

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И. АРАБАЕВА
БИШКЕКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени К. КАРАСАЕВА**

ДИССЕРТАЦИОННЫЙ СОВЕТ Д 10.24.699

На правах рукописи
УДК: 811.1/8:81.362(043)

Кочорбаева Радима Болотбековна

**ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКОЕ ПОЛЕ «ЕДА» (НА
МАТЕРИАЛЕ КИТАЙСКОГО И КЫРГЫЗСКОГО
ЯЗЫКОВ)**

10.02.20 – сравнительно-историческое, типологическое и
сопоставительное языкознание

Автореферат
диссертации на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Бишкек – 2025

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

Научный руководитель: Нарынбаева Бактыгүл Борбиевна

доктор филологических наук, доцент,
профессор образовательной программы
китайского языка и литературы Кыргызско-
китайского института Кыргызского
национального университета им. Ж.
Баласагына

Официальные оппоненты: Тулеева Чынарбүбү Сартаевна

доктор филологических наук, доцент,
и.о. профессора кафедры немецкого языка
института мировых языков и международных
отношений Кыргызского государственного
университета им. И. Арабаева

Даулет Фатимабиби Ногайкызы

кандидат филологических наук, доцент,
профессор кафедры китаеведения факультета
востоковедения Казахского национального
Университета им. Аль-Фараби

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

Защита диссертации состоится _____ г. в _____ часов
на заседании диссертационного совета Д 10.24.699 по защите
диссертации на соискание ученой степени доктора (кандидата)
филологических наук при Кыргызском государственном университете
им. И. Арабаева и Бишкекском государственном университете им. К.
Карасаева по адресу: г. Бишкек, ул. И. Раззакова, 51А.
Идентификационный код онлайн трансляции защиты:
<https://vc.vak.kg/b/102-pct-peh-h5a>

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеках Кыргызского
государственного университета им. И. Арабаева (720026, г. Бишкек, ул.
И. Раззакова, 51А) и Бишкекского государственного университета им. К.
Карасаева (720044, г. Бишкек, просп. Ч. Айтматова, 27), а также на сайте
Национальной аттестационной комиссии при Президенте Кыргызской
Республики: www.vak.kg

Автореферат разослан _____ года.

Ученый секретарь диссертационного совета,
кандидат филологических наук, доцент

Джаркинбаева Н. Б.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы диссертационного исследования заключается в том, исследование языка и культуры любого этноса невозможно без изучения его бытового уклада жизни, ибо в ней в концентрированном виде отражаются насущные потребности человека, в числе которых особое место занимает пища. Пища, еда играют центральную роль в жизни народа, поскольку они не только удовлетворяют базовую потребность в жизнеобеспечении, но и обладают широким культурным, социальным и экономическим значением, образуя особый сегмент национальной картины мира и находят отражение в лексических ресурсах языка. В современном языкознании полевой подход изучения языка как объекта сравнительной типологии вошел в число традиционных исследований. Лексико-семантическое поле «еда» уже было предметом исследования в разных языках, как в рамках отдельных языковых систем, так и в сравнении между ними. Однако, 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 определило подход к теме исследования и вызвало необходимость комплексного изучения лексико-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках.

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

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

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

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

2. Провести анализ слов и выражений, объективирующих лексико-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 (макро- и микрополя) лексико-семантического и фразеосемантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках; 3) проведен структурно-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 161 страниц.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

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

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

В первом разделе первой главы «Полевая модель и его виды в лингвистике» рассмотрены основные интерпретации возникновения термина «поле» и его структуризации в лингвистике, выдвинутые крупными российскими, западными и кыргызскими учеными. В своём исследовании мы представляем ту концепцию ЛСП, которая разработана

в трудах И.Трира, Г. Ипсена, Д.Н.Шмелева, Г.С.Щура, Й.Вейсгербера, В.В.Красных, Ю.Н. Караулова, И.В. Сентенберга, Э. Косериу, Л. А. Новикова, П.Н.Денисова, Л.М. Васильева. В кыргызском языкознании научные исследования в области лексико-семантического поля проводились Б. Юнусалиевым, Б. Орузбаевой, С. Өмүралиевой, С.А. Осмоновой, Б.Т. Борчиевой.

Само определение термина «поле», которое ближе всего раскрывает и соответствует цели данной работы, дается в «Лингвистическом энциклопедическом 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» [ЛЭС 1990: 380]. Лингвисты выделяют несколько видов полей: *лексические, семантические, ассоциативные, лексико-семантические, словообразовательные, грамматико-лексические, функционально-семантические и фразеосемантические*. Для нашей работы, прежде всего, важны лексико-семантические, ассоциативные и фразеосемантические поля. Лексико-семантическое поле как особая системообразующая единица обладает сложной и весьма своеобразной структурой, составные элементы которой связаны между собой парадигматическими отношениями. По нашему мнению, лексико-семантическое поле представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединённых одним родовым значением (ядро поля), которое содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля — центра (ближняя и дальняя периферии).

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

Третий раздел первой главы посвящен лингвокультурологии как актуальному направлению языкознания. Лингвокультурология выступает как гуманитарная дисциплина, изучающая облекаемую в языковую форму материальную и духовную культуру этноса, группы этносов и человечества в целом. Одним из самых известных трудов по лингвокультурологии в настоящее время может считаться учебник В.А. Масловой «Лингвокультурология». Лингвокультурология также стала предметом изучения ряда лингвистов Кыргызстана, таких как С. Ибрагимов, П.К. Кадырбекова, З.К. Дербишева, У.Д. Камбаралиева, М.Ж. Тагаев, Б.Б. Нарынбаева.

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

В китайском языке выявлены ключевые слова, обладающие универсальным понятием «еда»: 饭 fàn (еда), 食 shí, 菜 cài, 美食 měishí, 饮食 yǐnshí (еда, пища, продукты), 饭菜 fàn cài, 餐 cān, 食品 shípǐn, 食物 shíwù, 饭食 fànshí, 吃饭 chīfàn (еда, пища, продукты, прием пищи, трапеза), 口腹 kǒufù пропитание (чревоугодие), 膳食 shànshí (питание), 伙食 huǒshi (стол/харчи). Данные иероглифы в китайском языке являются одними из универсальных, обозначающих понятие «еда» в китайском языке, однако каждая из данных лексем применяется в речи в разных ситуациях. Это и является одной из особенностей грамматики китайского языка, имеющего широкий спектр синонимии. В нашей работе слово 饭 fàn (еда) в китайском языке определено как ядро ЛСП, будучи гиперонимом понятия «еда».

За 5000 лет истории китайской кухни, в зависимости от географического местоположения, традиций и культуры народа, устоялись способ, порядок, уклад приема пищи и многообразие китайских блюд. В китайском языке существует множество лексических единиц, которые отражают особенности региональной кухни: это понятие 八大菜系 bādà cài xì – восемь больших китайских кухонь (шаньдунская, сычуаньская, кантонская, хуайянская, хунаньская, фуцзяньская, чжэцзянская, анхойская) с уникальными продуктами и вкусами. Особое внимание уделяется балансу холодных и горячих блюд, питательности блюда, подаче, цвету, аромату, нарезке ингредиентов и вкусу. Все это культурное богатство передается из поколения в поколение.

В кыргызском языке. Традиционное питание кыргызов с древнейших времен до середины XIX в. формировалось в общем русле

развития культуры кочевых народов. Характерной отличительной чертой кыргызских блюд является то, что все они готовятся исключительно из свежих продуктов и практически у всех блюд кыргызской кухни основным ингредиентом является мясо (баранина, говядина, конина, козье мясо, мясо яка, реже верблюжати́на), а также молочные изделия. Позже, под влиянием соседних оседлых культур, начали готовить блюда на основе злаковых культур. В процессе изучения лексического поля «еда» в кыргызском языке мы выявили ряд номинантов: *тамак*, *аиш*, *оокат*, *наар*, *даам*, *азык*. Проанализировав толкования данных универсальных лексических понятий, пришли к выводу, что основными лексемами, передающими понятие еда, являются следующие единицы: *тамак-аиш* (ядерное понятие), *тамак*, *аиш*, *оокат* (обладают значением «еда»), *наар*, *даам* (чаще употребляются с соответствующими глаголами) и *азык* (используется как «пищевые продукты»).

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

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

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

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

В первом разделе второй главы описывается методологическая основа и методы исследования. Методологическая и теоретическая база настоящего диссертационного исследования основана на фундаментальных трудах известных лингвистов, которые описали теоретические и практические вопросы термина «поле» в лингвистике: теория поля (Щур, 1974; Трип, 1998; Ибсен, 1924; Порциг, 1957; Балли, 1957); структура лексико-семантического поля (Караулов, 1972; Кобозева, 2000; Вердиева, 1986; Васильев, 1971; Апресян, 1995); теория грамматико-лексических полей (Гулыга, 1969; Гухман, 1961); полевой метод (Адмони, 1968; Иванова, 1981; Стернина, 1981); прагматический аспект поля (Ломтева, 1956); функционально-семантическое поле (Бондарко, 1984; Борчиева, 2005), лексическое, семантическое и функционально-семантическое поле (Орузбаева, 1978;

Омуралиева, 2001; Дербишева, 1988); фразео семантическое поле (Бирих 1995; Сабурова 2002).

В ходе исследования, в соответствии с намеченной целью и задачами, а также исходя из поставленных и анализируемых в работе проблем, были использованы следующие методы и приемы: эмпирический метод, описательный, сопоставительный, сравнительно-исторический, компонентный анализ, метод фразеологического описания, интерпретации, приемы и методы структурной типологии, лингвокультурологии.

Во втором разделе второй главы описаны материалы исследования. ЛСП «еда» в сопоставляемых языках отбиралось методом сплошной выборки из различных источников (словарей, лексикографических материалов, интернет-ресурсов и т.д.). В течение 10 лет была собрана картотека, которая составила более 2000 лексических, фразеологических единиц, крылатых выражений, связанных с едой, пищей, наименованиями блюд и т.д.

Для сбора материала была использована также кулинарная литература, пособия по рецептурам блюд, толковые, фразеологические, этимологические словари китайского и киргизского языков: «Кытайча-кыргызча сөздүк» А. Саспаев (2015), «Большой китайско-русский словарь» Ошанина И.М. (1983) (по русской графической системе), «Словарь современного китайского языка (现代汉语词典)» (2019), Русско-китайский фразеологический словарь. 俄汉成语词典 (1984), Фразеологический словарь китайского языка (на китайском языке) (2004), Сейдакматов К. Кыргыз тилинин кыскача этимологиялык сөздүгү (1988), Юдахин К.К. Киргизско-русский словарь (1965), Энциклопедия «Манас» (1995), Кыргыз тилинин фразеологиялык сөздүгү (1980, 2015). А также специализированные словари, учебники, посвященные кулинарной лексике в китайском и киргизском языках: (Ли Синь (2021), Юй Пэн (2020), Т. Бөрүбаев «Киргизская кухня» (1982), С. Ш. Ибрагимова «Современная киргизская кухня» (1991).

Первый подраздел второго раздела второй главы посвящается описанию типологии номинантов «饭 fàn (еда)» в китайском языке. В данной работе отобрано около 800 наименований широко известных национальных блюд в китайском языке. Объектом лингвистического анализа стала сфера технологии приготовления и состава блюд с целью классификации по типу, наименованию, способу приготовления и другим параметрам. Применяя метод классификации и описания ЛСП «еда» в китайском языке, мы распределили материал на пять макрополей: 1) макрополе «Жидкие (первые) блюда» включает в себя супы 汤 tang. Пять основных китайских бульонов: прозрачный бульон (上汤 shàngtāng); куриный бульон (鸡汤 jītāng); свиной бульон (瘦肉

shòuròutāng); белый бульон (白汤 *báitāng*); рыбный бульон (鱼汤 *yútāng*). Часто подают два или более супов, однако в Китае с них никогда не начинают трапезу, поэтому суп нельзя назвать «первым блюдом», в отличие от других культур приема пищи; 2) макрополе «Густые (вторые) блюда» включает в себя горячие блюда 热菜 *rè cài*, мясные 荤菜 *hūncài* (ослятина, свинина, утятина, курятина, рыба), овощные 素菜 *sùcài*, морепродукты 海鲜 *hǎixiān*, холодные блюда 冷盘 *lěngpán* (включительно мясные 肉拌凉菜 *ròu bàn liángcài* и овощные 素拌凉 *sù bàn liángcài*). Надо отметить, что в Китае блюдо из яиц тоже считается как основное блюдо; 3) макрополе «Напитки» – напитки 饮料 *yǐnliào* (безалкогольные 非酒精 *fēi jiǔjīng*, алкогольные 酒精 *jiǔjīng*). Самый распространенный напиток, конечно, чай, который делится на такие разновидности, как: 绿茶 *lǜchá* (зеленый чай), 红茶 *hóngchá* (красный чай), 乌龙茶 *wūlóngchá* (чай улун), 白茶 *báichá* (белый чай), 黄茶 *huángchá* (желтый чай), 黑茶 *hēichá* (черный чай). Молоко и молочные продукты не пользуются особой популярностью у китайцев, вместо них используется 豆奶 *dòunǎi* (соевое молоко). Алкогольные напитки 酒精 *jiǔjīng* в Китае принято различать по цвету: 白酒 (*báijiǔ*) – белый спиртной напиток, 黄酒 (*huángjiǔ*) – желтый, 红酒 (*hóngjiǔ*) – красный; 4) макрополе «Злаковые изделия» – основное блюдо 主食 *zhǔshí* (粮食性食品 *liángshí xìng shípǐn* (рисовые блюда, каши, зерновые и бобовые блюда, мучные изделия). Рис – основной продукт питания, китайцы едят рис примерно так же, как жители многих других стран едят хлеб; 5) макрополе «Десерт» – «нулевая еда» 零食 *língshí* и сладости 点心 *diǎnxīn*.

Отмечено, что существуют три уровня китайской кулинарии: повседневная, праздничная и парадная. В повседневной кухне блюда простые и доступные. Китайский завтрак очень ранний и легкий. В полдень во время обеда популярны блюда из риса, муки, с овощами (особенно бобовыми), зеленью и разнообразными приправами. Праздничные блюда очень разнообразны и характеризуются интересными наименованиями. В качестве парадных блюд в день рождения имениннику подается 面条 *miàntiáo* (лапша) с пожеланием 长寿 *chángshòu* (долголетия). В китайской культуре процесс приёма пищи всегда рассматривается как важный элемент культурной традиции и социальной связи, отражающий ценности и обычаи народа.

Второй подраздел второго раздела описывает типологию номинантов «тамак-аш (еда)» в кыргызском языке. В данном разделе диссертационной работы включены и проанализированы также

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

В третьей главе «Результаты сопоставительного исследования лексико-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках» выявлены сходства, различия и особенности ЛСП «еда».

В первом разделе третьей главы «Лексико-семантическая группа существительных, образующих поле «еда», в китайском и кыргызском языках» проанализированы существительные с

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

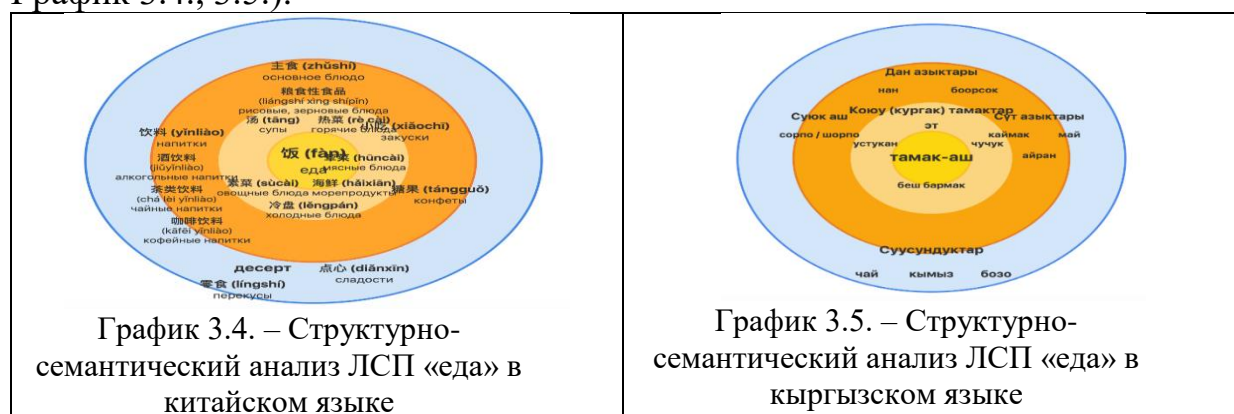
Во втором разделе третьей главы проанализирована лексико-семантическая группа глаголов, репрезентирующих поле «еда» в китайском и кыргызском языках. В работе исследовано более 45 глаголов китайского языка, объединенных общей семантикой: *готовить, жарить, варить, тушить*, которые отличаются такими признаками, как время, способ приготовления, температура, ингредиенты, дозы ингредиентов, используемая посуда. Семантическая классификация более 37 глаголов приема и приготовления еды кыргызского языка убеждает в том, что они имеют многоступенчатую смысловую структуру. То есть каждый из этих глаголов может иметь несколько значений или оттенков значения, которые могут зависеть от контекста. Семантическая классификация этих глаголов показывает, что для каждого глагола существует более сложная система значений, и

чтобы правильно понять их, нужно учитывать несколько аспектов или компонентов их семантики. Результаты исследования показали, что 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 – *есть, пить, кушать, глотать* и т.д. Однако в китайском языке эта группа глаголов, более разветвлённая и детализированная, что отражает особое отношение к еде в китайской традиции, например, 炒 *chǎo* (*жарить на масле*), в кыргызском языке передается словом *куруу*, также глагол 烤 *kǎo* (*жарить на костре*), в кыргызском – *куруу*. В кыргызском языке глагольная лексика в большей степени сфокусирована на процессе подготовки продуктов к приготовлению пищи, например, *ачытуу* (*заквасить*), *буулоо* (*парить, готовить на пару*), *быштоо* (*взбивать, взбалтывать кумыс*), *бышыруу* (*доводить до готовности еду*), *даярдоо* (*приготовить, готовить пищу*), *кактоо* (*жарить на костре*), *демдөө* (*заваривать чай*) и т.д. Это объясняется особенностями ведения хозяйства в традиционной жизни кыргызов. Надо также отметить, что кыргызы сохраняют определенный ритуал принятия пищи. Младшие никогда не начинают и не заканчивают трапезу, пока не начнут старшие. Этот ритуал уважения к старшим берет свое начало с древних времен, и в этом проявляются особенности кыргызской культуры.

Третий раздел третьей главы «Способы описательной передачи ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках». В этом разделе объектом анализа стали прилагательные ближней и дальней периферии ЛСП «еда/пища» в сопоставляемых языках. Китайская культура питания является более многогранной, что подтверждается богатством языковых средств не только для описания различных качеств и характеристик продуктов питания, но и вкусовых и ароматических свойств блюд и продуктов. Для описания вкуса еды в китайском языке используются такие прилагательные как 可口 *kě kǒu* (*вкусный, подходит по вкусу*); 清香 *qīngxiāng* (*ароматный, благоухающий*); 香甜 *xiāngtián* (*ароматный и сладкий*) и т.д. Помимо прилагательных, описывающих вкус, в китайском языке широко используются метафоры при описании вкуса: 垂涎三尺 *chuíxián sānchǐ* – *букв. слюна потекла в три фута – слюнки текут (потекли); глаза загорелись*; в описании цвета, красоты блюда: 色味兼备 *sè wèi jiānbèi* – *букв. во вкусе имеется и то, и другое, то есть, и цвет, и вкус еды приятный – сочетаемость вкусов*. Семантические группы прилагательных ЛСП «еда/пища» в кыргызском языке наряду с описанием вкуса, характеризуют

температурные признаки, а также способ приготовления. Фразеологизмы, сравнительные обороты и метафоры активно используются для описания различных свойств и характеристик продуктов питания. Например, *балдай таттуу* — *сладкий, как мед*; фразеологизм *Алтын — күмүш таиш экен, арпа — буудай аиш экен* (букв. *золото, серебро — камень, ячмень, пшеница — еда*), где пшеница и ячмень в качестве еды приравниваются к золоту и серебру, показывая их ценность.

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



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

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



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

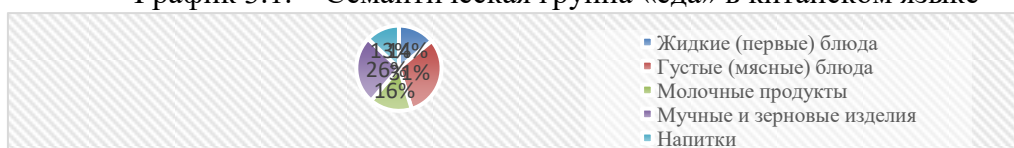


График 3.1. – Семантическая группа «еда» в кыргызском языке

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

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. Для китайского народа нет ограничений в употреблении мяса многих видов животных и насекомых, тогда как в кыргызской культуре употребление свинины, ослиного мяса и насекомых, исходя из культурных устоев, считается запретным.

В пятом разделе третьей главы проведен сравнительно-сопоставительный анализ фразеологизмов ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках. В настоящее время в лингвистических исследованиях акцент делается не только на системно-структурном изучении фразеологии, но и на особенностях отражения во фразеологии национального мировидения, которые мы обнаружили во фразеологических единицах с компонентом семантического поля «еда».

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

В кыргызских фразеологизмах отражены главные установки кыргызского гостеприимства – радушие, щедрость – не только к близким и родным, но и к врагам. Того, кто нанес обиду или оскорбление, кыргыз не только готов простить, но и угостить: *Таш менен урганды аш менен ур* – *букв. тому, кто ударил в тебя камнем, нанеси ответный – угощением*; *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.

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

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

Труд в понимании кыргыза — это лекарство от недугов и залог бодрого духа, источник изобилия пищи и сытости: Иши жоктун – **ашы жок**, иштебеген тиштебейт — букв. *кто не работает, у того и еды не бывает, кто не трудится, тот не перекусит*. У кыргызов считается, что добытое не собственным трудом, не идет впрок: Арам тамак – *аи болбойт*.

Китайцы считаются очень трудолюбивыми, они готовы работать день и ночь, не покладая рук, мало кушать, но не пропускать еду (время приема пищи): 食少事繁 shíshǎoshìfán — букв. *аз тамактанган жана көп иштеген (ест мало и делает много)* — очень работоспособный, трудолюбивый. В кыргызском: Ашың калса калсын – ишиң калбасын – *досл. пусть еда останется, но дело пусть не останется*. Здесь можно увидеть различие концептуального подхода к еде у двух народов, в психологии кыргызов дело главнее, а еда - второстепенна.

Здоровье и еда – два понятия, которые в китайской культуре на протяжении веков были тесно взаимосвязаны, это связано с влиянием традиционной китайской медицины. В фразеологизмах китайского

языка отмечается, что есть надо в меру, не следует переедать, так как в таком случае можно нанести вред здоровью. Рекомендуется давать предпочтение овощам и сырам тофу, уменьшить потребление мяса. Подчеркивается необходимость после еды лёгкой физической нагрузки. 一日吃三枣, 一生不显老 *yī rì chī sān zǎo, yīshēng bù xiǎn lǎo* – букв. бир күндө үчтөн курма жесең, өмүр бою карыбайсың – каждый день ешь по три китайских финика – сохранишь молодость на всю жизнь. Выделяется определённая категория продуктов, рекомендуемых к обязательному употреблению: финики, имбирь, чеснок, лук; соответствии с китайской традиционной медициной, они оказывают выраженное положительное действие на организм. У китайцев особое отношение к культуре питания, поэтому у них нет понятия «перекусить», приготовить что-нибудь на скорую руку и быстро съесть.

Кочевой образ жизни заставлял кыргызов быть способными выносить голод, жажду и усталость, которые неизбежно сопровождают в условиях долгих перекочёвок. В условиях высокогорья особое значение имели прием и нормирование пищи с учетом своего здоровья и характером местности. Кыргызы связывали основную причину ухудшения здоровья человека с нарушением в организме баланса двух начал: так называемых (ысык) горячего и (суук) холодного. Поэтому знахари, диагностирующие болезнь по пульсу, определив ее причину, предлагали метод лечения больного, назначив тем, у кого преобладало «холодное начало», есть калорийную жирную пищу, а тем больным, у кого преобладало «горячее начало», рекомендовали держать диету и не есть высококалорийную пищу. Издревле китайцы лечились водой (диетолечение) 稀饭 – рисовый отвар. Кыргызы для лечения использовали көк суу (отвары из разного рода зерновых культур).

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

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

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

Фразеологизмы семантической группы «бедность – кедейчилик» в китайском языке показывают на 食不... shí bù ... (...нет еды), 饭糗 fànqiǔ (сухой рис): 食不二味, 居部重席 shí bù èr wèi, jū bù chóngxí — букв. *эки тамак, эки төшөк – два вида блюда и две подстилки – жить очень бедно*; 饭糗茹草 fànqiǔ rú cǎo – букв. *куркак күрүч, чөп жеген – есть высушенный варёный рис и жевать траву – скудно питаться, жить скромно и бедно*. В кыргызском языке бедность олицетворяется недостатком хлеба, *бир үзүм наны жок* – букв. *нет ни куска хлеба – Не иметь ни крошки хлеба (бедный, без еды)*.

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

В кыргызском языке ненасытность и жадность показывается через

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

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

Анализ исследуемого материала из собранной нами картотеки фразеологизмов позволил выявить специфические черты с компонентом ЛСП «еда» в сопоставляемых языках. В китайской пищевой культуре каждый продукт выполняет символическую функцию и ассоциируется в языке с определёнными смыслами, например, достаток и изобилие передаются лексемами *мясо, рис, богатая и вкусная еда*, а кревоугодие – *вином, безмерным количеством еды*; спокойствие и обыденность в жизни ассоциируются с лексемой *тыква*. В кыргызском языке идеи гостеприимства, передаются через лексемы *аш* (еда/пища), *дасторкон* (скатерть), *май* (жир, масло). В характеристике внешности человека также могут использоваться лексемы, имеющие отношение к еде: нос человека сравнивается с бурдюком, лицо с тарелкой, боорсоком.

Особенности образа жизни кочевника-скотовода сформировали способ измерения времени через обыденные, повседневные дела: *бээ саам, чай кайнам*. У китайца измерение времени соотносится с созреванием фруктов и овощей. В обеих культурах концепция здоровья тесно переплетена с философией питания, включая не только особенности выбора и употребления определённых продуктов, но и более глубокие представления о роли пищи в поддержании гармонии тела и духа, а также её влияние на социальное благополучие и долголетие.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

1. Анализ работ посвященных теории ЛСП, позволило сформулировать определение близкое к нашей цели исследования, лексико-семантическое поле — это совокупность номинантов,

обозначающих определенное понятие в широком смысле этого слова, включающих в свой состав слова различных частей речи. Еда в сопоставляемых языках является общепринятым понятием и жизненно важным элементом в жизни каждого человека, но в то же время она широко отличается своими национально-культурными, специфическими и своеобразными особенностями в любом изучаемом языке. В обеих лингвокультурах отмечены формулы приветствия, связанные с восприятием пищи. В китайском языке: 你吃饭了吗 (*nǐ chīfànle ma*)? - букв. "ты поел?", в кыргызском языке "Мал-жан аманбы?" – *живность как? в безопасности?* Приведенные выражения выявляют уникальные черты жизни каждого народа: у кыргызов – заботу о пропитании скота, поскольку скот являлся основным источником еды; у китайцев – их историческое развитие, связанное с периодами голода по всему Китаю.

2. Методом полевого анализа проведена систематизация более 1600 номинантов ЛСП «еда» по целому ряду критериев и параметрам на микро- и макрополя. В обоих языках можно выделить как общие категории («жидкие блюда», «густые блюда», «мясные», «зерновые», «напитки»), так и уникальные: в китайской пищевой культуре – «бобовые», «овощные», в кыргызской – «мучные», «молочные» продукты. Кыргызская пищевая культура, обусловленная кочевым образом жизни, основывается на мясных продуктах (баранина, конина, говядина). Особенность кыргызской пищевой культуры, ее особое отношение проявляется в самобытном ритуале подачи и распределении *устуканов*, приготовлении традиционного блюда *беишбармак*. Многовековая культура мяса у кыргызского этноса показывает способы заготовки мяса и молочных продуктов к зимнему времени года: *кургатуу* – *вяление*, *тоңдуруу* – *замораживание*, *сүрсүтүү* – *копчение*. Сравнительно-сопоставительный анализ ЛСП «еда» показал отличие концептуального подхода к еде. Китайцы могут употреблять в пищу виды мяса разных животных (в том числе, например, ослиное, свиное мясо) и насекомых. В традициях питания кыргызского народа употребление продуктов от вышеупомянутых животных противоречит этическим установкам и пищевым предпочтениям этноса.

3. В рамках грамматического анализа ЛСП «еда» в сопоставляемых языках выявлены существительные, глаголы, прилагательные, обладающие общей семой «еда/пища» и входящие в центр, ближнюю и дальнюю периферии данного поля. В сопоставляемых языках выявлен определенный синонимический ряд ЛСП «еда». В китайском языке лексема 饭 *fàn* – еда (ещё несколько номинаций) является ядром. В кыргызском языке не наблюдается такого синонимического многообразия, как в китайском языке, и ядерным понятием определена

лексема *тамак-аш* с общим значением «еда». Существительные, включенные в центр ЛСП «еда», показали сходства в словообразовательном плане. Сопоставительный анализ существительных, входящих в ближнюю периферию поля «еда» китайского и кыргызского языков, показал разницу восприятия культур (рис, хлеб, мясо, бобовые, молочные продукты). Лексико-семантический анализ глагольной лексики, связанной с процессом приема и приготовления еды/пищи в китайском и кыргызском языках, выявил этнобытовые различия при приготовлении и приеме пищи. Анализ компонентов, входящих в ближнюю и дальние периферии ЛСП «еда» в китайском и кыргызском языках, показал отличия в описательной лексике. В китайском языке описание еды и вкусов передается прилагательными, метафорами или готовыми оборотами. Основные характеристики, включают в себя его цвет, внешний вид, запах и вкус блюда. У кыргызского народа еда воспринимается в сознании через такие аспекты, как вкусовые предпочтения и ассоциации с определёнными состояниями зрелости продуктов, их состава

4. Выявленные различия в структуре и семантике лексико-семантического поля «еда» в кыргызском и китайском языках свидетельствуют о самобытности и уникальности национальных кулинарных традиций двух культур, которые нашли отражение во фразеологизмах. В обеих культурах еда выступает как важный элемент для установления и поддержания социальных связей, пища является основным способом проявления межличностных, межкультурных связей. В сопоставляемых культурах существует представление о том, что еда является не только источником энергии, но и важным средством для поддержания здоровья и лечения заболеваний. Когнитивные признаки, отражающие быт и культуру народов, связаны с ведением кочевого (кыргызского) и оседлого (китайского) образа жизни.

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

Таким образом, национальное своеобразие ЛСП «еда» в сопоставляемых языках детерминировано образом жизни носителей китайского и кыргызского языков, историей и культурой этих народов.

Перспектива исследования. Перспектива дальнейшего исследования может включать в себя и другие сочетания

взаимосвязанных между собой методов, подходов, понятий. Предложенные и апробированные в диссертации подходы могут быть использованы при описании других фрагментов лексико-семантического поля «еда» в разных культурах.

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

Основные положения исследования нашли отражение в следующих публикациях:

1. Кочорбаева, Р. Б. Характеристика понятия «лексико-семантическое поле» [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Молодой исследователь: вызовы и перспективы: Сборник статей по материалам XXIX МНПК. Том № 4(29): «Интернаука», 2017. – С. 33-38. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=biuaubUAAAAJ&citation_for_view=biuaubUAAAAJ:u5NHmVD_uO8C
2. Кочорбаева, Р. Б. Лексико-семантическое поле «еда» (фрагмент языковой картины мира в китайском и кыргызском языках) [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Филологические и социокультурные вопросы науки и образования: Сборник материалов III МНПК – Краснодар: Изд. КубГТУ, 2018. – С. 127-135. <https://kubstu.ru/data/celist/CE1991.pdf>
3. Кочорбаева, Р. Б. Лексическое поле концепта «еда» в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Современные проблемы филологии и методики преподавания языков: вопросы теории и практики: сборник научных трудов V МНПК Елабуга / Елабужский институт КФУ. – Елабуга: Б.и., 2021 – С. 119-122. <https://elibrary.ru/item.asp?id=28975056&pff=1>
4. Кочорбаева, Р. Б. Фразеологическая объективация концепта «гостеприимство» в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // ГАРИПОВСКИЕ ЧТЕНИЯ: Материалы МНПК, посвящённой 95-летию со дня рождения проф. Т. М. Гарипова – Уфа: БГПУ им. М. Акмуллы, 2023. – С. 129-133. <https://elibrary.ru/item.asp?id=54897340>
5. Кочорбаева, Р. Б. Взаимосвязь между лексическими особенностями традиционной китайской культуры питания и экономическим развитием на современном этапе [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана – №10, 2023. – С. 115-119. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=68646342>
6. Кочорбаева, Р. Б. Особенности лексическо-семантического поля «еда» в китайском и кыргызском языках [Текст] / Р. Б. Кочорбаева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана – №10, 2023. – С. 120-123. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=68646345>
7. Кочорбаева, Р. Б. «Еда» в китайском и кыргызском языках: монография [Текст] / Р. Б. Кочорбаева. – Бишкек, 2024. – 160 с.

РЕЗЮМЕ

диссертации Кочорбаевой Радимы Болотбековны на тему «Лексико-семантическое поле «еда» (на материале китайского и кыргызского языков)» на соискание ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.20 сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание.

Ключевые слова: поле, язык, понятие, периферия, еда, анализ, метод, фразеологические единицы, структура, особенность, национальный, универсальный, блюдо, традиция, пищевая культура.

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

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

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

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

Основные результаты исследования:

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

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

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

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

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

Область применения результатов работы. Результаты могут найти применение в теоретических курсах по китайскому и кыргызскому языкознанию, межкультурной коммуникации, по сопоставительному языкознанию, в спецкурсах по лингвокультурологии, в теории и практике преподавания китайского языка, при написании учебно-методических пособий и составлении словарей, а также при разработке тематики курсовых и дипломных работ студентов факультетов иностранных языков. Результаты данной работы могут быть использованы для разработки вопросов соотношения языка и культуры, которые также могут быть применены при переводе.

Радима Болотбековна Кочорбаеванын ««Тамак-аш» лексика-семантикалык талаасы (кытай жана кыргыз тилдеринин материалдарында)» аттуу темада 10.02.20 – тектештирме-тарыхый, типологиялык жана салыштырма тил илими адистиги боюнча филология илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган диссертациялык ишинин

РЕЗЮМЕСИ

Негизги сөздөр: *талаа, тил, түшүнүк, негизги (жака) бел, тамак-аш, анализ, метод, фразеологиялык бирдиктер, структура, өзгөчөлүк, улуттук, универсалдуулук, аш, салт, тамак-аш маданияты.*

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

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

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

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

Изилдөөнүн негизги натыйжалары:

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

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

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

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

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

Иштин натыйжаларынын колдонулуу чөйрөсү. Диссертациянын натыйжалары кытай жана кыргыз тил илими, маданияттар аралык байланыш, салыштырма лингвистика боюнча теориялык курстарда, лингвокультурология боюнча атайын курстарда, кытай тилин окутуунун теориясы менен практикасында, окуу куралдарын жазууда жана сөздүктөрдү түзүүдө, ошондой эле тил илиминде колдонулушу мүмкүн. Чет тилдер факультеттеринин студенттеринин курстук жана дипломдук иштеринин темаларында чагылдырылат.

ABSTRACT

of thesis «Lexical-semantic field «food» (on the material of Chinese and Kyrgyz languages)» by Kochorbaeva Radima Bolotbekovna for the degree of Candidate of Philological Sciences in 10.02.20 - Comparative Typology, Historical and Comparative Linguistics.

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

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

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

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

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

General findings of the study:

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

2) the main components (macro- and microfields) of the lexical-semantic and phraseological-semantic field “food” in the Chinese and Kyrgyz languages were defined and described;

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

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

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

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

The results of the comprehensive study of the culinary features of the Chinese and Kyrgyz peoples can contribute to the improvement and further research in the field of comparative study of the two languages. In addition, the results of this paper can be used to develop the issues of language and culture relationship, which can also be used in translation studies.