазиатских народностей: кыргызов, узбеков, уйгуров и дунган. 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 или мясо яка. Связанно это с уходящими глубоко в древность животноводческими традициями кочевых кыргызов. Также широко используются молочные продукты. В южных, земледельческих областях страны помимо мяса в блюда добавляется большое количество свежих овощей и приправ.

Первые фрагментарные сведения об особенностях пищи кыргызов со второй половины XIX в. имеются в сообщениях, отчетах, трудах путешественников, исследователей и ученых, посетивших кыргызские земли. Среди них, в первую очередь, следует назвать В. В. Радлова, Ч. Ч. Валиханова, Г.С.Загряжского, Н. И. Ильминского, Н. Зеланда, Ю. Д. Головину, Г. Бонвало, Капюс и др. В историко-этнографическом исследовании различных аспектов пищи заметный вклад внесли Е. И. Махова, С. М. Абрамзон, М. А. Айтбаев, Ю. А. Шибеева, Ф. А. Фиельструп, Л. А. Фирштейн, Ч. К. Өмүрбеков, А. С. Кочкунов, С. Т. Кайыпов, Т. Бөрүбаев, С. Ш. Ибрагимова и др. В их работах были

выявлены этнические особенности системы питания, описаны отдельные виды продуктов и блюд, установлены обрядово-ритуальный, календарный, специфический характер блюд, а также вопросы трансформации традиционной системы питания в разные исторические периоды.

Кыргызская кухня издавна в условиях кочевой жизни и скотоводческого хозяйства в рацион включала в основном мясные и молочные продукты. Затем с развитием земледельческого образа жизни кыргызским народом, в пищевом рационе увеличились доли мучных блюд, блюд с применением различных круп, в основном из проса (издревле его выращивали и готовили талкан (измельчённая масса) [22, с. 5].

Влияние и взаимодействие соседних культур в пищевую картину мира кыргызов.

С развитием огородничества, садоводства, бахчеводства, птицеводства, пчеловодства и других отраслей земледелия пища кыргызов, а вместе с ней и искусство кулинарии поднялась на качественно более высокий уровень. В повседневный рацион питания вошли различные овощи, фрукты, яйца, рыба и другие продукты. Значительное влияние оказало на формирование кыргызской кухни расширение связей с соседними народами и народностями. Эти связи способствовали обогащению национальных культур, национальных кулинарий, которые заимствовались друг у друга. Однако они ни в коей мере не повлияли на национальное своеобразие кыргызской кулинарии. Во второй половине XIX в. в хозяйственном развитии кыргызов произошел ряд важных изменений, оказывая, в свою очередь, непосредственное влияние на многие стороны народной жизни, в том числе и на пищевые особенности. Эти изменения обусловлены более или менее стабильным развитием земледелия, усилением торговых отношений с соседними народами, прежде всего с народами оседло-земледельческих центров Средней Азии и Восточного Туркестана. Происшедшие изменения в этническом составе населения на территории современного Кыргызстана, связанные с переселением русских, украинцев из Центральных и Южных губерний России, а также дунганского, уйгурского народов из Восточного Туркестана, оказали

существенное влияние на экономическое развитие края. Эти народы, за исключением уйгуров, чья культура, в общем-то базировалась на общих среднеазиатских традициях, привнесли с собой новую культуру, основанную на высоком уровне земледелия и агротехники, во многом отличающуюся от земледельческих традиций среднеазиатских народов, в том числе кыргызов. В крае получили развитие сельскохозяйственные культуры: овощи, картофель и др. Все эти факторы оказали определенное влияние на систему питания кыргызов в целом [72, с. 110]. Однако, как свидетельствуют литературные источники, материалы полевых этнографических изысканий, пища кыргызов во второй половине XIX в. не подверглась коренному изменению. Только на исходе XIX в. и особенно первой четверти XX в. появились некоторые новшества в структуре блюд, в хлебопечении и т.д., которые в дальнейшем получили заметное развитие. Эти новшества возникли двояко: спонтанно, на основе присвоения и переработки, в соответствии с культурой питания кыргызов, и путем полного заимствования иноэтнических элементов в системе питания.

Во второй половине XIX в. пища у кыргызов продолжала носить сезонный характер. В пищу шло мясо верблюда, лошади, овец, коз, крупного рогатого скота, в том числе яка. Важную вспомогательную роль играла также охота, особенно в период массового падения скота - жута¹. Использовали в пище и дикорастущие съедобные растения, названия которых превышают три десятка. Однако в пищевом рационе продукты земледелия - *пшеница, просо, ячмень* — составляли основу самостоятельной линии питания. Наиболее распространенным видом пищи у всех групп кыргызов во второй половине XIX в. были молочные продукты и мясо. Они были характерными для всех кочевых народов евразийской степи. Молочные и мясные продукты скотоводства в течение календарного года потреблялись неравномерно. С середины весны до середины осени употребляли преимущественно молочные блюда, а в более состоятельных и зажиточных хозяйствах и мясные. Однако основная масса скотоводов в

¹ Массовый падеж скота от бескормицы

весеннее-осенний период мясные продукты употребляли нерегулярно. Зимняя пища была в основном мясной, кроме того, использовалась молочная снедь, заготавливаемая впрок в летнее время. Подобный традиционный сезонный пищевой режим отмечается исследователями у многих кочевых народов Центральной и Средней Азии [48, с. 121]. И так, основные продукты питания кыргызы получали преимущественно от скотоводства.

Выводы по первой главе

Первая глава исследования представляет собой обзор исследований в области когнитивной, сравнительно-сопоставительной лингвистики, с акцентом на полевую модель и её виды. Рассмотрено историческое развитие, возникновение термина «поле», начиная с его истоков в работах И. А. Бодуэна де Куртенэ и Ф. де Соссюра, и прослеживает его эволюцию через труды таких лингвистов, как Й. Трир, Г.С. Щур, В.Г. Адмони, Г. Ипсен, Д.Н.Шмелев, Й.Вейсгербер, В.В.Красных, Ю.Н. Караулов, И.В. Сентенберг, Э. Косериу, Л. А. Новиков, П.Н.Денисов, Л.М. Васильев. В кыргызском языкознании научные исследования в области лексико-семантического поля проводились Б. Юнусалиевым, Б. Орузбаевой, С. Омүралиевой, С.А. Осмоновой, Б.Т. Борчиевой.

Понятие ЛСП 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, ближняя и дальняя периферия.

Основываясь на существующих теориях лексического и семантического поля, подробно описанных в работах Й. Трира, Г. Ипсена, Д.Н. Шмелева и других ученых, мы сформировали следующее определение: *ЛСП — универсальное понятие соотношения слова, семантики, языкового выражения культуры, которая имеет определенную структуру (ядро, ближняя и дальняя периферии) находящиеся в разной взаимосвязи друг с другом.*

В лингвистике выделяют различные виды семантических полей: ассоциативно-семантические поля, составляемые на основе ассоциативного эксперимента, и функционально-семантические поля, включающие лексические и грамматические значения. Из проведенного обзора можно заключить, что четкого разграничения вышеуказанных понятий пока не сложилось. Одну и ту же лексическую группировку можно назвать и лексико-семантической группой, и лексико-семантическим полем, и тематическим полем (или тематической группой). Хотя семантическое поле является более разносторонним понятием со специфической структурой, чем тематическое поле, которое является, скорее всего, понятийной сферой языка.

Лингвокультурология исследуя реалии, содержательные характеристики конкретных и абстрактных наименований, требующие для адекватного понимания дополнительной информации о культуре данного народа, служит средством выявления взаимосвязи языка и культуры на основе уникальных национально-специфических особенностей, менталитета, самобытной системы языковой картины мира сопоставляемых этносов.

Нужда заставила китайцев научиться есть почти все, что растет на земле или передвигается по ней. С одной стороны, многочисленные войны, с другой — последствия стихийных бедствий. Но китайцы смогли превратить это в преимущество, и на данный момент существует великое многообразие блюд и продуктов. Огромная территория китайской нации из-за различий в климате, продуктах, многонационального населения и поселившихся на территории КНР, существующих обычаях с древних времен, сформировали множество различных кухонь в питании китайцев. Разнообразие региональных блюд выделяют китайскую пищевую картину мира, например: понятие 八大菜系 *bādà cài xì* восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, анхойская*), каждая отличаются по специфике вкусов, используемым ингредиентам, технологии приготовления. Кыргызскую кухню условно можно разделить на две большие

группы: южная (ошская, джалал-абадская, баткенская, алайская, казарманская) и северная (чуйская, нарынская, таласская, иссык-кульская), которые порой отличаются даже между своими подгруппами.

Изучив работы по исследуемой нами тематике, мы выяснили, что ЛСП «еда» является достаточно актуальным в настоящее время, что говорит о большом интересе учёных в выявлении национально специфичных черт, присущих той или иной лингвокультуре, а также при сопоставлении двух и более лингвокультур. Так как, понятие ЛСП является относительно молодым в плане исследования, и многие факторы остаются недостаточно изученными, что дает широкие возможности для исследовательской работы.

ГЛАВА 2

МЕТОДОЛОГИЯ, МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

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

Предметом данного исследования является 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, выявить его специфику как сегмента языковой картины мира.

2.1. Методологическая база и основные методы исследования

Методологическая и теоретическая основа настоящего диссертационного исследования зиждется на фундаментальных трудах известных лингвистов, которые исследовали теоретические и практические вопросы термина «поле» в лингвистике: теория поля – Г. С. Щур, структура лексико-семантического поля – Ю. Н. Караулов, И. М. Кобозева, З. Н. Вердиева, Л. М. Васильев, Ю. Д. Апресян. Понятийное поле описал Й. Трир. Семантическое поле было разработано Г. Ибсенем на основе парадигматического подхода. Автором другого, синтагматического, подхода был В. Порциг. Ассоциативные поля были разработаны швейцарским лингвистом Шарлем Балли. Теорию грамматико-лексических полей разрабатывали в своих работах Е. В. Гулыга, А. В. Бондарко, М. М. Гухман. Полевой метод, благодаря которому устанавливаются лексико-грамматические поля, на полевою природу частей речи указывают такие ученые, как В.Г. Адмони, И.П. Иванова, М.А. Стернина. Обзор теории семантических полей представлен в исследовании Л.М. Васильева. Среди языковых полей в лингвистике выделяется также орнаментальное поле, в трактовке Л.А. Новикова. Прагматический аспект поля исследуется в трудах Т.П. Ломтева,

характеризующего грамматико-лексические поля. А. В. Бондарко выдвигает понятие функционально-семантического поля. Среди отечественных ученых, надо отметить научные труды Б. Орузбаевой, С. Омуралиевой, З. К. Дербисевой, С.А. Осмоновой, Б.Т. Борчиевой. Исследователями фразео-семантических полей на современном этапе развития науки являются лингвисты А.К. Бирих и Н.А. Сабурова.

Основные методы исследования

В ходе исследования, в соответствии с намеченной целью и задачами, а также исходя из исследуемых в работе проблем, были использованы методы и приемы: эмпирический метод, описательный, сопоставительный, сравнительно-исторический, компонентный анализ, интерпретации, метод фразеологического описания, приемы и методы структурной типологии, лингвокультурологии. В этой связи важно отметить, что использование того или иного метода было обусловлено содержанием рассматриваемых при их помощи вопросов. Поэтому мы широко привлекаем процедуры и методики, выработанные и используемые в других областях научного знания.

Наше исследование включает в себя шесть основных этапов:

- 1) поиск, сбор, каталогизация, систематизация фактического материала;
- 2) сплошная выборка лексических (фразеологических) единиц, относящихся к ЛСП «еда», из толковых, этимологических, переводных, фразеологических словарей китайского и кыргызского языков;
- 3) разгруппировка фактов и разбивка их на части по предварительному плану, при этом учитывались логические, лингвистические и другие связи и отношения кулинарных текстов;
- 4) комментирование, перевод, трансформирование и интерпретация фактического материала;
- 5) компонентный анализ семантики лексических (фразеологических) единиц для выявления общих и дифференциальных признаков;
- 6) дефиниционный анализ словарных статей для определения семантических характеристик лексем.

Эти этапы определили логическую структуру, содержание и результаты работы в целом. Поэтому считаем: на предварительном этапе исследования доминирующую позицию занимали эмпирические методы. *Путем наблюдения* мы выделили из массы понятия *еда* разных словарей, научных статей, трудов и сайтов, которые в наибольшей степени имеют именно лингвистическую ценность.

Наша работа базируется на достижениях и методологии обширного круга лингвистических дисциплин. ЛСП «еда» в сопоставляемых языках отбиралось таким образом, чтобы на их материале можно было бы с наибольшей степенью полноты раскрыть сущность и содержание понятия еда. На основе различных источников (монографии, статьи, сборники, интернет, и т.д.) нами составлена картотека, которая включает более двух тысяч единиц примеров (еда, пища, питание и т.д.). Картотека составлялась на протяжении более 10 лет путем сбора, регистрации, фиксации и систематизации лексем поля «еда»; разгруппировки, классификации и комментирования соответствующего фактического материала; сопоставления культур питания двух народов; выделения, развития и дополнительного обоснования тех или иных наблюдений, идей, моделей специалистов по теории ЛСП.

Касаясь теории ЛСП, следует отметить, что концепция словесных полей Л. Вейсгербера близка к концепции Й. Трира. Согласно этой концепции, значение слова – это не самостоятельная единица, не автономная часть поля, а его реляционный структурный компонент. Как пишет Л. Вейсгербер, «словесное поле живет как целое, поэтому, чтобы понять значение отдельного его компонента, надо представить все поле и найти в его структуре место этого компонента» [26, с. 109].

Чтобы получить список исследуемых слов какой-либо лексико-семантической группе (далее ЛСГ), обычно применяют один из следующих приемов:

1) используя данные о частоте встречаемости слова, производят стратификацию полученного списка с помощью коэффициента вариативности;

2) полученный список пропускают сквозь фильтр соответствующих словарных дефиниций и оставляют в нем только те слова, в толкованиях которых встречается хотя бы один элемент, входящий в состав толкования имени ЛСГ (доминанты синонимического ряда);

3) полученный список пропускают сквозь фильтр соответствующих словарных дефиниций и оставляют в нем только те слова, в толкование которых входит не любой компонент толкования имени, а само имя (или комбинация имен).

Описательный метод реализуется в комбинации с различными видами анализа – дискретного, компонентного и контекстного. В работе анализируются не только текстовые проявления и особенности ЛСП «еда», но и внутритекстовые его составляющие – ключевые слова, главные для лексико-семантического поля, которое также должно использоваться в сочетании с процедурами синтеза и обобщения. *Синтетическая методика* позволяет комплексно рассмотреть языковые факты по определенным параметрам, выявить их общие и крупные типы. Описать соответствующий материал в укрупненных объединениях.

Анализ имеет целью определить частные, конкретные, индивидуально-авторские, национальные и другие особенности лексико-семантического поля, которые необходимо требуют обобщения, нахождения и формирования общих начал. Поэтому аналитические процедуры мы комбинировали с синтетическими и контрастными приемами. В работе применяются (правда, не всегда последовательно) такие методы и приемы исследования, как аналогия, моделирование, формализация. Названный корпус методик позволил нам достичь поставленных перед работой целей и попытаться решить важные для теории и практики ЛСП «еда» конкретные задачи.

Все это необходимо было для эмпирической базы работы. Иначе говоря, другим методом исследования была каталогизация фактов, идей, моделей и принципов изучения поля в лингвистике. В силу того, что в работе приводятся и анализируются номинанты ЛСП «еда» двух народов – генетически отдаленных,

идеологически сходных и противоположных, в культурном отношении одноуровневых и разноуровневых этносов – фактический материал рассматривается с помощью процедур сопоставления. Нами обнаружены и охарактеризованы логически сходные моменты по приготовлению и принятию пищи двух народов, но отличающиеся друг от друга по отдельным признакам, реалиям, языковым и культурным элементам. Выявление универсальных черт и признаков ЛСП предполагало использование приемов типологического метода. Опора на *приемы и методы структурной типологии* позволила нам рассмотреть ЛСП «еда» по целому ряду критериев и осуществить разгруппировку соответствующих лексем по типу, наименованию, структуре, составу, способу приготовления и другим параметрам на микро- и макрополя. Характеристика фактического материала, выявление специфики изучаемых лексем по теме исследования были осуществлены благодаря использованию *описательного метода*. Суть его состоит в определении и презентации основных свойств изучаемых лексем.

Фразеологическая семантика является достаточно сложным объектом исследования, что объясняется переосмысленным характером фразеологического значения. Вследствие определенной близости лексической и фразеологической семантики при анализе фразеологизмов стали применяться те же методические принципы, что и в лексике, модифицированные с учетом особенностей фразеологического материала. Применение *компонентного анализа* во фразеологии, который позволяет подробным образом проанализировать семантическую структуру фразеологизма. Как и другие приемы исследования, метод компонентного анализа практически не применяется в «чистом» виде. Чаще всего он сочетается с описательным, сопоставительным, статистическим методами изучения фактов. В известной мере он пересекается и с дистрибутивно-статистическим методом, основанным на учете лексической сочетаемости.

Метод фразеологической идентификации, как и метод фразеологического описания, представляет собой одну из разновидностей

метода фразеологического анализа. Одной из важных процедур метода **фразеологического описания** является анализ соотнесенности фразеологизмов переменными предложениями с учетом как различий между ними, так и с учетом их сходства, который дает возможность выделить субстантивные, адъективные, адverbиальные, глагольные, модальные фразеологизмы, а также цельнопредикативные фразеологизмы, к которым мы относим пословицы и поговорки. Основу компаративного параметра семантики фразеологизма составляет понятие «эквивалент». Установление безэквивалентной лексики и поиск средства передачи ее на другой язык является одной из важнейших задач сопоставительной лексикологии и теории перевода.

Установив безэквивалентную лексику в одном языке, мы одновременно устанавливаем **лакуны** в другом языке. Различия между соотносительными единицами родного и неродного языков по всем этим признакам могут стать лингвистическими причинами межъязыковой интерференции.

Поскольку лингвокультурология занимается комплексным подходом изучения элементов культуры посредством явлений языка, представляет системное описание фактов взаимодействия языка и культуры, мы в нашем исследовании придерживались **лингвокультурологического подхода**, который позволяет воссоздать процесс построения глубинных оснований значения питания под воздействием культуры.

В своей работе, используя **сравнительно-сопоставительный** и **сравнительно-исторический методы**, соблюдали принцип достаточной глубины сравнения. Эти принципы предполагают выявление всех существенных сходств и различий сравниваемых языковых явлений, для чего необходимо подвергнуть сравниваемые явления более дробному расчленению, в том числе и в плане диахронии.

2.2. Материалы исследования

Материалы были извлечены путём сплошной выборки из различных источников. Для сбора материала была использована также кулинарная

литература, пособия по рецептурам блюд, толковые, фразеологические, этимологические словари китайского и кыргызского языков: «Кытайча-кыргызча сөздүк» А. Саспаева (2015), «Большой китайско-русский словарь» Ошанина И.М. (1983) (по русской графической системе) и «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). Специализированные учебники, посвященные кулинарной лексике в китайском языке (Ли Синь (2021), Юй Пэн (2020) и другие). Для исследования лексического поля «еда» в кыргызском языке были проанализированы труды Т. Бөрүбаева «Киргизская кухня», в которой описывается технология и история 580 блюд, напитков и лакомств кыргызской кухни (1982) и С. Ш. Ибрагимовой «Современная киргизская кухня» в котором содержится более 200 рецептов и технологии приготовления различных блюд и напитков (1991). Научные статьи и публикации, посвященные изучению лексико-семантических полей в сравнительно-сопоставительном аспекте.

2.2.1. Типология номинантов «饭 fàn (еда)» в китайском языке

Китайская кухня является одной из важной составляющей всей китайской культуры. Одна из трех основных кухонь мира (китайская, французская и турецкая) имеет огромное влияние на Восточную Азию. Рецепты китайской национальной кухни происходят из блюд из разных регионов Китая. Согласно литературным источникам, еще 5000 лет назад в Китае жарили на гриле мясо, рыбу и другие продукты. [144]

Самые древние археологические находки, свидетельствующие о достаточно высоком гастрономическом уровне китайцев, найден в городе Аньян провинции Хэнань. То были бронзовые горшки, ножи, кухонные доски, лопатки, черпаки и прочая утварь. Еще в 770-221 гг. до н.э. — период Чуньцю («Весны и Осени») и Чжаньго («Воюющих царств») в Китае существовали публичные рестораны, а примерно 1500 лет назад была составлена подробная кулинарная книга [83, с. 4].

Уже в то время кулинарное искусство являлось предметом серьезного изучения, что отчасти объясняется особым отношением китайцев к приготовлению пищи.

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

Согласно учебникам Юй Пэн, Юймэй Цзяо «Китайская кухня в рецептах и историях», в переводе М.А.Беляевой [133] и Ли Синь «Восемь кухонь Китая», в переводе А.А.Семеновой [83] отобрано 800 наименований блюд и проанализированы их технология приготовления, состав для проведения классификации по типу, наименованию, составу, способу приготовления и другим параметрам. Применяя метод классификации и описания, мы разделили ЛСП «еда» в китайском языке на пять макрополей:

- 1) макрополе «Жидкие блюда (первые блюда)» включают в себя *супы* 汤 tāng;
- 2) макрополе «Густые блюда (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» - «перекусы» 零食 língshí и сладости 点心 diǎnxīn.

1. Макрополе «Жидкие блюда (первые блюда)»

Макрополе «Жидкие блюда (первые блюда)» в китайском языке включает в себя следующие подгруппы: горячие, холодные супы.

Микрополе «Горячие супы»

Горячие жидкие блюда появились в употреблении несколько тысяч лет назад, когда человек изобрел способ изготавливать керамическую посуду. В такой посуде можно было варить мясо, различные корешки, травы. В результате получалось варево, которое все употребляли в горячем или теплом виде. В каждом регионе существовали свои способы приготовления. Каждый народ варил супы в зависимости от тех продуктов, которые росли в той местности.

Еще древние целители отмечали большое значение горячей жидкой пищи для состояния желудка и ее влияния на общее состояние организма. Более поздние исследования подтвердили, что жидкая горячая пища способствует нормализации пищеварительных процессов, помогает организму получить в наиболее предпочтительном состоянии самые необходимые витамины и минералы. Основой супа всегда была жидкость – вода, молоко, квас, различные бульоны, овощные отвары. Ассортимент жидких блюд в китайской кухне необычайно широк, но обязательно деление на две большие и неравные группы. Это горячие (плотные) и холодные (легкие) супы.

Суп в китайском языке обозначается иероглифом 汤(tāng) – происхождение данной пиктограммы на бронзовых надписях объясняется тем, что первая графема/ключ с левой стороны «水 shuǐ» — вода, правая часть — это слово

«易 (ян)», которое используется для обозначения фонетической стороны звука. Идеология возникновения данного иероглифа связана с водой, жидкостью. Суп на столе в Китае является неотъемлемой частью обеда.

На изысканных обедах супы подаются и между большими переменами блюд, чтобы нейтрализовать вкус предыдущего блюда и «очистить нёбо» для наслаждения новой серией яств. Иногда последнюю категорию называют «целебными». Метод отваривания супа в Китае впервые упоминается в бронзовых надписях династии Западная Чжоу. Суп всегда был главным блюдом в древности, после династии Тан супом называли пищу с соком, а после династии Мин, суп стал категорией блюд.

Глагол для приема супа в китайском языке не 吃 *chī* – есть, а 喝 *hē* – пить, например: 喝汤 *hētāng* – есть суп (букв. пить суп). Китайские супы также отличаются по региональным принципам. В дорогие супы на бульон может уходить целая курица или рыба, а в бедных регионах для супа почти никогда не брали говядину, так как буйвол использовался в хозяйстве. Часто подают два или более супа, однако в Китае с них никогда не начинают трапезу, поэтому назвать «первым блюдом» в отличии от запада ее нельзя. Бульон должен извлечь при медленной и долгой варке все природные вкусы и сладость из мяса и костей. А еще он должен быть нейтральным, чтобы на его основе могли беспрепятственно расцветать, то есть показывать свой вкус последующие приправы и смеси. По этой причине китайские повара используют для варки бульона только свинину и курятину и никогда не берут говядину, поскольку она обладает более выраженным вкусом. Каждый гость может сам налить себе супа, поэтому все супы подаются на стол в большой супнице. Подают супы в пиалах, а едят небольшой, около 15 см длиной, фарфоровой или металлической ложкой черпачком [132].

Пять основных китайских бульонов:

— прозрачный бульон (上汤 *shàngtāng*) — изготавливается из ветчины и курицы, служит основой для многих дорогих супов;

— куриный бульон (鸡汤 *jītāng*) — основа для большинства китайских супов, при приготовлении помимо курятины в ёмкость для варки часто добавляют лакричный корень, волчьи ягоды и другие китайские травы;

— свиной бульон (瘦肉 *shòuròutāng*) для приготовления долго варящихся супов используют нежирную свинину и долго варят её с сушёными травами, кореньями и грибами; особенно часто используется в кантонской кухне;

— белый бульон (白汤 *báitāng*) — готовится из вываренных бланшированных свиных костей; часто составляет основу рамэна;

— рыбный бульон (鱼汤 *yútāng*), для приготовления используют обжаренную рыбу, которую варят несколько часов.

Микрополе «Холодные супы»

В китайской кухне есть понятие «小吃 *xiǎochī*», что буквально переводится как «маленькая еда», в словарях данное понятие переводится как «закуски», однако «小吃 *xiǎochī*» — это разлитые в небольшие пиалы супы, и привлекательно оформленные каши, пельмени с оригинальной начинкой т.е. так называемые «холодные супы» не отвариваются долгое время, а только заливаются кипятком, иначе говоря «супы быстрого питания».

2. Макрополе «Густые блюда (вторые блюда)». В китайской кухне вторые блюда в основном более калорийные кушанья, в состав которых входит мясо, овощи, специи:

Микрополе «Мясные блюда»

Ослятина

Ведущей страной как в плане производства, так и в плане потребления ослиного мяса является Китай [97]. Ослиное мясо традиционно используется в кухне ряда северных регионов Китая. Наибольшую популярность она снискала в провинции Хэбэй, где, в свою очередь, особым пристрастием к ней отличаются города Баодин и Хэцзянь. У жителей этих мест в ходу поговорка: «天上龙肉, 地上驴肉» — *Асманда — ажыдаардын эти, жерде — эшектин эти (На небе — мясо дракона, на земле — мясо осла)* [Перевод наш – Р.К.].

Традиционная северокитайская жареная в масле пшеничная лепёшка 烧饼 shāobing (шаобин)¹, разрезанную продольно почти надвое и набитую мелко нарубленной жареной ослиатиной или ослиными субпродуктами, обычно приправляемыми зелёным перцем чили и кориандром. Местная легенда относит изобретение «ослиного бургера» к первым десятилетиям династии Мин. Согласно ей, солдаты, выступившие на стороне принца Чжу Ди, поднявшего мятеж против своего племянника — императора Цзяньвэня, страдали от нехватки продовольствия. В какой-то момент единственной едой, оставшейся в обозе, оказались шаобины, и бойцы, чтобы как-то разнообразить свой рацион, стали начинять лепёшки жареным мясом верховых лошадей. После победы Чжу Ди и его восшествия на императорский престол походное блюдо его сторонников обрело широкую популярность. Однако забивать в большом количестве коней, необходимых для армии, было невозможно, так что конину пришлось заменить сходной по вкусу ослиатиной [132].

Свинина

В Древнем Китае свинью выделяли из остальных животных. В традиционном народном фольклоре северо-восточного Китая, ее воспевают как очень смелое животное, даже смелее медведя и тигра. Есть старинная китайская пословица: *«Когда идешь охотиться на тигра, запасись большим мужеством, а когда идешь охотиться на диких свиней — приготовь гроб»*. Со свиньёй в Китае также ассоциируется процветание и богатство, так как в Древнем Китае принимать ее в пищу могли только зажиточные слои населения.

红烧肉 hóngshāoròu (тушеная свинина) — название само за себя говорит, как она готовится и из каких ингредиентов. Иероглиф 红烧 hóngshāo обозначает глагол «поджаривать в соевом соусе, до красноты», то есть сразу можно понять, каким способом готовится данное блюдо, а 肉 ròu — это мясо, итак, мы

¹ Разновидность запечённых, пресных, слоёных лепешек из пшеничного теста в кухне Северного Китая. Шаобин может быть с начинкой или без неё, а также может быть посыпан сверху кунжутом. К числу традиционных начинок относятся анко — паста из красной фасоли, паста из чёрного кунжута, жареные бобы мунг с яйцом и тофу, тушеная либо копчёная ослиatina, говядина или свинина.

понимаем, что данное блюдо из жаренного мяса в соусе [148]. При переводе названий блюд китайской кухни часто используется прямой перевод, большинство названий блюд производны по способу их приготовления или по основному составу. Не знакомому с особенностями китайской кухни легко понять состав и способ приготовления блюда.

Утятина

Утиное мясо в Китае считается одним из наилучших. Обязательное условие приготовления утки — аккуратнейшая предварительная обработка, включающая специфическое китайское правило — выщипывание пеньков (остатков от перьев) с помощью особых пинцетов без повреждения кожи. У китайцев не принято опаливать домашнюю птицу, так как при этом вытапливается небольшое количество подкожного жира, и кожа птицы становится ломкой и может разорваться в процессе приготовления. Обработка утки в Китае своеобразна, особенностью является одно из знаменитых блюд китайской кухни «北京烤鸭 (Пекинская утка)». Легендарная история «北京烤鸭 (Пекинской утки)» берет свое начало в глубокой древности. Название сохраняет старое произношение имени города, откуда она произошла. На протяжении многих веков «утка по-пекински» непременно присутствует на любом мало-мальски престижном празднике, а о мастерстве повара судят по тому, как он умеет готовить и разделывать ее. Помимо повара над приготовлением этого блюда трудятся множество жителей китайской столицы, выполняя множество работ — от выращивания особой породы уток до приготовления специального соуса, под которым утка подается на стол.

Курятина

Большинство знаменитых блюд китайской кухни имеет многолетнюю историю и очень красивые легенды их происхождения. Одно из наиболее интересных преданий, которое уходит корнями в древние времена, — это легенда о традиционном китайском блюде «叫花鸡 *jiào huā jī* (Цыплёнок бедняка)». Считается, что блюду «Цыплёнок бедняка» как минимум около

тысячи лет, а по некоторым преданиям, и гораздо больше. Это очень любопытное блюдо. Несмотря на свое название с намеком на нужду и лишения, это блюдо преимущественно ресторанного меню, и его часто заказывают, отмечая какой-нибудь праздник. Об истории происхождения «叫花鸡 jiào huā jī (Цыплёнок бедняка)» повествуют сразу несколько легенд. По одной из них, таким способом приготовил курицу бедняк-бродяга, который украл птицу с фермы. У него не было ни посуды, ни котелка, поэтому он просто завернул тушку в листья лотоса и обмазал ее глиной, а затем запек ее в углях. Когда он извлек запеченную тушку и разбил глину, то обнаружил, что ее мясо стало нежным и сочным, и всласть поужинал ею. Это одно из самых знаменитых блюд в сычуаньском стиле [133, с. 64].

Следующее лакомство из курицы — *宫保鸡丁 - gōngbǎo jīdīng* (курица Гунбао или филе кур по-гунбао) пользуется большой популярностью как у китайцев, так и у иностранцев. Изобретателем блюда считается Дин Баочжэнь – китайский сановник и известный гурман, живший во времена Цинской династии. Когда Дин Баочжэнь был губернатором провинции Шаньдун, у него на службе состояло более десяти поваров. Собиравшихся в его доме гостей он часто угощал блюдом собственного изобретения – обжаренными кусочками курицы. Позже, став наместником в провинции Сычуань, Дин Баочжэнь видоизменил свое блюдо, приспособив его к особенностям сычуаньской кухни – сделав его более острым и пряным [133, с. 64].

Микрополе «Морепродукты»

Блюда из рыбы и морепродуктов

Излюбленный сюжет китайских художников – плавающая парочка карпов. Их быстрое движение хорошо передается акварельной техникой живописи. Они символизируют счастье и гармонию в браке, богатство и многочисленное потомство.

Издавна морской и речной промысел играл большую роль в хозяйственной жизни народов Китая. Развито рыболовство и во внутренних водах страны,

причем 4/5 речного улова приходится на семейство карповых (сазан, карп, серебряный карась), ловят также сома и лосося.

В Китае широко распространено искусственное разведение рыбы, в основном карпа. Традиционно этим занимаются на заливных рисовых полях. В поисках пищи рыба разрыхляет почву, способствуя ее орошению, и поедает вредителей риса.

Искусно приготовленная рыба занимает почетное место на праздничном столе. Подобно мясу и птице, рыбу в китайской кулинарии готовят с соевым соусом, винной приправой, сахаром, соединяют с овощами и даже с мясными и куриными продуктами. Интересно, что блюдо «Мясная соломка» с запахом рыбы готовится без добавления рыбных продуктов, но тем не менее имеет рыбный аромат. В то же время при приготовлении рыбных блюд (особенно из морской рыбы) китайские кулинары стараются ослабить сильный рыбный запах добавлением чайной ложки водки или коньяка.

В китайской кухне особенной популярностью пользуются всевозможные креветки, крабы, кальмары, каракатицы, трепанги, устрицы, морской гребешок и т.п. С 70-х годов в приморских районах провинций Шаньдун и Ляонин выращивают морских гребешков, славящихся нежным и питательным мясом. Правильно приготовленные, эти продукты очень вкусны — их можно назвать деликатесами китайской кухни. Приправы используются обычные. Вполне допустимо соединять морепродукты с мясом, курицей, овощами и т. д. [83].

Микрополе «Блюда из яиц»

У древнего китайского народа жизненная мистика выражается в различных символах. Так, для китайцев яйцо – это начало жизни как в духовном, так и в физическом плане. Сам жизненный цикл складывается из постоянного противоборства положительных и отрицательных сил. Символами жизни в Китае считаются инь и ян. Яичный желток – это инь, темный, отрицательный аспект земли; женское, расширяющее и поглощающее начало. Белок – это светлые, положительные небесные силы, активность, мужское, проникающее начало. Акт творения – круг, который, подобно яичной скорлупе, окружает инь

и ян. Силы, соединяющие инь и ян, рожают совершенное равновесие пяти добродетелей: правды, мудрости, пристойности, чистоты и благожелательности. Таким образом, яйцо превращается в Пищу пяти добродетелей. Во всем мире яйца – древнейшая и наиболее полноценная пища. Однако, по сравнению с другими кулинарными традициями, китайской кухне удалось использовать яйца наиболее полно и разнообразно. Например: «Тысячелетнее яйцо» – наглядный пример того, как китайцы преодолели природные препятствия. Засолка яиц, обмазывание их глиной – разумные способы сохранения пищи в стране, где почти не бывает морозов. Яйца готовятся, конечно, не тысячу лет, а сто дней – их обмазывают смесью из извести, соли, золы, чая и рисовой соломы. Потом зарывают в неглубокую ямку на 100 дней. За это время они темнеют и твердеют под действием тепла, выделяющегося этой смесью. Намного чаще в кулинарии применяется другой процесс – засолка. Соленые яйца подаются к приготовленным на пару блюдам, их можно сочетать со свежими яйцами или с рубленой свининой. Желток, приобретающий при засолке оранжево-красный цвет, становится приятным для всех китайцев символом радости. Для засолки и выдерживания в земле чаще берут утиные, а не куриные яйца – у них прочнее скорлупа и более жесткая фактура. Из яиц редко готовят отдельные кушанья; чаще они объединяются с другими продуктами. Также наименования блюд из яиц в отличие от других блюд не называются по основному его ингредиенту, например блюдо из жаренного яйца с кусочками мяса называется «木樨肉 *tù xī ròu*», дословно 木樨 *tù xī* – османтус душистый, 肉 *ròu* – мясо (пер. кусочки жареной свинины с яйцами и древесными грибами) .

Для китайской кухни свойственно смешивать самые разные приправы, прежде всего добавлять соевый соус, добиваясь нового и восхитительного эффекта. Это в полной мере касается и приготовления яиц. В некоторых рецептах яйца составляют основу блюда и служат связующим элементом между прочими продуктами.

Яичницу в Китае готовят редко, отдавая предпочтение паровому омлету. Обычно перед подачей на стол омлеты нарезают соломкой и добавляют их к другим компонентам. Обычное китайское блюдо — поджаренные яичные комочки, которые готовят так: вливают взбитые яйца в перекаленное растительное масло и тщательно перемешивают, а затем добавляют какой-нибудь овощ или мясо, обжаривают вместе и подают к столу, например блюдо «西红柿炒鸡蛋 Xīhóngshì chǎo jīdàn». Наименование данного блюда тоже довольно просто, как и способ его приготовления, дословно перевести будет «жаренные помидоры с яйцом» [83]. Название данного блюда дано по основному ингредиенту.

3. Макрополе «Напитки»

Все виды обработанных жидкостей для питья называются в китайском языке — 饮料 yǐnliào (напитки). К напиткам в китайском языке относятся все жидкости для питья, так в книге 徐珂 Сюй Кэ «Цинбай лэйчао (сборник историографических сочинений по истории династии Цин). Еда и напитки. Питьевые продукты (清稗类钞·饮食·饮料食品)» говорится: «чай, суп, похлебка (бульон, в котором отварены овощи, мясо), отвар, кашицы все они относятся к напиткам». То есть иероглиф 饮料 yǐnliào (напитки) можно отнести к словообразующему существительному, которое может в сочетании с дополнительным существительным образовать слово, связанное с продуктом для питья, например: газированные напитки – 汽水 qìshuǐ, щербет, морс – 果子露 guǒzǐlù, алкогольные напитки – 酒饮料 jiǔyǐnliào, безалкогольные напитки – 非酒饮料 fēijiǔyǐnliào, прохладительные напитки – 精美饮料 jīngměiyǐnliào, лимонады – 碳酸类饮料 tànsuānsuānlèiyǐnliào, фруктовые и овощные сокодержущие напитки – 果蔬汁饮料 guǒshū zhī yǐnliào, энергетические напитки – 功能饮料 gōngnéng yǐnliào, чайные напитки – 茶类饮料 chá lèi yǐnliào,

молочные напитки – 乳饮料 rǔ yǐnliào kāfēi yǐnliào и популярный с современности
кофейные напитки – 咖啡饮料 kāfēi yǐnliào [73].

Микрополе «Чай»

Самый распространенный напиток в Китае – **чай**. В период развития Великого Шелкового пути этот великий напиток распространился по всему миру, заняв свое место как одно из жаждоутоляющих и лечебных напитков. Его заваривают в фарфоровых чайниках, а иногда прямо в фарфоровых чашках и пьют очень горячим без сахара.

Чай является одним из важных вкладов Китая в мировую цивилизацию. В процессе формирования и развития китайская чайная культура постепенно поднялась от материальной к духовной культуре и является важной ветвью обширной и глубокой китайской культуры питания. Имеются упоминания, что еще в древности во времена династии Западная Хань, в регионах княжества Ба и царства Шу употребляли чай. Формирование чайной культуры началось еще в период правления царств Вэй, Цзинь, Южной и Северной династий, когда чайный напиток был роскошью императорского двора. Достигло своего пика расцвета при династиях Тан и Сун, получив дальнейшее развитие при династиях Мин и Цин. Однако после того, как Лу Юй (Тан, 733–804 г.г. «чайный мудрец») написал первый в истории трактат о чае и чаепитии «茶经 (Чайный канон)», чайная культура была систематизирована и заняла свое определенное место в жизни китайского народа.

Со времен династии Тан посуда для чаепития была отделена от сосудов для вина, и образовала свою собственную систему. Чайные сервизы в разные периоды также имеют разные особенности. Все виды чайных сервизов красивой формы имеют не только практическую ценность, но и высокий художественный смысл. Примерно во времена правления Южной и Северной династий в V веке нашей эры китайский чай начали экспортировать в соседние страны Юго-Восточной Азии и другие части Азии. В X веке монгольские караваны

приходили в Китай торговать своей продукцией, а взамен увозили прессованные брикеты чая в Среднюю Азию через Сибирь.

В XVII веке чай был привезен в Европу голландцами, а британцы принесли чай в Америку и Австралию и распространили его по всему миру. Так данное китайского слово 茶 chá – чай стало заимствованным словом из китайского языка во всем мире. Данный иероглиф обозначает верхняя часть 艹 -трава, 人- человек и самая нижняя 木 дерево, разобрав каждую графему этого иероглифа легко догадаться, что это растение, используемое человеком. Чай в жизни китайского народа использовался в качестве предмета для жертвоприношения и продолжает применяться в качестве питья, лекарственного средства. Помимо этого всего чай служит предметом улучшения коммуникации между людьми, согласно народному произведению «客来 (Гостеприимство)»: «客来正月九，庭进鹅黄柳。对坐细论文，烹茶香胜酒 (Гость пришел в девятидневку первого месяца года, двор наполнен цветущей вербой, гости сидя друг напротив друга, вступили в глубокие рассуждения под бурлящий аромат свежесваренного чая, который приятнее, чем вино [Перевод наш – Р.К.]» [128].

Микрополе «Молочные напитки»

Следует признать, что исторически молоко в Китае не пользовалось особой популярностью и не являлось продуктом номер один. В китайской кухне традиционно не используется молоко и молочные продукты в пищу. И дело не только в традициях, а в самой физиологии организма китайцев – молоко в желудке китайца практически не переваривается, отсутствует фермент, который расщепляет лактозу. В чем же причина такой нелюбви китайцев к молочным изделиям? Обратившись к истории, обнаружили, что нет ни одного блюда, которое было бы приготовлено на основе 牛奶 niú nǎi (**коровьего молока**). Впервые молочные продукты появились чуть более двухсот лет назад, с началом политики Открытости и с распространением иностранных блюд. В Китае широко используется 豆奶 dòu nǎi – **соевое молоко** как прохладительный напиток и

оказывающий для пищеварительной системы благоприятное влияние, напиток на завтрак. Прекрасный заменитель коровьего молока. В нем почти нет жира, совсем нет холестерина, его белок полностью усваивается.

Микрополе «Хмельные напитки»

Алкогольные напитки. В китайском языке существует общее название всем спиртным напиткам — «酒 jǐu». Иероглиф «酒 jǐu» означая общее понятие алкогольные напитки условно в текстах или наименованиях может переводится «вино» или «водка». Этот иероглиф встречается на гадательных костях эпохи Шан-Инь, что говорит о том, что китайцы уже в древние времена знали способы приготовления алкогольных напитков из разных видов зерна – проса, ячменя, пшеницы и риса. В Китае распространены рисовые вина разного вида, также часто используются настойки из женьшеня, змеиной чешуи и т.д., которые являются хорошими лечебными препаратами. Изначально такого рода напитки воспринимались как хмельные напитки с содержанием алкоголя около 4-5%, которое изготовлялось египтянами и вавилонянами во всем мире тысячи лет назад. Китайский народ со временем смог хорошо изучить процесс брожения 酒精发酵 – jǐujīng fājiào (ачытуу), что в конце II тыс. до н.э. смогли получить алкогольный напиток в три раза крепче обычного напитка. Археологические находки свидетельствуют, что уже в период палеолита проживающие на территории Китая племена были знакомы с техниками ферментации фруктов и винограда, задолго до появления сельского хозяйства и начала выращивания зерновых культур. В Китае процесс приготовления напитка со свойствами крепкого напитка был основан на оригинальном способе ферментации зерна.

Согласно учениям Сун Цзе в древнекитайских письменных источниках упоминаются пять видов алкогольных напитков, изготавливаемых на территории Китая: «酒 (jǐu)» — вино, алкоголь; «醴(lǐ)» — молодое (слабое, сладкое) вино; «酪(lào)» — полутвёрдый или густой перебродивший молочный продукт; «醪(láo)» — мутное вино, самогон; «鬯 chàng» — жертвенное вино. Слабое «вино» называлось 醴 lǐ li, а полученное таким образом сильное, чистейшее вино — 醇

chún чунь. Как отмечено в «Бао-пу-цзы (抱朴子)»¹, «один раз перебродившее вино (醴 *lǐ*) не может сравниться с девятикратно перебродившим сильным вином (醇 *chún*)» [127, с. 125].

Виноградное вино появилось в Китае в конце II в. до н.э., в Китае росли дикие разновидности «горного винограда», которые уже использовались для изготовления вина, а именно пеший путешественник, посланный воин Чжан Цянь в 126 г. до н.э. привез из Ферганы в столицу хорошие сорта винного винограда упомянуто в «Шэнь-нуна о корнях и травах» (神农本草经 (*shénnóng běncǎojīng*)) (Канон Шэнь-нуна о корнях и травах)).

Для хмельных напитков в древнем Китае существовала своя посуда – вино и другие горячительные напитки обычно хранились в специальных сосудах из различных материалов, которые, кстати, иногда имели самые причудливые формы. В городе Сиань археологи извлекли из земли бронзовый кувшин в форме головы феникса, внутри которого оказалось вино 2000-летней выдержки. По словам ученых, вино идеально сохранилось. Уже в период династии Чжоу (1046 г. до н.э. – 256 г. н.э.) существовала классификация горячительных напитков, было 5 сортов водки по степени крепости, 3 вида времени ее изготовления:

- 1) «绍兴酒» — шаосинское рисовое вино, вкусом и крепостью похожее на японское сакэ (18-20 градусов);
- 2) «茅台酒» — дорогие рисовые водки крепостью до 58 градусов;
- 3) «二锅头» — общедоступные крепкие напитки из гаоляна, чумизы, кукурузы - то, что наши дальневосточники называют «ханжа»;
- 4) «葡萄酒» — виноградное вино;
- 5) «啤酒» — пиво.

В «Книге песен» (诗经 *shījīng*), древнейшем памятнике китайской литературы (XI – VI вв. до н.э.), есть строчки: 八月剥枣，十月获稻。为此春酒，以介眉寿 (*bā yuè bō zǎo, shí yuè huò dào. Wèi cǐ chūnjiǔ, yǐ jiè méi shòu*) — август

¹ Даосский энциклопедический трактат, написанный в 320 г. Гэ Хуном

айында курманын жемиишин чогултуу баиталат, октябрда күрүч жыйналат. Ошондуктан күзгү чуньцзюну (спирт ичимдигинин сорту) ичүү узак өмүр сүрүүгө алып келет. (Если весной пить рисовую водку, сделанную из осеннего урожая, можно дожить до преклонных лет) [Перевод наш – Р.К.].

Сливовое вино также находится в Китае на особом счету. Оно готовится из особого сорта зеленых слив. Для готового напитка характерен золотистый цвет, однако его принято настаивать на красных листьях периллы или на зеленом чае, благодаря чему оно приобретает зеленый или красный оттенок.

В целом же спиртные напитки в Китае принято различать по цвету.

白酒 (báijiǔ) — *белый спиртной напиток*. Это крепкий напиток, процент содержания спирта в нем равен 40-60%. Одной из популярнейших разновидностей этого напитка является Маотай (茅台酒 - Mǎotái jiǔ), его крепость составляет 58 градусов. Это дорогое удовольствие обычно используют в особых случаях.

Можно отметить такие напитки, как «Улянье», «Янхэдацзю» и «Лучжоу Лаоцзю». **黄酒 (huángjiǔ)** - *желтый спиртной напиток*. Это рисовое вино янтарного цвета, которое готовят по древним рецептам. Не исключено, что именно оно легло в начало истории китайского виноделия. Пьется желтое вино теплым.

红酒 (hóngjiǔ) - *красный спиртной напиток*. Так называют фруктовые вина, которые в этой восточной стране изготавливают с использованием сливы, тутовника, личи, абрикосов и гранат.

Идея увеличивать крепость алкогольных напитков их вымораживанием впервые возникла у жителей Центральной Азии, которые, находясь в холодном климате, часто замечали, что подвергшегося брожению кобыльего молока остается небольшое количество незамороженной жидкости, собирающейся в середине замерзшей воды. Эта жидкость содержала концентрированный спирт, который замерзает при гораздо более низкой температуре, чем вода. Как отметил в «梁四公记» («четыре Записки князей (эпохи) Лян», 695) Чжан Юэ (667-730),

кочевые народы 高昌 -gāochāng (Турфан) с 520 г.н.э. не раз преподносили в качестве дани китайским императорам «вымороженное вино» (冻酒 - dòng jiǔ). В нескольких более поздних текстах можно найти информацию, что китайцы затем сами научились производить «вымороженное вино» (冻酒 - dòng jiǔ). В последствие развития дистилляции спирта методика вымораживания стала использоваться не для получения алкоголя, а для проверки его крепости. Е Цзыци (1327-1390) в трактате «草木记 (Cǎomù jì) («Трактат Учителя Трав и деревьев, 1378) писал, что в эпоху Юань появилась практика проверки заморозкой качества алкоголя, емкости с которым относили в холодном восьмом месяце в горы. Считалось, что если он не замораживался, то являлся чистым и неразбавленным, а если частично замораживался, то содержал воду.

Макрополе «Злаковые изделия»

Микрополе «Рис»

Китайская национальная кухня не просто богата на блюда из риса, без этой сельскохозяйственной культуры не обходится ни одно китайское застолье, ведь не зря в китайском языке иероглиф «饭 (fàn)», который переводится как «еда, пища», в сочитании с словом 米 mǐ (зерно риса) + 饭(fàn) имеет значение «вареный рис».

На юге Китая рис – основной продукт питания. Китайцы едят рис примерно так же, как жители многих других стран едят хлеб. Рис готовится методом варки или на пару. Национальная кухня Китая богата на блюда из риса. Самым популярным можно назвать 炒饭 chǎofàn (жареный рис). Благодаря разнообразию видов риса, способу приготовления и количеству добавляемых ингредиентов (таких, как бобы, кусочки мяса, овощи, яйца и т.д.), было придумано бесконечное множество блюд из жареного риса.

В Китае принято считать, что рис обладает целебными свойствами и исцеляет от различных заболеваний. Ведь даже древняя китайская поговорка гласит: «Рис бережёт желудок, укрепляет здоровье и изгоняет из тела

болезнь». В Китае насчитывается более 10 000 сортов риса. Их основные отличия между собой: различные регионы, скорость созревания, размер крупинки, цвет.

Микрополе «Бобовые»

В Китае соевые бобы выращивали тысячелетиями, но на Западе они стали широко известны лишь в 60-е годы прошлого века. Из всех бобовых это самый мощный источник белка. Соя — основа множества важных продуктов — муки, соуса, молока, мяса, творога «тофу» и пасты «мисо». Соевый творог делают из свернувшегося соевого молока. В нем минимальное содержание жира, абсолютно нет холестерина, а белка больше, чем в любом другом растительном продукте. Ее добавляют в супы (например, в мисо-суп) и овощные блюда и салаты, обжаривают в кляре. Нежный, словно густые жирные сливки, «шелковый» тофу входит в состав многих десертов. Соевое мясо — это текстурированный соевый белок. Обезжиренную соевую муку прессуют, пока протеиновые волокна не поменяют структуру. Тогда-то им и придают форму и текстуру различных мясных продуктов — фарша, гуляша или отбивных. Конечно, это не настоящее мясо, но в нем больше половины белка, мало жира и совсем нет холестерина. Самое популярное блюдо с необычным названием из тофу — *麻婆豆腐* *má pó dòufu* – *острый соевый творог* «мапо тофу» по-сычуаньски (жареный, со свиным или говяжьим фаршем и перцем, в остром соусе). Данный перевод был выполнен с помощью способа фонетической трансформации, так как эквивалента слову *豆腐 dòufu тофу* в русском и других языках нет, это слово лакуна. А поэтому, разбирая историю происхождения блюда, мы можем понять суть такого наименования. Самая распространенная история возникновения этого блюда связана с самим поваром, начавшим его готовить: «В конце династии Цин рядом с пристанью моста Ваньфу в городе Чэнду был небольшой ресторан, традиционное блюдо там было *麻婆豆腐* *má pó dòufu* – *острый соевый творог*. Говорят, что владелица Вэнь Цяоцяо была красивой и приятной, но у ее

мужа, Чэнь Чуньфу, было ряблкое лицо. Люди звали его «陈麻子¹ (Чен Мацзи)», и так как Вэнь Цяоцяо была женой 陈麻子 (Чен Мацзи), все в шутку ее называли 陈麻婆² (Чен Мапо). Позже репутация тофу (соевый творог) Чен Мапо распространилась повсюду, и все называли это блюдо «Мапо Тофу».

Микрополе «Пшеница»

На Севере, особенно в провинции Шэньси в Северо-Западе Китая пшеница заняла особое место в пищевом рационе китайского народа, наравне с рисом. Пшеница была завезена в Китай из Западной Азии 4000 лет назад и прошел долгий процесс культивирования. Методы приготовления мучных изделий очень просты: мучные изделия можно готовить на пару, варить, жарить в масле, запекать и т.д. Так как пшеница не проходит глубокую обработку, мучные изделия сохраняют свой натуральный вкус. Из пшеничной муки в Китае готовят разнообразные *лепешки, пампушки, блины, лапшу, пельмени* и т.д.

В истории Китая известные поэты описывали лепешку в их поэзиях. В поэзиях «Лепешка Цзиху и область Янвань» Бай Цзюйи про свежее испеченную лепешку писал: «Фигура лепешки Хума похожа на круг, тесто хрупкое, масло вкусное». В написанном Цзя Сысе «Требования унификации народа», описывается технология приготовления лепешки взятый из «Канонических книг пици» [85, с. 13-14]. Очевидно, в жизни населения Синьцзяна Китая, лепешка занимает очень важное место, как и для кыргызского, казахского, узбекского и других народов Средней Азии.

Пампушки 馒头 *mántou* — хлебец, приготовленный на пару. Слово 馒头 *mántou* образовано от суффикса 头 *tóu* (словообразовательный суффикс, обозначающий предметы круглой формы). История происхождения иероглифа связана с варварами, они в качестве жертвоприношения богам использовали головы людей, в исторической записи Чжугэ Лян (诸葛亮)³ после завоевания

¹ имя персонажа Ряблый Чен

² 陈麻 это имя 婆 обозн. жена, т.е. жена Ченма

³ Чжугэ Лян (诸葛亮) — историческая личность, китайский военный и государственный деятель периода Троецарствия (220-280 гг. нашей эры), изобретатель.

варварских земель приказал использовать хлеб с начинкой мяса в качестве жертвоприношений вместо человеческих голов. Таким образом история использования пампушек 馒头 *mántou* с начинкой берет начало еще со времен Троецарствия. В настоящее время на севере Китая 馒头 *mántou* – пампушку величиной с кулак, готовят на пару без начинки и едят как основное блюдо. Паровые булочки с начинкой называют 包子 *bāozi* (баоцзы, паровые пирожки) – это булочки, наполненные сладкой соевой пастой, семенами лотоса или жареной свининой. Данное слово возникло во времена династии Сун. Два термина «馒头 *mántou*» и «包子 *bāozi*» с периода династии Цин дифференцировались, однако в некоторых регионах Китая, например в диалекте У древнее название еще сохранилось и пампушки с начинкой называют «馒头 *mántou*», например: “生煎馒头 *shēng jiān mántóu* (поджаренный паровой хлеб)”, “蟹粉馒头 *xièfěn mántou* (паспушки с мясом и икрой крабов)”. Также имеется еще одна разновидность пампушек — 卷子 *juǎnzi* (слоёная пампушка). Она готовится из бездрожжевого теста, и без начинки заворачивается в слой, основной иероглиф образования данного слова 卷 *juǎn* (заворачивать, складывать в слой).

面条 *miàntiáo* (лапша) – одно из основных блюд китайской кухни. Впервые упоминания о лапше можно встретить в документах, относящихся к эпохе правления династии Хань (206 г. до н. э. – 220 г.). Позднее - в эпоху правления династии Сун (960 - 1279) – лапша стала очень популярным блюдом [83, с. 5]. По преданию, 面条 *miàntiáo* (лапша) попала в Европу из Китая в XIII в. благодаря Марко Поло. Китайская лапша бывает самой разной ширины, от тончайших «усов дракона» до широкой, в палец. Пшеничную лапшу можно отваривать и поливать соусом, подавать в холодном виде, жарить с мясом, рыбой и пр. Лапшу по традиции едят на дни рождения или на новый год, называется 长寿面 *chángshòumiàn* (праздничная лапша, лапша долголетия, по случаю дня рождения или свадьбы) .

面条 miàntiáo (лапшу) готовят и из рисовой муки. Особенно популярна такая рисовая лапша в Южном Китае, где ее едят жареную или отварную. Особенно популярное блюдо из лапши — **拉面 lāmian** (лагман) произошел от китайского языка, первая часть иероглифа **拉 lā** обозначает *тянуть*, следующая **面 miàn** *тесто*, дословно тянуть тесто, слово образовано по способу приготовления блюда.

Следующие блюда из пшеничной муки: **馄饨 hùntun** (вонтоны, хуньтунь, круглые ушики, мелкие пельмени в бульоне) и **饺子 jiǎozi** (пельмени). Данные блюда готовятся из тонких листочков теста, обернутых вокруг начинки из свинины или овощей. Техника обертывания бывает разной, способ приготовления **饺子 jiǎozi** (пельменей) отваривать в воде, готовить на пару или обжаривать, с одной стороны, а **馄饨 hùntun** (вонтоны) либо отваривают, либо жарят во фритюре. Существуют множество мнений происхождения данного слова **饺子 jiǎozi** (пельмени). В китайских источниках происхождение **饺子 jiǎozi** (пельменей) связывают с периодом Весны и Осени (с 722 по 479 гг. до н. э.), что доказывается археологическими находками. С развитием нескольких династий **饺子 jiǎozi** (пельмени) постепенно становится традиционной пищей национальности хань и распространились в других регионах, включая Монголию. Слово пельмени в русском языке появилось от пермских языков: коми, удм - пельнянь «хлебное ухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб».

饺子 jiǎozi (пельмени) — это не только еда, они имеют и культурное значение. В Китае, особенно во время Праздника весны, пельмени часто символизируют прощание со старым и приветствие нового, а также удачу и везение. Из-за своей формы, напоминающей слитки, пельмени считаются символом богатства и удачи. Традиционно существует обычай наполнять «счастливые пельмени» монетами, конфетами и т. д., чтобы символизировать, что новый год принесет удачу. Пельмени занимают важное место в китайской культуре питания, широко распространены и интегрированы в семейные и

праздничные традиции [https://www.chinanews.com.cn/hwjy/2010/11-26/2684267.shtml].

油条 yóutiáo (*хворост, полоски из теста*) — жаренное на масле мучное полое изделие вытянутой формы, традиционно едят на завтрак с соевым молоком. Первый иероглиф слова **油条 yóutiáo** (*хворост*) **油 yóu** обозначает масло, т.е. определяет ее способ приготовления, жарится на масле, а вторая часть иероглифа **条 tiáo** – счетное слово для узких и длинных предметов, т.е. обозначает форму данного блюда.

烧饼 shāobing — приготовленная из муки и растительного масла, обсыпанная зернышками кунжута лепешки. Мучные изделия всегда пользовались и будут пользоваться особой популярностью в китайской кухне. Вкус и форма каждого блюда может рассказать о своеобразной региональной культуре, характере народа и особенностях языка.

1. Макрополе «Десерты»

Десерт – это особенное кушанье в китайском меню. Китайское понимание десерта немного отлично от понятия европейской культуры. С понятием десерт в китайском языке ассоциируется широкий ассортимент сезонных свежих продуктов, такие как: **甜食 tiánshí** (*сладости*), **点心 diǎnxīn** (*пирожные*), **水果 shuǐguǒ** (*фрукты*). В особых случаях прием пищи завершают и более изысканные блюда: сладкие супы, тофу с сиропом, всевозможные сладости на основе риса - пирожки, лепешки, пирожные, а также пудинги и желе, мороженое. Мучные десерты в Китае обычно не пекут, а готовят на пару, что доказывает особенность десертов китайской кухни.

Самый популярный китайский десерт «Жареные в масле маньтоу» подаётся со сгущённым молоком, также «Печенье с предсказанием» и т.д.

2.2.2. Типология номинантов «тамак-аш (еда)» в кыргызском языке

Основными факторами формирования пищевых особенностей кыргызов были хозяйственные занятия и этнокультурные контакты с соседними народами.

Согласно мнению исследователя системы питания туркменского народа М. Бердыева, система питания кыргызов относится к тюркскому скотоводческому типу [72, с. 227]. И только во второй половине XIX века в развитии пищевых особенностей, обусловленных стабилизацией земледелия и ведением торговых отношений с соседними оседлыми народами, произошли важные изменения. Однако не смотря на влияние исторических изменений традиционный пищевой убой кыргызского народа не подвергся коренному изменению. Появились некоторые новые способы приготовления, новые виды и технологии нарезки (гүлчө, жаркоп).

В данном разделе диссертационной работы включены и проанализированы более 800 лексических единиц, входящих в лексико-семантическое поле «еда» в кыргызском языке, которые поделены на макро- и микрополя:

1. Макрополе «Жидкие блюда (первые блюда)» - «Суюк аш»

Жидкие блюда (первые блюда) являются основной частью приема пищи. Жидкая калорийная основа – бульон, молоко. Ассортимент жидких блюд (первых блюд) в кыргызской кухне разнообразен. Способ приготовления может быть варка или с поджаркой. Жидкие блюда (первые блюда) в основном готовятся из мяса, молока, зерновых и овощных продуктов, также для усиления вкуса или в целебных целях добавляют зелень и приправы.

Как гласит кыргызская поговорка «*Эт этке, сорпо бетке*», самое популярное и распространенное жидкое блюдо (первое блюдо) в кыргызской кухне. «*Сорпо*» – это традиционный кыргызский мясной бульон. Этот насыщенный ароматный бульон часто подается как первое блюдо или как основное в холодное время года. В кыргызском языке *сорпо* дается в значении *бульон, суп*. Аналогичные термины есть и в кулинарных словарях других народов: *сорба* есть в Азербайджане, *шурпе* в Чувашии, и даже в Молдавии есть похожее блюдо *чорба*. Объединяет их даже не столько рецепт, сколько звучание слова и обозначение «суп», «бульон», «похлёбка» [https://aif.ru/dontknows/eternal/pochemu_shurpa_tak_nazyvaetsya_i_chno_oznachae_t_eto_slovo].

У кыргызов есть следующие разновидности сорпо:

— **нак сорпо** (*жаш сорпо*) — бульон только зарезанного и молодого скота (чаще из бараньего или говяжьего мяса);

— **кайнатма сорпо** — куски мяса с косточками отвариваются в течение 2 часов;

— **мээлеген сорпо** — с бараньими мозгами;

— **ак сорпо** — с жирными бараньими ребрами;

— **каганат сорпо** - с копченой кониной;

— **сүттүү сорпо** — молочный суп;

— **ак серке** — бульон с кобыльим молоком или простоквашей, слово *серке* — укус обозначает, т.е. придает блюду кислятину и от чего пробуждает вкусовые рецепторы, повышает аппетит.

— **кам сорпо** — вместо мяса накрошенный хлеб;

— **көк сорпо** — с большим количеством дикого лука;

— **кара дөң сорпо** — питье, приготовленное на бульоне. В бульон молодого мяса добавляют холодную воду. Его пьют после мяса, чтобы пища лучше переваривалась;

— **ала дөң сорпо** — суп приготовленный из молодого мяса, в теплом виде в суп равномерно добавляют айран. Он хорошо усваивает пищу, утоляя жажду;

— **эрмен сорпо** — обычно готовят в конце лета — осенью (август, сентябрь) из козлятины. Козу, предназначавшуюся для забоя, специально пасли 4-5 дней в зарослях полыни, а затем 2 - 3 дня давали другой корм, чтобы прошла горечь полыни и забивали. Иногда для верности козу держали 1-2 дня в стойле, давая только полынь, а затем день-два откармливали другой травой. Бульон, приготовленный на мясе с добавлением внутренностей, известен в народной кухне как целебный. Легкий привкус полыни, мясо, лук и чеснок, чабрец и мята придают блюду особый вкус. Мясо подают отдельно [22].

Сорпо с поджаркой на бульоне или воде называется *шорпо* — суп.

— **куурма шорпо** — сперва делается поджарка, а потом вливается бульон и доводится до кипения;

- *кесме шорпо* — бульон с лапшой;
- *тоок шорпо* — куриный бульон;
- *балык шорпо* — рыбный бульон.

Также некоторые наименования блюд обозначены их свойством или полученным результатом уже после приготовления, например: *кылтырак сорпо*, *килкилдек*, *шор*, корень этих слов *килкилде*, *калтылда* «дрожать» + словообразовательное окончание (суффикс) – *ык*. [79, с. 61].

2. Макрополе «Густые блюда (вторые блюда)» - «Коюу (кургак) тамактар»

Во второй половине XIX века пищевой особенностью кыргызов оставалось скотоводство, которое имел сезонный характер. В пищу шло мясо – в основном баранина, конина, реже козлятина, говядина, мясо яка, верблюжатины. Также кыргызы занимались охотничеством на диких птиц (фазан, курапатка, перепелка), кабанов. В северном регионе (Ысык-Көл, Нарын) в рацион включается рыба (форель, сазан, речной осман).

«Эт» - мясо во всех тюркских языках используется в одинаковом значении. Исконный смысл этого слова согласно Э. В. Севортыану исходит от тунгусо-манчжурского слова «фетен». «Фетен» на данных языках обозначает «материя, материальный». В южном диалекте данное слово используется в значении от иранского языка – *гөш* [46, с. 50].

Кыргызы используют следующие способы заготовки мяса: *кургатуу* – вяление, *тоңдуруу* – замораживание, *сүрсүтүү* – копчение. Готовят мясо способом *варки, жарки, тушения, томления, запекания*. Пастухи и охотники в полевых условиях готовили *таш кордо*, *таш казан* - запекание туши мелкого скота с помощью раскаленных камней, забрасываемых через горловину в брюшную полость животного, не освежеванную от шкуры. Следующий способ – это жарка в яме – *шишкебек* [72, с. 236].

Баранина

Блюда из баранины состоят из двух видов:

1. Блюда, приготовленные из внутренностей — *ич эт*; из лёгких и желудка — *жоргом*; из мелкокрошенной печени и жира с добавлением крови — *быжы*;

2. Основной состав мясо — *эт*.

— *куурдак* — жаренные на масле мелкие кыски мяса, ребра, позвоночник. Слово образовано от глагола *куур* (*жарить*) + *дак* (словообразовательный аффикс), получилось слово *куурдак* [157, с. 163]. Данное блюдо названа по способу приготовления.

— *кебен* (*кебан*). Шашлык — *шишкебен* (*шишкебек*), слово образовано из словосложения двух слов *шиш* (палка с острым концом) и *кебен* (мясо кусочками) т.е. мясо на палке, прожаренное на костре, в современной вариации из фарша мяса говядины или баранины. Поэты воспевали вкус данного блюда в своих стихах: Н.: «*Ыргайдан катуу шиш болбойт, кебентен таттуу эт болбойт - Нет жестче палки для шашлыка чем из ирги (ирга это кустарниковое растение с жесткой древесиной), нет слаще мяса чем кебен*».

— *жаа бөйрөк*. Туша ягненка, приготовленная на пару. Перед готовкой тушу отделяют от потрохов и маринуют.

— *мууздоо*. Хрящ гортани барана, обжаренный на углях.

— *керчөө*. Баранью грудинку опаливают, затем на мясе делают надрезы, солят и жарят на углях. А.Джапанов в своей работе смысл данного слова связывает с его коренным словом, которое обозначает цвет *керче* — «темно-гнедой» — слово, обозначающее черный цвет + словообразовательное окончание *-өө*, получаем слово *керчөө*. Какого цвета шерсть овцы не была бы после ее поджарки она становится черной, темно-черной. [46, с. 53]

— *куйкаланган баш-шыйрак* (*опаленные голова и ноги*). Части тела животного полностью съедаются, остаются лишь череп и зубы. Обычно кости ломают и съедают костный мозг.

— *тоңдурма куурдак* — кыргызский холодец. Помещенного в сушеный желудок и обильно залитого бараньим жиром. Своеобразная консерва для дальних походов. Мясо не соприкасается с воздухом, а потому так долго хранится и не портится.

В кыргызском языке лексема «устукан (кость с большим количеством мяса)» является сильным семантическим стержнем в культуре питания. Под ним понимается подача главного блюда мяса, но с особой знаменательной философией. При распределении кусков мяса баранины для гостей существует определенный порядок, каждый кусок или часть мяса баранины — называется *жилик* и имеет свое значение. Согласно толковому словарю, слово *жилик* — ичине чучук (майлуу зат) толгон көндөй сөөк жана ошол сөөгү менен бирге эти (кость с жиром внутри и с мясом), которое переводится *трубчатая кость (у мелких жвачных животных)*. [157, с. 96]. Данное существительное образует глагол *жиликте* — *разделять тушу*.

Культура распределения мяса и подача его гостю удивляет и поражает весь мир. Гундула Салк востоковед из Германии, свободно владеющий восьми языками мира, не перестает удивляться гостеприимству кыргызского народа: «Когда я бываю в Кыргызстане в гостях мне всегда подают «жамбаш (подвздошная кость)», которая считается самым уважаемым «устуканом (кость с большим куском мяса)». Если бы кыргызы приехали в Германию я насколько не был бы богат, не смогу зарезать для него целого барана, так как у нашего народа нет такой традиции. У нас нет такой возможности» [72, с. 25-27]. При приглашении гостей кыргызский народ огромное внимание уделяет на правильное рассаживание гостей, украшение стола, на правильную подачу «устукана». При культуре распределения «устуканов» учитывается возраст и занимаемое положение, родственная связь гостя. В философии «устукан тартуу (распределение устукана)» в Кыргызстане также имеются географические различия. Во-первых, это связано географическим расстоянием между регионами, во-вторых, в каждом из регионов Кыргызской Республики осели разного рода племена, в-третьих, ранее они между собой не имели тесного отношения поэтому не сохранилась единая культура в народе [8, с. 347]. Например, на Иссык-Куле «голова» подается младшему, в Чуйской области самому старшему и уважаемому гостю. Он в свою очередь разделяет мясо от черепа и угощает всех сидящих за столом. Самому младшему с пожеланием

«хорошенько слушай старших» дают *ухо*, *глаза* тоже определенному человеку только мужского пола, при этом говоря «*көздөшүп жүрөлү (оказывать друг другу поддержку)*», *язык* дают кому желают быть красноречивым, *нёбо* одной из младших девочек чтобы стала мастерицей рукоделия. После разделывания именно голову барана или то, что от него осталось, хозяин дома не разрешает гостю унести домой, это обозначает что все богатство и скот может уйти от него. В традициях кыргызского народа *голова барана* не подается женщинам. В Нарынской области особо уделяется внимание мясному блюду и глубокое гостеприимное отношение к гостю.

Здесь хотелось в качестве примера привести одну легенду. «Эта история произошла в период правления Ормон хана, т.е. в 1885-годах, один болуш ехавший из г. Нарын остановился в доме известного кочкорского Шамена. Тот в свою очередь из уважения к гостю взялся приготавливать еду, положив один устукан в казан начал варить мясо. Гость, сказав, что пока солнце не село хочет пойти туда, куда путь держит, поспешил в дорогу. Шамен попробовал отговорить, однако услышал в ответ: «*Не буду же ждать одну утку плавающего на Иссык-Куле*» и отправился в путь. Таким образом выразив свою обиду, имел ввиду, что скупой Шамен даже не зарезал ради гостя и одного барашка. Мысль хозяина, что для одного гостя одного устукана достаточно, обидела гостя» [8, с. 6-10]. Поэтому в Чуйской и Нарынской областях гостей приглашают в отдельную комнату для подачи мяса, что показывает их особое отношение к устуканам. Если среди гостей имеются кумовья, родственники снохи или зятя, им подаются самые уважаемые устуканы: самому старшему из мужчин подается *жамбаш (подвздошная кость)*, для женской половины *куймулчак (копчиковая кость)*, а всем остальным по возрасту подаются. В отличие от других регионов Кыргызстана в Нарынской и Иссык-Кульской областях в философии подачи устукана сохранилась традиция «*баш алганга баш бербейт*» (букв. *взявшему голову, голова не подается*). Другими словами, если в гостях родственники зятя, то им на стол никогда не подается *голова барана* как *устукан* [72, с. 238].

Однако имеются традиции, сохранившиеся на всей территории Кыргызской Республики - никогда *төш* (*грудинка*), *боконо кабырга* (*одни ребра*), *күң жилик* (*кость от колена до лопатки*) не подаются на стол уважаемого гостя. Данная философия кыргызского народа отражается в поговорке «*Эрдик кылып кой союп, иттик кылып төш тартты*» (*букв. показав мужество зарезал барана, и не постыдился преподнести грудинку*). Подавать гостю *төш* показывает бедность или незнание культуры подачи устуканов, однако в некоторых регионах *төш* (*грудинку*) подают дочерям принимающего дома (*кыз жилик*). Если хозяин подает только *боконо кабырга*, это выражает его незнание традиций, ценностей собственной культуры. *Күң жилик* – это устукан которым угощают тех, кто у костра готовили, то есть «*күң*» обозначает слуга [89, с. 39].

История кыргызской философии подачи «*устукана*» гостю уходит далеко вглубь веков. Безусловно, на протяжении длительного исторического развития под влиянием различных факторов традиция подачи «*устукана*» подвергался трансформации, однако статус гостя, определенные обязанности по его приему и проводам остаются неизменными. Прием мясных блюд был и остается самым важным в гостеприимстве кыргызского народа. Таким образом, ритуал подачи устукана имеет важное место в социальных отношениях кыргызского народа, что является составной частью традиционной духовной культуры народа.

После подачи устукана по традиции на стол приносят традиционное основное горячее густое блюдо (*ысык оокат, коюу тамак*) «*бешбармак*».

— *бешбармак* (в переводе с кырг. — «пять пальцев») — лапша с мелко накрошенным мясом и подливом *чык* (мелко нарезанный лук, сваренный в бульоне). Название бешбармак появилось только в начале 30-х годов в буквальном переводе — «пять пальцев» (блюдо ели руками). Затем оно распространилось по всей территории Кыргызстана, прочно вошло в обиход и литературный язык.

Конина

Блюда из конины намного проще, чем блюда из баранины. У кыргызского народа конина, особенно мясо жеребенка более почитается. Самые вкусные «деликатесы» или престижные блюда готовятся из конины.

— **чучук** — «кыргызская конская колбаса» из подбрюшного мяса и подреберного жира — казы. Издревле это блюдо считалось у кыргызов самым лакомым угощением. В некоторых регионах страны в знак уважения почетному гостю чучук подают целиком.

На больших многолюдных пиршествах употребляют в основном конину, также, как и баранину. Мясо конины распределяют на *жилик* (части костей с мясом) и подают гостям как *устукан* (*кость с большим куском мяса*). Самым уважаемым устуканом считается, *уча* — *крестец*, *кабырга* — *ребра*, конина тоже распределяется среди гостей по их статусу, занимаемой должности, отношению к хозяину или возрасту.

— **нарын** — одно из самых древних и весьма популярных в народе блюд, в некоторых регионах (Ысык-Көл) ее называют *туураган эт* – *накрошенное мясо*. В кыргызском языке слово *нарын* — «майда тууралган эт». В народных сказках и песнях, в эпосах часты упоминания об этом блюде. В Манасе говорится: «*Туу бээден кармап союшуп, Тулгасыз очок оюшуп, Туурап наарын коюшуп, Сен же, мен же болушуп...*». Основа наарына — мелко крошенное мясо, куда добавляют лук, чеснок, бульон, различные приправы, зелень. Затем все тщательно перемешивается и подается на отдельной блюде. Тесто в наарын добавляли издавна. Но так как основной частью этого блюда оставалось крошенное мясо, название нарын сохранялось.

— **казы, карта**. Чучук подают с вывернутой наружу и вареной толстой конской кишкой.

— **жал**. Мясо гривной части лошади, считается деликатесом и калорийным блюдом.

— **күлазык**. В древности считалось самым популярным блюдом. Оно готовится из вареного мяса (предпочитается мясо конины), которое впоследствии сушится, а затем измельчается с помощью жерновов. В массу

добавляют специи, талкан (прожаренная и молотая крупа), масло, соль и хорошо перемешивается. Раньше это блюдо было распространено у кыргызов, готовящихся в долгий путь. Его ели, разбавляя горячей водой или бульоном.

— *кыйма жал* – срезанный наискосок слово «*кыйма*» в тюркских, монгольских языках является наименованием блюд. В кыргызском языке данное слово используется как дополнительный элемент к наименованиям блюд, например: *кыйма жал, кыйма боор*.

Говядина

— *сары жүрмө*. Калорийное и уважаемое блюдо подается с мясом, готовится из внутренностей коровы.

— *жөргөм, май чучук, беш салаа*. Все блюда готовят из кишок. Их начиняют жиром, мясом и легкими. Слово *жөргө*+*м* на древнетюркском языке образовано от глагола *йөргө* «заворачивать» + *м* (словообразовательный аффикс -*м*, которое образует существительное), образует слов *йөргөм (жөргөм)* [157, с. 102]. Данное блюдо согласно вышесказанной этимологии названа по способу приготовления.

3. Макрополе «Молочные продукты» - «Сүт азыктары»

В кыргызском языке молочные продукты называются «ак (белое)» [22], и отношение к данному цвету, этому продукту в кыргызском менталитете занимает особое место.

Микрополе «Сладкомолочные продукты»

Молочные продукты в виде пищи человечество в обыденной жизни начало использовать еще со времен, когда начали приручать диких животных. Прирученные дикие животные или одомашненные животные обеспечивали людей молоком, мясом, их шерсть служила народу одеждой. Таким образом начал развиваться еще один промысел в жизни — животноводство. В традиционной системе питания кыргызов среди всех продуктов, доступным широкому слою населения, были молоко и молочные продукты. Кыргызы, народ будучи кочевым народом, основное хозяйство строили на скотоводстве и, конечно, одним из главных продуктов питания была молочная продукция и

блюда, изготовленные из него. В жизни использовали молоко разного вида скота: козье молоко, коровье, кобылье, молоко яка. Однако отмечается, что в конце XIX и в начале XX веков у кыргызов в обиходе питания не было блюд из молока, за исключением нескольких. Таковыми можно назвать блюдо северных кыргызов *Малкам* – жирное баранье мясо варили в кобыльем молоке с добавлением сахара, ее варили до кашеобразного состояния [46, с. 234]. Данное кушанье могли себе позволить только в зажиточных семьях. В основном молочные продукты использовались в качестве заправки к жидким блюдам.

— *ууз* – *молозиво* (в кипячёном виде в кыргызском быту считается лакомством). Свежее молоко только что родившего скота отваривают и, разделив на кусочки, едят.

— *каймак*. В древнетюркских языках данное значение передается словом «*кайак*»-сливки, *жыйылган каймак* сливки, снятые с кипячёного молока; *бал каймак* или *кам каймак* сливки, снятые с некипячёного молока; *каймагы бузула элек* совершенно нетронута (напр. о каком-л. деле, вопросе).

Еще один молочный продукт в обиходе кыргызского народа считается *чөбөгө* — *осадок при вытопке масла*. В древнетюркских языках, слово *чөп* - трава обозначало «*чөгүндү, калдык, чөбөгө* (остаток, хлам, куча)», иначе говоря, данное слово *чөп* - трава обозначало нынешнее кыргызское лакомство *чөбөгө*. Корень слова *чөбөгө* здесь *чөп*, и к нему прибавляется окончание *-өгө* которая является, которая преобразована от окончания обозначающей маленький *-ак*, так как последняя фонема слова корня является гласным звуком. Изначально слово *чөбөгө* считалась как «остаток, который опускается на дно при процеживании сливок (каймака)» [46, с. 36]. Мы придерживаемся последнего мнения, а именно *чөбөгө* как «остаток, который опускается на дно при процеживании сливок (каймака)».

— *сары май* – топленое масло. Название «сары май» от слов *сары* (*желтый*), что обозначает цвет данного продукта, дословно желтое масло. В культуре кыргызов «сары май (топленое масло)» играет большую роль. Рождение ребенка считалось у кыргызов самым главным и радостным событием в жизни семьи и

рода. По обычаю первой пищей новорожденного являлось топленое коровье масло — «сары май» (*май баланы оозандыруу*), которое ему давали сосать, это связано с поверьем «ырым (вера)», прожить долгую и счастливую жизнь в достатке, быть здоровым, также при женитьбе когда в дом приходит невестка, в рот невестки тоже кладут сары май, чтобы жизнь у нее была в достатке. Следующий «ырым (вера)» совершаемый с использованием *сары май* (*топленого масла*) можно заметить при обращении с животными, например, когда собака умирает кыргызы прежде, чем ее похоронить кладут в рот кусок сары май (топленого масла), это показывает добродетельное отношение к собаке.

Кыргызы также в своей обыденной жизни широко используют *май – жир, масло, өсүмдүк май* – растительное масло.

Микрополе «Кисломолочные продукты».

Кисломолочные изделия издревле любимые и употребляемые молочные продукты кыргызского народа.

— *айран* – это первое блюдо, преобразованное из чистого молока. В тюркском ареале данное слово издревле используется без видоизменений. Этимолог Э. В. Севортян пишет слово «айран» в тюркских языках произошел из слова, которое обозначает первостепенное состояние движения *айыр* – отделять и присоединения к нему словообразующего аффикса – *(а)н*. Однако хоть звучит данное слово во всех тюркских языках одинаково, способ ее приготовления различны, если в понятии кыргыза это *уюткан айран, ынак сүт ичип, боорубузду агартып жатабыз* пьем сквашенный айран, чистое молоко, поправляем своё здоровье; то в понятии тюрков это и кислое молоко с водой [46]. Виды айрана: *аи айран* — айран с крупой (ячменной или пшённой); *жалама айран* — небольшое количество айрана (чтобы только лизнуть).

— *жуурат* — молочный продукт готовится из коровьего, козьего, овечьего, яка молока. Данное блюда самое калорийное из видов айрана. В словаре «цельное кислое молоко» (без примеси воды), варенец. Данное слово в древнетюркском языке звучит как йогуртат/ йограт (кислое молоко, простокваша). Корень слово *йогур* в кыргызском языке соответствует глаголу

жуур (месить, замешивать) + т (словообразовательный аффикс). В древности глагол *йогур* имел смысл «коюу кылуу (сделать густым)», а для того, чтобы сгустить молоко надо ее сквашивать, и молоко после сквашивания называлась йогурт (жуурат) [157, с. 106].

— **сүзмө** — отцеженное кислое молоко. Слово *сүзмө* в тюркских языках имеет отношение к глагольному корню слова *сүз/сюз/суз* – цедить, фильтровать, очищать, процеживать [157, с. 106]. Во всех тюркских языках имеет одинаковый смысл и способ приготовления тоже похожи. Обычно *сүзмө* оставляли на зиму, когда поздней осенью *курут* не просушивался ее заливали в бурдюк, за зиму он там замерзал и не терял своих вкусовых качеств, далее ее использовали в качестве дополнительного компонента для горячих блюд, как *кесме көжө*, *жарма көжө*, *үзмө көжө* и другие, в таком виде назывался он *сүзмө катык* [22, с. 58] .

— **курут** — шарики из откатного и засушенного творога. Хорошо приготовленный курут может храниться около 7 лет. Курут в древнетюркских языках имеет смысл «высушенный творог». Первая морфема данного слова «куру» - сохнуть. И с добавлением словообразовательной частицы – *ыт*, *ууд* образовалось существительное [118, с. 53-58]. Виды курута: *жай курут*, *чий курут*, *май курут*, *эжигей курут*, *иримчик курут*. В современной жизни молодежи *курут* является излюбленным лакомством. Способы готовки и разновидности добавок современных курутов стали национальным колоритом и традиционным лакомством, например: *курут с перцем*, *копченый курут* и т.д.

— **быштак**. Творог из кипячёного молока или сыр. Быштак в основном готовится из прокисшего молока коровы, козы, овцы [22, с. 58]. Данное слово также широко распространено в тюрко-монгольском ареале и только звучит в зависимости фонетической основы каждого языка. Данное слово образовано из корня *быш* – взбивать и словообразующего частицы – *лак* [46, с. 103-104].

— **иримчик** — сыр домашнего приготовления (из кипячёного молока). Используемый в русском языке в понятии творога, данный продукт готовится из прокисшего молока, для этого молоко специально оставляют в теплом месте

чтобы прокис. Данное слово образовалось от корня *при* (прокиснуть) + двух слособразующих частиц *-ым, -чык* [72, с.156 – 160].

— *эжигей* — особый сорт творожистого сыра из кипяченого овечьего или козьего молока. К. Карасаев, С. Сыдыков термин «*эжигей*» относят к параллели кыргызско-монгольских языков. В доказательство этому они привели следующие факты: монг. *Эзгий* – «творог», тува *эжигей*, хакас – *эчигей*, алтай – *эжегей*, кыргыз *эжигей* «особый вид творога». Также они предполагают происхождение данного слова от глагола *эз – мять, сжимать* [72, с. 87].

— *саамал* – свежий еще не перебродивший кумыс, от глагола *саа* – доить, произошло от монгольского слова *саам* – свежее кобылье молоко [118, с. 53-58]. В современной жизни народа кыргызов данный молочный продукт широко популярен, ее больше используют в лечебных целях, специально в весеннюю пору едут на джайлоо чтобы пролечиться традиционным методом потребления *саамал*.

— *көөрчөк*, употреблялся в основном на пастбище овечьими пастухами. К. Юдахин дает такое описание этого напитка: «*Көөрчөк – это питье овечьих пастухов, приготовленное из овечьего или козьего молока, заквашенного кумысом или айраном*». Согласно толковому словарю кыргызского языка (1969) «*Көөрчөк - Эчкинин сүтүнө кымыз же айран кошуп ачытылган кымыз сыяктуу суюк тамак*» [159].

3. Макрополе «Злаковые культуры» - «Дан азыктары»

Микрополе «Пшеница».

— *буламык* — «*болтушка*». Если в древние времена в периоды голода и не урожайные сезоны *буламык* использовали в качестве пищи для всех возрастов, то сейчас ее используют как дополнительное кушанье для малышей. Данное слово распространено во всех тюркских языках. Происхождение данного слова многие ученые связывают с такими глаголами как «течь», «мешать, перемешать» [46, с. 41]. Название этого блюда тоже берет свое начало по способу его приготовления.

— *көжө*. В кыргызском языке этим словом обозначают разного рода супы приготовленные из зерновых продовольствий.

— *ууз көжө* кипячёное коровье молозиво с толокном и небольшим количеством соли; *жыл көжө* или *чоң көжө* (чаткал) или *нооруз көжө* (чуйск.) то же, что *оруздама*; 2. талас. *лапша*; это слово встречается во всех тюркских языках, в словаре Махмуда Кашгари он также имеется, и так это исконно тюркское слово [159].

— *атала* — напиток, болтушка (похлёбка из воды, муки и кислого молока), приготовленный из дробленного жаренного зерна кукурузы. Из растертых в муке зёрен получали два вида продуктов: собственно мука — *ун* и толокно — *талкан*. Из муки пшеницы, ячменя преимущественно готовили различные болтушки — *атала*, похлёбки — *умач*, а также густую кашу из проваленной муки — *тархалва* [159].

Небольшим распространением отличалось блюдо *май талкан*, известное так же просто, как талкан. Для этого талкан (толокно) проваривали в сметане (каймак) или в осадке после перетопки сметаны на масле — *чөбөгө* (или *тыбыт* у таласских кыргызов). Однако больше пользовались другим способом, более простым: в небольшое количество толокна вливали кипячёную воду, добавляли масло или сливки и сахар, тщательно смешивали и употребляли — *майга көөлөнгөн талкан*, *каймакка көөлөнгөн талкан*. Последним способом пользовались также во время военного похода, охоты, длительных переходов, когда в качестве провизии брали с собой толокно. Толокно использовали часто и как приправу в напитки (кымыз, чалап, жарму иногда даже просто в чай), чтобы придать больше питательности.

В начале 20 века блюда из теста заняли прочное место в рационе кыргызов, а в дальнейшем получили самостоятельное развитие. Стали готовить вместе с мелконарезанным мясом, картофелем, добавлять различные специи и приправы. К ним в первую очередь относится, *бешбармак* (северные регионы Кыргызстана), *гулчөтай* (Таласская область) – сложное составное блюдо, *кесме* или *кесме аш*. Следует отметить, что все эти блюда готовятся из пресного

теста. На тесто используется пшеничная мука, но ранее наиболее распространенной была ячменная мука.

Микрополе «Просо»

Другими распространёнными блюдами были *ботко* — *каши* из проса.

Представляют интерес и два других типа блюд из проса: *жанчымал* и *саксай* или *көптүрмө*. Для того чтобы приготовить жанчымал, просо сначала в целом виде несколько раз толкли в ступе, чтобы освободить от шелухи. Шелуху просеивали на ветру, затем снова в ступе толкли чтобы получить толокно.

Другой тип блюда из проса *саксай* готовили следующим образом: отшелушившееся просо варили в молоке, затем добавив небольшое количество топленого масла (так, чтобы оно покрыло тонким слоем поверхность массы), прикрывали полотном и долго держали в тепле.

Микрополе Кукуруза

Другой вид талкана, из муки кукурузы (способ приготовления такой же, как и май талкан), использовали в качестве обрядового блюда, связанного с рождением ребенка. Его подавали пришедшим на смотрины гостям, или гости уносили с собой небольшие порции. Женщины часть этого талкана давали своим детям, а частью осыпают *төр* — почетное место в юрте напротив от входа, с пожеланием иметь ещё больше детей.

5. Макрополе «Напитки» — «Суусундук»

Напитки у кыргызов также несут отпечаток кочевой культуры. Они основаны на молочных продуктах и часто имеют кислый или слегка пряный вкус. В кыргызской традиционной кухне напитки можно разделить на 2 группы: *горячие и национальные напитки*.

Микрополе «Горячие напитки»

— *Чай* — принадлежит к числу самых популярных горячих напитков кыргызов. Чай обладает приятным ароматом и тонизирующим эффектом, однако правильное заваривание, хранение чая может улучшить его вкусовые свойства или испортить. Чай по традиции кыргызы подают до и после приема пищи, температура подачи 75⁰С, в летнее время предпочитают зелёный чай (көк чай).

Этот напиток пьют утром, до и после обеда, вечером, пьют со свежим молоком или сливками, солью. Угощением к чаю кроме лепешек и боорсоков служат масло, каймак, сушеные фрукты, конфеты, мёд, печенье, другие кондитерские изделия. Чай обязательно подается в пиале. Богатая культура приема чая привело появлению разного рода его видов:

— *актаган чай* — является своеобразным видом чая. Его готовят с молоком, маслом, сметаной и солью. Это кыргызский национальный напиток, который готовится из равных частей крепкого чая и молока, для уникального вкуса в него добавляют масло, щепотку соли и немного сметаны и доводят до кипения.

— *куурма чай* — муку обжаривают со сливочным маслом до золотистого цвета, можно на топленном сливочном масле или на животном жире. Заваривается черный чай в чайнике, после этого без чаинок чай заливается постепенно в обжаренную муку и медленно, тщательно перемешивается для того, чтобы получить однородную массу без комочков, постепенно чай доливается полностью, необходимо постоянно перемешивать жидкость. Затем добавляется подогретое молоко, а также добавляется соль и немного сахара или меда по вкусу.

— *шир чай* — приготовление также как и куурма чай, только без соли;

— *кымыран* — кипяченое молоко (кислое или пресное), разбавленное водой;

— *эме курут (курутаба)* — популярный напиток готовят из затерухи — курут. Подается с добавлением топленого масла, сахара.

Микрополе «Национальные напитки»

В Кыргызстане богатый выбор прохладительных национальных напитков, они хорошо утоляют жажду и имеют тонизирующий эффект.

— *максым* — кислое питьё, приготовляемое из дроблёного ячменя без солода (не хмельное; по некоторым сведениям, это питьё северные кыргызы начали готовить и пить в половине XIX в.)

— *чалап* — разбавленный водой айран или сүзмө с добавлением соли;

— *аралаш* — коктейль из максыма и чалапа (один к одному);

— *жарма* — кисломолочный напиток из ячменя с добавлением айрана, имеет такие разновидности, как *сүзмө жарма*, *сүт жарма*, *сорпо жарма*;

— **кымыз** — кисломолочный напиток, обычно ферментированный из кобыльего молока. Его также готовят из коровьего, ячьего и верблюжьего молока. Кымыз придумали древние кочевые народы, зарабатывавшие на жизнь скотоводством. Древнегреческий историк Геродот (V век до н. э.) писал, что скифы ферментировали чайный гриб. Кымыз известен с незапамятных времен у алтайских, башкирских, бурятских, казахских, калмакских, каракалпакских и кыргызских народов. С древних времен было замечено, что кымыз обладает лечебными свойствами. Наилучшей закваской считается небольшое количество старого кымыза, сохранившееся с прошлогоднего сезона либо в замороженном, либо в жидком состоянии. Бродильный элемент сохраняет в себе и осевший в виде творожной массы на стенках сосудов из-под кумыса молочный белок. Если в такой сосуд влить свежее кобылье молоко, оно начнет бродить без всякой дополнительной закваски. Кымыз держат в больших кожаных сосудах: монгольские бурдюки, сделанные из цельноснятых бычьих шкур, могут вмещать до 300 л. Время, необходимое для брожения (от нескольких часов до 3-5 суток), зависит от регулярности взбалтывания и не столько от количества, сколько от консистенции молока: более жирное и густое бродит дольше. Уже готовый кумыс отливают в сосуды помельче и пьют, а в бурдюки постоянно после каждой дойки кобылиц доливают свежее молоко. Этот процесс длится непрерывно до окончания кумысного сезона осенью, хотя кое-где готовят кумыс и зимой. Этот питательный, целебный, отлично утоляющий жажду напиток, содержащий всего 1,5-3° алкоголя, нашел широкое применение в медицине и является прекрасным вкладом кочевников в общемировую культуру.

С наступлением весны, после окончания сезона посевов у кыргызского народа начинается период «саамал», современным медицинским термином обозначается — кымызолечение. В кыргызской кухне существуют несколько видов кымыза.

— **тунма-кымыз** — верхний жидкий слой, сывороточная часть образуется в течение 1-3 часов после отстаивания натурального кумыса;

— *саамал кымыз* — недобробивший кымыз, легко для усваивания организма;

— *чайкаган кымыз* — в кымыз положить мед, добавить свежее кобылье молоко, мешать и взбалтывать около часа, затем поставить в теплое место. Через 2 — 3 суток кымыз будет готов. В таком кумысе большое процентное содержание молочного спирта.

— *бозо* — напиток, приготовленный из пшена, кукурузы (проса) и дрожжей, имеет лёгкий градус. У кыргызов существует распространённый вид хлебного национального напитка — «*бозо*», который готовят из проса, ячменя или кукурузы. Пьют «бозо» в основном взрослые и только в зимнее время. Бозо — слабоалкогольный густой и сладкий ферментированный напиток. Приготавливается методом брожения из пшеницы, кукурузы или проса. Слово заимствовано из тюркского или персидского языка. У тюркских народов так называлось пиво, а у монголов также называли и молочную сыворотку, оставшуюся от приготовления арака. Бозо готовят из толченого или крупномолотого пшена, кукурузы, пшеницы или риса. Самый вкусный, крепкий бозо получается из пшена и кукурузы. Основа бозо — угут (солод). В основном его готовят из пшеницы, иногда из смеси пшеницы с ячменем или просом. Хлебные напитки в основном были достоянием имущих слоев населения.

Кроме национальных напитков, приготовляемых в домашних условиях, широко используются минеральные воды (*арашан суулар*), которые составляют одно из главных природных богатств Кыргызстана. Наиболее известны минеральные воды «Ак-Суу», «Джалал-Абадская», «Арашан», «Кара-Шоро», «Ысык-Ата» и т.д..

Выводы по второй главе

В соответствии с поставленной целью и задачами, а также исходя из исследуемых в работе проблем, были использованы следующие методы и приемы: эмпирический метод, описательный, сопоставительный, сравнительно-исторический, компонентный анализ, интерпретации, метод фразеологического

описания, приемы и методы структурной типологии, лингвокультурологии, а также использовались методы устного и письменного опроса, анкетирования.

Особое внимание уделяется компонентному анализу семантики лексических и фразеологических единиц, а также проделан большой объем работ по сбору и систематизации лексического материала в китайском и кыргызском языках.

ЛСП «еда» в сопоставительных языках отбиралось на основе анализа различных источников (монографии, статьи, сборники, интернет, и т.д.) путем выборки лексических единиц, относящихся к лексико-семантическому полю «еда», опираясь на приемы и методы структурной типологии проведена классификация наименований блюд, подготавливаемой пищи, продуктов на макро- и микрополя в сопоставительных языках.

Применяя метод классификации и описания, ЛСП «еда» в китайском языке, мы распределили на пять макрополей: 1) макрополе «Жидкие (первые) блюда» включают 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 супа, однако в Китае с них никогда не начинают трапезу, поэтому назвать «первым блюдом» в отличии от других культур его нельзя. 2) макрополе «Густые (вторые) блюда» включают в себя горячие блюда 热菜 *rè cài*, мясные 荤菜 *hūncài* (ослятина, свинина, утятина, курятина, рыбы), 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 блюда из яиц тоже считается как основное блюдо. 3) макрополе «Напитки» - напитки 饮料 *yǐnliào* (без алкогольные 非酒精 *fēi jiǔjīng*, алкогольные 酒精 *jiǔjīng*): самый распространенный напиток это конечно чай, он делится на 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, китайцы их практически не употребляют, вместо них используется 豆奶 dòunǎi – соевое молоко. Алкогольные напитки 酒精 jiǔjīng: спиртные напитки в Китае принято различать по цвету: 白酒 (báijiǔ) белый спиртной напиток, 黄酒 (huángjiǔ) желтый, 红酒 (hóngjiǔ) красный. 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); рис – основной продукт питания. Китайцы едят рис примерно так же, как жители многих других стран едят хлеб. 5) макрополе «Десерт» - «нулевая еда» 零食 língshí и сладости 点心 diǎnxīn.

ЛСП «еда» в кыргызском языке, классифицирована на 5 макро- и микрополей: 1) макрополе «Жидкие блюда» - «Суюк аш». Оно включается 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 дөң сорпо, ала дөң сорпо, эрмен сорпо; куурма шорпо, кесме шорпо, тоок шорпо, балык шорпо.* 2) макрополе «Густые блюда» - «Коюу (кургак) оокаттар», которые включают в себя в основном разного рода мясные блюда, например, из баранины (говядины): *куурдак, кебен, жаа бөйрөк, мууздоо, керчөө, куйкаланган баш-шыйрак, тоңдурма куурдак, беш бармак.* Блюда, приготовленные из внутренностей — *ич эт*; из лёгких и желудка – *жөргөм*; из мелкокрошенной печени и жира с добавлением крови — *быжы*. Из конины: *чучук, наарын, казы, карта, жал, күлазык, кыйма жал.* Из кишки говядины: *сары жүрмө, жөргөм, май чучук, беш салаа* и реже - из мяса козы, верблюда или яка; 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, иримчик, эжигей, саамал, көөрчөк* и другие кисломолочные продукты; 4) макрополе «Злаковые культуры» - «*Дан азыктары*» включает в себя микрополе «пшеница», «просо», «кукуруза», в основном это блюда и лакомства, приготовленные из муки данных растений. 5) макрополе «Напитки» - «*Суусундук*» мы разделили на 2 группы: микрополе «горячие напитки» и микрополе «национальные напитки». Горячие – *чай (актаган чай, куурма чай, шир чай) сүзмө* и т.д.. Национальные напитки – *максым, чалап, тан, чүлү, шербет, шире, арашан суулар, кымыз, бозо*.

Итак, из анализа лексики, относящейся к понятию «еда» видно, что основными блюдами и продуктами китайского народа являются густые блюда, в составе которых в основном овощи и мясо. Ключевым фактором является, что китайцы могут использовать в качестве еды все виды мяса и растительности без исключения, из напитков в основном соевое молоко, чай, рисовые настойки. Кыргызская пищевая культура основывается на мясных блюдах, где ключевое место занимает подача и распределение устуканов (кость с большим куском мяса) и молочные блюда, затем мучные и зерновые продукты, далее горячие и национальные напитки. Типология номинантов 饭 (fàn) в китайском языке и «тамак-аш (еда)» в кыргызском языке является ключевым понятием, многозначным и культурно значимым словом, которое отражает важные аспекты данных культур, повседневной жизни и общей пищевой картины мира двух этносов.

ГЛАВА 3

РЕЗУЛЬТАТЫ СОПОСТАВИТЕЛЬНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКОГО ПОЛЯ «ЕДА» В КИТАЙСКОМ И КЫРГЫЗСКОМ ЯЗЫКАХ

3.1. Лексико-семантическая группа существительных, образующих поле «еда» в китайском и кыргызском языках

В данном параграфе анализируются существительные, содержащие общую сему (архисему) «饭 fàn, 饭菜 fàn cài, 餐 cān, 食 shí, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 菜 cài, 美食 měishí, 饮食 yǐnshí, 饭食 fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза), 口腹 kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食 shànshí (питание) 伙食(hарчи)» в китайском и «тамак, тамак-аш, оокат, наар, даам, азык, ар, тамактануу (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза)» в кыргызском языках.

Согласно лексическому анализу вышеперечисленные лексемы имеют богатый синонимический ряд в китайском языке и характеризуется стилистической маркированностью. Как выше замечено, практически во всех иероглифах присутствует ключ обозначающий еду 食 shí, иероглиф сам по себе является понятием – «азык, аш (еда, блюдо)». Лексема «饭 fàn (еда)» в китайском языке, первая часть иероглифа 饭 fàn (еда) состоит из ключа 饣 fàn (что обозначает еда, пища), он является вариантом с правой стороны ключа 食 shí, о котором выше мы рассказали. Следующий иероглиф 菜 cài обозначающий понятие «еда, овощи», состоит из ключа 艹 cao трава, и снизу ключ 采 cǎi срывать, выбирать, поэтому к данному слову ближе понятия овощи, приготовленные блюда из них.

Иероглиф 美食¹měishí обозначает общее понятие - *пища, еда*, где иероглиф 美 měi обозначает *прекрасный, изысканный*, а иероглиф 食 shí - еда. Слово 美食 měishí — деликатесы, лакомства, т.е. обозначает готовую пищевую продукцию.

А лексема 饮食²yǐnshí – первый иероглиф обозначает питьевое продовольствие, где первый ключ вариант слева 飠 (что обозначает еда, пища) и второй иероглиф сам ключ 食 shí (еда), таким образом данная лексема выражает *азык-түлүк* (и продукты, и еду, и питье) [150, с. 813].

В кыргызском языке такого синонимического многообразия понятия «еда» не наблюдается. Одним из ключевых номинантов еды в кыргызском языке является слово *тамак*. Интересна ее этимология, она представлена почти во всех древних и современных тюркских языках: *дамак* (аз., гаг., тур., туркм.), *тамак* (алт., баш., каз., к.калп., лоб., ног., тат., чув. и др.), *тамаг* (караим., уйг.диал.), *табак* (алт.диал.) в значениях: 1) «горло» (почти во всех языках), «глотка», «нёбо», «гортань», «рот» и др.; 2) «еда, пища, кушанье» (почти во всех языках) [157, с. 212].

Распространенные в речевом узусе сочетания со словом *тамак* демонстрируют разные стороны жизни, выражение *Тамагыңар таттуу болсун! Приятного аппетита!* Анализ лексем *тамак* и *аш*, имеющим достаточно много словопроизводных примеров, показал, что самыми часто употребляемыми словосочетаниями выступают *тамактан, тамак берүү, тамак ичүү* (*угощать, есть*), *ысык тамак* (*горячее блюдо*), *алгачкы тамак* (*первое блюдо*), *суюк тамак* (*суп*), *камыр тамак* (*мучные блюда*). Производные от слова *аш* довольно часто встречающиеся это *аш+кана* в значении столовая, в значении место, где едят; *аш+поз* (повар) – кто готовит еду; процесс/время приёма пищи *аш+тануу*; также некоторые названия блюд, овощей также происходят от слова *аш* в кыргызском языке, например: *аш+кабак* (*тыква*), *аш айран* (*заквашенное молоко с толокном*) и т.д.

¹ изысканное кушанье

² питание; еда и питье

При выражении общего смысла продовольствия используется слово «*азык-түлүк*». В отличие от слова синонима *тамак-аш*, оно точнее выражает смысл всех необходимых ингредиентов при приготовлении еды и пищи. К.Юдахин в своем словаре передает лексему *еда* под словом *азык*. Рассмотрим все лексические и семантические стороны данного слова. Автором дается перевод слова *азык* как *провиант, продовольствие; съестные припасы; фураж*; в «Толковом словаре кыргызского языка» дается как продукт. Например: *Ошол жерде ынак ичиле турган сүттөрүн бир жагына бөлүп коюп, калганын май, курут, быштак, эжигей жана башка сүт азыктарын иштеп чыгаруу үчүн жөнөтүп жатышты* (Убукеев). Поговорка *Эр азыгы — элден, бөрү азыгы — жолдон* — *Пицца молодца от народа, пицца волка в пути (т.е. ни тот, ни другой путевых запасов не имеют)*.

Также духовное понятие слова *пицца* передается в кыргызском языке словом – *азык*, например: *окуу- билим азыгы, билим - ырыс азыгы - Учение — источник (букв. пицца) знания, знание — источник (букв. пицца) счастья*, т.е. путем сравнения слова *азык (пицца)* и *билим (знание)* кыргызский народ показывает насколько важна для народа еда, настолько и важно получение знания. От слова *азык* образованы и другие слова, связанные с едой и продовольствием: *жол азык* – *путевое довольствие*, *гулазык* – *провизия* или *толокно* [22, с. 156].

В кыргызском языке употребляемые народом все виды пищи называются «*тамак-аш*». Данное слово распространено во всех тюркских языках. Слово «*аш*» в древнем тюркском словаре передается в значении «*еда, пицца*», например: *Аш болсун!* (Приятного пищеварения!) [46, с. 31]. Данное слово в тюркских языках встречалось еще в VIII веке в руинах погребального комплекса Кул-Тегину (Политический и военный деятель Второго Восточно-тюркского каганата). Как утверждает А.А.Жапанов, в Орхон-Енисейских надписях встречается следующее упоминание: *Эң бай журтка (элге) кан болбодум, ичи ашсыз (кардында тамагы жок), тышы тонсуз басынган, жарды элге кандыкка отурдум.* — *Не смог стать правителем богатого народа, стал ханом голодного*

и нищего народа. Однако в труде З.Бабура «Бабурнамесинде» встречается в значении *юмдон аши* – «жидкая просяная каша». Махмуд Кашгари передает слово *аш*, кроме значения – «пища» еще и в значении *айак ашла* – закваска, также котел [46, с. 201]. Данное слово и в карачайском, болгарском, казахском языках используется в значении – еда, пища. А в кумукском, хакасском, алтайском языках дополнительно используется в значении – хлеб. В чувашском языке слово *аш* – в значении мясо [8, с. 195]. А в узбекском языке также как и в лезгинском языке оно дополнительно обозначает блюдо из риса «плов». В кыргызском языке *аш* может также обозначать блюдо из риса и моркови «плов», так мы можем увидеть влияние языков стран Средней Азии на соседские культуры. Кроме этих вышеуказанных смыслов в кыргызском и карачай-болгарском языках «*аш*» передает смысл – «*кара аш*» «*аш берүү*», т.е. согласно энциклопедическому словарю – устраивать поминки, накрывать стол и угощать родных и близких «*кара аш*» – первое угощение после погребальни, «*кырк аш*» – после сорока дней или «*аш берүү*» – через один год со дня смерти по усобщему [131, с. 95].

Кроме вышеупомянутых слов хотелось бы осветить ещё одну лексему, которая также передает понятие еда — лексема «*оокат*». В философском восприятии кыргызского народа, понимание этого слова ближе к понятиям — *работать, трудиться, добывать средства к существованию* (оокат кылуу) и используется как синоним слова *тамак-аш*; *оокат-тиричиликтин камы* — хозяйственные заботы, *оокат жайы* — его материальное положение, *көр оокат* переводится хлеб насущный (заботы о нуждах этого, «тленного» мира); *өлбөс оокат* — полуголодное существование, перебивание с хлеба на квас; *оокаттан калуу* — потерять трудоспособность. Например поговорка: *Оокат — байдан, ажал — кудайдан* (букв. *работа от богачей, смерть от бога*)[153].

Также имеется словосочитание *азык-түлүк* которое обозначает *продукты, продовольствия*. Однако второй компонент словосочитания *азык-түлүк*, слово *түлүк* никакого определенного смысла за собой не несет и используется только в сочетании со словом *азык*.

Помимо вышеуказанных также встречается лексема «*наар*» в кыргызском языке со значением — еда, пища, и является метонимической заменой и синонимом слова «*тамак-аш (еда)*». Выражение *наар ал* или *наар тат* — принимать пищу; закусывать; *оозуна наар ала элек* — он пока ещё ничего не ел, у него во рту маковой росинки не было; *биздикине келип, наар татып кеткиле* — приходите к нам откусывать; *оозуна наар тамыз* — капать (умирающему) в рот воду; *наар албай калуу!* — жизнь закончена! [159]. Таким образом лексема «*наар*» чаще используется для метафорического выражения глагольного понятия *есть, жить*.

Во время изучения лексического поля «*тамак-аш (еда)*» в кыргызском языке мы выявили еще одно слово, которое имеет значение еда — *даам*. В Толковом словаре кыргызского языка (1969) дается существительное «*даам*» — вкус: *Ачуу даам. Таттуу даам. Например: Тамактын даамын киргизген, татыта турган туз болот (Осмонкул)*. Ее второе значение это кушанье. Например: *Карабек ферма башчысын үйдөн даам ооз тийүүгө чакырды (Каимов) — Карабек пригласил домой на кушанье главу фермы. Например: Ар даамды бүт берди, кишимши чайкап сүт берди («Манас») — Угостил всеми кушаньями что есть, даже молоко с изюмом. В переносном значении: Сөздөрүңдүн даамы жок, күүлөрүңдө маани жок («Советтик Кыргызстан») — Слова твои не вкусны, мелодия бессмысленная [159]. В «Русско-кыргызском словаре» К. К. Юдахина приводится следующая лексема для обозначения *еды*: *даам же* или *даам ич* — поесть, покушать; *олтуруп, даам сызып кетсеңиз!* — посидели бы, поели бы!; *даам ооз тийип кет* — отведай пицци, закуси немного; *ар даамдын башы* — разносолы; *ар даамдын башын жедик* — мы полакомились разной разностью; другой смысл лексемы *даам* — *вкус*; *даамы жок* — *невкусный*; *даамы жаман* — *скверный на вкус*; *таттуу ооздун даамын кетирбе* — *не порть хорошего впечатления; не выискивай мелких изъянов в том, что прекрасно (букв. не уничтожай сладости рта) [159].* Лексема «*даам*» обозначая существительное *вкус*, также в речи больше играет роль сказуемого — *поесть, отведать*.*

Во фразеологическом словаре кыргызского языка «Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү» (изд. Институт языка и литературы имени Ч. Айтматова НАН КР, составители Ж. Осмонова, К. Конкобаев, Ш. Жапаров. Бишкек, 2015) дается следующее сочетание исследуемых нами слов в поле *еда* в переносном смысле производного от слова *даам* — *даам татуу* — войти во вкус. Н.: *Андай бекер оокаттын даамын таткан неме ал жерден оңой менен кетпейт («Чалкан») — Вкусивший вкус бесплатной еды, он оттуда так просто не уйдет* [153]. В данном фразеологизме используются исследованные нами лексеммы, но в разных понятиях: *оокат* — *еда*, *даам* — *вкус*.

Анализ лексем в китайском языке *饭 fàn, 饭菜 fàn cài, 餐 cān, 食 shí, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 菜 cài, 美食 měishí, 饮食 yǐnshí, 饭食 fànshí, 吃饭 chīfàn* (*еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза*), *口腹 kǒufù* *пропитание (чревоугодие)*, *膳食 shànshí* (*питание*) *伙食* (*стол/харчи*) — *еда, пища, продукты* и «*тамак, тамак-аш, оокат, наар, даам, азык, ар, тамактануу (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза)*» в кыргызском языках, показал, что вышеперечисленные номинанты являются одним из универсальных, обозначающих понятие *еда* в сопоставляемых языках, однако каждая из данных лексем применяется в речи в разных ситуациях, это и является одной из особенностей грамматики китайского и кыргызского языков, отражающего широкий спектр синонимии.

В структуру ЛСП «еда» включены все виды блюда, продукты, общая пищевая картина мира, связанная с развитием всей истории, традиций сопоставляемых культур. Для полного исследования и построения общей структуры ЛСП «еда», выявлены когнитивные и прагматические аспекты, лингвистические, грамматические факторы языковой картины мира в китайском и кыргызском языках. С точки зрения общей теории лексикологии при выявлении общих и отличительных признаков китайского и кыргызского языков, сопоставительный анализ существительных входящих в ЛСП «еда» вызывает особый интерес.

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 заведения общественного питания отличается от китайской, возможно, это связано с древним кочевым образом жизни. Широко распространённые места это *чайкана, ашкана*. Здесь надо отметить, что словообразование существительных в китайском и кыргызском языках имеет определенное сходство: в китайском языке с добавлением суффикса -馆 **guǎn** со значением «помещение» образуются слова 饭馆 (fànguǎn) — ресторан, 茶馆 (cháguǎn) - чайная, и в кыргызском языке аффикс *-кана* образует существительные со значением «помещение»: чай+кана = чайкана (чайная), аш+кана = ашкана (столовая).

Нами был сделан сопоставительный анализ существительных, входящих в ближнюю периферию поля «еда» китайского и кыргызского языков. Методом структурной типологии и анализа ассоциативного восприятия студентов, изучающих китайский язык в Кыргызстане и иностранных студентов из КНР, изучающих русский язык в Кыргызстане составлена лексико-семантическая группа существительных, входящие в поле «еда», см. таб. 3.1.:

Таблица 3.1. – Лексико-семантическая группа существительных входящих в ближнюю и дальнюю периферию поля «еда» в китайском и кыргызском языках

китайский язык	кыргызский язык
饭 fàn/食 shí – еда (ядро)	тамак-аш – еда (ядро)
<i>ближняя периферия</i>	
米饭 mǐ fàn - рис	беш-бармак – национальное блюдо кыргызов эт -мясо, сүт -молоко,
面条 miàn tiáo- лапша	
饺子 jiǎo zǐ– пельмени	
火锅 huǒ guō – «Горячий самовар» (национальное блюдо)	

八大菜系 bā dà cài xì – 8 видов великих кухонь 茶艺 chá yì – чайная церемония	боорсок – жаренные на масле кусочки теста (национальное лакомство) кымыз – кобылье молоко (национальный напиток)
<i>дальняя периферия</i>	
糖 táng – сахар 五谷 wǔ gǔ- 5 сельскохозяйственных культур (рис, просо, ячмень, пшеница, бобы)	буудай – пшеница арпа- ячмень рожь-кара буудай просо-тару

Согласно вышеуказанной таб. 3.1. мы можем сделать вывод, существительные, составляющие основной ингредиент блюда или само наименование в ассоциативном восприятии принимается как ключевое составляющее понятие лексико-семантического поля «еда».

В китайском языке это 米饭 mǐ fàn — рис, 面条 miàn tiáo — лапша, особо известные блюда как 饺子 jiǎo zǐ — пельмени, 火锅 huǒ guō — «горячий самовар» (национальное блюдо), 八大菜系 bā dà cài xì — 8 видов великих кухонь, 茶艺 chá yì — чайная церемония. В кыргызском языке беш-бармак – национальное блюдо кыргызов, эт (устукан) — мясо, сүт — молоко, боорсок — жаренные на масле кусочки теста (национальное лакомство), кымыз – кобылье молоко (национальный напиток).

Межъязыковая эквивалентность при сопоставлении языков, выявляя соответствие центральных и периферийных семантических компонентов, выводит их полное и частичное соответствие в сравниваемых языках. Одним из ключевых особенностей в контрастивной лингвистике при переводе является понятие эквивалентности. Эквивалентность (латинское *aequivalens* – равнозначный, равноценный) – соответствие значений единиц двух или более языков, т.е. соответствие единиц в значениях, закрепленных в системах сопоставляемых языков [106, с. 60].

На примере широко распространенного национального напитка 茶 chá чай в двух лингвокультурах, покажем соответствие/не соответствие значений сопоставляемых языков при переводе, см. таб. 3.2.1.

Таблица 3.2.1. – Сопоставительный анализ переводов существительных

Китайский язык	Кыргызский язык
红茶 hóngchá красный чай	кара чай (букв. кызыл чай)
乌龙茶 wūlóngchá чай улун	-
白茶 báichá белый чай	-
黄茶 huáng chá желтый чай	-
黑茶 hēi chá черный чай	кара чай
绿茶 lǜchá зеленый чай	көк чай

Распространенная и занимающее ключевое место в двух культурах, традиция чаепития помогло выявить внутриязыковые и межязыковые гиперонимические и гипонимические отношения между словами. Гипероним 茶 chá чай будучи общим понятием данного напитка, происхождение которого бесспорно связано с китайской культурой, показал конкретизированность в китайском языке. Так как Китай является родиной чая, виды и сорта чая там многообразны. При переводе на кыргызский язык определенные названия чая являются безэквивалентными, обозначаются обобщенно или требуют транскрипционного перевода. Например, как в таб. 3.2.1. 乌龙茶 wūlóngchá (улун чайы) чай улун. Сорт чая 红茶 hóngchá переводится на кыргызский язык – кара чай (букв. кызыл чай), так как понятие *кызыл чай* в кыргызском языке обозначает крепость чая.

В культуре китайского народа существуют разные виды чая: 绿茶 *зеленый чай*, 红茶 *красный чай*, 乌龙茶 *чай улун*, 白茶 *белый чай*, 黄茶 *желтый чай*, 黑茶 *черный чай* [礼记·礼运]. Каждый из которых имеет свои определенные свойства. Зеленый чай чаще используется в летний сезон, так как обладает жарутоляющим

свойством, в зимний сезон употребляют красный чай, он имеет согревательное свойство. Поэтому при переводе на кыргызский надо подчеркивать какой именно вид подразумевается. Кыргызы также употребляют зеленый чай, когда еда очень калорийная, в основном на юге страны употребляют его часто. На севере Кыргызстана употребляют черный (красный) или чай с молоком (со сливками) и солью.

Согласно Танским источникам китайской историографии чай с солью являлся жароутоляющим напитком императорского двора, и по неофициальным данным считается, что в другие страны чай с солью именно был перенят от китайской культуры, так как соль в чае способствует сохранению полезных минералов в организме, чтобы в жаркую погоду избежать обезвоживания организма. Также в чай добавляют молоко, которое в китайском языке звучит как 奶茶 *nǎichá* (чай с молоком), помимо этого, широко распространенный среди современной молодежи чай 凉茶 (*холодный чай*) и т.д.

По вышеуказанному принципу проанализированы и существительные входящие в дальнюю периферию ЛСП «еда» в китайском языке «五谷 wǔ gǔ (5 сельскохозяйственных культур)». Перевод самого слова 五谷 wǔ gǔ в словарях передается ее простым толкованием, так как это слово обозначает одну из особенностей китайской сельскохозяйственной культуры и осуществить прямой перевод без понимания философии языка немного сложноват. Итак, под 五谷 wǔ gǔ пятью основными сельскохозяйственными культурами считаются рис, просо, ячмень, пшеница, бобы. Каждая из которых по отдельности относятся к отдельным культурам, как: орошаемый рис, пшено, просо, виды злаковых культур, бобовые культуры. Просо посевное или чумиза, называемое в Древнем Китае считается богом 5 зерновых культур, их с богом Земли вместе называют «社稷 Шэцзи (дух-покровитель династии, бог земледелия и плодородия)», что стало альтернативным названием государства в древние времена. С увеличением количества сортов сельскохозяйственных культур термин «五谷 wǔ gǔ (пять зерновых культур)» постепенно стал общим названием для пищевых культур.

Наиболее важными сельскохозяйственными культурами в наше время являются рис, пшеница, кукуруза, ямс, бобы и так далее. В сопоставительной части нашей работы мы глубже изучили виды сельскохозяйственных культур в Китае и вариации их переводов на кыргызский язык, см. Таб. 3.2.2:

Таблица 3.2.2. – Сопоставительный анализ перевода лексемы 五谷 wǔ gǔ (5 сельскохозяйственных культур)

Китайский язык	Кыргызский язык
稻 dào (рис посевной)	күрүч
水稻 shuǐdào (поливной рис)	-
大米 dànmǐ (рисовая крупа)	-
香粳 xiāngjīng душистый (ароматный) рис (из провинций Чжэцзян и Цзянсу)	-
米饭 mǐfàn (варёный рис)	-
黄米 huáng mǐ (пшено)	чийки акталган таруу
小米 xiǎomǐ (чумиза)	кытай конок (данное название дано по происхождения самого растения)
黍 shǔ (просо посевное)	таруу
稷 jì (просо посевное (неклеякое))	таруу (акталбаган)
麦 mài (пшеница)	буудай
豆 dòu (Соевые бобы или общее название для бобовых растений):	буурчак
豌豆 wāndòu (горох)	буурчак
菽 shū (бобы)	фасоль
兵豆 bīngdòu (чечевица)	жасмык (буурчак сыяктуу өсүмдүктүн бир түрү);
绿豆 lǜdòu (маш, бобы- мунг)	маш буурчак

Разного вида бобовые культуры употреблялись человеком в пищу еще задолго до начала нашей эры. Бобовые выращивали и в Древнем Риме, в Греции, в Древнем Египте (в гробницах фараонов археологи находят горох, фасоль и чечевицу). Китай считается прародиной продуктов из *soi*. При сопоставлении переводов зерновых культур мы столкнулись с такими трудностями как определение точного названия, так как в китайско-русских словарях, например, слово 小米 *xiǎomǐ* (чумиза) дается как пшено, чумиза, просо, итальянское просо, а в китайско-кыргызских словарях используется конкретизация и дается только общее название, например, лексема 豆 *dòu* (бобы) не зависимо, какой вид бобовых культур переводится – буурчак, а лексему 豆类 *dòulèi* (бобовые культуры) в одной стране считают горохом, в другой называют фасолью или бобами. Анализируя разницу восприятия культур разных языков, можем сделать вывод о том, что это связано с особенностями выращиваемых в этих местностях культур, географическими и природными особенностями.

В обеих культурах существуют три уровня кулинарии: повседневная, праздничная и парадная. Если в китайской культуре завтрак очень ранний и легкий, в полдень во время обеда популярны блюда из риса, муки, с овощами (особенно бобовыми), зеленью и разнообразными приправами, а для кыргызского народа по сложившейся традиции самая обильная пища подается вечером, а на завтрак и обед готовят обычно какое-нибудь легкое блюдо. Очевидно, это связано было со спецификой хозяйствования: скотовод целый день проводил вдали от жилья, возвращался домой только поздно вечером. Позднее это вошло в привычку, а затем превратилось в традицию. Праздничные блюда составляют основу традиционной кухни каждого народа. Прием пищи у китайцев и у кыргызов, как и у многих народов носит сезонный характер: в зимнюю погоду китайцы больше используют в рационе мясные и отварные блюда, а в летнюю погоду предпочитают холодные и легкие блюда, овощи и фрукты. В кыргызской кухне осенью и зимой в рационе питания преобладают мясные и мучные блюда, а весной и летом — легкие овощные блюда, супы,

молоко, кумыс, прохладительные напитки. Для заправки пищи наряду со столовой зеленью широко используется дикорастущая зелень: горные лук и чеснок, чабрец, мята, щавель и т. д.

Главной особенностью китайской кухни является распределение блюд по временам года в течение года. В Китае всегда следили за приправами и гарнирами в зависимости от времени года, вкус мягкий и сильный зимой, а летом легкий и прохладный. В зимний сезон тушат и варят на медленном огне, а в летний период подают холодным и замороженным. Все виды овощей меняются от сезона к сезону. Так существуют виды блюд, которые китайцы потребляют в определенный сезон года. Например: 火锅 huǒguō хого (*национальное китайское блюдо, жаркое из мяса или овощей*) – одна из традиционных блюд китайской кухни, ее древнее название «古董羹» (старинный бульон) [133, с. 29]. Данное блюдо невозможно приготовить без специальной кастрюли, от этого и его современное наименование пришло, слово 火 huǒ – огонь и 锅 guō – кастрюля, то есть кастрюля с огнем. Северная часть Китая в основном потребляет ее в зимний период для согревания тела и восстановления энергии инь-янь.

Пищевая традиция как исторически сложившаяся форма деятельности и поведения, связанная с формированием у человека пищевых предпочтений, которые являются ярким этническим маркером. Маркируя «общие наименования (макро- и микрополя) еда» были выявлены базовые наименования блюд, особенности приема пищи в сопоставляемых языках. Для описания они разбиваются на контрастивные пары – единица исходного языка и языка сопоставления, мы возьмем классы существительных распределения блюд в кыргызском языке, см. таб. 3.3.:

Таблица 3.3. – Классы существительных распределения блюд в кыргызском языке в сопоставлении с китайским языком

Кыргызский язык	Китайский язык	Тип соответствия
-----------------	----------------	------------------

Атала, ботко (каши и кашицеобразные)	粥 zhōu (каша)	векторн. соответ.
Суусундук (напитки)	饮料 yǐnliào (напитки)	эквивалентное
Суюк тамак (жидкие блюда)	汤 tāng (суп)	эквивалентное
Ысык тамак (горячие блюда)	热菜 rè cài (горячие блюда)	эквивалентное
Муздак тамак (холодные блюда)	凉菜 liángcài (холодные блюда)	эквивалентное
Жылытма (блюда подвергшиеся вторичному приему)	--	безэквивалентное
Жеңил тамак (легкая пища)	青菜 qīngcài (легкая пища)	эквивалентное
Эртең мененки тамак (завтрак)	早餐, 早饭 zǎocān, zǎofàn (завтрак)	эквивалентное
Түшкү тамак (обед)	午餐, 午饭 wǔcān, wǔfàn (обед)	эквивалентное
Кечки тамак (ужин)	晚餐, 晚饭 wǎncān, wǎnfàn (ужин)	эквивалентное
Жол азык (дорожная пища)	路菜 lù cài (дорожная пища)	-
Гүлазык (провизия)	糗粮 hóuliáng (провизия)	

Как видно из таблицы 3.3., лексемы составляющие классы распределения блюд в сопоставляемых языках являются одними и теми же номинативными единицами лексической системы и имеют векторные соответствия. Однако при контрастивном анализе данных выявлены межязыковые соответствия и

несоответствия в семном составе, отражающие национальную специфику семантики. Например: *жылытма* (блюда, подвергшиеся вторичному приему), *гулазык* (провизия).

Согласно положению контрастивной лексикологии, национальная специфика значения единицы проявляется в несовпадении по макрокомпонентам значения от сопоставляемых с ней единиц, а именно, в денотативном, коннотативном и структурноязыковом компонентах значения, а также в нескольких компонентах одновременно [104, с. 35]. Ввиду этого определения при переводе данных лексем на китайский язык мы использовали описательный метод перевода: *жылытма* — это блюда, которые разогреваются и обычно используются на второй день приготовления — 隔夜的菜 *géyè de cài* (букв. переночевавшее блюдо), *гулазык* (провизия) — это приготовленное из вареного мяса (предпочитается мясо конины), которое впоследствии сушится, а затем измельчается и перемешивается с толокном (зерна пшеницы или ячменя) и масла кушанье детям, в переводе соответствует слову 猴粮 *hóuliáng* (сухой паёк, сухая провизия; дорожный провиант), однако есть большое различие в способе приготовления и ингредиентов.

Проведенное исследование группы существительных, образующих ЛСП «еда/пища» в китайском и кыргызском языках показало, что включает в себя разнообразные наименования продуктов питания, блюд, места приема пищи, посуды и т.д.

К названию блюд китайцы подходят с философской точки зрения, само слово «яйцо» в китайском языке «蛋 *dàn*», но в китайском языке особенно в понятии северных жителей Китая данный иероглиф несет негативный оттенок, его чаще используют, когда на кого-то ругаются, например: 笨蛋 *bèndàn* — тупица, 坏蛋 *huàidàn* — прохвост, 混蛋 *húndàn* — подлец и т.д. В кыргызском языке лексема *жумуртка* имеет синоним *тукум* (в литературном языке в значении предки), когда сильно гневаются, могут и проклясть следующим выражением: «*тукумун соолгур/ тукумуң кургур*» - букв. пусть высохнут твои

корни. Можно сказать в китайском языке 蛋 dàn (яйцо) является словом табу, чтобы избежать использования иероглифа 蛋 dàn (яйцо) в прямом контексте в наименовании блюд, ее ассоциируют с цветком и передают лексикой 木樨 mù xī — османтус душистый. Слова табу в северном китайском языке занимают особое место, так как символизм в лингвокультурологии китайского народа играет большую роль.

Говоря о символизме цвета, когда рождается ребенок, китаец посылает своим знакомым извещение об этом радостном событии, и это извещение они могут съесть. Это крутые яйца, окрашенные в ярко-красный цвет. Если в присланной корзинке нечетное число яиц – 9 или 11 – родился мальчик. Четное количество – 8 или 10 – означает рождение девочки.

У кыргызов если рождалась девочка, то на вопрос кто родился, отвечали выражением: *кырк жылкы* (букв. сорок голов лошадей), например, *Келинчегин кырк жылкы төрөдү* («Ала-Тоо») [149, с. 212]. Выражение это связано с будущим калымом в сорок голов лошадей.

В наименовании кыргызского блюда *тоңдурма куурдак* «холодец», определена соответствие первого слога части этого номинанта в китайском языке: кырг. *тоң* «мерзлота, мороз» – кит. 冻 dōng «зима, зимний, озимый», кирг. *куу* «сухой, высохший» – кит. 枯 kū «высохший, увядший, иссякший; высохнуть, пересохнуть, сухостой», кит. 槁 gǎo «сухой, высохший, сушеный, высыхать, засыхать» [53, с. 373, 366]. В пяти наименований китайских бульонов с участием слова *tāng* «бульон, суп» есть сходства с кыргызским, например: китайское блюдо 米汤 mǐtang «рисовый отвар» и кыргызское блюдо под названием *мытан* (мытан это «мучная или рисовая пресная (без соли) похлебка), рекомендуемая в качестве диеты при некоторых болезнях».

Другое сходство мы обнаружили у существительного в китайском языке 饊 páng «нан», это круглое печеное изделие из теста. 饊 páng «нан» – лепешка имеет древнюю историю, во многих китайских исторических материалах имеются

разные легенды возникновения лепешки, но мы можем с уверенностью сказать, что в китайский язык оно проникло из иранского, как и в кыргызский и в другие языки. По исследованию И. М. Оранского древнеиранское слово *никан* на тюркском обозначает «кѳмѳч», к глаголу *кан* «казуу (копать)» добавляется приставка *ни*, в сокращении этого слова получается слово *нан*. О распространенности трансформ слова в языках Евразии и невозможности возведения их к одной праформе:

- 1) в енисейских языках (кет. *нан* «хлеб»);
- 2) в уральских языках (коми *нан*, нен. *наан* «хлеб»);
- 3) в тюркских языках (узб. *нон*, уйг. *нан* «хлеб»);
- 4) в иранских языках (новоперс. *наан*, белудж., афган *наған* «хлеб»);
- 5) в армянском языке (*пкан* «хлеб»);
- 6) в дравидийских языках (брагуи *nikan* «пища, мясо») и т.д. [98, с. 121-123-125].

Мы сейчас не можем представить приготовление любого вида блюда без масла, однако мало кто интересовался откуда это слово произошло и из какого языка, и здесь тоже мы обнаружили сходства и китайским языком. В древнетюркских языках данное значение передается словом «йаг». В данном фонетическом варианте это слово встречается в тюркском, кыпчакском, азербайджанском языках. В работе А. Джапанова приводится и широко описывается этимология происхождения слова *май* согласно исследованиям К. Дыйканова и лингвиста Ю. Яншансин в кыргызском языке именно от слова «йаг» [46, с. 88]. Исходя из данного предположения мы хотели бы произвести параллель с китайским словом, которое обозначает май (масло). В Большом Шанхайском словаре под редакцией И. М. Ошанина слово масло, жир, в масле, в жиру переводится как *油* *yóu*, фонетически данные слова «йаг» и китайский пиньинь (транскрипция) [*yóu*] созвучны [148].

Несмотря на различия в национальной кухне и кулинарных традициях Китая и Кыргызстана, в лексико-семантическом поле «еда/пища»

обнаруживается ряд универсальных наименований, отражающих общечеловеческие понятия и представления об основных продуктах питания и блюдах. Выявленные межъязыковые различия в лексико-семантическом поле «еда/пища» свидетельствуют о специфике национальной языковой картины мира, ментальных установок и культурно-исторических особенностей китайского и кыргызского народов.

3.2. Лексико-семантическая группа глаголов, репрезентирующих поле «еда» в китайском и кыргызском языках

Еда, будучи неотъемлемой частью человеческой жизни, и его многообразие отражается через богатый лексический состав. Глаголы, связанные с едой, не только описывают процесс потребления пищи, но и раскрывают культурные, социальные и даже философские аспекты отношения к еде в разных обществах. В данном параграфе анализируются лексико-семантическая группа глаголов, репрезентирующих поле «еда» в китайском и кыргызском языках, с целью выявления как универсальных, так и специфических черт, отражающих особенности пищевых культур и языкового мышления данных народов.

Для начала проанализируем этимологии лексем 吃 *chī* – же (*есть, кушать*) в сопоставляемых языках. Традиционная форма иероглифа 吃 *chī* пишется – 喫 *chī*. Изначально два общеупотребительные иероглифа имели разные значения. Иероглиф 喫 *chī* представляет собой более поздний фоносемантический иероглиф, составленный из ключей «口» и «契». Он впервые упоминается в поэтических трудах династии Тан, в значении «*есть, пить*». В сборнике китайских иероглифов более поздних поколений династии Мин начинают использовать стандартный иероглиф 吃 *chī*, в первоначальном значении «*заикаться, несвязанная речь*» [160]. Пиктофонетический символ можно сформулировать таким образом: 吃 *chī* = 口 (*рот, органы приема пищи и голоса*) + 气 (*воздух, дыхание*), в форме печати опускается горизонтальная черта и

превращается в ключ «戚», обозначая «отдышка, затрудненное дыхание». Общее понятие иероглифа 吃 chī можно представить в форме таблицы 3.4.

Таблица 3.4. – Анализ глагола 吃 chī – же (есть, кушать) в китайском языке

Иероглиф	Частеречность	Значение	Пример
吃 chī	глагол	Еда которая проходит через рот (есть, жевать)	友闻白羊肉美，一生未曾得吃... yǒu wén bái yáng ròu měi, yīshēng wèicéng dé chī (Друг слышал, что баранина очень вкусная, но никогда не ел его...)
		Пить (жидкость)	青山个个伸头看，看我庵中吃苦茶 qīngshān gè gè shēn tóu kàn, kàn wǒ ān zhōng chīkǔ chá (Зеленые горы тянут свои головы, чтобы посмотреть, как в своем женском монастыре пью горький чай)
		втягивать, затягивать	圣祖不饮酒，尤恶吃烟 Shèng zǔ bù yǐnjiǔ, yóu è chī yān (Шэнцзу не пил, и особенно невыносил курение (букв. затягивать табак))
		Выдерживать, выносить	吃生活的苦恼 chī shēnghuó de kǔnǎo (выдерживать трудности жизни)
	предлог	выражает пассивный залог	那一日吃你家妈妈赶逼我不过，只得忍了一口气，走出你

		家门 nà yī rì chī nǐ jiā mā mā gǎn bī wǒ bùguò, zhǐ dé rěn le yī kǒu qì, zǒu chū nǐ jiā mén (В тот день твоя мать заставила меня покинуть твой дом.)
существи тельное	заикаться	或 譏 張 飛 胡, 或 笑 鄧 艾 吃 huò xuè zhāng fēi hú, huò xiào dèng ài chī (То ли дразнят Чжан Фэя, то ли смеются над тем как он заикается...)
союз	Потому что, из-за	只 吃 那 嗓 子 粗, 不 中 听 zhǐ chī nà sǎng zǐ cū, bù zhòng tīng (только из-за того, что голос грубый, он неприятный на слух)

В кыргызском языке глаголы *же-* «есть» и *ич-* «пить, есть», эти два корня можно рассмотреть на фоне множества родственных корней в других языках:

1) в тюркских языках: азерб., караим., кр.тат., лоб., ног., с.юг., уйг., узб. *йе-*, алт., гаг., лоб., чаг. *йи-*, кырг., с.юг. *же-*, каз., к.калп. *же-* «есть, кушать; потреблять, пользоваться...»; азерб., алт., караим., к.балк., кр.тат., кум., кырг., лоб., тув., турк., тур., узб., уйг. *ич-*, гаг. *иич-*, каз., к.калп., туркм.диал., уйг.диал. *иш-*, с.юг. *еч-* «пить, выпивать, хлебать, есть, хлебать кушание ложками» и т.д.;

2) в тунгусо-маньчжурских языках *ژه-*, *сье-*, *ژهб-/жен-* «есть, кушать, питаться», например, маньч. *ژه-* «есть, питаться», *ژهку* «хлеб, пища», удин. *ژه-*, *ژه-* «есть, кушать», *ژهму* «голод», *ژهу* «пища, еда, кушанье», нег. *ژهвин* «обжора», солон. *ژهэхээн-* «дать есть, скормить», эвен. *ژهб-* «есть, питаться, кормиться» и др. (156, с. 280-281);

3) в славянских языках: *е-* [йе] «кушать» (рус. *йе-м* «кушаю», *йе-шь* «кушаешь», *йе-да* «кушанье», болг. *я-да* «еда», бел. *йе-да* – то же и др.) и т.д.

Метатезу мы обнаруживаем между китайским 吃 *chī* [чи] «есть, кушать» и кыргызским (общетюркским) *ич* «пить, кушать» (Метатеза – это перестановка звуков, один из универсальных фонетических процессов). Мы сравниваем общетюркское *же-/йе-* «есть» с китайскими 茹 *rú/rù/rǔ* [жу] «есть, кушать, пожирать, жевать» и 食 *shí* «есть, принимать пищу, питаться, кормиться; пища, еда», 食 *shī* «есть, кушать, вкушать, глотать, кормиться, питаться, пища, еда» [53, с. 745]. Известно, что китайское инициальное *sh* [ш] нередко соответствует общетюркскому *ж/й*: кит. *shēng* «племянник (сын сестры)» – кырг. *жээн* «племянник/племянница (сын или дочь сестры)», кит. *shěn* «тетка (жена младшего брата отца), невестка (жена младшего брата мужа)» – кырг. *жеңе* «тетка (жена старшего брата, жена младшего брата отца)», кит. *shuāng* «вдова, вдовый» – кырг. *жубан/жуван* «вдова, молодая женщина», кит. *shéng/shēng* «победный, победа» – кырг. *жең-/ жеңүү / жеңиш* «победить побеждать» и др. Ср. также: кит. *shé/yí/chī* «змея» и *làn/lān* «канат, аркан» - балк., каз., кырг., тув. *жылан*, баш., гаг., караим., кум., тат. *йылан*, азерб. диал., уйг. диал., кумык. диал. *йилан*, хак., шор. *чылан*, хак. диал. *шылан* «змея, год змеи, уж» [53, с. 199-201]. Китайское инициальное чередование *sh-/ch-/y-* соответствует общетюркскому *жс-/ч-/й-*.

На этом основании можно связать китайское название 食 *shí* еда с межтюркским корнем *же-/йе-/че-* «же (есть)».

Такие сравнения позволяют сформулировать более весомые выводы по этимологии названий кушанья в кыргызском языке. Уйгурское *йе-* «кушать, есть» и *ей* «питание, пища» позволило бы обсудить вопрос о метатезе звуков (*йе* х *ей*) в названиях еды. Ср. также: каз. *иш-* «пить, есть» - кит. 食 *shí иш* «есть, еда», кирг. *ич-* и кит. 吃 *chī чи-* и т.д.

Согласно выводам лингвистов категориально-лексическая сема в структуре глагольного значения имеет следующие характеристики:

- 1) выполняет идентифицирующую функцию в составе лексических парадигм;

2) выражает предикативную семантику, ориентированную на отображение ситуации;

3) обладает способностью быть ядром пропозиции [11, с. 34].

Для нашего исследования важен тот факт, что представители отечественной и российской лексикологии отмечают то, что один и тот же семантический компонент может занимать различные позиции в семной структуре частей речи. Как пишет Л. М. Васильев, «одни и те же компоненты значения по отношению к одной семантической парадигме выполняет идентифицирующую функцию, а по отношению в другой — дифференцирующую» [11, с. 34].

Далее в таблице 3.5. представим лексико-семантическую группу глаголов, репрезентирующих лексему «еда» в китайском и кыргызском языках:

Таблица 3.5. – Лексико-семантическая группа базовых глаголов в китайском и кыргызском языках

Глагол в китайском языке	Глагол в кыргызском языке	Значение
吃 chī	же/ ич	есть, кушать
喝 hē	ичүү	пить
烹饪 pēngrèn	бышыруу	готовить (еду)
煮 zhǔ	кайнатуу	варить
品尝 pǐncháng	даам татуу	пробовать (на вкус), дегустировать
喂 wèi	тамактандыруу	кормить
咀嚼 jǔjué	чайноо	жевать
吞咽 tūnyàn	жутуу	глотать

Соответственно все эти глаголы входят ближнюю периферию лексико-семантического поля «еда» и охватывают широкий спектр действий, связанных с приготовлением, потреблением пищи в обоих языках. Итак, исходя из вышесказанного мы проведем анализ глаголов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках.

В китайском языке применяются следующие глаголы приготовления пищи: 炒 chǎo «кууруу (майга)» (жарить), 炸 zhá куруу (жарить во фритюре), 烧 shāo демдөө (тушить), 烤 kǎo отко кактоо (поджаривать), 烙 hōu кургатуу (печь, подсушивать), 炆 qiàng кайнатуу (отварить), 炖 dùn кайнатуу (разваривать), 烘 hōng кызартып куруу (жарить и сушить), 焙 bèi сүрсүтүү (завяливать) и др. Если разобрать строение данных иероглифов мы увидим, что все они имеют общий иероглифический ключ — «火 huǒ» (огонь)¹. Для приготовления любой пищи человек научился пользоваться огнем «火 huǒ», и данный ключ является основным понятием обозначения действий связанных с приготовлением пищи — готовить, жарить, парить, варить и т.д..

Глаголы приготовления пищи в китайском языке обозначаются более конкретно с указанием на время приготовления пищи, на степень интенсивности воздействия огня, какая посуда, продукты, специи (например, масло, соя, перец, вода) в процессе приготовления еды используются, а также на тщательность приготовления пищи.

В китайско-русском Большом Шанхайском словаре с семантикой глагола *тамак даярдоо -готовить пищу* соотносятся 11 глаголов: 做菜 zuò cài, 做饭 zuò fàn, 造厨 zào chú, 开火 kāi huǒ — готовить пищу, стряпать, 备餐 bèi cān, 烹饪 pēng rèn, 料理 liào lǐ, 炊 chuī, 烹调 pēng tiáo — стряпать, варить (готовить) пищу, 野炊 yě chuī — стряпать, готовить блюдо на костре (например: 野炊我们经常利用假日到山上露营野炊 yě chuī wǒmen jīngcháng lìyòng jiàrì dào shānshàng lùyíng yě chuī — Мы часто на выходные выезжаем за город, на природу и там готовим всякую стрепню), 下厨房 xià chú fáng — готовить еду на кухне [148].

Анализ обозначения глаголов, основанных на тщательность приготовления, обозначающих различные способы приготовления, можно выделить следующие:

¹ Ключ - часть иероглифа, и в зависимости в какой части иероглифа она расположена имеется ее вариант

1) глагол 焖 (mèn) — тушить, опустив пищевые продукты в кастрюлю, добавить небольшое количество воды, после чего варить их до готовности (обычно до полного выкипания воды) на слабом огне при закрытой крышке;

2) глагол 焯 (chāo) — бланшировать, поместив продукты в кипяток быстро ошпарить или недолго варить, после чего сразу вынуть продукты из кипятка;

3) глагол 煲 (bāo) — варить на медленном огне, обычно в глубокой кастрюле, например, 煲粥 bāo zhōu варить кашу;

4) глагол 焗 (hū) — готовить, варить, тушить в закрытой крышке в небольшом количестве воды так, чтобы они одновременно варились и парились до готовности;

5) глагол 煮 (zhǔ) — варить пищу, кипятить долгое время или до полной готовности.

11 китайских глаголов можно сопоставить с глаголом **куруу- жарить**:

глагол 炒 chǎo — жарить прокалывать (например семечки), 煎 jiān — жарить на сковороде, 烤 kǎo — жарить над пламенем, 烧 shāo — тушить на медленном огне (*предварительно прожарив во фритюре*) или жарить во фритюре (*предварительно отварив*), 炸 zhá — жарить в кипящем масле, 烘炒 hōngchǎo — жарить (например кофе), 焦熇 jiāo liū — жарить с добавлением крахмала, 爆炒 bàochǎo — жарить в раскаленном масле, 爆 bào — быстро жарить на сильном огне, 脆炸 cuì zhá — жарить до хрустящей корочки, 宫爆 gōng bào — жарить с арахисом и красным перцем. Многие названия блюд исходят из способа приготовления и при переводе их на китайский язык мы оставляем их как фонетическое транскрибирование, так как если перевести дословно не будет звучать привлекательно.

9 глаголов с общей семантикой бышыруу - варить — 煮 zhǔ варить долго кипятить в большом количестве воды, 熬 áo — варить на медленном огне,

вываривать (например суп), 煮熟 zhǔshú — варить с последующим добавлением приправ, 涮 shuàn — бланшировать, 焯 chāo — бланшировать, поместить продукты в кипящую воду на непродолжительное время, 卤煮 lǔzhǔ — варить в рассоле, 川丸子 chuān wánzi — варить в крутом кипятке, 氽 tuō — слегка отварить в кипящей воде, 炖 dùn — варить (до разваривания), тушить (в большом количестве воды и т.д.

14 глаголов переводятся глаголом булоо (бууга быктыруу), демдөө - тушить, 熬 āo — томить, долго тушить (напр., капусту), 焖 mèn — тушить, томить (напр., кашу, мясо), 炖 dùn — тушить, томить на медленном огне, 红焖 hōngmèn — тушить в соевом соусе, 罐搁 guàn gē — тушить в керамической посуде, 烧煮 shāozhǔ — тушить, готовить, 焗 hū — готовить, варить, тушить (в посуде с закрытой крышкой), 焗 jú — 1) готовить еду на пару в герметичном сосуде 2) печь, выпекать в отдельном диалекте используется. Например: 一种烹饪方法。在密闭的容器中焖煮 yī zhǒng pēngrèn fāngfǎ. Zài mìbì de róngqì zhōng mèn zhǔ — Еще один способ приготовления еды, это на медленном огне тушить.

В данной части работы проанализированы и изучены в общем количестве более 45 глаголов в китайском языке объединенных общей семантикой *готовить, жарить, варить, тушить*, мы можем сделать вывод, что они отличаются временем и тщательностью приготовления, температурой, количеством масла, специй, используемой посудой.

В китайском языке обнаружено большее количество глаголов, описывающих более тонкие нюансы процесса приема пищи. Можно отметить, что в данном синонимическом ряду около 20 глаголов: «吃 chī / жеш (есть)», «喝 hē/ич (пить)», «用饭 yòngfàn/ тамактануу (кушать)», «咽 yàn/жэтуу (глотать)», «吧唧嘴 bājīzuǐ /чалпылдатын жеш (чавкать)», «吧嗒嘴 bāda zuǐ/ шыпшынуу (чмокать)», «咀嚼 jǔjué/чайноо жевать» и др. Это связано с важностью правильного, почтительного отношения к еде в китайской культуре.

Культура приема пищи имеет важное значение и основывается на традиционных правилах.

Согласно Толковому словарю кыргызского языка (1969), в кыргызском языке глаголы приготовления пищи с общей семантикой являются *бышыруу* (*готовить еду*), *тамак жасоо* (*приготовить еду*).

В статье Мусурманова Г.С., Гайыпова Б.А. «Глаголы созидательного действия в кыргызском языке» подчеркивают, что глаголы активно передают все совершаемые действия в жизненной деятельности человека и предлагают классификацию глаголов действия в кыргызском языке, подразделяя их на 12 групп глаголов. Одну из них составляет группа глаголов действия, выражающих процессы приема пищи [91, с. 12-15]. С целью систематизации и семантической классификации глаголов, репрезентующих ЛСП «еда» в кыргызском языке, подразделили на подгруппы.

1. **15 глаголов**, с общей семой способ приготовления. В данной подгруппе основным глаголом, обозначающим способ приготовления пищи, является *бышыруу* (*готовить*): *буулоо* (*парить, готовить на пару*), *быштоо* (*взбивать, взбалтывать кумыс*), *бышыруу* (*доводить до готовности еду*), *даярдоо* (*приготовить, готовить пищу*), *демдөө* (*заварить, например, чай*), *нан бышыруу*, *жабуу* (*печь хлеб*), *кайноо* (*кипятить, варить, например, мясо*), *кууру* (*жарить в масле на сильном огне*), *сүттөө* (*добавлять молоко*), *туздоо* (*солить, подсолить пищу*), *сапыруу* (*взбалтывать, перебалтывать, перемешивать жидкость*), *чалуу* (*взбивать какую-либо жидкость, смесь*), *уютуу* (*сквашивать айран*), *ачык сууга салып даярдоо* (*мариновать*), *ачытуу* (*заквасить*).

2. **16 глаголов**, с общей семой процесс подготовки продуктов к приготовлению пищи. В данной подгруппе основным глаголом, обозначающим способ приготовления пищи, является *даярдоо* (*приготовить*): *арчуу* (*чистить овощи 削皮 xiāopí*), *жанчуу* (*тоочь, дробить 搗碎 dǎosùi*), *жибитүү* (*размачивать, размягчать 泡软 pàorǎn*), *жиликтөө* (*разделявать, расчленять тушу 解 jiě*), *жууруу*, *ийлөө* (*месить тесто 揉(和) róu(hé)*), *майдалоо* (*разрезать*

на кусочки 切(断) qiē(duàn),), күкүмдөө (измельчать на мелкие кусочки 碎纷纷 suìfēnfēn), күйшөө (отделять зерно от шелухи 去粗取精 qùcū qǔjīng), мүчөлөө (членить тушу 分解 fēnjiě), өөктөө (вырезать продольную полосу кожи с брюха животного), сүрсүтүү (вялить мясо, рыбу 风干 fēnggān), умачтоо (затирать муку, смачивая водой), союу (зарезать 宰 zǎi), кес (резать 割 gē), тууроо (разрезать на кусочки 切 qiē).

Кроме вышеуказанных можно также выделить глаголы совершения процесса приготовления блюда, например: чий көбүк алуу, сапыруу, туздоо, суутуу, ысытуу, катыктоо, элөө (просеивать муку), жиликтөө же устукандоо (отделять мясо с костями) и т.д.

Путем семантической классификации изученные нами более 37 глаголов обозначающих прием и приготовление пищи в кыргызском языке, показал многоступенчатую смысловую структуру глаголов и связь определенных действий с национальными особенностями культуры, которые не обнаружены в китайском языке. Например: умачта (затирать муку, смачивая водой), быштоо (взбивать, взбалтывать кумыс), жиликтөө же устукандоо (отделять мясо с костями) и т.д.

В китайском не отмечается у глагола «есть» столь разнообразной стилистической окрашенности. В целом же можно отметить, что проведенное исследование показало лексико-семантическая группа глагольной лексики, 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 — «吃 chī / жеш (есть)», «喝 hē/ич (пить)», «用饭 yòngfàn/ тамактануу (кушать)», «咽 yàn/жутуу (глотать)» и т.д. В китайском языке группа глаголов именно приготовления блюда, 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. В кыргызском языке глагольная лексика в большей степени сфокусирована на базовых действиях по приему пищи, на процесс подготовки продуктов к приготовлению, в то время как нюансирование действий не столь ярко выражено. Это может быть объяснено особенностями традиционного кыргызского быта и хозяйственной деятельности.

Если обратиться к глаголам, обозначающим процесс приема пищи, в китайской культуре чем громче издают звук при потреблении пищи, тем глубже подчеркивается вкус еды и выражается почет повару. В кыргызской культуре есть свои традиции приема пищи и правила этикета за столом, например, нельзя чавкать, нужно жевать с закрытым ртом, жидкую пищу нельзя хлебать. Если пища горячая, нужно немного подождать, чтобы она остыла, и есть как можно тише.

Таким образом, выявленные сходства и различия в лексико-семантической группе глагольной лексики «еда/пища» в сопоставляемых языках отражают специфику языковой картины мира и культурно-исторических традиций китайского и кыргызского народов.

3.3. Способы описательной передачи ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках

Для определения критериев описательной передачи репрезентантов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках можно рассмотреть прилагательные входящих в синонимический ряд «вкусный/даамдуу», «вкусовые предпочтения/даам артыкчылыктары» и ассоциации с определёнными состояниями. Которые имеют стилистическую маркированность через описание лексических единиц, их культурное и социальное значение, метафорическое использование. Приведем этот синонимический ряд.

Ключевыми прилагательными при описании вкуса используются иероглифы 酸 *suān*, 甜 *tián*, 苦 *kǔ*, 辣 *là*, 咸 *xián* букв. *кислый, сладкий, горький, пряный, соленый*. Также через описание вкусовых качеств еды в китайском языке

- 酸甜苦辣 *suān tián kǔ là* в значении *превратности судьбы, жизненные перипетии*.

В китайской кухне большое внимание уделяется красоте блюда, подаче, цвету, аромату и вкусу. Это не только требования к стандарту блюда, но и эталон всей китайской еды в целом.

Следующее прилагательное 味 *wèi*, которое обозначает вкус, также иероглиф 香 *xiāng* в переводе обозначает аромат. Иными словами, данные два иероглифа передают аромат еды, или сладкий вкус. Если говорить о изысканном внешнем оформлении блюда слова чаще оформляются иероглифом 美 *měi* – прекрасный. Вино и пища могут обладать таким свойством, как 美 *měi* – «красота». Лексема 美 *měi*, используемая для выражения утилитарной оценки, обычно связана с хорошей пищей. Об этом свидетельствуют существование в китайском языке следующих словосочетаний: 美食 *měishí* «вкусные блюда», 美酒 *měijǐu* «изысканное вино», 美味 *měiwèi* «изысканный вкус», которые являются характеристиками пищи.

Национально специфично для китайцев существование пяти основных элементов в китайской философии – металл, огонь, дерево, вода и земля. Еда, в частности 彩色食品 *cǎisè shípǐn* (цвет продуктов), в китайской пищевой культуре рассматривают с точки зрения этой философии. В «Трактате Жёлтого императора о внутреннем» говорится, что белые продукты положительно влияют на лёгкие, жёлтые – на селезёнку и желудок, красные продукты – на сердце, за здоровье печени отвечают продукты зелёного цвета, а за почки – пища чёрного цвета [120, с. 188].

色彩 относится к цвету блюд. Это органическое сочетание естественного цвета сырья и цвета приправ. Иногда для улучшения визуального эффекта используются овощи: помидоры, лук и т.д. Иероглиф 香 *xiāng* (приятный запах; благоухание, аромат) относится к аромату блюд. 味 *wèi* (вкус; привкус; вкусовое

ощущение; вкусовой) относится к вкусу и текстуре блюд, которые являются душой блюд.

营养 yíngyǎng питательность и время приема пищи. Пища может поддерживать людей. Важно, чтобы полностью отражали питательные свойства еды и это должно быть разумное сочетание мяса и овощей.

Еда в понимании китайцев не только продукт насыщения желудка, но и должна иметь оздоровительный эффект. Китайские кулинарные технологии тесно связаны с медициной. В Китае говорят «药食同源 (yàoshí tóngyuán)» (даары жана азыктын түбү бир - лекарства и продукты питания имеют одинаковое происхождение) и «药膳同功 (yàoshàn tóngōng)» (даары жана азыктын кызматы да бир - лекарства и продукты питания имеют одну и ту же функцию) [перевод наш – Р.К.], а лечебная ценность пищевого сырья используется для приготовления различных вкусных блюд с целью укрепления здоровья, профилактики, лечения некоторых заболеваний.

Кыргызы же лечили болезнь водой или диетолечение рисовым отваром, т.е. поддержание здоровья через пищевую призму ценится в обеих культурах. Если у кыргызов көк суу (букв. синяя вода – отвары из разного рода зерновых продуктов), у китайцев она называется 稀饭 xīfàn – рисовый отвар.

Для китайской кухни свойственно смешивать самые разные приправы, прежде всего добавлять соевый соус, добиваясь нового и восхитительного эффекта. Для описания вкуса еды в китайском языке используются следующие описательные лексемы:

可口 kě kǒu – вкус, подходит по вкусу;

清香 qīngxiāng – ароматный, благоухающий, например: 这种茶非常清香 (этот сорт чая чрезвычайно ароматный);

香甜 xiāngtián – ароматный и сладкий; вкусный. Данное слово используется при описании двух качеств еды: сладкий и вкусный, например: 香甜的饮料 (сладкий напиток);

佳肴 *jīyáo* – великолепное лакомство, деликатес, такие выражения описывает вкус блюда, например: *烹饪美味佳肴* (*готовить кулинарный шедевр*). Следующее прилагательное в предложении выполняя функцию подлежащего, практически не используется без иероглифа 美味 *měiwèi*, далее приведен пример, где оно переводится как блюдо, которое имеет уникальность: *为庆祝海灯节而制作的传统佳肴。热水烧开后，将金鱼草、豆腐和莲子下锅齐煮。因其造型寓意而被戏称为「珍珠翡翠白玉汤」，实质上是一道非常家常的菜品* (*Традиционное блюдо, приготовленное специально для Праздника морских фонарей. Тофу, львиный зев и семена лотоса*). Своё роскошное название суп получил за внешний вид приготовленных ингредиентов, отдалённо напоминающих драгоценности. Несмотря на столь изысканное название, суп чаще всего готовят и подают к столу в самых обычных семьях.

好吃 *hǎochī* — вкусный, например, *好吃的晚饭* *hào chī de wǎnfàn* (*вкусный ужин*) выделенный иероглиф часто используется в устной речи, также имеет смысл любитель вкусно поесть, *她好吃冰淇淋* *tā hào chī bīngqílín* (*она любитель поесть мороженое*).

爽口 *shuǎngkǒu* — приходится по вкусу; приятный на вкус — Например, *这道菜很爽口* *zhè dào cài hěn shuǎngkǒu* (*Это блюдо приятное на вкус*).

Помимо прилагательных, описывающих вкус, в китайском языке широко используются метафоры при описании вкуса, цвета, красоты блюда.

口齿留香 *kǒuchǐ liú xiāng* — приятный на вкус;

垂涎三尺 *chuíxián sānchǐ* — слюнки текут (*потекли*); глаза загорелись;
букв. слюна потекла в три фута, то есть описывает вкус еды;

食指大动 *shízhǐ dà dòng* — букв. указательный палец дергается (*от желания вкусить яств*) — слюнки текут, например: *面对各种佳肴，令人不觉*

食指大动 miàn duì gè zhǒng jiāyáo, lìng rén bù jué shízhǐ dà dòng - От разнообразия деликатесов невольно текут слюнки;

回味无穷 huíwèi wúqióng — вкус надолго остается во рту, долгое послевкусие; незабываемый вкус, выражение после насыщения, также еще хочется ее поесть;

唇齿留香 chúnchǐliúxiāng – букв. тамактын даамы тиитин арасында калды (в губах и зубах остался аромат от вкусной еды). Даам озумдан кетпей жатат. Незабываемый вкус;

色味兼备 sè wèi jiānbèi - букв. во вкусе имеется и то, и другое, то есть и цвет, и вкус еды приятный, когда сочетаемость вкусов;

肥而不膩 féi ér bù nì — жирный, но не приторный (о еде), обычно используется для описания тушеной свинины или других деликатесов, приготовленных из жирного мяса. Хотя эта еда готовится из жирного мяса, она совсем не жирная;

五味俱全 wǔ wèi jù quán — обладать всеми вкусами, обр. испытывать смешанные чувства. Пять вкусов 五味 wǔ wèi: кислый, сладкий, горький, острый, соленый;

刺激味 cìjīwèi — ужасный вкус;

臭饭 chòu fàn — протухшая еда. Лексема 臭 chòu обозначает протухший или вонючий вкус, но в названиях некоторых блюд данный иероглиф 臭 chòu переводиться как ароматный, душистый, например: 臭豆腐 chòu dòufu — душистый (маринованный) бобовый сыр. Данный перевод сделан исходя из вкусовых особенностей данного блюда, так как у него специфический запах, однако вкус изысканный.

В китайском языке описание еды и вкусов передается прилагательными, метафорами или готовыми оборотами. Основные характеристики, по которым

оценивают блюдо, как уже выше говорилось, включают в себя его цвет, внешний вид, запах и вкус блюда.

Еда воспринимается в сознании кыргызского народа через такие аспекты, как вкусовые предпочтения и ассоциации с определёнными состояниями зрелости продуктов, их состава. Например, если в китайской культуре акцент при описании ЛСП «еда» уделяется больше на вкус, цвет, оформление блюда, то кыргызская культура имеет много положительных ассоциаций с сладостями (балдай таттуу), молочными продуктами и мясными блюдами (высшее качество жирность блюда), особенно в контексте общения.

Выявлены следующие семантические группы прилагательных, ЛСП «еда/пища» в кыргызском языке:

- Качественные характеристики: *даамдуу (вкусный), майлуу (жирный), коюу (густой), ширин (сладкий), кычыраң (острый), жумшак (мягкий), ширелүү (сочный), тогумдуу (сытный)* и др.
- Свежесть/зрелость: *жаңы (свежий), жетилген (зрелый), көгөрүп кеткен (испортившийся), аачып кеткен (прокисший)* и др.
- Температура: *ысык (горячий), муздак (холодный), жылуу (теплый)* и др.
- Текстура: *жумшак (мягкий), катуу (твёрдый), суюк (жидкий), эзиллип бышкан (хорошо сваренный), ширеси таамып (сок сочится)* и др.
- Оценочные характеристики: *жакшы (хороший), начар (плохой), сапаттуу (качественный)* и др.
- По способу приготовления: *куурулган (жареный), кайнатылган (вареный), бууга бышырылган (приготовленный на пару), ышталган (копченый), туздалган (соленый)* и т.д.

Прилагательные в кыргызском языке могут образовываться от существительных с помощью аффиксов, таких как *-луу, -сыз, -дай*, например: туз (соль) + уу = туздуу (соленый), тогда как в китайском языке одна часть речи в предложении может выполнять роль подлежащего, сказуемого и т.д.

При описании качественной характеристики блюда/еды в кыргызском языке внимание уделяется больше на жирность блюда – *майлуу*. Отличия в описательной лексике можно увидеть в использовании прилагательного 油腻 *yóunì* майлуу (жирный) (吃油腻大的东西对身体不利 – есть жирную пищу вредно для здоровья), а в кыргызском языке по жирности блюда определяют его вкус.

Китайский слог *you* [йоу] соответствует кыргызскому корню *жак* -: кит. *yōi* «там, где; там, куда; там, откуда» – кырг. *жакта* «там, где», *жакка* «там, куда», кит. *yōushī* «преимущество, перевес, превосходство, преобладание» - кырг. *жакшы* «хорошо, прекрасно, превосходно, превосходит», кит. *yóu* «масло, жир, в масле, в жире; керосин, нефть, смазывать» - кырг. (южн.) *жак* «масло, жир, мазь» (*бетжак* – *бетмай* «вазелин, мазь для лица»; ср. др.-уйг., с.юг., совр.уйг. *jaḡ*, уйг.диал., туркм., халаж. *jaaḡ*, узб. *joḡ*, салар., узб.диал. *jaḡ*, лобн. *jaḡ*, *jaq*, тув., тоф., хак. *ṣaḡ*, як. *siq*, тур., гаг. *jaa* «масло, сало, жир») (53, с. 746).

Прилагательные в кыргызском языке входящих в синонимический ряд «еда/пища», активно используются для описания различных свойств и характеристик продуктов питания. Например, фразеологизм: *Алтын — күмүш таш экен, арпа — буудай аш экен*. букв. *золото, серебро – камень, ячмень, пшеница – еда*. т.е. здесь пшеница и ячмен в качестве еды описывается и приравнивается к золоту и серебру, показывая его ценность. Следующий пример: *Ачуу болуп, мурчтан өтпөйт, таттуу болуп, балдан өтпөйт* — букв. *самое острое не может быть острее перца, самое сладкое не может быть слаще меда; Нандын ысыгы жакшы, сөздүн бышыгы жакшы* — букв. *хлеб в горячем виде вкусный, значение: слово твердое крепка; Нансыз тамак даамсыз* — букв. *без хлеба еда не вкусная*. Это показывает национальную особенность кыргызской культуры к хлебу, кыргызы все блюда едят с хлебом. Выявленные семантические группы прилагательных отражают важные аспекты восприятия и оценки пищевых продуктов в кыргызской культуре.

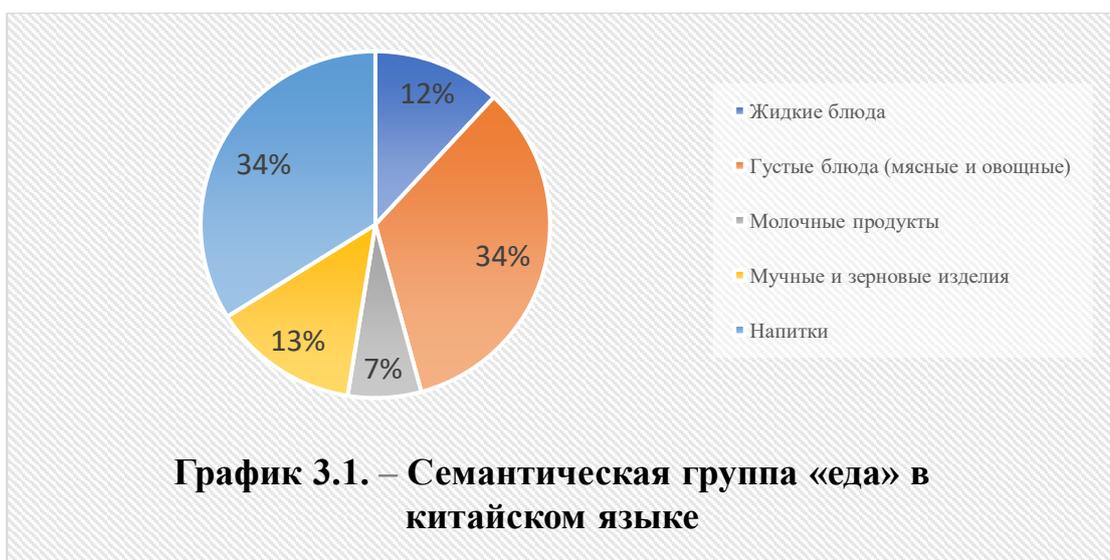
Таким образом, лексико-семантическая группа прилагательных, связанных с темой «еда/пища» в китайском языке, является более многогранной, отражая богатство языковых средств не только для описания различных качеств и характеристик продуктов питания, но и извлекающий из еды аромат, а в кыргызском языке еда описывается в контексте традиций, религии и социальной жизни.

3.4. Структурно-семантический анализ экспонентов поля «еда» в китайском и кыргызском языках

Структурно-семантический анализ — это выделение из темы ключевых слов, которые характеризуют предмет и аспекты. Человек в собственной жизнедеятельности осознает действительность в виде вырабатываемых им понятий. Исследуя структурную связь между словами и наименованиями в лексико-семантической системе, «еда» китайского и кыргызского языков, мы углубляемся в одну из ветвей разнообразных способов изучения самого языка и на основе общего понятия – преимущество состоит в универсальности, которая позволяет увидеть общее устройство каждого языка.

Экспоненты, входящие в ЛСП «еда» — это лексемы и репрезентанты, которые обозначают продукты, блюда, процессы приготовления пищи и отношения, связанные с ней, а также фразеологические и религиозные значения, связанные с едой в языке. Для определения экспонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языке нами была создана картотека из более 1600 наименований блюд. Которые имеют стилистическую маркированность «продукты питания» — группы по категориям: зерновые, овощные, мясные, молочные; «блюда» — наименования блюд; «процесс готовки» — выражения и слова для различных процессов приготовления; «социальные и национальные аспекты еды».

Проанализировав выделенные особо популярные репрезентанты «продукты питания» и «блюда» (см. Приложение 1 и 2) ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках, мы можем представить его в процентном соотношении:



Согласно графикам 3.1. и 3.2. в китайской культуре больше потребляются жидкие и густые блюда в составе которых в основном овощи и мясо (по 34%), из напитков в основном соевое молоко, чай, рисовые настойки (12%). В кыргызской культуре первое и главное место занимают густые блюда (коюу оокаттар) – мясо, затем мучные и зерновые изделия (26%), молочные продукты (16%), далее горячие и прохладительные напитки.

На основе данных в описании глагольной лексики ЛСП «еда/пища» мы смогли выявить с большей или меньшей степенью объективности наличие дистрибуции каких-либо единиц. В большинстве нами изученных текстов, прием пищи передается следующими глаголами в двух языках, см. таб. 3.5.

Таблица 3.6. – Сравнительный анализ глагольной лексики ЛСП

«еда/пища»

Китайский язык	Кыргызский язык
吃饭 chīfàn , 进餐 jìncān , 用饭 yòngfàn, 动筷子 dòng kuàizi	тамактануу, тамак ичүү, наар тартуу, өзөк жалгоо

На основе выше сказанного можно сделать следующий вывод:

- словосочитания «吃饭 chīfàn (кушать), 进餐 jìncān (приступить к еде), 用饭 yòngfàn (вежливое обращение: кушайте), 动筷子 dòng kuàizi (начать трапезу)» в основном своем значении совпадают, но словосочетания в кыргызском языке: тамактануу, тамак ичүү, наар тартуу, өзөк жалгоо имеет разную интерпритацию: Тамактануу, тамак ичүү – кушать, наар тартуу - принимать пищу или закусывать, өзөк жалгоо – перекусить чем-нибудь. Как мы видим, в Китае к культуре питания особое отношение, поэтому в китайском языке нет понятия өзөк жалгоо (перекусить), быстро что ни будь съесть или приготовить. Прием пищи для китайского народа — это целая церемония и поэтому требует особого подхода. Здесь мы можем увидеть различие философского подхода к еде у двух народов, например: в кыргызском языке фразеологизм «Ашың калса калсын- ишиң калбасын (Пусть еда останется, но дело пусть не останется.)», т.е. в воспитании кыргызов дело главнее, а еда может подождать, что для китайского этноса неприемлемо.

На основе данных ассоциативного эксперимента, выбрав соответствующее целям исследования слово или группу слов, мы проделали работу со словарями, и компонентный анализ позволил выявить лексические единицы в китайском и кыргызском языках. Расположение слов в семантическом поле зависит от степени смысловой близости слов к общему значению, которое наиболее ясно представлено в ядре и центре семантического поля и постепенно ослабевает при удалении к периферии. Языковые единицы, расположенные на периферии, обладают более сложным, насыщенным содержанием и наиболее тесно

взаимодействуют с членами смежных полей. Слова, находящиеся преимущественно на периферии, распределены по различным тематическим группам, образуя как бы микрополя внутри большого и структурируясь по тем же принципам.

см. График 3.3; 3.4

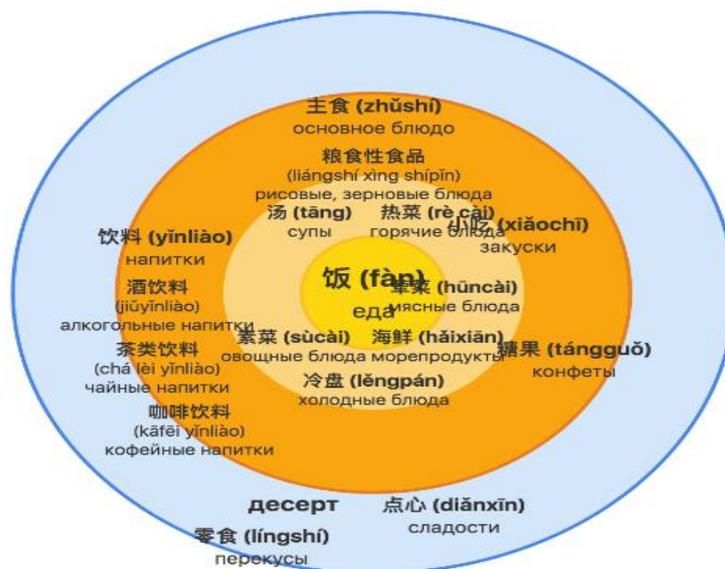


График 3.3. – Структурно-семантический анализ поля «еда» в китайском языке



График 3.4. – Структурно-семантический анализ поля «еда» в кыргызском языке

Вышеописанные способы помогли на основе собранного материала выявить основную периферию ЛСП «еда» в сравниваемых языках. Однако слово будучи двусторонней единицей языка, для него большое значение имеет не просто семантическое его значение, но и грамматический аспект не маловажен.

Категориально лексические семы имеют достаточно общий характер и в этом сближаются с грамматическими семами, они чаще не имеют специальных формальных средств своего выражения. Таковыми категориально-лексическими семами ЛСП мы могли бы назвать следующие:

- Существительные, обозначающие пищу: еда, напитки, продукты питания, продовольствие, наименования блюд.
- Глаголы, обозначающие процесс приготовления и приема пищи.
- Прилагательные, обозначающие вкус: вкусный, горький, кислый, пряный, пресный и т.д.

Слова, относящиеся к одной части речи, обладают общей семой. Данное значение называется общим категориальным. Для существительных – это предметность, для глагола – действие, состояние, для прилагательного – качество и т.п. Внутри каждого из этих лексико-семантических групп выделяются частные значения. Например: существительные подразделяются на конкретные, отвлеченные, вещественные, собирательные; а прилагательные – на качественные, относительные и притяжательные. И они уже исходя из семантики могут подразделяться на микрополя или подгруппы.

см. График 3.5; 3.6



График 3.5. – Лексико-семантическое поле «еда» в китайском языке

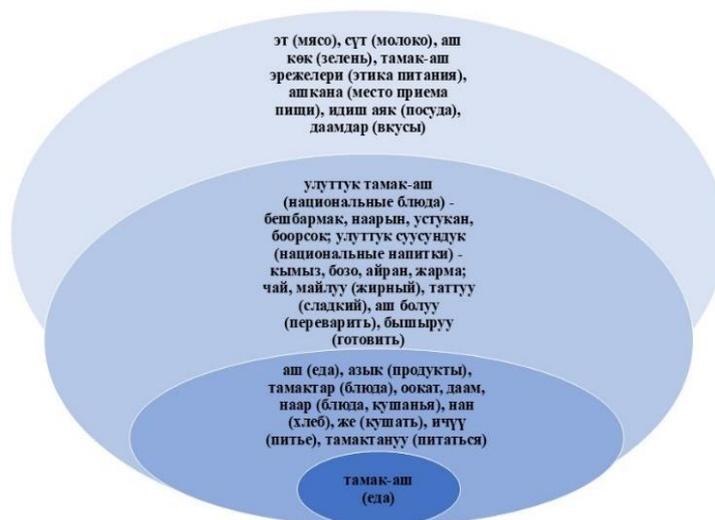


График 3.6. – Лексико-семантическое поле «еда» в кыргызском языке

В данном случае – как и в большинстве парадигматических группировок наша ЛСП «еда» имеет иерархический характер. В данной парадигматической группе, как и в любой системе, выделяются ядро, центр и периферия (ближняя и дальняя). В иерархически организованной группировке, как правило, выделяется главное слово – идентификатор (доминанта, ключевое слово), относящееся к более высокому уровню иерархии. В изучаемом нами ЛСП «еда» китайского языка ядром являются (см. График 3.5. и 3.6.), существительные: **食 shí/饭 fàn** — еда в китайском языке и **тамак-аш** — еда в кыргызском языке.

- Центр – это самые близкие к ядру поля, передающие общее понятие «еда» слова.
- Ближняя периферия – это основные категории, связанные с едой.
- Дальняя периферия – это более конкретные аспекты, связанные с приготовлением, приемом пищи и характеристиками еды.

Эти элементы системы могут идентифицировать, иначе говоря, заменить собой все другие элементы группировки, либо включиться в толкование этих слов в качестве основного ядра.

Интерес вызывает масштаб значений слов 饭 fàn и 食 shí в китайском языке. Смысл слова 食 shí намного больше: тут можем наблюдать и материальное приобретение, и использование в качестве чего-то, и вымирание, и что достаточно характерно для Китая как страны с сохранившейся религией конфуцианства и даосизма, жертвоприношение богам. Итак, две лексемы имеют общие значения, слова даже употребляются вместе, обозначая еду, из этого следует, что и то, и другое слово имеет полное право быть ключевым. Несмотря на это, все же отметим, что слово 食 shí имеет больше значений и синонимов. Однако, 饭 fàn имеет наибольший результат по использованию и сочетаемости с другими словами. В связи с этим можно сказать, что в китайском языке для определения термина еда, больше подходит слово 饭 fàn.

Структурно-семантический анализ экспонентов поля «еда» с стилистической маркированностью «социальные и географические аспекты еды» позволили выявить влияния историко-культурных факторов на развитие ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках на основе разбора общих культурных элементов, так и уникальных особенностей, отражающие специфику каждой культуры. Пища, как важная часть повседневной жизни, тесно связана с историей, традициями и религиозными верованиями народов. Сравнительный анализ этих языков позволит глубже понять, как язык отражает социальные, культурные и философские представления о пище, а также выявить влияние глобализации на традиционные кулинарные практики.

Результаты структурно-семантического анализа ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках позволили выявить различия двух культур в философском восприятии определенных продуктов. Поскольку кыргызы принадлежат к кочевой этнокультуре, у 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. Они положительно относятся к умеренному потреблению пищи, однако отрицательно к воздержанию от еды, воды. Терпеть голод в китайской фразеологии обозначает быть бедным, жить в нищете 忍饥受渴 rěn jī shòu kě — *букв. терпеть голод и жажду*.

Следующий факт различия в изучаемых лингвокультурах связан с запретными продуктами как мясо осли, свинины, насекомых. Для жителей Поднебесной такого ограничения в еде нет. Ослятина, свинина традиционно используется в кухне большинства регионов Китая, помимо Синьцзяня. В 2015 году в Кыргызстане весьма серьёзный скандал, связанный с подложной продажей ослиного мяса, под видом халыльного мяса поднял огромный резонанс в обществе. По итогам журналистского расследования одной компании было предъявлено обвинение в поставках ослятины под видом конины и баранины в бишкекские чайканы и рестораны. В течение короткого времени аналогичные подозрения возникли и в отношении нескольких других скотоводческих предприятий страны [97].

Из ослиного мяса в китайской кухне чаще готовят разновидность обжаренного хлеба – крупные и пористые «肉夹馍 ròujiāmó или 菜夹馍 càijiāmó»¹, также едят на завтрак «油饼儿 yóubǐng», они могут быть без начинки

¹ хлебная лепёшка, надрезанная напополам с мясной начинкой и лепёшка с овощной начинкой (шэньсийская кухня)

и с начинкой из тонкого слоя фарша или зеленого лука. Внешне и по вкусу напоминающие «каттама» в кыргызской кухне.

Сравнение разносистемных языков на лексическом уровне показывает, что языки разного грамматического строя и в лексико-семантическом плане различаются друг от друга и средством выражения отдельных значений, и различием внутренних форм функционально-семантических единиц. В кыргызском языке существует общее название всем спиртным напиткам «шаран», «арак», как и в китайском языке «酒 jiǔ». Однако восприятие и культурная особенность использования данных слов в двух культурах вывило отличия. Кыргызы стараются на прямую не использовать данные слова, стараясь образно передать «бөдөнөнүн сүтү». М.: Түркүн бөдөнөнүн сүтүнөн кылт жутуп, кызып алган (Бейшеналиев)[149, с. 70].

В Китае процесс приготовления напитка со свойствами крепкого напитка был основан на оригинальном способе ферментации зерна. В древнем мире для брожения использовали проращенное зерно, которое содержит некое вещество (энзим, теперь известный как амилаза), разлагающее крахмал в сахар. Проращенное зерно высушивалось как солод, который и разлагал крахмал зерна, используемого в качестве сырья для брожения спиртного напитка. Китайцы нашли намного лучшую методику брожения напитка, вместо проращенного зерна использовали зерно с плесенью, переваривающую крахмал более эффективно, и которая производит амилазу. Было также обнаружено, что содержание алкоголя в напитке повышается, если в процессе брожения к нему несколько раз добавить порции подготовленного для брожения зерна. Данный процесс получил название «убивание зерна». Процесс «дозаправки» в конечном счете достигал пика, выше которого уже не мог идти и при котором получался очень крепкий напиток. Кроме Японии, где китайский хмельной напиток стал называться саке, остальные культуры не производили алкогольные напитки подобным образом.

Кыргызы национальный напиток бозо изготавливали путем брожения круп, чаще используется ячмень, пшеница, кукуруза или рис. Идея увеличивать крепость алкогольных напитков их вымораживанием впервые возникла у жителей Центральной Азии, которые, находясь в холодном климате, часто замечали, что подвергнувшись брожению кобыльего молока остается небольшое количество незамороженной жидкости (күчала), собирающейся в середине замерзшей воды. Эта жидкость содержала концентрированный спирт, который замерзает при гораздо более низкой температуре, чем вода. Китайцы наливали для транспортировки спиртных в специальные тулузы, кыргызы для кумыса использовали специальные емкости (саба, чанач), изготовленные из козьей шкуры.

И так, если сравнивать хмельные напитки, то они были обнаружены китайцами намного раньше, чем у кыргызов. Китайцы изготавливали хмельные напитки в основном из растительности, как виноград, рис, в то время как кыргызы крепкие национальные напитки готовили в основном из молочных продуктов и только позже из злаковых культур.

В отдельную группу ЛСП «еда» в сопоставляемых языках выделены слова обозначающие овощи, наземные продовольствия, как *ашкабак*, *буурчак*, *коон*, *картөшкө*, *капуста*, *калемпир*, *аш көк*. Просмотрев этимологию происхождения данных культур можно сделать вывод, многие слова в тюркские языки, в том числе и в кыргызский язык вошли через иранский и арабские языки, например: *буурчак*, *пияз* в кыргызский язык вошли через иранский язык. Общее название данной овощи распространенное на тюркоязычном ареале – согон. На тувинском - согуна, алтайском - согоно, монгольском – сонгина [159, с. 52]. Однако хотелось бы отметить схожесть происхождений определенных слов в периферии ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках. Например: лук в 葱 cōng, созвучна с исходным вариантом в тюркских языках «сонгина», зелень происходит от китайского слова 韭菜 jǐycài 1) лук душистый (лат. *allium tuberosum*), китайский резанец, лук туберозный, лук клубневой, в кыргызском языке жусай, который

распространился в Средней Азии благодаря торговым и культурным связям с Китаем.

Структурно-семантический анализ экспонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках показывает, что обе культуры имеют развитую лексико-семантическую сеть, отражающую значимость пищи в социальной жизни и культуре. Анализ наименований блюд, продуктов питания, синонимического ряда «еда» позволяет глубже понять, как еда, социальный и культурный феномен проявляется не только в языке, но и в мышлении разных народов.

3.5. Сравнительно-сопоставительный анализ фразеологизмов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках

В данном диссертационном исследовании полевой подход применяется не только при изучении слов, а также анализу подвергнуты фразеологические единицы китайского и кыргызского языков. Фразеологизмы отражают историю и культуру, которая служит ценным материалом с точки зрения изучения национально-культурной специфики языковых систем. В китайской лингвистике существует широкое понимание фразеологизма 成语 chéngyǔ (идиома; даяр фразеология) соответствующего идиоматическому выражению [150, с. 109]. 成语 chéngyǔ обладает фиксированной четырехсложной структурой, построены по грамматике вэньяня и по способу образования являются параллельной конструкции. В кыргызском языке же фразеологизмы чаще имеют двусложную структуру, грамматическая структура не является фиксированной в отличие от китайского языка. Используя методы классификации, лексико-семантического анализа, лингвокультурного анализа, сравнения, обобщения были выбраны 400 фразеологизмов, включающих компоненты ЛСП «еда» (200 в китайском и 200 кыргызском). Путем количественного и качественного метода проанализирована их грамматическая структура, см. Таблицы 3.7. и 3.8.:

Таблица 3.7. — **Грамматическая структура фразеологизмов в китайском языке**

Грамматическая структура	Примеры	Количество
сущ. + гл. + сущ. + гл.	瓜熟蒂落 guā shú dì luò — букв. тыква созревает, черенок отпадает — всему свое время	18
прил. + сущ. + прил. + сущ.	弱肉强食 ruòròu qiángshí — букв. мясо слабого — пища сильного — выживает сильнейший	15
сч. сл. + сущ. + сч. сл. + сущ.	一粒米一滴汗 yī lì mǐ yī dī hàn — букв. одно зернышко риса, одна капля пота — усердно трудиться, чтобы есть	12
отриц. + гл. + сущ. + гл. + прил.	吃不到葡萄说葡萄酸 chī bù dào pútao shuō pútao suān — букв. виноград и не пробовал, а говорит кислый — завистливый человек (мышык майга жетпей сасык дейт)	10
сущ. + гл. + сущ. + доп.	自食其果 zì shí qí guǒ — букв. своя еда, ее плоды — что посеешь, то и пожнешь	14
сущ. + прил. + сущ. + прил.	甜瓜不苦, 苦瓜不甜 tiánguā bù kǔ, kǔguā bù tián — букв. сладкая тыква не горькая, горькая тыква не сладкая — всему свое время	11
гл. + сущ. + гл. + сущ.	杀牛宰羊 shāniú zǎiyáng — букв. забивать коров, зарезать барана — приготовить пир, большой стол	7
прил. + прил. + сущ.	津津有味 jīnjīn yǒuwèi — вкусный, с аппетитом	5

Таблица 3.8. — Грамматическая структура фразеологизмов в кыргызском языке

Грамматическая структура	Примеры	Количество
--------------------------	---------	------------

сущ. + гл.	Каймагы бузула элек — букв. сливки совершенно нетронуты — чистый (напр. о каком-л. деле, вопросе)	13
прил. + сущ.	Узун сары — букв. длинный желтый — ранняя весна	6
сущ. + прил.	Тамагы майлуу — букв. жирная еда — человек, который любит вкусно поесть	25
гл. + дееп.	Жеп жиберчүдөй — букв. готов проглотить — нетерпеливый	7
сущ. + нар. + сущ. + гл.	Ат жалына казан ас — букв. разогреть котел на гриве коне — быстро перекусить	
сущ. + прил.	Казаны майлуу — букв. у него котел в масле — богатый, щедрый	8
отриц. сущ. + гл.	Арам тамак аш болбойт — букв. нечестно добытая пища впрок не идет — честный	7
сущ. + сущ. + деепр.	Камырдан кыл суургандай — букв. способный из теста вытягивать волос — способный, мастер на все руки	5

В ходе анализа количественного соотношения фразео-семантических групп с семей «еда» в сопоставляемых языках выявлено сочетание универсальных и специфических аспектов в понимании достатка, богатства, изобилия, положительные и отрицательные качества человека. Грамматическая структура фразеологизмов в китайском языке имеет фиксированную структуру (сущ.+гл.+доп.), чаще выступают четырех сложными, что отражено в таб. 3.6. В кыргызском языке грамматическая структура более изменчива, части речи могут меняться местами см. в таб. 3.7.

Занимаясь исследованием фразеологизмов в диахронии, А.К. Бирих считает, что идеографический анализ фразеологии кажется наиболее перспективным на материале фразеосемантических полей [18]. Как мы знаем, фразеологизмы отражают национальную специфику носителей языка, то, чем жил и продолжает жить народ на протяжении столетий. Анализу подверглись

самые общеупотребительные фразеологизмы с компонентом «еда» в китайском языке:

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.*

Гостеприимство китайского народа является стремление радушно встретить и сытно угостить гостей. На столе обязательно должны быть все угощения и напитки.

— 白饭青刍 bái fàn qīng chú — *букв. ак күрүч, жашыл чөп (белый рис, зеленая трава)* – *встречать хлебом и солью.* Гости угощают белым рисом, а их коней свежим сеном, данное выражение подчеркивает внимательное отношение хозяина.

— 簞食壶浆 dān shí hú jiāng (*букв. себет себет дүйүм тамак, кумура кумура суусундуктар (корзины пищи и кувшины питья)*) – *встречать хлебом-солью, встречать с распростертыми объятиями.* В древние времена простой народ встречая армию преподносили им корзины с едой и напитками. Позже это выражение начали использовать для выражения приветствия армии.

Кыргызы отличались миролюбием. Жизнь в суровых условиях, когда они жили изолированно, в дальних горных кочевьях и могли надеяться только на самих себя, не ожидая помощи со стороны, делала их более терпимыми. Они сознательно старались избегать конфликтов, открытого противостояния с теми, кто рядом. И когда было возможно, они старались решать конфликты мирным путем.

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; Таш, ташты эриткен **аш** – букв. камень – это камень, но камень может растопить угощение. Ритуал угощения у кыргызов – довольно важная часть их образа жизни, которая считается также средством установления добрососедских отношений.

— Бир жолу **тамак** ичкен жериңе, миң күнү салам бер — букв. если хоть однажды ты отведал угощения, тысячу дней привечай.

В кыргызских фразеологизмах воспеваются избегать конфликтов, открытого противостояния с теми, кто рядом, оказать радушный прием и показать гостеприимство. Ритуал угощения жизни кыргызов — довольно важная часть их образа жизни. Оказание радушного приема и гостеприимство в кыргызской фразеологии представлены лексемами *аш* (еда/пища), *дасторкон* (скатерть):

— жайыл **дасторкон** — букв. растеленная скатерть — щедрый, широкодушный, живущий в достатке. Үйүнөн тамак-ашы үзүлбөгөн, бапырап жайнап турган, казан-аштуу, берешен, меймандос. Например: *Берекеси жайнаган бир жайыл дасторкон өңдөнөт* (Бердикеев) [149, с. 84].

Еда должна быть не только вкусной, но аппетитно выглядеть и приятно пахнуть, поэтому немало фразеологических единиц, связанных с «внешним видом». 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 деңиздин баалуулуктары (дары гор и моря) — изысканные яства, роскошные блюда, деликатесы.

— 津津有味 jīnjīn yǒuwèi – даамдуу, тамшануу (вкусный, с аппетитом)- больше в значении *смаковать*. Например: *普通的伙食, 对饥饿的孩子却是津津有味的* (pǔtōng de huǒshí, duì jī'è de háizǐ què shì jīnjīnyǒuwèi de) – жөнөкөй тамак, ач бала үчүн өзгөчө даам (Простая еда, для голодного ребенка изысканные вкус).

— 龙肝豹胎 lónggānbàotāi — букв. ажыдаардын боору жана илбирс түйүлдүгү (печень дракона и зародыш барса) – изысканное блюдо, деликатес. Чаше используют для выражения очень дорого и необычного блюда.

— 秀色可餐 *xiùsèkěcān* — букв. абдан кооз, жеп алчудай кооз (настолько красивый, что можно съесть; так бы и съел) — пириество для глаз, ослепительная красота; слюнки текут. Например: 自助餐台上摆满了各色珍味佳肴, 秀色可餐 (*zìzhùcān tái shàng bǎi mǎnle gèsè zhēnwèi jiāyáo, xiùsèkěcān*) — өзүн-өзү тейлөө үстөлдүн үстү ар түркүн даамдуу тамак-ашка толтурулган, тим эле **шилекейиң куюлат** (На буфетной стойке рассатвлены всевозможные лакомства, прямо **слюнки текут**).

— 美味可口 *měiwèi kěkǒu* — даамдуу (вкусный). Например: 她做的菜, 美味可口 (*tā zuò de cài, měiwèi kěkǒu*) — ал жасаган тамак **өтө дамдуу** (приготовленная ею блюда очень **вкусные**).

— 色香味俱全 *sèxiāngwèi jùquán* — букв. түсү, жыты жана даамы топ келген (цвет, аромат, вкус все соответствует) — восхитительный (о еде).

— 有滋有味 *yǒuzī yǒuwèi* — ширеси бар, даамы бар (вкусный, сочный, ароматный).

В кыргызской культуре если кто-либо из знакомых и незнакомых заглядывает в дом мимоходом, ему обязательно приподносят хлеб, чтобы он отломил и отведал кусочек, т.е. обязательно чем-то надо угостить путника, голодным отпустить значит проявить свою невоспитанность и не уважение гостю.

— **даам татуу, даам сызуу** (ооз тийүү) — букв. *вкусить вкус*.

Другое значение даам татуу — букв. *вкусить вкус* — кандайдыр бир нерсенин кынуусун алуу, анын жакшы, жагымдуу экенин билип кызыгып калуу, кыныгуу. Например: Андай бекер оокаттын **даамын таткан** неме ал жерден оңой менен кетпейт («Чалкан») [149, с. 75].

— **туз татуу** — букв. *попробовать соль* — *отведать хлеба-соли, попробовать на вкус*. Тамагын ичүү, даамын сызуу ооз тийүү. Например: Туулуп өнүп, өскөн жер, Тузуңду качан татамын (Казыбек) [149, с. 287].

— *шам-шум этүү* — *быстро перекусить* — өзөк жалгоо, кичине бир аз тамактанып алуу. Н.: *Кайкы белестеги жалгыз арчанын түбүнө олтуруп куржундарынан бир нерселерди алып, шам-шум этип, бир аз тыныкты (Медетов) [149, с. 307].*

Сытость и достаток у китайского народа воспринимается хорошей и беззаботной жизнью:

— *饱食终日, 无所用心* *bǎo shí zhōngrì, wú suǒ yòng xīn* — *букв. тойгончо жеп-ичип алып, ойлонбостон жатып калуу (набивать себе живот и бездумно существовать) — жить в сытости и праздности.*

— *饱暖思淫欲* *bǎonuǎn sī yínyù* — *букв. токчулук, жылуу-жумшак жашоо жаман ойлорго алып келет (сытая и теплая жизнь рождает сладострастие) — сытое брюхо к ученью глухо.*

— *暴饮暴食* *bào yǐn bào shí* — *букв. чеги жок жеп, ичип алуу (пить и есть безмерно) — наедаться до отвала, переесть.*

Самая ценная пища для кыргыза — нан (хлеб). Особое отношение у кыргызов к хлебу имеет священный смысл:

— *нандан улуу тамак жок, адамдан улуу атак жок* — *букв. нет еды священной, чем хлеб, нет выше звания, чем человек.* Святость хлеба отождествляется с святостью высокого звания человека.

Богатство — байлык во китайской фразеологической картине мире передается лексемами *玉食* *yùshí* *явства*, *足食* *zú shí* *достаточная еда*.

— *锦衣玉食* *jǐnyī yùshí* — *букв. бай кийим, чүйгүн тамак (богатая одежда и деликатесы) – роскошная жизнь.* Роскошная одежда, вкусная еда свидетельствует о хорошей и зажиточной жизни. Иероглиф *玉食* *yùshí* обозначает явства, в древности еду которая подавалась для царского стола называли данным словом.

— *丰衣足食* *fēng yī zú shí* — *букв. жетиштүү кийим кече жана тамак-аш (много одежды и достаточно еды) – быть сытым и одетым; жить в достатке.*

Богатство и достаток в жизни у кыргызов, прежде всего, ассоциируется с изобилием еды. Фразеологические единицы связанные с лексемой «масло» приводит к мысли о том, что *масло* у кыргызов является мерилем материального достатка. Атрибутом изобилия у кыргызов является кипящий казан полный жирного мяса, масло переливающее с порога, кухонная утварь в масле, что нашло отражение в следующих фразеологических единицах:

— *казаны майлуу* — букв. у него котел в *масле* – жить в достатке;

— *кашык да май, чөмүч да май* — букв. и ложка, и половник в *жиру* — жить в достатке;

— *ирегеден май агуу* — букв. с порога (*иреге* — место у порога) льется *жир* — очень богато, зажиточно жить. Гости не переводились и ели-пили в изобилии, значит, скот резали для гостей без конца, постоянно устраивались обильные угощения.

— *казаны коюу кайноо* — букв. у него *котел* кипит нежидко – достаток.

Китайцы очень трудолюбивые и во многих фразеологических единицах можно заметить их отношение к труду: мало есть, много работать; не иметь времени поесть, работать с утра до ночи.

— 晨炊星饭 chénchuī xīngfàn — эртең менен дайындап коюп, кечинде тамактануу (утром приготовить, вечером поесть) — быть очень занятым весь день.

— 食少事繁 shíshǎoshìfán — букв. аз тамактанган жана көп иштеген (ест мало и делает много) — очень работоспособный, трудолюбивый.

Труд в понимании кыргыза — это лекарство от недугов и залог бодрого духа, достаточная еда, сытость. В основном фразеологизмы с компонентом «еда (хлеб)» используются для выражения труда в кыргызском языке:

— *иши жоктун* — *аши* жок, *иштебеген тиштебейт* — букв. кто не работает, у того и *еды* не бывает, кто не трудится, тот не перекусит.

— *колу кыймылдагандын оозу кыймылдайт* — букв.: у кого руки шевелятся, у того и *рот* шевелится.

— эмгектүүнүн **наны** — таттуу, жалкоонун жаны — таттуу — букв. у труженика **хлеб** сладкий, у лодыря душа сладкая. — Хлеб, добытый собственным трудом, вкуснее, но ленивый предпочтет просто есть, а не готовить или еще хуже не заработать.

Добытая не честным трудом, считается идет впрок:

— арам **тамак аш** болбойт — букв. нечестно добытая **пища** не переваривается. — Арам **тамак** — букв. нечистая **пища** – ленивый человек. Эч иш кылбаган, жатып ичер, жалкоо, даяр оокатка көнгөн, жан бакты. Например: Андай арам **тамактардын** жүзүн көргүм келбей, ал жакка каттабай калганыма көп болду («Эркин-Тоо») [149, с. 37].

Бедность у китайского народа основаны на лексемах 饭糗 fànqiǔ **сухой рис**, 食不... shí bù ... малое количество еды:

— 饭糗茹草 fànqiǔrúcǎo — букв. кургак күрүч, чөп жеген (есть высушенный варёный рис и жевать траву) — скудно питаться; жить скромно и бедно.

— 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.

— 食不果腹, 衣不遮身 shí bù guǒ fù, yī bù zhē shēn — букв. жетиштү тамактана албоо, жыртык кийим кийүү (не наедаться досыта, носить лохмотья) обозначает страдать от голода и холода, голодать и холодать.

— 食不重肉 — shí bù zhòng ròu — букв. эти жок тамак (еда без мяса) — есть скромно, экономно.

— 清锅儿冷灶 qīngguōr lěngzào — букв. казаны бош, очогу өчүп калган (чистый котёл и холодный очаг) — нищета и запустение в доме.

В кыргызском языке передающие бедность во фразеологических единицах связанные с номинантом «еда», мы нашли следующие выражение:

-бир сындырым наны жок -букв. ни единой крошки хлеба;

-казанын сууга салуу – букв. опустить казан в воду.

Здоровье и еда — два понятия, которые в китайской культуре на протяжении веков тесно взаимосвязаны, на это повлияла традиционная китайская медицина. При каких-либо недугах необходимо в зависимости от состояния и времени года употреблять определённые продукты. Причём голодание, как метод излечения исключается. В фразеологизмах китайского языка отмечается, что есть надо в меру, не следует переесть, так как в таком случае можно нанести вред здоровью, необходимы после еды лёгкие физические нагрузки, увеличить количество овощей и тофу, уменьшить потребление мяса.

— 一日吃三枣, 一生不显老 — букв. бир күндө үчтөн курма жесең, өмүр бою карыбайсың (каждый день ешь по три китайских финика) — сохранишь молодость на всю жизнь. Выделяется определённая категория продуктов, рекомендуемых к обязательному употреблению: финик, имбирь, чеснок, лук, так как они, по мнению китайской традиционной медицины, оказывают выраженное положительное действие на организм [158, с. 69].

— 大蒜是个宝, 常吃身体好 *dàsuàn shìgè bǎo, cháng chī shēntǐ hǎo* — букв. сарымсак бул баалулук, көп жесе ден соолукка пайдалуу - чеснок сокровище, частое его употребление полезно для тела.

— 感冒不算病, 大葱大姜大蒜 *gǎnmào bù suàn bìng, dàcōng dà jiāng dàsuàn* — букв. эгер пияз, имбирь жана сарымсак жесеңер, суук тийбейт - простуда — не болезнь, если ешь лук, имбирь и чеснок.

— 鼻子不通-吃点大葱 *bízǐ bùtōng-chī diǎn dàcōng* — букв. мурдуңар бүтсө, пияз же - если заложен нос — поешь лук.

— 冬有生姜, 不怕风霜 *dōng yǒu shēngjiāng, bùpà fēngshuāng* — букв. кышында имбир болсо, сууктан коркпойсуз - употребляя имбирь зимой, не будешь бояться ветра и инея.

— 要想人长寿, 多吃豆腐少吃肉 *yào xiǎng rén chángshòu, duō chī dòufu shǎo chī ròu* — букв. узак жашагыңыз келсе тофуду көбүрөөк жеп, этти азыраак

жеңиз - если хочешь прожить до глубокой старости – больше ешь тофу и меньше мяса.

— 少吃荤腥多吃素，没有一丝开药铺 shǎo chī hūnxīng duō chīsù, méiyǒu yīsī kāi yàorù — букв. этти аз жеп, жашылча жемишти көп жесе, даарынын да кереги жок - если есть меньше мяса и больше овощей, лекарства не понадобятся.

— 预防胃肠道病，饮食要干净 yùfáng wèi cháng bìng, yǐnshí yào gānjìng — букв. ашказан-ичеги ооруларын алдын алуу үчүн таза тамактануу керек - для профилактики желудочно-кишечных заболеваний необходимо соблюдать гигиену в еде.

— 贪吃有贪睡，添病又减岁 tān chī yǒu tān shuì, tiān bìng yòu jiǎn suì — букв. ким көп жеп жана уктаса, эрте ооруп баштайт - кто много спит и ест, тот раньше начинает болеть.

— 若想长寿按，须减夜来餐 ruò xiǎng chángshòu àn, xū jiǎn yèlái cān — букв. көп жашагың келсе, кечки тамакты азайт - хочешь долго жить – уменьши объём ужина.

Кочевой образ жизни заставляет кыргызов быть способными выносить голод, жажду и усталость, которые неизбежно сопровождают в долгих поездках. В условиях высокогорья кыргызской земли особое значение имели прием и нормирование пищи с учетом своего здоровья и характером местности. Кыргызы связывали основную причину ухудшения здоровья человека с нарушением в организме баланса двух начал: так называемых (ысык) горячего и (суук) холодного. Поэтому знахари, диагностирующие болезнь по пульсу, определив ее причину, предлагали метод лечения больного, у кого преобладало «холодное начало», есть калорийную жирную пищу, а тем больным, у кого преобладало «горячее начало», рекомендовали держать диету:

— **кымыз** — кишинин каны, **эт** — кишинин жаны, **токоч** — тоют, **жарма** — оокат — букв. **кымыз** — кровь для человека, **мясо** — жизнь, хлеб — **пища**, **жарма** — **еда**. В народной медицине кымыз употребляют при истощении и авитаминозе. Кымыз придает организму бодрость и силу, оказывает

благоприятное влияние, мясо — это белок, хлеб — углевод, который также важен для организма человека и придает силы, жарма сытный напиток богатый кальцием.

— кулактай **нан** жесен, улактай куч толот — букв. съешь кусок **хлеба**, будет и сила. Хлеб придаст силы и здоровья.

Мы также проанализировали фразеологизмы с компонентами ЛСП «еда» в составе фразеологического поля с семантикой «характер человека» в китайском языке, которые были разделены на положительные и отрицательные качества человека.

Если у человека брюхо сыто, то он будет честно и ответственно исполнять свои обязанности и будут силы для новых идей:

— 满腹经纶 mǎnfù jīnglún — букв. карды ток мамлекетти башкарууга акылы жетет (полное брюхо – государственный ум) – семи пядей во лбу; ума палата; талантливый и эрудированный.

Умный человек у кыргызов должен быть и ловким, способность человека умело справляться с физической задачей, быстро и находчиво 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.

Храбрость у китайцев измеряют величиной 斗 dǒu обозначающий **кови, черпак, чаша, чашка, сосуд**, служит мерой для сыпучих вещей, и в древности один 斗 dǒu риса ценился очень дорого, считалось чем-то великим, поэтому и храбрость измеряют данной единицей, например: 胆大如斗 dǎn dà rú dǒu – букв. өтү бир «доу» өлчөмүндө – жёлчный пузырь величиной с целую «доу» – человек отчаянной храбрости, смельчак.

Известно, что кыргызы издавна сльвут воинственным кочевым народом. И поэтому такие качества, как храбрость, бесстрашие, смелость, стойкость, мужество считались самыми важными чертами кыргызского джигита.

Фразеологизация концепта «Кайраттуулук – Храбрость» в кыргызском языке актуализирует способность энергичного, боевого, храброго человека. Для характеристики этих качеств человека существует особая система языковых единиц, к которым относятся и лексические единицы, и устойчивые сочетания, и паремиологические выражения. В переносном значении часто используются такие слова, как *көкүрөктүү*, *өткүр*. Слово *өткүр* в прямом значении характеризует острый режущий предмет, например, *өткүр бычак* – *острый нож*; В китайском языке с острым ножом сравнивают решительность: — 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*. В данном фразеологизме слово 刀 *dāo* (нож) являясь предметом кухонной утвари показывает решительность, скорость совершения действия. Кыргызы о крепком и приятном на вкус кумысе или бузе говорят, в переносном значении энергичного и решительного человека, и при этом характеризуют эпитетом *куйкумдай* (*запах горелого жира*).

— **кымызы** куйкум — *букв. кумыс у него крепкий*.

Щедрость является высшим достоинством настоящего кыргыза:

— *айга жетпес ашыңды айылдаштан аяба* — *букв. пищи, которой не хватит на месяц, для односельчан не жалей*.

В китайском языке: — 孔融让梨 *kǒng róng ràng lí* — *букв. Кун Жун (кытай акыны) алмурутун берди (Кун Жун уступает грушу) — быть уступчивым, быть почтительным к старшим*. По притче о Кун Жуне, который, будучи ребёнком, всегда брал себе самую маленькую грушу, уступая братьям крупные. В данном фразеологизме используется фрукт 梨 *lí* (груша), в китайском языке этот фрукт по произношению созвучна со словом 分离 *fēnlí* расставаться, поэтому существует табу на разделение груши пополам. Данный персонаж, олицетворяя доброту не разрезал и не делил пополам грушу с братьями, а уступал старшим, выражая почет.

Доброго человека китайцы сравнивают с тофу: 青椒炒豆腐 — 外面辣, 里面软 *qīngjiāo chǎo dòufu wàimiàn là, lǐmiàn ruǎn* — букв. калемпир менен тофу кууруганда — сыртынан ачуу, ичи жумшак (жарить перец с тофу — снаружи острый, внутри мягкий) — внешне строгий, а внутренне добрый (о человеке).

В китайской фразеологической семантической группе лексема 豆 *dòu* бобы ассоциируется с глупостью, пустой головой:

— 豆渣脑筋 *dòuzhā nǎojīn* — букв. башында буурчак гана бар (в голове одни бобы) — очень глупый человек;

— 不辨菽麦 *bùbiàn-shūmài* — букв. буурчактан буудайды айырмалай албаган (не отличать бобы от пшеницы») — не знать самых простых вещей, ни в чём не разбираться, глупый человек;

В кыргызском восприятии глупый человек, не отличающийся интеллектом, ассоциируется с таким представителем животного мира, как осел. При этом в кыргызской фразеологии, данный зооним употребляется с именным компонентом мээ (мозги): эшектин мээсин жеген (букв. съевший мозги осла) отождествляется с метафорическим образом съеденной глупости, нечисти, в результате чего человек становится подобным этому животному. Кыргызы не употребляют в пищу мясо осла, потому это выражение так ярко показывает отрицательное отношение как к животному, так и к его мозгам как к еде.

— эшектин мээсин жээген — букв. съевший мозги осла – слабоумный.

Вспыльчивый характер человека в китайской фразеологии описывается через лексему 盐 *yán* соль:

— 撮盐入火 *cuō yán rù huǒ* — букв. отко туз тамызган (щепотка соли, брошенная в огонь) — быть вспыльчивым, нервным.

Страх может быть связан с тем, что произошло, происходит или может произойти. Зачастую его довольно трудно контролировать, и он способен вызывать такие реакции, как паралич или панику. Однако *страх* не всегда отражает реальное, так как часто люди боятся того, что является продуктом их воображения:

- **зыгыр** чычыруу (букв. заставляя его опорожняться льном) – довести до панического состояния.

Чревоугодие в китайской культуре рассматривается с отрицательной точки зрения, чаще всего употребляется с такими словами как *алкоголь, еда*.

— 饕餮之徒 tāotiè zhī tú — букв. Таотенин окуучусу (ученик Таоте (мифологическое прожорливое чудовище) — любитель поесть, обжора. В большинстве фразеологизмах в значении обжора, алчный человек ассоциируется с данным мифологическим героем, пятым сыном дракона 饕餮 Таоте.

— 食日万钱 shírìwànqián — букв. бир күндө он миңге тамактануу (проедать в день за десять тысяч монет) — быть чревоугодником, обжираться.

— 饱食终日 bǎoshí zhōngrì — букв. эртеден кечке тамак жеп эле отуруу (есть с утра до вечера) — бездельничать целыми днями, ничего не делать, сидеть без дела.

— 酒色财气 jiǔsècáiqì — букв. шарап, акча, байлык (вино, деньги, богатство) — алчность, вспыльчивость, (обр. пагубные привычки).

— 白萝卜扎刀子–不出血的东西 bái luóbo zhā dāozǐ–bù chūxiě de dōngxī — букв. турупка бычак саюу, кан чыкпаган буюмга (воткнуть нож в редьку – вещь, из которой кровь не течет») — жадный, алчный, не откровенный человек.

Проведя лексико-семантический анализ фразеологизмов с компонентом ЛСП «еда» в китайском языке, изучили ее лингвокультурные особенности. В китайском языке преобладают фразеологизмы, выражающие богатую и разнообразную еду выражающая достаток в жизни. Фразеологизмы о характере человека, в которых основным компонентом является иероглиф 食 *shí еда/пища*, 豆 *dòu бобы*. В фразеологизмах китайского языка среди социальных требований к характеру человека отмечаются крайне негативные черты — *жадность, злость и расточительность*.

В кыргызском языке ненасытность и жадность показывается через желудок, глотку человека, а также кухонной утварью, как котел (сковорода):

— *алкы* бузук — букв. *испорченная глотка* – жадный.

— *Өз көмөчүнө* күл тартуу — букв. *тянуть костер на свой котел (сковороду)* - каждый к своей *лепёшке* золу тянет. Өз кызыкчылыгын көздөө, өзүнүн гана камын ойлоо, кандайдыр бир ишти, маселени өз пайдасына чечүүгө аракеттенүү, өзүмчүлдүк кылуу. Например: *Өз көмөчүңүзгө күл тартпай, кара кылды теңдеп жарыңыз (Жантөшев)* [149, с. 184].

— ичине кара *таруу* айланбайт — букв. *у него внутри в животе так тесно, что просяному зернышку негде повернуться* - скряга, скупердяй.

— өзү *тойсо* да, көзү *тойбоо* — букв. *сам даже если наелся, глаза не насытились*. Желудок обжоры насытит еда, глаза его не насытятся никогда. Обр. Завистливый сыт, а глаза его голодны.

— берерге бешимде *кымыз*, бербеске шашкеде *саамал* — букв. *кому хотят дать, так и после полудня для него найдётся кумыс, а кому не хотят дать, так и к позднему утру он еще не заквасится*. Обычно большая часть кумыса обычно выпивается до полудня, после чего в бурдюк вливают новую порцию свежего кобылиного молока, и кумыс становится готовым только к утру. С лингвокультурологической точки зрения таким образом описывают действия жадных, скупых людей.

Ненависть во фразеологическом корпусе кыргызского языка является негативной эмоцией. ФЕ, репрезентирующие это понятие, фиксируют внешние проявления неприязни, силу проявления, внутренние физиологические ощущения при неприязни. Чувство неприязни у кыргыза исходит из через глотку:

— *жеп жиберчүдөй* — букв. *готов проглотить* – сильно ненавидеть, иметь большую неприязнь.

— башына *май* кайнатуу — букв. *кипятить масло на голове*. Наказать, выразить ненависть. Бирди көрсөтүү, сазайын окутуу, кыйноо, катуу жазалоо. Например: *Шашпа колума тийсең башыңа май кайнатармын, – деди Карачал («Ала-Тоо»)*. Башыңарга май кайнатып жиберейин. Например: *Башына чай*

кайнатуу. – Эми оңбой калдың, Сендей ууру иттей шимшиген селсаяктын башына чай кайнатуу керек (Бейшеналиев) [149, с. 56].

Лесть у кыргызов однозначно воспринимается как порок и подвергается осуждению. Далее приведены фразеологические единицы, которые негативно характеризуют лицемерных, неискренних людей:

— *эт менен челдин ортосунда* — букв. между **мясом** и пленкой – лицемерный человек, подхалим.

Надменные люди в представлении кыргызов, «это такая категория людей, которые становятся неестественными в своем поведении, ходят натянутыми, надутыми с запрокинутой назад головой, смотрят на людей свысока. Надменность в представлении кыргыза связана с образом человека, который надут как курдюк: — *чаначтай көпкөн* — букв. вздувшийся как **бурдюк**, т.е. чванливого человека сравнивают с бурдюком, который в кыргызском быту заполняют кумысом.

В повседневной жизни кыргызов измерение времени осуществлялось через такие рутинные моменты жизни, как дойка кобылиц, приготовление пищи и т.д.:

— *эт бышым* — букв. время варки **мяса** - примерно два часа времени; отрезок времени, достаточный, чтобы сварилось мясо, это примерно около полутора-двух часов;

— *чай кайнам* — букв. время закипания **чая** — примерно 30-40 м. время, необходимое, чтобы вскипел чай, небольшой отрезок времени около 20-30 минут.

— *бээ саам* — букв. время дойки кобылиц — примерно 1-1,5 часа времени. промежуток времени между двумя доениями кобылиц (1-1,5 часа).

— *узун сары* — букв. длинный желтый – ранняя весна или голодное время, когда заканчиваются зимние запасы еды. Например: узун сарыга сактоо — букв. оставлять на длинный желтый, на голодное время – хранить на черный день.

— *сүт камыр* — букв. молочное тесто — время прозревания зерен пшеницы или кукурузы. Эгиндин жаңыдан дан байлап, даны абдан ката элек кези. Например: Жүгөрүнүн сотолору сүт камыр болуп жетилген.

При изучении фразеологической объективации репрезентантов ЛСП «еда» был исследован основной фразеолого-семантический фонд китайского и кыргызского языков, что позволило раскрыть культуру, характер, образ жизни народа, особенности менталитета.

Использование фразеологизмов с компонентом ЛСП «еда» в кыргызском языке, отражает не только практическую сторону питания, но и идеалы гостеприимства, передающие через лексемы аш (еда/пища), дасторкон (скатерть), май (жир, масло), внешность человека ассоциируется в сравнении носа с бурдюком или размеров лица с тазом, боорсоком. Особенности образа жизни кочевника-скотовода сформировали способ измерения времени через обыденные повседневные дела.

В китайском языке фразеологизмы, обозначающие изысканность блюд и роскошный вкус, передается лексемой 味 wèi вкус, 色 sè цвет, 香 xiāng аромат и составляет большую долю (60 ед.). В кыргызской культуре фразеологизмы этой группы составили более низкий процент (10 ед.). В обоих языках единицы со значением отрицательных и положительных качеств человека средне-пропорциональны, таких как ум-акылдуулук, честность (сүттөй ак), вспыльчивость, жадность (в китайском яз. 26 ед., в кыргызском - 10). Фразеологизмы со значением «бедность — кедейчилик» в номинанте связанной с едой в кыргызском языке малочисленны, в китайском языке недостаток, бедная жизнь передается следующими фразеологизмами, общее количество 53 ед. У кыргызов лексемы котел (казан), масло, жир (май), скатерть (дасторкон) передают богатую жизнь, изобилие (89 ед.).

С лингвокультурологической стороны общая закономерность преобладания фразеологизмов о характере человека, в которых основным компонентом являются лексемы 食 shí еда/пища, 豆 dòu бобы в китайском языке, тамак (еда), талкан (толокно), сүт (молоко).

При приготовлении и употреблении пищи для китайского народа превыше всего соблюдать общепринятые традиции, ориентированные на здоровье. Если

кыргызы могут за один день съесть и целого жеребца и еще запить это все сорпом (супчик, в котором варили мясо) или кумысом еще, то китаец никогда не превысит лимит своего дневного рациона. Однако традиционный уклад жизни кыргызского народа показывает, что он умел лечиться едой, уделял такое же внимание правильному питанию.

Выражение естественных процессов жизненной деятельности народа через фразеологизмы — заметная черта и китайского менталитета. Фразеологизмы отражают трудовую деятельность человека, призывая больше времени уделять труду, от чего и будет зависеть успех труда. С данной точки зрения философии культура китайского народа и кыргызского схожи. В китайском языке, 早起鸟儿捉虫多 *zǎoqǐ niǎo er zhuō chóng duō* — букв. *Птицы рано встают, поэтому они голодными не останутся* — обр. *кто рано встает тому бог подает*. В кыргызском языке говорят, *эрте турган эркектин бир ырысы артык, эрте турган аялдын бир иши артык* — букв. *у рано вставшего мужчины на одно добро (добыча) больше, у рано вставшей женщины на одно дело больше сделано* обр. *кто рано встает тому бог подает*. Особенности культурного развития отражаются в прецедентных названиях, которые обладают национально-культурной спецификой. В кыргызском языке время, циклические изменения природы осмысливаются сквозь призму жизненных обстоятельств, времена года, дни недели, часы связаны с кочевым образом жизни. Утро для кыргыза имело очень важное значение, чтобы выгнать скот на джайлоо, надо было вставать задолго до восхода солнца. Фразеологизмы, включающие наименования продуктов питания «еды»: *эт бышым* — букв. *время варки мяса* — примерно два часа времени; отрезок времени, достаточный, чтобы сварилось мясо, это примерно около полутора-двух часов, *чай кайнам* — букв. *время закипания чая* — примерно 30-40 м. время, необходимое, чтобы вскипел чай, небольшой отрезок времени около 20-30 минут.

Фразеологический фонд кыргызского языка тесно связан с обыденной жизнью народа, деятельностью людей. В кыргызском языке фразеологизм — *Ат*

жалына казан асуу — букв. на гребне лошади зажечь котел — обр. перекусить верхом на лошади или скоротить путь едой), появился в силу кочевого образа жизни народа, чтобы сократить путь и сэкономить время в пути народ использовал на ходу время приема пищи (обед или ужин). Кыргызы трудятся с утра до вечера в суровых условиях, фразеологизмы: *Алма быш оозума туш*; *Арам тамак – аш болбойт* говорят об обратной стороне, что невозможно не трудиться и хорошо поесть. Исходя из вышесказанных фразеологических единиц, можно понять время труда для кыргыза ценнее приема пищи, поэтому используют фразеологизм — *Шам-шум этүү* — быстро перекусить.

В условиях кочевого быта и преимущественно скотоводческого хозяйства в пищевой рацион кыргызов входили и молочные продукты, употребляемые свежими, кипячеными или кислыми. Айран относится к числу кислых. Кыргызы готовили айран из коровьего, бараньего, козьего молока. Способ приготовления айрана очень прост, не жидкий, а как каша, густой, сытный напиток. Из всех напитков в лексеме «еда» кыргызы чаще всего использовали фразеологизмы с лексемой «*айран*». Например: *абийири айрандай төгүлдү* (букв. совесть пролилась как айран) – он в конце опозорен, он обесчещен.

Кыргызы относились к молоку как к святой пище. Если мать была сильно обижена на детей, то в качестве высшей меры наказания, она произносила выражение: *ак сүтүңө коюу* (букв. ставить на белое молоко) – не называть своим ребенком.

Таким образом, у каждого народа в их языке, во фразеологическом богатстве зафиксированы лексемы, передающие название «еда». Если у китайского народа *рис, тыква, тофу* играют основную роль в формировании фразеологизмов с компонентом «еда», то в кыргызской культуре *хлеб, мясо, масло и молочные продукты* описывают фразеологическую картину ЛСП «еда».

Выводы по третьей главе

Лексико-семантической парадигмой, обладающей дифференцирующей силой наиболее общего характера, является часть речи. В сопоставляемых

языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные обладающие общей семей «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. Культурно-национальные особенности определенной кухни ярко проявляются в названиях блюд и напитков, либо основных используемых ингредиентах, способах приготовления.

При сопоставительном анализе существительных выявлены ряд слов с общим происхождением, в слове *тоңдурма* (кырг. *тоң* «мерзлота, мороз» - кит. 冻 *dōng* «зима, зимний, озимый»); бульон *мытан* в кыргызском языке и кит. 米汤 *mǐtang* «рисовый отвар»; китайское название 食 *shí* еда с межтюркским корнем *же-/j̄e-/che-* «же (есть)», кырг. *ич-* и кит. 吃 *chī* *чи, нан - и т.д.*

Анализ лексических данных позволил сделать следующие выводы. В китайском языке лексема 饭 *fàn* (еда) является ядром, а лексемы – 食 *shí*, 菜 *cài*, 美食 *měishí*, 饮食 *yǐnshí* (еда, пища, продукты) определяются как центральная периферия, 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 (стол/харчи) – ближняя периферия лексического поля «еда», обладающего универсальным понятием, обозначающим глубинный смысл ЛСП «еда» в китайском языке.

Лексическое поле слов со значением «еда» в кыргызском языке выглядит следующим образом: *тамак-аиш* (ядро поля), *тамак, аиш, 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).

Анализ существительных показал, что в китайском языке виды сельскохозяйственных культур, таких как чай и рис обозначены богатым

синонимическим рядом в связи с тем, что родиной этих растений является Китай и широким развитием данных растений в ареале обитания китайцев. Разнообразие вида наименований в продуктах питания в кыргызском языке наблюдается в названиях мучных изделий, молочных продуктах, национальных напитках. ЛСП «еда» в кыргызском языке — *тамак, тамак-аш, оокат, наар, даам, азык* подразделяется на следующие виды:

— по основному составу продуктов - молочные - *сут азыктары*, мясные — *эт азыктары*, зерновые — *дан азыктары*, питательные (высококалорийные) блюда, обычно мясные - *чүйгүн тамак*;

— по характеру приготовления: жидкие блюда - *суюк тамак*, густые блюда — *коюу (куржак) тамак*, каши и кашецеобразные - *атала, ботко*;

— по температурному режиму: горячие блюда - *ысык тамак*, холодные блюда - *муздак тамак*, теплые блюда (разогретые) - *жылымык, жылытма* - блюда, подвергшиеся вторичному приему;

— по рациону: легкая пища - *женил тамак*, диетическая пища - *мунөз тамак*;

— по режиму приема пищи: завтрак — *эртең мененки тамак*, обед — *түшкү тамак* или *түштүк*, ужин — *кечки тамак* или *түнүк* (отличался калорийностью), перекус — *өзөк жалгоо*;

— дорожная пища — *жол азык* и ее разновидности (провизия) — *гулазык*.

Основные виды мяса, потребляемые в пище кыргызов - баранина, конина, реже козлятина, верблюжатина или мясо яка. Самым важным и уважаемым блюдом на столе кыргызов считается «устукан (большой кусок мяса с костью)», ритуал подачи устукана имеет важное место в социальных отношениях кыргызского народа, что является составной частью традиционной духовной культуры народа. Сходство в мясных блюдах в обеих культурах, заключается в употреблении всех частей забитого животного (внутренности: легкие, желудок, кишки, а также голова и ножки) отличается только способами приготовления, в которых наблюдаются национальные особенности. Филосовское расхождение мировосприятия двух культур можно увидеть в потреблении мяса ослиатины,

свинины, насекомых в китайской культуре, что не воспринимается с у кыргызского этноса. Несмотря на общность ряда компонентов поля, связанных с базовыми способами приготовления, наблюдаются значительные различия лексических единиц, входящих в данное поле в сопоставляемых языках. Эти различия обусловлены спецификой национальных кухонь, климатических и географических условий, культурных традиций Кыргызстана и Китая.

Анализ глаголов в китайском языке показал, что из 45 глаголов при приготовлении и подготовке продуктов активно используются 11 – с основой понятия «жарить», 9 – «варить», 14 – «тушить». В кыргызском языке из 37 глаголов, 16 – часто употребляются при процессе подготовки продуктов и 15 – используются при способе приготовления. Лексико-семантическая группа глагольной лексики, связанная с понятием «приема и приготовления еды/пищи», в китайском и кыргызском языках показал разность культур при приеме пищи двух народов. В китайском языке глаголы «吧唧嘴 *bājīzuǐ* /чалпылдатын жеши (чавкать)», «吧嗒嘴 *bāda zuǐ* /шыпынуу (чмокать)», «咀嚼 *jǔjué* /чайноо жевать» обозначающие процесс приема пищи, показывают особенность культуры, чем громче издают звук при потреблении пищи, тем глубже подчеркивается вкус еды и выражается почет повару. В кыргызской культуре традиции приема пищи и правила этикета за столом, запрещают чавкать, издавать лишние звуки и нужно жевать с закрытым ртом. В китайском языке обнаружено большее количество глаголов, описывающих более тонкие нюансы процесса приема пищи.

Анализ компонентов входящих в ближнюю и дальние периферии 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 в сознании через такие аспекты, как вкусовые предпочтения и ассоциации с определёнными состояниями зрелости продуктов, их состава, если

в китайской культуре акцент при описании ЛСП «еда» уделяется больше на вкус, цвет, оформление блюда, то кыргызская культура имеет много положительных ассоциаций с сладостями (балдай таттуу), молочными продуктами и мясными блюдами (высшее качество жирность блюда), особенно в контексте общения.

Выявленные различия в структуре и семантике лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках свидетельствуют о самобытности и уникальности национальных кулинарных традиций двух культур, а также о их взаимовлиянии и взаимообогащении в процессе исторического развития, которое мы также увидели во фразеологизмах. В китайском языке наименование продукта имеет метафорически переносное значение. Например: достаток передается вкусной едой, мясом, рисом, красотой блюда, а чревоугодие словами вино, безмерное количество еды. У кыргызов понятие чести и честности передаются лексемой сүт (молоко), труд ассоциируется с добычей хлеба. Основную роль в формировании фразеологизмов с компонентом «еда» в кыргызском языке играют слова *хлеб, мясо, масло*. Для китайского народа еда и здоровье это как одно целое, при приготовлении, употреблении пищи для превыше всего соблюдать общепринятые традиции для здоровья, китаец никогда не пропустит обед или ужин и не превысит лимит своего дневного рациона. Отличительная особенность национального колорита кыргызского народа распределение устуканов (большой кусок мяса с костью) которая преподносится чисто по рангу и статусу гостя.

В китайской и кыргызской пищевой картине мире присутствует стремление к развитию таких качеств как, бережное и уважительное отношение к живому окружающему миру через пищу.

Таким образом, сопоставительный анализ данного лексико-семантического поля показал общие, специфические черты, характеризующие национальные особенности, менталитет, религиозные понятия ЛСП «еда» в кыргызском и китайском языках.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Основной целью настоящего исследования было выявление специфики ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках, что представляется полностью достигнутой 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, так как от места расположения, от веры исповедания, и почвы зависит вся сущность и развитие промышленности данного народа.

В сопоставляемых лингвокультурах выявлена общая характеристика приветствия связанная с восприятием пищи, которая проявляется через слова, выражения, в китайском языке выражение, «你吃饭了吗 (nǐ chīfànle ma)? » что обозначает «Кандай? (Как дела?)», однако букв. перевод – «Тамактандыңбы? (Ты поел?)», в кыргызском языке, *Мал-жан аманбы?* – живность как, в безопасности? Приведенные выражения выявляют уникальные черты жизни каждого народа: у кыргызов – забота о пропитании скота (влияние высокогорья, долгая суровая зима, лавины, ураганный ветер, ливневые дожди и сели вызывали у наших предков особую психическую реакцию, проникнутую чувством тревожной заботы о том, чтобы скот не остался без кормов, без воды), поскольку скот являлся основным источником еды; у китайцев – их историческое развитие, связанное с периодами голода по всему Китаю.

2. Применяя метод структурной типологии, проведена разгруппировка более 1600 номинантов ЛСП «еда» по целому ряду критериев и параметрам на микро- и макрополя. В обоих языках можно выделить общие категории, такие

как «жидкие блюда», «густые блюда», «мясные», «зерновые», «напитки», также уникальные как, в китайской пищевой культуре «бобовые», «овощные», в кыргызской «мучные», «молочные», которые занимают особое место в образе жизни двух народов.

Сходство культур основывается уникальными праздничными блюдами придающие особое значение традициям и обрядам в контексте питания, например: 饺子 *jiǎozi* пельмени на новый год, 月饼 *yuèbǐng* лунные пряники на праздник Середины осени, в кыргызской культуре национальное блюдо сүмөлөк на праздник Нооруз, разного вида боорсоки и т.д. В китайской культуре оседлый образ жизни и географическое расположение, на берегу рек Хуанхэ и Янцзы, определил баланс продуктов питания (овощи и мясо), философское восприятия, связанные с едой. Разнообразие региональных блюд выделяют китайскую пищевую картину мира, например: понятие 八大菜系 *bādà cài xì* восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, анхойская*), каждая отличаются по специфике вкусов, используемым ингредиентам, технологии приготовления. Основным блюдом северной части Китая считается 米饭 (*mǐ fàn* — рис), на юге 面条 (*miàntiáo* — лапша). В Китае насчитывается более 10 000 сортов риса. Кыргызскую кухню условно можно разделить на две большие группы: южная (ошская, джалал-абадская, баткенская, алайская, казарманская) и северная (чуйская, нарынская, талаская, иссык-кульская), которые порой отличаются даже между своими подгруппами, это зависит от климатических условий. В свою очередь, кыргызская культура с её кочевым образом жизни, основывается на мясные продукты (баранина, конина, говядина), молочные и зерновые. Уникальная особенность кыргызской пищевой культуры, ее философское отношение к подаче и распределению устукана (*кость с большим количеством мяса*), приготовлению традиционного блюда беш бармак (букв. пять пальцев) — название от способа употребления, ее традиционно едят руками. Сакральное отношение к еде у кыргызского этноса показывает способы заготовки мяса и

молочных продуктов к зимним временам года: *кургатуу* – *вяление*, *тоңдуруу* – *замораживание*, *сүрсүтүү* – *копчение*. Также сравнительно-сопоставительный анализ ЛСП «еда» показал отличие культурно-философского подхода к еде, китайцы могут использовать в еду все виды мяса – ослятина, свинина, насекомые и др. В традициях питания кыргызского народа употребление продуктов от вышеупомянутых животных противоречит этическим установкам и пищевым предпочтениям этноса.

3. По результатам структурного анализа ЛСП «еда» в сопоставляемых языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные, которые обладают общей семой «еда/пища» и входящие в центр, ближнюю и дальнюю периферии данного поля. Исходя из данного определения в сопоставляемых языках выявлен определенный синонимический ряд ЛСП «еда», в китайском языке лексема 饭 fàn (еда) — является ядром, 饭菜 fàn cài, 餐 cān, 食 shí, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 菜 cài, 美食 měishí, 饮食 yǐnshí, 饭食 fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза) — включены в центральное понятие поля, 口腹 kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食 shànshí (питание) 伙食 (стол/харчи) — еда, пища, продукты — определены в ближнюю периферию. Выше перечисленные слова отражают широкий спектр синонимии в китайском языке. В кыргызском языке не наблюдается такого синонимического многообразия как в китайском языке и ядерным понятием определена лексема *тамак-аш* (еда), в ближнюю периферию определены *тамак*, *аш*, *оокат*, (со значением «еда»), *наар* и *даам* (чаще употребляются в качестве глагола в сочетании с соответствующими глаголами) и *азык* (используется как пищевые продовольствия). Данные слова являются одним из универсальных, обозначающих понятие еда в китайском и кыргызском языках, однако каждая из данных лексем применяется в речи в разных ситуациях, это и является одной из особенностей грамматики сопоставляемых языков.

Существительные, включенные в центр ЛСП «еда» показали сходства в словообразовательном аспекте, с помощью словообразовательных аффиксов -馆

guǎn в кит.яз., и *-кана* в кырг. яз. Сопоставительный анализ переводов существительных, входящих в ближнюю периферию поля «еда» китайского и кыргызского языков показал разницу восприятия культур разных языков, например, лексема 豆类 *dòulèi* (бобовые культуры) в одной стране считают горохом, в другой называют фасолью или бобы, соя, широкий синонимический ряд связан с выращиваемыми в этих местностях культур. При сопоставительном анализе выявлены ряд слов с общим происхождением, *тоңдурма куурдак* «холодец»; пряный бульон *мытан* в кыргызском языке и кит. 米汤 *mǐtang* «рисовый отвар»; китайское название 食 *shí* еда с межтюркским корнем *же-/йе-/че-* «же (есть)», кырг. *ич-* и кит. 吃 *chī* *чи-* и т.д. В обеих культурах распитие национальных напитков также, как и чая имеет свои особенности. Напитки у кыргызов также несут отпечаток кочевой культуры. Они 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 молока. Китайцы изготавливали хмельные напитки в основном из растительности, как виноград, рис, по крепости намного превосходившие хмельные напитки у других народов.

4. Фразеологизмы отражают национальную специфику носителей языка то, чем жил и продолжает жить народ на протяжении столетий. В китайском языке каждый продукт играет и имеет определенную функцию и смысл, например: достаток передается *мясом, рисом*, а чревоугодие *вином, безмерным количеством еды*. А здоровье играет в философии Китая огромную роль, особенно в потреблении пищи, поэтому и фразеологизмы призывающие вести здоровый образ жизни, есть меньше и в меру превалируют. В кыргызском понимании честность связана с чистотой помыслов и прямолинейностью, поэтому ассоциируется с белым цветом, *сүттөй ак* и т.д. Достаток у кыргызов, прежде всего, ассоциируется с изобилием еды, масла, и чтобы все переливалось, *майы агып, тамак-ашы төгүлүп чачылып*. А глупый человек ассоциируется с ослом, и так как не потребляют кыргызы в пищу ослитину, съесть мозг осла,

значит быть глупым. В сопоставляемых языках и культурах существует представление о том, что еда является не только источником энергии, но и важным средством для поддержания здоровья и даже лечения заболеваний.

В сопоставляемых культурах еда выступает как важный элемент для установления и поддержания социальных связей, пища является основным способом проявления уважения к гостю. Когнитивные признаки, отражающие быт и культуру народа, выражены во фразеологизмах кыргызского языка, связанных, например, со временем закипания чая или варки мяса, а в китайском языке – со временем созревания овощей и фруктов. Фразеологизмы как национальное своеобразие еще раз подтверждают и объясняют различия в миропонимании двух народов. В кыргызском языке фразеологизм *быстро перекусить* показывает особенность народа, находящего всегда в движении (кочевой образ жизни). В китайской фразеологии «терпеть голод» обозначает быть бедным, жить в нищете.

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

Таким образом, национальное своеобразие ЛСП «еда» в сопоставляемых языках находит отражение в образе его жизни, истории и культуре, национальной психологии и нормах поведения людей, а 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 пищевую картину мира, в разработку теории лексико-семантического поля, а также в сравнительное изучение китайского и кыргызского языков, культур. Полученные результаты могут быть использованы в практике преподавания лингвистических, этнолингвистических 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 сегментов 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.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Абдубалиева, Б.К. Макалдардын тарыхый байланышы [Текст] / Б.К. Абдубалиева // Вестник ИГУ – Бишкек, 2008. №21– С. 11-20.
2. Абрамзон, С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи [Текст] / С.М. Абрамзон – Фрунзе: Кыргызстан, 1990. – 480 с.
3. Абрамзон, С.М. Кыргыз жана Кыргызстандын тарыхы боюнча тандалма эмгектер [Текст] / С.М. Абрамзон – Бишкек: Кыргызстан, 1999. – 895 с.
4. Абрамов, В. П. Семантические поля русского языка: монография [Текст] / В.П. Абрамов. – Краснодар: Акад. соц. и пед. наук РФ; КубГУ, 2003. – 338 с.
5. Абыканова, Г.А. Концепт «вода/суу» в русском и кыргызском языках [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Г.А.Абыканова – Бишкек, 2012. – 25 с.
6. Авоян, Р.Г. Значение в языке: философский анализ [Текст] / Р.Г. Авоян – М.: Высшая школа, 1985. – 103 с.
7. Адмони, В.Г. Полевая природа частей речи (на материале числительных) [Текст] В.Г. Адмони // Вопросы теории частей речи. – Л., 1968. - С. 98 -106.
8. Акматалиев, А. Кыргыздын көөнөрбөс дөөлөттөрү [Текст] / А. Акматалиев. – Бишкек: Шам, 2000. – 348 с.
9. Алимбаева, П. К., Нуралиева, Ж. С. Дартка даба өсүмдүктөр [Текст] / П. К. Алимбаева, Ж. С. Нуралиева. – Бишкек: Кыргызстан, 1991. – 128 с.
10. Алимбеков, А.А. Некоторые взгляды, верования и опыт, связанные с охраной и укреплением здоровья детей в кочевой кыргызской семье [Текст] / А. А. Алимбеков // Международный журнал экспериментального образования. – м., 2020. № 6. – С. 10-14
11. Апресян, Ю. Д. Избранные труды: Лексическая семантика: синоним. средства яз. – Т.І. [Текст] / Ю. Д. Апресян. – М.: Яз. рус. культуры, 1995. – 472 с.

12. Арутюнова, Н.Д. Язык и мир человека [Текст] / Н.Д. Арутюнова. – М.: Яз. рус. культуры, 1999. – 896 с.
13. Атакеева, А.А. Структурно-семантические особенности глаголов лексико-семантической группы чувства «любить» (на материале английского, немецкого и кыргызского языков) [Текст]: автореф. дис. ...канд.филол.наук: 10.02.20 / А.А. Атакеева. – Бишкек, 2007. – 25 с.
14. Ахмедова, Д.Х. Национальная специфика концепта «еда» в таджикском и китайском языках [Текст]: автореф. дис. ...канд.филол.наук: 10.02.20 / Д.Х. Ахмедова. – Душанбе, 2020. – 28 с.
15. Балли Ш. Общая лингвистика и вопросы французского языка [Текст] / Ш. Балли – М.: Изд-во ин. лит-ры, 1957.-245с.
16. Баскаков, Н.А., Введение в изучение тюркских языков: учебник для государственных университетов [Текст] / Н. А. Баскаков - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Высшая школа, 1969. – 382 с.
17. Беленко, Е. В. Концептосфера продукты питания в национальной языковой картине мира [Текст]: автореф. дис. ...канд.филол.наук: 10.02.19 / Е. В. Беленко. – Челябинск, 2006. – 18 с.
18. Бирих, А. К диахроническому анализу фразеосемантических полей [Текст] / А.К. Бирих // Вопросы языкознания. –м., 1995. №4. – С. 14-24.
19. Бондарко А.В. Теория функциональной грамматики. Введение, аспектуальность, временная локализованность [Текст] / А.В. Бондарко. – М.: Таксис, 2017. – 352 с.
20. Бондарко, А.В. О грамматике функционально-семантических полей [Текст] / А.В. Бондарко. – л.: Наука, 1984. Том 43. №6. – 260 с.
21. Борчиева, Б.Т. Функционально-семантическое поле пространства в русском и кыргызском языках [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Б.Т. Борчиева. – Бишкек, 2005. – 25 с.
22. Бөрүбаев, Т. Киргизская кухня [Текст] / Т. Бөрүбаев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1982. – 176 с.

23. Булаховский, Л. А. Введение в языкознание [Текст] / Л. А. Булаховский. Часть II. М., 1953. – 422 с.
24. Ван, Чжицзы. Национально-культурные особенности лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на фоне китайского языка) [Текст] / Ван Чжицзы // Изв. Росс. гос. пед. ун-т. им. А.И. Герцена. – М.: 2006. – том 1. № 18. – С. 117 – 120.
25. Васильев, Л.М., Теория семантических полей [Текст] / Л.М. Васильев // Вопросы языкознания. – м.: 1971. №5. – С.102-113.
26. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание [Текст] / А. Вежбицкая; пер. с англ. – М.: Русские словари, 1996. – 416 с.
27. Вердиева, З. Н. Семантические поля в современном английском языке: Учебное пособие для педагогических институтов [Текст] / З.Н. Вердиева – М.: Высшая школа, 1986. – 120 с.
28. Верещагин, Е. М., Костомаров В. Г. Язык и культура: Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного [Текст] / Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров. // 4-е изд., перераб и доп. – М.: Рус. яз., 1990. – 246 с.
29. Войцехович, В.И. Практическая фразеология современного китайского языка [Текст] / И.В. Войцехович. – М.: АСТ: Восток-Запад, 2007. – 509 с.
30. Гайсина, Р.М. Лексико-семантическое поле глаголов отношения в современном русском языке [Текст] / Р.М. Гайсина – Саратов, 1981. – 195 с.
31. Гашимов, Эльчин Айдын оглу. Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода: На материале лексико-фразеологического поля «Продукты питания» [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04/ Э. Айдын оглу Гашимов – Самара, 2005. – 189 с.
32. Головницкая, Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких

- глуттонических номинаций) [Текст] / Н. П. Головницкая // Известия Волгогр. гос. пед. ун-т — Волгоград: Перемена, 2007. № 2 (20). – С. 14-18.
33. Городецкий, Б.Ю. К проблеме семантической типологии [Текст] / Б.Ю. Городецкий. – М.: Изд-во Моск. гос. ун-та, 1969. – 564 с.
34. Гулова, З.А. Концепт «еда» в русском и польском языках [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Гулова Зевар Ахлиддиновна. – Душанбе, 2015. – 178 с.
35. Гулыга, Е. В. Грамматико-лексические поля в современном немецком языке [Текст] / Е. В. Гулыга, Е. И. Шендельс. -М., 1969. 184 с.
36. Гун, Шэнян, Залялова, Р. Р. Лексико-семантическая группа «пища» в русском и китайском языках [Текст] / Шэнян Гун, Р. Р. Залялова // Языки России и стран ближнего зарубежья как иностранные: преподавание и изучение: материалы III Междунар. науч.-практ. конф. – Казань: Изд-во Казан. ун-та, 2014. – С. 92-96.
37. Гухман, М. М. Лингвистическая теория Л. Вайсгербера [Текст] М.М.Гухман // Вопросы теории языка в современной зарубежной лингвистике. – М.: 1961. – С. 123–162.
38. Денисов, П.Н. Лексика русского языка принципы ее описания [Текст] / П.Н. Денисов. – М.: Русск. Яз., 1980. – 253 с.
39. Дербишева З.К. Функционально-семантическое поле заголовости в русском и киргизском языках [Текст] / З.К. Дербишева В сб. «Сопоставительно-типологические исследования русского и киргизского языков». – Фрунзе, 1988. – С. 76-85.
40. Дербишева, З.К. Ключевые концепты кыргызской лингвокультуры [Текст] / З.К. Дербишева. – Бишкек: (б.и.), 2012. – 342 с.
41. Дербишева З.К. Кыргызский этнос в зеркале языка: монография / З.К. Дербишева. – Бишкек, 2012. – 404 с.
42. Джаркинбаева, Н.Б. Функционально-семантическое поле локативности в английском и кыргызском языках [Текст]: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Н.Б. Джаркинбаева. – Бишкек, 2008. – 19 с.

43. Джумалиева, Г. К. Социо-культурный анализ скрипта «Кыргызская свадьба» [Текст] / Г. К. Джумалиева // Vilig. – 2019. №. 89. – С. 55-76.
44. Диброва, Е.И. Категории художественного текста [Текст] / Е.И. Диброва // Семантика языковых единиц: Доклады VIII Межд. конф. – М., 2001. – С. 426.
45. Древнекитайская философия [Текст] / сост. Ян Хин-Шун // Собрание текстов в двух томах. Том 2. – М., 1973. – 384 с.
46. Жапанов, А. А. Кыргыз тилинин тамак-аш лексикасы [Текст] / А. А. Жапанов – Бишкек: МОК, 2003. – 136 с.
47. Жеребило, Т. В. Словарь лингвистических терминов и понятий [Текст] / Т. В. Жеребило // Изд. 6-е, испр. и доп. – Назрань: Пилигрим, 2016. – 610 с.
48. Жуковская, Н.Л. Пространство и время в мировоззрении монголов [Текст] / Н. Л. Жуковская // Мифы, культы, обряды народов зарубежной Азии. – М.: Наука, 1988. – 194 с.
49. Жумалиев, С. С. Байыркы түрк жана эски жазма адабий тилдери [Текст] / С. С. Жумалиев. – Бишкек, 2023. – 132 с.
50. Закиров, С. Кыргыз элинин макал-лакаптары [Текст] / С. Закиров – Фрунзе: Мектеп, 1962. – с.127
51. Зинковская, Л.С. Репрезентация концепта ХЛЕБ в народно-разговорной речи 19-21 вв. [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01/ Любовь Сергеевна Зинковская. – Омск, 2006. – 260 с.
52. Злобина, Ю.Л. Обозначение признака «отношение к пище» в лексико-фразеологической системе английского и русского языков [Текст] / Ю. Л. Злобина // Языковая личность: проблемы коммуникативной деятельности. – Волгоград, 2001. – С. 38-53.
53. Зулпукаров, К.З. Введение в китайско-киргизское сравнительное языкознание [Текст] / К.З. Зулпукаров. – Бишкек, 2016. – 768 с.
54. Ибрагимов, С. Лингвокультурология – тилдик маданият тануу [Текст] / С. Ибрагимов. – Бишкек, 2004. – 210 с.

55. Ибрагимова, С.Ш. Современная киргизская кухня [Текст] / С. Ш. Ибрагимова. – Фрунзе: Главная редакция КСЭ, 1991. – 224 с.
56. Иванова, И.П. О полевой структуре частей речи в английском языке [Текст] И.П.Иванова // Теория языка. Методы его исследования и преподавания (К 100-летию со дня рождения Л.В. Щербы). Л., 1981. – С. 125 -129.
57. Иванова, О. Я. Лингвокультурная специфика словообразовательной категории локативности [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / О. Я. Иванова – Ставрополь, 2004. – 219 с.
58. Икрамова, Н.М. Узбекская кулинарная лексика [Текст] / Н.М. Икрамова. – Ташкент, Фан. 1989. – 69 с.
59. Кадырбекова, П.К. Лингвокультурологические и лингвокогнитивные аспекты межкультурной коммуникации [Текст] / П.К. Кадырбекова. - Бишкек, 2012. – 419 с.
60. Кайыпов, С.Т. Туркияда жашаган Памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты: тарыхый-этнографиялык изилдөө (XIX кылымдын аягы – XXI кылымдын башы) [Текст]: автореферат дис. ...докт. ист. наук: 07.00.07, 07.00.03. /С. Т. Кайыпов. – Бишкек, 2012. – 58 с.
61. Камбаралиева, У.Д., Даба, Э. Этнокультурные особенности репрезентации концепта «конок» («гость») в киргизском языке [Текст] / У.Д. Камбаралиева, Э. Даба // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – Бишкек, 2008. №7. – С. 189-193.
62. Капкан, М. В. Феномен гастрономической культуры [Текст]: дис... канд. филол. наук. / М. В. Капкан – Екатеринбург, 2010. – 173 с.
63. Карасаев, К. Накыл сөздөр: Тил казынасынан баян [Текст] / К. Карасаев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1987. – 344 с.
64. Карасик, В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс [Текст] / В.И. Карасик. – Волгоград: Перемена, 2002. – 477 с.
65. Караулов, Ю. Н. Структура лексико-семантического поля [Текст] / Ю.Н. Караулов // Филологические науки. – 1972. № 1. – С. 57-68.

- 66.Кезина, С. В. Семантическое поле как система [Текст] / С. В. Кезина // Филологические науки. – 2004. – № 4. – С. 79-86.
- 67.Китай сегодня. От китайской стены до компаний «единорогов» [Текст] – Б.: Аркус, 2022. – 232 с.
- 68.Кобозева, И. М. Лингвистическая семантика [Текст] / И.М. Кобозева. –М.: Эдиториал УРСС, 2000. –352 с.
- 69.Кодухов, В. И. Общее языкознание [Текст] / В. И. Кодухов. – М.: Изд-во ЛКИ, 2008. – 319 с.
- 70.Косарик, М.А., Жолудева, Л.И. Неизвестный известный ученый. К 100-летию со дня рождения Э. Косериу [Текст] / М. А. Косарик, Л. И. Жолудева. // Вестник Моск. унив-та. Серия 9. Филология. – М.: 2021. – № 6. – С. 82-87
- 71.Косвои М.М. Лексико-семантическое поле «Еда» в персидском и русском языках происхождения [Текст]: дисс.... канд. филол. наук: 10.02.20 / М. М. Косвои. – Душанбе, 2014. – 173 с.
- 72.Кочкунов, А. С. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса) [Текст] / А. С. Кочкунов. – Бишкек, 2013. – 320 с.
- 73.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 МНПК – Краснодар: Изд. КубГТУ, 2018. – С. 127-135.
- 74.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 МНПК Елабуга / Елабужский институт КФУ. – Елабуга: Б.и., 2021. – С. 119-122.
- 75.Кочорбаева, Р. Б. Национальное своеобразие паремиологической картины «гостеприимства» в китайском и кыргызском языках [Текст]/ Р. Б. Кочорбаева //Международный симпозиум по изучению синологии в

- центральной Азии «Диалог ученых на Великом Шелковом пути». Материалы МНПК посв. 30-летию независимости КР – Бишкек: Спецвыпуск Вестник КНУ, 2021. – С. 126-132
76. Кочорбаева, Р. Б. Фразеологическая объективация концепта «гостеприимство» в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // ГАРИПОВСКИЕ ЧТЕНИЯ: Материалы МНПК, посвящённой 95-летию со дня рождения проф. Т. М. Гарипова – Уфа: БГПУ им. М. Акмуллы, 2023. – С. 129-133.
77. Кочорбаева, Р. Б. Характеристика понятия «лексико-семантическое поле» [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Молодой исследователь: вызовы и перспективы: Сборник статей по материалам ХХІХ МНПК. Том № 4(29): ОсОО «Интернаука», 2017. – С. 33-38.
78. Красных, В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология [Текст] / В.В. Красных. – М.: «Гнозис», 2002. – 284 с.
79. Кудайбергенов С. Кыргыз адабий тилинин грамматикасы [Текст] / гл. ред. С. Кудайбергенов. – Фрунзе, 1980. – 338 с.
80. Лазариди, М. И. Психические состояния в полевом описании: монография [Текст] / М.И. Лазариди. – Бишкек, 2003. – С. 50.
81. Левицкий, Ю. А. История лингвистических учений: учебное пособие [Текст] / Ю. А. Левицкий, Н. В. Боронникова. – М.: Высшая школа, 2005. – 302 с.
82. Ли, Пень. Культура еды [Текст] / Пень Ли // Рассказы на кончике языка: в 4-х т. – Т. 1. – Тяньцзинь: Изд-во по древней литературе, 2013. – 394 с.
83. Ли, Синь. Восемь кухонь Китая. Рецепты [Текст] / Синь Ли // в переводе А.А. Семеновой. – М.: Нестор-История, 2021. – 338 с.
84. Ломтев Т.П. Очерки по историческому синтаксису русского языка [Текст] / Т.П. Ломтев. – М.: Изд-во Моск. гос. ун-та, 1956. – 596 с.
85. Лю Янь, Вкус в Синьцзяне [Текст] / Янь Лю. – Пекин: Межконтинент. изд-во Китая, 2015. – 202 с.

86. Маслова, В. А. Лингвокультурология [Текст] / В.А.Маслова. – М. : Academia, 2001. – 208 с.
87. Мирзоева, З.Дж. Концепт «хлеб/нон» в русском и таджикском языках [Текст]: дис.... канд. филол. наук: 10.02.20 / Мирзоева Зарангез Джумахоновна. – Душанбе, 2016. – 168 с.
88. Миронова, И.К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропорциональные структуры и их лексические репрезентации [Текст]: дис.... канд. филол. наук: 10.02.20 / И.К. Миронова. – Екатеринбург, 2002. – 128 с.
89. Мурзакметов, А.К. Кыргыз ырым-жырымдары. 1-китеп [Текст] / А.К. Мурзакметов. – Ош, 2005. – 110 б.
90. Мусаев С.Ж. Вопросы кыргызского языкознания [Текст] / С. Ж. Мусаев – Бишкек: КГУ им. И. Арабаева, 2010 – 756 с.
91. Мусурманова, Г.С., Гайыпова Б.А. Глаголы созидательного действия в кыргызском языке [Текст] / Г. С. Мусурманова, Б. А. Гайыпова // Территория науки. – Бишкек, 2016. № 1. – С. 12-15.
92. Мухаммадиева, Х. Н. Профессиональная и бытовая кулинарного искусства в таджикском языке [Текст]: автореферат ... дис. канд. филол. наук / Х. Н. Мухаммадиева. – Душанбе, 1979. – 27 с.
93. Найманова Ч.К. Сопоставительное исследование прилагательных английского и кыргызского языков [Текст] / автореф. дис. канд. фил. наук/ Ч.К. Найманова – Бишкек, 1995. - с.10.
94. Нарынбаева, Б.Б. Фразеологическая картина мира француза и кыргыза [Текст] / Б.Б. Нарынбаева. – Бишкек: ИД «Калем», 2017. –360 с.
95. Новиков Л.А. Стилистика орнаментальной прозы Андрея Белого [Текст] /Л.А.Новиков. – М.: Наука, 1990. – 181 с.
96. Новиков, Л.А. Семантическое поле как лексическая категория [Текст] / Л. А. Новиков // Теория поля в современном языкознании. Ч. I. – Уфа, 1991. – С. 3-7.

97. Нурматов Э. В. Китае растет спрос на ослиное мясо и шкуры. Радио «Азаттык» (6 апреля 2016). [Текст] / Э. Нурматов. – Официальный сайт киргизской службы Радио «Свобода». Дата обращения: 26 мая 2020. Архивировано 27 сентября 2019 года.
98. Оранский И. М. Об одной ирано-тюркской семантической параллели // *Turkologica*. К семидесятилетию А. Н. Кононова. — Л., 1976. — С. 121-123-125
99. Орузбаева Б.О. Словообразование в киргизском языке [Текст] / Б.О. Орузбаева. – Фрунзе: Илим, 1964. – 272 с.
100. Осмонова, Ж. Кыргыз тилиндеги идиомалар [Текст] / Ж. Осмонова. – Фрунзе, 1972. – 160 с.
101. Осмонова, Ж. Кыргыз тилинин фразеологиясы [Текст] / Ж. Осмонова. – Каракол: [б-сыз] 2007. – 177 б.
102. Омүралиева С. Азыркы кыргыз тили: Лексикология [Текст] / С. Омүралиева. – Бишкек, 2001. – 112 с.
103. Пименова, М.В. Душа и дух: особенности концептуализации [Текст] / М.В. Пименова. – Кемерово, 2004. – 385 с.
104. Попова, З.Д., И.А. Стернин Когнитивная лингвистика [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин. – М.: АСТ: Восток-Запад, 2010. – 314 с.
105. Пословицы и поговорки киргизского народа: из собрания акад. Юдахина К.К. [Текст] / Сост. Д. Давлетбакова; Вступ. ст. Т.К. Ахматова, М.А. Рудова. – Б.: Илим, 1997. – 232 с.
106. Проценкова, Н.В. Контрастивная лингвистика: учеб. пособие для студентов международного факультета [Текст] / Н. В. Проценкова. – Изд. 2-е, доп. Благовещенск: Изд-во БГПУ, 2015. – 206 с.
107. Сабурова, Н. А. Структура фразео-семантического поля пространства [Текст] / Н. А. Сабурова // *Филологические науки*. – 2002. №2. – С. 81-88.
108. Савельева, О. Г. «Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на

- материале русского и английского языков» [Текст]: автореф. дис. ... канд филолог наук: 10.02.20 / О. Г. Савельева. – Краснодар, 2006. – 26 с.
109. Сапарбаев, А. Кыргыз тилинин лексикологиясы жана фразеологиясы [Текст] / А. Сапарбаев. – Бишкек, 1997. – 178 с.
110. Сентенберг, И.И. Языковая личность в коммуникативно-деятельностном аспекте [Текст] / И.И. Сентенберг. // Языковая личность: проблемы значения и смысла. – Волгоград: Перемена, 1994. – С. 14-25.
111. Синячкин, В. П. Концепт «Хлеб» в русском языке, лингвокультурологические аспекты описания [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Синячкин Владимир Павлович. – Москва, 2002. – 171 с.
112. Слышкин, Г.Г. Лингвокультурные концепты прецедентных текстов [Текст] / Г.Г. Слышкин. - Волгоград, 1999 -18 с.
113. Соссюр Ф. де. Курс общей лингвистики [Текст] /Ф.де Соссюр.- Екатеринбург, изд-во ургу, 1999. -432 с.
114. Степанов, Ю.С. Основы общего языкознания [Текст] / Ю.С. Степанов. – М.: Просвещение, 1975. – 271 с.
115. Стернин, И.А. Национальная специфика мышления и проблема лакунарности [Текст] / И.А. Стернин // Связи языковых единиц в системе и реализации. – Тамбов, 1998. – С. 22-31.
116. Стернин, И.А., Тагаев М.Дж., Камбаралиева У.Д. Основные направления и перспективы развития когнитивных исследований в Кыргызской Республике [Текст] / И.А.Стернин, М.Дж.Тагаев, У.Д.Камбаралиева //Вестник КРСУ. – Бишкек, 2015. Том 15. № 2. – с. 200-204
117. Стернина М.А. К проблеме категориальной полисемии [Текст] / М.А.Стернина // Синтаксический аспект языковых единиц. – Воронеж: Изд-во Воронеж.ун-та, 1981. – С. 167-172.
118. Сыдыков, А. Н. Национально-культурная специфика лексики киргизского языка [Текст] /А.Н.Сыдыков. // Проблемы современной науки и образования № 09 (51). – Бишкек, 2016. - С.53-58.

119. Тагаев, М.Дж. Полипарадигмальное описание морфемики и словообразования (на материале русского и кыргызского языков) [Текст] / М.Дж. Тагаев. – Бишкек, КРСУ, 2004. – 282 с.
120. Тань, Аошуан. Китайская картина мира. Язык. Культура, ментальность [Текст] / Аошуан Тань. – М., 2004 – 240 с.
121. Телия, В.Н. Русская фразеология: семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты [Текст] / В.Н. Телия. - М., 1996. - 288с.
122. Уфимцева А. А. Теория семантических полей и возможности их применения [Текст] /А.А.Уфимцева. – М.: Наука, 1961.-162с.
123. Уфимцева, А.А. Слово в лексико-семантической системе языка [Текст] /А.А.Уфимцева. – М.: Наука, 1968.-272 с.
124. Филичева, Н.И. Структура словосочетания и семантическое поле [Текст] / Н.И. Филичева. // Вестник Моск. гос. ун-та. – М., 1971. № 3. – С. 42-52.
125. Фицджералд, Ч.П. История Китая [Текст] / Ч. П. Фицджералд. // Пер. с англ. Л.А. Калашниковой. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 460 с.
126. Ходжиев, В. Традиционная и современная таджикская кухня [Текст] / В. Ходжиев. – Душанбе: «Ирфон», 1990. – 224 с.
127. Хуей, Сюй Этимология китайских иероглифов. Сто самых важных китайских иероглифов, которые должен знать каждый [Текст] / Сюй Хуей. – М. 2020. – 263 с.
128. Чжан, Мянью Фразеологизмы и пословицы со значением «гостеприимство» в русском и китайском языках» [Текст] / Мянью Чжан. // Вестник БашГУ. – 2017.Т. 22. №3. – С. 825-829.
129. Чумак-Жунь, И.И. Лексико-семантическое поле цвета в языке поэзии И. А. Бунина [Текст]: дис. ... канд. филол. наук. / И.И. Чумак-Жунь. – Киев, 1996. – 202 с.
130. Щур, Г.С. Теория поля в лингвистике [Текст] / Г.С. Щур. – М.: Наука, 1974. – 255 с.

131. Энциклопедия «Манас» [Текст] / гл. ред. Карыпкулов А. 1 т. Ааалам «Манастын музыкасы» – Бишкек: Кыргыз энцик. башкы ред-сы., 1995. – 440 с.
132. Юань, Лиин Пословичная репрезентация культурно значимого смысла «Хозяин, принимающий гостей» в русском и китайском языках [Текст] / Лиин Юань // Мир русского слова. м., 2016. – № 2. – С. 84-87.
133. Юй Пэн, Цзяо Юймэй Китайская кухня в рецептах и историях [Текст] / Пэн Юй, Юймэй Цзяо. – М.: Шанс, 2020. – 103 с.
134. Юнусалиев Б.М. Киргизская лексикология [Текст] / Б. М. Юнусалиев – Ч.1. – Фрунзе, 1959 – 241 с.
135. Юрченко, В.С. Философия языка и философия языкознания: Лингвофилософские очерки [Текст] / Юрченко Василий Семенович. – изд. 4. Саратов: Стереотип, 2017. – 368 с.
136. Янина, П.Ю. Лингвокогнитивные особенности процесса заимствования языковых единиц, репрезентирующих концептосферу "еда"/ "FOOD"/ "REPAS" (на материале английского и французского языков) [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19/ п.ю. Янина – М.: МГППУ, 2011. – 190 с.
137. Ipsen, G. Der Alte Orient und die Indogermanen [Texte] / G. Ipsen. Festschrift für W. Streitberg – Heidelberg, 1924. – p. 30-45.
138. Porzig W.W. Wesenhafte Bedeutungsbeziehungen [Texte] / W.W. Porzig // Beiträge zur Geschichte der deutschen Sprache und Literatur. 1934. – p. 70-97
139. Ye Jun. Grin, it's a donkey (англ.). China Daily (30 января 2010). — Электронная версия газеты «Чайна дэйли». Дата обращения: 27 мая 2020. Архивировано 13 июня 2020 года.
140. 《左传·宣公四年》:楚人献鼋于郑灵公, 公子宋与子家将见到, 子公之食指颤抖»
141. 《汉书·酈食其传》: »王者以民为天, 而民以食为天。»
142. 《礼记·礼运》:»五味六和, 十二甲壳类, 还灵府质也。»

143. 刘利华·语义场理论与英语词汇学习 《WanFang》, 2004
144. 民国广州饮食的上海报道. 凤凰网(引用日期 2017-12-11)
145. 粤菜的前世今生. 人民日报海外版(引用日期 2018-11-22)
146. 金·董解元《西厢记诸宫调》第三卷: »八珍玉食邀请郎餐, 千言万语对营生。

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ СЛОВАРЕЙ

147. Арабизмы в кыргызском языке (этимологический словарь) [Текст] / под ред. Фавваз Аль-Дахера, А. Акматалиева. – Бишкек, 1998.
148. Большой китайско-русский словарь (по русской графической системе) 大 ВКРС. В 4 томах. [Текст] / под редакцией И. М. Ошанина. – М.: Наука. 1998 г. – 3824 с.
149. Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү [Текст] / Э.Абдулдаев, А.Биялиев, А.Курманалиева ж.б./ Ж.Осмонованын редакциясы астында. – Ф.: Илим. -1980. – 323-б.
150. Кытайча-кыргызча сөздүк/ Түз. А.Саспаев. – Б.: «Бийиктик плюс», 2015. – 936 б.
151. Лингвистический энциклопедический словарь [Текст] / гл. ред. В. Н. Ярцева. – М.: Советская энциклопедия, 1990. – 687 с.
152. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка [Текст] / С.И.Ожегов; под ред. Л.И.Скворцова.-28-е изд., перераб. – М.: ООО Изд-во «Мир и Образование»: Изд-во «ОНИКС-ЛИТ», 2012. – 1376 с.
153. Осмонова, Ж., Конкобаев, К., Жапаров, Ш. Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү [Текст] / Ж. Осмонов, К. Конкобаев, Ш. Жапаров. – Бишкек.: изд. Институт языка и литературы имени Ч. Айтматова НАН КР. – 2015.
154. Розенталь, Д.Э., Теленкова, М.А. Словарь-справочник лингвистических терминов [Текст] / Д.Э. Розенталь, М.А. Теленкова. – М.: ООО «Издательство Астрель», ООО «Издательство АСТ», 2001. – 624 с.

155. Русско-китайский фразеологический словарь. 俄汉成语词典/ Сост. Чжоу Цишэн, Чоу Лупэй, Чжан Ци. - Хубэй жэньминь чубаньшэ, 1984. – 723 с.
156. Севортян, Э.В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные / Э.В. Севортян. – М.: Наука, 1974. – 768 с.
157. Сейдакматов, К. Кыргыз тилинин кыскача этимологиялык сөздүгү /К.Сейдакматов, – Фрунзе: Изд-во Илим, 1988. – 336 с.
158. Фразеологический словарь китайского языка (на китайском языке). 汉语成语词典/ под. Ред. Хэ Пин. – 电子科技大学出版社, 2004.–1258 с.
159. Юдахин, К.К. Киргизско-русский словарь [Текст] / К.К.Юдахин. – М.: Сов. Энцикл., 1965. – 880 с.
160. 中国社会科学院语言研究所词典编辑室. 现代汉语词典（第 6 版）. 北京：商务印书馆, 2014. – 1364、1541 页

Интернет –ресурсы:

161. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <http://endic.ru/usakov/Gostepriimstvo-10937.html>
162. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <http://russian.cri.cn/life/fashion/396/20180103/66539.html>
163. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: http://www.360doc.com/content/21/0406/19/67691349_970892675.shtml
164. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: https://aif.ru/dontknows/eternal/pochemu_shurpa_tak_nazyvaetsya_i_chno_oznachaet_eto_slovo
165. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <https://baike.baidu.com/item/%E8%8C%B6/6227#reference-19-5407319-wrap>
166. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: https://baike.baidu.com/item/%E8%AF%AD%E4%B9%89%E5%9C%BA%E7%90%86%E8%AE%BA/10994627?fr=ge_alala%B5%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE

167. Электронный китайско-русский, русско-китайский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://bkrs.info/slovo.php?ch=%E6%AC%BE%E5%BE%85>
168. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: https://chinara.boxmail.biz/cgi-bin/guide.pl?id_razdel=121386&action=article
169. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/voprosy-slovoobrazovaniya-v-kyrgyzskom-i-yuzhno-sibirskih-yazykah/viewer>
170. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/efremova/155353/%D0%93%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE>
171. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: [https://dzen.ru/a/Yw29zVAy0nzzgofNM#:~:text=%D0%91%D0%B8%D0%BD%D1%86%D0%B7%D1%8F%D0%BD%D1%8C%20\(%E5%86%B0%E9%89%B4%2C%20%D0%B1%D1%83%D0%BA%D0%B2.,%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%8E%D1%89%D0%B8%D1%85%D1%81%D1%8F%20%D1%86%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%20403%2D221%20%D0%B3%D0%B3](https://dzen.ru/a/Yw29zVAy0nzzgofNM#:~:text=%D0%91%D0%B8%D0%BD%D1%86%D0%B7%D1%8F%D0%BD%D1%8C%20(%E5%86%B0%E9%89%B4%2C%20%D0%B1%D1%83%D0%BA%D0%B2.,%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%8E%D1%89%D0%B8%D1%85%D1%81%D1%8F%20%D1%86%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%20403%2D221%20%D0%B3%D0%B3)
172. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://el-sozduk.kg/kymyz-6/>
173. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: https://eurasica.ru/articles/kyrgyz/zk_derbisheva_filosofiya_kyrgyzov_cherez_prizmu_yazyka_statya_pervaya/
174. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://hanyu.baidu.com/zici/s?wd=%E8%B0%9A%E8%AF%AD&query=%22%E8%B0%9A%E8%AF%AD%22&srcid=28232&from=kg0>
175. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://kungpao.ru/kultura-povedeniya-za-stolom.html>

176. Электронный этимологический словарь [Электронный ресурс]. – URL:
<https://lexicography.online/etymology/%D0%B3/%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C>
177. Электронный студенческий журнал [Электронный ресурс]. – URL:
<https://studfile.net/preview/7744779/>
178. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL:
https://superinf.ru/view_helpstud.php?id=4634
179. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL:
<https://tamgasoft.kg/makaldar/ru/search/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BA>
180. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL:
<https://tamgasoft.kg/makaldar/ru/search/%D0%BC%D0%B5%D0%B9%D0%BC%D0%B0%D0%BD>
181. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL:
<https://www.baibol.kg/ru/tourism-in-kyrgyzstan/traditions/national-drinks-of-kyrgyz-people/>
182. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL:
<https://www.spsl.nsc.ru/podgotovka-analiticheskogo-obzora/etapy-sozdaniya-analiticheskogo-obzora/1-strukturno-semanticheskij-analiz-temy-obzora/>
183. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL:
<https://zhidao.baidu.com/question/462820513638509125.html>
184. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL:
<https://zhidao.baidu.com/question/877385101451968732.html>
185. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL:
<https://baike.baidu.com/reference/6227/b9d2ApT-pKrnmdLU0ZynzFmQ5cidiOmafWZBuLVIOGAMGkvBBC4q9OGpy660K4jsed5rX832JuyEMDn4763CdARyxNnHOfzdlXnVa7OGj2edWSZTvHxnMdsMmhtv6HLNOA>

186. Электронный ресурс – URL:
https://aif.ru/dontknows/eternal/pochemu_shurpa_tak_nazyvaetsya_i_chno_oznachaet_eto_slovo

Первые блюда в кыргызском языке

1. Ак серке - бульон от шорпо, смешанный с кумысом или айраном
2. Ак шорпо - с бараньими мозгами
3. Каганат шорпо - с копченой кониной
4. Кайнатма шорпо – куски мяса с косточками отвариваются в течении 2 часов.
5. Кам шорпо - вместо мясо накрошенный хлеб
6. Көжө - в кыргызском языке этим словом обозначают разного рода супы приготовленные из зерновых продовольствий
7. Көк шорпо - с большим количеством дикого лука
8. Куурма шорпо - сперва делается поджарка, а потом вливается бульон и доводится до кипения.
9. Суттуу шорпо - молочный суп
10. Традиционное шорпо - с бараниной или говядиной
11. Шорпо – это традиционный кыргызский мясной бульон
12. Эрмен шорпо - с мясом молодого козленка
13. Чык — бульон (предназначенный для заливания мелко нарезанного варёного мяса);

Мясо и мясные блюда в кыргызском языке

1. Бешбармак – традиционное кыргызское блюдо. Оно состоит из вареного рубленого мяса, говядины или конины, бульона, лука и кусков теста.
2. Быжы - бараньи кишки и желудок, фаршированные мясом, рисом и субпродуктами, приправленными специями.
3. Куурдак – жаркое из баранины, говядины или печени с луком. В блюдо добавляют картофель и большое количество специй.
4. Гулазык - готовится из вареного мяса (предпочитается мясо конины), которое впоследствии сушится, а затем измельчается с помощью жерновов. В массу добавляют специи, талкан (прожаренная и молотая крупа), масло и соль и хорошо перемешивается. Едят его разбавляя горячей водой или бульоном.
5. Дымдама (дымляма, димлама) - в переводе с кыргызского означает «тушеное, томленое». Это тушеное мясо с капустой, картофелем, морковью, баклажанами, болгарским перцем, луком и зеленью.
6. Жаа бөйрөк -туша ягненка, приготовленная на пару.
7. Жал - мясо гривной части лошади, считается деликатесом и калорийным блюдом.
8. Жаркоп – тушеное мясо или печень с картошкой и другими овощами. Блюдо получается вкуснее, когда его готовят на костре. Подают жаркоп на кусочках теста.
9. Жөргөм - это плетеные бараньи кишки, их заплетают особым образом и варят в воде 1-1,5 часа.
10. Ич эттер - внутренние органы в грудной и брюшной полости убойных животных. К ним относятся легкие, печень, почки, сердце, кишечник, гортань, яйцо, девять карт, карта лошади и т. д. включены.
11. Казы-карта - казы также является конской кишкой, заполненной конским мясом и жиром с ребер, которые приправляют чесноком и специями. Карта - это конская толстая кишка, вывернутая наизнанку жиром внутрь. Подаются вместе
12. Кара куурдак- мясо жарится только с луком. Традиционный кыргызский рецепт.
13. Кебеп - шашлык, т.е. мясо, прожаренное на костре, в современной вариации из фарша мяса говядины или баранины.
14. Керчоо – баранья грудинка с жиром, которую сначала опалют на открытом огне, потом делают на мясе надрезы, солят и готовят на углях. Считается, что этот вид шашлыка кыргызы готовили много веков назад.

15. Куурдак — «жаркое по-кыргызски». Жареное в казане мясо или печень с луком. Часто добавляют картофель.
16. Куйрук-боор - блюдо из отварного бараньего хвоста и рубленой печени;
17. Кыйма жал – подгривный конский жир, нарезанный наискось.
18. Малкам – жирное баранье мясо варили в кобыльем молоке с добавлением сахара, ее варили до кашеобразного состояния;
19. Мууздоо - хрящ гортани барана, обжаренный на углях;
20. Нарын - блюдо из мелко нарезанного мяса и лукового соуса со специями. Раньше в него не добавляли тесто;
21. Олобо - блюдо из бараньих легких, маринованных в смеси молока, специй, соли и масла. Раньше готовили для особо почетных гостей.
22. Опаленные голова и ноги - части тела животного полностью съедаются, остаются лишь череп и зубы. Обычно кости ломают и съедают костный мозг.
23. Сары жүрмө - толстая кишка, вывернутая наизнанку жиром внутрь, готовится из внутренностей коровы.
24. Таш кордо, таш казан - запекание туши мелкого скота с помощью раскаленных камней, забрасываемых через горловину в брюшную полость животного не освежеванную от шкуры;
25. Гондурма куурдак - жареное в казане мясо или печень вроде холодца. Помешенного в сушенный желудок и обильно залитого бараньим жиром.
26. Топоз куурдак – куурдак с мясом яка;
27. Устукан - куски мяса, предназначенные для подачи гостям, называются.
28. Чучук — домашняя колбаса из конины. Изготавливается из подреберного жира и конины. Издревле это блюдо считалось у кыргызов самым лакомым угощением. В некоторых регионах страны в знак уважения почетному гостю чучук подают целиком.
29. Шишкебек – традиционный кыргызский шашлык из кусочков мяса печени или мяса баранины. Его подают с уксусом, луком и салатом.

Молочные продукты в кыргызском языке

1. *Айран* - Кыргызская традиционная еда из кисломолочного продукта, йогурт, кефир, кислое молоко; простокваша; сквашенное молоко
2. *Аш айран* - холодные питьевые жидкие продукты из молока и толокна.
3. *Бал каймак* – молочное лакомство, это не отделенные от масла и частично взбитые сливки.
4. *Быштак* - сыр и творог из кипяченого молока, в основном готовится из прокисшего молока коровы, козы, овцы;
5. *Жуурат* – данный молочный продукт готовится из коровьего, козьего, овечьего, яка молока. Данное блюда самое калорийное из видов айрана.
6. *Жыйылган каймак* сливки, снятые с кипяченого молока; *Бал каймак* или *кам каймак* сливки, снятые с некипяченого молока; *Чөбөгө* – сливки, осадок при вытопке масла;
7. *Иримчик* - сыр домашнего приготовления (из кипяченого молока). Используемый в русском языке в понятии творога, данный продукт готовится из прокисшего, для этого молоко специально оставляют в теплом месте чтобы прокис;
8. *Какырым* — кислое на вкус питье из смеси айрана и молока или из смеси кумыса и айрана. По вкусу можно добавить топленое масло, соль, лук. Данное блюдо очень кислое на вкус и в определенных случаях применяется как лечебное блюдо.
9. *Курут* - шарики или лепешечки из отжатого и засушенного творога;
10. *Сары май* — топленое масло. Кыргызы обязательно должны угоститься этим лакомством со стола, это традиция;
11. *Сүзмө* - отцеженное кислое молоко.
12. *Сүт көжө* — тесто, сваренное в молоке;

13. *Ууз* - молозиво (в кипячённом виде в киргизском быту считается лакомством);
14. *Чалан* – айран (простақваша), разбавленный водой (питьё);
15. *Эжигей* – особый сорт творожистого сыра из кипячённого овечьего или козьего молока;

Мучные или зерновые продукты и блюда в киргизском языке

1. *Арпа нан* - ячменный хлеб;
2. *Атала* — болтушка (похлёбка из воды, муки и кислого молока); Атала - напиток приготовленный из дробленного жаренного зерна кукурузы.
3. *Бадырак* - жареный и очищенный от шелухи ячмень или жареная пшеница;
4. *Боорсок* - жаренные в животном жире или масле кусочки кислого теста, раскатанные и разрезанные в различные формы (обычно режут квадратиками и ромбиками, но встречались и бурами боорсок - винтовые боорсоки, чай боорсок - боорсоки продолговатые и тонкие);
5. *Буламык* - «болтушка»
6. *Гүлазык* – провизия или толокно с топленным маслом
7. *Жол азык* – путевое довольствие
8. *Жупка* - кушанье из тонких слоёных лепёшек (сваренных в молоке и сдобренных маслом);
9. *Загра (зыгыра) нан* - хлеб из жугары;
10. *Каттама* - сдобная слоенная тонкая лепешка, жаренная на говяжьем жиру; *Чабаты* - слоенная лепешка из пресного теста, печенная в сухом котле (каждый слой смазывали топленным маслом);
11. *Конок нан* - хлеб из проса;
12. *Куймак* - пресные блины или оладьи;
13. *Күлчөтай* – разновидность бешбармака, одного из самых популярных национальных блюд киргизов., жаркоп
14. *Май токоч* - жареные в жире большие круглые лепешки с двумя параллельными разрезами в центре;
15. *Оромом* — еще один вид изделий из пельменного теста с начинкой из мелко разрезанного кусками мяса, жира, часто с добавлением лука, моркови, картофеля или тыквы.
16. *Тарык (таруу) нан* - просяной хлеб;
17. *Токоч или нан, казан көмөч* - лепешка из кислого теста, выпеченная в котле; *Көмөч* - хлеб, испеченный в сковороде на золе;
18. *Көптүрүлгөн таруу* - блюдо, которое нужно есть, смешав пшено с молоком и добавив мед, сливки или масло;
19. *Челпек* - в центре имеет небольшое круглое отверстие кусочки кислого (или сдобного) теста;
20. *Угут* - дрожжи, из которых делают бозо, изготавливаются из пшеницы.
21. *Шак* - молотая форма проса;
22. *Шалпаң кулак* — киргизское блюдо из теста и мяса.
23. *Ботко* - густое блюдо из риса, проса, нута, ячменя, кукурузной шелухи и теста.
24. *Шак* - молотая форма проса.

Напитки в киргизском языке

1. *Арак (шаран)* - алкогольный напиток броженный из кисломолочного молока или кымыза;
2. *Аткан-чай* — чай с молоком, маслом, солью и сметаной. Это киргизский национальный напиток, который готовится из равных частей крепкого чая и молока;
3. *Бозо* — напиток приготовленный из пшена;
4. *Ботко* — густая каша из риса, проса, нута, ячменя, кукурузной шелухи или лапши.

5. *Жанчымал* – блюдо, приготовленное путем смешивания дробленного проса с маслом и сливками.
6. *Жарма* — кыргызский национальный прохладительный напиток изготавливаемый из толокна (пшеницы или ячменя, приправленная молоком, жиром);
7. *Куурма чай* — букв. жаренный чай, напиток древних кыргызов;
8. *Кымыз* — кисломолочный напиток, обычно ферментированный из кобыльего молока.
9. *Максым* — кислое питье, приготовляемое из дроблёного ячменя без солода (не хмельное);
10. *Саамал* – свежий еще не перебродивший кумыс
11. *Угут* — дрожжи, из которых делают бозо, изготавливаются из пшеницы.
12. *Чалап* — айран, разбавленный водой (питьё);

Первые блюда в китайском языке

1. 上汤 *shàngtāng* — бульон из курица или свинины, используется как основа для супов;
2. 鸡汤 *jītāng* — куриный бульон или куриный суп;
3. 瘦肉 *shòuròutāng* — свиной бульон, варится с приправами и специями, используется базой для супов;
4. 白汤 *báitāng* — букв. белый бульон, варится из свиных костей, чаще используется для основы супа 拉面 *lāmian* рамен, лагман;
5. 鱼汤 *yútāng* — букв. рыбный суп;
6. 汤面 *tāngmiàn* — суп с лапшой;
7. 稀饭 *xīfàn* — рисовая похлёбка на воде, излюбленное блюдо на Юге Китая;

Вторые блюда в китайском языке

1. 烧饼 *shāobǐng* — жареная в масле пшеничная лепёшка;
2. 红烧肉 *hóngshāo ròu* — тушеная свинина;
3. 宫保鸡丁 *gōngbǎo jīdīng* — куриные кусочки гунбао (блюдо сычуаньской кухни из мяса цыпленка с арахисом и перцем чили);
4. 叫花鸡 *jiàohuājī* — «цыплёнок бедняка» (цыпленок, приготовленный в глиняном шаре);
5. 北京烤鸭 *Běijīng kǎoyā* — Пекинская утка;
6. 木樨肉 *mù xī ròu* — кусочки жареной свинины с яйцами и древесными грибами;
7. 西红柿炒鸡蛋 *xīhóngshì chǎo jīdàn* — жаренные помидоры с яйцом;
8. 炒鸡蛋刀削面 *chǎo jīdàn dāoxiāomiàn* — мелко нарезанная лапша по-шаньсийски с жареным яйцом
9. 鸡肉炒面 *jīròu chǎomiàn* — жареная лапша с курицей;
10. 凉面 *liángmiàn* — букв. холодная лапша с соусом и с мясом;
11. 麻辣牛肉凉面 *málàniúròu liángmiàn* — острая холодная лапша с говядиной;
12. 台湾芝麻凉面 *táiwānzhīma liángmiàn* — тайваньская холодная лапша с кунжутом;
13. 炒面 *chǎomiàn* — жареная лапша;
14. 炒饭 *chǎofàn* — жареный рис;
15. 馒头 *mántou* — булка на пару, без соли, без сахара;
16. 包子 *bāozi* — булочки на пару, как правило со свининой, грибами, зеленью;
17. 饺子 *jiǎozi* — пельмени;
18. 兰州拉面 *lánzhōu lāmian* — ручная лапша по Ланджоуски;
19. 馄饨 *húntun* — вонтоны, хуньтунь, круглые ушки (мелкие пельмени в бульоне);
20. 油条 *yóutiáo* — жареные на масле полоски из теста, хворост;

Напитки в китайском языке

1. 精美饮料 *jīngměiyǐnliào* — прохладительные напитки
2. 汽水 *qìshuǐ* — газированные напитки;
3. 果子露 *guǒzilù* — щербет;
4. 茶 *chá* — чай;
5. 绿茶 *lǜchá* — зеленый чай,
6. 红茶 *hóngchá* — красный чай,
7. 乌龙茶 *wūlóngchá* — чай улун,
8. 白茶 *báichá* — белый чай,

9. 黄茶 *huángchá* — желтый чай,
10. 黑茶 *hēichá* — черный чай
11. 奶茶 *nǎichá* — чай с молоком;
12. 凉茶 *liángchá* – холодный чай;
13. 酒饮料 *jiǔ yǐnliào* — алкогольные напитки
14. 绍兴酒 *shàoxīngjiǔ* — шаосинское рисовое вино, вкусом и крепостью похожее на японское сакэ (18-20 градусов).
15. 茅台酒 *máotáijiǔ* — маотай (*китайский крепкий алкогольный напиток*);
16. 二锅头 *èrguōtóu* — эрготу (*крепкий 60-70° алкогольный напиток двойной дистилляции из злака сорго*).
17. 葡萄酒 *pútāojiǔ* — виноградное вино.
18. 啤酒 *píjiǔ* — пиво.
19. 白酒 *báijiǔ* — белый спиртной напиток, водка
20. 冻酒 *dòngjiǔ* — вымороженное вино

Молочные продукты и злаковые изделия в китайском языке

1. 牛奶 *niúnái* — коровье молоко;
2. 豆奶 *dòunǎi* — бобовое молоко;
3. 麻婆豆腐 *má pó dòufu* — острый соевый творог «мапо тофу» по-сычуаньски
4. 粥 *zhōu* — каша

Фразеологизмы с компонентом «еда» в китайском и кыргызском языках

С компонентом 南瓜 (тыква, аш кабак)

1. 籽多的南瓜肉少 *zǐ duō de nánguā ròu shǎo* — букв. Когда в тыкве много семечек, в ней мало мякоти;
2. 有人喜欢萝卜有人喜欢瓜 *Yǒurén xǐhuān luóbo yǒurén xǐhuān guā* — букв. Один любит редьку, другой — дыни.
3. 甜瓜不苦, 苦瓜不甜 *Tiánguā bù kǔ, kǔguā bù tián* — букв. сладкая тыква не горька, горькая тыква не сладкая — всему свое время, всегда прекрасно не бывает;
4. 南瓜不圆, 人非圣贤 *Nánguā bù yuán, rén fēi shèngxián* — букв. Тыква не круглая, человек не совершенен — обр. идеальных не бывает;
5. 数东瓜, 道茄子 *shǔ dōngguā dào qíezi* — букв. Считая тыквы, говорить о баклажанах; обр. молоть языком, перескакивать с темы на тему
6. 瓜熟蒂落 *guā shú dì luò* — букв. когда тыква созревает, черенок отпадает. обр. настанет время и все образуется; всему своё время
7. 顺藤摸瓜 *shùn téng mō guā* — букв. следуя за плетью, нащупать тыкву обр. расчетливая доброта, идти за целью;
8. 老王卖瓜-自卖自夸 *Lǎo wáng mài guā-zìmàizìkuā* — букв. Старый Ван сам продаёт тыквы, сам хвалит; обр. всяк кулик своё болото хвалит; всякому своё и немытое бело; всякой птичке своё гнездо красно
9. 豆剖瓜分 *dòu pōu guā fēn* — букв. разрезать, как тыкву, и делить, как бобы (разрывать на части)
10. 瓜田不纳履, 李下不整冠 *guā tián bù nà lǚ, lǐ xià bù zhěng guān* — букв. на тыквенной бахче не поправляют обувь, под сливой не поправляют шапку обр. не делать того, что может вызвать подозрения

С компонентом 肉 (мясо, эт)

1. 弱肉强食 *ruò ròu qiáng shí* — букв. мясо слабого — пища сильного — выживает сильнейший;
2. 大鱼大肉 *dà yú dà ròu* — много рыбы и много мяса (обильное угощение)
3. 皮笑肉不笑 *pí xiào ròu bù xiào* — Обр. внешне улыбаться (смеяться), а внутренне — нет; притворно улыбаться;
4. 天上龙肉, 地上驴肉 *Tiānshàng lóng ròu, dìshàng lú ròu* — букв. на небе мясо дракона, на земле мясо осла — вкус ослитины почитают;
5. 山中走兽云中燕, 陆地牛羊海底鲜 *Shānzhōng zǒushòu yún zhōng yàn, lùdì niú yáng hǎidǐ xiān* — Звери в горах, ласточки в облаках, крупный рогатый скот и овцы на земле, на глубине моря морские обитатели». Смысл: Практически все, что можно съесть, можно использовать в качестве ингредиентов китайской кухни.
6. Эшектин мээсин жээген — букв. съевший мозги осла — слабоумный
7. Эт менен челдин ортосунда — букв. между мякотью мяса и пленкой — двуличный человек, лицемер и подхалим;
8. Эрдик кылып кой союп, иттик кылып төш тартты — букв. показав мужество зарезал барана, и не постыдился преподнести грудинку. Подавать гостю төш показывает бедность или не знание культуры подачи устуканов.
9. Устуканы качуу — значит быть изнуренным, усталым, в подавленном виде.
10. Устуканы упат болуу — значит прогнать, исчезнуть.
11. Эт бышым — букв. варка мяса — указывает на время варки мяса, т.е. 1,5 – 2 часа;

С компонентом 毒 яд (уу, ачуу)

1. 以毒攻毒 yǐ dú gōng dú — *обр.* Изгонять яд с помощью яда (клин клином вышибать)
2. Ачууну ачуу басат — Горьким лечат, а сладким калечат. Клин клином вышибай.

С компонентом 水 вода (суу)

1. 滴水穿石 dī shuǐ chuān shí — *Обр.* Капля воды пробивает камень (терпение и труд все перетрут)
2. 杯水车薪 bēi shuǐ chē xīn — *Обр.* Чашка воды на воз (горящего) хвороста (искрами избу не натопишь)
3. Даам таткан жериңе какырба, суу ичкен кудугуңа түкүрбө — *букв.* Не плюй на то место, где вкусишь, не плюй на колодец, из которого пьешь.

С компонентом 果树 плоды (мөмөлүү дарак)

1. 果树结果, 非酸即甜 Guǒshù jiéguǒ, fēi suān jí tián — *букв.* плодовое дерево плодоносит не только кислые, но и сладкие плоды *Обр.* плоды бывают разные и кислые, и сладкие;
2. Мугалим мөмөлүү дарак — *букв.* Учитель – фруктовое дерево
3. Алма быш — оозума түш — Работать не горазд, а поесть — как раз.

С компонентом 吃(тамактануу)

1. 多吃不香, 多说无益 Duō chī bù xiāng, duō shuō wúyì — *букв.* переешь не вкусно, много будешь говорить без смысла — *обр.* Если хочешь здоровья, не ешь много, если хочешь почёта, не говори много;
2. 一个人吃饱全家不饿 Yīgè rén chī bǎo quányiā bù è — *букв.* один наелся и вся семья не будет голодать — для одного найдется еда, и для всей семьи будет еда;
3. 人多好工作, 人少好吃饭 rén duō hǎo gōngzuò, rén shǎo hào chīfàn — Много людей — хорошо работать, мало людей — хорошо есть;
4. 话越说越多, 水果越吃越少 Huà yuè shuō yuè duō, shuǐguǒ yuè chī yuè shǎo — *букв.* слов чем больше, тем больше говоришь, фрукты чем больше ешь тем ее меньше — делу время потехе час;
5. 吃不到葡萄说葡萄酸 Chī bù dào pútáo shuō pútáo suān — *букв.* виноград и не пробовал, а говорит кислый — *Завистливый человек (Мышык майга жетпей сасык дейт);*
6. 青葡萄不好吃, 年轻人无经验 bù hào chī, niánqīng rén wú jīngyàn — *букв.* зеленый виноград не вкусный, молодой человек не опытен — *обр.* опытный, знающий дело, созревший;
7. 生在苏州, 住在杭州, 吃在广州, 死在柳州 shēng zài sūzhōu, zhù zài hángzhōu, chī zài guǎngzhōu, sǐ zài liǔzhōu — *букв.* родиться в Сучжоу, есть в Гуанчжоу, жить в Ханчжоу, умереть в Лючжоу.
8. 少吃荤腥多吃素菜, 不要医生开药铺 shǎo chī hūnxīng duō chī sùcài, bù yào yīshēng kāi yàorù — *букв.* если есть меньше мяса и много овощей, лекарства не понадобятся — *экв.* Умеренная пища — отрада уму;
9. 贪吃有贪睡, 添病又减岁 tān chī yǒu tān shuì, tiān bìng yòu jiǎn suì — *букв.* Переедание и излишний сон сделают больным и сократят возраст — *умеренность в еде, долгая жизнь;*
10. 鼻子不通-吃点大葱 Bízǐ bùtōng-chī diǎn dàcōng — при заложенности носа, съешь лук;
11. 一日吃三枣, 一生不显老 Yī rì chī sān zǎo, yīshēng bù xiǎn lǎo — *букв.* в день ешь по три финика, всю жизнь останешься молодым;
12. 大蒜是个宝, 常吃身体好 Dàsuàn shìgè bǎo, cháng chī shēntǐ hǎo — *букв.* чеснок это сокровище, частое ее потребление полезно для здоровья;
13. Ач көз — тойбойт — *букв.* Жадный глаз ненасытен (о жадных людях);
14. Жеп жиберчүдөй — *букв.* готов проглотить — ненасытный, прожорливый;

С компонентом бобы 豆 (соя, фасоль)

1. 韭菜煮豆腐 有青二白 *jiǔcài zhǔ dòufu yǒu qīng èr bái* — букв. жусай с соевыми бобами варить, один зеленый, другой белый — хорошее сочетание, чистота;
2. 冻豆腐—拌(办)不开 *dòng dòufu—bàn (bàn) bù kāi* — букв. замерший тофу не разделишь (размешаешь) — если сделано не исправишь;
3. 煮豆燃萁 *Zhǔdòu rán qí qīng rítáo* — букв. варить бобы, на бобовой ботве — обр. раздор между братьями, вражда между родственниками;
4. 秋菊春桃, 物各有时 *Qiū jú chūntáo, wù gè yǒushí* — осенью хризантема, весной персик, у всего свое время;
5. 依样画葫芦 *yī yàng huà húlu* — букв. рисовать тыкву-горлянку по трафаретному образцу — копировать, подражать кому-то;
6. 刀子嘴豆腐心 *dāozizǔ dòufu xīn* — Во рту сладко-сладко, а на сердце —зубчатый серп;
7. 胆大如斗 — букв. жёлчный пузырь величиной с целую меру «доу». Обр.: человек отчаянной храбрости, смельчак.
8. 要想人长寿, 多吃豆腐少吃肉 *yào xiǎng rén cháng shòu, duō chī dòu fu shǎo chī ròu* — букв. хочешь жить долго, больше ешь тофу и меньше мяса — правильный подбор рациона, правильное питание для оздоровления;
9. 豆渣脑筋 *dòu zha nǎo jīn* — букв. голова заполнена бобами, обр. тупой, очень глупый человек;
10. 不辨菽麦-辨不清大豆麦子, 比喻愚昧无知 *Bù biàn shū mài-biàn bù qīng dàdòu màizi, bǐyù yùmèi wúzhī* – букв.«не отличать бобы от пшеницы», глупый человек;

С компонентом хлеб, тесто 面包 (нан, ун)

1. 斗大的馒头—没处下口 *Dòu dà de mántou—méi chǔ xià kǒu* — букв. пампушка размером в один доу (ковш), что не откуда откусить — большие размеры, неудобно;
2. 卖切糕的净剩了枣— 没面 *Mài qiē gāo de jìng shèng le zǎo — méi miàn* — букв. продавец тортами продает только финики — а теста нет — умелый во всяком деле;
3. 肉馒头打狗—有去无回 *ròu mántou dǎ gǒu—yǒu qù wú huí* — букв. если собаку бить мясными паровыми булочками — то не научишь приходить обратно — пустodelие, без проку проводить время;
4. 舒服不如躺着, 好吃不如饺子 *shūfú bùrú tǎngzhe, hào chī bùrú jiǎozi* — букв. самое лучшее это лежать, самое вкусное это пельмени — ленивый;
5. 街坊做烧饼— 不知道什么馅 *jiēfāng zuò shāobǐng — bù zhīdào shénme xiàn* — букв. на улице пекут пирожку — да не знаешь с какой начинкой — быть в неведении, обманутым быть;
6. 大块的蛋糕可以让人住口 *dà kuài de dàn gāo kěyǐ ràng rén zhùkǒu* — Большая лепешка рот закрывает;
7. 南 дан улуу тамак жок, адам дан улуу атак жок — букв. нет еды священной, чем хлеб, нет выше звания, чем человек — Хлеб всему голова;
8. 南дын ысыгы жакшы, сөздүн бышыгы жакшы — Хлеб хорош когда тёплый, Речь хороша когда стойкий
9. 南сыз тамак даамсыз — Еда без хлеба невкусна
10. 南ы жок чай курусун кайыры жок бай курусун — букв. Чай без хлеба не вкусен, богач без подачек не достоин.
11. Камыр дан кыл суургандай — букв. вытягивать волос из теста — способный, ловкий.

С компонентом рис 米 (күрүч, дан)

12. 手头有米, 心头不慌 *shǒutóu yǒu mǐ, xīntóu bù huāng* — букв. в руке рис, на сердце спокойствие — есть, что поест и на душе спокойно;

13. 舍不得米养儿不大 *shěbudé mǐ yǎng er bu dà* — букв. если жалко риса, то дети не вырастут — *здоровая еда, здоровые дети*;
14. 当家才知盐米贵 *Dāngjiā cái zhī yán mǐ guì* — букв. только делая работу по дому познаешь ценность соли и риса — *познание трудолюбия*;
15. 偷鸡不成蚀把米 *tōu jī bùchéng shí bǎ mǐ* — букв. попытаться украсть курицу в итоге лишь просыпав горсть риса — *обр. в знач. получить прямо противоположные результаты*;
16. 用一万字不能测量同一天被吃掉的大米 *yòng wān zì bùnéng cèliáng tóngyī tiān bèi chī diào de dà mǐ* — букв. десять тысяч слов не могут измерить количество риса, съеденного за один день — *меньше слов, больше дела*;
17. 别人的大米永远最好, 自己的孩子永远更好 *Biérén de dà mǐ yǒngyuǎn zuì hǎo, zì jǐ de hái zǐ yǒngyuǎn gèng hǎo* — букв. чужой рис всегда самый лучший, свои дети всегда лучше других — *зависть и высокомерие*;
18. 有柴有米是夫妻, 无柴无米各东西 *yǒu chái yǒu mǐ shì fūqī, wú chái wú mǐ gè dōng xī* — букв. есть дрова и рис это муж и жена, нет дров и риса это просто вещь — *обр. расходиться, разделить*;
19. 一粒米一滴汗 *yī lì mǐ yī dī hàn* — букв. одно зернышко риса, одна капля пота — *усердно трудиться, чтобы есть*;
20. 伊icine кара таруу айланбайт — букв. в желудке даже черному просу нет места — *жадный, скряга*;
21. Күн карама — букв. следующий за солнцем — *двуличный человек*.

С компонентом еда 饭, 食(оокат, аш, азык, тамак)

1. 锦衣玉食 *jǐnyī yùshí* — букв. бай кийим, чүйгүн тамак (богатая одежда и деликатесы) — *раскошная жизнь*;
2. 箪食壶浆 *dān shí hú jiǎng* (букв. себет себет дүйүм тамак, кумура кумура суусундуктар (корзины пицци и кувшины питья)) — *встречать хлебом-солью, встречать с распростертыми объятиями*;
3. 丰衣足食 *fēng yī zú shí* — букв. жетиштүү кийим кече жана тамак-аш (много одежды и достаточно еды) — *быть сытым и одетым; жить в достатке*.
4. 饭多好吃, 词多难说 *Fàn duō hào chī, cí duō nán shuō* — букв. еды много вкусно, слов много трудно высказать — *Обр. больше дела, меньше слов*;
5. 自食其果 *zì shí qí guǒ* — букв. своя еда, ее плоды — *что посеешь, то и пожнешь*;
6. 空腹食之为食物, 患者食之为药物 *Kōngfù shí zhī wéi shíwù, huànzhě shí zhī wéi yàowù* — букв. для пустого желудка еда — пицца, а больному еда — лекарство;
7. 晨炊星饭 *chénchūi xīngfàn* — *эртең менен дайындап коюп, кечинде тамактануу (утром приготовить, вечером поесть) — занятый весь день, нет времени даже поесть*;
8. 食少事繁 *shíshǎoshìfán* — букв. аз тамактанган жана көп иштеген (ест мало и делает много) — *очень работоспособный, трудолюбивый*;
9. 预防胃肠病, 饮食要干净 *yùfáng wèi cháng bìng, yǐnshí yào gānjìng* — букв. ашказан-ичеги ооруларын алдын алуу үчүн таза тамактануу керек -для профилактики желудочно-кишечных заболеваний необходимо соблюдать гигиену в еде;
10. 若想长寿按, 须减夜来餐 *ruò xiǎng chángshòu àn, xū jiǎn yè lái cān* — букв. көп жашагың келсе, кечки тамакты азайт - хочешь долго жить — уменьши объём ужина — *обр. умеренность в еде полезней, чем сто врачей*
11. 饭糗茹草 — букв. кургак күрүч, чөп жеген (естъ высушенный варёный рис и жевать траву) — *скудно питаться; жить скромно и бедно*;

12. 食不二味, 居部重席 *shí bù èr wèi, jū bù chóngxí* — букв. эки тамак, эки төшөк (два вида блюда и две подстилки) — жить очень бедно;
13. 食不重肉 *shí bù zhòng ròu* — букв. эти жок тамак (еда без мяса) — есть скромно, экономно, обр. умеренная пища — отрада уму;
14. 食日万钱 *shí rì wàn qián* проедать в день п десять тысяч монет, обр. быть чревоугодником, обжираться;
15. 饱食终日, 无所用心 *bǎo shí zhōngrì, wú suǒ yòng xīn* — букв. тойгончо жеп-ичип алып, ойлонбостон жатып калуу (набивать себе живот и бездумно существовать) — жить в сытости и праздности;
16. 暴饮暴食 *bào yǐn bào shí* — букв. чеги жок жеп, ичип алуу (пить и есть безмерно) — наедаться до отвала, переесть;
17. 白饭青刍 *bái fàn qīng chú* — букв. ак күрүч, жашыл чөп (белый рис, зеленая трава) — встречать хлебом и солью;
18. 三茶六饭 *sān chá liù fàn* — букв. үч чай, алты тамак (три чая, шесть еды) — богатый приём гостей, щедрое угощение;
19. Арам тамак аш болбойт - нечестно добытая пища впрок не идёт;
20. Тамак жебей, таи жейин! чтоб неладно было этой пище! (букв. не буду есть пищу, буду есть камень!);
21. Эр азыгы - элден, бөрү азыгы - жолдон - пища молодца от народа, пища волка в пути (т.е. ни тот, ни другой путевых запасов не имеют);
22. Окуу- билим азыгы, билим - ырыс азыгы - учение - источник (букв. пища) знания, знание - источник (букв. пища) счастья.
23. Оокат — байдан, ажал — кудайдан - Работа от богачей, смерть от бога.
24. Ичкен аш тамактан өтпөйт, тамактан өткөндүн баары тамак - Не все что попадает в рот проходит через глотку, а если прошло через нее это значит еда
25. Кыл тамак — данное выражение используют к людям которые очень кропотливо относятся к еде, выбирают еду;
26. Аскан ашты таштаба — букв. Нельзя оставлять приготовленную еду.
27. Ашың калса калсын, ишиң калбасын — букв. Пусть еда останется, но дело пусть не останется. Не откладывай дела в долгий ящик.

С компонентом масло 油 (май)

1. 火上浇油 *huo shang jiao you* — букв. в огонь подливать масло — отко май тамызуу;
2. Кашык да май, чөмүч да май — букв. и ложкаа, и половник в жиру — жить в достатке;
3. Ирегеден май агуу — букв. с порога льется жир — очень богато, зажиточно жить;
4. Бир карын майды бир кумалак чиритет — букв. Один катышек овечьего помета может испортить кутырь масла — ложка дегтя портит бочку меда.
5. Май кармаган бармагын жалайт — букв. Кто жир в руках держит, тот маслинные пальцы оближет— обр. Где едят, там крошки падают.
6. Май талканды ичине жаккан киши жейт — букв. Масло и толокно едят кому нравится — обр. Не в коня корм.

С компонентом котел 锅 (казан)

7. 清锅冷灶 *qīngguō lěngzào* — букв. казаны бош, очогу өчүп калган (чистый котёл и холодный очаг) — о нищете и запустении в доме.
8. Ат жалына казан ас — Букв. Разогреть котел на коне Жол жүрүп бара жатканда ала жүргөн азыгынан ат үстүндө тамактануу, өзөк жалгоо. (Быстро перекусить не останавливаясь в пути или переносный смысл, чтобы сократить путь вести разговор с путником для того, чтобы сократить путь)
9. Асылуу казан – бышылуу аш — Букв. Раз котел на огне, значит еда на столе;

10. *Казаны майлуу* — букв. у него котел в масле — жить в достатке;
 11. *Казаны коюу кайноо* — букв. у него котел кипит нежидко — достаток.

С компонентом молоко, молочные продукты 牛奶, 奶品 (сүт, сүт азыктары)

1. *Уйдун тууруна күтүп, уузуна күтпөптүр* — букв. Отёла коровы дождался, а молозива не дождался (долго ждал, а самого важного момента не дождался)
2. *Айран ичкен кутулуптур, челегин жалаган тутулуптур. Жуурат ичкен кутулат, жугунду ичкен тутулат* — букв. Кто простокваши выпил, тот убежал, а кто посуду лизал, тот попался — обр. Что вора́м с рук сходит, за то воришек бьют.
3. *Айран сураган — челегин жашы́рбайт. Айран сурап келип, аягыңды жашы́рба* — букв. Если ты айран просить пришел, не стоит прятать чашку под подол — Не говори обиняком, режь правду напрямиком;
4. *Ак бар үйдө береке бар* – букв. В доме где есть белое, там и есть богатство;
5. *Үйдө кашык айраны жок, кызынын аты Журатбүбү* – букв. В доме не имеет ложки кислого молока, а имя дочери «Варанец госпожа». На брюхе шелк, а в брехе-то — щелк.
6. *Сүттөн ак* — букв. белемолока — без единой погрешности, кристально честный;
7. *Кара суудан каймак алуу* — букв. снимать сливки с черной воды — умелый, мастер на все руки;

С компонентом мед, вкус 蜂蜜, 味 (бал, даам)

1. *饥饿的蜜蜂产不出好蜂蜜 Jī'è de mífēng chǎn bù chū hǎo fēngmì* — букв. голодные пчелы не могут производить хороший мед — обр. голодное брюхо, к делу пусто;
2. *津津有味 jīnjīn yǒuwèi* – даамдуу, тамшануу (вкусный, с аппетитом)- больше в значении смаковать;
3. *秀色可餐 xiùsèkěcān* — букв. абдан кооз, жеп алчудай кооз (настолько красивый, что можно съесть; так бы и съел) — пириество для глаз, ослепительная красота; слюнки текут;
4. *美味可口 měiwèi kěkǒu* — даамдуу (вкусный);
5. *色香味俱全 sèxiāngwèi jùquán* — букв. түсү, жыты жана даамы топ келген (цвет, аромат, вкус все соответствует) даамдуу (тамак жөнүндө) — восхитительный (о еде);
6. *有滋有味 yǒuzī yǒuwèi* — ширеси бар, даамы бар (вкусный, сочный, ароматный).

С компонентом культурных особенностей каждого народа

1. *饿了牛角也是软的 èle niújiǎo yěshì ruǎn de* — букв. Голодному и рога буйвола кажутся мягкими;
2. *一张嘴放不下两个勺子 yī zhāngzuǐ fàng bùxià liǎng gè sháozi* — букв. в один рот две ложки не впишешь — обр. жадность, алчность;
3. *Алтын — күмүш таи экен, арпа — буудай аи экен* – букв. Золото, серебро – камень, ячмень, пшеница – еда.
4. *满腹经纶 mǎnfù jīnglún* – букв. «полное брюхо государственный ум», обр. семи пядей во лбу; ума палата; талантливый и эрудированный;
5. *龙肝豹胎 lónggānbàotāi* - печень дракона и зародыш барса (обр. изысканное блюдо, деликатес);
6. *快刀斩乱麻 kuàidāo zhǎn luànmá* - острым ножом срезать спутанную коноплю (обр. разрубить гордиев узел; действовать быстро и решительно);

7. 感冒不算病，大葱大姜大蒜 *gǎnmào bù suàn bìng, dàcōng dà jiāng dàsuàn* — букв. эгер пияз, имбирь жана сарымсак жесеңер, суук тийбейт - простуда – не болезнь, если ешь лук, имбирь и чеснок;
8. 冬有生姜，不怕风霜 *dōng yǒu shēngjiāng, bùpà fēngshuāng* — букв. кышында имбир болсо, сууктан коркпойсуз - употребляя имбирь зимой, не будешь бояться ветра и инея.
9. 糖盐都一色，一个甜一个咸 *táng yán dōu yī sè, yīgè tián yīgè xián* — букв. и соль, и сахар белого цвета, один сладкий, другой соленый — надо быть внимательным;
10. 撮盐入伙 *cuō yán rù huǒ* — букв. отко туз тамызган (щепотка соли, брошенная в огонь) — быть вспыльчивым, нервным.
11. 饕餮之徒 *tāotiè zhī tú* — букв. Таотенин окуучусу (ученик Таоте (мифологическое прожорливое чудовище) — любитель поесть, обжора;
12. 白萝卜扎刀子-不出血的东西 *bái luóbo zhā dāo zǐ - bù chū xiě de dōng xī* — букв. турупка бычак саюу, кан чыкпаган буюмга (воткнуть нож в редьку – вещь, из которой кровь не течет») — жадный, алчный, не откровенный человек;
13. Жайыл дасторкон — букв. разостланная скатерть – достаток, изобилие;
14. Алкы бузук — букв. испорченная глотка — жадный;
15. Эт бышым — букв. варки мяса — отрезок времени варки мяса, примерно полтора-двух часов;
16. Чай кайнам — букв. время закипания чая — примерно 30-40 м. время, необходимое, чтобы вскипел чай, небольшой отрезок времени около 20-30 минут.
17. Бээ саам — букв. время дойки кобылиц — примерно 1-1,5 часа времени. промежуток времени между двумя доениями кобылиц (1—1,5 часа);
18. Узун сары — букв. длинный желтый — ранняя весна или голодное время, когда истощаются зимние запасы еды;
19. Узун сарыга сактоо — букв. оставлять на длинный желтый, на голодное время — хранить на черный день;
20. Ичке үзүлгөн, жоон созулган убак — букв. время когда тонкое рвется, толстое тянется – весенняя пора;