**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**имени Ж. БАЛАСАГЫНА**

**КЫРГЫЗСКО-КИТАЙСКИЙ ИНСТИТУТ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА КИТАЙСКОГО ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ**

На правах рукописи

УДК 811.1/8:81.362(043)

**Кочорбаева Радима Болотбековна**

**Лексико-семантическое поле «еда» (на материале китайского и кыргызского языков)**

10.02.20 - сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание

Диссертация

 на соискание учёной степени

кандидата филологических наук

Научный руководитель:

Нарынбаева Бактыгүл Борбиевна,

 доктор филологических наук, доцент

**Бишкек** – **2025**

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**ВВЕДЕНИЕ** 3](#_Toc196575874)

[**ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ** 7](#_Toc196575875)

[1.1. Полевая модель и его виды в лингвистике 7](#_Toc196575876)

[1.2. Исследование лексико-семантического поля «еда» в разных языках 15](#_Toc196575877)

[1.3. Когнитивная лингвистика и лингвокультурология как актуальные направления современного языкознания 19](#_Toc196575878)

[1.4. Понятие «еда» и его номинанты в китайском и кыргызском языках 26](#_Toc196575879)

[**Вывод по первой главе** 39](#_Toc196575880)

[**ГЛАВА 2. МЕТОДОЛОГИЯ, МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ** 42](#_Toc196575881)

[2.1. Методологическая база исследования 42](#_Toc196575882)

[2.2. Основные методы исследования 44](#_Toc196575883)

[**Вывод по второй главе** 53](#_Toc196575884)

[**ГЛАВА 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ: ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ СФЕРЫ «ЕДА» В КИТАЙСКОМ И КЫРГЫЗСКОМ ЯЗЫКАХ** 55](#_Toc196575885)

[3.1. Лингвокультурологический аспект сферы «еда» в сопоставляемых языках 55](#_Toc196575886)

[3.1.1. Культурологический анализ сферы «饭 fàn (еда)» в китайском языке 55](#_Toc196575887)

[3.1.2. Культурологический анализ сферы «тамак-аш (еда)» в кыргызском языке 77](#_Toc196575888)

[3.2. Лексико-семантическое поле «еда» в сопоставляемых языках 96](#_Toc196575889)

[3.2.1. Синонимические ряды существительных, образующие поле «едa» в китайском и кыргызском языках 96](#_Toc196575890)

[3.2.2. Глагольная синонимия ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках 111](#_Toc196575891)

[3.2.3. Синонимия прилагательных ЛСП «еда» в китaйском и кыргызском языкaх 122](#_Toc196575892)

[3.3. Семантический анализ экспонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках 133](#_Toc196575893)

[3.4. Фразеологический сегмент ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках 144](#_Toc196575894)

[**Вывод по третьей главе** 163](#_Toc196575895)

[**ЗАКЛЮЧЕНИЕ** 165](#_Toc196575896)

[**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ** 170](#_Toc196575897)

[ПРИЛОЖЕНИЕ 1 193](#_Toc196575898)

# **ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность темы диссертационного исследования**  заключается в том, исследование языка и культуры любого этноса невозможно без изучения его бытового уклада жизни, ибо в ней в концентрированном виде отражается насущные потребности человека, в числе которых особое место занимает пища. Пища, еда играют центральную роль в жизни народа, поскольку они не только удовлетворяют базовую потребность в жизнеобеспечении, но и обладают широким культурным, социальным и экономическим значением, образуя особый сегмент национальной картины мира и находят отражение в лексических ресурсах языка. Современное развитие дружественных и добрососедских отношений между Китаем и Кыргызстаном подчёркивает актуальность изучения данной тематики, её востребованность и значимость в научной сфере, направленной на познание культур двух народов. Кроме того, приоритетами современной государственной политики Кыргызской Республики являются сохранение и продвижение национальных традиций. В целях сохранения этнокультурного и языкового наследия реализуются работы, направленные на распространение традиционных норм, обычаев, национальных блюд, напитков и иных элементов материальной и духовной культуры.

В современном языкознании полевой подход изучения языка как объекта сравнительной типологии вошел в число традиционных исследований. Лексико-семантическое поле «еда» уже было предметом исследования в разных языках, как в рамках отдельных языковых систем, так и в сравнении между ними: (Ахмедова Д.Х. (2020), Гашимов Эльчин Айдын оглу (2005), Косвои М.М. (2014), Мухаммадиева Х.Н. (1979), З.Дж. Мирзоева (2016), Миронова И.К. (2002), Синячкина В.П. (2002), П.Ю. Янина (2011), Икрамова Н.М. (1983), Беленко Е.В. (2006) и др.,). Однако, несмотря на многочисленные работы в этой области, его сопоставительный анализ в китайском и кыргызском языках ещё не проводился, что создаёт пробел в изучении культурных и языковых особенностей восприятия еды в этих двух языках. Это и послужило обращением к теме исследования и вызвало необходимость систематизации, комплексного изучения лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Практическая значимость результатов** определяется тем, что результаты диссертационного исследования могут найти использование в теоретических курсах по китайскому и кыргызскому языкознанию, межкультурной коммуникации, по сопоставительному языкознанию, в спецкурсах по лингвокультурологии, в теории и практике преподавания китайского языка, при написании учебно-методических пособий и составлении словарей, а также при разработке тематики курсовых и дипломных работ студентов факультетов иностранных языков. Результаты комплексного изучения кулинарных особенностей китайского и кыргызского народов могут способствовать дальнейшим изысканиям в области сравнительного изучения двух языков.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# **ГЛАВА** **1**

# **ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ**

# **1.1. Полевая модель и его виды в лингвистике**

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

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

Впервые слово «поле» встречается в русской литературе в XI в. Это слово происходит от индоевропейского корня и имеет множество родственных слов почти во всех европейских языках. Вероятно, является родственным слову «плоский» или «пустой». Древнерусское и старославянское — поле (открытое место, суша).  Общеславянское — polje. Латинское — palam (открыто). Шведское — fala (пустошь, равнина) [191, с. 381]. По нашему мнению, русское поле возводится к общеславянскому роlje, латинскому palam «открыто» и сравнивается с шведским fala «пустынь, равнина», также его можно связать со словами: др.-прус. palwe «пустынная, безлесная равнина, непаханая пустошь», др.-в.нем. feld «поле», польск. plonina «сухая бесплодная земля», с топонимом Польша. Считать слова плоский и пустой родственными ошибочно, поскольку не имеют общего корня. Правда, слово плоский можно связать со словом поле (пл- = пол-) в этимологическом плане.

В китайском языке термин поле в своем первоначальном понимании, как открытое пространство переводится как –田野 tiányě — поле, однако в лингвистическом понимании будет использоваться иероглиф场chăng, например, лексическое поле — 词汇场 cíhuìcháng, семантическое поле дается термином 语义场 yǔyìchǎng [159, с. 2]. Китайский учёный Цзя Яньдэ в своей работе приводит вышеуказанные термины.

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

В лингвистическом словаре: «поле — совокупность языковых (гл. обр. лексических) единиц, объединенных общностью содержания (иногда также общностью формальных показателей) и отражающих понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений» [183, с. 380].

Термин «поле» уточняется выдающимся российским языковедом Г. С. Щуром, который его определяет как «способ существования и группировки лингвистических элементов, обладающих общими (инвариантными) свойствами» [148, с. 135]. Г.С. Щур в своей работе подчеркнул, что основоположниками теории «поля» являются немецкие ученые, так как термин «поле» получило наибольшее описание в работе Г. Ибсена в 1924 году, практическую значимость получили идеи Й. Трира, где оно определялось как «совокупность слов, обладающих общим значением» [148, с. 106].

Й.Трир предложил разделять поле на лексические и понятийные. Лексическое поле — часть понятийного («покрывает только часть его»), то есть понятийное поле («обширная система взаимосвязанных понятий, организованных вокруг центрального понятия») сближается с пониманием семантического [29, с. 106]. Но постепенно лингвисты стали выделять семантические поля не на понятийной основе, а на языковой. Лексический уровень языка организован сложными соотношениями лексико-семантических полей как смежных, так и пересекающихся, и соподчиненных [11, С. 358].

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

 Исследователь В. С. Юрченко вводит понятие «языковое поле» и дает следующее определение: «Языковое поле - это семантическое поле, которое образует инвариантная структура предложения со всеми ее связями: внеязыковыми (человек, действительность, реальное время) и внутриязыковыми (мысль, части речи, слово, высказывание)» [153, с. 47-52] .

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

1) Совокупность явлений или область действительности, имеющие в языке соответствие в виде тематически объединенной совокупности лексических единиц. *Семантическое поле времени,*[*семантическое поле*](http://rus-yaz.niv.ru/doc/linguistic-terms/fc/slovar-209-1.htm#zag-1396)*пространства,*[*семантическое поле*](http://rus-yaz.niv.ru/doc/linguistic-terms/fc/slovar-209-1.htm#zag-1396)*душевных переживаний* и т. д.

2) Совокупность слов и выражений, образующих тематический [ряд](http://rus-yaz.niv.ru/doc/linguistic-terms/fc/slovar-208.htm#zag-1376) 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*. [187, с.86]

В словаре лингвистических терминов Т. В. Жеребило: «Поле семантическое — ономасиологическая и семантическая группировка слов, их иерархическая организация, объединенная одним родовым значением на основе родовой семы, или гиперсемы, обозначающей класс объектов» [176, с. 335]. 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.

Термин «поле» обычно применяется к достаточно обширным группам слов. Разные ученые подходили к изучению системности лексики по-своему и выделяли поля, опираясь на определенные, характерные с их точки зрения, основания. Подтверждение этому находим в ряде исследований таких ученых: В. И. Кодухов, В. Г. Адмони, В.П.Абрамов, Ю.Д.Апресян, Л.М.Васильев, А.В.Бондарко, Ю.Н.Караулов, М.М.Гухман, В. С. Юрченко, Красных В.​​В., И.В. Сентенберг, Л.А.Новиков, П.Н.Денисов, И. Трир, Г. Ипсен и др. Из китайских ученых мы бы отметили, Цзя Яньдэ (Jia Yande), Тан Дайсин (Tang Daixing), Лу Цзяньмина (Lu Jianming), Джу Дэси (Zhu Dexi), Хуан Божуна (Huang Borong), Ляо Сюйдуна (Liao Xudong), Ли Юймина (Li Yuming) Лю Мичина (Liu Miqing) и другие. Лю Шусян (Lü Shuxiang) в словаре «现代汉语八百词 (800 слов современного китайского языка)» объясняет значение и семантические поля часто употребляемых слов [161]. Лу Цзяньмин （Lu Jianming）в своих работах описывает систематизацию лексико-семантических полей в современном китайском языке [170]. Ван Ли (Wang Li) в своем труде «汉语史稿 (Очерк истории китайского языка)» анализирует исторические изменения семантики слов [166]. Лю Мичин (Liu Miqing) в своих работах описывает теоретическую основу интерпретации семантики слов и предлагает метод всестороннего анализа смысла языка, семантической связности и семантики текста. В книге «现代语言学教程 (Учебник современной лингвистики)» он предложил шесть категорий семантического значения слов: концептуальный смысл, эмоциональный смысл, контекстуальный смысл, социокультурный смысл, метафорический смысл и когнитивный смысл. Лю Мицин считает, что для глубокого понимания языковых явлений необходимо интерпретировать их значение с нескольких точек зрения [160].

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

«Лексико-семантическое поле — понятие весьма емкое. Здесь перекрещиваются главные проблемы лексикологии - проблемы синонимии, антонимии, полисемии, проблема соотношения слова и понятия. Решение задач, связанных с семантическими полями в лексике, позволяет по-новому освещать перечисленные проблемы» [76, с. 67].

Лингвисты выделяют несколько видов полей: *лексические, семантические, ассоциативные, словообразовательные и функционально-семантические* [22, с. 11-12]. Для нашей работы, прежде всего, важны лексические, семантические и ассоциативные поля. В отличие от таких объединений, как синонимы, антонимы, тематические и лексико-семантические группы, включающие слова только одной части речи, в поле включаются слова разных частей речи, доминирующая часть которых — имена существительные, глаголы и прилагательные.

В семантической теории Й. Трира предполагается параллелизм между планом понятийного содержания, который представлен понятийным (семантическим) полем, и планом языкового выражения, представленным словесным полем. Прежде всего, Й. Трира интересовало, что может быть взято за основу при вычленении определенной совокупности слов из общего лексикона. Таким критерием, как ему казалось, может служить наличие общих значений у данной группы слов. Однако термин «семантическое поле» для Трира являлся метафорой, но такой метафорой, за которой стоит определенный способ его анализа. В данном исследовании нам близка точка зрения И. Трира и во многом мы поддерживаем его теорию.

При лингвистическом подходе семантические поля выделяются не на понятийной, а на языковой основе. При этом семантическое поле трактуется как совокупность слов, находящихся в свободных связях по линии их лексических значений в тот или иной исторический период времени. Слова, формирующие 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 понятия, связанные с кулинарной культурой, 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)» [44, 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 [42, с. 120-122]. Семантическое поле, таким образом, оказывается связанным с миром действительности посредством слов, его составляющих.

Лексико-семантическое поле как особая системообразующая единица обладает сложной и весьма своеобразной структурой, составные элементы которой связаны между собой парадигматическими отношениями. Анализируемое лексическое поле локальности многомерно, объемно. В основе организации лексико-семантического поля лежат упорядоченные классы, лексические парадигмы разного типа, структурирующие семантическое поле по вертикали и по горизонтали. Ядро лексического поля, как его семантическую доминанту, образует лексическая единица, выражающая общее инвариантное значение. Одним из основных свойств структуры лексико-семантического поля является его целостность, которая обеспечивается отношениями, предполагающими вхождение менее сложных единиц в более сложные [76, с. 57-68].

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, В.​​ В. Красных, Ю. Н. Караулова, Л. А. Новикова, П.Н.Денисова, Л.М. Васильева. Из китайских ученых мы бы отметили, Цзя Яньдэ (Jia Yande), Тан Дайсин (Tang Daixing), Лу Цзяньмина (Lu Jianming), Джу Дэси (Zhu Dexi), Хуан Божуна (Huang Borong), Ляо Сюйдуна (Liao Xudong), Ли Юймина (Li Yuming), Лю Мичина (Liu Miqing). А в кыргызском языкознании научные исследования в области лексико-семантического поля проводились Б. Юнусалиевым, Б. Орузбаевой, С. Өмүралиевой, С.А. Осмоновой, Б.Т. Борчиевой. Так, в работе «Азыркы кыргыз тили: Лексикология» проф. Өмүралиева С. привела в систему терминологический аппарат лексико-семантических исследований, раскрыв такие понятия, как сема, лексическая парадигматика, лексическая синтагматика, используя при этом обширный иллюстративный материал кыргызского языка [118].

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

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

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

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

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

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

6. Одно семантическое поле может включаться в другое поле более высокого уровня» [146, с. 11].

Между лексико-семантическими группами и семантическими полями наблюдаются отношения включения. ЛСГ входят в семантические поля. Их можно представить как микрополе, тогда семантическое поле будет представлять собой объединение микрополей [139]. Так, например, в состав семантического макрополя «нечестное поведение» входит 8 микрополей («обман», «клевета», «лесть», «лицемерие», «коварство», «измена», «ложь», «мошенничество»), каждое из которых делится на классы и подклассы.

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

Принцип центра и периферии семантического поля заключается в том, что элементы поля группируются вокруг лексемы, которая наиболее полно передает его общее значение. Однако это значение, несмотря на свою полноту, является семантически наименее сложным и простым. Это объясняется тем, что главное значение слова должно в минимальной степени зависеть от контекста, то есть оно должно находиться в положении с наименьшей зависимостью от окружающих факторов. Лексема, выражающая общее значение поля, и её ближайшее окружение составляют ядро семантического поля.

Итак, исходя из вышеуказанных определений мы можем сделать вывод, что поле — это понятие, имеющее глубокий смысл. Поэтому полевый подход получил широкое распространение среди лингвистов, которые выдвигали множество его видов, и каждый предлагал свою трактовку этого термина.

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

Проблема пищи всегда вызывает интерес у исследователей, поскольку еда является жизненно важным фактором для любого этноса. С самого начала существования человечества у людей была потребность в удовлетворении голода и жажды. С развитием культуры возник интерес к методам приготовления пищи, способы сохранить продукты свежими, а затем еда начала готовиться не только для удовлетворения потребностей, но и для удовольствия. Блюда стали не только вкусными, но и эстетически привлекательными, с приятным ароматом, а процесс еды — более осознанным и приносящим радость. Постепенно еда приобретала национальные особенности, ведь то, что мы едим, зависит от места проживания, в частности от того, какие продукты характерны для данного региона. Обычно крупные развитые страны могут располагать более разнообразным ассортиментом выращиваемых и импортируемых овощей, фруктов и растений, чем маленькие развивающиеся государства, особенно если они не имеют выхода к морю.

**Исследование ЛСП «еда» в западноевропейских языках:**

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

И. К. Миронова в своем исследовании «Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропорциональные структуры и их лексические репрезентации», считает, что концептосфера «Еда» в русском языке является достаточно «сложно-организованной системой» [101]. Л. С. Зинковская в работе «Репрезентация концепта ХЛЕБ в народно-разговорной речи 19-21 в.в.», пишет, что концепт – динамическое явление, его взаимосвязь с другими концептами на протяжении развития истории сильно изменились [60]. 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 [128]. О.Г. Савельева в работе «Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на материале русского и английского языков», выявляет, что универсальный концепт «еда» характерен каждой лингвокультуре, однако его культурно-историческая ценность значительно отличается в каждом языке [125]. 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 [155]. Е. В. Беленко в работе «Концептосфера «продукты питания» в национальной языковой картине мира» отмечает, что изучаемый концепт является лингвокультурным, поскольку с его помощью можно исследовать характерные черты культуры этноса, его обряды и обычаи, а также ценности [19]. 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 паремиологичского фонда польского языка позволил автору распределить выявленные единицы на группы (качества человека, время, неожиданность, деньги/обилие и пр.) [39].

В диссертации Гашимова Эльчин Айдын оглу на тему: «Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода: на материале лексико-фразеологического поля «Продукты питания»» рассматривается именно словесное воплощение этого культурного кода. Обращаясь к английскому лингвокультурному коду «Продукты питания», автор отмечает, что его центральными элементами являются слова *bread, loaf, meat, fish, milk*. Эти слова наиболее часто выступают в символических смыслах (как в свободном употреблении, так и в устойчивых словосочетаниях), символизируя наиболее значимые жизненные ценности. По-видимому, это связано с тем, что в исторической ретроспективе именно эти пищевые продукты служили основой пищевого рациона этого народа [36].

**Исследование ЛСП «еда» в восточных языках**

В диссертационной работе узбекского ученого Н. М. Икрамова «Узбекская кулинарная лексика», объектом исследования является лексический состав кулинарной лексики узбекского языка, пословицы и поговорки, связанные с лексемой *еда,* особенности ее формирования в историческом плане [69, с. 49].

В своей работе «Концепт хлеб/нон в русском и таджикском языках», З.Дж.Мирзоева считает, что ядерной зоной номинативного поля рассматриваемого концепта в русском языке выступает хлеб, а в таджикском – *нон*. Сопоставляя два языка, автор выявляет лингвокультурные компоненты концепта: отнесённость к определённому обряду, национальная еда, изделия с наполнением, предназначение хлеба, наличие дополнительных компонентов и т.д. Анализируя паремиологический фонд изучаемых языков, учёный выявляет социокультурные и ментальные особенности в процессе приготовления хлеба, связанные с семейными ритуалами супружества, помолвки. В работе раскрываются и негативные моменты, связанные с нарушением определенных правил, с отсутствием опыта в приготовлении хлеба, с недобросовестным отношением к процессу хлебопечения [100, с.148-150].

В диссертационной работе «Профессиональная и бытовая лексика кулинарного искусства в таджикском языке» Х. Н. Мухаммадиевой рассматривались исторические вопросы, лексико-семантические группы пищевой терминологии в таджикском языке. В данной работе глубоко изучался вопрос о заимствованной лексике, связанной с едой, отмечается что соседство с тюркоязычными странами повлияло на возникновение новых терминов в том или ином языке. Многие слова перешли в таджикский язык из узбекского языка. В кыргызском языке тоже есть слова, которые перешли из узбекского и (или) таджикского, также и наоборот [106]. Например: *палоо, катлама, катик*. Встречаются гибридные слова, в которых первая часть *курут* имеет кыргызскую основу (от слова *кургат* – сушить), а вторая частьзаимствована от таджикского слова *об* – вода *курутоба (это жидкий напиток, приготовленный из сушенного айрана и разбавленный водой)*. Слова такого рода и в китайском, и в кыргызском языках встречаются часто. Кыргызское слово манты/мантуу «манту, паровые пельмени» — китайский 馒头 mántou «хлебец, приготовленный на пару; пампушка» [62, с.644].

В работе И. М. Отарова рассмотрены слова, связанные с едой карачаевцев, балкаров, рассказывается о пользе принимаемой пищи, о полезных для организма продуктах питания, о времени и режиме питания, о способах приема пищи [117]. Об алтайских блюдах написал работу Л. П. Потапов [122]. В своей работе А. В. Бурдуков изучил молочные продукты и блюда из них в монгольском языке [27].

В диссертационной работе М. М. Косвои («Лексико-семантическое поле «Еда» в персидском и русском языках»), автор приходит к выводу о том, что в исследуемых языках пищевая культура отличается своеобразием и самобытностью. Авторы обращают внимание на географический фактор и считают, что название блюд чаще всего зависит от наименования местности, где они были впервые приготовлены [83].

В работе Д. Х. Ахмедовой «Национальная специфика концепта «еда» в таджикском и китайском языках» рассматриваются синонимические ряды лексемы *еда*, которые в китайском языке насчитывают 48 номинантов, при этом такие слова, как *饭fàn* и *食shí* являются наиболее часто употребляемыми [16, с. 8].

**Исследование ЛСП «еда» в кыргызском языке**

С. Кайыпов в своей этнографической работе «Памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты» исследует традиции питания памирских кыргызов, языковые номинации блюд которых превышают более 800 единиц. В исследовании дается детальный анализ изречений, которые характеризуют специфику блюд памирских кыргызов, раскрывается временной фактор приготовления и приема пищи [71].

В кыргызском языкознании наше внимание привлекла диссертационное исследование А. А. Жапанова «Кыргыз тилинин тамак-аш лексикасы», где автор дает этимологический анализ значения многих слов, обозначающих названия ингредиентов, необходимых в приготовлении блюд, названия кухонной утвари, используемых в быту [56, с. 14-15].

Также надо отметить работу А. Кочкунова «Этнические традиции кыргызского народа», в которой дается обширный материал, связанный с традициями кыргызов, где отдельный раздел посвящен пищевой культуре кыргызов [84, с. 251-297].

Из данного обзора следует, что в настоящее время исследование ЛСП «еда» является достаточно актуальным, главным образом, при сопоставительном описании двух и более лингвокультур, что говорит о большом интересе учёных в выявлении национально специфичных черт, присущих пищевой культуре того или иного народа.

# **1.3. Когнитивная лингвистика и лингвокультурология как актуальные направления современного языкознания**

Важным понятием когнитивной науки является восприятие и постижение мира, которые осуществляются рефлексией, мыслительной деятельностью человека. Полученная в ходе познавательной деятельности информация поступает к человеку разными путями, предметом же рассмотрения в когнитивной лингвистике становится та её часть, которая приобретает свое выражение в языковых формах. *Когнитивная лингвистика* занимается важными теоретическими проблемами о том, как хранятся наши знания о мире, как они систематизированы и структурированы в языке в процессе внутриязыковой и межъязыковой коммуникации. Вопросами исследования понятия когнитивной лингвистики занимались зарубежные ученые — Ж.Фоконье, М.Джонсона, Ч.Филлмора, Дж.Лакоффа, который предложил «теорию метафоры», утверждая, что метафора — это не только риторический прием, но и основной механизм человеческого мышления. Он также разработал «теорию фреймов», чтобы объяснить, как люди понимают и организуют информацию с помощью концептуальных структур. ‌Ноам Хомский‌ предложил теорию генеративной грамматики, которая подчеркивает генеративную способность и врожденность языка и полагает, что в человеческом мозге существует универсальный языковой механизм (LAD). Р. Лангакер выдвинул теорию «когнитивной грамматики», которая подчеркивает тесную связь между структурой языка и когнитивными методами человека, а также ввел такие основные понятия, как «символическая единица» и «точка отсчета» [49]. Значительный вклад в теорию когнитивной лингвистики внесли российские ученые — Н.Д.Арутюнова, А.П.Бабушкин, Н.Н.Болдырев, М.Зайнуллина, Р.Р.Замалетдинов, В.Н.Карасик, Е.С.Кубрякова, В.А.Маслова, Ю.С.Степанов, И.А.Стернин, З.Д. Попова, В.Н.Телия и др. [49]. Российские исследователи способствовали развитию когнитивной лингвистики посредством новых подходов, актуальных теоретических установок, предоставили богатую фактическую базу и разработали новые аспекты исследования взаимосвязи между языком и познанием. Их работы не только обогащают теоретический багаж лингвистики, но и стали важным источником развития для таких областей, как психология, культурология и искусственный интеллект. Направление когнитивной лингвистики получило большое распространение также и в Китае. Значительный вклад в эту область внесли как китаисты, так и специалисты по иностранным языкам; среди них — Шэнь Цзясюань, Шу Динфан, Ван Вэньбинь, Лу Чжи, Синь Бинь, Лю Чжэнгуан, Чжан Хуэй, Сюн Сюэлян, Вэнь Сюй, Ши Юйчжи и другие. Из монографий китайских авторов по общей теории когнитивной лингвистики, изданных как в КНР, так и за рубежом необходимо назвать прежде всего следующие: Ван Инь — «Когнитивная лингвистика» [Wang Yin 2007]; Ли Фуинь — «Введение в когнитивную лингвистику» [Li Fuyin 2008]; Ван Фуфан — «Критическое осмысление когнитивной лингвистики» [Wang Fufang 2014]; Вэнь Сюй — «Когнитивная основа языка» [Wen Xu 2014]; Шэнь Цзясюан — «Существительные и глаголы» [Shen Jiaxuan 2016], Вэнь Сюй — «Учебное пособие по когнитивной лингвистике» [Wen Xu 2017].Проблемы когнитивной лингвистики стали объектами исследований сопоставительного анализа китайского и казахского языков в научных работах Ф. Даулет. Она акцентируя внимание на важной роли языка в этом процессе утверждает, что семантический анализ значений слов, фразеологизмов, паремий позволяет расширить осмысление системы взаимодействия человеческой цивилизации и природы, определить аксиологические ориентиры культуры, существовавшие на разных этапах ее развития, и углубить понимание особенностей функционирования языкового сознания. Чтобы охарактеризовать своё поведение, чувства, внешность, все предметы и явления внешнего мира, человек прибегал к сравнению с тем, что ему ближе всего и было рядом, то есть в поле его зрения. Именно через сравнение с окружающими его животными «разумный человек» постигал действительность и себя в ней и через нее [43, с. 214–229].

Становление когнитивной лингвистики в Кыргызстане следует связывать с именем профессора З.К.Дербишевой [48]. Впервые в истории лингвистики Кыргызстана ею самой и под ее руководством была использована терминологическая база когнитивной лингвистики. Позднее начали появляться когнитивные исследования, выполненные под руководством проф. К.З.Зулпукарова, проф. М.Ж.Тагаева, проф. Г.А.Куттубаевой и У. Дж. Камбаралиевой. По мнению И.А.Стернина, М.Дж.Тагаева и У.Дж.Камбаралиевой, «когнитивная лингвистика в КР явно «набирает ход»» [133, 200-204].

В исследовании У.Дж.Камбаралиевой и Б.Б.Нарынбаевой были разработаны и получили дальнейшее теоретическое развитие авторские модели когнитивного исследования языка на материале концептов [72;108]. В монографии У.Дж.Камбаралиевой представлены результаты исследования категоризации времени и временных отношений в концептуальной картине мира на материале русского и кыргызского языков. Концептосферы «Время» и «Убакыт» подвергаются комплексному анализу в терминах когнитивной лингвитики как общечеловеческие философские категории. В монографии Б.Б. Нарынбаевой представлены результаты исследования фразеологической картины мира француза и кыргыза. Фразеологический корпус французского и кыргызского языков подвергается комплексному анализу в русле современных направлений лингвистики: когнитивистики и лингвокультурологии. Итак, важнейшими понятиями когнитивной лингвистики являются понятия ***концепта*** и ***концептосферы***, о которых следует упомянуть. Первоначально ***«концепт»*** воспринимался как синоним слова «понятие». В «Лингвистическом энциклопедическом словаре» под редакцией В.Н.Ярцевой термину «понятие» дается синоним «концепт». Но очевидно отличие концепта от понятия. Понятие отражает лишь наиболее общие, логически конструируемые признаки предметов и явлений. В отличие от него «концепт может отражать любые, не обязательно существенные признаки объекта» [183, с.382].

В современной лингвистике можно выделить три основных направления, или подхода, к пониманию концепта: лингвистическое, когнитивное, культурологическое. *Лингвистический подход* представлен точкой зрения С.А.Аскольдова [14], Д.С.Лихачева [96], В.В.Колесова [81], В.Н.Телия на природу концепта. В целом, представители данного направления понимают «концепт как весь потенциал значения слова вместе с его коннотативным элементом» [138, с.84].

Приверженцы *когнитивного подхода* при понимании сущности концепта относят его к явлениям ментального характера. Так, З.Д.Попова, И.А.Стернин и другие представители воронежской научной школы относят концепт к мыслительным явлениям, определяя его как глобальную мыслительную единицу, «квант структурированного знания» [120, с.32].

Представители *третьего подхода* (В.Красных, В.Маслова, С.Воркачев, И.Зыкова) при рассмотрении концепта большое внимание уделяют ***культурологическому*** аспекту. По их мнению, вся культура понимается как совокупность концептов и отношений между ними. Концепт трактуется ими как основная ячейка культуры в ментальном мире человека. В данной работе, мы принимаем во внимание все три подхода.

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 вопросы взаимодействия языка и культуры рассматриваются в трудах В. фон Гумбольдта, тезисы из которого взяты в основу лингвокультурологических работ. Предметом лингвокультурологии являются:

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

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

3) паремиологический фонд языка, отражающий многовековой опыт этноса;

4) фразеологизмы языка;

5) эталоны, стереотипы, символы, речевые формулы;

6) метафоры и образы языка;

7) стилистический уклад языков;

8) речевое поведение;

9) речевой этикет.

Самой популярной работой в области лингвокультурологии в настоящее время может считаться учебник В. А. Масловой. Как пишет Маслова В. А., «Язык – это то, что лежит на поверхности бытия человека в культуре, поэтому начиная с XIX в. и по сей день проблема взаимосвязи, взаимодействия языка и культуры является одной из центральных в языкознании» [99]. В учебнике приводится методологическая база, описываются современные направления лингвокультурологических исследований в России. Автор подчеркивает междисциплинарный характер лингвокультурологии, определяя ее как «отрасль лингвистики, возникшую на стыке лингвистики и культурологии», как «гуманитарную дисциплину, изучающую воплощенную в живой национальный язык и проявляющуюся в языковых процессах материальную и духовную культуру» или как «интегративную область знаний, вбирающую в себя результаты исследований в культурологии и языкознании, этнолингвистике и культурной антропологии». В. А. Маслова утверждает «возможность использования самых разнообразных приемов и методов исследования «от интерпретационных до психолингвистических» [99].

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 [90, 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» [75, 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 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 [65, с. 45]. Многие работы этого автора были изданы за рубежом. В этих трудах исследователя излагаются принципы лингвокультурологии применительно к фактам кыргызского языка.

Интенсивно разрабатывались вопросы лингвокультурологии П. К. Кадырбековой (2012), У. Д. Камбаралиевой (2008), М. Ж. Тагаевым (2004). Важным этапом в развитии лингвокультурологии в республике были монографии профессора З. К. Дербишевой «Кыргызский этнос в зеркале языка» [47] и «Ключевые концепты кыргызской лингвокультуры» [45], 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.

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.

Таким образом, обзор теоретической литературы по когнитивной лингвистики (концептосфера, концепт), лингвокультурологии дает нам основание проанализировать методы и подходы исследования лексико-семантического поля в русле новых направлений лингвистики: когнитивной лингвистики и лингвокультурологии.

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

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

**Этимомологический аспект понятия «еда»** **в китайском языке.**

Китайская еда воплощает в себе традиции пищевой культуры китайской нации, а также имеет много уникальных особенностей по сравнению с кулинарией других стран мира. В Китае, как известно, к еде особое отношение, а именно: как к жизнетворной ценности. Об этом свидетельствует то, как при встрече китайцы приветствуют друг друга: «你吃饭了吗 (nǐ chīfànle mа)？» что обозначает «Кандай? (Как дела?)», что в переводе звучит «Тамактандыӊбы? (Ты поел?)». Данное выражение приветствия имеет глубокие исторические и социокультурные корни, которые исследовались как китайскими, так и западными учеными, такими как Фэй Сяотун (Fei Xiaotong, 1947), Хо Пин-ти (Ho Ping-ti, 1959) , Ху Минъян (1987), Тан Сюэнин (1998), Хуан Сяолэй (1999), Мэн Цзянан и Фу Биюань (2000), Д. Сёрл (John Rogers Searle), и другие. Этимология традиционного приветствия восходит ко временам крайней бедности китайского народа. Смена династий, погружение в смуту и военные действия лишали многих китайцев крова и средств к существованию. Вопрос пропитания долгое время имел для китайцев первостепенную важность, что показывает китайский фразеологизм «朱门酒肉臭，路有冻死骨zhūmén jiǔròu chòu, lù yǒu dòng sǐ gǔ (В погребах богатых домов портится вино и мясо, а на улицах погибают нищие от холода и голода)» [163]. Так в языке сформировалось выражение, помогающее узнать о подлинном благополучии собеседника.

В данном параграфе описываются и проводится анализ самых часто используемых лексем и словосочетаний, передающих лексическую объективацию понятия еда в китайском языке, с использованием словарей А. Саспаева «Кытайча-кыргызча сөздүк (汉吉词典 – *Hàn jí cídiǎn*)» (Бишкек, 2015), 现代汉语词典 （*Xiàndài Hànyǔ Cídiǎn*）– Словарь современного китайского языка （Пекин, 2014）, 新华字典 (*Xīnhuá Zìdiǎn*) – Словарь иероглифов Синьхуа (Пекин, 2004), 汉俄大词典 – «Большой Китайско-русский словарь» (1998) под редакцией И. М. Ошанина нами рассмотрены значения слова, передающее понятие еда. В китайском языке слово еда передается в данных словарях несколькими иероглифами: *饭 fàn, 饭菜fàn cài, 餐 cān, 食shí, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 菜cài, 美食měishí, 饮食 yǐnshí , 饭食fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, протукты, прием пищи, трапеза), 口腹kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食shànshí (питание) 伙食(стол/харчи)*.

Из истории китайской письменности известно, что на протяжении всей истории китайские иероглифы упрощались; ниже на рисунке мы указали эволюцию ключа **食shí,** начиная со времен надписей на черепашьих панцирях.



Рисунок 1.1.

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



Рисунок 1.2.

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

Еда во всех языках мира является общечеловеческим понятием и жизненно важным элементом в жизни отдельного человека и всего человечества, но в то же время она широко отличается своими национально-культурными, специфическими особенностями в любом изучаемом языке, так как пищевые традиции любого народа зависят от вероисповедания, от ландшафта, от климата. История китайской кухни насчитывает около 5 тыс. лет [78, с. 145]. От этих факторов зависит многообразие китайских блюд, разнообразие продуктов, способ их приготовления, порядок приема пищи и т.д.

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) [165, с. 829], что подтверждает мысль о том, что еда занимает очень важное место в жизни жителей Поднебесной. Выше сказанное нам показывает не только значение иероглифа 食shí как термин *еда*, также дает возможность понять глагольное обозначение данной лексемы, как употреблять пищу, как приготовить ее, т.е. путем этого высказывания мы можем видеть, что в данном термине заложен основной смысл общего семантического поля «еда» в китайском языке.

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

В исторических записках «史记 (shǐjì) *Исторические записки*» древнекитайского историка Сыма Цяня повествуется о пире императора в честь своего врага, который в истории называется «Хунмэньский пир»[[1]](#footnote-1)[142, с. 22]. Пиршество является важной частью китайской культуры питания. В понимании древних народов значение слова «пиршество» выходит далеко за рамки обыденного приема пищи. Во время пиршества имеется возможность непринуждённого общения с гостями, укрепления хороших отношений с родственниками. Создание доброжелательных и дружеских связей с древних времен стали для китайцев важным способом коллективного объединения и налаживания отношений или решения более серьезных проблем. Этикет, нормы, обычаи и другие аспекты современных банкетных мероприятий все еще сохраняют некоторые элементы древних обычаев.

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

Китайская императорская еда возникла в эпоху династии Чжоу (XI век до н. э. - 476 г. до н. э.), ее расцвет пришелся на времена династий Чжоу, Цзинь и Хань (1122-220 гг. до н. э.). В этот период способы обработки пищевых продуктов 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 [95, с. 44-45]. Блюда из мяса молодых ягнят стали особенно популярны и в современном Китае в последние годы.

В период династии Чжоу широко использовался термин «[八珍](https://baike.baidu.com/item/%E5%85%AB%E7%8F%8D) (восемь изысканных яств (гастрономических деликатесов, разнящихся по эпохам)», оказавшее большое влияние на последующие поколения [95, с. 4].

С развитием богатства блюд начинает развиваться и кухонная утварь, так упоминания о первом Бронзовом холодильнике Бинцзянь (冰鉴, букв. «таз со льдом») появившийся более 2,5 тыс. лет назад, встречаются ещё в «Чжоуских ритуалах» (周礼, по одной из теорий, этот литературный памятник появился в период Борющихся царств 403-221 гг. до н. э.) [167]. Имеются упоминания, что данный бронзовый холодильник «Бинцзянь» использовался еще в период правления князя и правителя царства Цзэн, и считался древним морозильным сосудом для вина. Он представляет собой два резервуара: малый резервуар, похожий на сосуд, который помещался внутрь 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 истории человечества; кроме того, это также был важный церемониальный сосуд для жертвоприношений того времени.

В период династии Хань появилось растительное масло. Применение этих масел значительно ускорило развитие кулинарии. Многообразие использования растительных масел издавна характерно для 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 [151].

Во времена династий Хань, Вэй китайская кухня быстро развивалась, количество известных блюд значительно увеличилось. Лу Хоу во времена династии Хань открыл блюдо под названием «五侯鲭wǔhóuzhēng рагу пяти князей (кушанье из рыбы и мяса, некогда примирившее враждовавших меж собой князей)». Император призвал враждующих князей к себе и преподнес на стол это изысканное блюдо, за которым пять князей династии Хань пришли к мирному согласию, т.е. это блюдо является самой ранней сборной солянкой в китайской традиционной кухне. При археологических раскопках Мавандуй на первой императорской могиле обнаруженной бамбуковой дощечке оставлены записи более ста кушаний. В книге, написанной писателем периода Северная Вэй Цзя Сысе «Циминь яошу» (Энциклопедия для простого народа) записано более 200 наименований китайских блюд [151, с. 5-7].

В последующие годы с проникновением буддизма в культуру китайского народа кухня оказалась под большим влиянием постной пищи буддизма. Во времена династии Сун наступил апогей в развитии китайской кухни. В то время на рынке уже были вегетарианские блюда, отмеченные ароматами юга, севера и провинции Сычуань, что указывает на то, что основные вкусовые жанры китайской кухни сформировались во времена династии Сун. Во времена династий Юань, Мин и Цин китайская кухня получила большое развитие, насчитывая тысячи блюд. С конца династии Цин и в начале становления Китайской Республики с приездом иностранцев на территорию Поднебесной, китайская кухня перемешала в себе некоторые вкусы западных блюд. После основания Китайской Народной Республики, особенно с 1979 года, были достигнуты положительные результаты в области наследования и новаторства блюд [142, с. 292].

**Формирование региональных традиций и традиционные блюда в Китае.**

Традиционные блюда из всех частей Китая были возвращены на рынок, кроме Пекинского ресторана императорской кухни «Фаншань», также в Сиане, Ханчжоу, Кайфэн, Янчжоу и других местах также исследовали и начали востанавливать кухни династии Тан, Сун, конфуцианской кухни и кухни [红楼](https://bkrs.info/slovo.php?ch=%E7%BA%A2%E6%A5%BC) Хунлоу[[2]](#footnote-2).

Китайская гастрономия представлена широким многообразием блюд, классифицируемых по региональному признаку, отличающиеся особенностями подачи, способам приготовления. Например, понятие 八大菜系 bādà càixì восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, аньхойская*) [9495, с. 106].

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

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

*Кантонская кухня*. Гуандун находится недалеко от Южно-Китайского моря и богат морепродуктами, поэтому кантонская кухня богата ингредиентами, которая включает деликатесы из морепродуктов, а также чужеземные продукты. В кантонской кухне особое внимание уделяется не только выбору ингредиентов наилучшего периода зрелости, но и выбору лучших частей ингредиентов.

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

В трактате «Величайшая простота Канона о внутреннем императора Хуанди»[[3]](#footnote-3) 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» — Что для голодного еда, то для больного — лекарство* [перевод наш – Р.К.] — экв. *Кымыз — кишинин каны, эт — кишинин жаны, токоч — тоют, жарма — оокат*, т.е. здесь отражается идея, что продукты питания могут быть применимы в лечебных целях. Многие продукты являются одновременно едой и лекарством, а продукты питания и лекарства могут также предотвращать и лечить болезни. После того, как люди научились пользоваться огнем, они стали есть приготовленную на огне пищу, постепенно развивались технологии приготовления и обработки. В то время как пища и лекарства начали различаться, диетотерапия и лекарственная терапия также постепенно дифференцировались [151].

Ассортимент китайской кухни очень богат. Есть известная поговорка: *«***山中走兽云中燕，陆地牛羊海底鲜** *— shānzhōng zǒushòu yún zhōng yàn, lùdì niú yáng hǎidǐ xiān» — Звери в горах, ласточки в облаках, крупный рогатый скот и овцы на земле, на глубине моря морские обитатели* [перевод наш – Р.К.]. Практически все, что можно съесть, можно использовать в качестве ингредиентов китайских блюд. От выбора ингредиентов зависит качество блюд. Знаменитые императорские китайские блюда часто готовились из экзотических ингредиентов, таких как птичье гнездо, плавник акулы, медвежья лапа, олений хвост, тигровая кость, мозг обезьяны и т. д. Редкие ингредиенты получали из мяса охраняемых животных, поэтому некоторые известные блюда невозможно приготовить из-за недоступности необходимых ингредиентов, но некоторые повара пытаются использовать альтернативные варианты.

Подбор ингредиентов также зависит от сезонных различий; так качество ингредиентов зависит от времени созревания животных и растений. Например, в хуайянской кухне есть пословица: «**刀鱼不过清明, 鲟鱼不过端午**dāoyú bùguò qīngmíng, xún yú bùguò duānwǔ*»* — *Сайра не для Цинмина[[4]](#footnote-4), а осетрина - не для Праздника лодок-драконов[[5]](#footnote-5)*. Таким образом для каждого периода, сезона, региона, потребителя в Китае есть свои особенные ингредиенты и блюда.

В Китае есть поговорка: *«***生在苏州，住在杭州，吃在广州，死在柳州** *shēng zài sūzhōu, zhù zài hángzhōu, chī zài guǎngzhōu, sǐ zài liǔzhōu»* — Р*одиться в Сучжоу, есть в Гуанчжоу, жить в Ханчжоу, а умереть в Лючжоу* [перевод наш – Р.К.]. Эта фраза — культурно значимая китайская идиома, распространённая ещё с периода поздней Цинской династии, особенно в среде образованного и торгового класса. Она подчёркивает культурные преимущества разных регионов Китая: архитектура Сучжоу, красота женщин Ханчжоу, кухня Гуанчжоу и мастерство изготовления гробов в Лючжоу. Фраза «есть в Гуанчжоу» закрепилась за кантонской кухней, которая считается одной из самых изысканных и разнообразных в Китае. Благодаря выгодному географическому положению, близости к морю, а также активной торговле, в Гуанчжоу сложилась богатая гастрономическая традиция, включающая блюда из морепродуктов, экзотических животных и множество способов приготовления. Это сделало кантонскую кухню визитной карточкой региона и объектом восхищения среди гурманов как в Китае, так и за его пределами [164]. Таким образом кантонская кухня в шанхайском стиле поистине стала «национальной кухней Китая», поэтому выражение «Есть надо в Гуанчжоу» поднялась, достигнув высшего уровня кулинарии, представляющего Китайскую Республику. Многие репортеры или специалисты писали статьи и отправляли отчеты о том, что они видели и слышали о кулинарных достижениях Гуанчжоу. Репортер шанхайского «Шэньчжэн» Юй Гун приехал в Гуанчжоу в конце 1924 года и опубликовал в газете «Вести Гуанчжоу» статью о своих впечатлениях, сказав: «Изучение еды в Гуанчжоу – это изучение всей страны» [168].

**Этимологический аспект понятия «еда» в кыргызском языке**

Кыргызстан — это современная страна, где на перепутье Великого Шелкового Пути соединилась традиционная кочевая культура и оседлая. А потому современная кыргызская национальная кухня является своеобразным сочетанием блюд самых разных центральноазиатских народностей: кыргызов, узбеков, уйгуров и дунган. Отличительной чертой кыргызских блюд является то, что все они готовятся исключительно из разнообразных продуктов (как свежих, так и вяленых) и практически у всех блюд кыргызской кухни основным ингредиентом является мясо: баранина, говядина, конина или мясо яка. Связано это с уходящими глубоко в древность животноводческими традициями кочевых кыргызов. Также широко используются молочные продукты. В южных, земледельческих областях страны помимо мяса в блюда добавляется большое количество свежих овощей и приправ.

Первые фрагментарные сведения об особенностях пищи кыргызов со второй половины XIX в. имеются в сообщениях, отчетах, трудах путешественников, исследователей и ученых, посетивших кыргызские земли. Среди них, в первую очередь, следует назвать В. В. Радлова, Ч. Ч. Валиханова, Г.С.Загряжского, Н. И. Ильминского, Н. Зеланда, Ю. Д. Головину, Г. Бонвало, Капюс и др. [84]. В историко-этнографическом исследовании различных аспектов пищи заметный вклад внесли С. М. Абрамзон, М. А. Айтбаев, Ф. А. Фиельструп, А. С. Кочкунов, С. Т. Кайыпов, Т. Бөрүбаев, С. Ш. Ибрагимова и др. В их работах были выявлены этнические особенности системы питания, описаны отдельные виды продуктов и блюд, установлены обрядово-ритуальный, календарный, специфический характер блюд, а также вопросы трансформации традиционной системы питания в разные исторические периоды.

Кыргызская кухня в условиях кочевой жизни и скотоводческого хозяйства в рацион издавна включала в основном мясные и молочные продукты. Затем с развитием земледельческого образа жизни кыргызским народом, в пищевом рационе увеличились доли мучных блюд, блюд с применением различных круп, «в основном из проса (издревле его выращивали и готовили талкан (измельчённая масса)» [25, с. 5].

**Влияние соседних народов на пищевую культуру кыргызов.**

С развитием огородничества, садоводства, бахчеводства, птицеводства, пчеловодства и других отраслей земледелия пища кыргызов, а вместе с ней и технология 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, сохранив при этом 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 пищевую культуру. 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 Синьцзянского округа КНР, оказали существенное влияние на экономическое развитие края. Эти народы, привнесли с собой новую культуру, основанную на высоком уровне земледелия и агротехники, во многом отличающуюся от земледельческих традиций среднеазиатских народов, в том числе кыргызов. В крае получили развитие сельскохозяйственные культуры: овощи, картофель и др. Все эти факторы оказали определенное влияние на систему питания кыргызов в целом [84, с. 110]. Однако, как свидетельствуют литературные источники, материалы полевых этнографических изысканий, пища кыргызов во второй половине XIX в. не подверглась коренному изменению. Только на исходе XIX в. и особенно первой четверти XX в. появились некоторые новшества в структуре блюд, в хлебопечении и т.д., которые в дальнейшем получили заметное развитие. Эти новшества возникли двояко: спонтанно, на основе присвоения и переработки, в соответствии с культурой питания кыргызов, и путем полного заимствования иноэтнических элементов в системе питания.

Во второй половине XIX в. пища у кыргызов продолжала носить сезонный характер. В пищу шло мясо верблюда, лошади, овец, коз, крупного рогатого кота, в том числе яка. Важную вспомогательную роль играла также охота, особенно в период массового падения скота - жута[[6]](#footnote-6). Использовали в пище и дикорастущие съедобные растения, количество которых превышает три десятка. Однако в пищевом рационе продукты земледелия - *пшеница, просо, ячмень* — составляли основу традиционной линии питания [66, с.25]. 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 весеннее-осенний период мясные продукты употребляли нерегулярно. Зимняя пища была в основном мясной, кроме того, использовалась молочная снедь, заготовляемая впрок в летнее время. Подобный традиционный сезонный пищевой режим отмечается исследователями у многих кочевых народов Центральной и Средней Азии [56, с. 121]. И так, основные продукты питания кыргызы получали преимущественно от скотоводства.

# **Вывод по первой главе**

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

Понятие ЛСП представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединенную одним родовым значением (ядро поля). Лексико-семантическое поле содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля — центр, ближняя и дальняя периферия.

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

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

Когнитивная лингвистика занимается важными теоретическими проблемами, посвященными способу хранения наших знаний о мире, тому, как они систематизированы и структурированы в языке в процессе внутриязыковой и межъязыковой коммуникации. Лингвокультурология исследуя реалии, содержательные характеристики конкретных и абстрактных наименований, требующие для адекватного понимания дополнительной информации о культуре данного народа, служит средством выявления взаимосвязи языка и культуры на основе уникальных национально-специфических особенностей, менталитета, самобытной системы языковой картины мира сопосталяемых этносов.

Значительное влияние на характер китайской кухни оказали социальные факторы: с одной стороны, многочисленные войны, с другой *—* последствия стихийных бедствий. Нужда заставила китайцев научиться есть почти все, что растет на земле или обитает на ней. Но китайцы смогли превратить это в преимущество, и на данный момент существует великое многообразие блюд и продуктов. Огромная территория китайской нации из-за различий в климате, продуктах, в условиях многонационального населения, поселивщихся на территории КНР, существующих ​​обычаях с древних времен, сформировали множество различных кухонь в питании китайцев. Разнообразие региональных блюд формируют разные пищевые картины мира, например: понятие 八大菜系 bādà càixì восемь больших китайских кухонь (*шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, аньхойская*), каждая отличаются по специфике вкусов, используемым ингредиентам, технологии приготовления. Влияние высокогорья, долгая суровая зима, лавины, ураганный ветер, ливневые дожди вызывали у наших предков особую психическую реакцию, проникнутую чувством тревожной заботы о том, чтобы ветер не опрокинул их жилище — юрту, чтобы скот не остался без кормов, без воды и какого-либо укрытия и поэтому когда встречались они здоровались приветствием *мал-жан аманбы?* Кыргызскую кухню условно можно разделить на две большие группы: южная (ошская, джалал-абадская, баткенская, алайская, казарманская) и северная (чуйская, нарынская, таласская, иссык-кульская), которые порой отличаются даже в рамках своих подгрупп.

Изучив работы по исследуемой нами тематике, можно утверждать, что проблема пищевой культуры является достаточно актуальной в настоящее время, что говорит о большом интересе учёных в выявлении национально специфичных черт, присущих той или иной национальной кухне. Полевый подход, предлагаемый в работе, является наиболее апробированным в практике лингвистических исследований, и дает также широкие возможности для системного сопоставления двух разноструктурных языков, таких как китайский и кыргызский.

#

# **ГЛАВА** **2**

# **МЕТОДОЛОГИЯ, МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ**

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

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

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

# **2.1. Методологическая база исследования**

Методологическая и теоретическая основа настоящего диссертационного исследования зиждется на фундаментальных трудах известных языковедов, которые исследовали теоретические и практические вопросы термина «поле» в лингвистике: теория поля ̶ Г. С. Щур, под языковым полем он понимал группу родственных слов или определенную смысловую сферу. В качестве примера такого поля Й. Трир в своих работах приводил понятийную сферу интеллекта, покрываемую словами со значениями «ум», «рассудок», «мудрость». В своих исследованиях немецкие ученые Йост Трир и Вальтер Порциг основывались на учении о языковых значимостях и ассоциативных группах Ф. де Соссюра. Понятийное поле описал Й. Трир. Выделяемые Й. Триром «понятийные поля» и «словесные поля» взаимосвязаны по принципу мозаики: словесные поля – как мозаика – полностью покрываются понятийными (смысловыми) полями. В. Порциг выделял синтаксические (которые позднее были названы синтагматическими) и парадигматические поля; структура лексико-семантического поля ̶ Ю. Н. Караулов, И. М. Кобозева, З. Н. Вердиева, Л. М. Васильев, Ю. Д. Апресян. Семантическое поле было разработано Г. Ибсеном на основе парадигматического подхода. Автором другого, синтагматического, подхода был В. Порциг. Ассоциативные поля были разработаны швейцарским лингвистом Шарлем Балли. Выделение ассоциативных полей субъективно, потому что появление в сознании информанта тех или иных психологических ассоциаций зависит от возраста, профессии, социальной принадлежности, настроения и др.. Семантические связи между конституентами поля не обязательны. В основу ассоциативных полей Ш. Балли положен психолингвистический подход, который зиждется на констатации существования в сознании носителей языка ассоциативных связей между словами, которые вскрываются экспериментально. Теорию грамматико-лексических полей разрабатывали в своих работах Е. В. Гулыга, А. В. Бондарко, М. М. Гухман. В книге «Функциональная грамматика» А. В. Бондарко дает свое определение функционально-семантического поля, исследуемого в рамках функциональной грамматики: «Функционально-семантическое поле (ФСП) – это система разноуровневых средств данного языка (морфологических, синтаксических, словесных, лексических, а также комбинированных – лексико-синтаксических и т. п.), объединенных на основе общности и взаимодействия их семантических функций. Полевой метод, благодаря которому устанавливаются лексико-грамматические поля, на полевую природу частей речи указывают такие ученые, как В.Г. Адмони, И.П. Иванова, М.А. Стернина. Обзор теории семантических полей представлен в исследовании Л.М. Васильева. Среди языковых полей в лингвистике выделяется также орнаментальное поле, в трактовке Л.А. Новикова. Прагматический аспект поля исследуется в трудах Т.П. Ломтева, характеризующего грамматико-лексические поля. А. В. Бондарко выдвигает понятие функционально-семантического поля. Среди отечественных ученых, надо отметить научные труды Б. Орузбаевой, С. Омуралиевой, З. К. Дербишевой, С.А. Осмоновой, Б.Т. Борчиевой. Исследователями фразео-семантических полей на современном этапе развития науки являются лингвисты А.К. Бирих, Н.А. Сабурова, Ф. Даулет. Китайские ученые, занимающиеся изучением словесно-семантической концепции и систематизацией лексико-семантических парадигм Люй Шусян (Lü Shuxiang), Цзя Яньдэ (Jia Yande), Тан Дайсин (Tang Daixing), Лу Цзяньмина (Lu Jianming), Джу Дэси (Zhu Dexi), Хуан Божун (Huang Borong), Ляо Сюйдун (Liao Xudong), Ли Юймин (Li Yuming), Лю Мичин (Liu Miqing).

# **2.2. Основные методы исследования**

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

Наше исследование включает в себя шесть основных этапов:

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

2) сплошная выборка лексических (фразеологических) единиц, относящихся к ЛСП «еда», из толковых, этимологических, переводных, фразеологических словарей китайского и кыргызского языков;

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

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

5) компонентный анализ семантики лексических (фразеологических) единиц для выявления общих и дифференциальных признаков;

6) дефиниционный анализ словарных статей для определения семантических характеристик лексем.

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

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

Касаясь теории ЛСП, следует отметить, что концепция словесных полей Л. Вайсгербера 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. Вайсгербер, «словесное поле живет как целое, поэтому, чтобы понять значение отдельного его компонента, надо представить все поле и найти в его структуре место этого компонента» [42, с. 123–162].

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 ЛСП «еда», но и внутритекстовые его составляющие – ключевые слова, главные для лексико-семантического поля, которое также должно использоваться в сочетании с процедурами синтеза и обобщения. ***Синтетическая методика*** позволяет комплексно рассмотреть языковые факты по определенным параметрам, выявить их общие и крупные типы. Описать соответствующий материал в укрупненных объединениях.

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

Все это необходимо было для эмпирической базы работы. Иначе говоря, другим методом исследования была каталогизация фактов, идей, моделей и принципов изучения поля в лингвистике. В силу того, что в работе приводятся и анализируются номинанты ЛСП «еда» двух народов – генетически отдаленных, идеологически сходных и противоположных, в культурном отношении одноуровневых и разноуровневых этносов – фактический материал рассматривается с помощью процедур сопоставления.

Основным методом исследования является **метод сопоставительного анализа.** В работе применены приемы сравнительно-исторического, синхронно-описательного, сопоставительно - типологического анализа. Сопоставительный анализ проводится от формы к содержанию (семасиологический подход). В соответствии с поставленными целями и задачами исследования в качестве дополнительных методов анализа использовались методы компонентного и лингвокультурного (ономасиологический подход) анализов.

При изучении эквивалентных по отношению друг к другу фактов неродственных языков обычно применялся **сравнительно-типологический метод,** который и ныне сохраняет свою важную роль, позволяя определить схожие и различные явления в сопоставляемых языках. Этот метод появился в начале XIX века вместе с возникновением сравнительно-исторического языкознания, т.е. компаративистики, и в настоящее время рассматривается в числе традиционных методов, при помощи которых изучаются непосредственно наблюдаемые исследователями языковые факты, носящие характер материалов речи, а не языка в узком терминологическом смысле.

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

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

Мы в этом исследовании мы использовали ***приемы выявления синонимичных рядов*** частей речи. Например синонимы к существительному еда в китайском языке: 饭 fàn (еда), 食shí, 菜cài, 美食měishí, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты), 饭菜fàn cài, 餐 cān, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 饭食fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза), 口腹kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食shànshí (питание), 伙食huǒshi (стол/харчи). «еда»: 饭 fàn (еда), 食shí, 菜cài, 美食měishí, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты), 饭菜fàn cài, 餐 cān, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 饭食fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза), 口腹kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食shànshí (питание), 伙食huǒshi (стол/харчи); в кыргызском языке: *тамак, аш, оокат, наар, даам, азык.*

В качестве специфических характеристик этой лексико-семантической группы (как и всей лексической системы, насколько это возможно, учитывая природу объектов) реализуются свои лексико-семантические категории, а именно, обобщенные значения, характеризующиеся определенной структурой (формой выражения) и функциями в тексте: синонимия (в более широком понимании – сходство, ср, гипонимия). В лексике очень распространен вид парадигматических группировок, называемый синонимическим рядом, который основан на уникальном для каждого ряда наборе дифференциальных и интегральных семантических признаков, поддающемуся обобщению и типизации. Выделение семантических компонентов (сем), составляющих значения членов ряда, имеет большое значение для рассмотрения структуры синонимического ряда, а также для исследования взаимоотношений рядов в лексической системе языка. Обычно семантическая близость синонимов выявляется в совпадении (тождестве) части их смыслового содержания: определенных лексико-семантических вариантов (семем), а также части сем (компонентов) таких семем.

Учение о синонимах имеет длительную традицию и является результатом исследования и описания семантических связей слов, того, что «собственное» значение слова некоторым образом обусловлено его соотнесением с другими словами. Д.Н. Шмелев отмечает, что в определении синонимов нередко учитывается в большой степени «сила терминологической инерции», подсознательная убежденность в том, что синонимы являются данными исследователю реалиями языка, которые подлежат исключительно описанию. Однако положение о том, что в языке не существует абсолютных синонимов, подталкивает к тому, чтобы воспринимать указанную категорию как в определенной степени условное обозначение тех языковых явлений, которые могут быть поняты и названы неодинаково, в зависимости от критериев, принятых исследователем [147, С. 114]. По мнению Д.Н. Шмелева, синонимы можно определить как «слова, несовпадающими семантическими признаками которых являются только те признаки, которые могут устойчиво нейтрализоваться в определенных позициях. Чем больше таких позиций, тем выше степень синонимичности соответствующих слов, тем чаще осуществляется их взаимозаменимость» [147, С.130]. Анализируя различные подходы к определению синонимов, Ю.Д. Апресян делает вывод, что синонимы должны быть охарактеризованы только с помощью семантических терминов. Учитывая при этом каждый из подходов к данной проблеме, он выделяет основные критерии синонимии, один из самых важных – критерий взаимозаменимости [12].

Таким образом, синонимию можно определить как тождественность, но тождественность не слов, а лишь отдельных элементов их смысловой структуры. Семантическая тождественность (эквивалентность) синонимов проявляется в тех пределах, в которых они соотносятся с их общим содержанием (пересечением их смыслового объема) [109, С. 224], это мы рассмотрим при анализе синонимов частей речи.

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

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

**Когнитивный подход** использует когнитивные процедуры для более глубокого анализа лексики. В когнитивной парадигме слово понимается как микротекст, структурирующийся в ходе интерпретации носителем языка всех типов семантической информации в семантическом пространстве культурного знания, принадлежащего субъекту речевого общения. Когнитивный подход к выявлению национально-культурного своеобразия фразеологизмов предусматривает анализ отдельных фразеосемантических полей, совокупность которых показывает как национальные особенности языкового членения мира, так и особенности лингвокреативного мышления при создании каждого отдельного фразеологизма. Поскольку лингвокультурология занимается комплексным подходом изучения элементов культуры посредством явлений языка, представляет системное описание фактов взаимодействия языка и культуры, мы в нашем исследовании придерживались ***лингвокультурологического подхода,*** который позволяет воссоздать процесс построения глубинных оснований значения питания под воздействием культуры. Основная суть лингвокультурологического исследования содержитсяв изучении языкового выражения уклада жизни и традиций народа. Менталитет народа как «психологическая детерминанта поведения миллионов людей, как некий инвариант социально-культурных изменений» также попадает в сферу интересов лингвокультурологии, поскольку манифестируется в языке. Для понимания языка как средства концентрированного осмысления коллективного опыта, который закодирован во всем богатстве языка, лингвокультурология как область научного знания о взаимосвязи и взаимовлиянии языка и культуры развивается исходя из:

1) стремительнойглобализации мировых проблем;

2) необходимости учитывания специфических характеристик поведения и общения различных народов в решении разнообразных вопросов;

3) объективной интегративной тенденции развития гуманитарных наук;

4) необходимости освоения лингвистами результатов, добытых представителями смежных отраслей знания (психология, социология, этнография, культурология);

5) прикладной стороны лингвистического знания.

В область лингвокультурологических исследований входят: предметы и явления, уникальные для отдельной культуры; концепты, определяющие специфику поведения данного народа; мифология, отраженная в легендах, сказаниях, пословицах и поговорках, других фольклорных формах; прецедентные тексты, своего рода культурный минимум, знаниекоторогоявляется обязательным для всех представителей даннойкультуры;национальные символы, то есть образы, с которыми ассоциируют себя представители той или иной лингвокультуры.

При когнитивном подходе к концепту в центре внимания оказывается ментальная реальность человека (сознание человека, мыслительные образы), совокупность знаний и информаций об актуальном или вероятном положении дел в реальном мире в контексте эмоций, переживаний, ассоциаций, стоящие за словесными знаками, и вычленяемые путем анализа семной и семантической структур слова и характеристик его сочетаемости.

Перечисленные методы, приемы, подходы и принципы предполагают выявление всех существенных сходств и различий сравниваемых языковых явлений, для чего необходимо подвергнуть сравниваемые явления более дробному расчленению, в том числе и в плане диахронии.

2.3. Материалы исследования

Материалы были извлечены путём сплошной выборки из различных источников. Для сбора материала была использована также кулинарная литература, пособия по рецептурам блюд, толковые, фразеологические, этимологические словари китайского и кыргызского языков: «Кытайча-кыргызча сөздүк» А. Саспаева (2015), «Большой китайско-русский словарь» Ошанина И.М. (1983) (по русской графической системе) и «Словарь современного китайского языка (现代汉语词典)» (2019), Русско-китайский фразеологический словарь - 俄汉成语词典 (1984), Фразеологический словарь китайского языка (на китайском языке) (2004). Специализированные учебники, посвященные кулинарной лексике в китайском языке (Ли Синь (2021), Юй Пэн (2020) и другие). Для исследования лексического поля «еда» в кыргызском языке были проанализированы труды Т. Бөрүбаева «Киргизская кухня», в которой описывается технология и история 580 блюд, напитков и лакомств кыргызской, кухни (1982) и С. Ш. Ибрагимовой «Современная киргизская кухня» в котором содержится более 200 рецептур и технологии приготовления различных блюд и напитков (1991). Научные статьи и публикации, посвященные изучению лексико-семантических полей в сравнительно-сопоставительном аспекте.

# **Вывод по второй главе**

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

Основными методами исследования являются сопоставительно - типологический метод и синхронно - сопоставительный. При изучении эквивалентных по отношению друг к другу фактов неродственных языков применялся сравнительно-типологический метод, который позволяет определить схожие и различные явления в сопоставляемых языках. Сопоставительный анализ проводился от формы к содержанию (семасиологический подход). В качестве дополнительных методов анализа использовались методы компонентного и лингвокультурного (ономасиологический подход) анализов. В работе использован сравнительно-исторический метод, который позволяет соблюдать принцип достаточной глубины сравнения. Этот принцип предполагает выявление всех существенных сходств и различий сравниваемых языковых явлений, для чего необходимо подвергнуть сравниваемые явления более дробному расчленению, в том числе и в плане диахронии. Использован метод выявления синонимичного ряда частей речи ЛСП «еда». Особое внимание уделяется компонентному анализу семантики лексических и фразеологических единиц, а также проделан большой обьем работ по сбору и систематизации лексического материала в китайском и кыргызском языках.

ЛСП «еда» в сопоставительных языках отбиралось на основе анализа различных источников (монографии, статьи, сборники, интернет, и т.д.) путем выборки лексических единиц, относящихся к лексико-семантическому полю «еда». Для сбора материала была использована также кулинарная литература, пособия по рецептурам блюд, толковые, фразеологические, этимологические словари китайского и кыргызского языков.

# **Г****ЛАВА 3**

# **РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ: ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ СФЕРЫ «ЕДА» В КИТАЙСКОМ И КЫРГЫЗСКОМ ЯЗЫКАХ**

# **3.1. Лингвокультурологический аспект сферы «еда» в сопоставляемых языках**

# **3.1.1.** **Культурологический анализ сферы «饭 fàn (еда)» в китайском языке**

Китaйская кухня представляет собой важнейшую состaвляющую китaйской культурной традиции. Являясь одной из ведущих кулинарных школ мира, она оказывает значительное влияние на гaстрономическую культуру стрaн Восточной Азии. Современные рецепты китайской национальной кухни восходят к кулинарным традициям различных регионов страны. Согласно литературным источникам, практика приготовления мяса, рыбы и других продуктов на открытом огне была известна на территории Китая уже около пяти тысяч лет назад.

Самые древние археологические находки, свидетельствующие о достаточно высоком гастрономическом уровне китайцев, найден в городе Аньян провинции Хэнань. То были бронзовые горшки, ножи, кухонные доски, лопатки, черпаки и прочая утварь. Еще в 770-221 гг. до н.э. — период Чуньцю («Весны и Осени») и Чжаньго («Воюющих царств») в Китае существовали публичные рестораны, а примерно 1500 лет назад была составлена подробная кулинарная книга [98, с. 4]. Уже в то время кулинарное искусство являлось предметом серьезного изучения, что отчасти объясняется особым отношением китайцев к приготовлению пищи.

Согласно учебникам Юй Пэн, Юймэй Цзяо «Китайская кухня в рецептах и историях», в переводе М.А.Беляевой [151] и Ли Синь «Восемь кухонь Китая», в переводе А.А.Семеновой [95] отобрано 800 наименований блюд и проанализированы их технология приготовления, состав для проведения классификации по типу, наименованию, составу, способу приготовления и другим параметрам. Применяя метод классификации и описания, мы разделили ЛСП «еда» в китайском языке на пять тематических групп:

1) «Жидкие блюда (первые блюда)» включают в себя *супы* 汤 tāng;

2) «Густые блюда (вторые блюда)» включают в себя горячие блюда热菜 rè cài, *мясные* 荤菜 hūncài*, овощные* 素菜sùcài, *морепродукты* 海鲜hǎixiān，холодные блюда 冷盘 lěngpán (включительно *мясные* 肉拌凉菜ròu bàn liángcài и *овощные* 素拌凉sù bàn liángcài);

3) «Напитки» - напитки 饮料 yǐnliào (*алкогольные* 酒精jiǔjīng и безалкогольные 非酒精fēi jiǔjīng);

4) «Злаковые изделия» - основное блюдо 主食zhǔshí (粮食性食品liángshí xìng shípǐn - рисовые блюда, каши, зерновые и бобовые блюда, мучные изделия);

5) «Десерт» - «перекусы» 零食 língshí и сладости 点心 diǎnxīn.

**1. «Жидкие блюда (первые блюда)»**

Жидкие блюда (первые блюда) в китайском языке включают в себя следующие блюда: горячие, холодные супы.

 **«Горячие супы»**

Согласно археологическим и историко-культурным данным, возникновение горячих жидких блюд связано с изобретением керамической посуды, позволившей варить мясо, коренья и травы. С течением времени в различных регионах сформировались собственные способы приготовления супов, основанные на доступных продуктах и природных условиях. Как отмечается в древних медицинских трактатах, горячая жидкая пища играла важную роль в поддержании здоровья желудка и организма в целом. Современные исследования подтверждают её благотворное влияние на пищеварительные процессы и усвоение питательных веществ.

Основой супов традиционно служат жидкости – вода, молоко, квас, бульоны и овощные отвары. В китайской кулинарной традиции жидкие блюда классифицируются на две неравные категории: горячие (плотные) и холодные (лёгкие), что отражает как климатические особенности региона, так и принципы традиционной медицины.

Суп в китайском языке обозначается иероглифом汤(tāng) – происхождение данной пиктограммы на бронзовых надписях обясняется тем, что первая графема/ключ с левой стороны «水shuǐ» — вода, правая часть — это слово «昜 (ян)», которое используется для обозначения фонетической стороны звука. Идеология возникновения данного иероглифа связана с водой, жидкостью. Суп на столе в Китае является неотъемлемой частью обеда.

 На изысканных обедах супы подаются и между большими переменами блюд, чтобы нейтрализовать вкус предыдущего блюда и «очистить нёбо» для наслаждения новой серией яств. Иногда последнюю категорию называют «целебными». Метод отваривания супа в Китае впервые упоминается в бронзовых надписях династии Западная Чжоу. Суп всегда был главным блюдом в древности, после династии Тан супом называли пищу с соком, а после династии Мин, суп стал категорией блюд [55, с.96].

Глагол для приема супа в китайском языке не *吃chī* – есть*, а 喝* hē – пить, например: *喝汤 hētāng –* есть суп (букв. пить суп) [197]. Китайские супы также отличаются по региональным принципам. В дорогие супы на бульон может уходить целая курица или рыба, а в бедных регионах для супа почти никогда не брали говядину, так как буйвол использовался в хозяйстве. Часто подают два или более супа, однако в Китае с них никогда не начинают трапезу, поэтому назвать «первым блюдом» в отличие от запада ее нельзя. Бульон должен извлечь при медленной и долгой варке все природные вкусы и сладость из мяса и костей. А еще он должен быть нейтральным, чтобы на его основе могли беспрепятственно расцветать, то есть показывать свой вкус последующие приправы и смеси. По этой причине китайские повара используют для варки бульона только свинину и курятину и никогда не берут говядину, поскольку она обладает более выраженным вкусом. Каждый гость может сам налить себе супа, поэтому все супы подаются на стол в большой супнице. Подают супы в пиалах, а едят небольшой, около 15 см длиной, фарфоровой или металлической ложкой черпачком [150].

**Пять основных китайских** [**бульонов**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD):

— прозрачный бульон (**上汤*shàngtāng***) — изготовляется из [ветчины](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%92%D0%B5%D1%82%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%D0%B8%D0%B7_%D0%A6%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D1%85%D1%83%D0%B0&action=edit&redlink=1) и курицы, служит основой для многих дорогих супов;

— куриный бульон (**鸡汤*jītāng*)** — основа для большинства китайских супов, при приготовлении помимо курятины в ёмкость для варки часто добавляют [лакричный корень](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0), [волчьи ягоды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B0_%D0%BE%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F) и другие [китайские травы](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%8B&action=edit&redlink=1);

— 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](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D1%88%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) свиных костей; часто составляет основу [рамэна](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%BC%D1%8D%D0%BD);

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

**«Холодные супы»**

В китайской кухне есть понятие «小吃xiǎochī», что буквально переводится как «*маленькая еда*», в словарях данное слово переводится как «лёгкая еда», «уличная закуска». В разговоре может означать «перекус», особенно если имеется в виду леегкий перекус на улице или же 吃零食 (chī língshí) – «есть снеки», «перекусывать чем-то лёгким (вроде чипсов, печенья и т.п.). Однако, данное слово «小吃xiǎochī» также имеет смысл разлитые в небольшие пиалы супы, и привлекательно оформленные каши, пельмени с оригинальной начинкой т.е. так называемые «холодные супы» не отвариваются долгое время, а только заливаются кипятком, иначе говоря «супы быстрого питания».

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

**«Мясные блюда»**

**Ослиное мясо.** Ведущей страной как в плане производства, так и в плане потребления ослиного мяса является Китай. Ослиное мясо традиционно используется в кухне ряда северных регионов Китая. Наибольшую популярность она снискала в провинции Хэбэй, где, в свою очередь, особым пристрастием к ней отличаются города Баодин и Хэцзянь. У жителей этих мест в ходу поговорка: «天上龙肉，地上驴肉tiānshàng lóng ròu, dìshàng lǘ ròu» *— Асманда —ажыдаардын эти, жерде — эшектин эти (На небе — мясо дракона, на земле — мясо осла)* [Перевод наш – Р.К.]*.* Из данного фразеологизма, мы можем понять, что в данных регионах ослятина (驴肉lǘròu) традиционно считается деликатесом. Это связано с её особыми гастрономическими качествами: нежной текстурой, низким содержанием жира и высокой белковой ценностью. Приведённый фразеологизм содержит имплицитный смысл, подчёркивающий исключительность ослиного мяса – оно метафорически уподобляется мифическому «мясу дракона», символизируя тем самым наивысшее кулинарное совершенство среди земных продуктов. Например: 为了那口驴肉火烧，我愿意专门跑一趟保定 *Wèile nà kǒu lǘ ròu huǒshāo, wǒ yuànyì zhuānmén pǎo yī tàng bǎodìng – Ради пирожков с ослиным мясом, я готов специально съездить в Баодин* [244].

Традиционная северокитайская жареная в масле пшеничная лепёшка 烧饼 shāobing ([шаобин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BD)),[[7]](#footnote-7) разрезанная продольно почти надвое, начиняется мелко нарубленной жареной ослятиной или ослиными [субпродуктами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%B1%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B), обычно приправляемыми зелёным [перцем чили](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86) и [кориандром](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80). Местная легенда относит изобретение «ослиного бургера» к первым десятилетиям [династии Мин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%8F_%D0%9C%D0%B8%D0%BD). Согласно ей, солдаты, выступившие на стороне принца [Чжу Ди](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AE%D0%BD%D0%BB%D1%8D), поднявшего мятеж против своего племянника — императора [Цзяньвэня](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B7%D1%8F%D0%BD%D1%8C%D0%B2%D1%8D%D0%BD%D1%8C), страдали от нехватки продовольствия. В какой-то момент единственной едой, оставшейся в обозе, оказались шаобины, и бойцы, чтобы как-то разнообразить свой рацион, стали начинять лепёшки жареным мясом верховых лошадей. После победы Чжу Ди и его восшествия на императорский престол походное блюдо его сторонников обрело широкую популярность. Однако забивать в большом количестве коней, необходимых для армии, было невозможно, так что конину пришлось заменить сходной по вкусу ослятиной [169].

**Свинина.** В Древнем Китае свинью выделяли из остальных животных. В традиционном народном фольклоре северо-восточного Китая, ее характеризуют как очень смелое животное, даже смелее медведя и тигра. Есть старинная китайская пословица: *«打老虎只要有胆量,打野猪还得要作好死的准备,强调野猪极为凶狠dǎ lǎohǔ zhǐyào yǒu dǎnliàng, dǎ yězhū hái dé yào zuò hǎo sǐ de zhǔnbèi, qiángdiào yězhū jíwéi xiōnghěn* — *Когда идешь охотиться на тигра, запасись большим мужеством, а когда идешь охотиться на диких свиней приготовь гроб».* Со свиньёй в Китае также ассоциируется процветание и богатство, так как в Древнем Китае принимать ее в пищу могли только зажиточные слои населения.

***红烧肉hóngshāoròu*** *(тушеная свинина)* — название само за себя говорит, как она готовится и из каких ингредиентов. Иероглиф *红烧hóngshāo* обозначает глагол «поджаривать в соевом соусе, до красноты», то есть сразу можно понять, каким способом готовится данное блюдо, а 肉ròu — это мясо, итак, мы понимаем, что данное блюдо из жареного мяса в соусе [151]. При переводе названий блюд китайской кухни часто используется прямой перевод, большинство названий блюд отличаются по способы их приготовления или по основному составу. Не знакомому с особенностями китайской кухни легко понять состав и способ приготовления блюда.

**Утятина.** Утиное мясо в китайской кулинарной традиции считается одним из наиболее ценных и изысканных продуктов. Неотъемлемым этапом его приготовления является тщательная предварительная обработка, предусматривающая соблюдение специфического китайского правила — удаление остатков перьев (пеньков) с помощью специальных пинцетов без повреждения кожного покрова. Одно из самых известных блюд китайской кухни, обладающее богатой историей и уникальными кулинарными традициями — «**北京烤鸭 (Пекинская утка)**». Название сохраняет старое произношение имени города, откуда она произошла. Рецепт «**北京烤鸭 (Пекинской утки)**» известен со времён династии Юань. В 1330 году Ху Сыхуэй, придворный врач и диетолог, опубликовал труд «饮膳正要(Важнейшие принципы питания)», в котором описывал различные способы приготовления утки, включая методы, предшествующие современному рецепту пекинской утки [Dіlova Stolіtsya: www.dsnews.ua/]. Её приготовление и подача сопровождаются особыми ритуалами и традициями, отражая глубокие культурные ценности

**Курятина.** Большинство знаменитых блюд китайской кухни имеет многолетнюю историю. О их происхождении сложены красивые легенды. Одно из наиболее интересных преданий, которое уходит корнями в древние времена, — это легенда о традиционном китайском блюде *«****叫花鸡jiào huā jī*** *(Цыплёнок бедняка)».* Считается, что блюду «Цыплёнок бедняка» как минимум около тысячи лет, а по некоторым преданиям, и гораздо больше. Это очень любопытное блюдо. Несмотря на свое название с намеком на нужду и лишения, это блюдо преимущественно ресторанного меню, и его часто заказывают, отмечая какой-нибудь праздник. Об истории происхождения «叫花鸡jiào huā jī (Цыплёнок бедняка)» повествуют сразу несколько легенд. По одной из них, таким способом приготовил курицу бедняк-бродяга, который украл птицу с фермы. У него не было ни посуды, ни котелка, поэтому он просто завернул тушку в листья лотоса и обмазал ее глиной, а затем запек ее в углях. Когда он извлек запеченную тушку и разбил глину, то обнаружил, что ее мясо стало нежным и сочным, и всласть поужинал ею. Это одно из самых знаменитых блюд в сычуаньском стиле [94, с. 64].

Следующее лакомство из курицы — ***宫保鸡丁 - gōngbǎo jīdīng*** *(курица Гунбао или филе кур по-гунбао)* пользуется большой популярностью как у китайцев, так и у иностранцев. Изобретателем блюда считается Дин Баочжэнь – китайский сановник и известный гурман, живший во времена Цинской династии. Когда Дин Баочжэнь был губернатором провинции Шаньдун, у него на службе состояло более десяти поваров. Собиравшихся в его доме гостей он часто угощал блюдом собственного изобретения – обжаренными кусочками курицы. Позже, став наместником в провинции Сычуань, Дин Баочжэнь видоизменил свое блюдо, приспособив его к особенностям сычуаньской кухни – сделав его более острым и пряным [95, с. 53].

 **«Морепродукты»**

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

Издавна морской и речной промысел играл большую роль в хозяйственной жизни народов Китая. Развито рыболовство и во внутренних водах страны, причем 4/5 речного улова приходится на семейство карповых (сазан, карп, серебряный карась), ловят также сома и лосося.

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

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

В китайской кухне особенной популярностью пользуются всевозможные креветки, крабы, кальмары, каракатицы, трепанги, устрицы, морской гребешок и т.п. С 70-х годов в приморских районах провинций Шаньдун и Ляонин выращивают морских гребешков, славящихся нежным и питательным мясом. Правильно приготовленные, эти продукты очень вкусны — их можно назвать деликатесами китайской кухни. Приправы используются обычные. Вполне допустимо соединять морепродукты с мясом, курицей, овощами и т. д. [78].

**«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, рождают совершенное равновесие пяти добродетелей: правды, мудрости, пристойности, чистоты и благожелательности. Таким образом, яйцо превращается в Пищу пяти добродетелей. Во всем мире яйца – древнейшая и наиболее полноценная пища. Однако, по сравнению с другими кулинарными традициями, китайской кухне удалось использовать яйца наиболее полно и разнообразно. Например: «Тысячелетнее яйцо» – наглядный пример того, как китайцы преодолели природные препятствия. Засолка яиц, обмазывание их глиной – разумные способы сохранения пищи в стране, где почти не бывает морозов. Яйца готовятся, конечно, не тысячу лет, а сто дней – их обмазывают смесью из извести, соли, золы, чая и рисовой соломы. Потом зарывают в неглубокую ямку на 100 дней. За это время они темнеют и твердеют под действием тепла, выделяющегося этой смесью. Намного чаще в кулинарии применяется другой процесс – засолка. Соленые яйца подаются к приготовленным на пару блюдам, их можно сочетать со свежими яйцами или с рубленой свининой. Желток, приобретающий при засолке оранжево-красный цвет, становится приятным для всех китайцев символом радости. Для засолки и выдерживания в земле чаще берут утиные, а не куриные яйца – у них прочнее скорлупа и более жесткая фактура. Из яиц редко готовят отдельные кушанья; чаще они объединяются с другими продуктами. Также наименования блюд из яиц в отличии от других блюд не называются по основному его ингредиенту, например блюдо из жаренного яйца с кусочками мяса называется *«**木樨肉mù xīròu», дословно 木樨 mù xī – османтус душистый, 肉ròu – мясо (пер. кусочки жареной свинины с яйцами и древесными грибами）.* Для китайской кухни свойственно смешивать самые разные приправы, прежде всего добавлять соевый соус, добиваясь нового и восхитительного эффекта. Это в полной мере касается и приготовления яиц. В некоторых рецептах яйца составляют основу блюда и служат связующим элементом между прочими продуктами. Яичницу в Китае готовят редко, отдавая предпочтение паровому омлету. Обычно перед подачей на стол омлеты нарезают соломкой и добавляют их к другим компонентам. Обычное китайское блюдо — поджаренные яичные комочки, которые готовят так: вливают взбитые яйца в перекаленное растительное масло и тщательно перемешивают, а затем добавляют какой-нибудь овощ или мясо, обжаривают вместе и подают к столу, например блюдо *«西红柿炒鸡蛋 Xīhóngshì chǎo jīdàn».* Наименование данного блюда тоже довольно просто, как и способ его приготовления, дословно перевести будет *«жаренные помидоры с яйцом»* [94]. Название данного блюда дано по основному ингредиенту.

**3. «Напитки»**

Все виды обработанных жидкостей для питья называются в китайском языке — **饮料*yǐnliào*** (*напитки**)*. К напиткам в китайском языке относятся все жидкости для питья, так в книге 徐珂Сюй Кэ «Цинбай лэйчао (сборник историографических сочинений по истории династии Цин). Еда и напитки. Питьевые продукты *(清稗类钞·饮食·饮料食品)»* говорится: *«чай, суп, похлебка (бульон, в котором отварены овощи, мясо), отвар, кашицы* все они относятся к напиткам». То есть иероглиф *饮料yǐnliào (напитки)* можно отнести к словообразующему существительному, которое может в сочетании с дополнительным существительным образовать слово, связанное с продуктом для питья, например: *газированные напитки – 汽水qìshuǐ, щербет, морс – 果子露guǒzilù, алкогольные напитки – 酒饮料jiǔyǐnliào, безалкогольные напитки – 非酒饮料fēijiǔyǐnliào, прохладительные напитки – 精美饮料jīngměiyǐnliào, лимонады – 碳酸类饮料tànsuānsuānlèiyǐnliào, фруктовые и овощные сокосодержащие напитки – 果蔬汁饮料guǒshū zhī yǐnliào, энергетические напитки – 功能饮料 gōngnéng yǐnliào, чайные напитки – 茶类饮料chá lèi yǐnliào, молочные напитки – 乳饮料rǔ yǐnliào kāfēi yǐnliào и популярный с современности кофейные напитки – 咖啡饮料kāfēi yǐnliào* [196].

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

Чай является одним из важных вкладов Китая в мировую цивилизацию. В процессе формирования и развития китайская чайная культура постепенно поднялась от материальной к духовной культуре и является важной ветвью обширной и глубокой китайской культуры питания. Имеются упоминания, что еще в древности во времена династии Западная Хань, в регионах княжества Ба и царства Шу употребляли чай. Формирование чайной культуры началось еще в период правления царств Вэй, Цзинь, Южной и Северной династий, когда чайный напиток был роскошью императорского двора. Достигло своего пика расцвета при династиях Тан и Сун, получив дальнейшее развитие при династиях Мин и Цин. Однако после того, как Лу Юй (Тан, 733–804 г.г.«чайный мудрец») написал первый в истории трактат о чае и чаепитии «茶经 (Чайный канон)», чайная культура была систематизирована и заняла свое определенное место в жизни китайского народа [167].

Примерно во времена правления Южной и Северной династий в V веке нашей эры китайский чай начали экспортировать в соседние страны Юго-Восточной Азии и другие части Азии. В X веке монгольские караваны приходили в Китай торговать своей продукцией, а взамен увозили прессованные брикеты чая в Среднюю Азию через Сибирь. В XVII веке чай был привезен в Европу голландцами, а британцы принесли чай в Америку и Австралию и распространили его по всему миру [142]. Так данное китайского слово 茶chá – чай стало заимствованным словом из китайского языка во всем мире. Данный иероглиф обозначает верхняя часть 艹 -трава, 人- человек и самая нижняя 木 дерево, разобрав каждую графему этого иероглифа легко догадаться, что это растение, используемое человеком. Лингвистическое исследование этимологии русского слова **«чай»** японского лингвиста С. Мураяма (г. Киото) «Этимология русского слова *чай»*, описывает фонетические и культурные трансформации слова **«чай»,** от китайского происхождения до проникновения в русский язык через монгольские и тюркские языки. В китайском языке слово для обозначения чая — 茶, с произношением chá **(ча/цха)** на севере и **té** на юге Китая. Европейские языки (английский *tea*, французский *thé* и т.д.) заимствовали слово из южнокитайского варианта — **té**. Шанхайское произношение — **ца**, а в тагальском (Филиппины) — **tsa**. Монгольское **čai** возникло из северокитайского **chá (yè)** («чайный лист»), при этом важно учитывать фонологические особенности монгольского языка (сильное ударение на первом слоге, редукция последующих). Это объясняет исчезновение второго слога yè и появление формы **čai**. Японское слово для «чайного листа» — **čауо**, восходит к той же китайской форме, но не используется в разговорной речи. Русское слово **«чай»** происходит от китайского 茶 (северокит. **cháyè** «чайный лист»), которое через монгольскую форму **čai** было заимствовано тюрками, а от них — русскими. Эволюция формы связана с особенностями фонологии восточно-монгольских языков, где сильное ударение на первом слоге приводит к редукции последующих. Таким образом, изначально слово означало не сам напиток, а именно «чайные листья», что важно для понимания его семантического пути [102, с. 81-83].В современной жизни чай в жизни китайского народа применяется в качестве питья, лекарственного средства. Помимо этого всего чай служит предметом улучшения коммуникации между людьми, согласно народному произведению «客来 (Гостеприимство)»: «客来正月九，庭迸鹅黄柳。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 свежезаваренного чая, который приятнее, чем вино* [Перевод наш – Р.К.]*»* [145].

**«Молочные напитки».** Исторически молоко и молочные продукты не занимали значимого места в китайской кулинарной традиции. Это обусловлено как культурными особенностями, так и физиологическими факторами: у значительной части китайского населения наблюдается лактазная недостаточность, то есть неспособность организма перерабатывать лактозу из-за дефицита соответствующего фермента. До начала политики Открытости (конец XVIII - начало XIX века) блюда на основе *коровьего молока* **(牛奶 *niúnǎi*)** практически отсутствовали в китайской кухне. Лишь с распространением западной кухни молочные продукты начали постепенно входить в обиход. Традиционно в Китае используется *соевое молоко* **(豆奶 *dòunǎi*)**, обладающее высокой питательной ценностью, лёгкой усвояемостью и благоприятным действием на пищеварение. Китайцы говорят, 豆奶营养好*dòunǎi yíngyǎng hǎo — Соевое молоко очень питательно* (文汇报).

**«Хмельные напитки».**

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

Согласно учениям Сун Цзе в древнекитайских письменных источниках упоминаются пять видов алкогольных напитков, изготовляемых на территории Китая: «*酒 (jiǔ)» — вино, алкоголь; «醴(lǐ)» — молодое (слабое, сладкое) вино; «酪(lào)» — полутвёрдый или густой перебротивший молочный продукт; «醪 (láo)» — мутное вино, самогон; «鬯 chàng» — жертвенное вино.* Слабое «вино» называлось*醴lǐ ли*, а полученное таким образом сильное, чистейшее вино *— 醇 chún чунь*. Как отмечено в «Бао-пу-цзы (抱 朴 子)»[[8]](#footnote-8), «один раз перебродившее вино (醴*lǐ*) не может сравниться с девятикратно перебродившим сильным вином (醇*chún*)» [144, с. 125].

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

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

1) «**绍兴酒**» — шаосинское рисовое вино, вкусом и крепостью похожее на японское сакэ (18-20 градусов);

2) «**茅台酒**» — дорогие рисовые водки крепостью до 58 градусов;

3) «**二锅头»** — общедоступные крепкие напитки из гаоляна, чумизы, кукурузы - то, что наши дальневосточники называют «ханжа»;

4) «**葡萄酒**» — виноградное вино;

5) «**啤酒**» — пиво.

В «Книге песен» (诗 经 shījīng), древнейшем памятнике китайской литературы (XI –VI вв. до н.э.), есть строчки: *八月剥枣，十月获稻。为此春酒，以介眉寿 (bā yuè bō zǎo, shí yuè huò dào. Wèi cǐ chūnjiǔ, yǐ jiè méi shòu)* — *август айында курманын жемишин чогултуу башталат, октябрда күрүч жыйналат. Ошондуктан күзгү чуньцзюну (спирт ичимдигинин сорту) ичүү узак өмүр сүрүүгө алып келет. (Если весной пить рисовую водку, сделанную из осеннего урожая, можно дожить до преклонных лет**)* [Перевод наш – Р.К.]*.*

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

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

***白酒（báijiǔ）****— белый спиртной напиток.* Это крепкий напиток, процент содержания спирта в нем равен 40-60%. Одной из популярнейших разновидностей этого напитка является Маотай （茅台酒- 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.

Идея увеличивать крепость алкогольных напитков их вымораживанием впервые возникла у жителей Центральной Азии, которые, находясь в холодном климате, часто замечали, что подвергшегося брожению кобыльего молока остается небольшое количество незамороженной жидкости, собирающейся в середине замерзшей воды. Эта жидкость содержала концентрированный спирт, который замерзает при гораздо более низкой температуре, чем вода. Как отметил в «梁四公记» («Записки четырех князей (эпохи) Лян», 695) Чжан Юэ (667-730), кочевые народы 高 昌— gāochāng (Турфан) с 520 г.н.э. не раз преподносили в качестве дани китайским императорам «вымороженное вино» (冻 酒 — dòng jiǔ). В нескольких более поздних текстах можно найти информацию, что китайцы затем сами научились производить «вымороженное вино» (冻酒 — dòng jiǔ). В последствие развития дистилляции спирта методика вымораживания стала использоваться не для получения алкоголя, а для проверки его крепости. Е Цзы-ци (1327-1390) в трактате «草木记 （Cǎomù ji）(«Трактат Учителя Трав и деревьев, 1378) писал, что в эпоху Юань появилась практика проверки заморозкой качества алкоголя, емкости с которым относили в холодном восьмом месяце в горы. Считалось, что если он не замораживался, то являлся чистым и неразбавленным, а если частично замораживался, то содержал воду.

**4. «Злаковые изделия»**

**«Рис».** В традиционной китайской пищевой культуре рис выполняет ту же функциональную роль, какую хлеб занимает в рационе населения многих других стран. В особенности на Юге Китая рис является основным продуктом питания. Лингвистический анализ показывает, что в китайском языке иероглиф 饭 (*fàn*), означающий «пища» или «еда», в сочетании с иероглифом 米 (*mǐ*) — рисовое зерно, приобретает значение 米饭 *mǐ fàn* (варёный рис**)**, что подчёркивает идентичность понятий «рис» и «еда» в китайской культуре.

Одним из самых популярных блюд из риса можно назвать***炒饭chǎofàn*** *(жареный рис).* Благодаря разнообразию видов риса, способу приготовления и количеству добавляемых ингредиентов (таких, как бобы, кусочки мяса, овощи, яйца и т.д.), было придумано бесконечное множество блюд из жареного риса.

В Китае принято считать, что рис обладает целебными свойствами и исцеляет от различных заболеваний. Ведь даже древняя китайская поговорка гласит: *«米饭不仅容易消化吸收，还能帮助缓解胃部不适，让身体慢慢恢复元气mǐfàn bùjǐn róngyì xiāohuà xīshōu, hái néng bāngzhù huǎnjiě wèi bù bùshì, ràng shēntǐ màn man huīfù yuánqì* — *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.

**«Бобовые».** В Китае соевые бобы выращивали тысячелетиями, но на Западе они стали широко известны лишь в 60-е годы прошлого века. Из всех бобовых это самый мощный источник белка. Соя — основа множества важных продуктов — муки, соуса, молока, мяса, творога «тофу» и пасты «мисо». Соевый творог делают из свернувшегося соевого молока. В нем минимальное содержание жира, абсолютно нет холестерина, а белка больше, чем в любом другом растительном продукте. Ее добавляют в супы (например, в мисо-суп) и овощные блюда и салаты, обжаривают в кляре. Нежный, словно густые жирные сливки, «шелковый» тофу входит в состав многих десертов. Соевое мясо — это текстурированный соевый белок. Обезжиренную соевую муку прессуют, пока протеиновые волокна не поменяют структуру. Тогда-то им и придают форму и текстуру различных мясных продуктов – фарша, гуляша или отбивных. Конечно, это не настоящее мясо, но в нем больше половины белка, мало жира и совсем нет холестерина. Самое популярное блюдо с необычным названием из тофу —麻婆豆腐má pó dòufu – острый соевый творог «мапо тофу» по-сычуаньски (жареный, со свиным или говяжьим фаршем и перцем, в остром соусе). Данный перевод был выполнен с помощью способа фонетической трансформации, так как эквивалента слову豆腐dòufu тофу в русском и других языках нет, это слово лакуна. А поэтому, разбирая историю происхождения блюда, мы можем понять суть такого наименования. Самая распространенная история возникновения этого блюда связана с самим поваром, начавшим его готовить: «В конце династии Цин рядом с пристанью моста Ваньфу в городу Чэнду был небольшой ресторан, традиционное блюдо там было 麻婆豆腐má pó dòufu – острый соевый творог. Говорят, что владелица Вэнь Цяоцяо была красивой и приятной, но у ее мужа, Чэнь Чуньфу, было ряблое лицо. Люди звали его «陈麻子[[9]](#footnote-9) (Чен Мацзи)», и так как Вэнь Цяоцяо была женой 陈麻子 (Чен Мацзи), все в шутку ее называли 陈麻婆[[10]](#footnote-10) (Чен Мапо). Позже репутация тофу (соевый творог) Чен Мапо распространилась повсюду, и все назвали это блюдо «Мапо Тофу».

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

В истории Китая известные поэты описывали лепешку в их поэзиях. В поэзиях «Лепешка Цзиху и область Янвань» Бай Цзюйи про свежее испеченную лепешку писал: «Фигура лепешки Хума похожа на круг, тесто хрупкое, масло вкусное». В написанном Цзя Сысе «Требования унификации народа», описывается технология приготовления лепешки взятый из «Канонических книг пищи» [98, с. 13-14]. Очевидно, в жизни населения Синьцзяна Китая, лепешка занимает очень важное место, как и для кыргызского, казахского, узбекского и других народов Средней Азии.

Пампушки ***馒头 mántou*** — хлебец, приготовленный на пару. Слово 馒头 mántou образовано от суффикса 头 tóu (словообразовательный суффикс, обозначающий предметы круглой формы). История происхождения иероглифа связана с варварами, они в качестве жертвоприношения богам использовали головы людей, в исторический записи Чжугэ Лян (诸葛亮)[[11]](#footnote-11) после завоевания варварских земель приказал использовать хлеб с начинкой мяса в качестве жертвоприношений вместо человеческих голов. Таким образом история использования пампушек 馒头 mántou с начинкой берет начало еще со времен Троецарствия. В настоящее время на севере Китая 馒头mántou – пампушку величиной с кулак, готовят на пару без начинки и едят как основное блюдо. Паровые булочки с начинкой называют *包子bāozi (баоцзы, паровые пирожки)* – это булочки, наполненные сладкой соевой пастой, семенами лотоса или жареной свининой. Данное слово возникло во времена династии Сун. Два термина «*馒头mántou»* и *«包子bāozi»* с периода династии Цин дифференцировались, однако в некоторых регионах Китая, например в диалекте У древнее название еще сохранилось и пампушки с начинкой называют *«馒头mántou»,* например: «*生煎馒头shēng jiān mántóu (поджаренный паровой хлеб)»,* *«蟹粉馒头xièfěnmántou (пампушки с мясом и икрой крабов)»*. Также иммется еще одна разновидност пампушек — *卷子juǎnzi (слоёная пампушка).* Она готовится из бездрежжевого теста, и без начинки заворачивается в слой, основной иероглиф образования данного слова *卷juǎn (заворачивать, склабывать в слой).*

***面条miàntiáo*** *(лапша)* – одно из основных блюд китайской кухни. Впервые упоминания о лапше можно встретить в документах, относящихся к эпохе правления династии Хань (206 г. до н. э. – 220 г.). Позднее - в эпоху правления династии Сун (960 - 1279) – лапша стала очень популярным блюдом [95, с. 5]. По преданию, *面条miàntiáo (лапша)* попала в Европу из Китая в XIII в. благодаря Марко Поло. Китайская лапша бывает самой разной ширины, от тончайших «усов дракона» до широкой, в палец. Пшеничную лапшу можно отваривать и поливать соусом, подавать в холодном виде, жарить с мясом, рыбой и пр. Лапшу по традиции едят на дни рождения или на новый год, назвается *长寿面chángshòumiàn* （*праздничная лапша, лапша долголетия, по случаю дня рождения или свадьбы*）.

***面条miàntiáo*** *(лапшу)* готовят и из рисовой муки. Особенно популярна такая рисовая лапша в Южном Китае, где ее едят жареную или отварную. Особенно популярное блюдо из лапши — *拉面lāmiàn (лагман)* произошел от китайского языка, первая часть иероглифа拉*lā* обозначает *тянуть*, следующая *面miàn тесто*, дословно тянуть тесто, слово образовано по способу приготовления блюда [85].

Следующие блюда из пщеничной муки: *馄饨húntun (вонтоны, хуньтунь, круглые ушки, мелкие пельмени в бульоне)* и *饺子jiǎozi (пельмени).* Данные блюда готовятся из тонких листочков теста, обернутых вокруг начинки из свинины или овощей. Техника обертывания бывает разной, способ приготовления *饺子jiǎozi (пельменей)* отваривать в воде, готовить на пару или обжаривать, с одной стороны, а *馄饨húntun (вонтоны)* либо отваривают, либо жарят во фритюре. Существуют множество мнений происхождения данного слова*饺子jiǎozi (пельмени).* В китайских источниках происхождение *饺子jiǎozi (пельменей)* связывают с периодом Весны и Осени (с 722 по 479 гг. до н. э.), что доказывается археологическими находками. С развитием нескольких династий *饺子jiǎozi (пельмени)* постепенно становится традиционной пищей национальности хань и распространились в других регионах, включая Монголию. Слово пельмени в русском языке появилось от пермских языков: коми, удм - пельнянь «хлебное ухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб» [185].

***饺子jiǎozi*** *(пельмени)* — это не только еда, они имеют и культурное значение. В Китае, особенно во время Праздника весны, пельмени часто символизируют прощание со старым и приветствие нового, а также удачу и везение. Из-за своей формы, напоминающей слитки, пельмени считаются символом богатства и удачи. Традиционно существует обычай наполнять «счастливые пельмени» монетами, конфетами и т. д., чтобы символизировать, что новый год принесет удачу. Пельмени занимают важное место в китайской культуре питания, широко распространены и интегрированы в семейные и праздничные традиции [https://www.chinanews.com.cn/hwjy/2010/11-26/2684267.shtml].

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

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

**5. «Десерты»**

Десерт – это особенное кушанье в китайском меню. Китайское понимание десерта немного отлично от понятия европейской культуры. С понятием десерт в китайском языке ассоциируется широкий ассортимент сезонных свежих продуктов, такие как: *甜食 tiánshí (сладости), 点心diǎnxin (пирожные), 水果shuǐguǒ (фрукты).* В особых случаях прием пищи завершают и более изысканные блюда: сладкие супы, тофу с сиропом, всевозможные сладости на основе риса - пирожки, лепешки, пирожные, а также пудинги и желе, мороженое. Мучные десерты в Китае обычно не пекут, а готовят на пару, что доказывает особенность десертов китайской кухни. Самый популярный китайский десерт «Жареные в масле [маньтоу](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D1%8C%D1%82%D0%BE%D1%83&action=edit&redlink=1)»  подаётся со [сгущённым молоком](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B3%D1%83%D1%89%D1%91%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE), также «Печенье с предсказанием» и т.д.

# **3.1.2.** **Культурологический анализ сферы «тамак-аш (еда)» в кыргызском языке**

Основными факторами формирования пищевых особенностей кыргызов были хозяйственные занятия и этнокультурные контакты с соседними народами. Согласно мнению исследователя системы питания туркменского народа М. Бердыева, система питания кыргызов относится к тюркскому скотоводческому типу [20]. И только во второй половине XIX века в развитии пищевых особенностей, обусловленных стабилизацией земледелия и ведением торговых отношений с соседними оседлыми народами, произошли важные изменения. Однако не смотря на влияние исторических изменений традиционный пищевой устой кыргызского народа не подвергся коренному изменению. Появились некоторые новые способы приготовления, новые виды и технологии нарезки (гүлчө, жаркоп).

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

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

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

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

У кыргызов есть следующие разновидности сорпо:

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

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

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

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

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

— ***сүттүү сорпо***— молочный суп;

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

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

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

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

— ***ала дөӊ* *сорпо*** — суп, приготовленный из молодого мяса, в теплом виде в суп равномерно добавляют айран. Он хорошо усваивает пищу, утоляя жажду. Например: Эттен кийин бир чыныдан ала дөӊ ичтик (Ала-Тоо)

— ***эрмен сорпо*** — обычно готовят в конце лета — осенью (август, сентябрь) из козлятины. Козу, предназначавшуюся для забоя, специально пасли 4-5 дней в зарослях полыни, а затем 2 - 3 дня давали другой корм, чтобы прошла горечь полыни и забивали. Иногда для верности козу держали 1-2 дня в стойле, давая только полынь, а затем день-два откармливали другой травой. Бульон, приготовленный на мясе с добавлением внутренностей, известен в народной кухне как целебный. Легкий привкус полыни, мясо, лук и чеснок, чабрец и мята придают блюду особый вкус. Мясо подают отдельно [25].

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

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

— ***кесме* *шорпо*** — бульон с лапшой;

— ***тоок шорпо*** — куриный бульен;

— ***балык шорпо*** — рыбный бульон.

Также некоторые наименования блюд обозначены их свойством или полученным результатом уже после приготовления, например: *кылтырак сорпо, килкилдек, шор,* корень этих слов *килкилде, калтылда* «дрожать» + словообразовательное окончание (суффикс) – *ык.* [91, с. 61].

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

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

«Эт» - мясо во всех тюркских языках используется в одинаковом значении. Исконный смысл этого слова согласно Э. В. 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* [189, с. 50].

Кыргызы используют следующие способы заготовки мяса: *кургатуу – вяление, тоңдуруу – замораживание, сүрсүтүү – копчение*. Готовят мясо способом *варки, жарки, тушения, томления, запекания*. Пастухи и охотники в полевых условиях готовили *таш кордо, таш казан* - запекание туши мелкого скота с помощью раскаленных камней, забрасываемых через горловину в брюшную полость животного, не освежеванную от шкуры. Следующий способ — это жарка в яме – *шишкебек* [66, с. 36].

**Баранина.**Блюда из баранины состоят из двух видов:

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

2. Основной состав мясо — *эт*.

— ***куурдак***— жаренные на масле мелкие куски мяса, ребра, позвоночник. Слово образовано от глагола *куур (жарить) +дак* (словообразовательный аффикс), получилось слово куурдак [178190, с. 163]. Данное блюдо названа по способу приготовления.

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

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

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

— ***керчөө.*** Баранью грудинку опаливают, затем на мясе делают надрезы, солят и жарят на углях. А.Жапанов в своей работе смысл данного слова связывает с его коренным словом, которое обозначает цвет *керче* — «темно-гнедой» — слово, обозначающее черный цвет + словообразовательное окончание -*өө*, получаем слово *керчөө.* Какого цвета шерсть овцы не была бы после ее поджарки она становиться черной, темно-черной [56, с. 53].

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

— ***тоӊдурма куурдак*** — кыргызский холодец, который помещен в сушенный желудок и обильно залитый бараньим жиром. Своеобразная консерва для дальних походов. Мясо не соприкасается с воздухом, а потому так долго хранится и не портится.

В кыргызском языке лексема *«устукан (**кость с большим количеством мяса)»* является сильным семантическим стержнем в культуре питания. Под ним понимается подача главного блюда мяса, но с особой знаменательной философией. При распределении кусков мяса баранины для гостей существует определенный порядок, каждый кусок или часть мяса баранины *—* называется *жилик* и имеет свое значение. Согласно толковому словарю, слово *жилик* *—* (ичине чучуктолгон көңдөй сөөк жана ошол сөөгү менен бирге эти), которое переводится как, *трубчатая кость (у мелких жвачных животных*) [194, с. 96]. Данное существительное образовывает глагол *жиликте — разделывать тушу*.

Культура распределения мяса и подача его гостю удивляет и поражает весь мир. Гундула Салк востоковед из Германии, свободно владеющий восьми языками мира, не перестает удивляться гостеприимству кыргызского народа: «Когда я бываю в Кыргызстане в гостях мне всегда подают «жамбаш (подвздошная кость)», которая считается самым уважаемым «устуканом (кость с большим куском мяса)». Если бы кыргызы приехали в Германию я насколько не был бы богат, не смогу зарезать для него целого барана, так как у нашего народа нет такой традиции. У нас нет такой возможности» [84, с. 25-27]. При приглашении гостей кыргызский народ огромное внимание уделяет на правильное рассаживание гостей, украшение стола, на правильную подачу «устукана». При культуре распределения *«устуканов»* учитывается возраст и занимаемое положение, родственная связь гостя. В философии «устукан тартуу (распределение устукана)» в Кыргызстане также имеются географические различия. Во-первых, это связано географическим расстоянием между регионами, во-вторых, в каждом из регионов Кыргызской Республики осели разного рода племена, в-третьих, ранее они между собой не имели тесного отношения поэтому не сохранилась единая культура в народе [8, с. 347]. Например, на Иссык-Куле *«голова»* подается младшему, в Чуйской области самому старшему и уважаемому гостю. Он в свою очередь разделяет мясо от черепа и угощает всех сидящих за столом. Самому младшему с пожеланием «хорошенько слушай старших» дают *ухо, глаза* тоже определенному человеку только мужского пола, при этом говоря *«кѳздѳшүп жүрѳлү (оказывать друг другу поддержку)»*, *язык* дают кому желают быть красноречивым, *нёбо* одной из младших девочек чтобы стала мастерицей рукоделия. После разделывания именно голову барана или то, что от него осталось, хозяин дома не разрешает гостю унести домой, это обозначает что все богатство и скот может уйти от него. В традициях кыргызского народа *голова барана* не подается женщинам. В Нарынской области особо уделяется внимание мясному блюду и глубокое гостеприимное отношение к гостю. Существует легенда. «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 приготовливать еду, 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» [8, с. 6-10]. Поэтому в Чуйской и Нарынской областях гостей приглашают в отдельную комнату для подачи мяса, что показывает их особое отношение к устуканам. Если среди гостей имеются кумовья, родственники снохи или зятя, им подаются самые уважаемые устуканы: самому старшему из мужчин подается *жамбаш (подвздошная кость),* для женской половины *куймулчак (копчиковая кость)*, а всем остальным по возрасту подаются. В отличие от других регионов Кыргызстана в Нарынской и Иссык-Кульской областях в философии подачи устукана сохраниласть традиция *«баш алганга баш бербейт» (букв. взявшему голову, голова не подается)*. Другими словами, если в гостях родственники зятя, то им на стол никогда не подается *голова барана* как *устукан* [2, с. 238].

Однако имеются традиции, сохранившиеся на всей территории Кыргызской Республики - никогда *тѳш (грудинка), боконо кабырга (одни ребра), күң жилик (кость от колена до лопатки)* не подаются на стол уважаемого гостя. Данная философия кыргызского народа отражается в поговорке *«Эрдик кылып кой союп, иттик кылып тѳш тартты» (букв. показав мужество зарезал барана, и не постыдился преподнести грудинку).* Подавать гостю *тѳш* показывает бедность или незнание культуры подачи устуканов, однако в некоторых регионах *төш (грудинку)* подают дочерям принимающего дома (кыз жилик). Если хозяин подаеттолько *боконо кабырга,* это выражает его незнание традиций, ценностей собственной культуры. *Күң жилик* *–* это устукан которым угощают тех, кто у костра готовили, то есть *«күң»* обозначает слуга [103, с. 39].

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

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

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

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

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

На больших многолюдных пиршествах употребляют в основном конину, также, как и баранину. Мясо конины распределяют на *жилик* (части костей с мясом) и подают гостям как *устукан (кость с большим куском мяса*). Самым уважаемым устуканом считается, *уча — крестец, кабырга — ребра*, конина тоже распределяется среди гостей по из статусу, занимаемой должности, отношении к хозяину или возрасту [135, с. 53-58].

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

***—*** ***казы, карта****.*Чучук подают с вывернутой наружу и вареной толстой конской кишкой.Например, *Алты бээни сойдурган, Казы, карта, жал куйрук Алтын, күмүш табакка Туурап койгон эти бар* (Манас).

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

*—* ***күлазык.*** В древности считалось самым популярным блюдом. Оно готовится из вареного мяса (предпочитается мясо конины), которое впоследствии сушится, а затем измельчается с помощью жерновов. В массу добавляют специи, талкан (прожаренная и молотая крупа), масло, соль и хорошо перемешивается. Раньше это блюдо было распространено у кыргызов, готовящихся в долгий путь. Его ели, разбавляя горячей водой или бульоном.

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

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

*—* ***жөргөм*, *май чучук, беш салаа*.** Все блюда готовят из кишок. Их начиняют жиром, мясом и легкими. Слово *жөргө+м* на древнетюркском языке образовано от глагола *йөргө* «заворачивать» + *м* (словообразовательный аффикс -м, которое образует существительное), образовывает слов *йөргөм (жөргөм)* [190, с. 102]. Данное блюдо согласно вышесказанной этимологии названа по способу приготовления.

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

В кыргызском языке молочные продукты называются «ак (белое)» [178], Философское понимание и отношение к данному цвету, этому продукту в кыргызском менталитете занимает особое место. Например: *Жалаң* ***ак*** *үчүн ушунча үй-бүлө бир короо койду тегеректеп отурушат — Так много семей собираются вокруг одной овчарни только ради* ***белого (молочных продуктов)***(Шатман).

 **«Сладкомолочные продукты»**

 Молочные продукты в виде пищи человечество в обыденной жизни начало использовать еще со времен, когда начали приручать диких животных. Прирученные дикие животные или одомашненные животные обеспечивали людей молоком, мясом, их шерсть служила народу одеждой. Таким образом начал развиваться еще один промысел в жизни — животноводство. В традиционной системе питания кыргызов среди всех продуктов, доступным широкому слою населения, были молоко и молочные продукты. Кыргызы, народ будучи кочевым народом, основное хозяйство строили на скотоводстве и, конечно, одним из главных продуктов питания была молочная продукция и блюда, изготовленные из него. В жизни использовали молоко разного вида скота: козье молоко, коровье, кобылье, молоко яка. Однако отмечается, что в конце XIX и в начале ХХ веков у кыргызов в обиходе питания не было блюд из молока, за исключением нескольких. Таковыми можно назвать блюдо северных кыргызов *Малкам* – жирное баранье мясо варили в кобыльем молоке с добавление сахара, ее варили до кашеобразного состояния [25, с. 234]. Данное кушанье могли себе позволить только в зажиточных семьях. В основном молочные продукты использовались в качестве заправки к жидким блюдам.

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

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

Еще один молочный продукт в обиходе кыргызского народа считается ***чөбөгө*** — *осадок при вытопке масла*. В древнетюркских языках, слово *чөп* - трава обозначало *«чөгүндү, калдык, чөбөгө* (остаток, хлам, куча)», иначе говоря, данное слово *чөп* - трава обозначало нынешнее кыргызское лакомство *чөбөгө*. Корень слова *чөбөгө* здесь *чөп*, и к нему прибавляется окончание *-өгө* которая является, которая преобразована от окончания обозначающей маленький *-ак*, так как последняя фонема слова корня является гласным звуком. Изначально слово *чөбөгө* считалась как «остаток, который опускается на дно при процеживании сливок (каймака)» [56, с. 36]. Мы придерживаемся последнего мнения, а именно *чөбөгө* как «остаток, который опускается на дно при процеживании сливок (каймака)».

— ***сары май*** – топленое масло. Название «сары май» от слов *сары (желтый)*, что обозначает цвет данного продукта, дословно желтое масло. В культуре кыргызов «сары май (топленое масло)» играет большую роль. Рождение ребенка считалось у кыргызов самым главным и радостным событием в жизни семьи и рода. По обычаю первой пищей новорожденного являлось топленное коровье масло — «*сары май»(май баланы оозандыруу),* которое ему давали сосать, это связано с поверьем «ырым (вера)», прожить долгую и счастливую жизнь в достатке, быть здоровым, также при женитьбе когда в дом приходит невестка, в рот невестки тоже кладут сары май, чтобы жизнь у нее была в достатке. Следующий «ырым (вера)» совершаемый с использованием *сары май (топленого масла)* можно заметить при обращении с животными, например, когда собака умирает кыргызы прежде, чем ее похоронить кладут в рот кусок сары май (топленого масла), это показывает добродетельное отношение к собаке [103, с. 15].

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

 **«Кисломолочные продукты».**

Кисломолочные изделия издревле считались самыми распространенными в кыргызской кухне.

— ***айран*** – это первое блюдо, преобразованное из чистого молока. В тюркском ареале данное слово издревле используется без видоизменений. Этимолог Э. В. Севортян пишет слово «айран» в тюркских языках произошел из слова, которое обозначает первостепенное состояние движения *айыр* – отделять и присоединения к нему словообразующего аффикса – *(а)н [189]*. 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* пьём сквашенный айран, чистое молоко, поправляем своё здоровье; то в понятии тюрков это и кислое молоко с водой. Виды айрана: *аш айран* — айран с крупой (ячменной или пшённой); *жалама айран* — небольшое количество айрана (чтобы только лизнуть).

— ***жуурат*** — молочный продукт готовиться из коровьего, козьего, овечьего, яка молока. Данное блюда самое калорийное из видов айрана. В словаре «цельное кислое молоко» (без примеси воды), варенец. Данное слово в древнетюркском языке звучит как йогуртат/ йограт (кислое молоко, простокваша). Корень слово *йогур* в кыргызском языке соответствует глаголу *жуур* (месить, замешивать)+ т (словообразовательный аффикс)*.* В древности глагол *йогур* имел смысл «коюу кылуу (сделать густым)», а для того, чтобы сгустить молоко надо ее сквашивать, и молоко после сквашивания называлась йогурт (жуурат) [190, с. 106]*.*

— ***сүзмө***— отцеженное кислое молоко. Слово *сүзмө* в тюкских языках имеет отношение к глагольному корню слова сүз/сюз/суз – цедить, фильтровать, очищать, процеживать [189, с. 106]. Во всех тюркских языках имеет одинаковый смысл и способ приготовления тоже похожи. Обычно *сүзмө* оставляли на зиму, когда поздней осенью *курут* не просушивался ее заливали в бурдюк, за зиму он там замерзал и не терял своих вкусовых качеств, далее ее использовали в качестве дополнительного компонента для горячих блюд, как *кесме көжө, жарма көжө, үзмө көжө* и другие, в таком виде назывался он *сүзмө катык* [66, с. 58].

— ***курут*** — шарики из откатного и засушенного творога. Хорошо приготовленный курут может храниться около 7 лет. Курут в древнетюркских языках имеет смысл «высущенный творог». Первая морфема данного слова «куру» - сохнуть. И с добавлением словобразовательной частицы – *ыт, ууд* образовалось существительное [114]. Виды курута: *жай курут, чий курут, май курут, эжигей курут, иримчик курут.* В современной жизни молодежи *курут* является излюбленным лакомством. Способы готовки и разновидности добавок современных курутов стали национальным колоритом и традифионным лакомством, например: *курут с перцем, копченый курут* и т.д.

**— *быштак.*** Творог из кипячёного молока или сыр. Быштак в основном готовиться из прокисшего молока коровы, козы, овцы [25, с. 58]. Данное слово также широко распространено в тюрко-монгольском ареале и только звучит в зависимости фонетической основы каждого языка. Данное слово образовано из корня *быш* – взбивать и словообразующего частицы *– лак*.

— ***иримчик***— сыр домашнего приготовления (из кипячёного молока). Используемый в русском языке в понятии творога, данный продукт готовится из прокисшего молока, для этого молоко специально оставляют в теплом месте чтобы прокис. Данное слово образовалось от корня *ири* (прокиснуть) + двух слособразующих частиц -*ым, -чык* [84, с.156 – 160].

— ***эжигей*** — особый сорт творожистого сыра из кипячёного овечьего или козьего молока. К. Карасаев, С. Сыдыков термин *«эжигей»* относят к параллели кыргызско-монгольских языков. В доказательсвто этому они привели следующие факты: монг. *Ээзгий* – «творог», тува ээжигей, хакас – эчигей, алтай – эжегей, кыргыз эжигей «особый вид творога». Также они предполагают происхождение данного слова от глагола *эз – мять, сжимать* [105].

— ***саамал*** *–* свежий еще не перебродивший кумыс, от глагола *саа* – доить, произошло от монгольского слова *саам* – свежее кобылье молоко [178]. В современной жизни народа кыргызов данный молочный продукт широко популярен, ее больше используют в лечебных целях, специально в весеннюю пору едут на джайлоо чтобы пролечиться традиционным методом потребления *саамал.*

— ***көөрчөк****,* употреблялся в основном на пастбище овечьими пастухами. К. 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» [194].

**4. «Злаковые культуры» - «Дан азыктары»**

 **«Пшеница»** — ***буламык***— *«болтушка».* Если в древние времена в периоды голода и не урожайные сезоны *буламык* использовали в качестве пищи для всех возрастов, то сейчас ее используют как дополнительное кушанье для малышей. Данное слово распространено во всех тюркских языках. Происхождение данного слова многие ученые связывают с такими глаголами как «течь», «мешать, перемешать» [66, с. 41]. Название этого блюда тоже берет свое начало по способу его приготовления.

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

— ***ууз көжө*** кипячёное коровье молозиво с толокном и небольшим количеством соли; *жыл көжө* или *чоң көжө* (чаткал) или *нооруз көжө* (чуйск.) то же, что *оруздама*; это слово встречается во всех тюркских языках, в словаре Махмуда Кашгари он также имеется, и так это исконно тюркское слово [189].

— ***атала*** — напиток, болтушка (похлёбка из воды, муки и кислого молока), приготовленный из дробленного жаренного зерна кукурузы. Из растертых в муке зёрен получали два вида продуктов: собственно мука — *ун* и толокно — *талкан.* Из муки пшеницы, ячменя преимущественно готовили различные болтушки — *атала*, похлёбки — *умач*, а также густую кашу из проваленной муки — *тархалва* [25]*.*

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

В начале 20 века блюда из теста заняли прочное место в рационе кыргызов, а в дальнейшем получили самостоятельное развитие. Стали готовить вместе с мелконарезанным мясом, картофелем, добавлять различные специи и приправы. К ним в первую очередь относится, *бешбармак (северные регионы Кыргызстана)*, *гүлчөтай (Таласская область)* —сложное составное блюдо, *кесме* или *кесме аш*. Следует отметить, что все эти блюда готовятся из пресного теста. На тесто используется пшеничная мука, но ранее наиболее распространенной была ячменная мука*.*

 **«Просо».** Из проса кыргызы варили кашу: *ботко* — *каши* из проса.

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

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

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

**5. «Напитки»** — **«Суусундук»**

Напитки у кыргызов также представляют наследие кочевой культуры. Их основой являются молочные продукты, которые после брожения приобретают кислый или слегка пряный вкус. Эти напитки хорошо утоляют жажду в жаркий день.В кыргызской традиционной кухне напитки можно разделить на 2 группы: *горячие и национальные напитки*.

 **«Горячие напитки»**

—***Чай***—принадлежит к числу самых популярных горячих напитков кыргызов. Чай обладает приятным ароматом и тонизирующим эффектом, однако правильное заваривание, хранение чая может улучшить его вкусовые свойства или испортить. Чай по традиции кыргызы подают до и после приема пищи, температура подачи 750С, в летнее время предпочитают зелёный чай (көк чай). Этот напиток пьют утром, до и после обеда, вечером, пьют со свежим молоком или сливками, солью. Угощением к чаю кроме лепешек и боорсоков служат масло, каймак, сушеные фрукты, конфеты, мёд, печенье, другие кондитерские изделия. Чай обязательно подается в пиале. Богатая культура приема чая привело появлению разного рода его видов:

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

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

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

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

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

 **«Кыргызские национальные напитки»**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# **3.2.** **Лексико-семантическое поле «еда» в сопоставляемых языках**

# **3.2.1. Синонимические ряды существительных, образующие поле «едa» в китайском и кыргызском языках**

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

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

Иероглиф 美食[[12]](#footnote-12)měishí обозначает общее понятие - *пища, еда*, где иероглиф 美měi обозначает *прекрасный, изысканный*, а иероглиф 食shí  - еда. Слово 美食měishí  — деликатесы, лакомства, т.е. обозначает готовую пищевую продукцию.

А лексема 饮食[[13]](#footnote-13) yǐnshí – первый иероглиф обозначает питьевое продовольствие, где первый ключ вариант слева 饣(что обозначает еда, пища) и второй иероглиф сам ключ 食shí  (еда), таким образом данная лексема выражает *азык-түлүк* (и продукты, и еду, и питье) [182, с. 813].

Кыргызский язык несколько уступает китайскому языку по синонимическому многообразию понятия «еда». Скорее всего уместно говорить о гиперо-гипонимческих отношениях в ряду близких понятий в рамках ЛСП еды, куда входят такие синонимы, как *тамак, аш, тамак-аш, оокат, азык, даам*. Одним из ключевых номинантов еды в кыргызском языке является слово *тамак.* Интересна ее этимология, она представлена почти во всех древних и современных тюркских языках: *дамак* (аз., гаг., тур., туркм.), *тамак* (алт., баш., каз., к.калп., лоб., ног., тат., чув. и др.), *тамаг* (караим., уйг.диал.), *табак* (алт.диал.) в значениях: 1) «горло» (почти во всех языках), «глотка», «нёбо», «гортань», «рот» и др.; 2) «еда, пища, кушанье» (почти во всех языках) [189, с. 212].

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

При выражении общего смысла продовольствия используется слово «*азык-түлүк*». В отличии от слова синонима *тамак-аш*, оно точнее выражает смысл всех необходимых ингредиентов при приготовлении еды и пищи. К.Юдахин в своем словаре передает лексему *еда* под словом *азык*. Рассмотрим все лексические и семантические стороны данного слова. Автором дается перевод слова *азык* как *провиант, продовольствие; съестные припасы; фураж*; в «Толковом словаре кыргызского языка» дается как продукт. Например: *Ошол жерде ынак ичиле турган сүттөрүн бир жагына бөлүп коюп, калганын май, курут, быштак, эжигей жана башка сүт азыктарын иштеп чыгаруу үчүн жөнөтүп жатышты* (Убукеев). Поговорка Э*р азыгы* — *элден, бөрү азыгы* — *жолдон* — *Пища молодца от народа, пища волка в пути (т.е. ни тот, ни другой путевых запасов не имеют)* [179].

Также переносное значение слова *пища - азык* в кыргызском языке передает духовный смысл, например: *окуу- билим азыгы, билим - ырыс азыгы - Учение* — *источник (букв. пища) знания, знание* — *источник (букв. пища) счастья,* т.е. путем сравнения слова *азык (пища)* и *билим (знание)*.  В кыргызском понимании, еда и знания — это то, что всегда должно питать человека.От слова *азык* образованы и другие слова, связанные с едой и продовольствием в кочевом обиходе: *жол азык* – путевое довольствие, *гүлазык* – провизия или толокно [178, с. 156]. Например: *Арпа, буудай, ак сулу азык кылчу даны бар* — *Есть ячмень, пшеница, овес будет что поесть.* (Осмонкул).

В кыргызском языке употребляемые народом все виды пищи называются «тамак-аш». Данное слово распространено во всех тюрксих языках. Слово «аш» в древнетюркском словаре передается в значении «еда, пища», например: *Аш болсун!* (Приятного пищеварения!) [189, с. 31]. Данное слово в тюркских языках встречалось еще в VIII веке на эпитафиях, посвященных Кул-Тегину. Как утверждает А.А.Жапанов, в Орхон-Енисейских надписях встречается следующее упоминание: *Эң бай журтка (элге) кан болбодум,* ***ичи ашсыз*** *(кардында тамагы жок), тышы тонсуз басынган, жарды элге кандыкка отурдум.* — *Не смог стать правителем богатого народа, стал ханом* ***голодного*** *и нищего народа.* В поэме З.Бабура «Бабурнаме» это понятие встречается в значении «жидкая просяная каша» (*юмдон аши)*. У Махмуда Кашгари слово *аш,* кроме значения – «пища» еще и встречается в значении *айак ашла* – закваска, также котел [56, с. 201]. Данное слово и в карачаевском, балкарском, 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 [122, с. 5]. А в узбекском языке, в лексиконе южных кыргызов, а также как и в лезгинском языке оно главным образом обозначает «плов» - блюдо из риса и моркови. Кроме этих вышеуказанных смыслов в кыргызском и карачаево-балкарском языках «*аш*» передает испольузуется для обозначения ритуальных мероприятий, связанных с поминками – *«кара* *аш*» «*аш берүү*», т.е. согласно энциклопедическому словарю – устраивать поминки, накрывать стол и угощать родных и близких *«кара* *аш*» – первое угощение после погребальни, *«кырк* *аш*» – после сорока дней или *«аш берүү*» – через один год со дня смерти по усобщему [190, с. 95].

 Следующая лексема, которая также передает понятие еда в кыргызском языке - это слово *«оокат».* Это слово имеет переносное значение *—* *работать, трудиться, добывать средства к существованию* (оокат кылуу) и используется как синоним слова *тамак-аш; оокат-тиричиликтин камы* *—* хозяйственные заботы, *оокат жайы* *—* его материальное положение, *көр оокат* переводится хлеб насущный (заботы о нуждах этого, «тленного» мира); *өлбөс оокат* *—* полуголодное существование, перебивание с хлеба на квас; *оокаттан калуу —* потерять трудоспособность [178]. Например поговорка: *Оокат — байдан, ажал — кудайдан (букв. работа от богачей, смерть от бога)*. *Эптеп оокат жасап жиберейин — Быстро приготовлю покушать* (Жантөшев).

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

Помимо вышеуказанных также встречается лексема «*наар»* в кыргызском языке со значением *—* еда, пища, и является метонимической заменой и синонимом слова «тамак-аш (еда)». Выражение *наар ал* или *наар тат —* принимать пищу; закусывать; *оозуна наар ала элек* *—* он пока ещё ничего не ел, у него во рту маковой росинки не было; *Эртеӊ* *биздикине келип, наар татып кеткиле* (Бөкөнбаев) *—* приходите к нам откушать; *оозуна наар тамыз* *—* капать (умирающему) в рот воду; *наар албай калуу!* *—*  жизнь закончена! [178]. Таким образом лексема «*наар»* чаще используется для метафорического выражения глагольного понятия *есть, жить.*

В лексическо-семантическом поле *«тамак-аш* (*еда)»* в кыргызском языке также встречается синоним  *даам*. В Толковом словаре кыргызского языка (1969) дается существительное «*даам*» *—* еда, кушанье, вкус [179]. Например: *Тамактын* ***даамы*** *туз менен —* *Вкус еды дает соль* (учкул сөз).Ее второе значение это *к*ушанье. Например: *Ар даамды бүт берди, кишмиш 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*. В «Русско-киргизском словаре» К. К. Юдахина приводится следующая лексема для обозначения *еды: даам же* или *даам ич —* поесть, покушать; *олтуруп, даам сызып кетсеӊиз! — посидели бы, поели бы!; даам ооз тийип кет — отведай пищи, закуси немного; ар даамдын башы — разносолы; ар даамдын башын жедик — мы полакомились разной разностью;* другой смысл лексемы *даам — вкус; даамы жок — невкусный; даамы жаман — скверный на вкус; таттуу ооздун даамын кетирбе — не порть хорошего впечатления; не выискивай мелких изъянов в том, что прекрасно (букв. не уничтожай сладости рта)* [194]. Лексема «*даам*» обозначая существительное вкус, также в речи больше играет роль сказуемого *— поесть, отведать.*

Во фразеологическом словаре кыргызского языка «Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү» (изд. Институт языка и литературы имени Ч. Айтматова НАН КР, составители Ж. Осмонова, К. Конкобаев, Ш. Жапаров. Бишкек, 2015) дается следующее сочетание исследуемых нами слов в поле *еда* в переносном смысле производного от слова даам *— даам татуу* *—* войти во вкус [186]. Н.: *Андай бекер оокаттын даамын таткан неме ал жерден оңой менен кетпейт* («Чалкан») *— Вкусивший вкус бесплатной еды, он оттуда так просто не уйдет*. В данном фразеологизме используются исследованные нами лексемы, но в разных понятиях: *оокат — еда, даам —* вкус.

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

Кроме синонимов, называющих виды блюд, продуктов в структуру ЛСП «еда» входят также синонимические ряды слов, связанных с названиями мест общественного питания. К ЛСП китайского языка относятся такие слова, как:饭馆 (fànguǎn) - ресторан，餐厅 (cāntīng) - столовая，茶馆 (cháguǎn) - чайная，酒吧 (jiǔbā) - бар. К ЛСП кыргызского языка относятся слова *чайкана, ашкана.* Здесь надо отметить, что словообразование существительных в китайском и кыргызском языках имеет определенное сходство: в китайском языке с добавлением суффикса -**馆 guǎn** созначением«помещение»образуются слова 饭**馆** (fàn**guǎn**) — ресторан，茶**馆** (chá**guǎn**) - чайная， и в кыргызском языке аффикс *-кана* образует существительные со значением «помещение»: чай+*кана* = чайкана (чайная), аш+*кана* = ашкана (столовая).

Методом структурной типологии нами был сделан сопоставительный анализ лексических единиц, входящих в ближнюю периферию поля «еда» китайского и кыргызского языков, и составлены таблицы полученных результатов, см. таб. 3.1.:

Таблица 3.1. – **Ближняя и дальняя периферия ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках**

|  |  |
| --- | --- |
| **китайский язык** | **кыргызский язык** |
| 饭 *fàn/*食*shí* – еда *(ядро)* | тамак-аш – еда *(ядро)* |
| *ближняя периферия* |
| 米饭mǐ fàn - рис面条miàn tiáo- лапша饺子jiǎo zǐ– пельмени火锅huǒ guō – «Горячий самовар» (национальное блюдо)八大菜系bā dà cài xì  – 8 видов великих кухонь茶艺chá yì  – чайная церемония | беш-бармак – национальное блюдо кыргызовэт -мясо,сүт -молоко,боорсок – жаренные в масле кусочки теста (национальное лакомство)кымыз – кобылье молоко (национальный напиток) |
| *дальняя периферия* |
| 糖táng– сахар五谷wǔ gǔ- 5 сельскохозяйственных культур (рис, просо, ячмень, пшеница, бобы) | буудай – пшеницаарпа- ячменьрожь-кара буудайпросо-тару |

Согласно вышеуказанной таб. 3.1. мы можно сделать вывод, что слова, выражающие основной ингредиент блюда или само наименование воспринимается как ключевое понятие лексико-семантического поля «еда».

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

При выявлении соответствий центральных и периферийных семантических компонентов, возникает проблема межъязыковой эквивaлентности, которая при сопостaвлении языков выводит на их полное или частичное соответствие в сравниваемых языках. Одним из ключевых особенностей в контрастивной лингвистике при переводе является понятие эквивалентности. Эквивалентность (латинское aequivalens – равнозначный, равноценный) – соответствие значений единиц двух или более языков, т.е. соответствие единиц в значениях, закрепленных в системах сопоставляемых языков [123, с. 60].

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

**Таблица 3.2.1.** – **Сопоставительный анализ субстантивных эквивалентов**

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

Распространенная и занимающее ключевое место в двух культурах, традиция чаепития помогло выявить внутриязыковые и межязыковые гиперонимические и гипонимические отношения между словами. Гипероним 茶chá чай будучи общим понятием данного напитка, происхождение которого бесспорно связано с китайской культурой, показал конкретизированность в китайском языке. Китай, будучи родиной чая, располагает огромным многообразием видов и сортов чая. При переводе на кыргызский язык определенные названия чая не имеют эквивалентов, что компенсируется описательным переводом либо транслитерацией. Например, как в таб. 3.2.1. 乌龙茶wūlóngchá (улун чайы) чай улун. Сорт чая 红茶hóngchá переводится на кыргызский язык – *кара чай (букв. кызыл чай),* так как понятие *кызыл чай* в кыргызском языке обозначает крепость чая.

В культуре китайского народа существуют разные виды чая: *绿茶 зеленый чай, 红茶 красный чай, 乌龙茶 чай улун, 白茶 белый чай, 黄茶 желтый чай, 黑茶 черный чай* [167].Каждый из которых имеет свои определенные свойства. Зеленый чай чаще используется в летний сезон, так как обладает жаждоутоляющим свойством, в зимний сезон чтобы согреться пьют красный чай. Поэтому при переводе на кыргызский надо подчеркивать, какой именно вид подразумевается. Кыргызы также употребляют зеленый чай, когда еда очень калорийная, в основном часто пьют его на юге страны. На севере Кыргызстана употребляют черный (красный) или чай с молоком (со сливками) и солью.

Чай с солью согласно Танским источникам китайской историографии также использовался как жаждоутоляющий напиток императорского двора. По неофициальным данным считается, что чай с солью был перенят в других странах именно от китайской культуры, соль в чае способствует сохранению полезных минералов в организме, чтобы в жаркую погоду избежать обезвоживания организма. Также в чай добавляют молоко, которое в китайском языке звучит как *奶茶nǎichá (чай с молоком),* помимо этого, широко распространенный среди современной молодежи чай ***凉茶*** *(холодный чай)* и т.д.

По вышеуказанному принципу проанализированы субстантивные синонимы, входящие в дальнюю периферию ЛСП «еда» в китайском языке «五谷wǔ gǔ (5 сельскохозяйственных культур)». Перевод самого слова 五谷wǔ gǔ в словарях передается ее простым толкованием, так как это слово обозначает одну из особенностей китайской сельскохозяйственной культуры и осуществить прямой перевод без понимания философии языка немного сложноват. Итак, под 五谷wǔ gǔ «пятью основными сельскохозяйственными культурами» считаются *рис, просо, ячмень, пшеница, бобы*. Каждая из которых по отдельности относятся к отдельным культурам, как: орошаемый рис, пшено, просо, виды злаковых культур, бобовые культуры. Просо посевное или чумиза, называемое в Древнем Китае считается богом 5 зерновых культур, их с богом Земли вместе называют «社稷Шэцзи (дух-покровитель династии, бог земледелия и плодородия)», что стало альтернативным названием государства в древние времена [137]. С увеличением количества сортов сельскохозяйственных культур термин «五谷wǔ gǔ (пять зерновых культур)» постепенно стал общим названием для пищевых культур. Наиболее важными сельскохозяйственными культурами в наше время являются рис, пшеница, кукуруза, ямс, бобы и так далее. В сопоставительной части нашей работы мы глубже изучили виды сельскохозяйственных культур в Китае и вариации их переводов на кыргызский язык, см. Таб. 3.2.2.:

Таблица 3.2.2**.** – **Таблица эквивалентов лексемы 五谷wǔ gǔ (5 сельскохозяйственных культур)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Китайский язык** | **Кыргызский язык** |
| 稻dào (рис посевной)水稻shuǐdào (поливной рис)大米 dàmǐ (рисовая крупа)香粳xiāngjīng душистый (ароматный) рис (из провинций Чжэцзян и Цзянсу)米饭mǐfàn (варёный рис) | күрүч----- |
| 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)稷jì (просо посевное (неклейкое)) | таруутаруу (акталбаган) |
| 麦mài (пшеница) | буудай |
| 豆dòu (Соевые бобы или общее название для бобовых растений):豌豆 wāndòu (горох)菽 shū (бобы)兵豆bīngdòu (чечевица)绿豆lǜdòu (маш, бобы- мунг) | буурчакбуурчак фасольжасмык (буурчак сыяктуу өсүмдүктүн бир түрү);маш буурчак |

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

В лексико-семантическое поле «еда» также можно включить группу синонимов, обозначающих наименования  блюд, различающихся по временам года в течение года. В Китае всегда следили за приправами и гарнирами в зависимости от времени года, вкус мягкий и сильный зимой, а летом легкий и прохладный. В зимний сезон тушат и варят на медленном огне, а в летний период подают холодным и замороженным. Все виды овощей меняются от сезона к сезону. Существуют особые названия 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) [144, с. 29]. Данное блюдо невозможно приготовить без специальной кастрюли, от этого и его современное наименование пришло, слово 火 huǒ – огонь и 锅 guō – кастрюля, то есть кастрюля с огнем. Северная часть Китая в основном потребляет ее в зимний период для согревания тела и восстановления энергии инь-янь.

В следующей таблице представлены эквиваленты субстантивных синонимов, называющих блюда в сопоставляемых языках, см. таб. 3.3.:

Таблица 3.3. – **Языковые соответствия блюд в сопоставляемых языках**

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

 Как видно из таблицы 3.3., лексемы, выражающие разновидности блюд в сопоставляемых языках являются эквивалентными номинативными единицами и имеют векторные соответствия. Однако при контрастивном анализе данных выявлены межязыковые соответствия и несоответствия в семном составе, отражающие национальную специфику семантики. Например: *жылытмa (блюдa, подвергшиеся вторичному приему), гүлaзык (еда для дальней дороги)*.

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 [123, с. 35]. Ввиду этого определения при переводе данных лексем на китайский язык мы использовали описательный метод перевода: *жылытма* — это блюда, которые разогреваются и обычно используются на второй день приготовления—隔夜的菜 *géyè de cài (букв. переночевавшее блюдо), гүлазык (провизия для долгого кочевания)* —приготовленное из вареного мяса (предпочитается мясо конины), которое впоследствии сушится, а затем измельчается и перемешивается с толокном (зерна пшеницы или ячменя). Эквивалентом в китайском языке является слово *糇粮hóuliáng (сухой паёк, сухая провизия; дорожный провиант),* однако полными эквивалентами их назвать нельзя, так как есть в значении этих слов семы, которые выражают этнокультурную специфику.

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

Интересно наименование отдельных названий блюд в китайском языке. Так слово «яйцо» в китайском языке «蛋dàn», у северных жителей Китая несет негативный смысл, поскольку этот иероглиф чаще используют в оскорбительном контексте, например: *笨蛋bèndàn* — *тупица，坏蛋huàidàn* — *прохвост，混蛋húndàn* — *подлец* и т.д. В кыргызском языке лексема *жумуртка* имеет синоним *тукум* (в литературном языке в значении предки), которое в этом значении используется в проклятии: *«тукумун соолгур/ тукумуӊ кургур»* — *букв. пусть высохнут твои корни.*  Можно сказать в китайском языке*蛋dàn (яйцо)* является словом табу, чтобы избежать использования иероглифа *蛋dàn (яйцо)* в прямом контексте в наименовании блюд, ее ассоциируют с цветком и передают выражением **木樨 mù xī** — *османтус душистый*. Слова табу в северном китайском языке занимают особое место, так как символизм в лингвокультурологии китайского народа играет большую роль.

В наименовании кыргызского блюда *тоңдурма куурдак* «холодец», находим соответствие первого слога части этого номинанта в китайском языке: кырг. *тоң* «мерзлота, мороз» – кит. 冻*dōng* «зима, зимный, озимый», кирг. *куу* «сухой, высохший» – кит. 枯*kū* «высохший, увядший, иссякший; высохнуть, пересохнуть, сухостой», кит. 槁*găo* «сухой, высохший, сушеный, высыхать, засыхать» [62, с. 373, 366]. В пяти наименований китайских бульонов с участием слова *tāng* «бульон, суп» есть сходства с кыргызским, например: китайское блюдо 米汤*mĭtang* «рисовый отвар» и кыргызское блюдо под названием *мытан* — это«мучная или рисовая пресная (без соли) похлебка), рекомендуемая в качестве диеты при некоторых болезнях», например, *Мытан жарма* [178, Т.2. C. 247].

Другое сходство мы обнаружили у существительного в китайском языке 馕 náng «нан», это круглое печеное изделие из теста. 馕 náng «нан» – лепешка имеет древнюю историю, во многих китайских исторических материалах имеются разные легенды возникновения лепешки, но мы можем с уверенностью сказать, что в китайский язык оно проникло из иранского, как и в кыргызский и в другие языки. По исследованию И. М. Оранского древнеиранское слово ***никан*** на тюркском обозначает *«көмөч»*, к глаголу ***кан*** *«казуу (копать)»* добавляется приставка *ни*, в сокращении этого слова получается слово **нан**. О распространенности трансформ слова в языках Евразии и невозможности возведения их к одной праформе:

1) в енисейских языках (кет. *нан* «хлеб»);

2) в уральских языках (коми *нан*, нен. *наан* «хлеб»);

3) в тюркских языках (узб. *нон*, уйг. *нан* «хлеб»);

4) в иранских языках (новоперс. *наан*, белудж., афган *наɤан* «хлеб»);

5) в армянском языке (*пkап* «хлеб»);

6) в дравидийских языках (брагуи *nikan* «пища, мясо») и т.д. [113, с. 121-123-125].

Сегодня невозможно представить приготовление любого вида блюда без масла, однако мало кто интересовался, из какого языка в тюркские языки пришло это слово, и здесь также обнаружена параллель с китайским языком. В древнетюркских языках данное значение передается словом «йаг». В данном фонетическом варианте это слово встречается в тюркском, кыпчакском, азербайджанском языках. В работе А. Жапанова приводится и широко описывается этимология происхождения слова *май* согласно исследованиям К. Дыйканова и языковеда Ю. Яншансин в кыргызском языке именно от слова «йаг» [56, с. 88]. Исходя из данного предположения мы хотели бы произвести параллель с китайским словом, которое обозначает май (масло). В Большом Шанхайском словаре под редакцией И. М. Ошанина слово масло, жир, в масле, в жиру переводится как*油 yóu*, фонетически данные слова «йаг» и китайский пиньинь (транкрипция) [уóu] созвучны [173].

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

# **3.2.2. Глагольная синонимия ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках**

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

Для начала проанализируем этимологии лексем 吃*chī ̶ же (есть, кушать)* в сопоставляемых языках. Традиционная форма иероглифа 吃*chī* пишется *̶* 喫chī. Изначально два общеупотребительные иероглифа имели разные значения. Иероглиф喫chī представляет собой более поздний фоносемантический иероглиф, составленный из ключей «口» и «契». Он впервые упоминается в поэтических трудах династии Тан, в значении *«есть, пить»*. В сборнике китайских иероглифов более поздних поколений династии Мин начинают использовать стандартный иероглиф 吃*chī,* в первоначальном значении *«заикаться, несвязанная речь»* [195]. Пиктофонетичсекий символ можно сформулировать таким образом: 吃*chī =口 (рот, органы приема пищи и голоса) +* *气 (воздух, дыхание),* в форме печати опускается горизонтальная черта и превращается в ключ «戚», обозначая «отдышка, затрудненное дыхание». Общее понятие иероглифа 吃chī можно представить в форме таблицы 3.4.

Таблица 3.4. – **Глагол 吃*chī ̶ же (есть, кушать)* в китайском языке**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Иероглиф | Частеречный статус | Значение | Пример |
| 吃chī | глагол | Еда, которая проходит через рот (есть, жевать) | 友闻白羊肉美，一生未曾得**吃**… yǒu wén bái yángròu měi, yīshēng wèicéng dé chī (Друг слышал, что баранина очень вкусная, но никогда не **ел** его…) |
| Пить (жидкость) | 青山个个伸头看，看我庵中**吃**苦茶qīngshān gè gè shēn tóu kàn, kàn wǒ ān zhōng chīkǔ chá (Зеленые горы тянут свои головы, чтобы посмотреть, как в своем женском монастыре **пью** горький чай) |
| втягивать, затягивать | 圣祖不饮酒，尤恶**吃**烟Shèng zǔ bù yǐnjiǔ, yóu è chī yān (Шэнцзу не пил, и особенно невыносил **курение** (букв. затягивать табак)) |
| выдерживать, выносить | **吃**生活的苦恼chī shēnghuó de kǔnǎo (**выдерживать** трудности жизни) |
| предлог | выражает пассивный залог | 那一日**吃**你家妈妈赶逼我不过，只得忍了一口气，走出你家门nà yī rì chī nǐ jiā māmā gǎn bī wǒ bùguò, zhǐdé rěnle yī kǒuqì, zǒuchū nǐ jiāmén (В тот день твоя мать **заставила** меня покинуть твой дом.) |
| существительное | заикаться | 或谑张飞胡，或笑邓艾**吃** huò xuè zhāng fēi hú, huò xiào dèng ài chī (То ли дразнят Чжан Фэя, то ли смеются над тем как он **заикается**…) |
| союз | потому что, из-за | 只**吃**那嗓子粗，不中听zhǐ chī nà sǎngzǐ cū, bù zhòng tīng (только **из-за** того, что голос грубый, он неприятный на слух) |

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

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

2) в тунгусо-маньчжурских языках *ǯе-, čе-, ǯеб-/ǯеп-* «есть, кушать, питаться», например, маньч. *ǯэ-* «есть, питаться», *ǯэку* «хлеб, пища», удин. *ǯо-, ǯэ-* «есть, кушать», *ǯэму* «голод», *ǯэу* «пища, еда, кушанье», нег. *ǯэвин* «обжора», солон. *ǯээхээн-* «дать есть, скормить», эвен. *ǯоб-* «есть, питаться, кормиться» и др. [189, с. 280-281];

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

Метатезу мы обнаруживаем между китайским 吃*chī* [чи] «есть, кушать» и кыргызским (общетюркским) *ич* «пить, кушать» (Метатеза – это перестановка звуков, один из универсальных фонетических процессов). Мы сравниваем общетюркское *же-/йе-* «есть» с китайскими 茹*rú/rù/rй* [жу] «есть, кушать, пожирать, жевать» и 食*shí* «есть, принимать пищу, питаться, кормиться; пища, еда», 食*shī* «есть, кушать, вкушать, глотать, кормиться, питаться, пища, еда» [62, с. 745]. Известно, что китайское инициальное *sh* [ш] нередко соответствует общетюркскому *ж/й*: кит. *shēng* «племянник (сын сестры)» – кырг. *жээн* «племянник/племянница (сын или дочь сестры)», кит. *shĕn* «тетка (жена младшего брата отца), невестка (жена младшего брата мужа)» – кырг. *жеңе* «тетка (жена старшего брата, жена младшего брата отца)», кит. *shuāng* «вдова, вдовий» – кырг. *жубан/жуван* «вдова, молодая женщина», кит. *shéng/shēng*  «победный, победа» – кырг. *жең-/ жеңүү / жеңиш* «победить побеждать» и др. Ср.также: кит. *shé/yí/chī*  «змея» и *làn/lān* «канат, аркан» - балк., каз., кырг., тув. *жылан*, баш., гаг., караим., кум., тат. *йылан*, азерб.диал., уйг.диал., кумык.диал. *йилан*, хак., шор. *чылан*, хак.диал. *шылан* «змея, год змеи, уж» [62, с. 199-201]. Китайское инициальное чередование *sh-/ch-/y-* соответствует общетюркскому *ж-/ч-/й-.* На этом основании можно связать китайское название 食*shí* еда с межтюркским корнем *же-/йе-/че-* «же (есть)»*.*

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

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

1) выполняет идентифицирующую функцию в составе лексических парадигм;

2) выражает предикативную семантику, ориентированную на отображение ситуации;

3) обладает способностью быть ядром пропозиции [12, с. 34].

Для нашего исследовaния важен тот факт, что представители отечественной и российской лексикологии отмечают то, что один и тот же семaнтический компонент может занимaть различные позиции в семной структуре чaстей 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» [29, с. 34].

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

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

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

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

В китайском языке применяются следующие глаголы приготовления пищи: 炒 chāo *«кууруу (майга)»* (жарить), 炸 zhá *куруу* (жарить во фритюре), 烧shāo демдөө (тушить), 烤kǎo *отко кактоо* (поджаривать), 烙hū *кургатуу* (печь, подсушивать), 炝 qiàng *кайнатуу* (отварить), 炖 dùn *кайнатуу* (разваривать), 烘hōng *кызартып куруу* (жарить и сушить), 焙bèi *сүрсүтүү* (завяливать) и др. Если разобрать строение данных иероглифов мы увидим, что все они имеют общий иероглифический ключ *—* «火huǒ» (огонь)[[14]](#footnote-14). Для приготовления любой пищи человек научился пользоваться огнем «火huǒ», и данный ключ является основным понятием обозначения действий связанных с приготовлением пищи *—* готовить, жарить, парить, варить и т.д..

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

В китайско-русском Большом Шанхайском словаре глаголу с семантикой *готовить пищу* (***тамак даярдоо)*** соответствует 11 глаголов: *做菜 zuò cài, 做饭 zuòfà, 造厨zàochú, 开火kāihuǒ — готовить пищу, стряпать, 备餐bèi cān, 烹饪pēngrèn, 料理liàolǐ, 炊 chuī , 烹调pēngtiá — стряпать, варить (готовить) пищу, 野炊yěchuī — стряпать, готовить блюдо на костре (например: 野炊我们经常利用假日到山上露营野炊 yěchuī wǒmen jīngcháng lìyòng jiàrì dào shānshàng lùyíng yěchuī — Мы часто на выходные выезжаем за город, на природу и там готовим всякую стрепню), 下厨房xià chúfáng — готовить еду на кухне* [173].

Глаголы, обозначающие различные способы приготовления, актуализируют семы «тщательность приготовления», и имеют следующие синонимы:

1)焖 (mèn) *—* тушить, способ термической обработки, при котором пищевые продукты помещаются в посуду с небольшим количеством жидкости и подвергаются длительному нагреванию на слабом огне под закрытой крышкой до полной готовности, как правило, до испарения основной части воды;

2)焯 (chāo) *—* бланшировать быстро ошпарить или непродолжительное отваривание продуктов в кипящей воде и быстро извлечь продукты;

3)煲 (bāo ) *—* медленно варить в глубокой кастрюле, например, 煲粥 bāo zhōu варить кашу;

4)烀 (hū) *—* варить и тушить с небольшим количеством воды под закрытой крышкой до готовности;

5)煮 (zhǔ) *—* при медленной температуре долго варить до готовности, например: 你会煮鸡蛋吗*nǐ huì zhǔ jīdàn ma？— Ты умеешь варить яйца?*

***11 китайским глаголам*** соответствует в кыргызском языке глагол ***кууруу-*** *жарить****:***

глагол 炒 chǎo — жарить прокаливать (например семечки), 煎 jiān — жарить на сковороде, 烤 kǎo — жарить над пламенем, 烧shāo — тушить на медленном огне *(предварительно прожарив во фритюре)* или жарить во фритюре *(предварительно отварив)*, 炸 zhá — жарить в кипящем масле, 烘炒 hōngchǎo — жарить (например кофе), 焦熘 jiāo liū — жарить с добавлением крахмала, 爆炒 bàochǎo — жарить в раскаленном масле, 爆 bào — быстро жарить на сильном огне, 脆炸 cuì zhá — жарить до хрустящей корочки, 宫爆 gōng bào — жарить с арахисом и красным перцем. Многие названия блюд актуализируют сему способа приготовления и по причине отсутствия точного эквивалента целесообразно передать это слово путем фонетического транслитерации.

***9 глаголов*** *с общей семантикой**варить*соответствуют глаголу ***бышыруу -***— 煮 zhǔ варить долго кипятить в большом количестве воды，熬 áo — вaрить на медленном огне, вывaривать (например суп), 煮熟zhǔshú — варить с последующим добавлением приправ, 涮shuàn — бланшировать, 焯chāo — блaншировать, поместить продукты в кипящую воду на непродолжительное время, 卤煮lǔzhǔ — варить в рaссоле, 川丸子chuān wánzi — варить в крутом кипятке, 汆cuān  — слегка отварить в кипящей воде， 炖 — dùn варить (до разваривания), тушить (в большом количестве воды и т.д.

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

Таким образом, в данной части работы проанализированы и описаны в общей сложности более 45 глаголов китайского языка, объединенных общей семантикой *готовить, жарить, варить, тушить*. Семантика этих глаголов актуализирует семы времени, способа приготовления, температуры, количества масла, специй, используемой посуды.

В китайском языке обнаружено большее количество глаголов, описывающих специфические аспекты процесса приема пищи. Можно отметить, что в данном синонимическом ряду насчитывается около 20 глаголов: *«吃chī / жеш (есть)», «喝hē/ич (пить)», «用饭yòngfàn/ тамактануу (кушать)», «咽 yàn/жутуу (глотать)»*, *«吧唧嘴 bājīzuǐ /чалпылдатып жеш (чавкать)», «吧嗒嘴 bāda zuǐ/* *шыпшынуу (чмокать)», «咀嚼 jǔjué/чайноо жевать»* и др. Это связано с важностью правильного, почтительного отношения к еде в китайской культуре. Культура приема пищи имеет важное значение и основывается на традиционных правилах.

Согласно [Толковому словарю кыргызского языка (1969)](https://el-sozduk.kg/slovari/tolkoviy-slovar-kyrgyzskogo-yazyka/), в кыргызском языке глаголы приготовления пищи с общей семантикой являются *бышыруу (готовить еду), тамак жасоо (приготовить еду) [179].*

В статье Мусурманова Г.С., Гайыпова Б.А. «Глаголы созидательного действия в кыргызском языке» подчеркивают, что глаголы активно передают все совершаемые действия в жизненной деятельности человека и предлагают классификацию глаголов действия в кыргызском языке, подразделяя их на 12 групп глаголов. Одну из них составляет группа глаголов действия, выражающих процессы приема пищи [105, с. 12-15]. С целью систематизации и семантической классификации глаголов, формирующих ЛСП «еда» в кыргызском языке, подразделили на подгруппы.

1. ***15 глаголов,*** с общей семой способ приготовления. В данной подгруппе основным глаголом, обозначающим способ приготовления пищи, является *бышыруу (готовить)*: *буулоо (парить, готовить нa пару), быштоо (взбивaть, взбaлтывать кумыс), бышыруу (доводить до готовности еду), даярдоо- (приготовить, готовить пищу), демдөө (зaвaрить, например, чай), нан бышыруу, жaбуу (печь хлеб), кайноо (кипятить, варить, например, мясо), кууру (жарить в мaсле на сильном огне), сүттөө (добавлять молоко), туздоо (солить, подсолить пищу), сапыруу (взбaлтывaть, перебалтывать, перемешивать жидкость), чалуу (взбивать какую-либо жидкость, смесь), уютуу (сквaшивать айран), aчык сууга сaлып даярдоо (мaриновать), ачытуу (зaквасить).*

2. ***16 глаголов,*** с общей семой процесс подготовки продуктов к приготовлению пищи. В данной подгруппе основным глаголом, обозначающим способ приготовления пищи, является *даярдоо (приготовить)*: *aрчуу (чистить овощи削皮xiāopí), жaнчуу (толочь, дробить捣碎dǎosuì), жибитүү (размачивать, рaзмягчать泡软 pàoruǎn), жиликтөө (разделывать, расчленять тушу解jiě), жууруу, ийлөө (месить тесто揉(和) róu(hé)), майдалоо (разрезать на кусочки切(断) qiē(duàn),), күкүмдөө (измельчать на мелкие кусочки碎纷纷suìfēnfēn), күйшөө (отделять зерно от шелухи去粗取精qùcū qǔjīng), мүчөлөө (членить тушу分解fēnjiě ), өөктөө (вырезать продольную полосу кожи с брюха животного), сүрсүтүү (вялить мясо, рыбу风干fēnggān), умачтоо (затирать муку, смачивая водой), союу (зарезать宰zǎi), кес (резать 割gē), тууроо (разрезать на кусочки切qiē)*.

Кроме вышеуказанных можно также выделить глаголы совершения процесса приготовления блюда, например*: чий көбүк алуу, сапыруу, туздоо, суутуу, ысытуу, катыктоо, элөө (просеивать муку), жиликтөө же устукандоо (разделывать тушу животного в соответствии с правилами) и т.д.*

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

В китайском не отмечается у глагола «есть» столь разнообразной стилистической окрашенности. В целом же можно отметить, что проведенное исследование показало лексико-семантическая группа глагольной лексики, связанная с понятием «приема и приготовления еды/пищи», в китайском и кыргызском языках имеет ряд сходств и различий. В обоих языках выявлены глаголы, обозначающие базовые действия, связанные с процессом приема пищи — *«吃chī / жеш (есть)», «喝hē/ич (пить)», «用饭yòngfàn/ тамактануу (кушать)», «咽 yàn/жутуу (глотать)»* и т.д. В китайском языке группа глаголов именно приготовления блюда, более разветвленная и детализированная, что отрaжает особое культурное отношение к еде в китaйской традиции, а в кыргызском языке больше акцент уделяется на процесс подготовки продуктов к приготовлению. В кыргызском языке глaгольная лексика в большей степени сфокусирована на базовых действиях по приему пищи, на процесс подготовки продуктов к приготовлению, в то время кaк нюансирование действий не столь ярко вырaжено. Это может быть объяснено особенностями традиционного кыргызского быта и хозяйственной деятельности.

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

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

# **3.2.3. Синонимия прилагательных ЛСП «еда» в китaйском и кыргызском языкaх**

Для определения критериев описательной передачи репрезентантов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках можно рассмотреть прилагательные, образующих синонимический ряд «вкусный/даамдуу», «вкусовые предпочтения/ даам артыкчылыктары» и ассоциации с определёнными состояниями. Многие из них имеют стилистическую и метафорическую маркированность, котрые проявляются через их социокультурное содержание. Приведем этот синонимический ряд.

Ключевыми прилагательными при описании вкуса используются иероглифы *酸suān, 甜tián, 苦kǔ, 辣là, 咸xián букв. кислый, сладкий, горький, пряный, соленый.* Также через описание вкусовых качеств еды в китайском языке — **酸甜苦辣***suān tián kǔ là* в значении*превратности судьбы, жизненные перипетии. Например: 人的智慧，适时放慢脚步，独自品味一杯酒，感受生活的****酸甜苦辣****rén de zhìhuì, shìshí fàng màn jiǎobù, dúzì pǐnwèi yībēi jiǔ, gǎnshòu shēnghuó de* ***suāntiánkǔlà*** — *Человеческая мудрость заключается в том, чтобы вовремя замедлиться, насладиться бокалом вина в одиночестве и прочувствовать взлеты и падения жизни* [перевод наш – Р.К.] (Ли Бо, 月下独酌 (Под луной пью одиноко)).

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

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

Национaльно специфично для китайцев существование пяти основных элементов в китaйской философии – метaлл, огонь, дерево, водa и земля. Еда, в частности 彩色食品cǎisè shípǐn (цвет продуктов), в китайской пищевой культуре рассматривают с точки зрения этой философии. В «Трактате Жёлтого императора о внутреннем» говорится, что белые продукты положительно влияют на лёгкие, жёлтые – на селезёнку и желудок, красные продукты – на сердце, за здоровье печени отвечают продукты зелёного цвета, а за почки – пища чёрного цвета [169, с. 188].

色彩относится к цвету блюд. Это органическое сочетание естественного цвета сырья и цвета приправ. Иногда для улучшения визуального эффекта используются овощи: помидоры, лук и т.д. Иероглиф 香xiāng (приятный запах; благоухание, аромат) относится к аромату блюд. 味wèi (вкус; привкус; вкусовое ощущение; вкусовой) относится к вкусу и текстуре блюд, которые являются душой блюд. 营养yíngyǎng питательность и время приема пищи. Пища может поддерживать людей. Важно, чтобы полностью отражали питательные свойства еды и это должно быть разумное сочетание мяса и овощей.

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

Поддержание здоровья через пищу характерно и для кыргызской традиции. Известно, что кыргызы лечили болезнь водой или разными отварами. Понятию *көк суу* у кыргызов (букв. синяя вода) — отвар из разного рода зерновых продуктов, соответствует в китайском языке понятие **稀饭**xīfàn — рисовый отвар.

 Для китайской кухни свойственно смешивать самые разные приправы, прежде всего добавлять соевый соус, добиваясь необычного вкусового эффекта. Для описания вкуса еды в китайском языке используются следующие следующие описательные выражения:

*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 – aроматный и слaдкий; вкусный*. Дaнное слово используется при описании двух кaчеств еды: сладкий и вкусный, например: *香甜的饮料 (сладкий напиток);*

*佳肴 jiāyáo – великолепное лaкомство, деликатес,* такие выражения описывает вкус блюда, например: 烹饪**美味佳肴***pēngrèn měiwèi jiāyáo* — *готовить кулинарный шедевр.* Данное прилагательное в предложении выполняя функцию подлежащего, практически не используется без иероглифа 美味měiwèi. Следующий пример показывает, что оно переводится как уникальное блюдо, деликатес: *因饭后平儿还席，说红香圃太热，便在榆荫堂中摆了几席新酒佳肴yīn fàn hòu píng er huán xí, shuō hóng xiāng pǔ tài rè, biàn zài yú yīn táng zhōng bǎile jǐ xí xīnjiǔ jiāyáo* — *Пин Эр после ужина вернулась к столу и сказала, что в саду Хунсян слишком жарко, поэтому она накрыла стол с новым вином и* ***деликатесами*** *в зале Юйинь* [Сон в красном тереме][перевод наш – Р.К.]*.*

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

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

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

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

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

食指大动shízhǐ dà dòng — *букв. указательный палец дергается (от желания вкусить явств)* — *слюнки текут,* например: *面对各种佳肴，令人不觉食指大动miàn duì gè zhǒng jiāyáo, lìng rén bù jué shízhǐ dà dòng* — *От разнообразия деликатесов невольно текут слюнки;*

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

*唇齿留香 chúnchǐliúxiāng – букв. тамактын даамы тиштин арасында калды (в губах и зубах остался аромат от вкусной еды). Даам озумдан кетпей жатат. Незабываемый вкус* [перевод наш – Р.К.]*;*

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

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

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

*刺激味 cìjīwèi — ужасный вкус;*

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

В китайском языке описание еды и вкуса еды передается эпитетами, метафорами или устойчивыми оборотами. Основные характеристики, по которым оценивают блюдо, как уже выше говорилось, включают в себя его цвет, внешний вид, запах и вкус блюда.

В сознании кыргызского народа еда воспринимается через такие свойства, как сытость, свежесть, вкусовые качества. Пищевые ассоциации связаны с определёнными состояниями зрелости продуктов, их состава. Например, если в китайской культуре акцент при описании ЛСП «еда» уделяется больше на вкус, цвет, оформление блюда, то кыргызская культура имеет много положительных ассоциаций с сладостями (*балдай таттуу*), молочными продуктами (*сүттөй ак*) и мясными, жирными блюдами (*этүү,* *майлуу-сүттүү болсун*), особенно в контексте общения.

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

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

Прилагательные в кыргызском языке могут образовываться от существительных с помощью аффиксов, таких как -*луу, -сыз, -дай* [91], например: туз (соль) + уу = туздуу (соленый), тогда как в китайском языке одна часть речи в предложении может выполнять роль подлежащего, сказуемого, дополнения и т.д.

При описании качественной характеристики блюда/еды в кыргызском языке внимание уделяется больше на жирность блюда *– майлуу.* Отличия в описательной лексике можно увидеть в использовании прилагательного 油腻yóunì майлуу (жирный) (吃油腻大的东西对身体不利*chī yóunì dà de dōngxī duì shēntǐ bùlì – есть жирную пищу вредно для здоровья*), а в кыргызском языке по жирности блюда определяют его вкус (*Мал майлуу калды, баарысы жайлуу калды – скот с жиром остался, всё в порядке осталось* (из песни на проводы зимы («Манас»).

Китайский слог *уои* [йоу] соответствует кыргызскому корню *жак-*: кит. *yōu* «там, где; там, куда; там, откуда» *–* кырг. *жакта* «там, где», *жакка* «там, куда», кит. *уōushī* «преимущество, перевес, превосходство, преобладание» - кырг. *жакшы* «хорошо, прекрасно, превосходно, превосходит», кит. *уóu* «масло, жир, в масле, в жире; керосин, нефть, смазывать» - кырг. (южн.) *жак* «масло, жир, мазь» (*бетжак – бетмай* «вазелин, мазь для лица»; ср. др.-уйг., с.юг., совр.уйг. *jaɤ,* уйг.диал., туркм., халаж. *jaaɤ*, узб. *joɤ*, салар., узб.диал. *jax*, лобн. *jaɤ, jaq*, тув., тоф., хак. *čaɤ*, як. *suq*, тур., гаг. *jaa* «масло, сало, жир») [62, с. 746].

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

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

Анализ синонимических рядов ЛСП «еда», также показал, что название блюд и напитков по способу приготовления как источнику информации о традиционной культуре этноса, согласно этимологическим словарям (китайского и кыргызского языков) в китайском языке данных больше, чем в кыргызском языке. В итоге проанализировав более 100 наименований блюд в каждом языке, мы систематизировали собранный материал, выделив 7 лексико-семантических групп (далее ЛСГ), которые являются составными частями ЛСП «Еда»

**1.** **Лексико-семантическая группа наименований блюд по основному ингредиенту**: в кыргызском языке: *шорпо* - аналогичные термины есть и в кулинарных словарях других народов, испытавших влияние тюркских языков. У кыргызов есть два вида данного блюда, отличающиеся по способу приготовления: *куурма шорпо* и *кайнатма сорпо*. Слово «*куурма*» обозначает суп с поджаркой, а «*кайнатма*» означает сваренный бульон.Иначе говоря, это блюдо по способу приготовления одинаково с китайским супом, которая, согласно Большому Шанхайскому китайско-русскому словарю обозначается термином «汤tāng» (суп) – [горячий] отвар; бульон. В китайском языке: **鸡汤** – куриный бульон, **鱼汤** – рыбный бульон, **米汤** – густой рисовый суп, оно произошло от китайского слова**米** – рис и **汤** – суп**.** В китайском языке из 10 видов супов 9 называются по основному ингредиенту и с добавлением слова «汤tāng» (суп). Следующее блюдо **麻婆豆腐** – острый соевый творог «мапо тофу» по-сычуаньски, основной ингредиент данного блюда – соевый творог. В кыргызском языке *ич эт* – блюдо из внутренностей, отвариваются кишки и подаются в горячем виде. *Куйрук боор* – основной ингредиент – печень и курдючное сало и т.д.

**2.** **ЛСГ наименований блюд по топонимическому принципу**: в кыргызском языке: *Өзгөн палоосу* – где основной ингредиент рис, выращиваемый в одном из регионов Кыргызстана Өзгөн. *Нарын* – традиционное блюдо кыргызского народа, в основном проживающих в Нарынской области. В китайском языке: **北京烤鸭** – утка по Пекински, **上海鸡翅** – куриные крылышки по-Шанхайски др.

**3. ЛСГ наименований блюд по способу приготовления:** в кыргызском языке: *«курут»* слово «курут» обозначает «сушить», т.е. шарики из отжатого и засушенного творога. Также существуют следующие виды: *кайнатма курут, туздаткан курут*, где *кайтанкан* обозначает «вареный», а *туздаткан* обозначает «соленый». *Таш-кордо (таш кордо)* – это маринованная баранина, приготовленная в печи или в яме, выложенной камнями. «Таш» дословно обозначает камень, «кордо» тушеный. *Быжы* – особым образом приготовленный бараний желудок, начиненный измельченной печенью и специями. «Быжы» обозначает «измельчить, раздробить». В китайском языке: **炒面, 炒饭** – жареная лапша, жареный рис. 烂糊肉丝 – тушеная китайская капуста со свининой, слово «烂糊» по словарю 大BKRS переводится разваренный.

**4. ЛСГ наименований блюд по их основному качеству:** в кыргызском языке:умушталган талкан, или сладкие шарики, они готовятся из толченной пшеничной крупы. Крупа перемешивалась с медом и топленым маслом, из полученной плотной массы катаются шарики разного размера. В кыргызском языке слово «умушталган» переводится как «комканный, засушенный», что передает основное качество данного блюда. В китайском языке: **火锅** – Китайский самовар, блюдо которое подается в сыром виде и отдельным бульоном в специально оборудованной кастрюле, блюдо готовится самостоятельно, каждым кто сидит за столом. Основным качеством данного блюда является данная кастрюля с огнем; **鸡丝拌金针菇** - кусочки холодной курятины с игольчатыми грибами, в соусе, ее особое качество в способе нарезки курицы. **糖醋红鱼 –** рыба в кисло-сладком соусе, особенность блюда в его соусе. **臭豆腐** – «пахучий» соевый творог, у этого блюда специфический запах, в силу этого и его так назвали.

**5. ЛСГ наименований блюд по форме.** Из пшеничной муки изготавливают продовольствия разной формы и вида: в кыргызском языке:*оромо* – завернутое тесто с начинкой, слово оромо обозначает завернуть. *Боорсок* – дрожжевое тесто, нарезанное кубиками и прожаренное на разогретом масле. Когда тесто на масле жариться, она разбухает, и ее форма на кыргызском обозначает боорсок, т.е. это слово — изначально значит «разбухать». В китайском языке: **粽子** – пампушки из клейкого риса, завернутые в листья тростника (бамбука), по форме она в виде ромбика заварачивается. **卷子** - слоёная пампушка, первый иероглиф **卷**обозначает слой.

Интерес вызвал еще одно хлебное наименование «馍馍 (момо – пампушки, булочки на пару)». В кыргызском языке тоже имеется такое название «момо» в значении, когда тесто полностью не пропеклась, лепешка по каким-то причинам (не достаточная температура; не плотно закрыта дверца тандыра; рано погасили огонь и т.д.) не выпеклась. 馍馍 – момо, данная культура питания согласно целому ряду исследований ученых Китая принят как традиционное общераспространенное лакомство на территории прибрежной провинции Шаньдун, которая сохранилось по сей день. История появления данной культуры питания в этом регионе упоминается в исторической книге «Путешествие на запад» глава 55: «一盘是肉馅的荤馍馍，一盘是邓沙馅的素馍馍 – Одна тарелка *момо* с мясной начинкой, другая тарелка *момо* с бобовой начинкой [перевод наш – Р.К.]. Население региона очень велико, особенно в сельской местности. Поэтому люди в этом регионе с древних времен едят «馍馍 (момо - пампушки, булочки на пару)», ведь этот вид мучного изделия является питательным и легким в приготовлении, энергетически насыщенный продукт решает проблему питания людей. Так с развитием экономики м технологии в китайском языке появилось новое слово в обиходе饽饽磕子 – формочки для булочки бобо (одно из основных, традиционных маньчжурских блюд) [перевод наш – Р.К.]. Местные жители говорят, что этот вид лепки из теста - 面塑miànsù передается из поколения в поколение. Кулинары специально к Морскому фестивалю изучают производство новых узоров для лепки из теста - 面塑miànsù и постоянно внедряют инновации, от драконов, фениксов, журавлей и других традиционных работ до разработки панд, цветов пиона и других новых узоров.

Таким образом в кулинарном словаре китайского языка появилось еще одно новообразованное слово*面塑miànsù - лепка из теста*. С развитием экономической жизни населения и поддержки правительства 馍馍 – момо (пампушки, булочки на пару) постепенно прославились, обрели новые формы, способы приготовления и стали «изысканным лакомством».

**6.** **ЛСГ наименований напитков по цвету и по основному ингредиенту:** в кыргызском языке, как и в китайском языке существуют разные виды чаёв: *көк чай* – **绿茶** lǜchá, *кара чай* – **红茶** hóngchá, *сүт чай* – **奶茶** nǎichá, помимо всех выше перечисленных, в кыргызском языке также есть *куурма чай* – чай с добавлением жаренной на топлёном масле муки, а в китайской культуре большей популярностью разного рода ароматные чаи, например жасминовый чай – **茉莉花茶**mòlìhuā chá, также есть **豆奶** – соевое молоко, как прохладительный напиток, **凉茶** – холодный чай и др.

**7. ЛСГ наименований минеральных вод.** В кыргызском языке названия многим минеральным водам даны по топоническому признаку, например, *Жалал-Абад* – лечебное соляно-щелочные минеральные воды разных свойств и температур, каждый из видов имеет собственный номер, название дано по имени города-курорта *Жалал-Абад* на юге Кыргызстана; *Ысык-Ата* – по курортному району *Ысык-Ата* в Кыргызстане; *Байтик* – по названию курортного района на севере Кыргызстана и т.д. В китайском языке **农夫山泉**nóngfū shānquán, досл. крестьянские минеральные воды, **百岁山** – bǎisuìshān, столетние горы, **昆仑山**kūnlún shān – Куньлунь, название по топоническому происхождению источника.

Подводя итоги проделанной работы, можно констатировать, что в обоих языках лексические наименования, связанные с едой, представляют собой сформировавшийся фрагмент лексической картины мира в сопоставляемых языках, который был систематизирован нами в рамках лексико-семантического поля, описание которого позволило установить уникальные и универсальные особенности китайской и кыргызской кухни. При сопоставлении компонентов ЛСП в двух языках было выяснено, что в кыргызском языке еда и напитки наиболее часто получают название по способу приготовления и наименованию местности (из 100 наименований 30 по способу приготовления, 10 наименований по топоническому происхождению), где они были изобретены либо приготовлены.

# **3.****3. Семантический анализ экспонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках**

Экспоненты, входящие в ЛСП «еда» — это языковые единицы (лексика, фразеология), которые обозначают продукты, блюда, процессы приготовления пищи и отношения, связанные с ней. Для определения экспонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языке нами была создана картотека из более 1600 наименований блюд. Эти единицы выражают семантическое разнообразие, обозначая «продукты питания» — группы по категориям: зерновые, овощные, мясные, молочные; «блюда» — наименования блюд; «процесс готовки» — выражения и слова для различных процессов пригоготовления; «социальные и национальные аспекты еды».

Проанализировав, наиболее употребительные понятия ЛСГ «продукты питания» и «блюда» (см. Приложение 1 и 2) ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках, можно представить этот материал графически:

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

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

Таблица 3.6. – **Сравнительный анализ глагольной лексики ЛСП «еда/пища»**

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

На основе выше сказанного можно сделать следующий вывод:

словосочетания *«吃饭 chīfàn (кушать)，进餐 jìncān (приступить к еде)，用饭 yòngfàn (вежливое обращение: кушайте)，动筷子 dòng kuàizǐ (начать трапезу)»* в основном своем значении совпадают, но словосочетания в кыргызском языке: *тамактануу, тамак ичүү, наар тартуу, өзөк жалгоо* имеет разную интерпретацию: *Тамактануу, тамак ичүү – кушать, наар тартуу - принимать пищу или закусывать, өзөк жалгоо – перекусить чем-нибудь*. Как мы видим, в Китае к культуре питания особое отношение, поэтому в китайском языке нет понятия *өзөк жалгоо (перекусить)*, быстро что ни будь съесть или приготовить. Однако, выражение «перекусить» по-китайски можно передать несколькими способами, в зависимости от контекста, например, 吃点儿东西 (chī diǎnr dōngxi) – дословно: «поесть чего-нибудь», часто используется в значении «перекусить»: 我有点饿，想吃点儿东西。Wǒ yǒudiǎn è, xiǎng chī diǎnr dōngxi.) *–* Я проголодался, хочу немного перекусить. Прием пищи для китайского народа — это целая церемония и поэтому требует особого подхода. Согласно лексикографическим источникам, фразеологизм忍饥受渴rěn jī shòu kě *—* букв. терпеть голод и жажду, используется для описания состояния, когда человек вынужден терпеть неудобства или страдания, испытывая трудности, такие как голод или жажда, но продолжает выживать или работать, несмотря на эти трудности. Например, его могут использовать для обозначения сильной решимости или жертвенности, когда человек сталкивается с трудностями на пути к своей цели. Например: 她为了完成任务，**忍饥受渴**，终于成功*Tā wèile wánchéng rènwù, rěn jī shòu kě, zhōngyú chénggōngle – Чтобы добиться намеченной цели, она терпела и голод, и жажду, и в итоге победила.*

Здесь мы можем увидеть различие философского подхода к еде у двух народов, например: в кыргызском языке фразеологизм «*Ашыӊ калса калсын- ишиӊ калбасын (Пусть еда останется, но дело пусть не останется.)»,* т.е. в воспитании кыргызов дело главнее, а еда может подождать, что в философии питания китайского народа трудно воспринимаемо.

На основе семантического анализа, выбрав соответствующее целям исследования слово или группу слов, была проделана работа со словарями; проведен компонентный анализ. Расположение слов в лексико-семантическом поле зависит от степени смысловой близости слов к общему значению, которое наиболее ясно представлено в ядре и центре семантического поля и постепенно ослабевает при удалении к периферии. Языковые единицы, расположенные на периферии, обладают более сложным, насыщенным содержанием и наиболее тесно взаимодействуют с членами смежных полей. Слова, находящиеся преимущественно на периферии, распределены по различным тематическим группам, образуя как бы микрополя внутри большого и структурируясь по тем же принципам.

 см. График 3.3; 3.4



График 3.3. – **Лексико-семантическое поле «еда» в китайском языке**



График 3.4. – **Лексико-семантическое поле «еда» в кыргызском языке**

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

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

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

Глаголы, обозначающие процесс приготовления и приема пищи.

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

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

см. График 3.5; 3.6



График 3.5. – **Парадигматический ряд ЛСП «еда» в китайском языке**



График 3.6. – **Парадигматический ряд ЛСП «еда» в кыргызском языке**

В данном случае – как и в большинстве пaрaдигматических группировок наша ЛСП «еда» имеет иерaрхический характер. В данной парадигматической группе, как и в любой системе, выделяются ядро, центр и периферия (ближняя и дальняя). В иерархически оргaнизованной группировке, кaк прaвило, выделяется глaвное слово – идентификатор (доминaнта, ключевое слово), относящееся к более высокому уровню иерaрхии. В изучаемом нaми ЛСП «еда» китайского языка ядром являются (см. График 3.5. и 3.6.), существительные:**食shí/饭 fàn**— *еда в китайском языке и* **тaмaк-aш**— *еда в кыргызском языке*.

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

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

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

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

Результаты семантического анализа ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках позволили выявить различия двух культур в системе мировоззренческих взглядов на проблему питания. Поскольку кыргызы принадлежат к номадической этнокультуре, у них воздержание от еды (соблюдение поста в течение месяца рамазан) – это закономерное явление. Представители китайского социума придерживаются иных духовно-религиозных правил, поэтому пост в их понимании не соответствует нормам здорового образа жизни, так как это связано с балансом энергии инь (阴) и ян (阳) в рационе питания. Анализ лексических наименований мясных продуктов, употребляемых в двух культурах, выявил существенные этнокультурные различия. Они положительно относятся к умеренному потреблению пищи, однако отрицательно к воздержанию от еды, воды. Важность еды подчеркивалась в каноническом «Трактате Желтого императора о внутреннем» 黄帝内经 — энциклопедии китайского врачевания. Легендарный Желтый император в символических беседах с древними китайцами отмечал: 平人之常气禀于胃，胃者，平人之常气也。人无胃气曰逆，逆者死 píng rén zhī cháng qì bǐng yú wèi, wèi zhě, píng rén zhī cháng qì yě. Rén wú wèi qì yuē nì, nì zhě sǐ — Пища и вода — это корень-основа человеческой жизни. Если человек перестает принимать воду и еду, то он умирает [<https://ekd.me/2022/04/ty-poel-istoki-tradicionnogo-kitajskogo-privetstviya/>].

Следующийфакт различия в изучаемых лингвокультурах связан с запретными продуктами как мясо осла, свинины, насекомых. Для жителей Поднебесной такого ограничения в еде нет. Ослятинa, свинина традиционно используется в кухне большинства регионов Китая, помимо Синьцзяня. В 2015 году в Кыргызстане весьма серьёзный скандал, связанный с подложной продажей ослиного мяса, под видом халяльного мяса поднял огромный резонанс в обществе. По итогам журналистского расследования одной компании было предъявлено обвинение в поставках ослятины под видом конины и баранины в бишкекские чайканы и рестораны. В течение короткого времени аналогичные подозрения возникли и в отношении нескольких других скотоводческих предприятий страны [112].

Из ослиного мяса в китайской кухне чаще готовят разновидность обжаренного хлеба – крупные и пористые «肉夹馍ròujiāmó или 菜夹馍càijiāmó»[[15]](#footnote-15), также едят на завтрак «油饼儿yóubǐng», они могут быть без начинки и с начинкой из тонкого слоя фарша или зеленого лука. Внешне и по вкусу напоминающие «каттама» в кыргызской кухне.

В обоих языках существует общее название для спиртных напитков; в кыргызском – **«*шарап», «арак»,*** в китайском языке – «**酒jiǔ**»***.***  Однако особенности восприятия и культурного отражения образа вина, а также культура употребления алкогольных напитков выявили существенные различия между двумя культурами.В кыргызской культуре отношение к употреблению спиртных напитков преимущественно отрицательное, поэтому в языке избегается их прямое наименование, а используются эвфемизмы, образное выражение *«бөдөнөнүн сүтү»* («перепелиное молоко») [180, с. 70]. *Например: Кожоюн, деди Токтогул жай ээсине акырын үн сала,* **бөдөнөнүн сүтүнөн** *жокпу?* (Т.К.). В культуре Китая языковая единица «**酒jiǔ**» обладает сильной лингвокультурологической семантикой и ее потребление занимает особое место в образе жизни народа. В китайской поэзии посредством восхваления и воспевания вина как источника достижения человеческих удовольствий, образ вина представляет собой основу формирования метафорических конструкций, 忘忧物wàngyōuwù – «панацея от всех печалей», 杯中物 bēi zhōng wù – «то, что в бокале», **玉液琼浆**yùyè qióngjiāng – «*дивный напиток, нектар*», например, 这种酒简直是**玉液琼浆** – *zhè zhǒng jiǔ jiǎnzhí shì qióngjiāng yù yè! – Это не вино, а* ***мечта****!* Однако присутствуют и отрицательные коннотации и уничижительные названия в китайском языке, например, 黄汤 huángtāng – «желтый суп», 马尿mǎniào – «лошадиная моча», 猫尿 māoniào – кошачья моча» [173].

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

Свой национальный напиток бозо кыргызы готовят на основе брожения круп, таких как ячмень, пшеница, кукуруза или рис. Идея увеличивать крепость алкогольных напитков их вымораживанием впервые возникла у жителей Центральной Азии, которые, находясь в холодном климате, часто замечали, что подвергшегося брожению кобыльего молока остается небольшое количество незамороженной жидкости (күчала), собирающейся в середине замерзшей воды. Эта жидкость содержала концентрированный спирт, который замерзает при гораздо более низкой температуре, чем вода. Китайцы для транспортировки спиртных напитков использовали специальные тулузы 酒蒌 *jiǔlóu*, кыргызы для кумыса использовали специальные емкости (сабаа — большая емкость для приготовления и хранения кымыза, чанач — сосуд для напитков, бурдюк из снятой чулком и прокопчённой козлиной шкуры) изготовленные из козьей шкуры.

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

В отдельную группу ЛСП «еда» в сопоставляемых языках выделены слова обозначающие овощи, такие как *ашкабак, буурчак, коон, картөшкө, капуста, калемпир, аш көк.* Просмотрев этимологию происхождения данных культур можно слелать вывод, многие слова в кыргызский язык вошли через иранский и арабские языки, например: *буурчак (горох), пияз (лук)*. Общее название лука тюркских языках – согон. На тувинском - согуна, алтайском - согоно, монгольском – сонгина [122, c. 123-124]. Вместе с тем следует отметить общность происхождения определенных слов на периферии ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках. Например: слова лук в葱 cōng, созвучны с исходным вариантом в тюркских языках «сонгина», зелень происходит от китайского слова 韭菜jiǔcài 1) лук душистый (лат. аllium tuberosum), китайский резанец, лук туберозный, а в кыргызском языке жусай, который распространился в Средней Азии благодаря торговым и культурным связям с Китаем.

Семантический анализ экспонентов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках показывает, что обе культуры имеют развитую лексико-семантическую сеть, отражающую значимость пищи в социальной жизни и культуре. Анализ наименований блюд, продуктов питания, синонимического ряда «еда» позволяет глубже понять, как еда в качестве социального и культурного феномена проявляется не только в языке, но и в системе этнобытовой картины разных народов.

# **3.4. Фразеологический сегмент ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках**

В данном диссертационном исследовании полевой подход учитывает не только исследование лексического пласта, но и результаты фразеологической вербализации сферы «еда». Фразеологизмы отражают историю и культуру, которая служит ценным материалом с точки зрения изучения национально-культурной специфики языковых систем.

В китайской лингвистике существует широкое понимание фразеологизма 成语chéngyǔ (идиома; даяр фразеология) соответствующего идиоматическому выражению [33, с. 109]. 成语chéngyǔ обладает фиксированной четырехсложной структурой, построены по грaммaтике вэньяня и по способу образования являются параллельной конструкции. В кыргызском языке же фразеологизмы чаще имеют двусложную структуру, грaммaтическая структура не является фиксированной в отличие от китайского языка. Используя методы лексико-семантического анaлиза, лингвокультурного анaлизa, сравнения, были выбраны 400 фразеологизмов, включающих компоненты ЛСП «еда» (200 в китайском и 200 кыргызском). Путем количественного и качественного метода проанализирована их грамматическая структура, см. Таблицы 3.7. и 3.8.:

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

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

Грамматическая структура фразеологизмов в китайском языке имеет фиксированную структуру (сущ.+гл.+доп.), чаще выступают четырех сложными, что отражено в таб. 3.6. В кыргызском языке грамматическая структура более изменчива, части речи могут меняться местами см. в таб. 3.7.

Таблица 3.8.– **Грамматическая структура фразеологизмов в кыргызском языке**

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

В ходе анализа количественного соотношения фразеосемантических групп с семой «еда» в сопосталяемых языках выявлено сочетание универсальных и специфических аспектов в понимании достатка, богатства, изобилия, положительные и отрицательные качества человека.

Занимаясь исследованием фразеологизмов в диахронии, А.К. Бирих считает, что идеографический анализ фразеологии кажется наиболее перспективным на материале фразеосемантических полей [21]. Как мы знаем, фразеологизмы отражают национальную специфику носителей языка, то, чем жил и продолжает жить народ на протяжении столетий. Анализу подверглись самые общеупотребительные фразеологизмы с компонентом «еда» в китайском и кыргызском языках:

Говоря о восприятии времени, можно отметить, что каждый народ измеряет время в соответствии со своим образом жизни. Так, кыргызы измеряли вре­мя через рутинные бытовые действия, такие как дойка кобылиц, приготовление пищи и т.д. Во фразеологии кыргызского языка зафиксировано восприятие временных отрезков, которое отражает своеобразный этнокультурный взгляд кыргызов. Ср.:

*—* ***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* *—* примерно1-1,5 часа времени. про­межуток времени между двумя доениями кобылиц (1-1,5 часа). Например: *Кеткени* ***бээ саамдан*** *ашык болгон эле. Ошол суйдаң көчтөн* ***бээ саам*** *кармалып аттанар замат, кымкап чепкенин жылтылдата чайпала жөнөгөн Айылчы. Көп чарчабай утуру* ***бээ саам*** *башты сеп алдыруу абзел* [181, 126-б.].

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

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

В китайской фразеологии для обозначения ***радушного приема*** и гостеприимства используются идиомы с компонентами 饭fàn *рис (блюдо), 茶chá чай и 浆jiāng питье (напитки):*

— 三茶六饭sāncháliùfàn — *букв. үч чай, алты тамак (три чая, шесть еды)* — богатый приём гостей, щедрое угощение. *Например:* *现在****三茶六饭****，金奴银婢的住在园里！xiànzài sān chá liù fàn, jīn nú yín bì de zhù zài yuán lǐ!* — Такой **богатый прием**, даже слуги во дворе одеты в золотые украшения! (红楼梦)

Гостеприимство китайского народа проявляется в стремлении радушно встретить и сытно угостить гостей. На столе обязательно должны быть все угощения и напитки.

— 白饭青刍bái fàn qīng chú — *букв. ак күрүч, жашыл чөп (белый рис, зеленая трава) –* встречать *хлебом и солью*. Гостей угощают белым рисом, а их коней свежим сеном, данное выражение подчеркивает внимательное отношение хозяина. Например: **白饭青刍**堪适口，不妨浊酒醉中宵 **báifàn qīng chú** kān shìkǒu, bùfáng zhuó jiǔ zuì zhōng xiāo — Вполне соответсвтующий прием, можно и выпить к полуночи.

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

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

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

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

В кыргызских фразеологизмах присутствует намерение избегать конфликтов, открытого противостояния с соседями, с врагами, оказывать радушный прием и проявить гостеприимство. Ритуал угощения жизни кыргызов — довольно важная часть их образа жизни. Оказание радушного приема и гостеприимство в кыргызской фразеологии представлены лексемами *аш (еда/пища), дасторкон* *(скатерть)*:

— *жайыл* ***дасторкон*** — *букв. растеленная скатерть* — *щедрый, широкодушный, живущий в достатке*. Үйүнөн тамак-ашы үзүлбөгөн, бапырап жайнап турган, казан-аштуу, берешен, меймандос. Например: *Берекеси жайнаган бир****жайыл дасторкон****өңдөнөт* (Бердикеев)[181, с. 84]*.*

Немало фразеологических единиц в кыргызском языке, связанных с «внешним видом» блюд. Изысканность блюд и неповторимый вкус во фразеологизмах китайского языка передается лексемой 味wèi вкус, 色sè цвет, 香xiāng аромат, аппетитный:

*— 山珍海味shānzhēn hǎiwèi* — *букв. тоо деӊиздин баалуулуктары (дары гор и моря)* — изысканные яства, роскошные блюда, деликатесы. *Например: 姑娘们天天****山珍海味****的, 也吃腻了gūniángmen tiāntiān* ***shānzhēnhǎiwèi*** *de, yě chī nìle* — *Девушкам каждый день есть* ***деликатесы****, тоже надоедает* (红楼梦).

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

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

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

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

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

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

В кыргызской культуре принято любого путника пригласить в дом и накормить; отпустить голодным — значит проявить бескультурие и неуважение к гостю. Даже тем, кто просто мимоходом заглядывал в дом, непременно преподносили блюдо с хлебом, чтобы он отведал кусочек.

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

Другое значение даам татуу— *букв. пробовать вкус* — кандайдыр бир нерсенин кынуусун алуу, анын жакшы, жагымдуу экенин билип кызыгып калуу, кыныгуу. Например: *Андай бекер оокаттын* ***даамын*** *таткан неме ал жерден оңой менен кетпейт* (Чалкан) [181, с. 75]*.*

— ***туз татуу*** *— букв. попровать соль* — *отведать хлеба-соли, попробовать на вкус*. Тамагын ичүү, даамын сызуу ооз тийүү. Например: *Туулуп өнүп, өскөн жер, Тузуңду качан татамын (*Казыбек) [180, с. 287]*.*

— ***шам-шум этүү*** — *быстро перекусить* — өзөк жалгоо, кичине бир аз тамактанып алуу. Например: *Кайкы белестеги жалгыз арчанын түбүнө олтуруп куржундарынан бир нерселерди алып,* ***шам-шум этип****, бир аз тыныкты* (Медетов) [180, с. 307]*.*

— ***ат жалына казан асуу*** — *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).

Сытость и достаток у китайского народа – это большая ценность, показатель комфортной жизни:

—饱食终日，无所用心*bǎo shí zhōngrì, wú suǒ yòng xīn — букв. тойгончо жеп-ичип алып, ойлонбостон жатып калуу (набивать себе живот и бездумно существовать) — жить в сытости и праздности*. Например: 饱食终日，无所用心。难矣哉！不有博弈者乎？为之，犹贤乎已！*Bǎoshízhōngrì, wúsuǒyòngxīn. Nán yǐ zāi! Bù yǒu bóyì zhě hū? Wéi zhī, yóu xián hū yǐ! — Только набивать живот и ничем не заниматься. Ужас! Неужели не хочется рискнуть? Для этого только надо постараться и все!* (Ван Шифу)

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

— 暴饮暴食 *bàoyǐn bàoshí — букв. чеги жок жеп, ичип алуу (пить и есть безмерно)* — *наедаться до отвала, переедать.*

Для кыргыза издавна самой главной ценностью является нан (хлеб). Особое отношение у кыргызов к хлебу проявляется в пословицах и поговорках:

*— нандан улуу тамак жок, адамдан улуу атак жок — букв. нет еды священней, чем хлеб, нет выше звания, чем человек.* Ценность хлеба приравнивается к высокому достоинству человека.

В китайской фразеологии богатство — байлык передается иероглифами *玉食yùshí явства, 足食zú shí достаточная еда*.

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

— 丰衣足**食** fēng yī zú shí — *букв. жетиштүү кийим кече жана тамак-аш (много одежды и достаточно еды) –* быть сытым и одетым; жить в достатке. Например: 我为他也尽些儿孝，直着你**丰衣足食**快活到老*Wǒ wèi tā yě jǐn xiē er xiào, zhízhe nǐ fēngyīzúshí kuàihuó dào lǎo – Я и с ним буду почтительна, только бы ты* ***жила в достатке*** *до старости* (Ли Шоуцин).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Добытая не честным трудом, считается идет впрок:

*— арам* ***тамак аш*** *болбойт — букв. нечестно добытая* ***пища*** *не переваривается*.*— Арам* ***тамак*** *—* *букв. нечистая* ***пища*** *– ленивый человек.* Эч иш кылбаган, жатып ичер, жалкоо, даяр оокатка көнгөн, жан бакты. Например: *Андай арам* ***тамактардын*** *жүзүн көргүм келбей, ал жакка каттабай калганыма көп болду («**Эркин-Тоо»)* [180, с. 37]*.*

Бедность у китайского народаоснованы на лексемах 饭糗fànqiǔ **сухой рис**, 食不… shí bù … малое количество еды:

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

— **食不**二味，居部重席 *shí bù èr wèi, jūbù chóngxí — букв. эки тамак, эки төшөк (два вида блюда и две подстилки)* — *жить очень бедно.*

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

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

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

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

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

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

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

— 一日吃三枣，一生不显老 – *букв. бир күндө үчтөн курма жесеӊ, өмүр бою карыбайсыӊ (каждый день ешь по три китайских финика) – сохранишь молодость на всю жизнь.* Выделяется определённая категория продуктов, рекомендуемых к обязательному употреблению: *финик,* *имбирь, чеснок, лук,* так как они, по мнению китайской традиционной медицины, оказывают положительное действие на организм [41, с. 93].

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

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

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

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

— 要想人长寿，多吃豆腐少吃肉 *yào xiǎng rén chángshòu, duō chī dòufu shǎo chī ròu — букв. узак жашагыңыз келсе тофуду көбүрөөк жеп, этти азыраак жеңиз - если хочешь прожить до глубокой старости – больше ешь тофу и меньше мяса*.

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

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

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

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

Для кыргызов кочевой образ жизни приучил их быть стойкими к лишениям, выносить голод, жажду и усталость, которые неизбежно сопровождают в долгих изнурительных кочевках. Кыргызы связывали основную причину ухудшения здоровья человека с нарушением в организме баланса двух начал: так называемых (ысык) горячего и (суук) холодного. Поэтому знахари, диагностирующие болезнь по пульсу, определив ее причину, предлагали такой метод лечения больного: у кого преобладало «холодное начало», употреблять калорийную жирную пищу, a тем больным, у кого преобладало «горячее начало», рекомендовали переходить на воду:

***— кымыз*** *— кишинин каны****, эт*** *— кишинин жаны,* ***токоч*** *— тоют,* ***жарма*** *— оокат — букв.* ***кымыз*** *— кровь для человека,* ***мясо*** *— жизнь, хлеб —* ***пища****, жарма —* ***еда*.** В народной медицине кымыз употребляют при истощении и авитаминозе. Кымыз придает организму бодрость и силу, оказывает благотворное влияние, мясо — это белок, хлеб — углевод, который также важен для организма человека и придает силы, жарма — сытный напиток богатый кальцием.

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

В работе дан анализ фразеологизмов с компонентами ЛСП «еда» в составе фразеологических единиц с семантикой «характер человека» в китайском языке, которые были разделены на положительные и отрицательные качества человека.

Если человек сыт, то он будет без труда исполнять свои обязанности, у него будут силы для любой работы:

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

Фразеологизмы *кара суудан* ***каймак*** *алуу (букв. снимать* ***сливки*** *с черной воды) и*  ***камырдан*** *кыл суургандай (букв. способный вытянуть волос из* ***теста****) –* характеризуют находчивого, умелого человека со смекалкой, который быстро находит выход из трудной ситуации.

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

В кыргызской фразеологии встречаются фразеологические метафоры об энергичности, решительности кыргызского мужчины, а именно:о крепком и приятном на вкус кумысе говорят *куйкумдай (запах горелого жира)*, что в переносном значении характеризует энергичного и решительного человека,

*—* ***кымызы*** *куйкум — букв.* ***кумыс*** *у него крепкий.* Например: *Эми кымыз ичпес кайран баш. Төрөнүн көзү өткөн соң. Моминтип кыйгыл сууга зар болот — Теперь бедняга больше не пьет кумыс. После смерти вождя. Вот так, вот жаждет кислого напитка. (Манас).*

Часто в качестве положительных оценок мужского характера применяют эпитеты *көкүрөктүү, өткүр.* Слово ө*ткүр* в прямом значении характеризует острый режущий предмет, например, ө*ткүр бычак* – *острый нож.*

В китайском языке с острым ножом также сравнивают решительность: — 快刀斩乱麻 kuàidāo zhǎn luànmá — *букв. курч бычак менен чаташкан кара куурайды кесүү (острым ножом срезать спутанную коноплю)* – *разрубить гордиев узел, принять решение очень быстро и решительно в сложной ситуации.* В данном фразеологизме слово *刀dāo (нож)* являясь предметом кухонной утвари показывает решительность, скорость совершения действия.

Щедрость всегда считалась достоинством настоящего кыргыза:

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

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

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

В китайском фразеологическом сочетании иероглиф *豆dòu бобы* ассоциируется с глупостью, пустой головой:

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

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

В кыргызской коммуникации для характеристики глупого человека, приводится сравнение с ослом, точнее, недалеким человеким считают того, кто съел ослиные мозги. Ср.: — *эшектин* ***мээсин жээген***— *букв.* ***съевший мозги*** *осла – слабоумный.* Кыргызы не употребляют в пищу мясо осла, потому это выражение показывает отрицательное отношение к этому животному.

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

— 撮盐入火cuōyánrùhuǒ — *букв. отко* ***туз*** *тамызган (щепотка соли, брошенная в огонь) —*  *быть вспыльчивым, нервозным.*

*Страх* может быть связан с тем, что произошло, происходит или может произойти. Зачастую его довольно трудно контролировать, и он способен вызывать такие реакции, как паралич или панику.

—***зыгыр*** *чычыруу (букв. заставлять его опорожняться льном)* – *довести до панического состояния.*

Чревоугодие в китайской культуре считается пороком. Ср.:

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

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

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

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

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

— 花天酒地 *huā tiān jiǔ dì* — *букв. Гүлдөр (айымдар) асманда, шарап жерде (Цветы на небе, вино на земле).* обр. прожигать жизнь; проводить время в кутежах и распутстве. Например, 到京之后*, 又复****花天酒地****, 任意招摇 Dào jīng zhīhòu, yòu fù huātiānjiǔdì, rènyì zhāoyáo* — *Приехав в Пекин, он вновь начал* ***прожигать жизнь*** *и вел себя безрассудно* (清·李宝嘉《官场现形记》).

Проведя лексико-семантический анализ фразеологизмов с компонентом ЛСП «еда» в китайском языке, можно резюмировать, что в китайском языке преобладают фразеологизмы, выражающие разные аспекты человеческого поведения. Фразеологизмы о характере человека, в которых основным компонентом является иероглиф *食shí еда/пища,* *豆dòu бобы*. В фразеологизмах китайского языка среди социальных требований к характеру человека отмечаются крайне негативные черты — *жадность, злость и расточительность*.

В кыргызском языке также отмечаются разные стороны человеческого характера, как добродетели, так и пороки. Так, ненасытность и жадность показаны в следующих идиомах:

*—* ***алкы*** *бузук — букв. испорченная* ***глотка*** *– жадный***.** Например,*Нусуп биринчи жолу мындай* ***алкы бузук****, ач көздөргө жолугуп жаткан жери жок* —*Это не первый раз, когда Нусуп сталкивается с такими коррумпированными и* ***жадными*** *людьми* (Советтик Кыргызстан).

*— Өз* ***көмөчүнө*** *күл тартуу* — *букв. тянуть костер на свой котел (сковороду) - каждый к своей* ***лепёшке*** *золу тянет.* Өз кызыкчылыгын көздөө, өзүнүн гана камын ойлоо, кандайдыр бир ишти, маселени өз пайдасына чечүүгө аракеттенүү, өзүмчүлдүк кылуу. Например: *Өз* ***көмөчүңүзгө күл тартпай****, кара кылды теңдеп жарыңыз* — *Не* ***тяните золу к своей лепешке****, а справедливо распределите.* (Жантөшев)[115, с. 184]*.*

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

*— өзү* ***тойсо*** *да, көзү* ***тойбоо*** *— букв. сам даже если* ***наелся****, глаза не* ***насытились****.* Желудок обжоры насытит еда, глаза его не насытятся никогда. Завистливый хоть и сыт, но глаза его ненасытны. Например: *Соргоктун өзү тойсо да, көзү тойбойт — У ненасытнго сам даже* ***если наелся, глаза не насытились*** (Макал).

Следующие выражения также описывают характер жадных, скупых людей.

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

Нередко фразеологическую вербализацию в кыргызском языке получает такая негативная эмоция, как ненависть. ФЕ, репрезентирующие это понятие, фиксируют внешние проявления неприязни, силу проявления, внутренние физиологические ощущения при неприязни. Ср.:

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

— *башына* ***май*** *кайнатуу* — *букв. кипятить* ***масло*** *на голове. Наказать, выразить ненависть.* Бирди көрсөтүү, сазайын окутуу, кыйноо, катуу жазалоо. Например: *Шашпа колума тийсең башыңа май кайнатармын, – деди Карачал («Ала-Тоо»).* Башыңарга май кайнатып жиберейин. Например: *Башына чай кайнатуу. – Эми оңбой калдың, Сендей ууру иттей шимшиген селсаяктын башына чай кайнатуу керек* (Бейшеналиев)[180, с. 56]*.*

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

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

Надменность в людях кыргызы также считают боьшим недостатком. Заносчивые люди демонстрируют свое высокомерие в поведении, ходят надутыми с запро­кинутой назад головой, смотрят на людей свысока.Надменность в представлении кыргыза ассоциируется с надутым бурдюком: *—* ***чаначтай*** *көпкөн — букв. вздувшийся как* ***бурдюк***, т.е. чванливого человека сравнивают с бурдюком, который в кыргызском быту заполняют кумысом.

Из всех напитков в лексеме «еда» кыргызы часто использовали фразеологизмы с лексемой *«****айран»****.* Например: *Абийири* ***айрандай*** *төгүлдү (букв. совесть пролилась как айран)* – *он в конец опозорен, он обесчещен.*

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

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

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

Использование фразеологизмов с компонентом ЛСП «еда» в кыргызском языке, отражает не только практическую сторону питания, но и уникальные аспекты культуры каждого народа.

# **Вывод по третьей главе**

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

Лексико-семантической парадигмой, обладающей дифференцирующей силой наиболее общего характера, является часть речи. В сопоставляемых языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные обладающие общей семой «еда/пища», и анализ их передачи при переводе показал специфику национальной языковой картины мира, ментальных установок и культурно-исторических особенностей китайского и кыргызского народов. Эти различия наблюдаются на лексическом, словообразовательном, семантическом и ассоциативном уровнях. Культурно-нaциональные особенности определенной кухни ярко проявляются в названиях блюд и нaпитков, либо основных используемых ингредиентах, способах приготовления.

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).

Анализ субстантивных синонимов в составе ЛСП «Еда» показал, что в китайском языке виды сельскохозяйственных культур, таких как чай и рис обозначены богатым синонимическим рядом в связи с тем, что родиной этих растений является Китай и широким развитием данных растений в ареале обитания китайцев. Разнообразие вида наименований в продуктах питания в кыргызском языке наблюдается в названиях мучных изделий, молочных продуктах, национальных напитках.

Сходство в мясных блюдах в обеих культурах, заключается в употреблении всех частей забитого животного (внутренности: легкие, желудок, кишки, а также голова и ножки) отличается только способами приготовления, в которых наблюдаются национальные особенности. Несмотря на общность ряда компонентов поля, связанных с базовыми способами приготовления, наблюдаются значительные различия лексических единиц, входящих в данное поле в сопоставляемых языках. Эти различия обусловлены спецификой национальных кухонь, климатических и географических условий, культурных традиций Кыргызстана и Китая.

Анализ компонентов входящих в ближнюю и дальние периферии ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках показал отличия в описательной лексике. В китайском языке описание еды и вкусов передается эпитетами, метафорами или устойчивыми сочетаниями. Основные характеристики связаны с такими параметрами, как внешний вид, запах и вкус блюда. У кыргызского народа еда воспринимается в сознании через такие аспекты, как фактор сытности еды, свежесть и сорт мяса.

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

Таким образом, сопоставительный анализ данного лексико-семантического поля показал общие, специфические черты, характеризующие национальные особенности, историко-бытовые, религиозные аспекты сферы «еда» в кыргызском и китайском языках.

# **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Заявленная цель диссертационнного исследования была связана с выявлением национально-культурной специфики лексико-семантического поля (ЛСП) «еда» в китайском и кыргызском языках, которая была достигнута путём реализации поставленных задач: изучения теоретических основ, лингвокультурного сопоставления лексическо-семантических полей двух генетически и типологически разных языков. Основные положения по проделанной работе связаны со следующими аспектами.

 ***Культурная обусловленность восприятия еды***. Еда — универсальное, жизненно важное понятие, но в каждом языке и культуре она осмысляется по-разному. В китайском и кыргызском языках еда не только физиологическая необходимость, но и важный маркер идентичности. Языковые формы приветствия, связанные с приёмом пищи, иллюстрируют это: кит. «你吃饭了吗?» («Ты поел?») — распространённое приветствие, происходящее из исторического контекста голода. У кыргызов выражение «Мал-жан аманбы?» указывает на важность благополучия скота — главного источника еды в кочевом быту. Это подчёркивает связь между лингвистической формой и условиями жизни: в Китае — оседлость, земледелие и коллективизм, в Кыргызстане — кочевые традиции, скотоводство и горно-климатические вызовы.

 ***Структура ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках***. Анализ более 1600 лексем пищевого назначения позволил систематизировать по следующим разделам: «жидкие блюда», «густые блюда», «мясные», «зерновые», «напитки». Некоторые группы уникальны: в китайской культуре — «бобовые», «овощные»; в кыргызской — «молочные», «мучные». Эти различия отражают историко-географические особенности и рацион питания: в китайской культуре баланс между овощами и мясом связан с аграрной основой и философией Инь-Ян; в кыргызской — преобладание мясо-молочных блюд объясняется горным ландшафтом, климатом и кочевым бытом. Примеры национальных блюд (пельмени 饺子, сүмөлөк, юэбин, бешбармак) демонстрируют важность пищи в национальных ритуалах и обрядах.

Китайская кухня подразделяется на восемь региональных школ (八大菜系), отражающих вкусовое и кулинарное разнообразие страны. В кыргызской кухне условно выделяются северная и южная традиции, зависящие от природных условий. Эти различия формируют уникальную пищевую картину мира в обоих этносах.

***Ядерные и периферийные сферы ЛСП.*** Выявлены центральные и периферийные элементы ЛСП. В китайском языке ядром является лексема 饭 (еда), к которой примыкают: 饭菜, 食品, 食物, 美食, 饮食 и др. Эти слова демонстрируют богатую синонимию и гибкость китайского языка в выражении нюансов, связанных с питанием. В кыргызском языке ядро — «тамак-аш», а в периферию входят «тамак», «аш», «оокат», «азык», отражающие более ограниченный, но функционально насыщенный состав языковых номинаций.

Словообразовательный анализ выявил параллели: китайский суффикс -馆 (饭馆) и кыргызский -кана (ашкана) выполняют аналогичные функции — обозначение мест общественного питания. Также зафиксированы заимствования и параллели тюркского происхождения (食 / же-/ич- / чий-), подчёркивающие исторические контакты.

Культурно-этническое восприятие пищи различается: китайцы используют в еду более широкий спектр продуктов (вплоть до насекомых), в то время как в кыргызской культуре действуют строгие пищевые табу, особенно в отношении ослиного мяса, свинины и т.д., что связано с религиозно-этическими установками.

 ***Фразеологизмы как отражение менталитета*.** Фразеология — зеркало культуры. В китайском языке изобилие и здоровье выражаются через пищевые образы: мясо, вино, умеренность. В кыргызской культуре ассоциативный ряд строится на образах белизны (чистота), изобилия (масло, мясо) и символических животных. Например, выражение «майы агып, тамак-ашы чачылып» символизирует достаток, а «эшектин мээсин жеген» — глупость считается последствием употребления ослиных мозгов.

Отражение социальных установок через еду подчёркивает её сакральный и коммуникативный статус.

***Влияние глобализации и сохранение традиций.*** Современные процессы (урбанизация, туризм, миграции) способствуют обмену гастрономическими традициями. Молодёжь в Кыргызстане интересуется китайской кухней (лапша по-ланчжоуски, хо-го), китайцы пробуют курут, чучук, кымыз. Однако и в Китае, и в Кыргызстане предпринимаются усилия по сохранению аутентичных практик: в КНР — политика культурной открытости, в Кыргызстане — ***Доктрина «Национальный дух — мировые высоты».***

Выделены три этапа развития китайской кулинарной лексики:

* Древний период — зарождение кулинарных понятий;
* Императорская эпоха — формирование высокой гастрономической традиции;
* Современность — активное взаимодействие с мировыми культурами, обновление языка.

Таким образом, проведенное исследование показало, что ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках несёт в себе богатую лингвокультурную и социокультурную нагрузку. Оно отражает образ жизни, менталитет, философию и историю народов. Сопоставительный анализ позволил выявить универсальные и уникальные черты в концептуализации еды, а также углубить теоретические представления о пище как лингвокультурном феномене.

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

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

**Общие результаты исследования**

В процессе исследования лексико-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках в русле современных направлений и обобщения выводов трех глав работы нами получены научные результаты:

1. проанализировано свыше двух тысяч номинантов, свыше четыреста фразеологических единиц в китайском и кыргызском языках;
2. системно выявлены основные современные методы, подходы при исследовании ЛСП «еда»;
3. распределены по макро(микро) группам номинанты со значением «еда» в китайском и кыргызском языках;
4. продемонстрированы этапы работы лингвокультурного исследования ЛСП «еда» в сопоставляемых языках;
5. выявлены ядро, ближние и дальние периферии ЛСП «еда» в сопоставляемых языках;
6. выявлены этимологии некоторых существительных, глаголов со значением «еда»;
7. через призму лексико-семантического поля определены особенности в заготовке, приготовления и приема пищи у китайца и кыргыза, а также специфика восприятия ими вкуса и подачи пищи;
8. установлены межъязыковые варианты лексических эквивалентов со значением «еда» с учетом лингвокультурных особенностей номинации продуктов питания в китайском и кыргызском языках;
9. выведены некоторые забытые названия блюд и способы их приготовления у двух народов;
10. распределены и выявлены характерные уровни источников культурно значимой интерпретации ФЕ в двух языках;
11. выявлена и доказана специфика в пищевой картине мира двух народов через призму культуры.
12. актуализированы такие признаки ЛСП «еда», как универсальность, уникальность, раскрывшие новые горизонты национально-культурного восприятия мира.
13. раскрыты и обоснованы через лингвокультурные подходы глубинные основы мировоззрения, менталитета, психологии, культуры, жизненных ценностей китайцев и кыргызов, принадлежащих к разным этносам и вероисповеданию.

# **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Абдубалиева, Б.К. Макалдардын тарыхый байланышы [Текст] / Б.К. Абдубалиева // Вестник ИГУ – Бишкек, 2008. №21– С. 11-20.
2. Абрамзон, С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи [Текст] / С.М. Абрамзон – Фрунзе: Кыргызстан, 1990. – 480 с.
3. Абрамзон, С.М. Кыргыз жана Кыргызстандын тарыхы боюнча тандалма эмгектер [Текст] / С.М. Абрамзон – Бишкек: Кыргызстан, 1999. – 895 с.
4. Абрамов, В. П. Семантические поля русского языка: монография [Текст] /В.П. Абрамов. – Краснодар: Акад. соц. и пед. наук РФ; КубГУ, 2003. – 338 с.
5. Абыканова, Г.А. Концепт «вода/суу» в русском и кыргызском языках [Текст]: автореф. дис. … канд. филол. наук: 10.02.20 / Г.А.Абыканова –Бишкек, 2012. – 25 с.
6. Авоян, Р.Г. Значение в языке: философский анализ [Текст] / Р.Г. Авоян – М.: Высшая школа, 1985. – 103 с.
7. Адмони, В.Г. Полевая природа частей речи (на материале числительных) [Текст] В.Г. Адмони // Вопросы теории частей речи. – Л., 1968. - С. 98 -106.
8. Акматалиев, А. Кыргыздын көөнөрбөс дөөлөттөрү [Текст] / А. Акматалиев. – Бишкек: Шам, 2000. – 348 с.
9. Алимбаева, П. К., Нуралиева, Ж. С. Дартка даба өсүмдүктөр [Текст] / П. К. Алимбаева, Ж. С. Нуралиева. – Бишкек: Кыргызстан, 1991. – 128 с.
10. Алимбеков, А.А. Некоторые взгляды, верования и опыт, связанные с охраной и укреплением здоровья детей в кочевой кыргызской семье [Текст] / А. А. Алимбеков // Международный журнал экспериментального образования. – М., 2020. № 6. – С. 10-14
11. Апресян, Ю. Д. Избранные труды: Лексическая семантика: синоним. средства яз. – Т.I. [Текст] / Ю. Д. Апресян. – М.: Яз. рус. Культуры, 1995. – 472 с.
12. Апресян, Ю.Д. Лексическая семантика [Текст]/ Ю.Д. Апресян. – М.: Наука, 1974. – 347 с.
13. Арутюнова, Н.Д. Язык и мир человека [Текст] / Н.Д. Арутюнова. – М.: Яз. рус. культуры, 1999. – 896 с.
14. Аскольдов, С.А. Концепт и слово. Русская словесность: Антология [Текст] / С.А. Аскольдов, под ред. В.Н. Нерознака. М.: Academia, 1997. – С. 267-280.
15. 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.
16. 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.
17. Балли, Ш. Общая лингвистика и вопросы французского языка [Текст] /Ш. Балли – М.: Изд-во ин. лит-ры, 1957.-245с.
18. 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.
19. 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.
20. Бердыев, М.С.Традиционная система питания туркмен (этнокультурный аспект) [Текст]: Автореф. дис. на соиск. учен. степ. к. и. н. / М.С. Бердыев АН СССР. ИЭ. — М., 1990. — 25 с.
21. Бирих, А. К диахроническому анализу фразеосемантических полей [Текст] / А.К. Бирих // Вопросы языкознания. –М., 1995. №4. – С. 14-24.
22. Бондарко, А.В. О грамматике функционально-семантических полей [Текст] / А.В. Бондарко. – Л.: Наука, 1984. Том 43. №6. – 260 с.
23. Бондарко, А.В. Теория функциональной грамматики. Введение, аспектуальность, временная локализованность [Текст] / А.В. Бондарко. – М.: Таксис, 2017. – 352 с.
24. Борчиева, Б.Т. Функционально-семантическкое поле пространства в русском и кыргызском языках [Текст]: автореф. дис. … канд. филол. наук: 10.02.20 / Б.Т. Борчиева. – Бишкек, 2005. – 25 с.
25. Бөрүбаев, Т. Киргизская кухня [Текст] / Т. Бөрүбаев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1982. – 176 с.
26. Булаховский, Л. А. Введение в языкознание [Текст] / Л. А. Булаховский. Часть II. М., 1953. – 422 с.
27. Бурдуков, А. В. Значение молочных продуктов и способы их приготовления у монголов в Джаргалантуйском и Джабхалантуйском округах Монгольской народной республики [Текст] / А. В.Бурдуков. – М: Изд-во академии наук, 1936. №1. –С. 121-128.
28. Ван, Чжицзы. Национально-культурные особенности лексико- семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на фоне китайского языка) [Текст] / Ван Чжицзы // Изв. Росс. гос. пед. ун-т. им. А.И. Герцена. – М.: 2006. – том 1. № 18. – С. 117 – 120.
29. Васильев, Л.М., Теория семантических полей [Текст] / Л.М. Васильев // Вопросы языкознания. – М.: 1971. №5. – С.102-113.
30. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание [Текст] / А. Вежбицкая; пер. с англ. –М.: Русские словари, 1996. – 416 с.
31. Вердиева, З. Н. Семантические поля в современном английском языке: Учебное пособие для педагогических институтов [Текст] / З.Н. Вердиева – М.: Высшая школа, 1986. – 120 с.
32. 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.
33. Войцехович, В.И. Практическая фразеология современного китайского языка [Текст] / И.В. Войцехович. – М.: АСТ: Восток-Запад, 2007. – 509 с.
34. Воркачев, С.Г. Концепт счастья в русском сознании: опыт лингвокультурологического анализа [Текст] / С.Г. Воркачев. – Краснодар: Изд-во Технического ун-та 2004. – 236 с.
35. Гайсина, Р.М. Лексико-семантическое поле глаголов отношения в современном русском языке [Текст] / Р.М. Гайсина – Саратов, 1981. – 195 с.
36. 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 c.
37. Головницкая, Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глюттонических номинаций) [Текст] / Н. П. Головницкая // Известия Волгогр. гос. пед. ун-т — Волгоград: Перемена, 2007. № 2 (20). – С. 14-18.
38. Городецкий, Б.Ю. К проблеме семантической типологии [Текст] / Б.Ю. Городецкий. – М.: Изд-во Моск. гос. ун-та, 1969. – 564 с.
39. 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.
40. Гулыга, Е. В. Грамматико-лексические поля в современном немецком языке [Текст] / Е. В. Гулыга, Е. И. Шендельс. -М., 1969. 184 с.
41. 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.
42. Гухман, М. М. Лингвистическая теория Л. Вайсгербера [Текст] М.М.Гухман // Вопросы теории языка в современной зарубежной лингвистике. – М.: 1961. – С. 123–162.
43. Даулет, Ф.Н. Лингвокультурологические и семантические свойства фразеологических единиц с зооморфными компонентами (на материале китайского языка) [Текст] /Ф.Н. Даулет // Litera. – 2019. – № 6. – С. 214–229.
44. Денисов, П.Н. Лексика русского языка принципы ее описания [Текст] / П.Н. Денисов. – М.: Русск. Яз., 1980. – 253 с.
45. Дербишева, З.К. Ключевые концепты кыргызской лингвокультуры [Текст] / З.К. Дербишева. – Бишкек: (б.и.), 2012. – 174 с.
46. Дербишева, З.К. Концепты культуры и языковое сознание [Текст] / З.К. Дербишева. – Бишкек, изд-во НАН КР, 2021. – 200 с.
47. Дербишева, З.К. Кыргызский этнос в зеркале языка: монография [Текст] / З.К. Дербишева. – Бишкек, 2012. – 404 с.
48. Дербишева, З.К. Лингвокультурные концепты в когнитивном восприятии: монография / З.К. Дербишева. // LAP Lambert Academic Publishing. 2012. –120 с.
49. Дербишева, З.К. Основы лингвокогнитивного сравнения языков [Текст] / З.К. Дербишева. – Москва, Наука-Флинта, 2019. – 334 с.
50. Дербишева, З.К. Функционально-семантическое поле заголовости в русском и киргизском языках [Текст] / З.К. Дербишева В сб. «Сопоставительно-типологические исследования русского и киргизского языков». – Фрунзе, 1988. – С. 76-85.
51. Дербишева, З.К. Язык и этнос [Текст] / З.К. Дербишева. – Москва, Наука-Флинта, 2017. – 255 с
52. Джаркинбаева, Н.Б. Функционально-семантическкое поле локативности в английском и кыргызском языках [Текст]: автореф. дис. … канд. филол. наук: 10.02.20 / Н.Б. Джаркинбаева. – Бишкек, 2008. – 19 с.
53. Джумалиева, Г. К. Социо-культурный анализ скрипта «Кыргызская свадьба» [Текст] / Г. К. Джумалиева. // Bilig. – 2019. №. 89. – С. 55-76.
54. Диброва, Е.И. Категории художественного текста [Текст] / Е.И. Диброва // Семантика языковых единиц: Доклады VIII Межд. конф. – М., 2001. – С. 426.
55. Древнекитайская философия [Текст] / сост. Ян Хин-Шун **//** Собрание текстов в двух томах. Том 2. – М., 1973. – 384 с.
56. Жапанов, А. А. Кыргыз тилинин тамак-аш лексикасы [Текст] / А. А. Жапанов – Бишкек: МОК, 2003. – 136 с.
57. Жуковская, Н.Л. Пространство и время в мировоззрении монголов [Текст] / Н. Л. Жуковская //Мифы, культы, обряды народов зарубежной Азии. – М.: Наука, 1988. –194 с.
58. Жумалиев, С. С. Байыркы түрк жана эски жазма адабий тилдери [Текст] / С. С. Жумалиев. – Бишкек, 2023. – 132 с.
59. Закиров, С. Кыргыз элинин макал-лакаптары [Текст] / С. Закиров – Фрунзе: Мектеп, 1962. – с.127
60. 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.
61. 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.
62. Зулпукаров, К.З. Введение в китайско-киргизское сравнительное языкознание [Текст] / К.З. Зулпукаров. – Бишкек, 2016. – 768 с.
63. Зулпукаров, К.З. Дидактолингвистика как отрасль языкознания [Текст] / К.З. Зулпукаров // Наука и новые технологии. 2013. № 5. – С. 234–235.
64. Зыкова, И.В. Роль концептосферы культуры в формировании фразеологизмов как культурно­ языковых знаков [Текст] / И.В.Зыкова. – Москва, 2014. – 506с.
65. Ибрагимов, С. Лингвокультурология – тилдик маданият тануу [Текст]/ С. Ибрагимов. – Бишкек, 2004. – 210 с.
66. Ибрагимова, С.Ш. Современная киргизская кухня [Текст]/ С. Ш. Ибрагимова. – Фрунзе: Главная редакция КСЭ, 1991. – 224 с.
67. Иванова, И.П. О полевой структуре частей речи в английском языке [Текст] И.П.Иванова // Теория языка. Методы его исследования и преподавания (К 100-летию со дня рождения Л.В. Щербы). Л., 1981. – С. 125 -129.
68. Иванова, О. Я. Лингвокультурная специфика словообразовательной категории локативности [Текст]: дис. … канд. филол. наук: 10.02.19 / О. Я. Иванова – Ставрополь, 2004. – 219 с.
69. Икрамова, Н.М. Узбекская кулинарная лексика [Текст] / Н.М. Икрамова. – Ташкент, Фан. 1989. – 69 с.

Кадырбекова, П.К. Лингвокультурологические и лингвокогнитивные аспекты межкультурной коммуникации [Текст] / П.К. Кадырбекова. - Бишкек, 2012. – 419 с.

1. 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.
2. 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.
3. Капкан, М. В. Феномен гастрономической культуры [Текст]: дис… канд. филол. наук. / М. В. Капкан – Екатеринбург, 2010. – 173 c.
4. Карасаев, К. Накыл сөздөр: Тил казынасынан баян [Текст] / К. Карасаев. – Фрунзе: Кыргызстан,1987. – 344 с.
5. Карасик, В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс [Текст] / В.И. Карасик. – Волгоград: Перемена, 2002. – 477 с.
6. Караулов, Ю. Н. Структура лексико-семантического поля [Текст] / Ю.Н. Караулов // Филологические науки. – 1972. № 1. – С. 57-68.
7. Кезина, С. В. Семантическое поле как система [Текст] / С. В. Кезина // Филологические науки. – 2004. – № 4. – С. 79-86.
8. Китай сегодня. От китайской стены до компаний «единорогов» [Текст] – Б.: Аркус, 2022. – 232 с.
9. Кобозева, И. М. Лингвистическая семантика [Текст] / И.М. Кобозева. –М.: Эдиториал УРСС, 2000. –352 с.
10. Кодухов, В. И. Общее языкознание [Текст] / В. И. Кодухов. – М.: Изд-во ЛКИ, 2008.  – 319 с.
11. Колесов, В. В. Основы концептологии [Текст] / В.В. Колесов. – СПб.: Златоуст, 2019. – 776 с.
12. Косарик, М.А., Жолудева, Л.И. Неизвестный известный ученый. К 100-летию со дня рождения Э. Косериу [Текст] / М. А. Косарик, Л. И. Жолудева. // Вестник Моск. унив-та. Серия 9. Филология. – М.: 2021. – № 6. – С. 82-87
13. 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.
14. Кочкунов, А. С. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса) [Текст] / А. С. Кочкунов. – Бишкек, 2013. – 320 с.
15. Кочорбаева, Р. Б. Лексико-семантическое поле «еда» (фрагмент языковой картины мира в китайском и кыргызском языках) [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Филологические и социокультурные вопросы науки и образования: Сборник материалов III межд. научно-практ. конф. – Краснодар: Изд. Куб. гос. тех.унив., 2018. – С. 127-135.
16. Кочорбаева, Р. Б. Лексическое поле концепта «еда» в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Современные проблемы филологии и методики преподавания языков: вопросы теории и практики: сборник научных трудов V межд. научно-практ. конф. Елабуга / Елабужский институт Куб. фед. унив. – Елабуга: Б.и., 2021. – С. 119-122.
17. 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 межд. научно-практ. конф. посв. 30-летию независимости КР – Бишкек: Спецвыпуск Вестник КНУ, 2021. – С. 126-132
18. Кочорбаева, Р. Б. Фразеологическая объективация концепта «гостеприимство» в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Гариповские чтения: Материалы межд. научно-практ. конф., посвящённой 95‑летию со дня рождения проф. Т. М. Гарипова – Уфа: Башкирск. гос. пед. унив. им. М. Акмуллы, 2023. – С. 129-133.
19. Кочорбаева, Р. Б. Характеристика понятия «лексико-семантическое поле» [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // «Интернаука»: научный журнал – Том № 4(29). –Москва, «Интернаука», 2017. – С. 33-38.
20. Красных, В.В. Этнопсихолингвистика и лингвокультурология [Текст] /В.В. Красных. – М.: «Гнозис», 2002.– 284 с.
21. Кудайбергенов, С. Кыргыз адабий тилинин грамматикасы [Текст] / гл. ред. С. Кудайбергенов. – Фрунзе, 1980. – 338 с.
22. Лазариди, М. И. Психические состояния в полевом описании: монография [Текст] /М.И. Лазариди. – Бишкек, 2003. – С. 50.
23. Левицкий, Ю. А. История лингвистических учений: учебное пособие [Текст] / Ю. А. Левицкий, Н. В. Боронникова. – М.: Высшая школа, 2005. – 302 с.
24. 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.
25. Ли, Синь. Восемь кухонь Китая. Рецепты [Текст] / Синь Ли // в переводе А.А. Семеновой. – М.: Нестор-История, 2021. – 338 с.
26. Лихачев, Д.С. Концептосфера русского языка [Текст] / Д.С. Лихачев // Очерки по философии художественного творчества. – СПб.: Блиц, 1999а. – С. 155-162.
27. Ломтев, Т.П. Очерки по историческому синтаксису русского языка [Текст] /Т.П.Ломтев. – М.: Изд-во Моск. гос. ун-та, 1956. – 596 с
28. Лю Янь, Вкус в Синьцзяне [Текст] / Янь Лю. – Пекин: Межконтинент. изд-во Китая, 2015. – 202 с.
29. Маслова, В. А. Лингвокультурология [Текст] / В.А.Маслова. – М. : Academia, 2001. – 208 с.
30. 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.
31. 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.
32. Мураяма, С. Этимология русского слова чай [Текст] / С. Мураяма - М., 1977. - С. 81-83.
33. Мурзакметов, А.К. Кыргыз ырым-жырымдары. 1-китеп [Текст] / А.К. Мурзакметов. – Ош, 2005. – 110 б.
34. Мусаев С.Ж. Вопросы кыргызского языкознания [Текст] / С. Ж. Мусаев – Бишкек: КГУ им. И. Арабаева, 2010 – 756 с.
35. 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.
36. Мухаммадиева, Х. Н. Профессиональная и бытовая кулинарного искусства в таджикском языке [Текст]: автореферат ... дис. канд. филол. наук / Х. Н. Мухаммадиева. – Душанбе, 1979. – 27 с.
37. Найманова, Ч.К. Сопоставительное исследование прилагательных английского и кыргызского языков [Текст] / автореф. дис. канд. фил. наук/ Ч.К. Найманова – Бишкек, 1995. - с.10.
38. Нарынбаева, Б.Б. Фразеологическая картина мира француза и кыргыза [Текст] / Б.Б. Нарынбаева. – Бишкек: ИД «Калем», 2017. –360 с.
39. Новиков, Л.А. Семантика русского языка [Текст]/ Н.А. Новиков. – М.: Высшая школа, 1982. – 282 с.
40. Новиков, Л.А. Семантическое поле как лексическая категория [Текст] / Л. А. Новиков // Теория поля в современном языкознании. Ч. I. – Уфа, 1991. – С. 3-7.
41. Новиков, Л.А. Стилистика орнаментальной прозы Андрея Белого [Текст] /Л.А.Новиков. – М.: Наука, 1990. – 181 с.
42. 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.
43. Оранский, И. М. Об одной ирано-тюрк­ской семантической параллели // Turkologica. К семидесятилетию А. Н. Кононова. — Л., 1976. – С. 121-123-125
44. Орузбаева, Б.О. Словообразование в кыргызском языке [Текст] / Б.О. Орузбаева. – Фрунзе: Илим,1964. – 272 с.
45. Осмонова, Ж. Кыргыз тилиндеги идиомалар [Текст] / Ж.Осмонова. – Фрунзе, 1972. – 160 с.
46. Осмонова, Ж. Кыргыз тилинин фразеологиясы [Текст] / Ж. Осмонова. – Каракол: [б-сыз] 2007. – 177 б.
47. Отаров, И.М. Лексикология карачаево-балкарского языка [Текст] / И.М.  Отаров – Нальчик: Эльбрус, 1996. – 222 с.
48. Өмүралиева, С. Азыркы кыргыз тили: Лексикология [Текст] / С. Өмүралиева. – Бишкек, 2001. – 112 с.
49. Пименова, М.В. Душа и дух: особенности концептуализации [Текст] / М.В. Пименова. – Кемерово, 2004. – 385 с.
50. Попова, З.Д., И.А.Стернин Когнитивная лингвистика [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин. –М.: АСТ: Восток-Запад, 2010. –314 с.
51. 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.
52. Потапов, Л.П. Пища алтайцев [Текст] / Л.П. Потапов // Сборник МАЭ. – М.; Л., 1953. – с.123-124.
53. 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.
54. Сабурова, Н. А. Структура фразео-семантического поля пространства [Текст] / Н. А. Сабурова // Филологические науки. – 2002. №2. – С. 81-88.
55. 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.
56. Сапарбаев, А. Кыргыз тилинин лексикологиясы жана фразеологиясы [Текст] / А. Сапарбаев // Жогорку окуу жайларынын филол. фак. студенттери үчүн окуу китеби. — Б.: «Кыргызстан — Сорос» фонду, 1997.— 328 б.
57. 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.
58. 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.
59. Слышкин, Г.Г. Лингвокультурные концепты прецедентных текстов [Текст] / Г.Г. Слышкин. - Волгоград, 1999 -18 с.
60. Соссюр Ф. де. Курс общей лингвистики [Текст] /Ф.де Соссюр.- Екатеринбург, изд-во УрГУ, 1999. -432 с.
61. Степанов, Ю.С. Основы общего языкознания [Текст] / Ю.С. Степанов. – М.: Просвещение, 1975. – 271 с.
62. Стернин, И.А. Национальная специфика мышления и проблема лакунарности [Текст] / И.А. Стернин // Связи языковых единиц в системе и реализации. – Тамбов, 1998. – С. 22-31.
63. Стернин, И.А., Тагаев М.Дж., Камбаралиева У.Д. Основные направления и перспективы развития когнитивных исследований в Кыргызской Республике [Текст] / И.А.Стернин, М.Дж.Тагаев, У.Д.Камбаралиева //Вестник КРСУ. – Бишкек, 2015. Том 15. № 2. – С. 200-204
64. Стернина М.А. К проблеме категориальной полисемии [Текст] / М.А.Стернина // Синтаксический аспект языковых единиц. – Воронеж: Изд-во Воронеж.ун-та, 1981. – С. 167-172.
65. 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.
66. Тагаев, М.Дж. Полипарадигмальное описание морфемики и словообразования (на материале русского и кыргызкого языков) [Текст] / М.Дж. Тагаев. – Бишкек, КРСУ, 2004. –282 с.
67. Тань, Аошуан. Китайская картина мира. Язык. Культура, ментальность [Текст] / Аошуан Тань. – М., 2004 – 240 с.
68. Телия, В.Н. Русская фразеология: семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты [Текст] / В.Н. Телия. - М., 1996. - 288с.
69. Уфимцева, A.A. Слово в лексико-семантической системе языка [Текст] /А.А.Уфимцева. – М.: Наука, 1968.-272 с.
70. Уфимцева, А. А. Теория семантических полей и возможности их применения [Текст] /А.А.Уфимцева. – М.: Наука, 1961.-162с.
71. Филичева, Н.И. Структура словосочетания и семантическое поле [Текст] / Н.И. Филичева. // Вестник Моск. гос. ун-та. – М., 1971. № 3. – С. 42-52.
72. Фицджералд, Ч.П. История Китая [Текст] / Ч. П. Фицджералд. // Пер. с англ. Л.А. Калашниковой. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 460 с.
73. Ходжиев, В. Традиционная и современная таджикская кухня [Текст] / В. Ходжиев. – Душанбе: «Ирфон», 1990. – 224 с.
74. Хуей, Сюй Этимология китайских иероглифов. Сто самых важных китайских иероглифов, которые должен знать каждый [Текст] / Сюй Хуей. – М. 2020. – 263 с.
75. Чжан, Мянь Фразеологизмы и пословицы со значением «гостеприимство» в русском и китайском языках» [Текст] / Мянь Чжан. // Вестник БашГУ. – 2017.Т. 22. №3. – С. 825-829.
76. 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.
77. Шмелев, Д.Н. Проблемы семантического анализа лексики [Текст]/ Д.Н. Шмелев. – М.: КомКнига, (1973) 2006. – 280 с.
78. Щур, Г.С. Теория поля в лингвистике [Текст] / Г.С. Щур. – М.: Наука, 1974. – 255 с.
79. Энциклопедия «Манас» [Текст] / гл. ред. Карыпкулов А. 1 т. Ааалам «Манастын музыкасы» – Бишкек: Кыргыз энцик. башкы ред-сы., 1995. – 440 с.
80. Юань, Лиин Пословичная репрезентация культурно значимого смысла «Хозяин, принимающий гостей» в русском и китайском языках [Текст] / Лиин Юань // Мир русского слова. М., 2016. – № 2. – С. 84-87.
81. Юй Пэн, Цзяо Юймэй Китайская кухня в рецептах и историях [Текст] / Пэн Юй, Юймэй Цзяо. – М.: Шанс, 2020. – 103 с.
82. Юнусалиев, Б.М. Киргизская лексикология [Текст] / Б. М. Юнусалиев – Ч.1. – Фрунзе, 1959 – 241 с.
83. Юрченко, В.С. Философия языка и философия языкознания:
Лингвофилософские очерки [Текст] / Юрченко Василий Семенович. – изд. 4. Саратов: Стереотип, 2017. – 368 с.
84. Ян, Кэ. Обзор исследований по когнитивной лингвистике в Китае [Текст] / Ян Кэ, Ян Ии // Политическая лингвистика. — 2020. — № 4 (82). — С. 138-148. — DOI 10.26170/pl20-04-16.
85. Янина, П.Ю. Лингвокогнитивные особенности процесса заимствования языковых единиц, репрезентирующих концептосферу «еда»/ «FOOD»/ «REPAS» (на материале английского и французского языков) [Текст]: дис. … канд. филол. наук: 10.02.19/ П.Ю. Янина – М.: МГППУ, 2011. – 190 с.
86. Ipsen,G. Der Alte Orient unt die Indogermanen [Texte] / G. Ipsen. Festschrift fur W.Streitberg – Heidelberg, 1924. – p. 30-45.
87. Porzig W.W. Wesenhafte Bedeutungsbesichungen [Texte] / W.W. Porzig // Beitrage zur Geschichte der deutche Sprache und Literatur. 1934. – p. 70-97
88. 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.
89. 刘利华·语义场理论与英语词汇学习《WanFang》，2004.
90. 刘宓庆. 语篇语义学. 外语教学与研究出版社, 1997.
91. 吕叔湘. 现代汉语八百词. 商务印书馆, 1980.
92. 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»
93. 杜治会 、薛坤宇. 现代汉语 «吃了吗»的言语行为研究, 2010.
94. 民国广州饮食的上海报道 ．凤凰网(引用日期2017-12-11
95. 汉书·郦食其传：«王者以民为天，而民以食为天»
96. 王力. 汉语史稿. 中华书局, 1958.
97. 礼记·礼运: «五味六和，十二甲壳类，还灵府质也»
98. 粤菜的前世今生 ．人民日报海外版(引用日期2018-11-22
99. 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。
100. 陆俭明. 现代汉语词汇研究. 北京大学出版社, 2000.
101. 陈大伟, 语义场理论与方法的应用 (Теория и методы семантического поля) — Пекин: 高等教育出版社, 2005.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ СЛОВАРЕЙ**

1. Арабизмы в кыргызком 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. Большой энциклопедический словарь. Языкознание [Текст] / гл. ред. В.Н. Ярцева. – 2-е изд. – М.: Большая Рос. энцикл., 1998. – 685 с.
4. Готлиб О. М. Китайско-русский фразеологический словарь (汉俄成语词典) [Текст] / О. М. Готлиб, Му Хуаин. – 2-е изд., стереотип. – Иркутск: Изд-во ИГУ, 2019. – 596 с.
5. Жеребило, Т. В. Словарь лингвистических терминов и понятий [Текст] / Т. В. Жеребило // Изд. 6-е, испр. и доп. – Назрань: Пилигрим, 2016. – 610 с.
6. Кыргыз тилинин сөздүгү [Текст] / түз. И. Абдувалиев, А. Акматалиев, С. Мусаев. – Бишкек: Avrasya Press, 2011. – 2-т. – 891 б.
7. Кыргыз тилинин түшүндүрмө сөздүгү [Текст]: в 2 кн. / ред. А. Акматалиев. – Бишкек.: «Полиграфбумресурсы», 2019. – Кн.1 – 800 с.; Кн.2 – 800 с.
8. Кыргыз тилинин түшүндүрмө сөздүгү. Толковый словарь киргизского языка [Текст] / ред. Э. Абдулдаев, Д. Исаев. – Фрунзе: Мектеп, 1969. – 375 с.
9. Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү [Текст] / Э.Абдулдаев, А.Биялиев, А.Курманалиева ж.б./ Ж.Осмонованын редакциясы астында. – Ф.: Илим. -1980. – 323-б.
10. Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү [Текст] / түз. Ж. Осмонова. – Бишкек: КТМУ, 2001. – 519 б.
11. Кытайча-кыргызча сөздүк [Текст] / Түз. А.Саспаев. – Б.: «Бийиктик плюс», 2015. – 936 б.
12. Лингвистический энциклопедический словарь [Текст] / В.И. Ярцева. – М.: Сов энциклопедия, 1990. – 682 с.
13. Марузо, Ж. Словарь лингвистических терминов [Текст] / Ж.Марузо. – М.: Иностр. лит. -1960. – С.180.
14. 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.
15. Осмонова, Ж., Конкобаев, К., Жапаров, Ш. Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү [Текст] / Ж. Осмонов, К. Конкобаев, Ш. Жапаров. – Бишкек.: изд. Институт языка и литературы имени Ч. Айтматова НАН КР. – 2015.
16. Розенталь, Д.Э., Теленкова, М.А. Словарь-справочник лингвистических терминов [Текст] / Д.Э. Розенталь, М.А. Теленкова. – М.: ООО «Издательство Астрель», ООО «Издательство ACT», 2001. – 624 с.
17. Русско-китайский фразеологический словарь. 俄汉成语词典[Текст] / Сост. Чжоу Цзишэн, Чоу Лупэй, Чжан Ци. - Хубэй жэньминь чубаньшэ, 1984. – 723 с.
18. Севортян, Э.В. Этимологический словарь тюркских языков: общетюркские и межтюркские основы на гласные [Текст] / Э.В. Севортян. – М.: Наука, 1974. – 768 с.
19. Сейдакматов, К. Кыргыз тилинин кыскача этимологиялык сөздүгү [Текст] /К.Сейдакматов, – Фрунзе: Изд-во Илим, 1988. – 336 с.
20. Семенов, А.В. Этимологический словарь русского языка. [Текст] / А.В. Семенов. –М.: Изд. «ЮНВЕС», 2003 г. – 704 с.
21. Фразеологический словарь китайского языка (на китайском языке). 汉语成语词典 [Текст] / под. Ред. Хэ Пин. – 电子科技大学出版社，2004.−1258 с.
22. Юдахин, К.К. Киргизско-русский словарь [Текст] / К.К.Юдахин. – М.: Сов. Энцикл., 1965. – 880 с.
23. Юдахин, К.К. Киргизско-русский словарь. Кыргызча-орусча сөздүк [Текст] / К.К.Юдахин. – Фрунзе: Главная редакция Киргизской Сов. Энциклопедии. Кн.1. А–К, 1985. – 504 с.
24. 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
25. 成语词典 (Толковый словарь китайских идиом) [Текст] / Сост. Сюй Чэнчжи. 一М. ООО «Сычуаньское лексикографическое издательство», 2022. – 680 с.
26. 新华字典 (Словарь иероглифов Синьхуа) [Текст] / 10th revised edition. Beijing: Commercial Press. 2004. – 812 p.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ГАЗЕТ И ЖУРНАЛОВ**

1. Ала-Тоо – газета «Ала-Тоо»
2. Бейшеналиев – Бейшеналиев Ш. Данакер. Повесттер, аңгемелер жана очерктер [Текст] / Ш. Бейшеналиев. – Фрунзе: Мектеп,1969. – 218 б.
3. Бөкөнбаев – Бөкөнбаев, Ж. Тандалган чыгармаларынын 2 томдугу: 1-2-т. [Текст] /Ж. Бөкөнбаев – Фрунзе: Кыргызстан, 1973. – 532 б.
4. Жантөшев – Жантөшев К. [Текст] / К. Жантөшев. // Избранные произведения. Том 1. Каныбек (роман). Издательство «Кыргызстан». Фрунзе. – 1972.
5. Казыбек – Калыгул. Казыбек. Казалдар [Текст] / башкы ред. Кеңеш Жусупов. – Бишкек: журнал «Ала Тоо», 1992. – 136 б.
6. Касымбеков, Т. Сынган кылыч [Текст] / Т. Касымбеков. – Бишкек: Шам, 2019. –1т. 536 б, –2т. 480 б.
7. Манас – Манас. Кыргызский героический эпос. Вариант сказителя Жусупа Мамая: учебное пособие [Текст] / худож. пер. на рус. яз. Светланы Сусловой; транслитерация: А. Мукаш кызы, Ч. Субакожоева; подстр. пер.: Э. Ибраимов, Б. Иличбекова; иллюстрации Т. Герцена. – Бишкек: Изд-во КРСУ, 2020. – 961 с.:
8. Медетов – Жакып Медетов «Байыркы кыргыз даамы. Көбүрчөк»
9. Осмонкул – Бөлөбалаев О. Осмонкулдун ырлары (Эл акыны Осмонкулдун тандалмалуу ырлар жыйнагы) [Текст] / О. Бөлөбалаев Ырлар. – Фрунзе: Кыргызмамбас, 1947. – 52 б.
10. Советтик Кыргызстан – республиканская газета «Советтик Кыргызстан» («Советская Киргизия»)
11. Убукеев – Убукеев А. Тандалган чыгармалар [Текст] / А. Убукеев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1975. – 486 б.
12. Чалкан – Политико-сатирический журнал «Чалкан»
13. Шатман – Садыбакасов Ш. Бир үзүм жалын: Повесть жана аңгемелер [Текст] / Ш. Садыбакасов. – Фрунзе: Мектеп, 1981. – 192 б.
14. Эркин-Тоо – газета «Эркин-Тоо»
15. 文汇报 –上海出版 (Вэньхуэй бао (газета, Шанхай))
16. 李寿卿 (Ли Шоуцин) «月明和尚度柳翠 (Монах Юэмин пересекает Люцуй)»
17. 李白 (Ли Бо) 月下独酌 (Под луной пью одиноко)
18. 清·曹雪芹 (Цин. Цао Сюецинь) «红楼梦 (Сон в красном тереме)» 第63, 68回
19. 清·李宝嘉 (Цин. Ли Баоцзя «官场现形记 (Наше чиновничество)»
20. 王实甫 (Ван Шифу) «西厢记 (Повествования о западном флигеле)»

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:**

1. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <http://endic.ru/ushakov/Gostepriimstvo-10937.html>
2. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <http://russian.cri.cn/life/fashion/396/20180103/66539.html>
3. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.360doc.com/content/21/0406/19/67691349_970892675.shtml>
4. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://aif.ru/dontknows/eternal/pochemu_shurpa_tak_nazyvaetsya_i_chto_oznachaet_eto_slovo>
5. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <https://baike.baidu.com/item/%E8%8C%B6/6227#reference-19-5407319-wrap>
6. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <https://baike.baidu.com/item/%E8%AF%AD%E4%B9%89%E5%9C%BA%E7%90%86%E8%AE%BA/10994627?fr=ge_ala>[%B5%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE](https://bkrs.info/slovo.php?ch=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)
7. Электронный китайско-русский, русско-китайский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://bkrs.info/slovo.php?ch=%E6%AC%BE%E5%BE%85>
8. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <https://chinara.boxmail.biz/cgi-bin/guide.pl?id_razdel=121386&action=article>
9. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL:<https://cyberleninka.ru/article/n/voprosy-slovoobrazovaniya-v-kyrgyzskom-i-yuzhno-sibirskih-yazykah/viewer>
10. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/efremova/155353/%D0%93%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE>
11. Электронный сайт [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>
12. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://el-sozduk.kg/kymyz-6/>
13. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://eurasica.ru/articles/kyrgyz/zk_derbisheva_filosofiya_kyrgyzov_cherez_prizmu_yazyka_statya_pervaya/>
14. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://hanyu.baidu.com/zici/s?wd=%E8%B0%9A%E8%AF%AD&query=%22%E8%B0%9A%E8%AF%AD%22&srcid=28232&from=kg0>
15. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://kungpao.ru/kultura-povedeniya-za-stolom.html>
16. Электронный этимологический словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://lexicography.online/etymology/%D0%B3/%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C>
17. Электронный студенческий журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://studfile.net/preview/7744779/>
18. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <https://superinf.ru/view_helpstud.php?id=4634>
19. Электронный киргизско-русский словарь [Электронный ресурс]. – URL: <https://tamgasoft.kg/makaldar/ru/search/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BA>
20. 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>
21. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.baibol.kg/ru/tourism-in-kyrgyzstan/traditions/national-drinks-of-kyrgyz-people/>
22. Электронный сайт [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.spsl.nsc.ru/podgotovka-analiticheskogo-obzora/etapy-sozdaniya-analiticheskogo-obzora/1-strukturno-semanticheskij-analiz-temy-obzora/>
23. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://zhidao.baidu.com/question/462820513638509125.html>
24. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://zhidao.baidu.com/question/877385101451968732.html>
25. Электронный журнал [Электронный ресурс]. – URL: <https://baike.baidu.com/reference/6227/b9d2ApT-pKrnmdLU0ZynzFmQ5cidiOmafwZBuLVlOGAMGkvBBC4q9OGpy660K4jsed5rX832JuyEMDn4763CdARyxnNhOfzdlXnVa7OGj2edWSZTvHxnMdsMmhtv6HLNOA>
26. Электронный ресурс – URL: <https://aif.ru/dontknows/eternal/pochemu_shurpa_tak_nazyvaetsya_i_chto_oznachaet_eto_slovo>
27. Интернет-издание о Китае на русском языке [Электронный ресурс]. – URL: <https://ekd.me/2022/04/ty-poel-istoki-tradicionnogo-kitajskogo-privetstviya/>
28. Интернет-издание Dіlova Stolіtsya [Электронный ресурс]. – URL: [www.dsnews.ua/istoriia-so-vkusom/sbezhavshaya-iz-dvorca-pochemu-utka-po-pekinski-tak-horosha-na-vkus-i-stoit-li-ee-gotovit-13022021-415530?utm\_source=chatgpt.com](http://www.dsnews.ua/istoriia-so-vkusom/sbezhavshaya-iz-dvorca-pochemu-utka-po-pekinski-tak-horosha-na-vkus-i-stoit-li-ee-gotovit-13022021-415530?utm_source=chatgpt.com)

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Первые блюда в кыргызском языке**

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

**Мясо и мясные блюда в кыргызском языке**

1. Бешбармак – традиционное кыргызское блюдо. Оно состоит из вареного  рубленого мяса, говядины или конины, бульона, лука и кусков теста.
2. Быжы - бараньи кишки и желудок, фаршированные мясом, рисом и субпродуктами, приправленными специями.
3. Куурдак – жаркое из баранины, говядины или печени с луком. В блюдо добавляют картофель и большое количество специй.
4. Гулазык - готовится из вареного мяса (предпочитается мясо конины), которое впоследствии сушится, а затем измельчается с помощью жерновов. В массу добавляют специи, талкан (прожаренная и молотая крупа), масло и соль и хорошо перемешивается. Едят его разбавляя горячей водой или бульоном.
5. Дымдама (дымляма, димлама) - в переводе с кыргызского означает «тушеное, томленое». Это тушеное мясо с капустой, картофелем, морковью, баклажанами, болгарским перцем, луком и зеленью.
6. Жаа бөйрөк -туша ягненка, приготовленная на пару.
7. Жал - мясо гривной части лошади, считается деликатесом и калорийным блюдом.
8. Жаркоп – тушеное мясо или печень с картошкой и другими овощами. Блюдо получается вкуснее, когда его готовят на костре. Подают жаркоп на кусочках теста.
9. Жөргөм - это плетеные бараньи кишки, их заплетают особым образом и варят в воде 1-1,5 часа.
10. Ич эттер - внутренние органы в грудной и брюшной полости убойных животных. К ним относятся легкие, печень, почки, сердце, кишечник, гортань, яйцо, девять карт, карта лошади и т. д. включены.
11. Казы-карта - казы также является конской кишкой, заполненной конским мясом и жиром с ребер, которые приправляют чесноком и специями. Карта - это конская толстая кишка, вывернутая наизнанку жиром внутрь. Подаются вместе
12. Кара куурдак- мясо жарится только с луком. Традиционный кыргызский рецепт.
13. Кебеп - шашлык, т.е. мясо, прожаренное на костре, в современном вариации из фарша мяса говядины или баранины.
14. Керчоо – баранья грудинка с жиром, которую сначала опаляют 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 добавление сахара, ее варили до кашеобразного состояния;
19. Мууздоо - хрящ гортани барана, обжаренный на углях;
20. Нарын - блюдо из мелко нарезанного мяса и лукового соуса со специями. Раньше в него не добавляли тесто;
21. Олобо - блюдо из бараньих легких, маринованных в смеси молока, специй, соли и масла. Раньше готовили для особо почетных гостей.
22. Опаленные голова и ноги - части тела животного полностью съедаются, остаются лишь череп и зубы. Обычно кости ломают и съедают костный мозг.
23. Сары жүрмө - толстая кишка, вывернутая наизнанку жиром внутрь, готовится из внутренностей коровы.
24. Таш кордо, таш казан - запекание туши мелкого скота с помощью раскаленных камней, забрасываемых через горловину в брюшную полость животного не освежеванную от шкуры;
25. Тондурма куурдак - жареное в казане мясо или печень вроде холодца. Помешенного в сушенный желудок и обильно залитого бараньим жиром.
26. Топоз куурдак – куурдак с мясом яка;
27. Устукан - куски мяса, предназначенные для подачи гостям, назы­ваются.
28. Чучук — домашняя колбаса из конины. Изготавливается из подреберного жира и конины. Издревле это блюдо считалось у кыргызов самым лакомым угощением. В некоторых регионах страны в знак уважения почетному гостю чучук подают целиком.
29. Шишкебек – традиционный кыргызский шашлык из кусочков мяса печени или мяса баранины. Его подают с уксусом, луком и салатом.

**Молочные продукты в кыргызском языке**

1. *Айран* - Кыргызская традиционная еда из кисломолочного продукта, йогурт, кефир, кислое молоко; простокваша; сквашенное молоко
2. *Аш айран* - холодные питьевые жидкие продукты из молока и толокна.
3. *Бал каймак* – молочное лакомство, это не отделенные от масла и частично взбитые сливки.
4. *Быштак* - сыр и творог из кипячёного молока, в основном готовиться из прокисшего молока коровы, козы, овцы;
5. *Жуурат* – данный молочный продукт готовиться из коровьего, козьего, овечьего, яка молока. Данное блюда самое калорийное из видов айрана.
6. *Жыйылган каймак* сливки, снятые с кипячёного молока;
Бал каймак или кам каймак сливки, снятые с некипячёного молока;
*Чөбөгө* – сливки, осадок при вытопке масла;
7. *Иримчик* - сыр домашнего приготовления (из кипячёного молока). Используемый в русском языке в понятии творога, данный продукт готовиться из прокисшего, для этого молоко специально оставляют в теплом месте чтобы прокис;
8. *Какырым* — кислое на вкус питьё 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 лепёшечки 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. *Чалап* – айран (простакваша), разбавленный водой (питьё);
15. *Эжигей* – особый сорт творожистого сыра из кипячёного овечьего или козьего молока;

**Мучные или зерновые продукты и блюда в кыргызском 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 топленым 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* - слоеная лепешка из пресного теста, печенная в сухом котле (каждый слой смазывали топленым маслом);
11. *Конок нан* - хлеб из проса;
12. *Куймак* - пресные блины или оладьи;
13. *Күлчөтай* – разновидность бешбармака, одного из самых популярных национальных блюд кыргызов., жаркоп
14. *Май токоч* - жареные в жире большие круглые лепешки с двумя параллельными разрезами в центре;
15. *Оромо* — 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* — кыргызское 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 кыргызском языке**

1. *Арак (шарап)* - алкогольный напиток броженный из кисломолочного молока или кымыза;
2. *Аткан-чай* — чай с молоком, маслом, солью и сметаной. Это кыргызский национальный напиток, который готовится из равных частей крепкого чая и молока;
3. *Бозо* — напиток приготовленный из пшена;
4. *Ботко* — густая каша из риса, проса, нута, ячменя, кукурузной шелухи или лапши.
5. *Жанчымал* – блюдо, приготовленное путем смешивания дробленного проса с маслом и сливками.
6. *Жарма* — кыргызский национальный прохладительный напиток изготовляемый из толокна (пшеницы или ячменя, приправленная молоком, жиром);
7. *Куурма чай* — бкув. 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);

ПРИЛОЖЕНИИЕ 2

**Первые блюда в китайском языке**

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

**Вторые блюда** **в китайском языке**

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

**Напитки** **в китайском языке**

1. 精美饮料 *jīngměiyǐnliào* — прохладительные напитки
2. 汽水*qìshuǐ* — газированные напитки;
3. 果子露*guǒzilù* — щербет;
4. 茶*chá* — чaй;
5. 绿茶 *lǜchá* — зеленый чaй,
6. 红茶*hóngchá* — красный чaй,
7. 乌龙茶 *wūlóngchá* — чaй улун,
8. 白茶 *báichá* — белый чaй,
9. 黄茶 *huángchá* — желтый чай,
10. 黑茶 *hēichá* — черный чай
11. 奶茶*nǎichá* — чaй с молоком;
12. 凉茶 *liángchá* – холодный чaй;
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 *máotáiji*ǔ — маотай (*китайский крепкий алкогольный напиток*);
16. 二锅头*èrguōtóu* — эрготоу (*крепкий 60-70° алкогольный напиток двойной дистилляции из злака сорго*).
17. 葡萄酒*pútaojiǔ* — виноградное вино.
18. 啤酒 *píjiǔ* — пиво.
19. 白酒*báijiǔ* — белый спиртной напиток, водка
20. 冻 酒*dòng jiǔ* — вымороженное вино

**Молочные продукты и злаковые изделия** **в китайском языке**

1. 牛奶*niúnǎi* — 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*

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Фразеологизмы с компонентом «еда» в китайском и кыргызском языках**

**С компонентом** 南瓜**(тыква, аш кабак)**

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

**С компонентом *肉* (мясо, эт)**

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

**С омпонентом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 shuǐchē 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 (мѳмѳлүү дарак)**

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

 **С компонентом есть吃(тамактануу)**

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

**С компонентом бобы豆 (соя, фасоль)**

1. 韭菜煮豆腐 有青二白 *jiǔcài zhǔ dòufu yǒu qīng èr bái* *— букв. жусай с соевыми бобами варить, один зеленый, другой белый — хорошее сочитание, чистота*;
2. 冻豆腐—拌(办)不开 *dòng dòufu—bàn (bàn) bù kāi — букв. замерший тофу не разделишь (размешаешь) — если сделано не исправишь;*
3. 煮豆燃萁*Zhǔdòu rán qí qīng pútáo — букв. варить бобы, на бобовой ботве — обр. раздор между братьями, вражда между родственниками*;
4. 秋菊春桃，物各有时 *Qiū jú chūntáo, wù gè yǒushí — осенью хризантема, весной персик, у всего свое время;*
5. 依样画葫芦*yī yàng huà húlu*  *—* букв. рисовать тыкву-горлянку по трафаретному образцу *— копировать, подражать кому-то*;
6. 刀子嘴豆腐*心dāozizuǐ dòufu xīn —* Во рту сладко-сладко, а на сердце —зубчатый серп;
7. [胆大如斗](http://hanyu.baidu.com/s?wd=%E8%83%86%E5%A4%A7%E5%A6%82%E6%96%97&ptype=zici) *— букв. жёлчный пузырь величиной с целую меру «доу*». Обр.: человек отчаянной храбрости, смельчак.
8. 要想人长寿，多吃豆腐少吃肉 *yao xiang ren chang shou, duo chi dou fu shao chi rou— букв. хочешь жить долго, больше ешь тофу и меньше мяса — правильный подбор рациона, правильное питание для оздоровления;*
9. 豆渣脑筋 *dou zha nao jin* *— букв.* голова заполнена бобами, обр. тупой, очень глупый человек;
10. 不辨菽麦-辨不清大豆麦子，比喻愚昧无知 *Bù biàn shū mài-biàn bù qīng dàdòu màizi, bǐyù yúmèi wúzhī*  – букв.«не отличать бобы от пшеницы», глупый человек;

**С компонентом *хлеб, тесто 面包 (нан, ун)***

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

**С компонентом** *р****ис 米 (күрүч, дан)***

1. 手头有米, 心头不慌 *shǒutóu yǒu mǐ, xīntóu bù huāng —* букв. в руке рис, на сердце спокойствие *— есть, что поесть и на душе спокойно*;
2. 舍不得米养儿不大 *shěbudé mǐ yǎng er bu dà —* букв. если жалко риса, то дети не вырастут *— здоровая еда, здоровые дети*;
3. 当家才知盐米贵 *Dāngjiā cái zhī yán mǐ guì — букв. только делая работу по дому познаешь ценность соли и риса — познание трудолюбия*;
4. 偷鸡不成蚀把米 *tōu jī bùchéng shí bǎ mǐ —* букв. попытаться украсть курицу в итоге лишь просыпав горсть риса *— обр. в знач.* получить прямо противоположные результаты;
5. 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 dàmǐ — букв. десят тысяч слов не могут измерить количество риса, съеденного за один день* *— меньше слов, больше дела*;
6. 别人的大米永远最好, 自己的孩子永远更好*Biérén de dàmǐ yǒngyuǎn zuì hǎo, zìjǐ de háizi yǒngyuǎn gèng hǎo — букв. чужой рись всегда самый лучший, свои дети всегда лучше других — зависть и высокомерие;*
7. 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 dōngxī — букв. есть дрова и рис это муж и жена, нет дров и риса это просто вешь — обр. расходиться, разделить*;
8. 一粒米 一滴汗 *yī lì mǐ yīdī hàn —* *букв. одно зернышко риса, одна капля пота — усердно трудиться, чтобы есть* ;
9. *Ичине кара таруу айланбайт —* *букв.* в желудке даже черному просу нет места *— жадный, скряга;*
10. *Күн карама* *—* букв. следующий за солнцем *—* двуличный человек.

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

1. 锦衣玉食 jǐnyī yùshí— *букв. бай кийим, чүйгүн тамак (богатая одежда и деликатесы)* *– раскошная жизнь*;
2. 箪食壶浆 dān shí hú jiǎng *(букв. себет себет дүйүм тамак, кумура кумура суусундуктар (корзины пищи и кувшины питья))* *– встречать хлебом-солью, встречать с распростертыми объятиями*;
3. 丰衣足食 fēng yī zú shí — *букв. жетиштүү кийим кече жана тамак-аш (много одежды и достаточно еды) – быть сытым и одетым; жить в достатке*.
4. 饭多好吃，词多难说 *Fàn duō hào chī, cí duō nàn shuō — букв. еды много вкусно, слов много трудно высказать — Обр. больше дела, меньше слов;*
5. 自食其果zì shí qí guǒ *— букв. своя еда, ее плоды — что посеешь, то и пожнешь;*
6. 空腹食之为食物，患者食之为药物 *Kōngfù shí zhī wèi shíwù, huànzhě shí zhī wèi yàowù — букв. для пустого желудка еда — пища, а больному еда — лекарство;*
7. 晨炊星饭 *chénchuī xīngfàn* *— эртеӊ менен дайындап коюп, кечинде тамактануу (утром приготовить, вечером поесть) —*  *занятый весь день, нет времени даже поесть*;
8. 食少事繁 *shíshǎoshìfán* – *букв. аз тамактанган жана көп иштеген (ест мало и делает много)* — *очень работоспособный, трудолюбивый*;
9. 预防胃肠病，饮食要干净 *yùfáng wèi cháng bìng, yǐnshí yào gānjìng — букв. ашказан-ичеги ооруларын алдын алуу үчүн таза тамактануу керек -для профилактики желудочно-кишечных заболеваний необходимо соблюдать гигиену в еде*;
10. 若想长寿按，须减夜来餐 *ruò xiǎng chángshòu àn, xū jiǎn yèlái cān* — *букв. көп жашагыӊ келсе, кечки тамакты азайт - хочешь долго жить – уменьши объём ужина* — обр. умеренность в еде полезней, чем сто врачей
11. 饭糗茹草 *букв. кургак күрүч, чөп жеген (есть высушенный варёный рис и жевать траву)* — скудно питаться; жить скромно и бедно;
12. 食不二味，居部重席 *shí bù èr wèi, jūbù chóngxí — букв. эки тамак, эки төшөк (два вида блюда и две подстилки)* — *жить очень бедно*;
13. 食不重肉 *shí bù zhóng ròu — букв. эти жок тамак (еда без мяса)* — *есть скромно, экономно*, обр. умеренная пища — отрада уму;
14. 食日万钱 *shi ri wan qian* проедать в день п десять тысяч монет, обр. быть чревоугодником, обжираться;
15. 饱食终日，无所用心*bǎo shí zhōngrì, wú suǒ yòng xīn — букв. тойгончо жеп-ичип алып, ойлонбостон жатып калуу (набивать себе живот и бездумно существовать) — жить в сытости и праздности*;
16. 暴饮暴食 *bàoyǐn bàoshí — букв. чеги жок жеп, ичип алуу (пить и есть безмерно)* — *наедаться до отвала, переедать*;
17. 白饭青刍bái fàn qīng chú — *букв. ак күрүч, жашыл чөп (белый рис, зеленая трава) –*  *встречать хлебом и солью;*
18. 三茶六饭sāncháliùfàn — *букв. үч чай, алты тамак (три чая, шесть еды)* — *богатый приём гостей, щедрое угощение;*
19. *Арам тамак аш болбойт* - нечестно добытая пища впрок не идёт;
20. *Тамак жебей, таш жейин!* чтоб неладно было этой пище! (букв. не буду есть пищу, буду есть камень!) ;
21. *Эр азыгы - элден, бөрү азыгы -* жолдон - пища молодца от народа, пища волка в пути (т.е. ни тот, ни другой путевых запасов не имеют);
22. *Окуу- билим азыгы, билим - ырыс азыгы -* учение - источник (букв. пища) знания, знание - источник (букв. пища) счастья.
23. *Оокат — байдан, ажал — кудайдан -* Работа от богачей, смерть от бога.
24. *Ичкен аш тамактан өтпөйт, тамактан өткөндүн баары тамак* - Не все что попадает в рот проходит через глотку, а если прошло через нее это значит еда
25. *Кыл тамак* — *д*анное выражение используют к людям которые очень кропотливо относятся к еде, выбирают еду;
26. *Аскан ашты таштаба*— букв. Нельзя оставлять приготовленную еду.
27. *Ашыӊ калса калсын, ишиӊ калбасын* —букв. Пусть еда останется, но дело пусть не останется. Не откладывай дела в долгий ящик.

**С компонентом масло 油 (май)**

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

**С компонентом котел 锅 (казан)**

1. 清锅冷灶 *qīngguōr lěngzào — букв. казаны бош, очогу өчүп калган (чистый котёл и холодный очаг)* —  о нищете и запустении в доме.
2. *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)
3. *Асылуу казан – бышылуу аш* — Букв. Раз котел на огне, значит еда на столе;
4. *Казаны майлуу* — букв. у него котел в масле — жить в достатке;
5. *Казаны коюу кайноо* — букв. у него котел кипит нежидко — достаток*.*

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

1. *Уйдун тууруна күтүп, уузуна күтпөптүр*— *букв.* Отёла коровы дождался, а молозива не дождался (долго ждал, а самого важного момента не дождался)
2. *Айран ичкен кутулуптур, челегин жалаган тутулуптур.
Жуурат ичкен кутулат, жугунду ичкен тутулат*—букв. Кто простокваши выпил, тот убежал, а кто посуду лизaл, тот попaлся — обр. Что ворaм с рук сходит, зa то воришек бьют**.**
3. *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 прямиком;
4. *Ак бар үйдө береке бар* **–** букв. В доме где есть белое, там и есть богатство;
5. *Үйүндө кашык айраны жок, кызынын аты Журатбүбү* – букв. В доме не имеет ложки кислого молока, а имя дочери «Варанец госпожа». На брюхе шелк, а в брехе-то — щелк.
6. *Сүттөн ак* — букв. белеемолока — без единой погрешности,
кристально честный;
7. *Кара суудан каймак алуу* — букв. снимать сливки с черной воды — умелый, мастер на все руки;

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

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

**С компонентом культурных особенностей каждого народа**

1. 饿了牛角也是软的*èle niújiǎo yěshì ruǎn de* — *букв.* Голодному и рога буйвола кажутся мягкими;
2. 一张嘴放不下两个勺子*yī zhāngzuǐ fàng bùxià liǎng gè sháozi* — *букв.* в один рот две ложки не впихнешь — *обр. жадность, алчность;*
3. *Алтын — күмүш таш экен, арпа — буудай аш экен* **–** букв. Золото, серебро – камень, ячмень, пшеница – еда.
4. 满腹经纶*mǎnfù jīnglún* – букв.«полное брюхо государственный ум», *обр.* семи пядей во лбу; ума палата; талантливый и эрудированный;
5. 龙肝豹胎 *lónggānbàotāi -* печень дракона и зародыш барса (обр. изысканное блюдо, деликатес);
6. 快刀斩乱麻 *kuàidāo zhǎn luànmá* - острым ножом срезать спутанную коноплю (*обр*. разрубить гордиев узел; действовать быстро и решительно);
7. 感冒不算病，大葱大姜大蒜 *gǎnmào bù suàn bìng, dàcōng dà jiāng dàsuàn — букв. эгер пияз, имбирь жана сарымсак жесеӊер, суук тийбейт - простуда – не болезнь, если ешь лук, имбирь и чеснок*;
8. 冬有生姜，不怕风霜 *dōng yǒu shēngjiāng, bùpà fēngshuāng — букв. кышында имбир болсо, сууктан коркпойсуз - употребляя имбирь зимой, не будешь бояться ветра и инея*.
9. 糖盐都一色，一个甜一个咸 *táng yán dōu yīsè, yīgè tián yīgè xián — букв. и* соль, и сахар белого цвета, один сладкий, другой соленый *— надо быть внимательным*;
10. 撮盐入伙 cuōyánrùhuǒ — *букв. отко туз тамызган (щепотка соли, брошенная в огонь) —*  *быть вспыльчивым, нервозным*.
11. 饕餮之徒 tāotiè zhī tú — *букв. Таотенин окуучусу (ученик Таоте (мифоологическое прожорливое чудовище)* — *любитель поесть, обжора*;
12. 白 萝卜扎刀子–不出血的东西 bái luóbo zhā dāozǐ–bù chūxiě de dōngxī — *букв. турупка бычак саюу, кан чыкпаган буюмга (воткнуть нож в редьку – вещь, из которой кровь не течет») — жадный, алчный, не откровенный человек*;
13. *Жайыл дасторкон**—* букв. разостланная скатерть – достаток, изобилие*;*
14. *Алкы бузук* *—* букв. испорченная глотка *—* жадный;
15. *Эт бышым — букв. варки мяса —* отрезок времени варки мяса, примерно *полутора-двух часов;*
16. *Чай кaйнaм — букв. время зaкипaния чая —* примерно 30-40 м. время, необходи­мое, чтобы вскипел чaй, небольшой отрезок време­ни около 20-30 минут.
17. *Бээ сaaм —* букв. время дойки кобылиц*—* примерно1-1,5 чaсa времени. про­межуток времени между двумя доениями кобылиц (1—1,5 чaсa);
18. *Узун сaры —* букв. длинный желтый *—* рaнняя веснa или голодное время, когда истощaются зимние зaпaсы еды;
19. *Узун сарыга сактоо —* букв. остaвлять на длинный желтый, нa голодное время *—* хрaнить на черный день;
20. *Ичке үзүлгөн, жоон созулган убак* *—* букв. время когда тонкое рвется, толстое тянется – весенняя порa;
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 [↑](#footnote-ref-1)
2. красный терем, гинекей (комнаты девушек в богатых домах) [↑](#footnote-ref-2)
3. Трактат «Канона о внутреннем императора Хуанди» ранних времен, редактированный и комментированный Ян Шаншанем в эпоху Суй и Тан [↑](#footnote-ref-3)
4. дни [весенних] поминок, период (сезон) [года] (1/24 сельскохозяйственного года; каждый период отнесён к определённому лунному месяцу для подгонки лунного календаря к солнечному) [↑](#footnote-ref-4)
5. Праздник начала лета, праздник «двойной пятерки», праздник драконьих лодок (5-го числа 5-го месяца по китайскому лунному календарю, обычно приходится на июнь) [↑](#footnote-ref-5)
6. Массовый падёж скота от бескормицы [↑](#footnote-ref-6)
7. 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 ослятина, говядина или свинина. [↑](#footnote-ref-7)
8. Даосский энциклопедический трактат, написанный в 320 г. Гэ Хуном [↑](#footnote-ref-8)
9. имя персонажа Ряблый Чен [↑](#footnote-ref-9)
10. 陈麻 это имя婆 обозн. жена, т.е. жена Ченма [↑](#footnote-ref-10)
11. Чжугэ Лян (诸葛亮) — историческая личность, китайский военный и государственный деятель периода Троецарствия (220-280 гг. нашей эры), изобретатель. [↑](#footnote-ref-11)
12. изысканное кушанье [↑](#footnote-ref-12)
13. питание; еда и питьё [↑](#footnote-ref-13)
14. Ключ - часть иероглифа, и в зависимости в какой части иероглифа она расположена имеется ее вариант [↑](#footnote-ref-14)
15. хлебная лепёшка, надрезанная напополам с мясной начинкой и лепёшка с овощной начинкой (шэньсийская кухня) [↑](#footnote-ref-15)