

**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 - 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	8
1.1. Поле и его виды в лингвистике	8
1.2. Исследование лексико-семантического поля «еда» в других языках	15
1.3. Лингвокультурология как актуальное направление языкознания	21
1.4. Понятие еда в китайском и кыргызском языках	24
Вывод по первой главе	44
ГЛАВА 2. МЕТОДОЛОГИЯ, МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	46
2.1. Основные методы исследования	46
2.2. Типология лексемы “еда” в китайском языке	50
2.3. Типология лексемы “еда” в кыргызском языке	74
2.4. Фразеологическая объективация названий ЛСП «еда» в китайском языке	94
2.5. Фразеологическая объективация репрезентантов ЛСП «еда» в кыргызском языке	98
Вывод по второй главе	101
Глава 3. Сопоставительный анализ лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках.	105
3.1. Лексико-семантическая группа существительных образующих ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках	105
3.2. Лексико-семантическая группа глаголов реперезентующих частиц «еда» в китайском и кыргызском языках	123
3.3. Способы описательной передачи ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках	129
3.4. Структурно-семантический анализ экспонентов поля «еда» в китайском и кыргызском языках	134
3.5. Особенности фразеологизмов ЛСП «еда» в сопоставляемых языках. ...	139
3.6. Лингвистические и экстралингвистические особенности лексем китайского и кыргызского языков ЛСП «еда» в поэзии	141
Вывод по третьей главе	145
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	150
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	156
ПРИЛОЖЕНИЕ	172

ВВЕДЕНИЕ

Лексико-семантическое поле «еда» сильно отличается своим национальным, культурным и другим специфическими особенностями в любом исследуемом языке. Порядки и уклад приема пищи каждого общества определяется соответственно своей 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, её синонимы, сочетаемые слова с данным понятием могут определить вкусы и национальную специфику определенного народа, а также особенности культуры, возделываемые на местности его проживания.

Современный этап развития языкознания предполагает обращение 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 кухни, ибо в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы народа. Еда и потребляемая пища являются не только ярким знаком культуры повседневности и национальной ментальности той или иной эпохи, но и находят отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой картины мира и ценностной картины мира в этом и заключается **актуальность данной работы**. Также современное развитие дружественных и добрососедских отношений Китая и Кыргызстана еще раз доказывает актуальность изучения данной тематики, ее востребованность и необходимость в научной сфере познания двух народов.

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» исследовалась в разных языках по отдельности и в сравнении с другими (Ахмедова Д.Х. (2020), Гашимов Эльчин Айдын оглу (2005), Косвой 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 они еще не были объектами исследования в китайском и кыргызском языках, это и определила обращения к теме исследования и вызвала необходимость систематизации и комплексного изучения лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках.

Связь темы диссертации с научными программами 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.

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

Для достижения поставленной цели в диссертационной работе ставятся следующие задачи:

- 1) теоретически осмыслить и охарактеризовать теоретическую базу исследования: поле, лексико-семантическое поле и их национальное своеобразие;
- 2) провести анализ слов и выражений, объективирующих ЛСП «еда» в исследуемых языках;
- 3) изучить фразеологические единицы, объективирующие ЛСП «еда» в двух лингвокультурах;

4) 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 составляющих ЛСП «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах;

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

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

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

Практическая значимость исследования определяется тем, что ее результаты могут найти использование в теоретических курсах по китайскому и кыргызскому языкознанию, межкультурной коммуникации, по сопоставительному языкознанию, в спецкурсах по лингвокультурологии, в теории и практике преподавания китайского языка, при написании учебно-методических пособий и составлении словарей, а также при разработке тематики курсовых и дипломных работ студентов факультетов иностранных языков.

Результаты комплексного изучения кулинарных особенностей китайского и кыргызского народов могут способствовать совершенствованию и дальнейшим изысканиям в области сравнительного изучения двух языков. Кроме того, результаты данной работы могут быть использованы для разработки вопросов соотношения языка и культуры, которые также могут быть использованы при переводоведении.

Теоретическая значимость исследования заключается в том, что в диссертации собран и исследован теоретический языковой материал по теме исследования. Результаты диссертационного исследования являются

посильным вкладом в изучении китайского и кыргызского языков в сопоставительном плане.

Основные положения диссертации, выносимые на защиту:

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

2. ЛСП «еда» является универсальным, базисным понятием (*выражаются в китайском языке словами - 饭 fàn; 餐 cān; 食 shí, в кыргызском языке словами - тамак, тамак аш, окат, наар, даам, азык*) и определяет уникальность каждого народа.

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

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

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

Апробации результатов диссертации. Диссертация была обсуждена и рекомендована к защите в Кыргызско-китайском институте КНУ им. Ж. Баласагына. Основные положения и результаты исследования были представлены на научно-исследовательских конференциях, симпозиумах 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, все они опубликованы в Российских и Кыргызстанских изданиях, входящих в систему РИНЦ и одна научная монография.

Структура и объем диссертации. Диссертация состоит из введения, трёх глав, выводов по главам, заключения, списка использованной литературы, а также 4 приложений.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

1.1. Поле и его виды в лингвистике

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

Понятие поле восходит к определению языка как системы. Системность языка, которую теоретически обосновали И. А. Бодуэн де Куртенэ и Ф. де Соссюр, была признана как отечественными, так и зарубежными лингвистами. 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 термина «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 (пустошь, равнина). [Лингвистический энциклопедический словарь 5, с.381] В китайском языке термин поле в своем первоначальном понимании, как открытое пространство переводиться как –田野 tiányuě - поле, однако в лингвистическом понимании будет использоваться иероглиф 场 chǎng, например лексическое поле будет 词汇场 cíhuìchǎng, семантическое поле дается термином 语义场 yǔyìchǎng. [刘利华 111, с. 2] Если быть точнее, то китайский учёный Цзя Яньдэ сославшись на описание К. Лича в его книге «Семантика» в своей работе привел вышеуказанные термины. В кыргызском языке термин «поле» и в прямом ее смысле как открытое пространство и как

лингвистический термин передается лексемой «*талаа*», семантическое поле - *семантикалык талаа*.

В лингвистическом словаре термин поле — совокупность языковых (гл. обр. лексических) единиц, объединенных общностью содержания (иногда также общностью формальных показателей) и отражающих понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений. [Лингвистический энциклопедический словарь 5, с.380]

Понятие поле уточняется выдающимся отечественным языковедом Г. С. Щуром, который его определяет, как «способ существования и группировки лингвистических элементов, обладающих общими (инвариантными) свойствами» [Щур Г.С. 100, с. 135]. Г. С. Щур в своей работе подчеркнул основоположниками теории «поля» являются немецкие ученые, так как понятие «поле» получило наибольшее распространение в свете работы Г. Ибсена в 1924 году, практическую значимость получили идеи Й. Трира, где оно определялось как совокупность слов, обладающих общим значением [Щур Г.С. 100, с. 106].

Термин «поле» обычно применяется к достаточно обширным группам слов. Разные ученые подходили к изучению системности лексики по-разному и выделяли поля, опираясь на разные основания. Разные основания связаны с разными именами исследователей (В. И. Кодухов, М.М. Покровский, В. Порциг, В. Г. Адмони, В. С. Юрченко, Кодухов В. И., 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 поля 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. [Васильев, Л.М. 21, с. 106].

В отечественной 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. 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)». [В. С. Юрченко 104, с. 47-52]

В словарь-справочнике лингвистических терминов Д. Э. Розенталь и М. А. Теленковой семантическое поле определяется, как:

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.. [Розенталь Д. Э., Теленкова М. А. 86]

В словаре лингвистических терминов Т. В. Жеребило «Поле семантическое это ономаσιологическая и семантическая группировка слов, их иерархическая организация, объединенная одним родовым значением его основе родовой семы, или гиперсемы, обозначающей класс объектов. В зависимости от части речного 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. [Жеребило Т.В. 38, с. 335]

В современном языкознании проблема лексико-семантического поля как объект сравнительной типологии вошел 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» [Караулов 52, с. 67].

Таким образом, лингвисты выделяют несколько видов полей: *лексические, семантические, ассоциативные, словообразовательные и функционально-семантические* [Булаховский Л. А. 19, 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 теория 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, конституирующие 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)». [Денисов П.Н. 32, 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. [Денисов 32, 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 её целостность, которая обеспечивается отношениями, предполагающими вхождение менее сложных единиц в более сложные. [Иванова О. Я. 47, 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. Например, С. Омүралиева в своем издании «Лексикология» провела научно-теоретические исследования о семе, семантическом поле, парадигматике, синтагматике, а также провела лексико-семантический анализ известных наименований [С. Омүралиева 79].

В самом начале исследований, касающихся полей, ученые выделяли два типа полей: понятийные поля и словесные поля. 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. [Апресян Ю.Д. 8, С. 358]

Наиболее полно, по нашему мнению, свойства лексико-семантического поля обозначила И. И. Чумак-Жунь, которая следует основной концепция 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». [Чумак-Жунь И.И.99, с. 11]

Итак, исходя из вышеуказанных определений мы можем сделать вывод, что термин поле — это понятие, имеющее глубокий смысл. Поэтому она и получила широкое распространение среди лингвистов, которые выдвигали множество ее видов, и каждый систематизировал содержание этого понятия в своем понимании. Понятие лексико-семантическое поле представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединенную одним родовым значением (ядро поля). Лексико-семантическое поле содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля - центр и (ближняя и дальняя периферия)».

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.

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

Исследование лексемы «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 его стали интересовать способы приготовления еды, с целью 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 лексемой, 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. Диссертационное исследование, принадлежащее М.М. Косвои («Лексико-семантическое поле «Еда» в персидском и русском языках»), где автор уделяет особое внимание изучению заимствованной лексики, считая, что процесс заимствования выступает одним из важнейших компонентов обновления лексики того или иного языка; заимствования с той же фонетикой могут привести к тому, что в будущем многие языки «могут быть похожими». При анализе заимствованной лексики автор пришёл к выводу, что большую группу составляют слова, заимствованные из французского и английского языков. Однако, несмотря на это, исследуемые языки сохраняют свою оригинальность и национально специфичные черты. Название еды происходит от наименования местности, на которой она была впервые приготовлена. [Косвои М.М. 57]

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. Образный код, получивший вербальное воплощение, в работе называется лингвокультурным кодом. Обращаясь к английскому лингвокультурному коду «Продукты питания», отметим, 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. [Гашимов Эльчин Айдын оглу 27]

Изучением концепта «еда» в русском языке занимались такие исследователи, как И. К. Миронова «Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропорциональные структуры и их лексические репрезентации», которая считает, что концептосфера «Еда» в русском языке является достаточно «сложно-организованной системой» [Миронова, И.К. 72]; Л. С. Зинковская «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 [Зинковская, Л.С. 42]; 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 [Синячкин, В. П. 90]; О.Г. Савельева «Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на материале русского и английского языков», которая выявляет, что универсальный концепт «еда» характерен каждой лингвокультуре, однако его культурно-историческая ценность значительно отличается в каждом языке [Савельева О.Г. 87]; 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 [Янина, П.Ю. 106]; Е.В. Беленко «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 [Беленко, Е. В. 14].

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 групп (качества человека, время, неожиданность, деньги/обилие и пр.), в данном языке доминирующими компонентами выступили хлеб, вода, рыба; были обнаружены такие ФЕ и паремии, которые являются эквивалентами в обоих языках; при классификации тематической группы «еда» в обоих языках определены такие составляющие как первые блюда, вторые блюда, напитки, десерты, мучные изделия, каждая из данных групп была разделена на эквивалентный и безэквивалентный вид лексики. При описании модели концепта путём статистического анализа была выявлена ядерная зона в русском языке – ценность, качества человека, советы, успех/неуспех и т.д., в польском языке – качества человека, советы, истина и др., ближняя периферия (в русском языке – сладкое/горькое, деньги, сытость, родственники и др., в польском – успех, примета, неожиданность и т.п.), дальняя периферия (в русском языке – просьба, решение проблемы, авось и т.д., в польском – правда/обман, препятствие, пожелание, опыт). [Гулова З.А. 30]

Диссертационная работа узбекского ученого Н.М.Икрамова «Узбекская кулинарная лексика», в данной работе автор изучает используемую терминологию еда в узбекском языке, лексический состав данной терминологии, особенности формирования, историческое развитие, также пословицы и поговорки связанные с лексемой еда. [Икрамова, Н.М. 48, с. 49] В данной работе освящены много слов тюркского происхождения, также можно встретить очень много слов связанных с едой в кыргызском языке (данный материал будет по мере необходимости указываться далее в работе).

З.Дж. Мирзоева («Концепт хлеб/нон в русском и таджикском языках»), автор считает, что ядерной зоной номинативного поля рассматриваемого концепта в русском языке выступает хлеб, а в таджикском – нон. Сопоставляя два языка, З. Дж. Мирзоева выявляет схожие качества хлеба: отнесённость к определённому обряду, национально специфичная 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 [Мирзоева, З.Дж. 72, с.148-150].

Так, например: 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 возникновения терминологии связанные с едой, там описывается что соседство туркоязычных стран также повлиял на возникновение новых терминов в том или ином языке. Так многие слова в таджикском языке претерпели влияние узбекского языка. Географическое расположение, экономическое развитие, культурно-бытовое обыденность все

связывает соседние языки. Поэтому многие слова перешли на таджикский или узбекский, также соседствуя с данными государствами и в кыргызском языке тоже существует множество терминологии которые перешли на наш язык из узбекского и (или) таджикского, также и наоборот. Например: *кавурдок, кавурма, катлама, катик, куймак*, эти слова перешли из узбекского языка. Также в зависимости от особенностей словообразования определенного языка в заимствованных словах остаются какие то компоненты и преобразовываются другие оставшиеся компоненты. Например: *курутоба* (*это жидкий напиток приготовленный из сушеного айрана и разбавленная водой*), первая часть данного слова *курут* от узбекского слова *курутмок* – сушить, *об* – от таджикского – вода. [Мухаммадиева, Х. Н. 76] Такого рода слов и в китайском, и в кыргызском языках можно часто встретить.

В работе И. М. Отарова охвачены слова связанные с едой карачаевцев, балгаров, также рассказывается время и режим питания, способ приема пищи, польза принимаемой пищи, также полезные для организма продукты-питания. Кроме данных работ терминология еды была изучена многими учеными-языковедами, 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 на монгольском языке. С.Кайыпов в своей работе «Памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты» рассказывает этнографию изучения питания памирских кыргызов, наименования блюд которые насчитал более 800 включая отдельные изречения о еде, о словах, о видах еды, о том, как ее есть, в какое время они едят. [Кайыпов, С.Т. 49]

Согласно работе Д. Х. Ахмедовой «Национальная специфика концепта «еда» в таджикском и китайском языках» синонимический ряд лексемы еда в китайском языке состоит из 48 слова [Ахмедова Д.Х. 12, с. 8], словосочитания с каждым из них были изучены нами и мы выявили ключевое слово для

обозначения лексемы «еда» в китайском языке. По данным нового русско-китайского электронного словаря <https://bkrs> еда – это: 饭 fàn ;餐 cān; 食 shí.

Из вышесказанной работы Д. Х. Ахмедовой следует, что 饭 употребляется чаще всего в качестве глагола, только значение слова – приготовленная зерновая пища, чаще всего 食 также используется в качестве глагола, однако в отличие от 饭 уже третьим значением выступает слово еда, основная еда, и даются синонимы данного слова. Кроме того, масштаб значений 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 имеет больше значений и синонимов. Однако, если исходить из анализа Ахмедовой 饭 имеет наибольший результат по использованию и сочетаемости с другими словами, в связи с этим можно сказать в китайском языке для определения термина еда, больше подходит слово 饭. [Ахмедова Д.Х. 12, с.10]

В кыргызском языке наше внимание заострилось на диссертационной работе А. А. Жапанова «Кыргыз тилинин тамак-аш лексикасы», где автор очень детально описывает происхождение многих слов используемых в лексико-семантическом поле «еда», слова, используемые в приготовление блюд и ингредиенты используемые, кухонную утварь, используемую на кухне кыргызского народа [А. А. Жапанов 37, с. 14-15], и в нашей работе мы широко остановимся на материалах этой работы, детально раскрывая ее суть в необходимых главах нашей работы.

Также надо отметить работу Айдарбека Кочкунова «Этнические традиции кыргызского народа», в которой дается обширный материал о

традиции кыргызов в которой отдельная под глава посвящена пище кыргызов, ее составу и типологии. [Кочкунов, А. С. 60, 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 сопоставлении двух и более лингвокультур.

1.3. Лингвокультурология как актуальное направление языкознания

Лингвокультурология выступает как гуманитарная дисциплина, изучающая облекаемую 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 работы 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». [Маслова В. А. 72] В нем 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». [Маслова В. А. 72]

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. [Красных В. В. 66, 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». [46, 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. [Ибрагимов, С. 45]

Интенсивно разрабатывались вопросы лингвокультурологии П. К. Кадырбековой (2012), У. Д. Камбаралиевой (2008), М. Ж. Тагаева (2004). Важным этапом в развитии лингвокультурологии в республике были монографии профессора З. К. Дербишевой «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.Дербишевой закладывают основы и намечают перспективы исследовательской работы по изучению кыргызского языка в лингвокультурном аспекте. [Дербишева, З.К. 31]

Как отмечает Б. Б. Нарынбаева, лингвокультурная специфика фразеологизмов со значением времени в русском и кыргызском языках еще не достаточно глубоко рассмотрена и следует проводить дальнейшее исследование [Нарынбаева Б.Б. 78]. 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 в китайском и кыргызском языках

Еда в китайском языке.

Еда, кухня народов является связывающим звеном народности и культуры, ведь какое бы мероприятие, на каком бы уровне не было сопутствуется 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.

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 «Как дела?», однако при перевода звучит “Ты поел?”.

В данном разделе мы постараемся изучить лексическую объективацию понятия еда в китайском языке. Для этого необходимо исследовать самые употребляемые лексемы и словосочетания с компонентом «еда» в китайском языке, в результате выявить ключевое слово. Согласно словарям 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 «еда» как двуязычных русско-китайских, так и одноязычных словарях китайского языка. В китайском языке понятие еда передается в данных словарях несколькими иероглифами: 食 shí, 饭 fàn, 菜 cài, 餐 cān, 美食 měishi, 饮食 yǐnshí.

Как выше заметно практически во всех иероглифах присутствует ключ обозначающий еду 食 shí, которая сама по себе является понятием - еда, блюдо. 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 черепасть панцyrях.



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 черепащих панцырях 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.

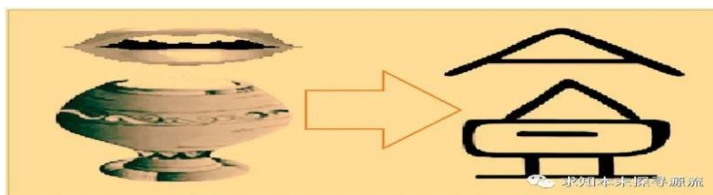


Рисунок 1.2.

Современное написание состоит из ключей 人 и 良. Нижняя часть скорее происходит от ключа 皀 bī зернышко, чем от ключа 良 gè 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”. Как правило, все слова, связанные со значением «食 shí», могут использоваться во всех иероглифах связанных с едой, пищей народа.

Далее остановимся на описании лексемы “饭(еда)” в китайском языке, первая часть иероглифа 饭 fàn (еда) состоит из ключа 饣 (饭 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 cǎo трава, и снизу ключ 采 cǎi срывать, выбирать поэтому к данному слову ближе понятия овощи, приготовленные блюда из них.

Иероглиф 美食¹ měishí обозначает общее понятие - пища, еда, где иероглиф 美 měi обозначает прекрасный, изысканный, а 食 shí - еда, ее историю выше описали, данный иероглиф показывает деликатесы, лакомства, т.е. готовую пищевую продукцию.

А лексема 饮食² yǐnshí – первый иероглиф обозначая 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 целый концепт “еда”, которая включает и продукты, и еду, и питье.

Так лексемы 饭 fàn, 食 shí, 菜 cài, 美食 měishí gèn, 饮食 yǐnshí - еда, пища, продукты, как всем известно являются одним из универсальных понятий обозначающие понятие еда в китайском языке, однако каждая из данных лексем применяется в речи в разных ситуациях, это и является одной из особенностей грамматики китайского языка, широкий спектр синонимии.

Еда во всех языках мира является общепринятым понятием и жизненно важным элементов в жизни 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 [Китай сегодня, 2022: 145]. За это время в зависимости от географического местоположения, традиций и культур народа определяется способ, порядок, уклад приема пищи, что какие продукты потребляет, что определило на 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) [Чжан Мянъ 99, с. 829],

¹ изысканное кушанье

² питание; еда и питье

которая обозначает, что еда занимает очень важное место в жизни жителей Поднебесной. Выше сказанное нам показывает не только значение лексемы 食 shí как термин *еда*, также дает нам понять глагольное обозначение данной лексемы, как потреблять пищу, как приготовить ее, т.е. путем этого высказывания мы можем видеть в данном термине заложен смысл всей концепции «еда» в китайском языке.

Возникновение китайской национальной кухни обусловлено рядом культурно-исторических причин. С одной стороны многочисленные войны и природные бедствия на протяжении 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 [Фицджералд Ч.П. 96, 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 как выше замечено. Этикет,

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

нормы, обычаи и другие аспекты современных банкетных мероприятий все еще сохраняют некоторые древние реликвии.

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 [Ли Синь 68, с. 44-45]. Блюда из 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, различающихся по эпохам))», оказавшее большое влияние на последующие поколения [Ли Синь, 2021:4].

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.) [民国广州饮食的上海报道, 2017]. Имеются упоминания, что данный бронзовый холодильник «Бинцзянь» использовался еще в период правления князя И правителя царства Цзэн, и

считался древним морозильным сосудом для вина. Она 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 [汉书·酈食其传].

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 rāgu 五侯鯖 рагу пяти князей (кушанье из рыбы и мяса, некогда примилившее враждовавших меж собой князей)». Император призвал враждующий 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 написанном писателем периода Северная Вэй Цзя Сысе «Циминь яошу» (Энциклопедия для простого народа) записано более 200 наименований китайских блюд [Юй Пэн, 2020: 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 блюда и 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 перемешало 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 [Фицджералд, 2005: 292].

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.

Существует много видов китайских блюд. Помимо классификации по регионам, существуют также различия в подаче и приготовлении в определенных случаях. Существуют две следующие классификации: способ подачи и способ приготовления.

Огромная территория китайской нации из-за различий в климате, продуктах, многонационального населения поселившихся на территории КНР и обычаях с древних времен сформировала множество различных кухонь в питании китайцев.

Во-первых, Китай отличается природно географическим многообразием. С точки зрения местного деления, существует понятие 八大菜系 bādà cài xì восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, аньхойская*) [Ли Синь, 2021: 106].

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

Кухня провинции Шаньдун: он находится недалеко от Желтой реки и отличается низкокачественными товарами (внутренностями животных) и свежими реками. 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 реки, 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 продуктами, поэтому кантонская кухня богата ингредиентами, включая деликатесы из гор и морепродукты, а также китайские и иностранные продукты. Кроме того, выбор ингредиентов прекрасный, а сезонность ингредиентов подчеркнута. В кантонской кухне особое внимание уделяется не только выбору ингредиентов наилучшего периода пухлости, но и выбору лучших частей ингредиентов.

Хуайянская кухня возникла в провинции Цзянсу, в среднем и нижнем течении реки Янцзы. Он расположен в стране рыбы и риса, поэтому ингредиенты разнообразны, и здесь много известных блюд, таких как овощи, птица и домашний скот, а также свежие реки. 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. Выбор материалов тщательный, а первоначальная обработка ингредиентов - особенная.

Во-вторых, главной особенностью китайской кухни является распределение блюд по временам года в течении 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) [Юй Пэн, 2020: 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.

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

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. Это продукт органического сочетания основных ингредиентов и приправ, а также различных способов приготовления.

В-четвертых, 营养 yíngyǎng питательность и время приема пищи. Пища может поддерживать людей. Важно, чтобы полностью отражалось питание пищи, и это должно быть разумное сочетание мяса и овощей.

В-пятых, еда 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 tónguán лекарства и продукты питания имеют одинаковое происхождение» и «药膳同功 лекарства и продукты питания имеют одну и ту же функцию», а лечебная ценность

пищевого сырья используется для приготовления различных вкусных блюд, чтобы быть здоровыми и профилактики, лечения некоторых заболеваний.

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)» (собственный перевод), т.е. здесь отражается идея «одного и того же происхождения лекарств и продуктов питания». Многие продукты являются одновременно едой и лекарством, а продукты питания и лекарства могут также предотвращать и лечить болезни. После использования огня люди стали есть приготовленную пищу, постепенно развивались технологии приготовления и обработки. В то время как пища и лекарства начали различаться, диетотерапия и лекарственная терапия также постепенно дифференцировались [礼记·礼运].

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 в переводе: «Звери в горах, ласточки в облаках, крупный рогатый скот и овцы на земле, на глубине моря морские обитатели». Практически все, что можно съесть, можно использовать в качестве ингредиентов китайской кухни. Но от выбора ингредиентов зависит качества 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,

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

в 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 в народе 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)».

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; поддерживающие кантонские рестораны открывались подряд, 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 [民国广州饮食的上海报道, 2017]. 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

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.

основала начало эпохи «Ешьте в Гуанчжоу»; таким образом кантонская кухня в шанхайском стиле поистине стала «национальной 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» о своих ощущениях, сказав: «Изучение о еде в Гуанчжоу – это изучение всей страны». [民国广州饮食的上海报道, 2017]

Еда для китайцев не только необходимость и ритуал, но и в полном смысле праздник, она способна всякий раз доставлять особенные, неповторимые удовольствия.

Нужда заставила китайцев научиться есть почти все, что растет на земле или передвигается по ней. Так в период Великого голода в истории Китая¹, осуждая ее причины возникновения Пэн Дэхуай, критик «Большого скачка», написал в одной из поэм: «...На уборке зерна остались лишь малые дети да старухи. Как мы переживем следующий год?» [Ye Jun, Чайна дэйли 2020]. 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. Возможно даже наоборот стоит вопрос лишнего веса населения.

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,

¹ Великий китайский голод (кит. 三年困难时期或者三年自然灾害) — период с 1959 по 1961 годы, когда от массового голода в Китайской Народной Республике, только по официальным данным, погибло около 15 миллионов человек.

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 и 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.

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

Традиционное питание кыргызов с древнейших времен до середины XIX в. формировалось в общем русле развития этой культуры кочевых народов Центральной Азии, характерной особенностью которого было преобладание продуктов скотоводческого происхождения. Кыргызская кухня издавна в условиях кочевой жизни и скотоводческого хозяйства в рацион включали в

основном мясные и молочные продукты. Затем после добровольного присоединения к Советскому Союзу в 1863 г., с появлением русских переселенцев в пищевом рационе увеличились доли мучных блюд, блюд с применением различных круп, в основном из проса (издревле его выращивали и готовили талкан (измельчённая масса). Вместе с тем в рационе кочевников определенную долю составляло питание на основе злаковых культур. [Бөрүбаев, 1982: 5]

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 новые культурные растения: овощи, картофель и др. Все эти факторы оказали определенное влияние на систему питания кыргызов в целом [Кочкунов, 2013: 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. Основные продукты питания получали преимущественно от скотоводства. В пищу шло мясо верблюда, лошади, овец, коз, крупного рогатого кота, в том числе яка. Важную вспомогательную роль играла также охота, особенно в период массового падения скота - жута¹. Использовали в пищу 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 потребляли 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 весенне-осенний период мясные продукты употребляли нерегулярно. Зимняя пища была в основном мясной, кроме того, использовалась молочная снедь, заготавливаемая впрок в летнее время.

¹ Массовый падёж скота от бескормицы

Подобный традиционный сезонный пищевой режим отмечается исследователями у многих кочевых народов Центральной и Средней Азии [Жуковская, 1981. С. 121].

Пищу - *тамак, тамак аш, окат, наар, даам, азык* - кыргызы подразделяли на следующие виды:

по основному составу продуктов - молочные - *сүт тамак*, мясные - *эттен жасалган тамак*, каши и кашцеобразные - *атала, ботко, аш (палоо)*; напитки - *суусундук*;

по характеру приготовления: жидкие блюда - *суюк тамак*;

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

по рациону: легкая пища - *женил тамак*, нейтральная пища - *мүнөз тамак*;

по режиму приема пищи: завтрак - *өзөк жалгоо*, обед - *тушкү тамак* или *туштук*, ужин - *кечки тамак* или *түнүк* (отличался калорийностью);

дорожная пища - *жол азык* и ее разновидности (провизия) - *гулазык*. При регулярном обильном употреблении питательных (высококалорийных) блюд, обычно мясных - *чүйгүн тамак*, происходило несварение желудка - *күптүү* и переходили к легким жидким блюдам. А при длительном воздержании от мясных кушаний организм сильно ослабевал - *сууктайт*. Тогда для поддержания организма калорийными мясными кушаньями обязательно забивали скот или увеличивали долю горячих блюд из продуктов земледелия в общем рационе питания. В летнее время при частом приеме горячих блюд, наоборот, происходил перегрев - *ысылык*, тогда переходили к прохладительным блюдам [Кочкунов, 2013: 229-230].

Появление слова “еда” согласно выводам в работе А.А.Жапанова связано со смыслом кушанье. Он пишет потребляемая пища через ротовую полость попадает в желудок именно через глотку. Так в народе говорят “*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)”, также используют фразеологизмы “*кыл тамак*” — *тамакты абдан аз ичкен, тамакты ылгап ичкен* (Данное выражение используют к людям которые очень кропотливо относятся к еде, выбирают еду), “*тамагын майлоо*” – с определенной целью специально угодить кому то, угостив его чемнибудь или преподнеся что-нибудь [Юдахин, 1985]. Таким образом слово которое обозначало орган человека, постепенно вычеркнуло издавна используемое слово *аш* и заняло ее позицию в смысле еда, пища.

Распространенные в речевом узусе сочетания со словом тамак демонстрируют разные стороны жизни, выражение: *Тамагыңар таттуу болсун!* Приятного аппетита! Нередко лексема *тамак* в кыргызском сознании принимается как святое, то к чему должен стремиться и усилиями добывать ее: *арам тамак* 1) пища, добытая нечестным путём; нечестный доход; погов. *арам тамак аш болбойт* - нечестно добытая пища впрок не идёт; *тамак жебей, таш жейин!* чтоб неладно было этой пище! (букв. не буду есть пищу, буду есть камень - так, напр., говорит тот, кто увлѣкшись едой, упустил дело) [Юдахин, 1985].

Далее проведем небольшой анализ к лексеме *тамак* и *аш*, имеющим достаточно много словопроизводных примеров. 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*), *тез татым* (*еда быстрого приготовления*) [Юдахин, 1985].

Производные от слова *аш* довольно часто встречающиеся это *ашкана* в значении столовая, ресторан, то есть место, где едят, *ашпозчу* (повар). Далее идет процесс/время приёма пищи *ашташуу, ашатуу* (заквасить) также довольно часто нам встречались словосочетания: *Аш болсун!* приятного переваривания после приёма пищи. Также следует отметить по изучениям многих словарей некоторые названия блюд, овощей даже происходят от слова

аш в кыргызском языке, например: *ашкабак* (тыква), *аш айран* (заквашенное молоко с толокном) и т.д. [Юдахин, 1985].

Также, при выражении общего смысла продовольствия используется слово “*азык-түлүк*”. В отличии от слова синонима *тамак-аш*, она точнее выражает смысл всех необходимых ингредиентов при приготовлении еды и пищи. К.Юдахин также передает лексему *еда* в своем словаре под словом *азык*, далее 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. *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)*; [Юдахин, 1985].

В переносном смысле слово *азык* используется в поговорке: *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 и еда, настолько и важно получение знания. От слова азык образованы и другие слова связанные с едой и продовольствием как - жол азык – путевое довольствие, гүлазык – провизия или толокно [Бөрүбаев, 1982: 156]. Однако второй компонент слова “азык-түлүк”, слово *түлүк* никакого определенного смысла за собой не несет и используется только в сочитании со словом *азык*.*

Кроме вышеупомянутых слов хотелось бы осветить ещё одну лексему, которая также обладает значением «еда» - лексема “*оокат*”. В философском понимании кыргызского народа, ближе понимание этого слова как 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* переводиться хлеб насущный (заботы о нуждах этого, “тленного» мира); *өлбөс оокат*

полуголодное существование, перебивание с хлеба на квас; *оокаттан калуу* - потерять трудоспособность; Поговорка: *Оокат — байдан, ажал — кудайдан (Работа от богачей, смерть от бога)* [Осмонова, 2007].

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 откусать; *оозуна наар тамыз* - капать (умирающему) в рот воду [Юдахин, 1985].

Во время изучения лексического поля *еда/тамак-аш* в кыргызском языке мы еще выявили одно слово которое имеет значение «еда» Толковом словаре кыргызского языка (1969) дается существительное “даам”: Вкус: Ачуу даам. Таттуу даам. *Тамактын даамын киргизген, Татыта турган туз болот (Осмонкул)*. Ее второе значение это кушанье. *Карабек ферма башчысын үйдөн даам ооз тийүүгө чакырды (Каимов)* (Карабек пригласил домой на кушанье главу фермы). *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) [Юдахин, 1985].

Русско-кыргызский словарь: К.К. Юдахина приводит следующие лексеммы на обозначение *еды* - *даам же-* или *даам ич-* поесть, покушать; олтуруп, *даам жеп кетсең боло-* ты бы посидел да поел; *даам ооз тийип кет* - отведай пищи, закуси немного; *ар даамдын башы* - разносолы; *ар даамдын башын жедик* - мы полакомились разной разностью; другой смысл лексеммы *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) [Юдахин, 1985].

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. *Андай бекер оокаттын даамын таткан неме ал жерден оңой менен кетпейт* (“Чалкан”) (Вкусивший вкус бесплатной еды, он оттуда так просто не уйдет) [Осмонова, 2007].

Таким образом, анализ лексических данных позволил сделать следующие выводы, 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).

Вывод по первой главе

В данной главе мы изучили лексическую объективацию понятия «еда» в кыргызском и китайском языках.

Проанализировали работы известных лингвистов и языковедов ближнего и дальнего зарубежья, ознакомились с множеством работ связанных с понятием еда в контрасте разных языков, таких как: Ахмедова Д.Х., Гашимов Эльчин Айдын оглу, М.М. Косвои, Х.Н.Мухаммадиевой, З.Дж. Мирзоева, И.К. Миронова, В.П. Синячкина, П.Ю. Савельева, П.Ю. Янина, Н.М.Икрамова, Е.В.Беленко, Т.Айдарова, А.А.Жапанова, К.А.Кочкунова, Т.Бөрүбаева, С.Ш. Ибрагимовой и др.. Также для разбора их происхождения были изучены русско-кыргызские, кыргызско-русские, китайско-русские словари, толковые словари кыргызского языка, Большой Шанхайский словарь, Иероглифические словари китайского языка, электронные словари и др.. Рассмотрели все эквиваленты лексемы «еда» в кыргызском и китайском языках и их значения, проанализировали толкование всех выявленных единиц.

Таким образом, анализ лексических данных позволил сделать следующие выводы, в китайском языке лексема 饭 fàn - еда является ядром, а лексемы – «食 shí,菜 cài,美食 měish, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты)» - в китайском языке определяются как бляжная периферия лексического поля “еда”, которые обладают универсальным понятием обозначающим понятие еда в китайском языке. Лексическое поле слов со значением «еда» в кыргызском языке выглядит следующим образом: *тамак-аш* (ядро поля), *тамак, аш, оокат*, определены в ближнюю периферию (обладают значением «еды»), *наар* и *даам* (чаще употребляются в качестве глагола в сочетании с соответствующими глаголами) и *азык* (используется как пищевые продовольствия).

Исследовав работы по исследуемой нами тематике, мы выяснили, исследование концепта «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 «лексико-семантическое поле» является по сравнению молодым, и многие факторы остаются не изученными, что дает нам широкий обзор исследовательской работы.

ГЛАВА 2. МЕТОДОЛОГИЯ, МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

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

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

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

2.1. Основные методы исследования

В ходе исследования, в соответствии с намеченной целью и задачами, а также исходя из исследуемых в работе проблем, был использован ряд общих и частных методов как эмпирический метод, описательный метод и сопоставительный метод. В этой связи важно отметить, что использование того или иного метода было обусловлено содержанием рассматриваемых при их помощи вопросов. Так, помимо таких общих методов как: индукция, анализ, моделирование, синтез, классификация - были использованы следующие конкретные методы и приёмы лингвистического изучения: метод сопоставительного описания, метод контекстуального изучения, метод трансформационного анализа, приём верификации полученных результатов в аналогичной семантико-грамматической зоне, приём количественных подсчётов. Поэтому мы широко привлекаем процедуры и методики, выработанные и используемые в других областях научного знания.

Наше исследование включает в себя шесть основных этапа:

- 1) поиск, сбор, каталогизация, систематизация фактического материала;

2) разгруппировка фактов и разбивка их на части по предварительному плану, при этом учитывались логические, лингвистические и другие связи и отношения кулинарных текстов;

3) комментирование, перевод, трансформирование и интерпретация фактического материала;

4) сплошная выборка лексических единиц, относящихся к лексико-семантическому полю «еда», из толковых и переводных словарей китайского и кыргызского языков;

5) компонентный анализ семантики лексических 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. Лексико-семантическое поле «еда» в сопоставительных 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 состоит из более двух с половиной тысяч единиц примеров (еда, пища, питание и т.д.) и составлялась на протяжении более 10 лет путем: сбора, регистрации, фиксации и систематизации 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 лексико-семантического поля.

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» [Вежбицкая 20, с. 109].

Чтобы получить список исследуемых слов какой-либо лексико-семантической группы (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 лексико-семантического поля «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 позволила нам комплексно рассмотреть языковые факты по определенным параметрам, выявить их общие и крупные типы и

описать соответствующий материал в укрупненных объединениях. Обобщение – один из важных методов познания.

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) и 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 лексико-семантического поля «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 (лексико-семантическое поле) «еда» двух народов – генетически отдаленных, идеологически сходных и противоположных, в культурном отношении одноуровневых и разноуровневых и т.д. – фактический материал рассматривается с помощью процедур сопоставления. Нами обнаружены и охарактеризованы логически сходные моменты по готовке и принятию пищи двух народов, но отличающиеся друг от друга по отдельным признакам, реалиям, «культурным» элементам. Выявление универсальных черт и признаков лексико-семантического поля предполагало использование приемов типологического метода. Опора на приемы и методы структурной типологии позволила нам рассмотреть лексико-семантическое поле «еда» по целому ряду критериев и осуществить разгруппировку соответствующих лексем по типу, объему, теме и предмету, строению и религиозной принадлежности и другим параметрам, по этой методике разграничиваются 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.

2.2. Типология лексемы “еда” в китайском языке

Основными материалами исследования в работе явились:

1. Толковые словари китайского языка, такие как: Ошанин И.М. Большой китайско-русский словарь (по русской графической системе) и «Словарь современного китайского языка (现代汉语词典)».
2. Специализированные словари, учебники, посвященные кулинарной лексике в китайском и кыргызском языках (Ли Синь (2021), Юй Пэн (2020), Ибрагимова С. Ш. (1991), Бөрүбаев Т. (1982)).
3. Научные статьи и публикации, посвященные изучению лексико-семантических полей в сравнительно-сопоставительном аспекте.

Из вышеуказанных материалов мы выявили следующие факты о китайской кулинарии. Китайская кухня является одной из важной составляющей частью 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. [民国广州饮食的上海报道]

Самые древние археологические находки, свидетельствующие о достаточно высоком гастрономическом уровне китайцев, найдены 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 [Ли Синь, 2021: 4]. Уже в то время кулинарное искусство

являлось предметом серьезного изучения, что отчасти объясняется особым отношением китайцев к приготовлению пищи.

Существуют три уровня китайской кулинарии: повседневная, праздничная и парадная. В повседневной кухне блюда очень доступные. Китайцы едят три раза в день. Завтрак очень ранний и легкий. В полдень во время обеда популярны блюда из риса, муки, с овощами (особенно бобовыми), зеленью и разнообразными приправами. Праздничные блюда составляют меню большинства ресторанов.

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 [Юй Пэн, 2020] и Ли Синь «Восемь кухонь Китая», в переводе А.А.Семеновой [Ли Синь, 2021] отобраны 300 наименований блюд и проанализированы их технология приготовления, состав для проведения классификации по типу, объему, теме, предмету, строению, религиозной принадлежности и другим параметрам. Применяя метод классификации и описания, мы разделили ЛСП «еда» в китайском языке на пять макрополей:

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

- 2.Макрополе «Вторые блюда» включают в себя горячие блюда 热菜 re cai, мясные 荤菜 huncai, овощные 素菜 sucai, морепродукты 海鲜, холодные блюда 冷盘 leng pan (мясные 肉拌凉菜 roubanliangcai и овощные 素拌凉菜 subanliangcai);
- 3.Макрополе «Напитки» - напитки 饮料 yin liao (алкогольные и безалкогольные);
- 4.Макрополе «Злаковые изделия» - основное блюдо 注释 zhu shi (рисовые блюда, каши, зерновые и бобовые блюда, мучные изделия) мучные изделия 面热盘 mian repan, блюда из тофу 豆腐热盘 doufu repan,
- 5.Макрополе «Десерт» - «нулевая еда» 零食 ling shi и лёгкие блюда 点心 dian xin.

1. МАКРОПОЛЕ «ПЕРВЫЕ БЛЮДА».

Макрополе «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. Одними из первых изобрели супы китайцы, которые варили голубей и голубиные яйца еще несколько тысяч лет назад. 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 и холодные первые блюда.

Суп на китайском обозначается иероглифом 汤(tāng) – исходное значение данной пиктограммы на бронзовых надписях, первая графема с левой стороны связано с водой “水”. Правая часть — это слово «易 (ян)», которое используется для обозначения фонетической стороны звука, то есть как мы выше говорили идеология данного иероглифа связано 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 предыдущей серии и «очистить небо» и благодаря этому более полно насладиться новой серией яств. Китайские супы можно разделить на легкие (или быстрые) и плотные. Иногда последнюю категорию называют «целебными». К ним относится, например, рецепт супа «Лучший друг молодой матери». Метод отваривание, столь распространенное у нас, китайцы используют очень редко — большей частью для приготовления супов и бульонов. Используя абсолютно архаичные по виду бамбуковые сита, которые вставляют в чаны с кипящей водой, парят они все, что под руку попадет: и овощи, и пельмени, и рисовые пирожки. Метод приготовления супа в Китае впервые появилось 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. Китайские супы также отличаются от региона к региону и следуют общим кулинарным принципам местной кухни. 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. В целом обычно китайские супы жидкие, их можно пить. Часто подают два или более супа, однако с них никогда не начинают трапезу. 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 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. Такой суповой бульон опытные повара используют и для добавки в разные готовящиеся блюда. 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 [Юань Лиин, 2016]. Супом обычно в китайском столе заканчивается трапеза.

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 готовке 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 его приготовления используют обжаренную рыбу, которую варят несколько часов.

Микрополе «Холодные супы»

В китайской кухне есть понятие «小吃», что дословно переводится как «маленькая еда», в словарях данное понятие переводится как «закуски», однако «小吃» — это и разлитые в небольшие пиалы супы, и привлекательно оформленные каши, и 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 «ВТОРЫЕ БЛЮДА» В китайской кухне вторые блюда в основном более калорийные кушанья:

Микрополе «Мясные блюда»

Ослятина

Ведущей страной как в плане производства, так и в плане потребления ослиного мяса является Китай [Нурматов Э. Радио Азаттык, 2016]. Ослятина 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: *«На небе — мясо дракона, на земле — мясо осла»* (кит. 天上龙肉, 地上驴肉).

Традиционная северокитайская жареная в масле пшеничная лепёшка 烧饼 (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

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 говядина или свинина

большом количестве коней, необходимых для армии, было невозможно, так что конину пришлось заменить сходной по вкусу ослиатиной [Юань Лиин, 2016].

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 Тушеная свинина – название само за себя говорит, как он готовится и из каких ингредиентов. Иероглиф 红烧 обозначает глагол «поджаривать в соевом соусе, до красноты», то есть мы сразу можем понять каким способом готовится данное блюдо, а 肉 ròu – это мясо, итак мы понимаем что данное блюдо из жаренного мяса в соусе, поэтому и при переводе в словаре 大 BKRС дается вышеуказанный перевод [Большой китайско-русский словарь, 1998]. При переводе названий блюд китайской кухни часто используется прямой перевод, так не знакомому с особенностями китайской кухни легче будет 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. После

выщипывания пеньков утку следует выпотрошить, вырезать гудку, промыть птицу холодной кипяченой водой, а затем прополоскать в слегка подсоленной воде и вымачивать в течение часа в чистой воде, после чего насухо вытереть.

Обработка утки в Китае своеобразна, в особенности остановимся на одной 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. Это единственное блюдо, которым единодушно восхищаются гурманы из всех регионов Китая. В его названии сохраняется старое произношение имени города. И уже много веков «утка по-пекински» непременно присутствует на любом мало-мальски престижном празднике, а о мастерстве повара судят по тому, как он умеет готовить это блюдо и способ разделки 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 «Цыплёнок бедняка» (Цзяо Хуа Цзи, кит. 叫花鸡) [Большой китайско-русский словарь, 1998]. Считается, что «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 Цзяо Хуа Цзи 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.

Следующее лакомство из курицы - Курица Гунбао или филе кур по-гунбао (宫保鸡丁 - gōngbǎo jīdīng) [Большой китайско-русский словарь, 1998] пользуется большой популярностью как у китайцев, так и у иностранцев. Главными ингредиентами этого блюда являются нарезанное кубиками мясо курицы, сушёный острый красный перец и жареный арахис. Жители западных стран создали свой вариант курицы Гунбао: нарезанное кубиками мясо курицы покрывается кукурузным крахмалом, к блюду добавляются овощи, кисло-сладкий соус и мелко порубленный чеснок [Юй Пэн, 2020: 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. В морях, омывающих Китай, обитает более тысячи различных видов рыб. Из них наиболее ценными считаются рыбы из семейства горбылевых, треска, тихоокеанская сельдь, рыба-сабля, акуловые (знаменитое блюдо китайской кухни: тушеные плавники акулы в коричневом соусе), а также японская скумбрия и тунец. 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. [<https://baike.baidu.com/item/%E8%8C%B6/6227#reference-19-5407319-wrap>]

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.

Практически круглый год в Китае продают свежую рыбу. Естественно, больше всего ее на живописных рыбных базарах в приморских городах. 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.

Примерно четверть всего улова приходится в Китае на долю нерыбных продуктов моря. Это 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. Чтобы мясо кальмаров, креветок и прочих морепродуктов было мягкими, нагрев должен быть кратким — всего 1-2 минуты. Приправы используются обычные. Вполне допустимо соединять морепродукты с мясом, курицей, овощами и т. д. [Ли Синь, 2021].

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 свиной. 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», дословно 木樨 mù xī- османтус душистый, 肉 ròu – мясо (пер. кусочки жареной свинины с яйцами и древесными грибами) .

К названию блюд тоже в китайском языке подходят с философской точки зрения, само слово «яйцо» в китайском языке будет «蛋 dàn», она в китайском языке особенно в понятии северных жителей Китая данный иероглиф несет негативный оттенок, ее чаще используют, когда на кого-то ругаются,

например: 笨蛋 *bèndàn* - тупица, 坏蛋 *huàidàn* - прохвост, 混蛋 *húndàn* – подлец и т.д. Таким образом 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, т.е слово «蛋 *dàn*» - яйцо с грамматической точки зрения в китайском языке является словом табу. Слова табу в северном китайском языке занимают особое место, так как символизм в лингвокультурологии китайского народа играет большую роль.

Кстати, о цвете. Когда рождается ребенок, умный 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.

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 следующих 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 проста, как и способ его приготовления, дословно перевести будет «Жаренные помидоры с яйцом» [Ли Синь, 2021]. Так многие наименования китайских блюд названы по основному ингредиенту применяемое в блюде. В отличие от многих других китайских рецептов, блюда из яиц, как правило, не представляют большой сложности, и приготовить их может любая хозяйка.

3. МАКРОПОЛЕ «НАПИТКИ»

Все виды обработанных жидкостей для питья называются в китайском языке - напитки 饮料 yǐnlìào, например: газированные напитки - 汽水、щербет - 果子露、чай - 茶 и др. К напиткам в китайском языке понимаются 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 yǐnlìào - напитки можно отнести к словообразующему существительному, которое может в сочетании с дополнительным существительным образовать слово связанное с продуктам для питья, например: 酒饮料 – алкогольные напитки, 精美饮料 – прохладительные напитки и т.д. [汉书·酈食其传]

Как правило, напитки подразделяются на безалкогольные напитки и алкогольные напитки. Обычно они делятся на следующие категории: газированные напитки 碳酸类饮料, фруктовые и овощные сокосодержащие напитки 果蔬汁饮料, энергетические напитки 功能饮料, чайные напитки 茶类饮料, молочные напитки 乳饮料 и популярный с современности кофейные напитки 咖啡饮料 [Кочорбаева, 2023].

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 фарфоровый 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 периодах 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 ее по всему миру. Так данное китайского слово 茶 chá – чай стал заимствованным словом от 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 использовалась в качестве предмета для жертвоприношения и продолжает применяться в качестве питья, лекарственного средства, помимо этого всего чай служить как 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, которая приятнее чем вино (перев.собст.))» [Чжан Мянью, 2017].

В культуре китайского народа существуют разные виды чая, разного рода добавки к чаю. Зеленый чай чаще используется в летний сезон, так как обладает жар утоляющим свойство, в зимний сезон употребляют красный чай, она имеет согревательное свойство. Согласно классификации данной 陈宗懋 (Чэнь Цзунмао) в своей книге «Трактат Китайской чайной классики» чай разделяется: 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]. Каждая из которых имеет свои определенные свойства. Поэтому при переводе на кыргызский или русский язык надо подчеркивать какой именно вид подразумевается, 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.

Микрополе «Молочные напитки»

Следует признать, что исторически молоко в Китае не пользовалось особой популярностью и не являлось продуктом номер один – во всяком случае, в южных районах страны. До сих пор в сельской местности там предпочитают по привычке обходиться без молочных продуктов, в городах же, где велико

количество иностранцев, вообще людей, перенявших практику употребления молока в других краях, продажи молочного растут год от года. Сами же китайцы молоко и молочные продукты практически не употребляют 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. Во всем огромном Китае вы с трудом найдете натуральное коровье молоко, любимое эскимо будет лежать на дне холодильника, а купить обычный йогурт или сыр – практически невыполнимая задача. В чем же причина такой нелюбви китайцев к молочным изделиям? Обратившись к истории, обнаружим, что в китайской кухне традиционно не используется молоко в пищу. Нет ни одного блюда, которое было бы приготовлено на основе 牛奶 (коровье молоко), а не 豆奶 (бобовое молоко). Впервые молочные продукты появились чуть более ста лет назад, и то по прихоти иностранцев, но даже по сей день большая часть населения до сих пор не знакома со вкусом «белой воды», поэтому в Китае широко используется 豆奶 – 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 «Тофу» (готовится на основе соевого молока)

Наименование блюда 麻婆豆腐 Мапо тофу - 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 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 связано с самим поваром начавший его готовить: «В конце династии Цин рядом с пристанью моста Ваньфу в городе Чэнду был небольшой ресторан. Говорят, что

владелица Вэнь Цяоцяо была красивой и приятной, но у ее мужа, Чэнь Чуньфу, было рябое 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 «Хмельные напитки»

Алкогольные напитки в китайском языке существует общее название всем спиртным напиткам «酒 jǐu». В китайском языке распространены также пиво, рисовые вина разного вида, также часто используются настойки из женьшеня, змеиной чешуи и т.д., которые являются хорошими лечебными препаратами. Тут необходимо уточнить, что китайский иероглиф «酒 jǐu» означает алкогольные напитки вообще. Поэтому переводить его как «вино» или «водка» можно лишь условно. У китайцев принято делить алкогольные напитки на пять категорий.

Первая это «绍兴酒» - шаосинское рисовое вино, вкусом и крепостью похожее на японское сакэ (18-20 градусов).

Второй тип – «茅台酒». Это дорогие рисовые водки крепостью до 58 градусов.

Третий тип – «二锅头» общедоступные крепкие напитки из гаоляна, чумизы, кукурузы - то, что наши дальневосточники называют «ханжа».

Четвертый тип – «葡萄酒», то есть виноградное вино.

Наконец пятый тип – «啤酒», или пиво.

В китайском языке все алкогольные напитки обозначаются иероглифом цзю 酒 jǐu, который на русский язык принято переводить как «вино». Этот иероглиф встречается уже на гадательных костях эпохи Шан-Инь. Тогда китайцы знали способы приготовления алкогольных напитков из разных

¹ имя персонажа Ряблый Чен

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

видов зерна – проса, ячменя, пшеницы и риса. Эти напитки были похожи на обычное пиво. Такое пиво с содержанием алкоголя около 4-5%, изготовлялось во всем мире тысячи лет. Оно было известно египтянам и вавилонянам. Однако китайцы настолько хорошо изучили процесс брожения (酒精发酵 - jǐujīng fājiào), что в конце II тыс. до н.э. смогли получить алкогольный напиток в три раза крепче обычного пива. Археологические находки свидетельствуют, что уже в палеолите 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 пива был основан на оригинальном способе ферментации зерна. Главную трудность с обычным пивом составляет то, что крахмал в зерне не может быть подвергнут брожению. Много тысяч лет назад было найдено решение: проращенное зерно содержит некое вещество (энзим, теперь известный как амилаза), разлагающее крахмал в сахар, который можно привести к брожению. Это было основой изготовления пива во всем древнем мире. Проращенное зерно высушивалось как солод, который и разлагал крахмал зерна, используемого в качестве сырья для пива. Хотя китайцы также делали этот сорт пива, они нашли намного лучшую методику: вместо проращенного использовали зерно с плесенью, которая производит амилазу, переваривающую крахмал более эффективно, чем проращенное зерно. Было также обнаружено, что содержание алкоголя в напитке повышается, если в процессе брожения к нему несколько раз добавить порции подготовленного для брожения зерна. Это было названо «убиванием зерна». Процесс «дозаправки» в конечном счете достигал пика, выше которого уже не мог идти и при котором получался очень крепкий напиток. По мнению Сун Цзе «древнекитайские письменные источники упоминают пять видов алкогольных напитков, изготовляемых на территории страны: «酒 (jiǔ) - вино, алкоголь», «醴 (lǐ) - молодое (слабое, сладкое) вино», «醕 (lào) - полутвёрдый или густой перебродивший молочный продукт», «醪 (láo) -

мутное вино, самогон», «鬯(chàng) - жертвенное вино» (106,125). Слабое «вино» называлось ли 醴, а полученное таким образом сильное, чистейшее вино – чунь (醇-chún) . Как отмечено в «Бао-пу-цзы (抱朴子)», «один раз перебродившее вино (醴) не может сравниться с девятикратно перебродившим сильным вином (醇)». Кроме Японии, где китайское крепкое пиво стало называться саке, никакая культура не производила алкогольные напитки подобным образом. Считается, что виноградное вино появилось в Китае в конце II в. до н.э., после того, как посланник, путешественник и воин Чжан Цянь в 126 г. до н.э. привез из Ферганы в столицу хорошие сорта винного винограда (*Vitis vinifera*). До этого, однако, в Китае росли дикие разновидности «горного винограда», которые уже использовались для изготовления вина, а именно *Vitis thunbergii* и *Vitis filifolia*. Вино из них, делавшееся до Чжан Цяня, упомянуто в «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. Не так давно 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.

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) - «Если весной пить рисовую водку, сделанную из осеннего урожая, можно дожить до преклонных лет».

Сливовое вино также находится в Китае на особом счету. Оно готовится из особого сорта зеленых слив уме. 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 крепкое пойло, процент содержания спирта в нем равен 40-60%. Одной из популярнейших разновидностей этого напитка является Маотай (茅台酒- Máotái jiǔ), его крепость составляет 58 градусов. Это дорогое удовольствие обычно используют в особых случаях. Можно отметить такие напитки, как «Улянье», «Янхэдацзю» и «Лучжоу Лаоцзяо». 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. Сюда же относят и вино из сливы уме.

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, 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 позже стала использоваться не для получения алкоголя, а для проверки его крепости. Е Цзы-ци (1327-1390) писал в «草木记 (Cǎomù jì) («Трактат Учителя Трав и деревьев, 1378), 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.

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

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», еще и имеет значение «вареный рис». Например:

Завтрак — 早饭; пиньинь zǎo fàn (цао фан) – досл. перевод - *ранний рис*.

Обед — 中饭; пиньинь zhōng fàn (джнуг фан) – досл. перевод - *полуденный рис*.

Ужин — 晚饭; пиньинь wǎn fàn (ван фан) – досл. перевод - *поздний рис*.

Исходя из этих значений, можно понять, что в китайском языке слово *рис* (имеется ввиду варенный рис) звучит, как «фан» — (饭; пиньинь fàn).

Рис (зерно риса) — 米; пиньинь mǐ (ми).

В Китае рис – основной продукт питания. Китайцы едят рис примерно так же, как жители многих других стран едят хлеб. Рис готовится методом варки или на пару до тех пор, пока он не впитает в себя столько воды, сколько возможно. Национальная кухня Китая богата на блюда из риса. Самым популярным, и, вероятно, не только в Китае, можно назвать 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 китайской семье рис является самым востребованным продуктом, как и чай. 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.

Помимо выше сказанного в Китае **соевые бобы** выращивали тысячелетиями, но на Западе она стала широко известна 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.

Микрополе «Пшеница»

Разнообразие блюд из пшеничной муки не поддается подсчету. Без муки не обходится практически ни один процесс приготовления пищи – варка в воде, на пару, выпечка и жарка.

Лапша (面条), по преданию, попала в Европу из Китая в XIII в. благодаря Марко Поло. Это одно из самых многогранных блюд, придуманных

человечеством. 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, и часто это единственное блюдо, отличающее этот праздник от обычного дня, пока человек не достигнет каких-либо этапов «долголетия» – 60, 70 лет и так далее. Лапшу готовят и из рисовой муки. Особенно популярна такая рисовая лапша в Южном Китае, где ее едят жареную или отварную.

Лапша – одно из основных блюд китайской кухни. Лапша очень популярна и имеет очень долгую историю. 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 [Ли Синь, 2021: 5]. Способов приготовления лапши существует великое множество. И все они относительно просты. Разные люди могут добавлять самые разные ингредиенты в лапшу, в соответствии со своими предпочтениями, и тогда появляется много новых видов лапши.

Китайскую лапшу можно попробовать во всех китайских городах. Она различается по многим параметрам. Один из таких параметров – ширина лапши. Лапша может быть тонкой, как игла, и толстой, как палочки для еды. Однако в том, что касается длины, в основном все стараются делать лапшу длинной, не разрезая на более короткие части. Это потому, что, согласно представлениям китайцев, длинная лапша символизирует долгие годы. Поэтому во время празднования дней рождения люди часто готовят "лапшу долголетия" в надежде на долгие годы жизни.

Клецки (馄饨) и пельмени (饺子) готовятся из тонких листочков теста, обернутых вокруг начинки из свинины или овощей; техника обертывания бывает разной, и пельмени редко бывают овощными. Пельмени можно отваривать в воде, готовить на пару или обжаривать, с одной стороны, а клецки

либо отваривают, либо жарят во фритюре. В Северном Китае пельмени макают в уксус и соевый соус и часто едят с кусочком свежего чеснока. Приготовленный на пару хлеб тоже бывает разным. На юге 卷, 包 – это булочки, наполненные сладкой соевой пастой, семенами лотоса или жареной свининой. На реке Янцзы 包子 наполняются свининой или овощами. На севере 馒头 – пончик величиной с кулак, который готовят на пару и едят как основное блюдо. Некоторые диетологи считают, что приготовленный на пару хлеб легче переваривается, чем печеный.

«Масляная палочка» (油条) – это несладкий пончик, обжаренный во фритюре; его традиционно едят на завтрак с соевым молоком. В некоторых местах Китая такая «палочка», длиной в 30 см и даже больше, обертывается в выпеченную в духовке булочку (烧饼), приготовленную из муки и растительного масла и обсыпанную зернышками кунжута. В китайских городах огромной популярностью пользуются «западные» мучные изделия – печенье, крекеры, кексы, пирожки и т.д.

4. МАКРОПОЛЕ «ДЕСЕРТ»

Десерт – это обобщенное кушанье в китайском меню. Китайское понимание десерта немного отлична от понятия европейской культуры, под понятием десерт в китайском языке понимается широкий ассортимент сезонных свежих продуктов, такие как: 甜食 - сладости, 点心 - пирожные, 水果 - 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 и сорбет. 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 предсказанием» и т.д..

2.3. Типология лексемы “еда” в кыргызском языке

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

В кыргызском языке потребляемые народом кушанья в общем называются “тамак-аш”. Данное слово распространено во всех тюркских языках. Слово “аш” в древнем тюркском словаре передается в значении “еда, пища” [Жапанов, 2003: 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, 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 *аши*, кроме значения - пищи еще и в значении *айак ашла* – закваска, также котел [Жапанов, 2003: 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 (Акматалиев, 2000: 195). А в узбекском языке также как и в лезгинском языке оно дополнительно обозначает блюдо “плов”. В кыргызском языке *аши* 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-балгарском языках “*аши*” передает смысл – “*аши берүү*”,

т.е. согласно энциклопедическому словарю “устраивать поминки, накрывать стол и угощать родных и близких после сорока дней или одного года со дня смерти по усобщему” [Энциклопедия «Манас», 1995: 95].

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 [Кочкунов, 2013: 227]. И только во второй половине XIX века в развитии пищевых особенностей обусловленными стабилизацией земледелия, и ведением торговых отношений с соседними оседлыми народами произошли важные изменения. Также в этот период в истории кыргызского народа происходят переселения соседних народов: русских, украинцев, уйгуров, дунган и др. Эти народы привнесли с собой новые культурные растения как: овощи, картошка и т.д. Однако, согласно литературным источникам, традиционный пищевой убой кыргызов не подвергся коренному изменению. Только на исходе XIX века и особенно первой четверти XX века появились некоторые новшества в структуре блюд (гүлчө, жаркоп) и в хлебопечении также [Кочкунов, 2013: 228].

В данном разделе диссертационной работы включены и проанализированы более 600 лексических единиц входящих в лексико-семантическое поле “еда” в кыргызском языке, которые поделены на макро- и микрополя:

1. МАКРОПОЛЕ «ПЕРВЫЕ БЛЮДА» - «ЫСЫК АШ»

Шорпо – это традиционный кыргызский мясной бульон. Этот насыщенный ароматный бульон часто подается как первое блюдо или как основное в холодное время года. Шорпо – самый популярный суп в Кыргызстане. Если заглянуть в этимологию данного слова, в кыргызском языке: *шорпо* - аналогичные термины есть и в кулинарных словарях других народов, испытавших влияние тюркских языков. *Сорба* есть в Азербайджане, *шурпе* в Чувашии, и даже в Молдавии есть похожее блюдо: *чорба*. Объединяет их даже

не столько рецепт, сколько звучание слова. Оно явно арабского происхождения, означает «суп», «бульон», «похлёбка». Хотя некоторые специалисты считают, что оно более древнее и имеет санскритские корни [https://aif.ru/dontknows/eternal/pochemu_shurpa_tak_nazyvaetsya_i_chno_oznac_haet_eto_slovo].

У кыргызов есть следующие разновидности шорпо:

- *куурма шорпо* - сперва делается поджарка, а потом вливается бульон и доводится до кипения;
- *кайнатма шорпо* – куски мяса с косточками отвариваются в течении 2 часов;
- *эрмен шорпо* - с мясом молодого козленка;
- *ак шорпо*- с бараньими мозгами;
- *каганат шорпо* - с копченой кониной;
- *традиционное шорпо*- с бараниной или говядиной;
- *сүттүү шорпо*- молочный суп;
- *кам шорпо*- вместо мясо накрошенный хлеб;
- *көк шорпо*- с большим количеством дикого лука;
- *эрмен шорпо* - обычно готовят в конце лета — осенью (август, сентябрь) из козлятины [Бөрүбаев, 1982]. 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.
- *кесме*- бульон с лапшой;
- *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.

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*. [Кыргыз адабий тилинин грамматикасы, 1980].

2. МАКРОПОЛЕ «ВТОРЫЕ БЛЮДА» - «ЫСЫК ООКАТТАР»

Во второй половине XIX века пищевой особенностью кыргызов оставалось скотоводство, который имел сезонный характер. В пищу шло мясо верблюда, лошади, коз, крупного рогатого скота. Также кыргызы занимались оходничеством.

«Эт» - мясо во всех тюркских языках используется в одинаковом значении. Исконный смысл этого слова согласно Э.В.Севортяну 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* [Жапанов, 2003: 50].

Кыргызы при приготовлении мяса использовали следующие способы заготовки мяса: *кургатуу* – вяление, *тоңдуруу* – замораживание, *сүрсүтүү* – копчение [Кочкунов, 2013: 236].

В силу кочевого образа жизни мясо потребляли в вареном или в жареном виде. В более экстремальных случаях использовали запекание, чаще 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* [Кочкунов, 2013: 236].

Мясо – в основном баранина, конина, реже козлятина, верблюжати́на или мясо яков (у памирских кыргызов). Его ели варёным, жарили в казанах. Из жареного мяса готовили *куурдак*; в прежние времена это было просто нарезанное кусками мясо, печень, курдючный жир, иногда с добавлением почек и лёгкого, обжаренные в казане, позже к нему стали добавлять лук и картофель. Особо ценятся баранина и конина.

Баранина

Блюда из баранины состоят из двух видов: блюда, приготовленные из внутренностей - из лёгких и желудка – «*жөргөм*»; из мелкокрошенной печени и жира с добавлением крови – «*быжы*»; кушанье из лёгких овцы, наполненных молоком и сваренных в воде – «*олобо*» или «*куйган өпкө*» [Кочкунов, 2013: 236].

Бешбармак – Кыргызское национальное блюдо из мяса и теста. Сваренное мясо режут на куски, добавляют к нему лапшу, сваренную в мясном бульоне, и поливают острым соусом. Это блюдо называется «*бешмармак*», потому что едят пятью пальцами. Тюркоязычные кочевые народы называли «нар». На самом деле настоящее название этого старинного блюда – «*нарин*». ***Нарын*** – блюдо из мелко нарезанного мяса. Тесто в него раньше не добавлялось.

Ташкордо – это блюдо обычно готовили охотники и пастухи, потому что они часто были вдали от дома. Оно жарится на камнях. Чтобы приготовить таш кордо, важно не проколоть желудок, потому что он будет использован в качестве сосуда. На больших кусках ягнятины или мяса козла делают надрезы, добавляют специи и укладывают в промытый желудок. Затем все заворачивают в большие листья лопуха и кладут в заранее подготовленную яму, обложенную плоскими камнями. Желудок с мясом засыпают песком и разводят сверху костер, поддерживая его в течение пяти-шести часов. Перед тем как достать мясо, дайте ему немного потомиться [Бөрүбаев, 1982].

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

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. Так как он долго не хранится, использовать субпродукт необходимо в течение 2-3 часов.

Быжы - одно из национальных и самых популярных кыргызских блюд. Его мелко нарезают из молодого мяса, печени, крови и жира забитого животного, обычно овцы, посыпают рисом, мукой, нарезанным луком, чесноком, перцем и вливают по чашке в желудок. Чаше всего в эту смесь

добавляют рис. Рис кладут в кастрюлю за час до готовности мяса. В вареном виде подается горячим. Бывает следующих видов: *быжы обычные, быжы набивные, олобо*.

Кебен (кебан) «Ыргайдан катуу шиш болбойт, кебептен таттуу эт болбойт (Нет жестче палки для шашлыка чем из меда, нет слаще мяса чем кебеп)». Шашлык, т.е. мясо, прожаренное на костре, в современной вариации из фарша мяса говядины или баранины.

Шишкебен (шишкебек) – шашлык, слово образовано из словосложения 2 слов *шиш* (палка с острым концом) и *кебен* (мясо кусочками или шашлык).

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*. Так как какого цвета шерсть овцы не была бы после ее поджарки она становится черной, темно-черной. [Жапанов, 2003: 53]

Опаленные голова и ноги. Части тела животного полностью съедаются, остаются лишь череп и зубы. Обычно кости ломают и съедают костный мозг.

Жөргөм, май чучук, беш салаа. Все блюда готовят из кишок. Их начиняют жиром, мясом и легкими.

Куурдак — «жаркое по-кыргызски». Жареное в казане мясо или печень с луком. Часто добавляют картофель.

-тоңдурма куурдак- вроде холодца. Помешенного 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.

-кара куурдак- мясо жарится только с луком. Традиционный кыргызский рецепт.

Олобо. Блюдо из бараньих легких, маринованных в смеси молока, специй, соли и масла. Раньше готовили для особо почетных гостей.

Помимо вышеуказанных блюд из мяса в кыргызском языке лексема «*устукан (кость)*» является сильным семантическим стержнем в культуре питания. Под ним понимается подача главного блюда, угощение мясом, но с особой знаменательной философией. Так, 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 (костью)». 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» [Кочкунов, 2013: 25-27]. При приглашении гостей кыргызский народ огромное внимание уделяет не только на правильное рассаживание гостей, украшение стола, но также на правильную подачу «устукана (кости)». При культуре распределения «*устуканов (костей)*» учитывается возраст и занимаемое положение, родственная связь гостя. В философии «устукан тартуу (распределение кости)» в Кыргызстане также имеются географические различия. Например: на Иссык-Куле если «*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 что бы стала мастерицей рукоделия. После разделывания именно *черепа* гостю домой хозяин не давал унести, это обозначало что все богатство и скот может уйти от него. В традициях кыргызского народа *голова барана* не подается женщинам.

Также и в других регионах как Нарын, Чуй, Жалал-Абад имеются свои отличия подачи мяса. 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 [Акматалиев, 2000: 347]. И даже технология приготовления блюд так же отличается друг от друга. В Нарынской области особо уделяется внимание мясному блюду и глубокое гостеприимное отношение к гостю.

Здесь хотели бы привести одну легенду в пример: «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 за готовку, положив один устукан в казан начал варить мясо. Гость, сказав, что пока солнце не село хочет дойти 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» [Акматалиев, 2000: 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 родственники снохи или зятя им подаются самые уважаемые устуканы как: самому старшему из них подается *жамбаш (подвздошная кость)*, матери *куймулчак (копчиковая кость)*, а всем остальным по возрасту подаются. Отличаясь от других регионов Кыргызстана в Нарынской и Иссык-Кульской областях в философии подачи устукана сохранилась традиция *«баш алганга баш бербейт» (досл. взявшему голову, голова не подается)*. Другими словами, если в гостях родственники зятя, то им на стол не никогда не подается *голова барана как устукан (кость)* [Бөрүбаев, 1982].

Однако имеются традиции, сохранившиеся во всей территории Кыргызской Республики - никогда *төш (грудинка)*, *боконо кабырга (одни ребра)*, *күң жилик (кость от колена до лопатки)*, *далы (лопадка)* не подаются

на стол уважаемого гостя. Данная философия кыргызского народа отражается в поговорке «*Эрдик кылып кой союп, иттик кылып төш тартты*» (досл. *показав мужество зарезал барана, и не постыдился преподнести грудинку*). Подавать гостю *төш* показывает бедность или не знание культуры подачи устуканов. Если хозяин подает только *боконо кабырга* это выражает его не знание традиций, ценностей собственной культуры. *Далы* не подают так как это намек на то, что он больше не желает общаться, показывает спину данному человеку. *Куң жилик* это устукан которым угощаются те, кто у костра готовили, то есть «*куң*» обозначает слуга [Мурзакметов, 2005: 39].

История кыргызской философии подачи «*устукана (котей)*» гостю уходит далеко вглубь веков. Безусловно, на протяжении длительного исторического развития под влиянием различных факторов подвергался трансформации, однако статус гостя, определенные обязанности по его приему и проводу 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.

Мясо яка

- *топоз куурдак* – куурдак с мясом яка

Конина

- *Чучук* — «кыргызская колбаса». 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.

- *Казы и карта*. Чучук подают с вывернутой наружу и вареной толстой конской кишкой.

- *Сары жүрмө*. То же самое, что *казы с карта*, только готовится из внутренностей коровы.

- **Жал.** Мясо гривной части лошади, считается деликатесом и калорийным блюдом.

- **Кулазык.** 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 по смыслу схожи со словами *быжы*, *чучук*, однако в кыргызском языке данное слово используется как дополнительный элемент к наименованиям блюд, например: *кыйма жал*, *кыйма боор*.

На больших многолюдных пиршествах употребляют в основном конину, также как и баранину распределяют на «устуканы (кости)», конина тоже распределяется среди гостей по занимаемой должности, отношению к хозяину или возрасту. Самому уважаемому гостю подается «уча (крестец)».

3. МАКРОПОЛЕ «МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ» - «СҮТ АЗЫКТАРЫ» в кыргызском языке молочные продукты называются «ак (белое)» [Бөрүбаев, 1982], 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 начали 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 у человечество начался развиваться еще один промысел жизни как животноводство. В традиционной системе питания кыргызов среди всех

продуктов, доступным широкому слою населения, были молоко и молочные продукты. Молочные продукты «сүт азыктары» в общем на кыргызском языке можно обобщенно называть «ак» (белый). Такое наименование понятно, что связано с его цветом.

Кыргызский народ будучи кочевым народом основное хозяйство опиралось на скотоводстве и конечно основным продуктом питания была молочная продукция и блюда, готовящиеся из него. В жизни использовали молоко разного вида скота, козье молоко, коровье, кобылье, молоко яка, однако отмечается, что в конце XIX-века и в начале XX веков у кыргызов в обиходе питания не было блюд готовящихся исключительно 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 [Жапанов, 2003: 234]. Данное кушанье могли себе позволить только в зажиточных семьях. В основном молочные продукты использовались в качестве заправки к жидким блюдам. Далее остановимся на широко распространенных блюдах из молока и попробуем разобраться в их истории возникновения.

Ууз - молозиво (в кипячёном виде в кыргызском быту считается лакомством). Свежее молоко только что родившего скота отваривают и разделив на кусочки едят.

Кыргызы также в своей обыденной жизни широко используют *май - жир, масло, өсүмдүк май*- растительное масло. Мы сейчас не можем представить приготовление любого вида блюда без масла, однако мало кто интересовался откуда это слово произошло и из какого народа. 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», [Жапанов, 2003: 88]. Исходя из данного предположения мы хотели бы произвести параллель с

китайским словом которое обозначает май (масло). В Большом Шанхайском словаре масло; жир; в масле, в жиру 油- уóу, фонетически данные слова «йаг» и кит. 油 уóу созвучны.

Каймак. В древнетюркских языках данное значение предается 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); *сары каймак* шутол. лучшая буза (напиток).

Еще один молочный продукт в обиходе кыргызского народа считается *чөбөгө* в словаре К.Юдахина дается как - *осадок при вытопке масла* [Юдахин, 1985].

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)» [Жапанов, 2003]. Мы придерживаемся последнего мнения, а именно *чөбөгө* как «остаток, который опускается на дно при процеживании сливок (каймака)».

Микрополе «Кисломолочные продукты».

Айран – 酸奶 (suānnǎi) в переводе йогурт, кефир, кислое молоко; простокваша; сквашенное молоко.

Согласно Кыргызско-Русскому словарю К.Юдахина дается два смысла данного слова, 1) удивлённый, изумлённый; растерявшийся; *айранга кал-* или *айран кал-* изумиться; растеряться; *айран калды* или *айран-таң калды* или *айран-азыр калды* он растерялся, он опешил. 2) айран (кислое

молоко, слегка разбавленное водой); аш айран айран с крупой (ячменной или пшённой);

жалама айран небольшое количество айрана (чтобы только лизнуть);

айран ичкен кутулуптур, челек жалаган тутулуптур погов. кто айран пил, тот спасся, а кто ведёрко лизал, тот попался (т.е. что ворам с рук сходит, за то воришек бьют) [Юдахин, 1985].

Айран — это пища издревле любимая и употребляемый молочный продукт. 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 словообразующей частицы – (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 и это кислое молоко с водой [Жапанов, 2003].

Жуурат – данный молочный продукт готовится из коровьего, козьего, овечьего, яка молока. Данное блюда самое калорийное из видов айрана. В словаре «цельное кислое молоко» (без примеси воды и не снятое), ваернец. Данное слово в древнетюркском языке звучит как йогурт/ йогрут (кислое молоко, простакваша).

Йогурт/жуурат корень слова йогур/жуур – месить, замешивать [Жапанов, 2003: 139].

Сүзмө. Из вышеказанный *жуурат* и *айрана* готовится сүзмө. Согласно Кыргызско-Русскому словарю Юдахина (отцеженное кислое молоко); *жан аякка суу алып, сүзмөдөн чаңыт эзишти* взяв в чашку воды, намяли они сюзьмы и сделали кислое питьё [Юдахин, 1985].

Слово *сүзмө* в тюркских языках имеет отношение к глагольному корню слова *сүз/сюз/суз* – цедить, фильтровать, очищать, процеживать [Жапанов, 2003].

Во всех тюркских языках имеет одинаковый смысл и способ приготовления *схож*. Обычно *сүзмө* оставляли на зиму, когда поздней осенью *курут* не просушивался ее заливали в бурдюк, и 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 др. Назвался он *сүзмө катык* [Бөрүбаев, 1984: 58]. Здесь слово *катык* согласно словарю Юдахина дается в нескольких значениях: 1. кислое молоко; 2. окрепнуть, закалиться, стать сильным; мы предполагаем основное значение первого перевода тесно связано с его вторым смыслом, так как выше описано, *сүзмө* становился крепким и добавляя в жидкий бульон замёрзший *сүзмө*, он получался кислым, а за счет цвета напоминал молоко [Юдахин, 1985].

Курут на китайском 酸奶疙瘩, 奶疙瘩 (*Suānnǎi gēda, nǎi gēda*) готовится из *сүзмө*. 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 [Сыдыков, 2016: 53-58].

Виды *курута*: *жай курут*, *чий курут*, *май курут*, *эжигей курут*, *иримчик курут*. В современной жизни молодежи *курут* является излюбленным лакомством.

Быштак. К.Юдахин дает перевод как творог из кипяченого молока; а в некоторых словарях это слово дается в двух смыслах: сыр и творог. *Быштак* в основном готовится из прокисшего молока коровы, козы, овцы [Бөрүбаев, 1984: 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*.

Иримчик - сыр домашнего приготовления (из кипячёного молока). Используемый в русском языке в понятии творога, данный продукт готовится из прокисшего, для этого молоко специально оставляют в теплом месте чтобы прокис.

Данное слово образовалось от корня *при* – прокиснуть и двух слособразующих частиц *-ым, -чык* [Кочкунов, 2013: 156 – 160]

Эжигей – в словаре К.Юдахина особый сорт творожистого сыра из кипячёного овечьего или козьего молока;

К.Карасаев, С.Сыдыков термин «*эжигей*» относят к параллели кыргызско-монгольских языков. В доказательство этому они привели следующие факты: монг. Ээзгий – «творог», тува эжигей, хакас – эчигей, алтай – эжегей, кыргыз эжигей «особый вид творога». Также они предполагают происхождение данного слова от глагола *эз* – *мять, сжимать* [Кочкунов, 2003: 87].

Кымыз — кисломолочный напиток, обычно ферментированная 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. Кумыз известен с незапамятных времен у алтайских, башкирских, бурятских, казахских, калмакских, каракалпакских и кыргызских народов. С древних времен было замечено, что кымыз обладает лечебными свойствами.

Саамал – свежий еще не перебродивший кумыс, от глагола *саа* – доить [Сыдыков, 2016: 53-58] по С.Сыдыкову данное слово произошло от монгольского слова *саам* – свежее кобылье молоко. 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*.

Существовал также напиток *көөрчөк*, который употреблялся в основном на пастбище овечьими пастухами. К.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. *Көөрчөккө үйрөнүп алган койчулар айран ичмек беле* (Аалы). *(Койчулар) беш эчкинин сүтүн саап көөрчөк кылышты* (Жантөшев)» [Юдахин, 1985].

3. МАКРОПОЛЕ «ЗЛАКОВЫЕ КУЛЬТУРЫ» - «ДАН АЗЫКТАРЫ»

Микрополе “Пшеница”.

Буламык - «болтушка». Если в древние времена в периоды голода и не урожайные сезоны ее 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» [Жапанов, 2003: 41] из этого мы можем увидеть, что и название этого блюда тоже берет свое начало из способа его приготовления.

Көжө - в кыргызском языке этим словом обозначают разного рода супы приготовленные из зерновых продовольствий. В словаре К.К. Юдахина Русско-кыргызский словарь дается как: 1. вар пшена или пшеницы; *ууз көжө* кипячёное коровье молозиво с толокном и небольшим количеством соли; *жыл көжө* или *чоң көжө* (чаткал) или *нооруз көжө* (чуйск.) то же, что *оруждама*; 2. талас. *лапша*; это слово встречается во всех тюркских языках, в словаре Махмуда Кашгари он также имеется, итак это исконно тюркское слово [Юдахин, 1985].

Атала - напиток, приготовленный из дробленного жаренного зерна кукурузы. В словаре - болтушка (похлёбка из воды, муки и кислого молока);

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* [Юдахин, 1985].

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 кумыс, чалап, жарму и др. напитки 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 *гулчөтай*- сложное составное блюдо, *кесме* или *кесме аш*.

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 варили в воде, затем, обычно на следующий день, просеивали через сито и жарили. Жаренное просо несколько раз толкли, чтобы освободить от шелухи. Шелуху провеивали на ветру и просто ещё раз толкли в ступе, чтобы получить толокно. Оставшееся дроблённое зерно, добавив сливки, толкли в ступе, получившуюся массу употребляли в пищу. Другой тип блюда из проса *саксай* готовили следующим образом: отшелушившееся просто варили в молоке, затем добавив небольшое количество топлёного 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.

- *Каттама* - чтобы приготовить каттаму, необходимо замесить крутое тесто, растворив в теплой воде соль, муку и маргарин. Затем переложите тесто в большую емкость и поставьте его на два часа в теплое место. После разделите тесто на четыре части и раскатайте каждую толщиной около миллиметра. Полученные пласты смажьте топленным маслом, накрутите на тонкую скалку и снимите с нее — должна получиться "улитка" из теста. Ее следует оставить на 5-10 минут, а затем раскатать лепешку толщиной не более сантиметра и диаметром 15-20 [Ибрагимова, 1991: 161].

Обжаривать каттаму надо с двух сторон до румяной хрустящей корочки на раскаленной сковороде, смазанной топленным маслом. К чаю каттаму подают горячей.

5. МАКРОПОЛЕ «НАПИТКИ» - «СУУСУН»

Напитки у кыргызов также несут отпечаток кочевой культуры. Они основаны в основном на молочных продуктах и часто имеют кислый или слегка пряный вкус.

В кыргызской традиционной кухне напитки можно разделить на 2 группы: горячие, прохладительные.

Горячие: все виды чая, и к прохладительным максым, чалап, тан, чүлү, шербет, шире, арашан суулар.

МИКРОПОЛЕ Безалкогольные напитки

- *Чай* - принадлежит к числу самых популярных напитков у кыргызов, причем летом кыргызы предпочитают зелёный чай (көк чай). Этот напиток пьют утром, до и после обеда, вечером, пьют со свежим молоком или сливками, чуть подсадивая его. Угощением к чаю кроме лепешек и боорсоков служат масло, каймак, сушеные фрукты, конфеты, мёд, печенье, другие кондитерские изделия .

- *Аткан -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. Затем доводят до кипения.

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

- *Чалап* - айран, разбавленный водой.

МИКРОПОЛЕ «Алкобольные напитки»: в кыргызском языке существует общее название всем спиртным напиткам «*шаран*». В кыргызском языке также имеются напитки: *бозо* – напиток приготовленный из пшена; *кымыз* - кислый напиток из кобыльеого молока;

Кобылье молоко и тюрки и монголы заквашивают в свежем, ни в коем случае не в кипяченом виде. Наилучшей закваской считается небольшое количество старого кумыса, 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. Кумыс 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. Иногда, чтобы повысить крепость молочной водки чилибуху бросали прямо в водку. Для крепления кумыса использовали также корень растения ак кодол - аконит круглолистный. Следующий по степени крепости напиток — молочная водка (тюрк, а р а к). Ее гонят из кислого молока, которое заквашивают уже после того, как с него снимут сливки. Исходным продуктом для перегонки могли быть также айран, кумыс, а у киргизов— еще и сырой творог. У тюркских и монгольских кочевников аппаратура и технология перегонки кислого молока на водку были очень похожи. Монголам известно пять степеней перегонки водки, шкала крепости которых возрастает от 9—11 до 30°. У казахов Ф. Фиельструп называет три степени крепости, самая высшая— 45°38. Обычно останавливаются на первой — архи, ибо все последующие перегонки требуют очень много молока. У тибетцев нет ни кумыса, ни архи, но есть ячменное пиво цян (чан): в слегка проваренный ячмень кладут для брожения смесь муки с имбирем и аконитом, через 2—3 дня забродившую массу разводят кипятком, процеживают и пьют в горячем виде. Для получения более крепкого напитка делают перегонку того же пива. Хлебные напитки в основном были достоянием имущих слоев населения.

У кыргызов существует распространенный вид хлебного алкогольного 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.

Таким образом, если сравнивать китайский народ и кыргызский, то хмельные напитки были обнаружены китайцами намного раньше, чем у кыргызов. Китайцы изготавливали хмельные напитки в основном из растительности, как виноград, рис, в то время как кыргызы готовили в основном из молочных продуктов и только позже из злаковых культур.

2.4. Фразеологическая объективация названий ЛСП «еда» в китайском языке

Как мы знаем, фразеологизмы и паремии отражают национальную специфику носителей языка; то, чем жил и продолжает жить народ на протяжении столетий. В данном параграфе мы рассмотрели самые общеупотребительные паремии китайского языка и классифицировали их по группам.

Фразеолого-семантическое макрополе «ДОБРОДЕТЕЛИ»

«Ак ниеттик - Честность, ум»:

- 满腹经纶 – букв. «полное брюхо государственный ум», *обр.* семи пядей во лбу; ума палата; талантливый и эрудированный; т.е. если у человека брюхо сыто, то он будет честно и ответственно исполнять свои обязанности и будет сил выдвигать новые идеи ради продвижения.

«Кайраттуулук - Храбрость»

- 胆大如斗 – *досл.* жёлчный пузырь величиной с целую меру «доу». *Обр.:* человек отчаянной храбрости, смельчак. Иероглиф 斗 dǒu является мерой для сыпучих вещей, и в древности один 斗 dǒu риса ценился очень дорого, считалось что великим, поэтому и храбрость измеряют данной единицей.

«Марттык-Щедрость» жить в достатке

- 锦衣玉食 jīn yī yù shí богатая одежда и изысканная одежда;
- 箪食壶浆 dān shí hú jiāng корзины пищи и кувшины питья, обр. встречать хлебом-солью;
- 龙肝豹胎 lóng gān bào tāi печень дракона и зародыш барса (обр. изысканное блюдо, деликатес);
- 丰衣足食 fēng yī zú shí (букв. Богатый наряд, достаточно еды) сыт и одет, жить в достатке.

«Шамдагайлык - Ловкость»

- 快刀斩乱麻 kuài dāo zhǎn luàn má – gān jīng lì luò (букв. ‘острым ножом разрубить спутанную коноплю’) – принять решение очень быстро и решительно в сложной ситуации.

Фразеолого-семантическое микрополе «Внешний вид».

Еда должна быть не только вкусной, но аппетитно выглядеть и приятно пахнуть, поэтому немало фразеологических и паремиологических единиц, связанных с «внешним видом еды».

- 津津有味 jīn jīn yǒu wèi 1) вкусный, с аппетитом; 2) захватывающий, увлекательный;
- 秀色可餐 xiù sè kě cān настолько красивый, что так бы и съел; обр. пиршество для глаз;
- 美味可口 měi wèi kě kǒu вкусный; • 色香味俱全 sè xiāng wèi quán красиво выглядеть, хорошо пахнуть и быть приятным на вкус; обр. восхитительный (о еде);
- 有滋有味 yǒu zī yǒu wèi вкусный, сочный, ароматный.

Фразеолого-семантическое микрополе «Труд»

Рассмотренные нами фразеологизмы связаны также и с «трудом»: мало есть, много работать; не иметь времени поесть, работать с утра до ночи.

- 晨炊星饭 chén chuī xīng fàn утром приготовить, вечером поесть; обр. быть очень занятым весь день;

- 食少事繁 shi shao shi fan мало есть; погружённый в работу.

Фразеолого-семантическое микрополе «Здоровье»

Здоровью, здоровому образу жизни уделяется важное внимание с детства. В пословицах и поговорках заложены советы по продлению молодости:

- 一日吃三枣, 一生不显老 yì rì chī sān zǎo, yì shēng bù xiǎn lǎo каждый день ешь по три китайских финика – сохранишь молодость на всю жизнь. Выделяется определённая категория продуктов, рекомендуемых к обязательному употреблению: имбирь, чеснок, лук, так как они, по мнению китайской традиционной медицины, оказывают выраженное положительное действие на организм (Фэн, 2016: 69):

- 大蒜是个宝, 常吃身体好 dà suàn shì ge bǎo, cháng chī shēn tǐ hǎo чеснококровище, частое его употребление полезно для тела;

- 感冒不算病, 大葱大姜大蒜 gǎn mǎo bù suàn bìng, dà cōng dà jiāng dà suàn простуда – не болезнь, если ешь лук, имбирь и чеснок;

- 鼻子不通-吃点大葱 bī zǐ bù tōng – chī diǎn dà cōng если заложен нос – поешь лук;

- 冬有生姜, 不怕风霜 dōng yǒu shēng jiāng, bù pà fēng shuāng употребляя имбирь зимой, не будешь бояться ветра и инея.

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. Отмечается, что есть надо в меру, не следует переедать, так как в таком случае можно нанести вред здоровью; необходимы после еды лёгкие физические нагрузки; питаться надо

рационально, но все же увеличить количество овощей и тофу и уменьшить потребление мяса.

- 要想人长寿, 多吃豆腐少吃肉 yao xiang ren chang shou, duo chi dou fu shao chi rou 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 shao chi hun xing duo chi su, mei you yi sheng kai yao pu если есть меньше мяса и больше овощей, лекарства не понадобятся;

- 预防胃肠病, 饮食要干净 yu fang wei chang bing, yin shi yao gan jing – для профилактики желудочно-кишечных заболеваний необходимо соблюдать гигиену в еде;

- 贪吃有贪睡, 添病又减岁 tan chi you tan shui, tian bing you jian sui кто много спит и ест, тот раньше начинает болеть;

- 若想长寿按, 须减夜来餐 guo xiang chang shou an, xu jian ye lai can хочешь долго жить – уменьши объём ужина.

Фразеолого-семантическое микрополе «Бедность»

- 饭糗茹草 fan qiu ru cao есть сухое зерно и траву, обр. жить скромно и бедно;

- 食不二味, 居部重席 shi bu er wei, ju bu chong xi два вида блюда и две подстилки, обр. жить очень бедно;

- 食不重肉 shi bu chong rou еда без мяса;

- 清锅冷灶 qing guo leng zao чистая сковородка и холодная печь, обр. нищая жизнь.

Фразеолого-семантическое макрополе «ПОРОКИ»

«Келесоолук - Глупость»

- 豆渣脑筋 dou zha nao jin в голове одни бобы, обр. очень глупый человек;

- 不辨菽麦-辨不清大豆麦子, 比喻愚昧无知。 – букв.«не отличать бобы от пшеницы», глупый человек;

«Отрицательные отношения»

«Жек көрүүчүлүк - Ненависть»

- 撮盐入伙 *cuo yan ru huo* щепотка соли, брошенная в огонь, обр. в знач.: быть вспыльчивым, нервным.

- 火上浇油 *huo shang jiao you* (букв. ‘в огонь подливать масло’) – отко май тамызуу

«Ачкөздүк - Жадность», чревоугодие

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

- 饕餮之徒 *tao tie zhi tu* любитель поест, обжора;

- 食日万钱 *shi ri wan qian* проедать в день п десять тысяч монет, обр. быть чревоугодником, обжираться;

- 饱食终日 *bao shi zhong ri* 1) с утра д вечера только и есть, обр. жить дармоедом; 2) праздное время проведение;

- 暴饮暴食 *bao yin bao shi* есть и пить слишком много;

- 酒色财气 *jiu se cai qi* вино, женщины, алчность, вспыльчивость, обр. пагубные привычки

- 白萝卜扎刀子–不出血的东西 *bai luo bo zha dao zi – bu chu xie de dong xi* - букв. «воткнуть нож в редьку – вещь, из которой кровь не течет»;

2.5. Фразеологическая объективация репрезентантов ЛСП «еда» в кыргызском языке

Фразеолого-семантическое макрополе «ДОБРОДЕТЕЛИ»

«Ак ниеттик - Честность»

Честность в кыргызском понимании связана с чистотой помыслов и прямолинейностью, поэтому ассоциируется с белым цветом:

- сүттөн ак (букв. белемолока) - без единой погрешности, кристально честный;

«Кубаныч –Радость»

Счастье для кыргыза – это отсутствие несчастий. Кыргыз молча переносит то, что предписано ему судьбой. Он верит в судьбу и надеется на неё. Когда судьба ему улыбается, он радуется как будто поймал кекилика (вид куропатки).

- *кекилик кармаган адамдай кубанат* (букв. радуется, как человек, поймавший кеклика) – очень сильно радоваться.

«Достаток»

Достаток у кыргызов, прежде всего, ассоциируется с изобилием еды:

По этим примерам можно судить о том, что *масло* у кыргызов является мерилем изобилия, материального достатка. Атрибутом изобилия у кыргызов является заставленная явствами скатерть и кипящий казан, полный мяса, что нашло отражение в следующих ФЕ:

- *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* льется жир) – очень богато, зажиточно жить;
- *жайыл дасторкон* (букв. разостланная скатерть) – достаток, изобилие;
- *казаны коюу кайноо* (букв. у него *котел* кипит нежидко) – достаток.

«Шамдагайлык - Ловкость»

ФЕ, вербализующие данный концепт в кыргызском языке, актуализируют 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.

Фразеолого-семантическое макрополе «ПОРОКИ»

«Келесоолук - Глупость»

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 животному, так и к его мозгам, как к еде.

- *эшектин мээсин жээген* (букв. съевший мозги **осла**) – слабоумный
«Ачкөздүк -Жадность»

При фразеологизации концепта «Ачкөздүк» в кыргызском языке актуализируется когнитивный признак «свойство человека, которого трудно удовлетворить в материальных или пищевых потребностях»:

- **алкы** бузук (букв.испорченная **глотка**) – жадный;
- **битин** сыгып, канын жалаган (букв.давить **вшу** и лизать ее кровь) – очень скупой;
- **чычканга** кебек алдырбаган (букв. даже шелуху ячменя не позволяет брать мышам)- очень скупой, очень осторожный;
- **ичине** кара таруу айланбайт (букв. у него внутри в **животе** так тесно, что просяному зернышку негде повернуться) - скряга, скупердяй.

Фразеолого-семантическое макрополе «Отрицательные отношения»

«Жек көрүүчүлүк - Ненависть»

- **жеп** жиберчүдөй (букв. готов **проглотить**) – сильно ненавидеть, иметь большую неприязнь.

«Кошоматчылык - Лесть»

- эт менен **челдин** ортосунда (букв. между **мясом** и **пленкой**) – лицемерный человек, подхалим;
- **күн** карама (букв. следующий за **солнцем**)- двуличный человек.

Фразеолого-семантическое микрополе «Убакыт - Время»

В повседневной жизни кыргызов измерение времени осуществлялось через такие рутинные факты 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 истощаются зимние запасы еды;
- узун **сарыга** сактоо (букв. оставлять на длинный **желтый**, на голодное время) – хранить на черный день;
- **боорсок бет** «круглолицый, с круглым лицом», где бет «лицо», боорсоктой «как огурчик»); [Юдахин, 1965: 248];

Вывод по второй главе

Во второй главе нашей работы обозначены основные методы и методологии применимые в исследовании понятия еда в исследуемых языках. В ходе исследования, в соответствии с намеченной целью и задачами, а также исходя из исследуемых в работе проблем, был использован ряд общих и частных методов лингвистического анализа: компонентный анализ, дефиниционный анализ, анализ словарных дефиниций.

Таким образом путем выборки лексических единиц, относящихся к лексико-семантическому полю «еда», из толковых и переводных словарей китайского и кыргызского языков, анализа и изучения разных словарей, научных статей, трудов и сайтов, которые в наибольшей степени имеют именно лингвистическую ценность нами обнаружены и охарактеризованы логически сходные моменты по подготовке и принятию пищи двух народов, но отличающиеся друг от друга по отдельным признакам, реалиям, «культурным» элементам. Выявление универсальных черт и признаков лексико-семантического поля предполагало использование приемов

типологического метода. Опора на приемы и методы структурной типологии позволила нам рассмотреть лексико-семантическое поле «еда» по целому ряду критериев и осуществить разгруппировку соответствующих лексем по типу, объему, теме и предмету, строению и религиозной принадлежности и другим параметрам, мы определили макро- и микрополя лексико-семантического поля «еда» в сопоставительных языках:

В китайском языке: Макрополе «Первые блюда» включает в себя: горячие, холодные супы. Макрополе «Вторые блюда» подразделяется на следующие микрополя: «Мясные блюда», «Морепродукты», «Блюда из яиц». Макрополе «Напитки»: Микрополе «Чай», «Молочные напитки», «Хмельные напитки». Макрополе «Злаковые изделия», ее мы подразделили на 2 микрополя «Мука» и «Рис». Пятое Макрополе «Десерт» в китайском языке немного отлична от нашего понятия. В китайском языке под «десертом» понимается широкий ассортимент продуктов и свежих фруктов в карамели.

Китайская национальная кухня не просто богата на блюда из риса, без этой сельскохозяйственной культуры не обходится ни одно китайское застолье. Помимо муки и риса китайская кухня богата разнообразными зерновыми культурами, и самое популярное из них это - соевые бобы. Их выращивали тысячелетиями, но на Западе она стала широко известна 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».

В кыргызском языке потребляемые народом вещи в общем называются «тамак-аш». Основные блюда и лакомства нами были поделены на макро- и микрополя:

Макрополе «Первые блюда» она включается в себя шорпо – что означает «суп», «бульон», «похлёбка», также его разновидности. Вторая группа Макрополе «Вторые блюда» которую мы распределили на подгруппы: Микрополе «Мясные блюда» - основные виды мяса, потребляемые в пище

кыргызов - баранина, конина, реже козлятина, верблюжати́на или мясо яков. После разделываения животного в силу кочевого образа жизни кыргызского народа, они использовали разные методы и способы приготовления и хранения блюд. В еду старались использовать все части, т.е. готовили из внутренностей, легких. Однако самым важным и уважаемым блюдом на столе кыргызов считается «устукан (кость)», где детально описано способ подачи и философское значение устукана (кости) в кыргызской культуре, имеет важное место в социальных отношениях кыргызского народа, что является составной частью традиционной духовной культуры народа.

Следующую группу в кыргызском языке составила Макрополе «Молочные продукты» которую подразделили на следующие подгруппы: Микрополе «сладкомолочные продукты» вошли – ууз, каймак, чебеге, а в Микрополе «Кисломолочные продукты» включили айран, жуурат, сүзмө, курут и другие кисломолочные продукты. Следующая группа слов Макрополе «Злаковые культуры» мы подразделили на "Микрополе “Пшеничная мука”, Микрополе «Просо», Микрополе «Кукуруза», в основном эта блюда и лакомства приготовленные из мука данных растительностей. Слудующая группа слов Микрополе «Напитки» их разделили на 2 группы: горячие, прохладительные. Микрополе «Алкобольные напитки», алкобольные напитки кыргызы гонят из кислого молока, которое заквашивают уже после того, как с него снимут сливки. Исходным продуктом для перегонки могли быть также айран, кумыс, а у кыргызов— еще и сырой творог. А для того, чтобы повесить крепость молочной водки чилибуху бросали прямо в водку. Для крепления кумыса использовали также корень растения ак кодол - аконит круглолистный. Также кыргызы потребляли крепкий напиток — молочная водка (тюрк, а р а к). У кыргызов существует распространённый вид хлебного алкобольного напитка – «бозо», который готовят из проса, ячменя или кукурузы.

Таким образом, если сравнивать китайский народ и кыргызский, то хмельные напитки были обнаружены китайцами намного раньше чем у кыргызов. Китайцы изготавливали хмельные напитки в основном из

растительности, как виноград, рис, в то время как кыргызы готовили в основном из молочных продуктов и только позже из злаковых культур.

Также в данной главе нами проанализированы и изучены материалы по фразеологической объективации лексемы «еда» в китайском и кыргызском языках. Как мы знаем, фразеологизмы и паремии отражают национальную специфику носителей языка; то, чем жил и продолжает жить народ на протяжении столетий. В данном параграфе мы рассмотрели самые общеупотребительные паремии КЯ, и классифицировали их по группам.

В китайском языке каждый продукт играет и имеет определенную функцию и смысл, например: недостаток 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 превелегируют.

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 китайской лингвокультуре достаток и изобилие передается через лексему *бобы*, а спокойствие и обыденность в жизни ассоциируется с лексемой *тыква*.

Глава 3. Сопоставительный анализ лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках.

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

Мы рассматриваем существительные, содержащие общую сему (архисему) «饭, 饭菜 еда/пища» в китайском, кыргызском языках и являющиеся общими обозначениями «тамак-аш - *еды, пищи*». Степень обобщения единиц (родовое множество) может определяться по родовой семе (по наличию, употреблению), позволяющей установить сходство двух близких семем относительно более общего класса. Видовые единицы устанавливаются по семе, позволяющей противопоставить по собственной характеристике две очень близкие семемы.

В структуру лексико-семантического поля «еда» входит, исходная форма, сжатая до основных признаков содержания, историческое развитие, современные ассоциативные связи, мифолого-религиозные традиции и приоритеты. Жизнь человека в обществе себе подобных всегда подчинена определённым правилам, которые регламентируют существенную часть его образа жизни. В соответствии с этими правилами любая культура имеет собственное представление о «плохом» и «хорошем» поведении. Практически с самого начала культурной деятельности человека возникает потребность в регулировании его поведения и общения с другими людьми. Чтобы максимально полно исследовать специфику лексико-семантического поля «еда» как фрагмента языковой картины мира, выявить когнитивный и прагматический аспекты его формирования и развития, необходимо обратить внимание на то, какие экстралингвистические и связанные с ними лингвистические факторы влияли на его становление в разные исторические периоды и в разных культурах (китайской и кыргызской). Акцентируясь на понятийной структуре поля «еда» можно остановиться на местах принятия пищи.

Для китайской культуры общественные места потребления пищи это 饭馆 (fànguǎn) - ресторан, 餐厅 (cāntīng) - столовая, 茶馆 (chágǔǎn) - чайная, 酒吧 (jiǔbā) - бар. А для кыргызской культуры понятие места общественного питания воспринимаются немного отлично от китайской, возможно это связано с древним кочевым образом жизни. Широко распространённые места это *чайкана, ашкана*.

Однако если подойти точки зрения образования слов вышеперечисленные места для питания похожи в словообразовательном плане, с добавлением суффикса -馆 (guǎn) в китайском языке образуется слова, как 饭馆 (fànguǎn) - ресторан, 茶馆 (chágǔǎn) - чайная, и в кыргызском языке суффикс -кана, так чай+кана= чайкана (чайная).

Сопоставительный анализ лексических единиц, входящих в лексико-семантическое поле «еда» в китайском и кыргызском языках представляет особый интерес с точки зрения разработки общей теории лексикологии, выявления общих и отличительных признаков исследуемых языков. Культурно-национальные особенности определенной кухни ярко проявляются в номинациях блюд и напитков, в которых производящей основой может выступать название города, района, области или страны (топонимический принцип номинации) либо основные используемые ингредиенты, способы его приготовления. Здесь мы провели сопоставительный анализ существительных входящих в ближнюю периферию поля «еда» в китайском и кыргызском языках, был проведен опрос-анализ ассоциативного восприятия студентов, изучающих китайский язык в Кыргызстане и иностранных студентов из КНР, изучающих русский язык в Кыргызстане. В ходе опроса мы смогли выявить существительные, относящиеся в ближнюю периферию лексико-семантического поля «еда», см. таб. 3.1.:

Таблица 3.1.

Китайский язык	Кыргызский язык
饭 – еда (<i>ядро</i>)	Тамак-аш – еда (<i>ядро</i>)
<i>Ближняя периферия:</i>	<i>Ближняя периферия:</i>
米饭 - рис	Беш-бармак – национальное блюдо кыргызов
面条- лапша	Эт -мясо,
饺子 – пельмени	Сүт -молоко,
火锅 – «Горячий самовар» (национальное блюдо)	Боорсок – жаренные на масле кусочки теста (национальное лакомство)
八大菜系 – 8 видов великих кухонь	Кымыз – кобылье молоко (национальный напиток)
茶艺 – чайная церемония	<i>Дальняя периферия</i>
<i>Дальняя периферия</i>	Буудай – пшеница
糖 – сахар	Арпа- ячмень
五谷 - 5 сельскохозяйственных культур (рис, просо, ячмень, пшеница, бобы)	Рожь-кара буудай
	Просо-тару

Согласно вышеуказанной таблицы 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 – рис, 面条 - лапша, особо известные блюда как 饺子 – пельмени, 火锅 – «горячий самовар» (национальное блюдо), 八大菜系 – 8 видов великих кухонь, 茶艺 – 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).

Далее попробуем проанализировать сходства и различия, перевод вышеуказанных существительных в двух языках.

Одним из важных понятий в контрастивной лингвистике 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. [Проценкова, 2015: 60]

Так межъязыковая эквивалентность при сопоставлении языков выявляя соответствие центральных и периферийных семантических компонентов выводит их полное и частичное соответствие в сравниваемых языках. Согласно данной классификации Казанской лингвистической школы, частичная эквивалентность может быть дивергенцией или конвергенцией. Согласно определению данной Р. О. Якобсоном (1930) «Конвергенция (от латинского *convergo* – приближаюсь, схожусь) – сближение или совпадение двух или более языковых сущностей. Явление, когда двум и более единицам одного языка А соответствует одна единица языка Б. Таб. 3.2.

Таблица 3.2.

Китайский язык	Кыргызский язык
红茶 красный чай	Кызыл чай
乌龙茶 чай улун	-
白茶 белый чай	-
黄茶 желтый чай	-
黑茶 черный чай	Кара чай
绿茶 зеленый чай	Көк чай

Согласно вышеуказанной таблице имеющиеся в одном из языков лексемы с дифференциальными значениями раскрывают как внутриязыковые, так и межъязыковые гиперо-гипонимические (родо-видовые) отношения

между словами. Традиционно гиперонимия и гипонимия рассматриваются как показатели большей абстрактности или конкретности языка. Наименования чая, позволили сделать вывод, что китайский язык в данном случае более конкретен по сравнению с кыргызским, так как Китай является родиной чая, поэтому и виды чая так многообразны. В языках отражаются различный опыт говорящих, мир культурных традиций, степень познания природы и мира. Таким образом, причина частичной эквивалентности в том, что в некоторых языках предметы и ситуации обозначены более обобщенно, в то время как в других более специализированно, дифференцированно, детально.

Происхождение китайских иероглифов в концепте «美食 еда, пища»¹ можно проследить с древнего Китая, люди в то время не имели столь богатой кухни и культуры питания, как сегодня, поэтому они часто называли еду в честь каких-то природных явлений или предметов, связанных с едой. Например, слово «糖 сахар» относится к сахарному тростнику или леденцам, потому что в древние времена сахар часто продавали в виде твердых блоков; ключ «米» обозначает зерновые культуры, наиболее важным и распространенным из которых является рис. Так называемой «膳食之主(досл. основная еда)», главным злакам относят «五谷(5 сельскохозяйственных культур)». Перевод самого слова 五谷 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 сложновато. Итак, под 五谷 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

¹ Структура иероглифа: 美 – прекрасный, 食 – еда

их 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 (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. 3.3.:

Таблица 3.3.

Китайский язык	Кыргызский язык
稻 dào (рис посевной)	Күрүч
水稻 shuǐdào (поливной 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

При сопоставлении переводов зерновых культур мы столкнулись с такими трудностями как: определение точного названия так как в китайско-русских словарях например слово 小米 дается как пшено, чумиза, просо, итальянское просо, а в китайско-кыргызских словарях используется конкретизация и дается только общее название, например лексема 豆 не зависимо какой вид бобовых культур переводится – буурчак. Таким образом анализируя разницу восприятия культур разных языков, мы на примере данной лексемы 豆类 – бобовые культуры, проанализировали: Лексему 豆类 – бобовые культуры в одной стране считают горохом, в другой называют фасолью или бобами, скорее это связано с особенностями выращиваемых в этих местностях культур, 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 сои.

В Китае, помимо риса, одним из самых древних злаков является пшеница. Как сельскохозяйственная культура, пшеница появилась на территории Китая около 4000 лет до нашей эры. Долго она не была особо популярна, так как даже хорошо проваренное зерно пшеницы оставалось жестким и менее вкусным, чем отварной рис. Поэтому, в широкий обиход китайской кулинарии пшеница вошла лишь после изобретения каменных жернов (Цинь, 221 г. до н.э – 206 год до н.э), что привело к быстрому распространению пшеничной муки и ее последующей адаптации под гастрономические нужды китайцев. Как таковой выпечки в традиционной китайской кухне не существует, ее место успешно занимают паровые или отварные хлебобулочные изделия, такие как маньтоу (馒头 *mántou*), баоцзы (包子 *bāozi*) и лапша (面条 *miàntiáo*), а также разнообразные каши – чжоу (粥, *zhōu*). А вот хлеба и булочек с непременно хрустящей корочкой и упругим пористым мякишем в Китае никогда не существовало.

Несмотря на обилие разнообразных злаков, культура выпечки в Китае так и не зародилась. Печи китайского образца, так называемые каны, — лежанки разных форм и размеров, использовавшиеся для обогрева помещения и готовки, были сконструированы таким образом, что готовить одновременно можно было только на двух рабочих поверхностях, которые использовали для варки или жарки. Также, теплоемкость кана была в разы меньше, то есть, чисто технически испечь хлеб представлялось невозможным. Выпечка хлеба – процесс трудоемкий, длительный и энергозатратный. Китайцы просто не видели в этом смысла, ведь у них был доступ к другим источникам углеводов: рису, просу, ячменю. В отварном виде эти злаки по вкусу и текстуре выигрывали у пшеницы, следовательно, не было надобности прилагать лишние усилия, требовавшиеся для выпечки хлеба.

Традиционное питание кыргызов с древнейших времен до середины XIX в. формировалось в общем русле развития этой культуры кочевых народов Центральной Азии, характерной особенностью которого было преобладание продуктов скотоводческого происхождения. Вместе с тем в рационе кочевников определенную долю составляло питание на основе злаковых культур. Хлебные изделия готовили из двух видов теста: пресного и кислого. У кыргызов существовали следующие разновидности хлеба - *токоч* или *нан*, *казан көмөч*, лепешка из кислого теста, выпеченная в котле (называлась - также *катырма*, *калама*), *көмөч* - хлеб, испеченный в сковороде на золе, *каттама* - сдобная слоенная тонкая лепешка, жаренная на говяжьем жиру, *чабаты* - слоеная лепешка из пресного теста, печенная в сухом котле (каждый слой смазывали топленным маслом). Все эти виды хлебных изделий встречались повсеместно. Есть еще тонкая лепешка под названием *жупка*. Выглядит *жупка* как тонкий запеченный лаваш. Крутое пресное тесто нужно поделить на шарики и тонко раскатать (как на лапшу) в круглые пласты. Параллельно не смазывая маслом необходимо раскалить сухой казан и обжарить жупку с двух сторон. Интересен другой вид изделия

из кислого теста, способ приготовления которого такой же, как и *май токоч*, однако он имеет более широкую форму и раскатан тоньше. Название его *чозмо*. Его раньше готовили в новом году в богоугодных целях, т.е. он носил обрядовый характер.

Наибольшее распространение получили *көмөч нан* или *көмкөрмө*, печеная в сковороде на золе. Видимо, из-за примитивности выпечки его можно считать вслед за боорсоками более ранним хлебным изделием. Его готовили из кислого теста. 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); *май токоч* - жареные в жире большие круглые лепешки с двумя параллельными разрезами в центре и его разновидность — *челтек*, отличающийся от *май токоча* тем, что в центре имел небольшое круглое отверстие и др. кусочки кислого (или сдобного) теста, которое считалось ритуальным. При благополучном исходе жизненных коллизий или миновании несчастий устраивали «түлөө», пекли лепёшки на масле и раздавали соседям "*тогуз токоч*", "*баабедин*". Тандырные лепёшки кыргызы, в силу кочевого образа жизни, заменяли на жареные в масле.

Хлеб, выпеченный в тандырах, назывался тандыр нан или чаще всего по названию культуры, из муки которой пекли хлеб: *арпа нан* - ячменный хлеб, *тарык (таруу) нан* - просяной хлеб, *загра (зыгыра) нан* - хлеб из жугары, *конок нан* - хлеб из мегары (итал. проса) и др. Некоторое распространение в пище кыргызов получили пресные блины или оладьи - *куймак*. Для этого обычно использовали просяную муку. Таким образом, во второй половине XIX, особенно на рубеже веков, в системе питания кыргызов присутствовали различные типы хлебных изделий. Различались они по характеру теста, продукту, технологии, иногда по придаваемой им форме.

На востоке Таласской области есть село Талды Булак. Это самый крайний населенный пункт области с очень суровым климатом – холодно, воздух

разреженный (высота 2000 метров над уровнем моря). Вот в этом селе, единственном во всей области, специальные двойные противни для выпечки хлеба на углях и сам, выпеченный таким способом, хлеб называют «тапанча». «Тапанча» с кыргызского на русский переводится как пистолет [Акматалиев, 2000].

Кыргызы особо почитали хлеб. Так как хлеб, является как бы священным и уважаемым продуктом, на нем дают клятву, поэтому на стол хлеб подают первым. Любая трапеза у кыргызов начинается с хлеба. Если кто-нибудь даже мимоходом заглядывает в дом, ему обязательно подносят блюдо с хлебом, чтобы он отломил хотя бы кусочек и отведал. *Нандан улуу тамак жок, адамдан улуу атак жок* (нет еды священной, чем хлеб, нет выше звания, чем человек). Святость хлеба отождествляется с святостью высокого звания человека.

Одной интересной национальной традицией (особенно жителей на севере Китая), является то, что китайцы считают *отвар от пшеничных продуктов* (лапши, пельменей и т.д.) полезным для переваривания тех же пшеничных продуктов. В китайских паремиях встречаются следующие советы поговорки: 原汤化原食 (Пей пшеничный отвар, чтобы хорошо переваривать пшеничные продукты). 吃面多喝汤, 免得开药方 (Пей пшеничный отвар, тогда не нужен рецепт врача). Кыргызы варят *сумөлөк* из проросшей пшеницы. Считается, что сумелек наделяет людей особой жизненной силой и энергией. Это сила тела и духа. Слово «сумелек» (по-другому ещё называют блюдо «суманак», «сумалак») произошло от двух слов – «сума», что означает «запаренная пшеница» и «лакс» – пшеничная мука. Подготовка к приготовлению сумелека начинается за две недели. Люди тщательно перебирают отборную пшеницу, промывают её холодной водой и замачивают на 2-3 суток. После прорастания зернышек до 3–5 см, их мелко рубят, используя мясорубку, или же также можно протолочь в ступе. После непрерывного помешивания в течение 8–12 часов поздним вечером огонь тушат и плотно закрывают котел.

Всю ночь сумелек томится и наливается особенным шоколадным вкусом, который несравним не с одним блюдом.

Лапша, как продукт питания, известна на Земле с очень далеких времен. Лапша уже более 4000 тысяч лет является одним из самых популярных основных продуктов питания в Поднебесной. Ни для кого не секрет, что в Китае существует огромное множество разновидностей лапши. Каждый более-менее крупный населенный пункт считает своим долгом использовать злаковые культуры на свое усмотрение, по-разному интерпретируя вкус местных продуктов. Скорее всего, это все те же — суп с лапшой (汤面, tāngmiàn) или жареная лапша (炒面, chǎomiàn), но в местном исполнении. В Китае существует очень много способов формирования пшеничной лапши, например, ее стругают в виде длинных неровных полос (刀削面, dāoxiāomiàn), растягивают, складывают и вытягивают в длинные тонкие нити лапши (拉面, lāmian), формируют в виде кошачьих ушей (猫耳朵, māo ěrduǒ), замешивают на свежих яйцах до получения плотного желтоватого теста (蛋面 dànmiàn), раскатывают скалкой (手擀面条, shǒugǎnmiàntiáo) или даже выдавливают сквозь бамбуковую «мясорубку» (挤压面, jǐyāmiàn). В зависимости от метода обработки теста и дополнительных ингредиентов формируется название блюда, например, 炒鸡蛋刀削面 chǎo jīdàn dāoxiāomiàn – мелко нарезанная лапша по-шаньсийски с жареным яйцом или 鸡肉炒面 jīròu chǎomiàn – жареная лапша с курицей. Помимо разных способов обработки теста существует два основных способа подачи лапши — холодный и горячий. Холодная лапша (凉面, liángmiàn) объединяет блюда из разных видов лапши, как пшеничной и рисовой, так и гречишной. Например, острая лапша с говядиной (麻辣牛肉凉面, málàniúròu liángmiàn) и

тайваньская холодная лапша с кунжутным соусом (台湾芝麻凉面, *táiwānzhīma liángmiàn*).

Что касается кыргызов, то проникновение блюд из раскатанного теста было настолько интенсивным, что уже в первой четверти XX века почти на всей территории страны встречаются блюда из раскатанного теста [Абрамзон, 2015: 244], сваренные в воде, бульоне и отчасти в молоке. Названия этих блюд разное: *көжө*, *гүлчө (күлчөтөй)*, *кесме*, *жайма аш*, *кесме агнала* и т.д., каждое из которых в зависимости от того, в чем варят и как кладут тесто, имеют еще несколько вариантов. Так, *көжө* подразделяется на *кескен көжө* - рваное тесто (рванцы), *сүт көжө* — тесто, сваренное в молоке, и др. Иногда в такие блюда добавляли кислое молоко, *сузмө*, разбавленный в воде *курут*, отчего блюда становились питательными и вкусными. Большая часть этих блюд были жидкими и употреблялись сразу же после варки, в горячем виде. Однако, в рассматриваемое время раскатанное тесто, разрезанное в ленточки или квадратными кусками, стали заправлять мелконакрошенным мясом - *туураган эт*, или известный в просторечии *беш бармак*. Следует отметить, что все эти блюда готовились из пресного теста. На тесто шла пшеничная мука, но наиболее распространенной была ячменная мука.

Кесме — это лапша, а как ее приготовить, зависит от предпочтений и рук хозяйки. Как и шурпа, кесме бывают двух видов: куурма (с поджаркой) и кайнатма (отварные). В суп кесме могут добавляться любые овощи и даже картофель, но лапша должна быть основным ингредиентом.

Күлчөтөй – разновидность бешбармака, одного из самых популярных национальных блюд кыргызов. Блюдо готовят в основном в Таласской области. Главное отличие күлчөтөй от бешбармака в способе подачи вареного теста, в күлчөтөй оно представляет собой тонко нарезанные пласты, а не лапшу. На большое плоское блюдо выкладывают тесто (тонко нарезанные пласты), сверху вареное мясо и поливают специальным соусом – чык. Именно чык придает блюду неповторимый вкус.

Оромо готовят на пару в специальном многослойном горшке.

Таким образом, анализ злаковых культур в особенности продукты питания из пшеницы показал: несмотря на обилие разнообразных злаков, культура выпечки в Китае так не зародилась.

Для контрастивного описания лексики существенным оказывается количество лексических единиц языка сопоставления, которые могут быть поставлены в соответствие исследуемой единице исходного языка. Таким образом мы выявили векторные соответствия при анализе выше нами указанных лексем.

Контрастивному анализу подвергаются как линейные соответствия, так и векторные соответствия. Для описания они разбиваются на контрастивные пары – единица исходного языка и языка сопоставления, мы возьмем классы существительных распределения блюд в кыргызском языке:

Таблица 3.4.

Кыргызский язык	Китайский язык	Тип соответствия
Атала, ботко (каши и кашницеобразные)	粥 (каша)	Векторн. соответ.
Суусундук (напитки)	饮料 (напитки)	Эквивалентное
Суюк тамак (жидкие блюда)	汤 (суп)	Эквивалентное
Ысык тамак (горячие блюда)	热菜 (горячие блюда)	Эквивалентное
Муздак тамак (холодные блюда)	凉菜 (холодные блюда)	Эквивалентное
Жылытма (блюда)	--	Безэквивалентное

подвергшиеся вторичному приему)		Эквивалентное
Жеңил тамак (легкая пища)	青菜 (легкая пища)	Эквивалентное
Өзөк жалгоо (завтрак)	早餐, 早饭 (завтрак)	Эквивалентное Эквивалентное
Түшкү тамак (обед)	午餐, 午饭 (обед)	
Кечки тамак (ужин)	晚餐, 晚饭 (ужин)	
Жол азык (дорожная пища)	路菜 (дорожная пища)	Эквивалентное
Гүлазык (провизия)	糧食 (провизия)	-

Согласно вышеуказанной таблице, слово и словосочетание являются равноправными номинативными единицами лексической системы китайского и кыргызского языков и могут выступать как взаимные соответствия. Однако нередко в контрастивном исследовании выявляются межъязыковые соответствия, содержащие в семном составе национальную специфику семантики. Таковыми являются: *жылытма* (блюда подвергшиеся вторичному приему), *гүлазык* (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. Ввиду этого определения при переводе данных лексем на китайский язык мы использовали описательный метод перевода: *жылытма* так как это блюда, которые разогреваются и используются на второй день приготовления обычно - 隔夜的菜 (досд. переночевавшее блюдо), *гүлазык* (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 粮食 (зерновое продовольствие), однако есть большое различие в способе приготовления и ингредиентов.

Ослятина 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: «На небе — мясо дракона, на земле — мясо осла» (кит. 天上龙肉, 地上驴肉).

Если на Западе подлоги такого рода рассматриваются в основном сквозь призму торгового права, то в странах с мусульманским населением дополнительным фактором реакции на них является религиозный запрет на использование ослитины в пищу. Там продажа ослитины под видом халяльного мяса вызывает осуждение со стороны исламского духовенства и достаточно широкое общественное недовольство.

Весьма серьёзный скандал, связанный с подложной продажей ослитины, произошёл в 2015 году в Кыргызстане. Под Бишкеком на протяжении длительного времени действовало предприятие, разводившее и забивавшее ослов, мясо которых, согласно официальной документации, поставлялось в Гонконг. Однако по итогам журналистского расследования компании было предъявлено обвинение в поставках ослитины под видом конины и баранины в бишкекские чайханы и рестораны. В течение короткого времени аналогичные подозрения возникли и в отношении нескольких других скотоводческих предприятий страны. Разбирательство имело общенациональный общественный резонанс и вызвало горячие дебаты в парламенте — Жогорку Кенеше, которые едва не привели к

вынесению вотума недоверия правительству.¹ Из ослитины в китайской кухне чаще готовят разновидность обжаренного хлеба – крупные и пористые «肉夹馍 или 菜夹馍»², также едят на завтрак «油饼儿», они могут быть без начинки и с начинкой из тонкого слоя фарша или зеленого лука. Внешне и по вкусу напоминающие «каттама» кыргызов.

Обычно китайская трапеза начинается и заканчивается чаем, как и у кыргызов. Когда приходят гости, их всегда встречают чашечкой свежезаваренного чая, у кыргызов встречают с хлебом (нан ооз тийиниз).

Чаепитие в Китае – это не только приятное времяпрепровождение и утоление жажды, но и древняя и очень важная церемония.

Скотоводческое хозяйство имело определённое значение в формировании состава пищи. Пища киргизов имела сезонный характер. В пищевом рационе преобладали обильная и жирная мясная продукция, которая ослабляет тонус пищеварительного тракта и горячий чай после трапезы просто незаменим, он ускоряет пищеварение. К тому же благодаря дубильным веществам танину и пектину крепкий чай помогает при кишечных расстройствах, столь частых в Азии.

Китайская чайная церемония «гунфу-ча» по сложности ритуала может поспорить со знаменитой японской. У кыргызов тоже есть чайная церемония. К примеру, умение не только заваривать чай, но и красиво его подавать может стать важным, если не решающим моментом, когда джигит выбирает себе невесту. Родственники жениха, как правило, оценивают достоинства невесты по способности аккуратно разливать напиток по пиалам. Передавать чашку гостю полагается скромно, потупив взор, правой рукой держа пиалу, а другой придерживая локоток в знак почтительности. Чаепитие – неотъемлемая часть

¹ Рамблер/новости (2 марта 2015). — Официальный сайт новостного агентства «Рамблер/новости». Дата обращения: 28 мая 2020. *Chris Rickleton*. Kyrgyz government faces confidence vote over donkey meat scandal (англ.). *The Guardian* (4 марта 2015). — Электронная версия газеты «Гардиан». Дата обращения: 28 мая 2020. Архивировано 14 августа 2020 года

² хлебная лепёшка, надрезанная напополам с мясной начинкой и лепёшка с овощной начинкой (шэньсийская кухня)

кухни народов Кыргызстана. Любое застолье непременно начинается и заканчивается чаем. Пьют его непременно из пиал, которые хозяин наполняет лишь наполовину, подчеркивая свое уважение гостю.

У кыргызов словосочетание «*чай ичели (попьем чай)*» имеет много значений, кыргызы под этим словосочетанием имеют ввиду все что можно кушать т.е и первые, вторые блюда все в одном, также имеет смысл сблизиться, подружиться.

Если говорить о самом чае у кыргызов, то есть *куурма чай*, что дословно переводится как жаренный чай, напиток древних кыргызов. Внешний вид напитка напоминает жидкую кашу. Для его приготовления, в казане растапливают жир или сливочное масло, обжаривают на нем немного муки и добавляют в пропорции один к одному черный чай и молоко. Интересно, что многие пьют его с солью. Интересно и в Китае есть такой же чай. Часуйма (тиб. ཇ་སྤུའ་མ་ — *сбитый чай*, или тибетский чай — тиб. རྩ་ཇ་) — напиток, популярный среди тибетцев и некоторых других народов юго-западного Китая, а также в Бутане и Ладакхе. В его состав входит чай, молоко, масло яка и соль. Этот напиток является важной частью повседневного рациона тибетцев. Каждый житель Тибета выпивает в среднем 5-6 чашек в день. Чайные листья варятся в молоке яка на протяжении нескольких часов, затем напиток наливается в *донмо* (тиб. འདྲེང་མོ་), специальную небольшую маслобойку для чая вместе с топленым маслом яка и солью, после чего сбивается до однородной густой консистенции. Иногда немного концентрата чая оставляют и добавляют при следующем заваривании.

Относительно хмельных напитков у кыргызов: существовало два типа хмельных напитков: бозо, из которого перегоняли водку, и молочная водка - арак, чагырмак перегонялась из кумыса на специальном аппарате - капка чорго. Существовали и другие способы получения хмельных напитков из кумыса и бозо, не перегоняя их. Например, чтобы получить сильный хмельной напиток из кумыса, бурдюка - саба клали очищенный корень растения - чилибуха.

Иногда, чтобы повесить крепость молочной водки чилибуху бросали прямо в водку. Для крепления кумыса использовали также корень растения ак кодол - аконит круглолистный. Хлебные напитки в основном были достоянием имущих слоев населения. Однако бозо, а также водка, перегоняемая из него, были доступными для всех.

Для хранения и перевозки напитка китайцы использовали *тулузы* (кит. трад. 酒 篓, пиньинь *jǐulóu*, палл. *цзю лоу*) — плетёные короба, обмазанные изнутри особым стойким составом на основе казеина, не пропускающим жидкости любого рода. Подобный короб вмещал до 50—60 литров напитка. В ходу были также деревянные ящики аналогичной вместимости, обработанные внутри тем же веществом. Керамические ёмкости имели ещё большее распространение.

А у кыргызов *саба- бурдюк* делают из козьей шкуры, мастер особым способом освеживает козлиную шкуру (обычно берут серке-кастрированного козла). Шкуру снимают целиком. Чтобы отверстия получились только в ногах и шее, затем ее очищают от остатков жира и мяса. Сушат в тени, разминают руками и коптят. Отверстия от передних и задних ног завязывают конским волосом, перед приготовлением кумыса кыргызы коптят саба до темно-коричневого цвета посредством длительного окуривания дымом еловых или сосновых шишек.

Далее рассмотрим отличия, касающиеся еды в религиозном плане. Поскольку кыргызы — мусульмане, для них воздержание от еды воспринимается вполне нормально. Ведь раз в год на протяжении месяца Рамадан практически всё исламское население земного шара, за некоторым исключением, постится. Для китайцев же пост — нечто противоестественное. Они положительно относятся к умеренному потреблению пищи, однако отрицательно к голоданию. Ведь еда для них — чуть ли не единственный источник энергии. С религией связано ещё одно расхождение в изучаемых лингвокультурах. Всем известно, что для мусульман существует запрет на

употребление таких продуктов, как мясо некоторых видов животных (свинины, осятины и др.), насекомых, а также алкоголя, называемыми харом – запретный, нечистый. Для жителей Поднебесной такого ограничения в еде нет, однако, следует отметить, поедание различных видов диких животных, таких как медведей, обезьян, а также насекомых и т.д. является редкостью на сегодняшний день. Для обеих лингвокультур (в китайской выражено сильнее) поедание таких видов животных и насекомых допустимо лишь с целью оздоровления, что подтверждается учениями многовековой традиционной китайской медицины.

Проведенное исследование существительных лексико-семантической группы «еда/пища» в китайском и кыргызском языках показало, что ЛСГ существительных «еда/пища» в китайском и кыргызском языках включает в себя разнообразные наименования продуктов питания, блюд, посуды и т.д. Данное поле отражает особенности национальной кухни, традиций и культуры каждого народа. 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. Эти различия наблюдаются на лексическом, словообразовательном, семантическом и ассоциативном уровнях.

3.2. Лексико-семантическая группа глаголов реперезентующих частиц «еда» в китайском и кыргызском языках

Как отмечает Ю. Д. Апресян, «типичный идеографический словарь представляет собой иерархическую понятийную классификацию лексики» [Апресян, 1995: 16]. Основными единицами подобных словарей оказываются

не отдельные слова, а определенные семантические группы слов. Ученые отмечают, что 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 [Апресян,1995: 34].

Для нашего исследования важен тот факт, что представители отечественной 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» [Апресян,1995: 34]. Например, в толково-идеографическом словаре русских глаголов типовая ситуация приготовления пищи репрезентируется глаголом-идентификатором готовить, а все многообразие ее, обусловленное типомготавливаемой пищи, способом ее приготовления, используемыми подручными средствами и т. п., передается глаголами варить, солить, жарить, мариновать, тушить и т. п. Соответственно все эти глаголы входят в лексико-семантическое поле «еда» [Войцехович,2007: 13-14]. Итак, исходя из вышесказанного мы проведем анализ глаголов лексико-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках.

Изучению глаголов приготовления пищи в китайском языке (в том числе и в сопоставительном аспекте) посвящены работы Лу Хуяна, Цай Цзюньцзе, Лю Лифэня, Чжана Вэньбо, Пэн Цзюня. Исследуя китайские глаголы приготовления пищи, Лу Хуян, Цай Цзюньцзе отмечают, что большинство таких глаголов, как, например, 炒 (жарить), 炸 (жарить во фритюре), 烧 (тушить), 烤 (поджаривать), 烙 (печь, подсушивать), 炆 (отварить), 炖

(разваривать), 烘 (жарить и сушить), 焙(завяливать) и др., имеют общий иероглифический ключ – “火” (огонь)¹. [Гайсина,1981] Это не случайно, так как предки китайцев использовали “火” (огонь) в качестве ключа при создании основных иероглифов, обозначающих способы приготовления пищи и с тем, что при приготовлении любого блюда использовали огонь.

В китайских глаголах приготовления пищи содержится указание на время приготовления пищи, на степень интенсивности воздействия огня, на посуду, которая используется в процессе приготовления пищи, на место приготовления, на продукты, используемые при приготовлении пищи (например, масло или вода), а также на способ приготовления пищи.

В китайско-русском Большом Шанхайском словаре с семантикой глагола готовить/приготовить соотносятся 10 глаголов: 做饭 zuò fàn 备餐 bèi cān, 烹饪 pēngrèn, 料理 liàolǐ, 烧 shāo, 烹调食物 pēngtiáo shíwù стрепня, 野炊 стрепять, готовить блюдо (野炊我们经常利用假日到山上露营野炊 (Мы часто на выходные выезжаем за город, на природу и там готовим всякую стрепню), 下厨房 xià chúfáng готовить еду на кухне, 开火 kāihuǒ, 焗 jú 1) готовить еду на пару в герметичном сосуде 2) печь, выпекать в отдельном диалекте используется. 一种烹饪方法。在密闭的容器中焖煮 (Еще один способ приготовления еды, это на медленном огне тушить) [Большой китайско-русский словарь, 1983].

Но особое место в этом списке занимает тщательность приготовления. Если мы проведем анализ глаголов обозначающие различные способы приготовления, это легко выделить, например:

1) глагол 焖 (mèn) «Опустить 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»;

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

2) глагол 焯 (chāo) «Поместить продукты в кипяток для того, чтобы их быстро ошпарить или недолго варить, после чего сразу вынуть продукты из кипятка либо бланшировать»;

3) глагол 煲 (bāo) «Поместить продукты питания в кастрюлю (обычно круглую и глубокую), а затем длительное время варить или тушить их на маленьком огне»;

4) глагол 焗 (hū) «Готовить продукты в небольшом количестве воды так, чтобы они одновременно варились и парились до готовности под закрытой крышкой»;

5) глагол 煮 (zhǔ) «варить пищу, а также какие-либо инструменты, посуду в воде с целью обеззараживания (самый простой способ варки)» и т.д..

19 китайских глаголов можно сопоставить с глаголом «жарить»: глагол 炒 «жарить»: 焦熘 «жарить с добавлением крахмала», 爆炒 «жарить в раскаленном масле», 爆 «быстро жарить на сильном огне», 脆炸 «жарить до хрустящей корочки», 宫爆 «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) и т.д.

14 глаголов - аналоги глагола 煮 zhǔ, 煮熟 zhǔshú «варить»: «варить с последующим добавлением приправ», 涮 «бланшировать»焯 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 cuān - слегка отварить в кипящей воде, 炖 dùn варить (до разваривания), тушить (в большом количестве воды); разварной, разваренный и т.д.

9 глаголов переводятся глаголом 熬- тушить, томить долго кипятить до разваривания»: 焖, «тушить», «тушить в соевом соусе», «тушить в керамической посуде» и т.д.

Еще несколько китайских глаголов, объединенных общей семантикой. Но при этом они отличаются временем и тщательностью приготовления, температурой, количеством масла, используемой посудой.

Согласно Толковому словарю кыргызского языка (1969), в кыргызском языке глаголы приготовления пищи с общей семантикой являются **бышыруу (стряпать), 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 действия в кыргызском языке, одну из них составляет группа глаголов действия, выражающие процессы приема пищи [74, с. 12-15]. Глаголы выражающие процессы приема пищи для систематичности работы мы подразделили еще на подгруппы, такие как:

1. Глаголы, обозначающие способ приготовления:

ачыт- (заквасить), *буула-* (парить, готовить на пару), *быш-* (взбивать, взбалтывать кумыс), *бышыр-* (доводить до готовности еду), *даярда-* (приготовить, готовить пищу), *демде-* (заварить чай), *жап-* (печь хлеб), *кайнат-* (кипятить, варить, например, мясо), *куур-* (жарить в масле на сильном огне), *сүттө-* (добавлять молоко), *тузда-* (солить, подсолить пищу), *сапыр-* (взбалтывать, перебалтывать, перемешивать жидкость), *чал-* (взбивать какую-либо жидкость, смесь), *уют-* (сквашивать айран), *ачык сууга салып даярдоо* – (мариновать). Базовым глаголом-идентификатором обозначающая общий способ приготовления является – *бышыруу*.

2. Глаголы, обозначающие процесс подготовки продуктов к приготовлению пищи: *арчы-* (чистить овощи 削皮), *жанч-* (толочь, дробить 搗碎), *жибит-*

(размачивать, размягчать 泡软), жиликте- (разделявать тушу расчленять 解), жуур-, ийле- (месить тесто 揉(和) róu(hé)), майдала- (разрезать на кусочки 切(断) qiē(diàn)), күкүмдө- (измельчать на мелкие кусочки 碎纷纷), күйшө- (отделять зерно от шелухи 去粗取精), мүчөлө- (членить тушу 分解), өөктө- (вырезать продольную полосу кожи с брюха животного), сүрсүт- (вялить мясо, рыбу 风干), умачта- (затирать муку, смачивая водой), сой (зарезать), кес (резать 割), туура¹ – (разрезать на кусочки 切). – Чайыңа нандан туурап алгын. Базовым глаголом-идентификатором обозначающая общий способ подготовки продуктов является – даярдоо.

Кроме вышеуказанных можно также выделить глаголы совершаемые в процессе готовки блюда например: чий көбүк алуу, сапыруу, туздоо, суутуу, ысытуу, катыктоо, элөө (просеживать муку)

Таким образом, семантическая классификация глаголов приема пищи кыргызского языка убеждает в том, что они имеют многоступенчатую смысловую структуру.

Проведенное исследование показало, что лексико-семантическая группа глагольной лексики, связанная с понятием «еда/пища», в китайском и кыргызском языках имеет ряд сходств и различий.

В обоих языках выявлены глаголы, обозначающие базовые действия, связанные с процессом приема пищи - «есть», «пить», «кушать», «глотать» и т.д. Однако в китайском языке эта группа глаголов более разветвленная и детализированная, что отражает особое культурное отношение к еде в китайской традиции.

Кроме того, в китайском языке обнаружено большее количество глаголов, описывающих более тонкие нюансы процесса приема пищи -

¹ Майдалап кесүү, майдалап бөлчөктөө, кырчып кесүү. Эт, майда тууралган экен. Жылдызкан заматтын ортосунда пияз, сабиз тазалап, аарчып, туурап жиберди (Байтемиров

«чавкать», «чмокать», «жевать» и др. Это связано с важностью правильного, почтительного отношения к еде в китайской культуре.

В кыргызском языке глагольная лексика данной тематической группы в большей степени сфокусирована на базовых действиях по приему пищи, в то время как нюансирование действий не столь ярко выражено. Это может быть объяснено особенностями традиционного кыргызского быта и хозяйственной деятельности.

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

В китайской кулинарной культуре основные характеристики, по которым оценивают блюдо, как уже выше говорилось включают в себя его цвет (а также внешний вид), запах и вкус. Вино и пища могут обладать таким свойством, как 美 – «красота». Лексема 美, используемая для выражения утилитарной оценки, обычно связана с хорошей пищей. Об этом свидетельствуют существование в китайском языке следующих словосочетаний: 美食 «превосходная пища», 美酒 «отличное вино», 美味 «прекрасный вкус», которые являются характеристиками пищи.

Также национально специфично для китайцев существование пяти основных элементов в китайской философии – металл, огонь, дерево, вода и земля. Еду, в частности цвет продуктов, они тоже рассматривают с точки зрения этой философии. В «Трактате Жёлтого императора о внутреннем» [86, с. 188] 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.

Также для описания вкуса еды в китайском языке используются следующие **прилагательные** как:

可口 kě kǒu – вкус, подходить 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, и сладкий и вкусный, чаще о десертах, например: 香甜的饮料 (сладкий напиток);

佳肴 jiāyáo – великолепное лакомство, деликатес, слово описывает вкус блюда, например: 烹饪美味佳肴 (готовить кулинарный шедевр). Данное прилагательное чаще в предложении выполняя функцию подлежащего, практически не используется в предложении без иероглифа 美味, далее приведен пример, где она 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 имя, суп чаще всего готовят и подают к столу в самых обычных семьях.) 好吃 hǎochī – вкусный, 好吃的晚饭 (вкусный ужин), данное слово часто используется в устной речи, также имеет смысл любитель вкусно поесть, 她好吃冰淇淋 (она любитель поесть мороженое), 爽口 shuǎngkǒu – приходится по вкусу; приятный на вкус, 这道菜很爽口 (Это блюдо приятное на вкус).

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

口齿留香 - приятный на вкус;

垂涎三尺 - слюнки текут (потекли); глаза загорелись; досл. слюна потекла в три фута, то есть описывает вкус еды;

食指大动 - досл. указательный палец дергается (от желания вкусить яств); в знач. слюнки текут, например: 面对各种佳肴, 令人不觉食指大动。

От разнообразия деликатесов невольно текут слюнки;

玉盘珍馐 - роскошное блюдо, изысканное яство;

秀色可餐 - букв. настолько красивый, что можно съесть; так бы и съел; пиршество для глаз, ослепительная красота; слюнки текут;

饕餮大餐 - роскошный банкет, 饕餮 tāotiè обозначает алчный прожорливый, данное слово произошло от наименования пятого сына дракона Таотэ, чаще используется при описании прожорливого, ненасытного к еде и деньгам людей;

大餐 dàcān – пир, банкет;

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

垂涎欲滴 chuí xián yù dī - слюнки текут (от голода или от желания заполучить что-л.), данная метафора используется при жажде еды или питья, слюна перестала отделяться, от того, что хочется есть или пить, то есть жажда чего-либо;

唇齿留香 – досл. в губах и зубах остался аромат от вкусной еды. Незабываемый вкус;

色味兼备: досл. во вкусе имеется и то, и другое, то есть и цвет и вкус еды не вкусный, когда несочетаемость вкусов;

望眼欲穿 – все глаза проглядеть, все глаза просмотреть; описывает, что еда настолько вкусная, что глаза вот-вот прозреют;

山珍海味: дары гор и моря, земные блага (*обр. в знач.: изысканные яства, роскошные блюда, деликатесы*), продукты полученные или собранные в горах или из морей всегда труднодоступны, поэтому считаются роскошными деликатесами, это чаще продукты считаемые «низкокалорийными и не дорогими»;

肥而不膩 - 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;

津津有味(jīn jīn yǒu wèi)- вкусный, лакомый, со вкусом, с аппетитом, с пристрастием. Описывает процесс приема пищи, с аппетитом принимать пищу. Данное выражение в первые использовалось в период династии Мин в «Сборнике Чжу Юй», только не о еде описывали, а говорилось, так: «读愈觉津津有味; с пристрастием читал»;

八珍玉食(bā zhēn yù shí) – 8 яств, гастрономические деликатесы по династийным периодам. В общем подразумевается о прекрасных блюдах;

食指大动(shí zhǐ dà dòng) - *досл.* указательный палец дергается (*от желания вкушать яств*); *в знач.* слюнки текут. Первоначально это относится к предзнаменованию вкусной еды, а позже описывает появление эгоизма при виде вкусных вещей;

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

烧菜做饭 – сгораю от нетерпения;

刺激味 – ужасный вкус;

品味真差 – плохой вкус;

臭饭 – протухшая еда. Однако в названиях некоторых блюд данный иероглиф 臭 chòu данный иероглиф переводиться как ароматный, душистый, например: О неприятных и не желательных вкусах если говорить, то данные словосочитания сопровождаются словом 臭 - пахучий, душистый; ароматный. Хоть лексема 臭 обозначает протухший или вонючий вкус, однако в блюде 臭豆腐, перевод дается как 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 больше передается метафорами или готовыми оборотами. И ключевым иероглифом при описании вкуса используется 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 передают *обр. в знач.: превратности судьбы, жизненные перипетии.*

Следующее прилагательное 味 который обозначает вкус, также иероглиф 香 в перевода 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 – прекрасный.

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

- Качественные характеристики: *даамдуу (вкусный), майдалуу (мелкий), калың (густой), ширин (сладкий), кычыраң (острый)* и др.
- Свежесть/зрелость: *жаңы (свежий), жетилген (зрелый), көгөрүп кеткен (испортившийся)* и др.
- Температура: *ысык (горячий), муздак (холодный), салкын (прохладный)* и др.

- Текстура: *жумшак (мягкий), катуу (твердый), суюк (жидкий)* и др.
- Оценочные характеристики: *жакшы (хороший), начар (плохой), сапаттуу (качественный)* и др.

Прилагательные в кыргызском языке, относящиеся к теме «еда/пища», активно используются для описания различных свойств и характеристик продуктов питания. Например, фразеологизм: *Алтын — кумуш таш экен, арпа — буудай аш экен.* досл. *золото, серебро – камень, ячмень, пшеница – еда.* т.е. здесь пшеница и ячмень в качестве еды описывается и приравнивается к золоту и серебру, показывая его ценность. Также описываются и характеристики поведения людей, например: *Ач көз — тойбойт.* досл. *жадный глаз ненасытен.* *Ачуу болуп, мурчтан өтпөйт, таттуу болуп, балдан өтпөйт.* досл. *самое острое не может быть острее перча, самое сладкое не может быть слаще меда;* *Нандын ысыгы жакшы, сөздүн бышыгы жакшы* досл. *хлеб в горячем виде вкусный, слово твердое крепка;* *Нансыз тамак даамсыз.* досл. *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 извлекающие из еды аромат, а в кыргызском языке более метафорична.

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, см. таб. 3.5.

Таблица 3.5.

Китайский язык	Кыргызский язык	Основная передача на русский язык
饭(еда, вареный рис)	Тамак, аш	Еда Пища Продукты
饭菜 (блюдо)	Тамак, оокат	
食物 (еда, продукты)	Азык	
食品 (продукты)		
菜品 (продукты)	Наар	Питаться, кушанье

Как мы видим в китайском языке основным существительным определяющая понятие «еда» являются иероглифы: 饭, 食, т.е. больше синонимов, а в кыргызском языке основным центральным понятием «еда» является лексема «тамак-аш».

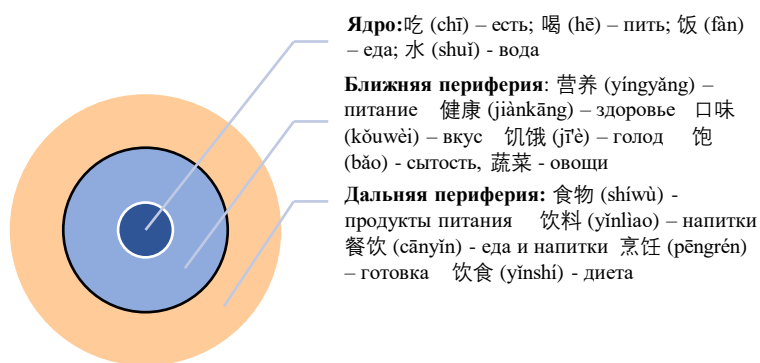
На основе статистических данных о совместной встречаемости слов в тексте – этот способ требует анализа текстов достаточного объема для того, чтобы с большей или меньшей степенью объективности выявить наличие дистрибуции каких-либо единиц. В большинстве нами изученных текстах, прием пищи передается следующими глаголами в двух языках:

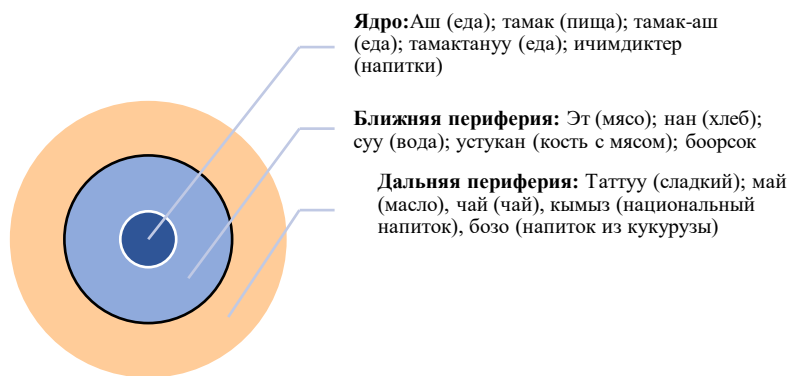
Китайский язык	Кыргызский язык
吃饭, 进餐, 用饭, 动筷子	Тамактануу, тамак ичүү, наар тартуу, өзөк жалгоо

На основе сказанного можно сделать следующий вывод:

- словосочитания «吃饭 (кушать), 进餐 (приступить к еде), 用饭 (вежливое обращение: кушайте), 动筷子 (начинает 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 китайском языке к культуре питание особое отношение, поэтому в китайском языке нет понятия 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: фразеологизм «Ашың калса калсын- ишиң калбасын (Пусть еда останется, но дело пусть не останется.)», т.е. в воспитании кыргызов дело главнее, а еда может подождать, что для китайского этноса не воспринимается.

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 языке:





Вышеописанные способы помогли на основе лексических групп слов выделить основную периферию лексико-семантического поля «еда» в сравниваемых языках. Однако слово будучи двусторонней единицей языка, для него большое значение имеет не просто семантическое его значение, но и грамматический аспект не маловажен.

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

Существительные обозначающие пищу: еда, напитки, продукты питания, продовольствие.

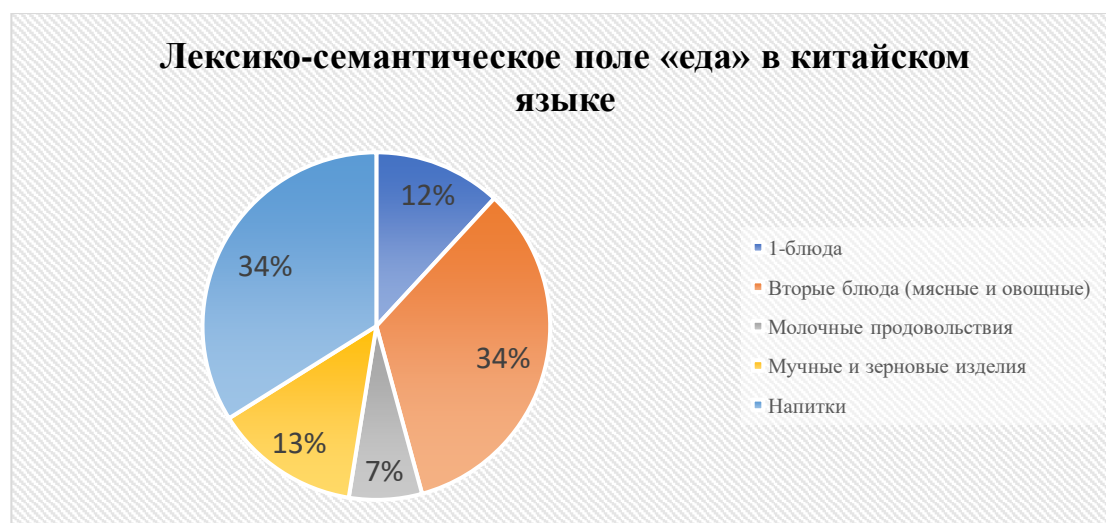
Глаголы: обозначающие процесс приготовления пищи.

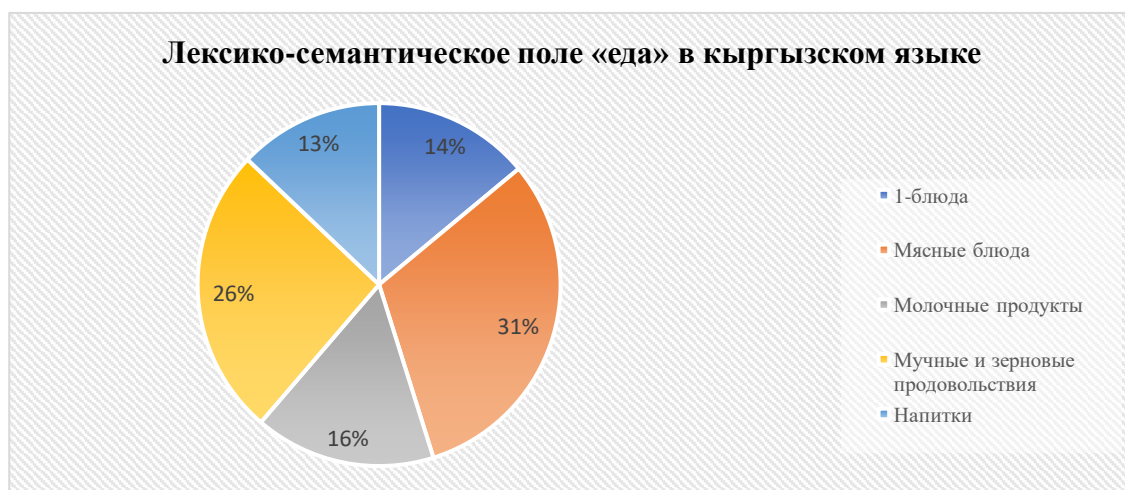
Прилагательные обозначающие вкус: горький, кислый, пряный, пресный и т.д.

Слова, относящиеся к одной части речи, владеют 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 ЛСГ далее 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.

В данном случае, как и в большинстве парадигматических группировок наша ЛСГ имеет иерархический характер. В нашей парадигматической группе, как и в любой системе, выделяются ядро, центр и периферия. В иерархически организованной группировке, как правило выделяется главное слово – идентификатор (доминанта, ключевое слово), относящееся к более высокому уровню иерархии. В рассматриваемом нами исследовании ядром ЛСГ существительных в китайском языке является «食物 - еда, 饭菜 - еда, 水 - вода», глаголов – «吃 - есть, 喝 - пить» и в кыргызском языке *тамак-аш, тамак, аш, ичилик*. Эти элементы системы могут идентифицировать, иначе говоря, заменить собой все другие элементы группировки, либо включиться в толкование этих слов в качестве основного ядра.

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





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

3.5. Особенности фразеологизмов ЛСП «еда» в сопоставляемых языках.

В данном диссертационном исследовании полевой подход применяется не только при изучении слов, а также анализу подвергнуты пословицы, поговорки, фразеологические единицы и паремии китайского и кыргызского языков. При приготовлении, при потреблении пищи для китайского народа превыше всего соблюдать общепринятые традиции для здоровья. Если кыргызы могут за один день съесть и целого жеребца и еще запить это все шорпом (супчик в котором варили мясо), то китаец никогда не превысит лимит своего дневного рациона. Это мы можем увидеть и в фразеологизмах, например: 少吃荤腥多吃素, 没有医生开药铺 – Если есть меньше мяса и много овощей, лекарства не понадобятся; 贪吃有贪睡, 添病又减岁 – кто много ест и спит, тот рано начинает болеть;

У каждого народа есть свои национальные блюда, которое готовят и едят с древних времен. Если у китайского народа рис, тофу играют основную роль в формировании фразеологизмов с компонентом «еда», то кыргызы в основном питались мясом и молочными продуктами и фразеологизмы с компонентами данных продуктов в кыргызском языке больше.

В оценке темпа происходящих событий как в китайских, так и в кыргызских фразеологизмах отражена оппозиция быстро — медленно.

Быстрое развитие чего-либо выражается с помощью различных образов в двух языках: в китайском используется образ бамбука: 雨后春笋 — нечто растёт, как бамбук после дождя.

Образы времен года в китайском языке осмысляются сквозь призму жизненных обстоятельств. Тем самым задействуется своеобразный способ трактовки с помощью явлений природы социальной действительности. Отображение через образы естественного мира процессов, происходящих в мире людей, — заметная черта китайского менталитета.

Фразеологизмы, отражающие суточный цикл, связаны в первую очередь с трудовой деятельностью человека, определяющей значимость того или иного отрезка времени. Достоин уважения тот, считают китайцы, кто работает с утра до ночи, т. е. трудится половину суток: 黑天白日 — буквально переводится как «днем и ночью»: 工人们黑天白日的工作, 从不休息 — «Рабочие днем и ночью работают, мало отдыхают». Успех дела может зависеть от того, насколько рано человек встает утром. Следует учиться у старых людей: вставать с первым криком петуха и делать зарядку, хорошо учиться, чтобы в будущем быть полезным своей Родине. Этот смысл передается пословицами: 早起鸟儿捉虫多 例句: 这个人工作很努力, 总是比别人上班早, 下班晚。 «早起鸟儿捉虫多», 终于, 他成功地研发出了一种新技术, 得到了公司领导和社会的认同和赞誉. — «Птицы рано встают, поэтому они голодными не останутся».

Кыргыз, постоянно находясь в горах, не имея ни часов, ни календаря, прекрасно ориентировался во временах года, месяцах, неделях, времени дня и ночи. Утро для кыргыза имело очень важное значение, чтобы выгнать скот на джайлоо, надо было вставать задолго до восхода солнца. Следующий фразеологизм, тому подтверждение: *Карга бок чокуй электе* - очень рано

Переносный смысл обороты получают в результате применения наблюдаемых в природе ситуаций к деятельности людей.

Фразеологизмы отражают и этнопсихологические особенности народа. Китайцы выносливы, трудолюбивы, способны заниматься трудом длительное время, без отдыха. Это зафиксировали обороты речи, образно выражающие мысль о необходимости длительного труда: 早晨才栽树, 晚上难乘凉 例句: 刚请了几天家教就赶上了考试, 爸爸期望 小明的成绩有所提高, 但老师说: «早晨才栽树, 晚上难乘凉», 必须慢慢来, 这不是急功近利的事情. В процитированном отрывке сообщается о том, что не получится насладиться прохладой деревьев, если ты посадил саженцы только что с утра.

Кыргызы тоже трудятся с утра до вечера в суровых условиях, но такие фразеологизмы: *Алма быш оозума түш; Арам тамак* – говорят об обратной стороне, что можно не трудиться и хорошо поесть.

3.6. Лингвистические и экстралингвистические особенности лексем китайского и кыргызского языков ЛСП «еда» в поэзии

Анализ социальных, культурных и исторических аспектов формирования лексемы «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах имеет первостепенное значение. В текстах авторов кулинарных и поваренных книг, философов, культурологов, этнокультурологов, историков, этнографов содержится релевантная экстралингвистическая информация о социокультурных и исторических составляющих, позволяющих выявить не только лингвистические, но и экстралингвистические особенности концептуализации сферы еды.

Ввиду этого всем известный поэт династии Тан Ли Бай, который считается родом из г.Токмок Республики Кыргызстан, в своих произведениях он характеризует свое отношение к еде и вине, и кыргызский поэт-акын Байдылда Сарногоев. Байдылда Сарногоев был советский и киргизский поэт, член Союза писателей СССР. За заслуги в области литературы был награждён

Почётной грамотой Президиума Верховного Совета Киргизской ССР. Лауреат премии Союза писателей Киргизии им. Алыкула Осмонова. Лауреат государственной премии имени Токтогула Сатылганова.

При написании нашей работы мы провели анализ стихотворений двух поэтов Ли Бай в вариантах перевода С.А.Торопцева на русский язык и Байдылда Сарногоева.

Ли Бай

*Мне говорили, что вино Святые пили без конца, Что чарка крепкого вина
Была отрадой мудреца. Но коль святые, мудрецы Всегда любили пить вино,
Зачем стремиться в небеса? Мы здесь напьемся - все равно!*

Эти строки столь же известны в Китае, как у нас пушкинские «Буря мглою небо кроет». Их написал в восьмом веке Ли Бо, которого считают самой яркой звездой на китайском поэтическом небосводе.

В его стихах мы можем встретить вино и радость встречи. Вино и грусть одиночества. Вино и мимолетность жизни. Вино и приобщение к красоте природы (см. Приложение №4). Все эти вечные темы издавна присущи китайскому искусству. Без них нельзя представить себе стихи эпохи Тан, картины эпохи Сун, классические романы.

Даже столь серьезная наука, как философия, не обошла тему опьянения. Достаточно вспомнить известную притчу Чжуанцзы. Однажды этот мудрец, попивая вино, раздумывал о смысле жизни. И не заметил, как заснул. Причем увидел себя бабочкой, порхающей с цветка на цветок. Чжуанцзы засомневался: кто же он все-таки? То ли пьяный философ, которому приснилось, что он - бабочка? То ли бабочка, которой вдруг привиделось, что она пьяный философ? (см. Приложение 4)

Как и у многих других народов, алкоголь с глубокой древности выполнял у китайцев социальную функцию, придавая торжественность ритуалам и помогая людям находить общий язык.

Вряд ли в мире есть нация, которая придавала бы этикету столь большое значение, как китайцы. Со времен Конфуция «китайские церемонии», то есть

предписанные нормы взаимоотношений между различными категориями людей: государем и подданным, учителем и учеником, отцом и сыном - служат доминирующей чертой национального характера.

По представлению китайцев пригубить с кем-то вино из одной чаши — значит установить общение душ. При свадебном обряде жениху и невесте подносят два кубка. Они пробуют вино, меняются бокалами и делают еще по глотку. Когда под Новый год глава семьи хочет помянуть предков, он отпивает вино из ритуальной чаши и ставит ее перед табличкой с именами покойных. Тут необходимо уточнить, что китайский иероглиф «酒 (jiu)» означает алкогольные напитки вообще. Поэтому переводить его как «вино» или «водка» можно лишь условно. У китайцев принято делить алкогольные напитки на пять категорий.

Первая это «шаосин-цзю» - шаосинское рисовое вино, вкусом и крепостью похожее на японское сакэ (18-20 градусов).

Второй тип - «маотай-цзю». Это дорогие рисовые водки крепостью до 58 градусов.

Третий тип «эрготоу» - общедоступные крепкие напитки из гаоляна, чумизы, кукурузы - то, что наши дальневосточники называют «ханжа».

Четвертый тип - «путао-цзю», то есть виноградное вино.

Наконец пятый тип - «пи-цзю», или пиво.

В стихах поэтов древности речь идет о первом типе алкогольных напитков. Именно шаосинское вино поныне используется во время различных торжественных ритуалов. Это лучший напиток и для официального банкета, и для дружеской встречи во время любования весенними цветами или осенней луной. Как и сакэ, шаосинское вино принято пить подогретым. Бутылку разливают по фарфоровым кувшинчикам с расширяющимся горлом и ставят в таз с горячей водой. Когда уровень жидкости в кувшинчике поднимется до определенной отметки, значит вино согрелось.

Хотя шаосинское вино по-прежнему считается наиболее подходящим напитком для праздничного китайского стола, после образования КНР на правительственных банкетах стали подавать маотай. Этой рисовой водке из провинции Гуйчжоу отдавали предпочтение Мао Цзэдун и Чжоу Эньлай. Поэтому ее престиж, а стало быть, и цена, непомерно возросли: до 80 долларов за бутылку. Из-за участвовавших подделок пришлось принять чрезвычайные меры. Один из производителей фальшивого маотая был приговорен к расстрелу.

Пьют китайцы из крошечных фарфоровых или нефритовых пиалок. Чокаться ими неудобно, да и не принято.

В стихах Байдылда Сарногоева глубоко заложены традиции, культура, язык и дух нации, в каждой строчке просматривается кыргызский характер и кыргызские особенности, сила юмора. Он писал с подлинным национальным колоритом, близким к творчеству поэтов. Особенно его юмористический подход мы можем увидеть в стихе «Аялдар жөнүндө термелер» (см. Приложение 4).

В его стихах мы можем увидеть особенности национальной жизни простого народа кыргызов, их питание, можем познакомиться с наименованиями кухонной утвари и т.д. А если тема нации, ак калпак (национальный головной убор) и кымыза (национальный напиток кыргызов) (см. Приложение 4) затрагивала патриотические чувства кыргызов, то его мягкий юмор и сарказм распространялись в устной форме, что было легко понятным простому народу.

Таким образом мы можем проследить схожесть строк двух поэтов разных времен. Они оба любили восхвалять национальный колорит, гостеприимство народов и не стеснялись упоминать в своих стихах о хмельных напитках, однако у каждого из них был особый неповторимый стиль и шарм.

Вывод по третьей главе

Культурно-национальные особенности определенной кухни ярко проявляются в номинациях блюд и напитков, либо основные используемые ингредиенты, способы его приготовления. Для точного определения существительных входящих в ближнюю и дальнюю периферию поля «еда» в китайском и кыргызском языках, нами проведен опрос анализ ассоциативного восприятия студентов изучающих китайский язык в Кыргызстане и иностранных студентов из КНР изучающих русский язык в Кыргызстане. Который показал существительные, относящиеся в ближнюю периферию лексико-семантического поля «еда» в китайском языке: 米饭 – рис; 面条 – лапша; 饺子 – пельмени; 火锅 – «Горячий самовар» (национальное блюдо); 八大菜系 – 8 видов великих кухонь; 茶艺 – чайная церемония; 五谷 – 5 сельскохозяйственных культур (рис, просо, ячмень, пшеница, бобы), *дальняя периферия* - 美食 - еда, пища (изысканные яства), 糖 - сахар .

В кыргызском языке лексемы входящие в ближнюю периферию: беш-бармак – национальное блюдо кыргызов, *эт* -мясо, *сүт* -молоко, *боорсок* – жаренные на масле кусочки теста (национальное лакомство), *кымыз* – кобылье молоко (национальный напиток), *таш-кордо* – мясо, приготовленное специальным способом, в дальнюю периферию входят лексемы: *буудай* – пшеница, *арпа*- ячмень, *рожь-кара буудай*, *просо-тару*.

В сопоставительной части нашей работы мы глубже изучили виды сельскохозяйственных культур в Китае и вариации их переводов на кыргызский язык и опираясь на наши примеры, указанные в Таб. 3.2. и 3.3. мы можем сказать, что китайский язык более конкретен по сравнению с кыргызским.

В сопоставлении макрополей «мучные изделия» наименований блюд из пшеничной муки в кыргызском преобладает, чем в китайском языке. Анализ злаковых культур в особенности продукты питания из пшеницы показал: несмотря на обилие разнообразных злаков, культура выпечки в Китае так не

зародилась. Для контрастивного описания лексики существенным оказывается количество лексических единиц языка сопоставления, которые могут быть поставлены в соответствие исследуемой единице исходного языка. Нами выявлены безэквивалентные слова, содержащие в семном составе национальную специфику семантики. Таковыми являются: *жылытма* (блюда подвергшиеся вторичному приему), *гулазык* (провизия).

При сравнении микрополя «Мясные блюда» нами выявлено, что в китайском языке широко распространены блюда из ослатины, свинины, курятины, утятин, баранины и редко говядины. А в кыргызском языке блюда из баранины, конины, говядины преобладают, и в силу религиозного верования не употребляют в пищу ослатину, свинину.

При сравнении микрополя «хмельные напитки» мы выявили, что кыргызы для крепления кумыса использовали также корень растения ак кодол - аконит круглолистный. Хлебные напитки в основном были достоянием имущих слоев населения. Однако бозо, а также водка, перегоняемая из него, были доступными для всех. В китайской культуре широко развито рисовое брожение, крепость которых достигает может достигать 50-60 градусов. У китайцев принято делить алкогольные напитки на пять категорий: шаосинское рисовое вино, вкусом и крепостью похожее на японское сакэ (18-20 градусов), «маотай-цзю», третий тип «эрготоу» - общедоступные крепкие напитки из гаоляна, чумизы, кукурузы - то, что наши дальневосточники называют «ханжа», четвертый тип - «путао-цзю», то есть виноградное вино, пятый тип - «пи-цзю», или пиво.

Для хранения и перевозки напитка китайцы использовали *тулузы* — плетёные короба, обмазанные изнутри особым стойким составом на основе казеина, не пропускающим жидкости любого рода. В ходу были также деревянные ящики аналогичной вместимости, обработанные внутри тем же веществом. Керамические ёмкости имели ещё большее распространение. А кыргызы перевозили в *саба- бурдюк*, которые делают из козьей шкуры, отверстия от передних и задних ног завязывают конским волосом, перед

приготовлением кумыса кыргызы коптят саба до темно-коричневого цвета посредством длительного окуривания дымом еловых или сосновых шишек.

В результате проведенного сопоставительного анализа глаголов поля «еда», в обоих языках выявлены глаголы, обозначающие базовые действия, связанные с процессом приема пищи - «есть», «пить», «кушать», «глотать» и т.д. Однако в китайском языке эта группа глаголов более разветвленная и детализированная, что отражает особое культурное отношение к еде в китайской традиции. Кроме того, в китайском языке обнаружено большее количество глаголов, описывающих более тонкие нюансы процесса приема пищи - «чавкать», «чмокать», «жевать» и др. Это связано с важностью правильного, почтительного отношения к еде в китайской культуре.

В кыргызском языке глагольная лексика данной тематической группы в большей степени сфокусирована на базовых действиях по приему пищи, в то время как нюансирование действий не столь ярко выражено. Это может быть объяснено особенностями традиционного кыргызского быта и хозяйственной деятельности.

Что касается описательной лексики «еда» в сравниваемых языках. В китайской кулинарной культуре основные характеристики, по которым оценивают блюдо, как уже выше говорилось включают в себя его цвет (а также внешний вид), запах и вкус. Вино и пища могут обладать таким свойством, как 美 – «красота». Еду, в частности цвет продуктов, китайцы в отличие от кыргызского народа тоже рассматривают с точки зрения философии. В китайском языке помимо прилагательных описывающих вкус в китайском языке широко используются метафоры при описании вкуса, цвета, красоты блюда. Например: 食指大动 - досл. указательный палец дергается (от желания вкусить яств); в значении слюнки текут.

В большинстве парадигматических группировок наша ЛСГ имеет иерархический характер. Несмотря на общность ряда компонентов поля, связанных с базовыми наименованиями продуктов питания, блюд, способов

приготовления, наблюдаются значительные различия в объеме, структуре и семантике лексических единиц, входящих в данное поле в сопоставляемых языках. Эти различия обусловлены спецификой национальных кухонь, климатических и географических условий, культурных традиций Кыргызстана и Китая.

При приготовлении, при потреблении пищи для китайского народа превыше всего соблюдать общепринятые традиции для здоровья. Если кыргызы могут за один день съесть и целого жеребца и еще запить это все шорпом (супчик в котором варили мясо), то китаец никогда не превысит лимит своего дневного рациона. У каждого народа есть свои национальные блюда, которое готовят и едят с древних времен. Кыргызцы в основном питались мясом и молочными продуктами и фразеологизмы с компонентами данных продуктов в кыргызском языке больше. В кыргызском языке мы часто встречаем употребление фразеологизмов, пословиц и поговорок в речи его народа, что свидетельствует о богатстве языка. В китайской и кыргызской картине мира присутствует стремление к развитию таких качеств как, вежливость, честность, учтивость, и уважение в еде. Если в китайской фразеологии выражения с компонентом 饭 - еда составляют большое количество, 白饭青角 - букв, белый рис для гостей, свежее сено для его коня; то в кыргызской фразеологии преимущественно большее количество фразеологизмов с компонентом *нан*. Например: Нан баарынан улук; Адамдан улуу ат жок, нандан улуу аш жок. Даны жоктун наны жок, наны жоктун жаны жок. Иначе говоря, в кыргызских фразеологизмах хлеб – *нан* является основной пищей народа, и он добывается с большим трудом, поэтому призывают к уважению к нему.

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 об их взаимовлиянии и взаимообогащении в процессе

исторического развития, которое мы также увидели в литературных произведениях поэтов двух народов. Кыргызы в основном питались мясом и молочными продуктами, а китайцы будучи оседлыми очень богаты были разного рода зерновыми продовольствиями, овощи и специи широко распространены, в связи с этим и поэты в своих стихах воспевали такие кухонные особенности народов. В заключении хотели бы отметить, что у каждого народа есть свои национальные блюда, которое готовят и едят с древних времен.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. В современном языкознании проблема лексико-семантического поля как объект сравнительной типологии вошел в число важнейших исследований. Лексико-семантическое поле как особое системообразующее понятие обладает сложной и весьма своеобразной структурой, имеющих фиксированное сходство в каком-нибудь семантическом слое и связанных специфическими семантическими отношениями. Идея исследования лексики по семантическим (понятийным) полям, как уже выше говорилось связывается в лингвистике с именем Й. Трира, однако не стоит забывать, что сам термин в лингвистике впервые был употреблен Г. Ипсенем, который определял поле как совокупность слов, обладающих общим значением. лексико-семантическое поле представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединенную одним родовым значением (ядро поля). Лексико-семантическое поле содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля - центр и (ближняя и дальняя периферия)». Согласно определению в Словаре лингвистических терминов семантическая структура поля состоит из: 1) ядра; 2) центра; 3) периферии; 4) фрагментов поля [Жеребило Т.В., 2010; С.267].

2. ЛСП «еда» является универсальным, базисным понятием и определяет уникальность каждого народа. Одним из основных объектов изучения лингвокультурологии является еда, кухня народов является связывающим звеном народности и культуры, ведь какое бы мероприятие, на каком бы уровне не было сопутствуется 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. В ходе описания лексической объективации мы изучили множество работ связанных с лингвокультурологией кыргызского и китайского народа, рассмотрели все эквиваленты лексемы «еда» в кыргызском и китайском языках и их значения, проанализировали толкование всех выявленных единиц, что позволило сделать следующие выводы, в китайском

языке лексема 饭 fàn - еда является ядром, а лексемы – «食 shí, 菜 cài, 美食 měish, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты)» - в китайском языке определяются как ближняя периферия лексического поля “еда”, которые обладают универсальным понятием обозначающим понятие еда в китайском языке. Лексическое поле слов со значением «еда» в кыргызском языке выглядит следующим образом: *тамак-аш* (ядро поля), *тамак, аш, оокат*, определены в ближнюю периферию (обладают значением «еды»), *наар* и *даам* (чаще употребляются в качестве глагола в сочетании с соответствующими глаголами) и *азык* (используется как пищевые продовольствия).

3. Структура ЛСП «еда» в сопоставляемых языках достаточно объёмна (ядро, ближняя и дальняя периферия) которое четко выражает сходство и различие двух народов. Проанализировав нами изученные и выделенные самые популярные номинанты (см. Приложение 1 и 2) лексико-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках можем сделать следующий вывод что, в китайской культуре больше потребляются первые блюда и вторые блюда в составе которых в основном овощи и мясо, из напитков в основном соевое молоко, чай, рисовые настойки, а в кыргызской культуре первое и главное место занимают мясные и мучные блюда, затем зерновые продовольствия, далее молочные напитки богатые кальцием. В китайском языке -**馆 (guǎn)** является суффиксом, как и в кыргызском языке суффикс *-кана*, так чай+кана= чайкана (чайная), а в китайском языке 茶 чай+馆 = 茶馆 (чайная). Сходства словообразований китайском и кыргызском языках схожи. Лексико-семантической парадигмой, обладающей дифференцирующей силой наиболее общего характера, является часть речи. В обоих языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные обладающие общей семой «еда», и анализ их передачи при переводе показал специфику национальной языковой картины мира, ментальных установок и культурно-исторических особенностей китайского и кыргызского народов.

Эти различия наблюдаются на лексическом, словообразовательном, семантическом и ассоциативном уровнях.

4. Сопоставительный анализ макро и микрогруппы поля «еда» в китайской и кыргызской лингвокультурах определяет немаловажную роль в изучении взаимосвязи языка и культуры. Выявление универсальных черт и признаков лексико-семантического поля предполагало использование приемов типологического метода. Опора на приемы и методы структурной типологии позволила нам рассмотреть лексико-семантическое поле «еда» по целому ряду критериев и осуществить разгруппировку соответствующих лексем по типу, объему, теме и предмету, строению и религиозной принадлежности и другим параметрам. Здесь следует отметить ни в китайском и в кыргызском языках не существует общепринятой нормы деления блюд на первое, второе, закуски и десерты. В данных культурах издревле еда разделяется на горячие, холодные, мясные, овощные, молочные, зерновые и т.д. блюда. Однако для облегченного восприятия мы определили макро- и микрополя ЛСП «еда» в сопоставительных языках таким образом: в китайском и в кыргызском языках Макрополе «Первые блюда» одинаково включает в себя: *горячие, холодные супы, бульоны, похлёбки*. В обеих культурах перед главным блюдом подаются супы, для подготовки желудка к восприятию более грубой и трудноперевариваемой пищи.

Макрополе «Вторые блюда» подразделяется на «Мясные блюда» где в китайском языке основным блюда из свинины, курятины, уткины и только в конце говядина в силу религиозных побуждений и ценовой политики. Основными ингредиентами используемыми в приготовлении блюд из мяса в китайской кулинарии используют широкий спектр овощей, приправ, которые ограничены в кыргызской кухне. В кыргызской культуре мясо имеет особое значение. Кыргызы при приготовлении мяса использовали следующие способы заготовки мяса: *кургатуу – вяление, тоңдурруу – замораживание, сүрсүтүү – копчение*. Основные виды мяса, потребляемые в пище кыргызов - баранина, конина, реже козлятина, верблюжатина или мясо яков. Самым

важным и уважаемым блюдом на столе кыргызов считается «устукан (кость)», ритуал подачи устукана (кости) имеет важное место в социальных отношениях кыргызского народа, что является составной частью традиционной духовной культуры народа. Сходство в потреблении мясных блюд в обеих культурах в еду используют все части, т.е. внутренности, легкие, желудок и т.д., отличается только способами приготовления. В обеих культурах в еду используют и готовят из них разнообразные блюда имеющие свой национальный колорит. Китайская кухня значительно отличается от привычной для нас кыргызской кухни, прежде всего своим разнообразием вкусов, способов приготовления, ингредиентов. Блюда тут могут быть как солёными, так и острыми, и сладкими, могут быть пожарены на сильном огне, среднем, приготовлены при помощи тушения, либо просто на пару. На каждый приём пищи обычно, подают 2-4 блюда, из них обязательно основное блюдо, холодное либо горячее блюдо (можно оба, а можно и одно на выбор).

В обеих культурах существуют три уровня: повседневная, праздничная и парадная. В повседневной кухне блюда очень доступные. Если в китайской культуре завтрак очень ранний и легкий, в полдень во время обеда популярны блюда из риса, муки, с овощами (особенно бобовыми), зеленью и разнообразными приправами, а для кыргызского народа по сложившейся традиции самая обильная пища подается вечером, а на завтрак и обед готовят обычно какое-нибудь легкое блюдо. Очевидно, это связано было в старину 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: горный лук и чеснок, чабрец, мята, щавель и т. д.

В силу своего географического расположения в Китае богатая разновидность морепродуктов и блюда приготовлены из них разнообразными способами, также яйцо имеет философское значение в понятии китайского народа, поэтому и символический подход к его приготовлению и потреблению пищи. Однако в традиционной системе питания кыргызов среди всех продуктов, доступным широкому слою населения, были молоко и молочные продукты. В жизни использовали молоко разного вида скота, козье молоко, коровье, кобылье, молоко яка. В микрополе «Молочные напитки» надо подчеркнуть, что исторически молоко в Китае не пользовалось особой популярностью. В китайской культуре особенно популярна 豆奶 – соевое молоко, никакой завтрак не обходится без него. Следующая отличительная особенность китайской культуры Микрополе «Тофу» - это особенное кушанье китайского народа. Помимо муки и риса китайская кухня богата разнообразными зерновыми культурами, и самое популярное из них это - соевые бобы.

В обеих культурах распития хмельных 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. В кыргызской традиционной кухне алкогольные напитки: *бозо* – напиток приготовленный из пшена, проса, ячменя или кукурузы; *кымыз* - кислый напиток из кобыльего молока. Алкогольные напитки кыргызов гонят из кислого молока, которое заквашивают уже после того, как с него снимут сливки. Длякрепления кумыса использовали чилибуху, также корень растения *ак кодол* - *аконит* круглолистный. Китайцы изготавливали хмельные напитки в основном из

растительности, как виноград, рис, по крепости намного превосходившие хмельные напитки у других народов.

В начале 20 века, после начала ведения оседлого образа жизни у кыргызов блюда из теста заняли прочное место в рационе кыргызов, а в дальнейшем получили самостоятельное развитие.

5. Определение и описание ЛСП «еда» и фразеологических репрезентантов ЛСП «еда» позволяет выявить специфические и уникальные черты кухни и правила приема пищи двух народов. Фразеологизмы и паремии 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. Проанализировав фразеологизмы мы вновь убедились культурные, этнические особенности играют большую роль в структуре создания фразеологизмов, идиом, крылатых выражений. Например в кыргызском языке фразеологизмы с компонентом «нан (хлеб), сүт (молоко)» занимают особое место, а в китайском языке рис и бобовые культуры используются чаще.

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

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. 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.
5. Авоян, Р.Г. Значение в языке: философский анализ [Текст] / Р.Г. Авоян. – М.: Высшая школа, 1985. – 103 с.
6. Акматалиев, А. Кыргыздын көөнөрбөс дөөлөттөрү [Текст] / А. Акматалиев. – Бишкек: Шам, 2000. – 348 с.
7. Алимбаева, П. К., Нуралиева, Ж. С. Дартка даба өсүмдүктөр [Текст] / П. К. Алимбаева, Ж. С. Нуралиева. – Бишкек: Кыргызстан, 1991. – 128 с.
8. Апресян, Ю. Д. Избранные труды [Текст]: Лексическая семантика: синоним. средства яз. – Т.1. / Ю. Д. Апресян. – М.: Яз.рус. культуры: – 1995. – 472с.
9. Арутюнова, Н.Д. Язык и мир человека [Текст] / Н.Д. Арутюнова. –М.: Яз. рус. культуры, 1999. – 896 с.
10. 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.
11. 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.

12. 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.
13. 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.
14. Бондарко, А.В. О грамматике функционально-семантических полей [Текст] / А.В. Бондарко. – М.; Л.: Изд-во АН СССР, Серия литературы и языка, 1984. Том 43. –№6 – 260 с.
15. 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.
16. Бөрүбаев, Т. Киргизская кухня [Текст] / Т. Бөрүбаев. – Ф.: Кыргызстан, 1982. - 176 с.
17. Булаховский, Л. А. Введение в языкознание [Текст] / Л. А. Булаховский. Часть II. М., 1953. – 422 с.
18. Ван, Чжицзы. Национально-культурные особенности лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на фоне китайского языка) [Текст] / Ван Чжицзы // Известия Российского государственного педагогического университета им. А.И. Герцена. – М.: 2006. – том 1. № 18. – С. 117 – 120.
19. Васильев, Л.М., Теория семантических полей [Текст] / Л.М. Васильев // Вопросы языкознания, 1971. №5. – С.102-113.
20. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание [Текст] / А. Вежбицкая; пер. с англ. –М.: Русские словари, 1996. – 416 с.
21. Вердиева, З. Н. Семантические поля в современном английском языке: Учебное пособие для педагогических институтов [Текст] / З.Н. Вердиева – М.: Высшая школа, 1986. – 120 с.
22. 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.
23. Войцехович, В.И. Практическая фразеология современного китайского языка [Текст] / И.В. Войцехович. – М. : АСТ: Восток-Запад, 2007. – 509 с.
24. Гайсина, Р.М. Лексико-семантическое поле глаголов отношения в современном русском языке [Текст] / Р.М. Гайсина – Саратов, 1981. – 195 с.
25. 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.
26. Головницкая, Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глуттонических номинаций) [Текст] / Н. П. Головницкая // Известия ВГПУ — Волгоград: Перемена, 2007. № 2 (20). – С. 14-18.
27. Городецкий, Б.Ю. К проблеме семантической типологии [Текст] / Б.Ю. Городецкий. – М.: изд. Московского университета, 1969. – 564 с.
28. 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.
29. 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.
30. Денисов, П.Н. Лексика русского языка принципы ее описания [Текст] / П.Н. Денисов. – Москва : Русский язык, 1980. – 253 с.

31. Дербишева, З.К. Ключевые концепты кыргызской лингвокультуры [Текст] / З.К. Дербишева. – Бишкек: (б.и.), 2012. – 342с.
32. Джумалиева, Г. К. Социо-культурный анализ скрипта «Кыргызская свадьба» [Текст] / Г. К. Джумалиева // Vilig. – 2019. №. 89. – С. 55-76.
33. Диброва, Е.И. Категории художественного текста [Текст] / Е.И. Диброва // Семантика языковых единиц: Доклады VIII Международной конференции. – М., 2001. – С. 426.
34. Древнекитайская философия [Текст] / сост. Ян Хин-Шун // Собрание текстов в двух томах. Том 2. – М., 1973. – 384 с.
35. Жапанов, А. А. Кыргыз тилинин тамак-аш лексикасы [Текст] / А. А. Жапанов – Бишкек: МОК, 2003. – 136 с.
36. Жеребило, Т. В. Словарь лингвистических терминов и понятий [Текст] / Т. В. Жеребило // Изд. 6-е, испр. и доп. – Назрань: Пилигрим, 2016. – 610 с.
37. Жуковская, Н.Л. Пространство и время в мировоззрении монголов [Текст] / Н. Л. Жуковская // Мифы, культы, обряды народов зарубежной Азии. – М.: Наука, 1988. – 194 с.
38. Жумалиев, С. С. Байыркы түрк жана эски жазма адабий тилдери [Текст] / С. С. Жумалиев. – Бишкек, 2023. – 132 с.
39. Закиров, С. Кыргыз элинин макал-лакаптары [Текст] / С. Закиров – Фрунзе: Мектеп, 1962. – с.127
40. Зинковская, Л.С. Репрезентация концепта ХЛЕБ в народно-разговорной речи 19-21вв. [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01/ Любовь Сергеевна Зинковская. – Омск, 2006. – 260 с.
41. 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.
42. Зулпукаров, К.З. Введение в китайско-киргизское сравнительное языкознание [Текст] / К.З. Зулпукаров. – Бишкек, 2016. – 768 с.

43. Ибрагимов, С. Лингвокультурология – тилдик маданият тануу [Текст]/ С.Ибрагимов. – Бишкек, 2004. – 210 с.
- 44.Ибрагимова, С.Ш. Современная киргизская кухня [Текст]/ С. Ш. Ибрагимова. – Фрунзе: Главная редакция КСЭ, 1991. – 224 с.
45. Иванова, О. Я. Лингвокультурная специфика словообразовательной категории локативности [Текст]: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / О. Я. Иванова – Ставрополь, 2004. – 219 с.
46. Икрамова, Н.М. Узбекская кулинарная лексика [Текст] / Н.М. Икрамова. – Ташкент, Фан. 1989. – 69 с.
47. Кадырбекова, П.К. Лингвокультурологические и лингвокогнитивные аспекты межкультурной коммуникации [Текст] / П.К Кадырбекова. - Бишкек, 2012. - 419 с.
48. 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.
49. 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.
50. Капкан, М. В. Феномен гастрономической культуры [Текст]: дис... канд. филол. наук. / М. В. Капкан – Екатеринбург, 2010. – 173 с.
51. Карасаев, К. Накыл сөздөр: Тил казынасынан баян [Текст] / К.Карасаев. –Фрунзе: Кыргызстан,1987. –344 с.
- 52.Карасик, В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс [Текст] / В.И.Карасик. – Волгоград: Перемена, 2002. – 477 с.
53. Кезина, С. В. Семантическое поле как система [Текст] / С. В. Кезина // Филологические науки. – 2004. – № 4. – С. 79-86.
54. Китай сегодня. От китайской стены до компаний «единорогов» [Текст] – Б.: Аркус, 2022. – 232 с.

55. Кобозева, И. М. Лингвистическая семантика [Текст] / И.М.Кобозева. – М.: Эдиториал УРСС, 2000. –352 с.
56. Кодухов, В. И. Общее языкознание [Текст] / В. И. Кодухов. – М.: Изд-во ЛКИ, 2008. – 319 с.
57. 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 Московского университета. Серия 9. Филология. – М.: 2021. – № 6. – С. 82-87
58. 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.
59. Кочкунов, А. С. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса) [Текст] / А. С. Кочкунов. – Бишкек, 2013. – 320 с.
60. Кочорбаева, Р. Б. Лексико-семантическое поле «еда» (фрагмент языковой картины мира в китайском и кыргызском языках) [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Филологические и социокультурные вопросы науки и образования: Сборник материалов III Международной научно-практической конференции – Краснодар: Изд. КубГТУ, 2018. – С. 127-135.
61. Кочорбаева, Р. Б. Лексическое поле концепта “еда” в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Современные проблемы филологии и методики преподавания языков: вопросы теории и практики: сборник научных трудов V международной научно-практической конференции, Елабуга / Казанский (Приволжский) федеральный университет, Елабужский институт. – Елабуга: Б.и., 2021. – С. 119-122.
62. 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 Всероссийской научно-практической конференции посвященной 30-летию независимости Кыргызской Республики – Бишкек: Спецвыпуск Вестник КНУ, 2021. – С. 126-132
63. Кочорбаева, Р. Б. Фразеологическая объективация концепта «гостеприимство» в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // ГАРИПОВСКИЕ ЧТЕНИЯ: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвящённой 95-летию со дня рождения профессора Т. М. Гарипова – Уфа: Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы, 2023. – С. 129-133.
64. Кочорбаева, Р. Б. Характеристика понятия "лексико-семантическое" поле [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Молодой исследователь: вызовы и перспективы: Сборник статей по материалам ХХІХ международной научно-практической конференции. Том № 4(29): ОсОО «Интернаука», 2017. – С. 33-38.
65. Красных, В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология [Текст] / В.В.Красных. – М.: «Гнозис», 2002. – 284 с.
66. Кыргыз адабий тилинин грамматикасы [Текст] / гл. ред. С. Кудайбергенов. – Фрунзе, 1980. – 338 с.
67. Левицкий, Ю. А. История лингвистических учений: учебное пособие [Текст] / Ю. А. Левицкий, Н. В. Боронникова. – М.: Высшая школа, 2005. – 302 с.
68. Ли, Синь Восемь кухонь Китая. Рецепты [Текст] / Синь Ли // в переводе А.А.Семенов. – М.: Нестор-История, 2021. – 338 с.
69. 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.
70. Маслова, В. А. Лингвокультурология [Текст] / В.А.Маслова. – М. : Academia, 2001. – 208с.

71. 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.
72. 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.
73. Мурзакметов, А.К. Кыргыз ырым-жырымдары. 1-китеп [Текст] / А.К. Мурзакметов. – Ош, 2005. – 110 б.
74. 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.
75. Мухаммадиева, Х. Н. Профессиональная и бытовая кулинарного искусства в таджикском языке [Текст]: автореферат ... дис. канд. филол. наук / Х. Н. Мухаммадиева. – Душанбе, 1979. – 27 с.
76. Нарынбаева, Б.Б. Фразеологическая картина мира француза и кыргыза [Текст] / Б.Б. Нарынбаева. – Бишкек: ИД«Калем», 2017. –360 с.
- 77.Новиков, Л.А. Семантическое поле как лексическая категория [Текст] / Л. А. Новиков // Теория поля в современном языкознании. Ч. I. – Уфа, 1991. – С. 3-7.
78. 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.
79. Өмүралиева С. Азыркы кыргыз тили: Лексикология [Текст] / С. Өмүралиева. – Бишкек, 2001. – 112 с.
- 80.Осмонова, Ж. Кыргыз тилиндеги идиомалар [Текст] / Ж.Осмонова. – Фрунзе, 1972. – 160 с.
- 81.Осмонова, Ж. Кыргыз тилинин фразеологиясы [Текст] / Ж.Осмонова. – Каракол: [б-сыз] 2007. – 177 б.

82. Пименова, М.В. Душа и дух: особенности концептуализации [Текст] / М.В. Пименова. –Кемерово, 2004а. – 385 с.
83. Попова, З.Д., И.А.Стернин Когнитивная лингвистика [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин. –М.:АСТ:Восток-Запад, 2010. –314 с.
- 84.Пословицы и поговорки кыргызского народа: из собрания акад. Юдахина К.К. [Текст] / Сост. Д.Давлетбакова; Вступ.ст. Т.К. Ахматова, М.А. Рудова. – Б.: Илим, 1997. – 232 с.
85. Прощенкова, Н.В. Контрастивная лингвистика: учеб. пособие для студентов международного факультета [Текст] / Н. В. Прощенкова. – Изд. 2-е, доп. Благовещенск: Изд-во БГПУ, 2015. – 206 с.
86. 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.
87. Сапарбаев, А. Кыргыз тилинин лексикологиясы жана фразеологиясы [Текст] / А.Сапарбаев. – Бишкек, 1997. – 178 с.
88. 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.
89. 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.
90. Степанов, Ю.С. Основы общего языкознания [Текст] / Ю.С. Степанов. – М.: Просвещение, 1975. – 271 с.
- 91.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.

92. 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.
93. Тагаев, М. Дж. Полипарадигмальное описание морфемики и словообразования (на материале русского и киргизского языков) [Текст] / М. Дж. Тагаев. – Бишкек, КРСУ, 2004. – 282 с.
94. Тань, Аошуан. Китайская картина мира. Язык. Культура, ментальность [Текст] / Аошуан Тань. – М., 2004 – 240 с.
95. Филичева, Н. И. Структура словосочетания и семантическое поле [Текст] / Н. И. Филичева. // Вестник Московского государственного ун-та. – М., 1971. № 3. – С. 42-52.
96. Фицджералд, Ч. П. История Китая [Текст] / Ч. П. Фицджералд. // Пер. с англ. Л. А. Калашниковой. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 460 с.
97. Ходжиев, В. Традиционная и современная таджикская кухня [Текст] / В. Ходжиев. – Душанбе: «Ирфон», 1990. – 224 с.
98. Хуей, Сюй Этимология китайских иероглифов. Сто самых важных китайских иероглифов, которые должен знать каждый [Текст] / Сюй Хуей. – М. 2020. – 263 с.
99. Чжан, Мянью Фразеологизмы и пословицы со значением «гостеприимство» в русском и китайском языках» [Текст] / Мянью Чжан. // Вестник Башкирского Университета. – 2017. Т. 22. №3. – С. 825-829.
100. 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.
101. Щур, Г. С. Теория поля в лингвистике [Текст] / Г. С. Щур. – М.: Наука, 1974. – 255 с.
102. Энциклопедия «Манас» [Текст] / гл. ред. Карыпкулов А. 1 т. Ааалам «Манастын музыкасы» – Бишкек: Кыргыз энциклопедиясынын башкы редакциясы, 1995. – 440 с.

103. Юань, Лиин Пословичная репрезентация культурно значимого смысла «Хозяин, принимающий гостей» в русском и китайском языках [Текст] / Лиин Юань // Мир русского слова. – 2016. – № 2. – С. 84-87.
104. Юй Пэн, Цзяо Юймэй Китайская кухня в рецептах и историях [Текст] / Пэн Юй, Юймэй Цзяо. – Москва: Шанс, 2020. – 103 с.
105. Юрченко, В.С. Философия языка и философия языкознания: Лингвофилософские очерки [Текст] / Юрченко Василий Семенович. – изд. 4. Саратов: Стереотип, 2017. – 368 с.
106. 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/ Янина, Полина Юрьевна – М.: МГППУ, 2011. – 190 с.
107. Ipsen, G. Der Alte Orient und die Indogermanen [Texte] / G. Ipsen. Festschrift für W. Streitberg – Heidelberg, 1924. – p. 30-45.
108. Porzig W.W. Wesenhafte Bedeutungsbeziehungen [Texte] / W.W. Porzig // Beiträge zur Geschichte der deutschen Sprache und Literatur. 1934. – p. 70-97
109. 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.
110. 《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。”
111. 《汉书·酈食其传》：“王者以民为天，而民以食为天。”
112. 《礼记·礼运》：“五味六和，十二甲壳类，还灵府质也。”
113. 刘利华. 语义场理论与英语词汇学习. 《WanFang》, 2004
114. 民国广州饮食的上海报道. 凤凰网(引用日期 2017-12-11)
115. 粤菜的前世今生. 人民日报海外版(引用日期 2018-11-22)

116. 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

1. Арабизмы в кыргызском языке (этимологический словарь) [Текст] / под ред. Фавваз Аль-Дахера, А. Акматалиева. – Бишкек, 1998.
2. Большой китайско-русский словарь (по русской графической системе) 大BKRS. В 4 томах. [Текст] / под редакцией И. М. Ошанина. – М.: Наука. 1998 г. – 3824 с.
3. Даль, В.И. Толковый словарь живого великорусского языка [Текст] / В. И. Даль в 4 ч. – М.: Изд. общ-ва любителей Российской словесности, 1863. – 627 с.
4. Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү [Текст] / Э.Абдулдаев, А.Биялиев, А.Курманалиева ж.б./ Ж.Осмонованын редакциясы астында. – Ф.: Илим. -1980. – 323-б.
5. Лингвистический энциклопедический словарь [Текст] / гл. ред. В. Н. Ярцева. – М.: Советская энциклопедия, 1990. – 687 с.
6. 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.
7. Осмонов, 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.
8. 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.
9. Юдахин, К.К. Русско-кыргызский словарь.Орусча-кыргызча сөздүк [Текст] / К.К.Юдахин. –М.: Госиздат иностр. и нац. словарей, 1957. – 992 с.

10. Юдахин, К.К. Киргизско-русский словарь [Текст] / К.К.Юдахин. – М.: Сов. Энцикл., 1965. – 880 с.
- 11.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:

1. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <http://endic.ru/ushakov/Gostepriimstvo-10937.html>
2. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <http://russian.cri.cn/life/fashion/396/20180103/66539.html>
3. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: http://www.360doc.com/content/21/0406/19/67691349_970892675.shtml
4. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: https://aif.ru/dontknows/eternal/pochemu_shurpa_tak_nazyvaetsya_i_chno_oznachaet_eto_slovo
5. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://baike.baidu.com/item/%E8%8C%B6/6227#reference-19-5407319-wrap>
6. Электронный киргизско-русский словарь [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_ala%B5%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE
7. Электронный китайско-русский, русско-китайский словарь
Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://bkrs.info/slovo.php?ch=%E6%AC%BE%E5%BE%85>
8. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: https://chinara.boxmail.biz/cgi-bin/guide.pl?id_razdel=121386&action=article

9. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/voprosy-slovoobrazovaniya-v-kyrgyzskom-i-yuzhno-sibirskih-yazykah/viewer>
10. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/voprosy-slovoobrazovaniya-v-kyrgyzskom-i-yuzhno-sibirskih-yazykah/viewer>
11. Электронный киргизско-русский словарь [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%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE>
12. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: [https://dzen.ru/a/Yw29zVAy0nZgofNM#:~: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/Yw29zVAy0nZgofNM#:~: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)
13. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://el-sozduk.kg/kymyz-6/>
14. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: https://eurasica.ru/articles/kyrgyz/zk_derbisheva_filosofiya_kyrgyzov_cherez_prizmu_yazyka_statya_pervaya/
15. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: https://eurasica.ru/articles/kyrgyz/zk_derbisheva_filosofiya_kyrgyzov_cherez_prizmu_yazyka_statya_pervaya/
16. Электронный киргизско-русский словарь [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>
17. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://kungpao.ru/kultura-povedeniya-za-stolom.html>

18. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://lexicography.online/etymology/%D0%B3/%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C>
19. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://ru.other.wiki/wiki/Hospitality>
20. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://studfile.net/preview/7744779/>
21. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: https://superinf.ru/view_helpstud.php?id=4634
22. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://tamgasoft.kg/makaldar/ru/search/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BA>
23. Электронный киргизско-русский словарь 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>
24. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.baibol.kg/ru/tourism-in-kyrgyzstan/traditions/national-drinks-of-kyrgyz-people/>
25. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.spsl.nsc.ru/podgotovka-analiticheskogo-obzora/etapy-sozdaniya-analiticheskogo-obzora/1-strukturno-semanticheskij-analiz-temy-obzora/>
26. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://zhidao.baidu.com/question/462820513638509125.html>
27. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://zhidao.baidu.com/question/877385101451968732.html>
28. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://baike.baidu.com/reference/6227/b9d2ApT-pKrnmdLU0ZynzFmQ5cidiOmafWZBuLVIOGAMGkvBBC4q9OGpy660K>

4jsed5rX832JuyEMDn4763CdARyxNnhOfzdIXnVa7OGj2edWSZTvHxnMdsMmhtv6HLNOA

29. Электронный киргизско-русский словарь [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. Кеже - 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, томленное». 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 освежавшую от шкуры;
25. Гондурма куурдак - жареное в казане мясо или печень вроде холодца. Помешенного в сушеный 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 кипячёном виде в киргизском быту считается лакомством);
14. *Чалан* – айран (простақваша), разбавленный водой (питьё);
15. *Эжигей* – особый сорт творожистого сыра из кипячёного 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. *Күлчөтөй* – 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. *Оромомо* — 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* - густое блюдо из риса, проса, нута, ячменя, кукурузной шелухи и теста.
5. *Жанчымал* – блюдо из нескольких зерновых продовольствий, приготовленный из нескольких ингредиентов.
6. *Жарма* - похлёбка из дроблёного жареного зерна (пшеницы или ячменя, приправленная молоком, жиром, а также без приправы);
7. *Куурма чай* - дословно переводится как жаренный чай, напиток древних кыргызов;
8. *Кымыз* — кисломолочный напиток, обычно ферментированная из кобыльего молока.
9. *Максым* - кислое питьё, 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* - прозрачный бульон, изготавливается из ветчины и курицы, служит основой для многих дорогих супов;
2. 鸡汤 *jītāng* - куриный бульон, основа для большинства китайских супов, при готовке помимо курятины в ёмкость для варки часто добавляют лакричный корень, волчьи ягоды и другие китайские травы;
3. 瘦肉 *shòuròutāng* - свиной бульон, для приготовления долго варящихся супов используют нежирную свинину и долго варят её с сушёными травами, кореньями и грибами; особенно часто используется в кантонской кухне;
4. 白汤 *báitāng* - белый бульон, готовится из вываренных бланшированных свиных костей; часто составляет основу рамэна;
5. 鱼汤 *yútāng* - рыбный бульон, для его приготовления используют обжаренную рыбу, которую варят несколько часов;
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* - цыплёнок 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 *mùxī 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* – холодная лапша, объединяет блюда из разных видов лапши, как пшеничной и рисовой, так и гречишной.
11. 麻辣牛肉凉面 *málàniúròu liángmiàn* - острая лапша с говядиной
12. 台湾芝麻凉面 *táiwānzhīma liángmiàn* - тайваньская холодная лапша с кунжутным соусом;
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* - хворост, полоски из теста (жаренное на масле мучное полое изделие вытянутой формы);

Напитки в китайском языке

1. 精美饮料 *jīngměiyǐnliào* – прохладительные напитки

2. 汽水 *qìshuǐ* - газированные напитки;
3. 果子露 *guǒzǐlù* - 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 *pútáojiǔ* - 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 *niúniǎi* - 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

1. **Фразеологизмы с компонентом «еда» в китайском и кыргызском языках**
2. **С компонентом 南瓜 (тыква, аш кабак)**
3. 籽多的南瓜肉少 *zǐ duō de nánguā ròu shǎo* - букв. Когда в тыкве много семечек, в ней мало мякоти;
4. 有人喜欢萝卜有人喜欢瓜 *Yǒurén xǐhuān luóbo yǒurén xǐhuān guā* - букв. Один любит редьку, другой — дыни.
5. 甜瓜不苦, 苦瓜不甜 *Tiánguā bù kǔ, kǔguā bù tián* - И у сладкой дыни горькая ботва, целиком прекрасного не бывает;
6. 南瓜不圆, 人非圣贤 *Nánguā bù yuán, rén fēi shèngxián* - Тыква не бывает абсолютно круглой, человек не бывает абсолютно совершенным.
7. 数冬瓜, 道茄子 *shǔ dōnggua dào qiézi* - букв. Считая тыквы, говорить о баклажанах; обр. молоть языком, перескакивать с темы на тему
8. 瓜熟蒂落 *guā shú dì luò* - букв. Когда тыква созревает, черенок отпадает. обр. настанет время и все образуется; всему своё время
9. 顺藤摸瓜 *shùn téng mō guā* - букв. Двигаясь по плети, добраться до самой тыквы
10. обр. ухватившись за путеводную нить, добраться до главного, ухватиться за кончик нити
11. 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
12. 豆剖瓜分 *dòu pōu guā fēn* - букв. разрезать, как тыкву, и делить, как бобы (разрывать на части)
13. 瓜田不纳履, 李下不整冠 *guā tián bù nà lǚ, lǐ xià bù zhěng guān* - букв. На (чужой) бахче не поправляют обувь, под (чужой) сливой не поправляют шапку, (чтобы не заподозрили в краже плодов). обр. не навлекать на себя напрасных подозрений, не делать ничего того, что может вызвать подозрения
14. **С компонентом 肉 (мясо, эт)**
15. 弱肉强食 *ruò ròu qiáng shí* - мясо Обр. слабый — пища для сильного; сильный пожирает слабого; закон джунглей; у сильного всегда бессильный виноват
16. 大鱼大肉 *dà yú dà ròu* - много рыбы и много мяса (обильное угощение)
17. 皮笑肉不笑 *pí xiào ròu bù xiào* - Обр. внешне улыбаться (*смеяться*), а внутренне - нет; притворно улыбаться;
18. 天上龙肉, 地上驴肉 *Tiānshàng lóng ròu, dìshàng lú ròu* - На небе — мясо дракона, на земле — мясо осла
19. 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.
20. Эшектин мээсин жээген (букв. съевший мозги осла) – слабоумный
21. Эт менен челдин ортосунда (букв. между мясом и пленкой) – лицемерный человек, подхалим;
22. 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.
23. Устуканы качуу - значит быть изнуренным, усталым, в подавленном виде. Устуканы упат болуу – значит прогнать, исчезнуть.

24. *Эт бышым (букв. время варки мяса)* - примерно два часа времени; отрезок времени, достаточный, чтобы сварилось мясо, это примерно около *полтора-двух часов*;

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* - *Обр.* На одном дереве растут плоды 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* - Много ешь — не будешь чувствовать вкуса, много говоришь — твои слова не многого стоят;
2. 一个人吃饱全家不饿 *Yīgè rén chī bǎo quányiā bù è* - Одинокий поел, и вся семья сыта;
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* - Чем больше говоришь — тем больше слов, чем больше ешь — тем меньше фруктов;
5. 吃不到葡萄说葡萄酸 *Chī bù dào pútáo shuō pútáo suān* - *Завистливый человек, у которого нет винограда, говорит, что виноград кислый*
6. 青葡萄不好吃, 年轻人无经验 *bù hào chī, niánqīng rén wú jīngyàn* - *Зелен виноград не вкусен, млад человек не искусен;*
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, 没有一丝开药铺 *shao chi hun xing duo chi su, mei you yi sheng kai yao pu* если есть меньше мяса и больше овощей, лекарства не понадобятся;
9. 贪吃有贪睡, 添病又减岁 *tan chi you tan shui, tian bing you jian sui* кто много спит и ест, тот раньше начинает болеть;
10. 鼻子不通-吃点大葱 *biz i bu tong – chi dian da cong* если заложен нос – поешь лук;
11. 一日吃三枣, 一生不显老 *yi ri chi san zao, yi sheng bu xian lao* каждый день ешь по три китайских финика – сохранишь молодость на всю жизнь.
12. 大蒜是个宝, 常吃身体好 *da suan shi ge bao, chang chi shen ti hao* чесноксокровище, частое его употребление полезно для тела;
13. *Ач көз — тойбойт* – букв. Жадный глаз ненасытен (о жадных людях);
14. *Жеп жиберчүдөй* (букв. готов проглотить) – сильно ненавидеть, иметь большую неприязнь;
15. *Карга бок чокуй электе* (букв. еще ворона навоза не клевала) – очень рано;

16. С компонентом бобы 豆 (soя, фасоль)

17. 韭菜煮豆腐 有青二白 *jiǔcài zhǔ dòufu yǒu qīng èr bái* - Варить цзюцай с бобовым творогом—один зеленый, другой белый;
18. 冻豆腐—拌(办)不开 *dòng dòufu—bàn (bàn) bù kāi* - Замерзший бобовый творог—не размешаешь.
19. 煮豆燃萁 *Zhǔdòu rán qí qīng pútáo* - Если братья не могут поделить вареные бобы и сжигают листья фасоли, то между ними возникает разлад;
20. 秋菊春桃, 物各有时 *Qiū jú chūntáo, wù gè yǒushí* - Всякому овощу свое время;
21. 依样画葫芦 *yī yàng huà húlu* - Посудную тыкву горлянку нельзя есть созревшей, а человеку нельзя слепо подражать кому-либо;
22. 刀子嘴豆腐心 *dāozizǐ dòufu xīn* Во рту сладко-сладко, а на сердце —зубчатый серп;
23. 胆大如斗 – досл. жёлчный пузырь величиной с целую меру «доу». Обр.: человек отчаянной храбрости, смельчак.
24. 要想人长寿, 多吃豆腐少吃肉 *yao xiang ren chang shou, duo chi dou fu shao chi rou* если хочешь прожить до глубокой старости – больше ешь тофу и меньше мяса;
25. 豆渣脑筋 *dou zha nao jin* в голове одни бобы, обр. очень глупый человек;
26. 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;

27. С компонентом хлеб, тесто 面包 (нан, ун)

28. 斗大的馒头—没处下口 *Dòu dà de mántou—méi chǔ xià kǒu* - Пампушка величиной с ковш—неоткуда укусить
29. 卖切糕的净剩了枣— 没面 *Mài qiē gāo de jìng shèngle zǎo— méi miàn* - У продавца кекса остались одни жужубы—нет теста
30. 肉馒头打狗—有去无回 *ròu mántou dǎ gǒu—yǒu qù wú huí* - Бросать в собаку мясными пирожками—бросишь, а обратно не вернешь;
31. 舒服不如躺着, 好吃不如饺子 *shūfú bùrú tǎngzhe, hào chī bùrú jiǎozi* Самая удобная поза—лежать, самая вкусная еда—пельмени
32. 街坊做烧饼— 不知道什么馅 *jiēfāng zuò shāobǐng— bù zhīdào shénme xiàn* Соседи делают пирожки—неизвестно, с какой начинкой
33. 大块的蛋糕可以让人住口 *dà kuài de dànɡāo kěyǐ ràng rén zhùkǒu* Большая лепешка рот закрывает;
34. *Нандан улуу тамак жок, адамдан улуу атак жок* - Нет еды священной, чем хлеб, нет выше звания, чем человек.
35. *Нандын ысыгы жакшы, сөздүн бышыгы жакшы* – Хлеб хорош когда тёплый, Речь хороша когда стойкий
36. *Нансыз тамак даамсыз* - Еда без хлеба невкусна
37. *Наны жок чай курусун кайыры жок бай курусун* – букв. Чай без хлеба не вкусен, богач без подачек не достоин.
38. *Камырдан кыл суургандай* - букв. способный из теста вытягивать волос) – очень ловкий.

39. С компонентом рис 米 (курүч, дан)

40. 手头有米, 心头不慌 *shǒutóu yǒu mǐ, xīntóu bù huāng* - Если у меня есть рис, я не буду волноваться по любому поводу;
41. 舍不得米养儿不大 *shěbudé mǐ yǎng er bu dà* - Если вы не хотите отказывать своим детям в кормлении рисом, то ваши дети никогда не повзрослеют;
42. 当家才知盐米贵 *Dāngjiā cái zhī yán mǐ guì* Если дети начнут рано выполнять работу по дому, то будут знать, что рис очень дорог;

43. 偷鸡不成蚀把米 *tōu jī bùchéng shí bǎ mǐ* Если у вора не получается украсть кур, то он потеряет и рис;
44. 用一万字不能测量同一天被吃掉的大米 *yòng yī wàn zì bùnéng cèliáng tóngyī tiān bèi chī diào de dà mǐ* Имея и десять тысяч полей, нельзя съесть в день больше мерки риса;
45. 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, zìjǐ de hái zǐ yǒngyuǎn gèng hǎo* На чужом поле рис кажется лучше, а свои дети кажутся краше.
46. 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 dōngxi* Семья не может обойтись без риса и дров. Есть дрова и рис — семья, нет, разошлись;
47. 一粒米 一滴汗 *yī lì mǐ yī dī hàn* Каждое зернышко риса, это капля пота фермера;
48. 和尚不说鬼, 袋里没有米 *Héshàng bù shuō guǐ, dài lǐ méiyǒu mǐ* Если монахи не будут говорить с призраками, то не будут получать рис.
49. *Ичине кара таруу айланбайт* (букв. у него внутри в **животе** так тесно, что просянному зернышку негде повернуться) - скряга, скупердяй.
50. *Чычканга кебек алдырбаган* (букв. даже шелуху ячменя не позволяет брать мышам)- очень скупой, очень осторожный;
51. *Кун карама* (букв. следующий за солнцем)- двуличный человек.
52. **С компонентом еда 饭, 食(оокат, аш, азык, тамак)**
53. 锦衣玉食 *jīn yī yu shì* - богатая одежда и изысканная одежда;
54. 箪食壶浆 *dān shì hú jiāng* - корзины пищи и кувшины питья, обр. встречать хлебом-солью;
55. 丰衣足食 *fēng yī zú shì* - сыт и одет, жить в достатке.
56. 饭多好吃, 词多难说 *Fàn duō hào chī, cí duō nán shuō* - Обр. Еды много —хорошо есть, слов много —трудно говорить.
57. 自食其果 *zìshíqíguǒ* - *Вкушать выращенные самим горькие плоды (каждый пожинает то, что посеял);*
58. 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 - это пища, а больному еда - это лекарство
59. 晨炊星饭 *chénchuī xīngfàn* - утром приготовить, вечером поесть; обр. быть очень занятым весь день;
60. 食少事繁 *shíshǎoshìfán* – ест мало и делает много (обр. в знач.: очень работоспособный, трудолюбивый);
61. 预防胃肠病, 饮食要干净 *yù fang wèi chāng bìng, yǐn shí yào gān jìng* – для профилактики желудочно-кишечных заболеваний необходимо соблюдать гигиену в еде;
62. 若想长寿按, 须减夜来餐 *ruò xiǎng cháng shòu àn, xū jiǎn yè lái cān* хочешь долго жить – уменьши объём ужина.
63. 饭糗茹草 *fàn qiǒu rú cǎo* есть сухое зерно и траву, обр. жить скромно и бедно; 食不二味, 居部重席 *shí bù èr wèi, jū bù chòng xí* два вида блюда и две подстилки, обр. жить очень бедно;
64. 食不重肉 *shí bù chòng ròu* еда без мяса;
65. 食日万钱 *shí rì wàn qián* проедать в день п десять тысяч монет, обр. быть чревоугодником, обжираться;
66. 饱食终日 *bào shí zhōng rì* 1) с утра д вечера только и есть, обр. жить дармоедом; 2) праздное время провождение;
67. 暴饮暴食 *bào yǐn bào shí* есть и пить слишком много;
68. *Арам тамак аш болбойт* - нечестно добытая пища впрок не идёт;

69. *Тамак жебей, таи жейин!* чтоб неладно было этой пище! (букв. не буду есть пищу, буду есть камень!);
70. *Эр азыгы - элден, бөрү азыгы - жолдон* - пища молодца от народа, пища волка в пути (т.е. ни тот, ни другой путевых запасов не имеют);
71. *Окуу- билим азыгы, билим - ырыс азыгы* - учение - источник (букв. пища) знания, знание - источник (букв. пища) счастья.
72. *Оокат — байдан, ажал — кудайдан* - Работа от богачей, смерть от бога.
73. *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
74. *Кыл тамак* — данное выражение используют к людям которые очень кропотливо относятся к еде, выбирают еду;
75. *Аскан ашты таштаба* – букв. Нельзя оставлять приготовленную еду.
76. *Ашың калса калсын, ишиң калбасын* – букв. Пусть еда останется, но дело пусть не останется. Не откладывая дела в долгий ящик.

77. С компонентом масло 油 (май)

78. *火上浇油 huo shang jiao you* (букв. ‘в огонь подливать масло’) – отко май тамызуу
79. *Жүрөгү майлуу* - букв. сердце в жиру – смелый, храбрый;
80. *Кашык да май, чөмүч да май* (букв. и ложка, и половник в жиру)- жить в достатке;
81. *Ирегеден май агуу* (букв. с порога льется жир) – очень богато, зажиточно жить;
82. *Бир карын майды бир кумалак чиритет* - Ложка дегтя портит бочку меда. *букв. Один катышек овечьего помета может испортить кутырь масла.*
83. *Май кармаган бармагын жалайт* – букв. Кто жир в руках держит, тот маслинные пальцы оближет. Экв. Где едят, там крошки падают.
84. *Май талканды ичине жаккан киши жейт* – букв. Масло и толокно едят кому нравится. Экв. Не в коня корм.

85. С компонентом котел 锅 (казан)

86. *清锅冷灶 qing guo leng zao* чистая сковорода и холодная печь, обр. нищая жизнь.
87. *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)
88. *Асылуу казан – бышылуу аш* - Букв. Раз котел на огне, значит еда на столе;
89. *Казаны майлуу* (букв. у него котел в масле) –жить в достатке;
90. *Казаны коюу кайноо* - (букв. у него котел кипит нежидко) – достаток.

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

92. *Уйдун тууруна күтүп, уузуна күтпөптүр* – букв. Отёла коровы дождался, а молозива не дождался (долго ждал, а самого важного момента не дождался)
93. *Айран ичкен кутулуптур, челегин жалаган тутулуптур. Жуурат ичкен кутулат, жугунду ичкен тутулат* – букв. Кто простокваши выпил, тот спасся, а кто посуду лизал, тот попался. Что ворам с рук сходит, за то воришек бьют.
94. *Айран сураган — челегин жашырбайт. Айран сурап келип, аягыңды жашырба* – букв. Если ты айран просить пришел, Не стоит прятать чашку под подол. Не говори обиняком, режь правду прямоком;
95. *Ак бар үйдө береке бар* – букв. В доме где есть белое, там и есть богатство.
96. *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.

97. *Сүттөн ак* (букв. белемолока) - без единой погрешности, кристально честный;
98. *Кара суудан каймак алуу* - (букв. снимать сливки с черной воды) – очень умелый, ловкий;

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

100. 饥饿的蜜蜂产不出好蜂蜜 *Jī'è de mìfēng chǎn bù chū hǎo fēngmì* Голодному и мякина —мед, сытому и мед не сладок.
101. 津津有味 *jīn jīn yǒu wèi* 1) вкусный, с аппетитом; 2) захватывающий, увлекательный;
102. 秀色可餐 *xiù sè kě cān* настолько красивый, что так бы и съел; обр. пиршество для глаз;
103. 美味可口 *měi wèi kě kǒu* вкусный;
104. 色香味俱全 *sè xiāng wèi quán* красиво выглядеть, хорошо пахнуть и быть приятным на вкус; обр. восхитительный (о еде);
105. 有滋有味 *yǒu zī yǒu wèi* вкусный, сочный, ароматный.

106. С компонентом культурных особенностей каждого народа

107. 饿了牛角也是软的 *è le niújiǎo yě shì ruǎn de* Голодному и рога буйвола кажутся мягкими;
108. 一张嘴放不下两个勺子 *yī zhāng zuǐ fàng bù xià liǎng gè sháozi* В один рот двух ложек не впишешь.
109. *Алтын — күмүш таш экен, арпа — буудай аш экен* – букв. Золото, серебро – камень, ячмень, пшеница – еда.
110. 满腹经纶 *mǎn fù jīng lún* – букв. «полное брюхо государственный ум», обр. семи пятей во лбу; ума палата; талантливый и эрудированный;
111. 龙肝豹胎 *lóng gān bào tāi* - печень дракона и зародыш барса (обр. изысканное блюдо, деликатес);
112. 快刀斩乱麻 *kuài dāo zhǎn luàn má* - острым ножом срезать спутанную коноплю (обр. разрубить гордиев узел; действовать быстро и решительно);
113. 感冒不算病, 大葱大蒜 *gǎn mǎo bù suàn bìng, dà cōng dà jiāng dà suān* простуда – не болезнь, если ешь лук, имбирь и чеснок;
114. 冬有生姜, 不怕风霜 *dōng yǒu shēng jiāng, bù pà fēng shuāng* употребляя имбирь зимой, не будешь бояться ветра и инея.
115. 糖盐都一色, 一个甜一个咸 *táng yán dōu yī sè, yī gè tián yī gè xián* И соль, и сахар белого цвета, но, когда готовишь сладкое, не перепутай их;
116. 撮盐入伙 *cuō yán rù huǒ* щепотка соли, брошенная в огонь, обр. в знач.: быть вспыльчивым, нервозным.
117. 饕餮之徒 *tāo tiè zhī tú* - любитель поесть, обжора;
118. 酒色财气 *jiǔ sè cái qì* - вино, женщины, алчность, вспыльчивость, обр. пагубные привычки
119. 白萝卜扎刀子–不出血的东西 *bái luó bo zhā dāo zi – bù chū xuè de dōng xi* - букв. «воткнуть нож в редьку – вещь, из которой кровь не течет»;
120. *Кекилик кармаган адамдай кубанат* - (букв. радуется, как человек, поймавший кеклика) – очень сильно радоваться.
121. *Жайыл дасторкон* - (букв. разостланная скатерть) – достаток, изобилие;
122. *Алкы бузук* (букв.испорченная глотка) – жадный;
123. *Битин сыгып, канын жалаган* (букв.давить вшу и лизать ее кровь) – очень скупой;

124. *Эт бышым* (букв. время варки мяса) - примерно два часа времени; отрезок времени, достаточный, чтобы сварилось мясо, это примерно около *полтора-двух часов*;
125. *Чай кайнам* (букв. время закипания чая)- примерно 30-40 м. время, необходимое, чтобы вскипел чай, небольшой отрезок времени около 20—30 минут.
126. *Бээ саам* (букв. время дойки кобылиц)- примерно 1-1,5 часа времени. промежуток времени между двумя доениями кобылиц (1—1,5 часа);
127. *Узун сары* (букв. длинный желтый) – ранняя весна или голодное время, когда истощаются зимние запасы еды;
128. *Узун сарыга сактоо* (букв. оставлять на длинный желтый, на голодное время) – хранить на черный день;
129. *Ичке үзүлгөн, жоон созулган убак* (букв. время когда тонкое рвется, толстое тянется) – весенняя пора;

Стихи Ли Бо о пиршестве, о еде и вине:

客中行 В гостях

兰陵美酒郁金香,
玉碗盛来琥珀光。
但使主人能醉客,
不知何处是他乡。

*Славное ланьлинское на травах –
Блеск янтарный в яшмовых оправках...
Напои меня, хозяин мой,
Чтобы забыл я – этот край чужой.*

九龙山饮

В девятый день (девятой луны) пью на Драконьей горе

九龙山饮,黄花笑逐臣
醉看风落帽,舞爱月留人。

*На Драконьей горе я хмельной Листья дразнят меня желтизной Ветер
весело шляпой играет... Не расстаться никак мне с луной!*

В стихе девятый день девятой луны один из осенних праздников, когда было принято подниматься на склоны гор и устраивать пикник среди диких желтых хризантем и кустарников кизила, пить вино, настоящее на лепестках хризантем и вспоминать далеких друзей и родных. Драконья гора находится к югу от города Данту (совр. пров. Анх (756 г.)

哭宣城善酿纪叟

纪叟黄泉里,还应酿老春。
夜台无晓日,沽酒与何人。

Оплакиваю славного сюаньчонокского винодела старика Цзи

*Старик и там, уйдя из мира,
Колдует над «Весной» для пира,
Но у истоков так темно
Кому продашь свое вино?*

Примечание: В названии многих сортов танских вин стоит слово «春 Весна», «黄泉 Желтыми истоками» (или «泉 источниками») именовали загробный мир.

月下独酌

*花间一壶酒,独酌无相亲。
举杯邀明月,对影成三人。
月既不解饮,影徒随我身。
暂伴月将影,行乐须及春。
我歌月徘徊,我舞影零乱。
醒时交欢,醉后各分散。
永结无情游,相期邈云汉。*

Под луной пью одиноко

*Среди цветов поставил я кувшин в тиши ночной
И одиноко пью вино, и друга нет со мной
Но в собутельники луну позвал я в добрый час,
И тень свою я пригласил и трое стало нас.
Но, разве, спрашиваю я, умеет пить луна,
И тень, хотя всегда за мной
последует она? А тень с луной не разделить,
и я в тиши ночной Согласен с ними пировать
Хоть до весны самой.
Я начинаю петь - и в такт
колышется луна,
пляшу - и пляшет тень моя. бесшумна и длинна.*

*Нам было весело, пока
хмелели мы втроем.*

*А захмелели разошлись, кто как-своим путем. И снова в жизни одному мне
предстоит брести До встречи-той, что между звезд. у Млечного Пути*
(Перевод А. Гитович)

*Мне говорили, что вино
Святые пили без конца,
Что чарка крепкого вина
Была отрадой мудреца.
Но коль святые, мудрецы
Всегда любили пить вино,
Зачем стремиться в небеса?
Мы здесь напьемся - все равно!*

**Стихи Байдылда Сарногоева, источник Байдылда Сарногоев
www.bizdin.kg:**

ЧЫНДЫКТЫ АЙТСАМ

*Кай бир кыргыз туугандар Камыры жок эт жешет.
Картөшкө менен пиязды Кадырлашпай чөп жешет.
Аштык экпес илгерки Аталарды эстешет.
Чындыкты айтсам аларга, Чычалашып сени дейт.
Чыр баштоого камынып, Чыйт түкүрүп берилейт.
Жаман көрсө көрүшсүн, Жалан этти бөрү жейт. 1958ж.*

АЯЛЫМА

*Мен акынмын кээде кедей, кээде бай, Ичкен ашым кээде кесме, кээде чай.
Кай бир күнү конок толуп үйүмө Казанымда кайнап турат жалаң май.
Кай бир күнү капа кылам өзүңдү Жааш балаңа сүттүк акча табалбай.
Көп-көп жаз деп айтчу болдуң сен эми, Көбү жакшы, бирок болот ченеми.*

Эң уят го эки бетти тултуйтса Эртеңки күн элдин калыс элеги.

Аман болсок жетишээрбиз баарына Азырынча чабал жашап көнөлү. 1958ж

ШАМПАН ИЧТИМ

Шампан ичтим, шампан ичтим өкүртүп, Шампан жатты кээде мени кекиртип. Биздин элден Пушкин чыкса деген ой Бир мезгилде жыргалдантты көшүлтүп. Мен шампанды ичкен жокмун тим гана Бүгүнкү күн кубанычтуу күн мага, Каламдашы жакшы ыр жазса кайгырып Капа болот, капа болот ким гана?

Ал каламдаш мага салкын көңүлү Аз келгенсин урушканбыз өгүнү.

Урушса да ошон үчүн шыңгыттым Брларынын узун болсун өмүрү.

Шампан ичтим, шампан ичтим өкүртүп, Шампан жатты кээде мени кекиртип. Кыргызымдан Байрон чыкса деген ой Кыйла убакка кыялдантты көшүлтүп. 1959-жыл.

АРАКЕЧ ДОСКО

«Ак молдо» деп айтпай жүрчү аракты, Арак качан «молдомун» — деп сага айтты.

Адегенде ат маанисин түшүнгүн Ал аракты биздин завод жаратты.

Айтпай жүрчү «жинди суу» деп аракты, Арак качан «жиндимин» — деп сага айтты?

Кагылайын шыңгыта кет мени — деп Канча жолу кадыр салып жаратты?

Каалабасаң, капаланып ал арак — Картайганча сүт ичип жүр дейт белем.

Каалабасаң, капаланып ал арак — Куубайт сени, кулап түшүп текчеден.

Ичкилик да, тамак дагы чек менен, Ичи көбөт этти деле көп жеген, Ашык ичип акыл-эсин жоготкон Анык жинди сенсиң го деп шектенем.

«Азгыргыч» — деп айтпай жүрчү аракты, Арак качан «азгырам» — деп сага айтты. Айып сенде, айтпай жүргүн жинди деп Ал аракты биздин завод жаратты.

ТЕРМЕЛЕР АЯЛДАР ЖӨНҮНДӨ

Араккеч кээ бир аяш бар Айткан сөзү дың бузган.

Тандап туруп жыргалды Тапкансып кенен турмуштан,

Шарап менен аракты Закускасыз шыңгыткан.

Мас болуп алган кезинде Баласын топтой ыргыткан.

Айланып башы аракка Карабай казан-аякка,

Байкабай горшок экен деп Баласын тосот табакка.

Ун элеп, камыр жуурусса Ушунусу тамаша.

Сулк жатат кеспей кесмесин Супара менен жанаша.

Кийимди чечип жаткыр деп Күйөөсүн жумшайт балача.

Көйнөгүн кийип тескери «Көк моюн» издеп эртеси Көчөгө чыгат таң ата.