

Фразеологизмы семантического микрополя «праздничная пища» в русском и китайском языках

Ма Лун

Учреждение образования «Витебский государственный университет
имени П.М. Машерова», Витебск

Микрополе «праздничная пища» привлекает особое внимание во фразеологии русского и китайского языков, так как традиционные национальные блюда связаны с различными обрядами и праздниками, а кулинарная лексика наполнена сакральным смыслом и несет обрядовое значение. Фразеологические единицы обладают ярко выраженной национально-культурной спецификой и подчеркивают особенности национального мировоззрения, служат ярким примером образного отражения действительности в языке.

Цель статьи – сопоставить и проанализировать фразеологические единицы микрополя «праздничная пища» двух неродственных языков – русского и китайского – для выявления универсального и уникального в семантике данных единиц.

Материал и методы. Для составления рабочей картотеки были использованы фразеологические и толковые словари русского и китайского языков. Материалом исследования послужили 986 русских и 624 китайские фразеологические единицы семантического поля «пища»; в качестве основного метода исследования фразеологических единиц русского и китайского языков выступает сравнительно-семантический анализ.

Результаты и их обсуждение. Фразеологические единицы микрополя «праздничная пища» в своем лексическом составе содержат указание на сферу материальной культуры, что обуславливает безэквивалентность или неполную межъязыковую эквивалентность слов и устойчивых оборотов, входящих в состав семантического поля.

В статье ставится задача сопоставить и проанализировать фразеологические единицы микрополя «праздничная пища» двух генетически и структурно неродственных языков – русского и китайского для выявления универсального и уникального в семантике данных единиц, рассмотреть основные виды межъязыковых совпадений и расхождений; описать фразеологические единицы как средства выражения лингвокультурной информации в языковой картине мира русского и китайского языков.

Заключение. Среди фразеологических единиц семантического микрополя «праздничная пища» значительную группу составляет безэквивалентная лексика. В русском языке национально-культурной спецификой значения обладают названия изделий из теста: хлеб, калач, кулич, каравай, кисель, крендель, пряник, бублик, сайка, оладья; названия первых блюд: тюроя, щи, уха; напитков: мед, пиво.

К безэквивалентным фразеологическим единицам микрополя «праздничная пища» в китайском языке относятся: 八宝饭 бабаофань – сладкий рис с цукатами; 年糕 няньгао – новогодний пирог; 馒头 маньтоу – паровые пампушки; 月饼 юэбин – лунная лепешка; 凉粉 лянфэнь – холодная закуска из желатинообразной вермишели из бобового крахмала; 粉丝 фэнсы – вермишель из крахмала зеленого горошка; 包子 баоцзы – паровый пирожок; 馄饨 хуньтунь – ушки в бульоне; 汤圆 таньюань – клецки (из рисовой муки со сладкой или мясной начинкой).

Ключевые слова: сравнительно-семантический анализ, русский язык, китайский язык, фразеологические единицы, семантическое поле «пища».

(Ученые записки. – 2020. – Том 31. – С. 162–167)

Phraseological Units of the Semantic Micro-Field “Holiday Food” in Russian and Chinese

Ma Lun

Educational Establishment “Vitebsk State P.M. Masherov University”, Vitebsk

The Holiday Food micro-field attracts special attention in the phraseology of the Russian and Chinese languages, since traditional national dishes are associated with various rites and holidays, and the culinary vocabulary is filled with a sacred meaning and has a ceremonial meaning. Phraseological units have a pronounced national and cultural specificity and reflect the features of the national worldview, serve as a vivid example of the figurative reflection of reality in the language.

The purpose of the article is to compare and analyze phraseological units of Holiday Food micro-fields of the two unrelated languages, Russian and Chinese, aiming at revealing the universal and the unique in the semantics of these units.

Material and methods. Phraseological and explanatory dictionaries of the Russian and Chinese languages were used to compile the working card index. The research material was 986 Russian and 624 Chinese phraseological units of the Food

Адрес для корреспонденции: e-mail: malong7651@163.com – Ма Лун

semantic field. The comparative semantic analysis is the main method of studying Russian and Chinese phraseological units.

Findings and their discussion. *Phraseological units of the Holiday Food micro-field in their lexical composition contain an indication of the sphere of material culture, which causes non-equivalence or incomplete inter-linguistic equivalence of words and set expressions that are part of the semantic field.*

The article seeks to compare and analyze the phraseological units of the Holiday Food micro-field of the two genetically and structurally unrelated languages, Russian and Chinese, aiming to identify the universal and the unique in the semantics of these units, to describe the key types of cross-language commonalities and differences, to describe phraseological units as a means of expression of linguistic and cultural information in the language world picture of the Russian and the Chinese languages.

Conclusion. *Among the phraseological units of the semantic micro-field Holiday Food, a significant group consists of non-equivalent vocabulary. In the Russian language, the names of dough products have a national and cultural specificity: bread, roll, cake, loaf, kissel, pretzel, gingerbread, bagel, saika, pancakes; the names of the first dishes: tyurya, shchi, ukha; drinks: honey, beer.*

The non-equivalent phraseological units of the micro-field of Holiday Food in the Chinese language include: 八宝饭 babaofan – sweet rice with candied fruit; 年糕 niangao – New Year cake; 馒头 mantou – steam dumplings; 月饼 yuebin – moon cake; 凉粉 liangfen – cold appetizer topped gelatinous noodles from bean starch; 粉丝 fensi – vermicelli from the starch of green peas; 包子 baozi – steam pie; 馄饨 hundun – ears in the broth; 汤圆 tangyuan – dumplings (made from rice flour with sweet or meat filling).

Key words: *comparative semantic analysis, the Russian language, the Chinese language, phraseological units, the Food semantic field.*

(Scientific notes. – 2020. – Vol. 31. – P. 162–167)

В силу первостепенной важности для жизни человека концепты семантического поля «пища» широко представлены во фразеологии, пословицах и поговорках, в мифах, различных видах искусства, религии, литературе и т.д. Они по-разному группируются и вербализуются в разных языках в тесной зависимости от лингвистических и культурных факторов. Исследование фразеологических единиц (далее ФЕ) семантического поля «пища» в русле антропоцентрической парадигмы и составляющей (когнитивно-лингвистической, лингвокультурологической и др.) представляет новый аспект сопоставительного изучения русских языковых единиц в зеркале китайских.

Цель статьи – сопоставить и проанализировать ФЕ микрополя «праздничная пища» двух неродственных языков – русского и китайского – для выявления универсального и уникального в семантике данных единиц.

Материал и методы. Для составления рабочей картотеки были использованы фразеологические и толковые словари русского и китайского языков. Материалом исследования послужили 986 русских и 624 китайские ФЕ семантического поля «пища». Методология, развиваемая в рамках лингвокультурологии, связывает национальную маркированность фразеологизмов с образной мотивированностью, которая «напрямую связана с мировидением народа-носителя языка». Лингвострановедческий подход, инициированный трудами Е.М. Верещагина, В.Г. Костомарова и др. русскими и зарубежными лингвистами, изучает единицы языка, которые имеют реальные прототипы (идиотнические реалии) во внеязыковой действительности. Поэтому в качестве основного метода ис-

следования ФЕ русского и китайского языков выступает сравнительно-семантический анализ.

Результаты и их обсуждение. В русской и китайской культурах блюда из теста и крупы составляли основу традиционного питания, служили повседневной пищей и в то же время входили в число основных традиционных ритуальных и праздничных кушаний. В русском языке зафиксированы наименования: *тесто*, разновидности теста: *квашня*, *опара*, а также изделия из него, которые ассоциативно связываются с характеристиками человека: 1) его фигуры, комплекции – *квашня* ‘толстый, рыхлый человек’; *как на опаре киснуть* ‘полнеть, поправляться’; *сухарь* ‘об очень худом человеке’; *сдобная* ‘красивая, полная’; 2) характера: *тертый калач* ‘опытный, выдавший виды человек’; *из одного теста сделаны* ‘лицо или группа лиц ничем не отличается по взглядам, образу жизни, характеру, манере поведения от другого лица или группы лиц’.

Персонификация теста, т.е. олицетворение, отождествление его с человеком, с человеческой сущностью, по мнению исследователей, восходит к глубокой древности. В основе отмеченных фразеологизмов лежит гастрономическая метафора, уподобляющая одинаковых по своим внутренним поведенческим свойствам людей пищевым продуктам (кулинарным изделиям) [1, с. 271].

Для обозначения физического и психического состояния человека в русском языке частотными являются лексемы с процессуальной семантикой ‘киснуть, бродить’. Так, «кислое», будучи изменяющимся, растущим, указывает, с одной стороны, на здоровое состояние крепнущего организма: как на опаре киснуть ‘набираться сил, крепнуть’. Однако скисание, осмыс-

ляемое как разложение материи, сопоставимо со старением, болезнью, унынием; ср. о человеке 'раскваситься', 'расслабиться, раскиснуть'. В паремиологии скисание ассоциируется с бездельем: *глупый киснет, а умный все промыслит*.

Кроме того, закваска и хлебная опара, основными качествами которых является «непрерывность» (своего рода преемственность) и постоянный рост, в русской лингвокультуре символизировали достаток и обеспеченную жизнь [2, с. 15]. Образ поднимающегося на дрожжах теста в семантической структуре образных слов и выражений служит средством характеристики быстрого физического роста человека и других живых существ или интенсивного увеличения материальных богатств на основе базовой метафоры: *брожение – это рост, движение, жизнь: расти как на дрожжах* 'быстро и интенсивно прибавлять в росте (о человеке), в количестве (об имуществе, деньгах и т.п.)'. Закваска в противоположность пресной пище может символизировать скорость, ловкость, хитрость, ср.: *плут на закваске испечен, а дурак на пресной водичке; в воре, что в море, а в дураке, что в пресном молоке*.

Консистенция теста в русской культуре ассоциируется с возрастом, опытом человека в рамках оппозиции «густая» – «жидкая пища»: *молодо – жидко, старо – круто, а середовая пора одним днем стоит*.

В русской культуре к обрядовой и праздничной пище исследователи относят: *каравай, калач, кулич, пирог, хлеб-соль, блины, кашу* и др., к обрядовым напиткам – *квас, мед, пиво*, которые широко представлены во фразеологии и паремиологии. Особую значимость из сакральных продуктов питания имеет обрядовый хлеб – *каравай* и *калач* в виде кольца. Эти изделия выпекались в календарные и семейные праздники.

Блин. Нами отмечено 28 единиц с данным компонентом: *блин не клин, брюха не расколет; блины – брюху не порча; мужик одних горячих блинов не наестся* и др. Данная обрядовая пища была связана, прежде всего, с идеей жертвоприношения предкам. Поэтому ритуальное поедание блинов характерно чаще всего для поминального обряда. На Масленицу блины клали на окно, чтобы предки подкрепились паром. Блины как мучная пища характеризуются и символикой плодородия – на кутью первый блин несли овечкам, чтобы они целый год были здоровыми. Некоторые исследователи в круглой форме блинов видят олицетворение солнца и объясняют поедание блинов на Масленицу как символический акт почитания «молодого» весеннего солнца и присоединение к его животворящей силе, ср.: *без блина не масленица, без пирога не именинник; масленица без блинов, именины без пирогов не бывают*.

Калач. Нами зафиксировано 24 единицы с компонентом *калач*: *в Москве калачи, как огонь горячи; ешь калачи, пока горячи; калачик – сестрица, а аржануха – родной братец; калачом только брюхо раздразнишь*. Калачи были для простого народа лакомством только в праздничные дни, ср.: *калачик – сестрица, а аржануха – родной братец; молить калачи* (об обрядовом угощении

с молитвами, вином и белым хлебом, которое, по суеверным представлениям, приносит удачу рыбакам) [3, с. 361].

Каравай – большой хлеб круглой формы – как символ плодородия занимает центральное место в системе народного календаря. Свадебные караваи символизируют рождение новой семьи, переход в новый статус. Образ каравая широко отражен в русских поговорах и поговорках: *на чужой каравай рта не разевай, а пораньше вставай и свой начинай; не ломай каравай, а ножом режь да ешь; сыр-каравай ломай, а наших молодых не отдавай; сыр-каравай примите, золоту гривну положите*.

Человек, ушедший из дома, сравнивается с отрезанным ломтем в рамках оппозиции *часть – целое, доля – недоля*, ср.: *отрезанный ломоть к хлебу не приставишь* 'ушедшего из дома, из семьи, не вернешь назад'. Образ отрезанного ломтя хлеба восходит к древнейшим представлениям славян, в которых хлеб являлся символом мира, коллективной, общей доли [4, с. 127].

Данный смысл отражен также в поговорке *переломить пирог*, которая восходит к обряду сватовства – сват переносит пирог трижды через руки родителей невесты, ломает и дает им по куску.

Пирог. Особую значимость на Руси имели пироги. В скоромные дни они начинялись бараньим, говяжьим и заячьим мясом, а также мясом и рыбой с кашей или лапшой. В постные рыбные дни пеклись пироги со всевозможными родами рыб [3, с. 112]. С компонентом *пирог* нами зафиксировано 56 паремий. Следует отметить, что *пирог, калач, бублики* как изделия из теста, не имеющие обобщающего смысла «самый главный пищевой продукт», в отличие от лексемы *хлеб* могут приобретать отрицательные коннотации: *пироги до того доведут, что и хлеба не дадут; ешь пироги, а хлеб вперед береги* 'пироги баловство, расточительство, стоит помнить о черном дне'; *хлеб с водою, да не пирог с бедою (с лихою); велик пирог, да в середине плох; не к лицу пироги разбирать, коли и хлеба нет; и калачи приедаются; калач скоро приестся, а хлеб никогда; калач хлебу не замена; смешать Богородицу с бубликами*.

Зафиксированы близкие по значению, но разные по компонентному составу русские и китайские ФЕ: рус. *пирог ни с чем* / кит. 空心汤圆 – 有名无实 – букв. *полые клецки (из рисовой муки со сладкой или мясной начинкой)* – номинальный 'одна видимость, мало толку'.

В китайском языке к семантическому микрополю «праздничная пища» относятся наименования: 年糕 *няньгао* – новогодний пирог; 月饼 *юэбинс* – лунная лепешка (лепешки со сладкой начинкой к осеннему празднику луны 15/VIII по лунному календарю); 馄饨 *хуньтунь* – круглые ушки (мелкие пельмени, сваренные в бульоне); 饺子 *цзяоцзы* – пельмени; 八宝饭 *бабаофань* – сладкий рис с цукатами; 汤圆 *танюань* – клецки (из рисовой муки со сладкой или мясной начинкой). Особую популярность в китайской кухне имеют 饺子 *цзяоцзы* – пельмени, фарш

которых бывает различным и изменяется по сезонам.

Хуньтунь (馄饨) – важнейшая обрядовая еда в день зимнего солнцестояния – особые рисовые клецки из сладкого теста, которые на Севере называли хуньтунь, на Юге просто «шариками» (туаньцзы, туаньюанюцзы). Клецки символизировали первозданный хаос хуньтунь, считавшийся в китайской традиции прообразом полноты бытия. Символом всеобъемлющей полноты и завершенности являлась их шарообразная форма, которую на Юго-Востоке называли «небесной округлостью». Идея совершенной полноты была неотделима от представления о единстве всех членов рода, поэтому готовить и есть шарики хуньтунь полагалось сообща всем членам семьи: 公要馄饨婆要面 – 众口难调 – букв. *дедушка хочет хуньтунь, а бабушка хочет лапшу* ‘все вкусы примирить невозможно’.

В китайском фольклоре существует легенда о происхождении обычая есть рисовые клецки в день зимнего солнцестояния (бытовавшая в провинции Фуцзянь), которая указывает на значение клецок из рисовой муки как символа жизненной силы и средства воссоединения живых и мертвых. Рисовые клецки готовили к самому короткому дню года даже в Пекине, где не было принято приносить родственникам и друзьям поздравления по образцу новогодних. У жителей Пекина сохранилась поговорка: 冬至饺子夏至面 – букв. *в зимний солнцезаворот едят хуньдунь, в летний солнцезаворот едят лапшу*.

Няньгао (年糕) – новогодний пирог – сладкое кушанье из муки клейкого риса, которое готовят на Новый год, новогоднее круглое печенье (нянь бин), клецки хуньдунь, пампушки с фаршем из баранины и свинины, ср.: 大年夜的年糕 – 热门货 – букв. *новогодний пирог в канун Нового года ‘товар, пользующийся огромным спросом, ‘широко популярные товары’*.

На Севере к обрядовой пище относились пельмени, на Юге – вино, настоенное на ветвях «счастливых деревьев» (персика и кипариса). Все эти кушанья служили символом изобилия и достатка в доме.

Цзяоцзы (饺子). На встрече Нового года и новогодней трапезе должны были присутствовать все члены семьи, причем посторонние лица не допускались и даже двери дома закрывались, что выражало идею единения семьи и рода, включая умерших представителей. Поскольку слово цзун было омонимом слова «клан», пельмени цзунцзы нередко в обрядах слыли символом кровных уз [5]. Данный смысл сохранился в паремииологии: 过年吃饺子 – 都是一家人 – букв. *в китайский Новый год есть пельмени ‘все члены семьи вместе’*; 大年初一吃饺子 – 没外人 – букв. *первый день китайского Нового года есть пельмени – нет чужого человека ‘все родные, не надо стесняться’*.

Слово 饺子 цзяоцзы в китайском языке имеет значение «мучные изделия с фаршем в форме половины круга». Впервые зафиксировано в эпоху «Чин» (1644 – 1911 н.э.) у автора Сюй К [6]. Данная единица относится к фоновой лексике, поскольку помимо разновидностей фарша, по которым называют в китайском языке сорта пельменей, данные изделия различаются по раз-

мерам и способам варки. Кроме того, если для русских людей пельмени относятся к повседневной пище, то для китайцев пельмени – праздничная еда.

Юаньсяо (元宵). Через две недели после наступления Нового года, 15 числа первого месяца, отмечается веселый праздник фонарей – Дэн цзе или Юань сяо цзе. Название праздника происходит от специального кушанья юань сяо – небольших плотных шариков из рисового теста, варенных в кипящей воде или масле, со сладкой начинкой из сахара (бай тан).

Праздник начала лета Ся цзе или праздник летнего солнцестояния Дуанью («Истинная середина»), Тяньчжун цзе – «Праздник Небесной середины», отмечается пятого числа пятого месяца лунного календаря. Это второй по значимости праздник после Нового года, который неразрывно связан с представлениями о границе между первой и второй половинами года, он знаменовал собой переход от весеннего цветения к осеннему увяданию. Будучи кульминацией роста светлого, активного начала Ян, летний праздник символизировал начало отступления силы Ян перед смертоносным началом Инь, а также идею встречи человеческого и божественного.

Цзунцзы (粽子). Главной обрядовой едой в период летнего праздника были сваренные на пару особые пельмени с начинкой из клейкого риса и различных приправ. Эти пельмени в форме треугольных пирамид называли метафорически цзунцзы или цзюэшу, что значит «рогатое просо», поскольку по форме они напоминают бараньи рога, а начинкой их могло служить и просо. В древности цзунцзы полагалось есть в день летнего солнцестояния, но впоследствии они оказались связанными с праздником 5-го дня месяца, став его общепризнанным символом: 未吃端午粽, 寒衣不可送; 吃了端午粽, 还要冻三冻 – букв. *поел цзунцзы 5-й луны – клади теплую одежду в сундук; не поел цзунцзы 5-й луны, не расставайся с теплой одеждой*; ср. также: 端午节吃饺子 – 与众不同 – букв. *праздник начала лета (5-го числа 5-го месяца по старому календарю) есть пельмени – выделяться из массы ‘раздельно с другими’*.

Первое упоминание в литературе о цзунцзы принадлежит Чжоу Чу, жившему в III в. По свидетельству ученого, жители Центрального Китая накануне летнего солнцестояния готовили пельмени с начинкой из риса, приправленного солеными каштанами, жужубами и чесноком. Рис заворачивали в листья цицании, чтобы пельмени «имели вид свернутых вместе сил Инь и Ян [5, с. 51]. Таким образом, цзунцзы выступали своеобразным символом всей космической ситуации в момент летнего праздника, когда кульминация светлого начала Ян несла в себе рост и усиление темного начала Инь.

Юэбин (月饼). Главной обрядовой едой в праздник Середины осени были лунные лепешки юэ бин – крупные до 30 см в диаметре, выпеченные из сероатой (цвета лунного сияния) пшеничной или рисовой муки с добавлением сахара и различных специй. На поверхности

лепешек изображали популярные лунные символы – хозяйку Луны, лунного зайца или счастливые иероглифы. Во время жертвоприношений полагалось выставлять 13 лунных лепешек, что символизировало «полный» лунный год, сплоченность и довольство в семье.

Популярная легенда приписывала лунным лепешкам особую роль в избавлении Китая от монгольского владычества в XIV в. Обычай есть и дарить лунные лепешки в этот праздник служил помимо прочего и укреплению чувства национального единства китайцев [5, с. 88].

В китайской паремиологии частотен образ лапши. В паремиологии *лапша* символизирует силу, долголетие, поэтому данный продукт всегда можно увидеть на новогоднем или свадебном столе.

Следует отметить, что в русской фразеологии представления о макаронных изделиях почти никак не переосмыслены, за исключением единичных выражений, ср: *расти большой, да не будь лапшой* (*тянись верстой, да не будь простой*), где *лапша* связывается с таким свойством человека, как простоватость, недалекость. В фразеологизме *лапшу на уши вешать* ‘говорить неправду, обманывать’ образ *лапши* не символизирует ценность и употребляется в целях создания иронии.

В свою очередь каша была одним из главных обрядовых блюд славян; обладала символикой плодородия, обилия, роста, приумножения достатка. Данные устойчивые смыслы получили отражение в обрядовых практиках, фольклоре, а также в семантике фразеологизмов [7, с. 29].

В русской лингвокультуре образ каши синонимичен образу хлеба. Символический смысл *каши* ‘основа питания, дающего жизненную силу’ подтвержден в паремиологии: *щи да каша – пища (мать, жизнь) наша; где щи да каша, там и место наше; каша – мать наша, хлебец – кормилец; без каши обед не в обед; русского мужика без каши не накормишь* [7, с. 30].

В русском языке образная парадигма слов, мотивированных лексемой *каша*, связана с отрицательными коннотациями ‘что-то запутанное, сложное; неразбериха, путаница’; *каша в голове* ‘отсутствие понимания, порядка в мыслях’. Семантика выражений *заваривать кашу* ‘затевать сложное, хлопотное дело; создавать сложную ситуацию’ и *расхлебывать кашу* ‘с трудом справляться с негативными последствиями каких-л. непродуманных действий’ содержит устойчивые культурные смыслы: ‘хлопотность’, ‘сложность’, ср.: *сам кашу заварил, сам и расхлебывай; заварил кашу – кто-то будет ее расхлебывать; заварили кашу, что и в рот не лезет*.

Другая единица *каши не сварить* с кем-л. ‘не договоришься, не сделаешь общего дела’ актуализирует смысл ‘коллективность’, корни которого уходят в обрядовые действия, практики артельного труда и питания, что отражено в поговорках: *где каша, тут и наши; ешь кашу, да говори нашу* [7, с. 29].

К традиционной обрядности относятся фразеологизмы *березовая каша, вербная каша, калиновая*

каша – обрядовые каши, которые варились в вербное воскресенье и некоторые другие праздники [8, с. 180]. При этом фразеологизм *березовая каша* имел два значения: 1) весенняя обрядовая каша с березовыми почками; 2) ритуальное битье. В настоящее время первое значение практически утрачено, а осталось только второе, которое изменилось и стало обозначать «хлестание ветвями, порку розгами, вообще битье», отсюда современный фразеологизм *дать березовой каше* [8, с. 121].

В славянской культуре *каша* является одним из главных блюд в начальной и конечной фазах жизненного цикла. Образ *каши* (манной) в русской культуре ассоциируется с младенческим возрастом. Такие культурные смыслы, как ‘жизненная важность’, ‘ценность’ вошли в семантику фразеологизма: *мало каши ел (съел)*, у которого 2 значения: 1) ‘слаб физически, неокрепший (обычно о молодом человеке, который физически не готов к чему-л.); 2) неопытен, недостаточно сведущ в чем-л.’. В то же время в средних фазах жизненного цикла важнейшая роль отводится хлебу и хлебобулочным изделиям.

В китайском языке образ каши представлен незначительно. Вместе с тем данное блюдо имеет несомненную символическую ценность: как и в русской культуре, каша входила в состав обрядовых кушаний, в частности *腊八粥 labazhou лабачжоу* – «каша Восьмерки месяца ла», которую готовили к 8-му дню 12 месяца [5].

Позднее в китайском фольклоре обряд приготовления каши лабачжоу оказался связанным с мотивами буддизма и конфуцианства. В действительности история данного обряда восходит к архаическим новогодним празднествам ла, о которых свидетельствует само название последнего месяца в народном лунном календаре китайцев. В старину празднества ла символизировали очищение от поветрий старого года, рождение новой жизни, плодородие, о чем свидетельствуют поверья о том, что лабачжоу надо есть целый день, дабы урожай был обильным и т.п. [5].

Отмечено 3 близких по смыслу, но разных по способу выражения фразеологизма, где в русском языке отмечается образ каши, а в китайском представлены другие образы: рус. *мало каши ел* / кит. 吃的盐少 – букв. *мало соли ел*; рус. *заварил кашу* / кит. 花椒掉进米饭里 – *маленькие (花椒) в (米饭) – букв. душистые перцы подали в рисе – искать осложнений ‘незадача’*; рус. *сам кашу заварил, сам и расхлебывай* / 自酿苦酒自己喝 – букв. *сам изготовил горькую водку, а потому сам и пью ‘сам сделал зло, сам и решаю проблемы’*.

Заключение. Для объективного описания национально-культурной специфики наименований блюд в русском и китайском языках как репрезентанта яркого фрагмента национальной культуры важными являются положения страноведческой концепции, акцентирующие значимость национально-культурного содержания слова (как денотативного, так и фонового), и те положения лингвокультурологической концепции,

которые предполагают учет особенностей ценностной языковой картины мира, находящей воплощение, прежде всего, на лексическом уровне языка при особой значимости культурных коннотаций и соотношении значения языковых единиц с концептами национальной культуры в сопоставительном аспекте [9–11].

Среди фразеологизмов семантического микрополя «праздничная пища» значительную группу составляет безэквивалентная лексика. В русском языке национально-культурной спецификой значения обладают названия изделий из теста: *хлеб, калач, кулич, каравай, кисель, крендель, пряник, бублик, сайка, оладья*; названия первых блюд: *тюрю, щи, уха*; напитков: *мед, пиво*. Данные лексемы репрезентируют наличие лакун понятийного характера. Фоновые фразеологизмы содержат слова *блины, каша, колбаса, лапша, варенье, водка, вино* и др. Часть из них имеет эквиваленты в китайском языке: *салат, ветчина, печенье* и др.

К безэквивалентным фразеологизмам микрополя «праздничная пища» в китайском языке относятся: 八宝饭 *бабаофань* – сладкий рис с цукатами; 年糕 *няньгао* – новогодний пирог; 馒头 *маньтоу* – паровые пампушки; 月饼 *юэбин* – лунная лепешка; 凉粉 *лянфэнь* – холодная закуска из желатинообразной вермишели из бобового крахмала; 粉丝 *фэньсы* – вермишель из крахмала зеленого горошка; 包子 *баоцзы* – паровый пирожок; 馄饨 *хуньтунь* – ушки в бульоне; 汤饺 *таньсяо* – клецки (из рисовой муки со сладкой или мясной начинкой). Фоновая лексика представлена следующими единицами: 茶 *ча ча* – чай; 饭 *фан фань* – рис; 粥 *чжоу чжоу* – каша; 面 (面条) *миан мянь* – лапша; 饺子 *джяоцзы цзяоцзы* – пельмени; 饼 *бин бин* – лепешка, 馅饼 *сяньбин* – пирожок с начинкой.

Таким образом, фразеологические лакуны русского языка – это названия выпеченных изделий: *каравай, крендель, пышка, бублик, кулич, калач, сайка* и др. В китайском языке им соответствует единственное слово 面包 *мианбао* – хлеб.

Литература

1. Большой фразеологический словарь русского языка / отв. ред. В.Н. Телия. – 4-е изд. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 784 с. – (Фундаментальные словари).
2. Пьянкова, К.В. Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи, в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / К.В. Пьянкова; Урал. гос. ун-т. – Екатеринбург, 2008. – 22 с.
3. Костомаров, Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа: утварь, одежда, пища, питье, здоровье и болезни, нравы, обряды, прием гостей / Н.И. Костомаров; сост. С.Л. Николаева. – М.: Экономика, 1993. – 393 с.
4. Байбурин, А.К. Ритуал в традиционной культуре: структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов / А.К. Байбурин; Рос. акад. наук, Музей антропологии и этнографии. – СПб.: Наука, 1993. – 237 с.
5. Китайцы // Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии: годовой цикл / редкол.: Р.Ш. Джарылгасинова (отв. ред.) [и др.]; Акад. наук СССР, Ин-т этнографии. – М., 1989. – 360 с.
6. 汉典 (Толковый словарь китайского языка он-лайн) [Electronic resource]. – Mode of access: <http://www.zdic.net>. – Date of access: 02.04.2010.
7. Ковшова, М.Л. Семантика и прагматика фразеологизмов: лингвокультурологический аспект: автореф. дис. ... д-ра филол. наук: 10.02.19 / М.Л. Ковшова; Рос. акад. наук, Ин-т языкознания. – М., 2009. – 48 с.
8. Маслова, В.А. Лингвокультурология: учеб. пособие / В.А. Маслова. – М.: Academia, 2001. – 202 с.
9. Телия, В.Н. Русская фразеология: семантический, парадигматический и лингвокультурологический аспекты / В.Н. Телия. – М.: Школа «Языки русской культуры», 1996. – 288 с.
10. Верещагин, Е.М. Национально-культурная семантика русских фразеологизмов / Е.М. Верещагин, В.Г. Костомаров // Словари и лингвострановедение: сб. ст. / под ред. Е.М. Верещагина. – М., 1982. – 179 с.
11. Бао Хун. Национально-культурная специфика фразеологизмов в русском и китайском языках / Бао Хун // Фразеология в контексте культуры: сб. ст. / Рос. акад. наук, Ин-т языкознания, Проблем. группа «Общ. фразеология»; отв. ред. В.Н. Телия. – М., 1999. – 336 с.

Поступила в редакцию 10.06.2020