

В тексте иногда явно выделяется одна номинация, повторяющаяся неоднократно и несущая особую семантическую нагрузку (это особенно касается рассказов «Пари», «Человек в футляре», «Дама с собачкой»). В каждом отдельном случае подобный повтор мотивирован.

Особенностью обозначений артефактов является редкое употребление в сочетании с ними определений.

1. Кунтыш, М.Ф. Лексико-тематическая группа обозначений одежды и аксессуаров в лексической структуре рассказов А.П. Чехова // Наука – образованию, производству, экономике : материалы 73-й Региональной научно-практической конференции преподавателей, научных сотрудников и аспирантов, Витебск, 11 марта 2021 г. // Витеб. гос. ун-т ; редкол.: Е.Я. Аршанский (гл. ред.) [и др.]. – Витебск: ВГУ имени П.М. Машерова, 2021. – С. 230–233.

2. Невердинова, В.Н. Рассказ А.П. Чехова «Дама с собачкой» // Русская классическая литература. Анализ художественного текста. – Таллинн: Валгус, 1988. – С. 110–119.

НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЕ СВОЕОБРАЗИЕ КИТАЙСКИХ ФРАЗЕОЛОГИЗМОВ С КОМПОНЕНТОМ «СПЕЦИИ, ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ»

Ма Лун, И.В. Ма
Витебск, ВГУ имени П.М. Машерова

В статье осуществляется лингвокультурологический анализ одной из групп тематического поля «пища» как важного компонента картин мира, зафиксированного в русской и китайской фразеологии, что в современной лингвистической науке ещё не было объектом специального изучения. Актуальность работы обуславливается недостаточной изученностью национально-культурного своеобразия китайских фразеологических единиц (ФЕ) с «пищевым» компонентом на фоне русской лингвокультуры.

Цель исследования – путём сопоставительного анализа выявить национально-специфическое в содержании китайских ФЕ с компонентом «специи, пряности и приправы».

Материал и методы. Материалом исследования послужили 932 русских и 453 китайских ФЕ тематического поля «пища». Основными методами исследования явились: сравнительно-сопоставительный, контрастивный, метод компонентного анализа, диахронно-описательного анализа фразеологизмов сравниваемых языков.

Результаты и их обсуждение. Древние китайцы различали пять основных приправ, соответствующих традиционным пяти вкусовым ощущениям: 姜 [jiāng] – *имбирь, корень имбиря*; 辣椒 [làjiāo] – *острый перец; перец чили*; 花椒 [huājiāo] – *сычуаньский перец (辣 [là] – острый)*, 醋 [cù] – *уксус (酸 [suān] – кислый)*, 盐 [yán] – *соль*; 酱 [jiàng] – *столовый соевый соус, соя (咸 [xián] – солёный)*, 八角 [bājiǎo] – *бадьян, анис (苦 [kǔ] – горький) и 糖 [táng] – сахар (甜 [tián]; 甘 [gān] – сладкий)*. Для общего обозначения используется лексема 五味 [wǔwèi] – *букв. пять приправ; пять вкусовых ощущений (сладкий, кислый, горький, острый, солёный)*.

Данная тематическая группа пересекается с группой «пища растительного происхождения», поскольку в неё попадают названия растений в естественном и обработанном виде, содержащие природные продукты сахар, соль, а также лексемы, содержащие сему 'вкусовые качества'. Так, семантика сладкого, горького и пресного в китайском языке соотносится с растительным миром: 苦菜 [kǔcài] – *осот овощной* содержит языковой знак 苦 – *букв. горький*; 甘蔗 [gānzhe] – *сахарный тростник* содержит языковой знак 甘 [gān] – *букв. сладкий*, 苦豆 [kǔdòu] – *горькая фасоль (пажитник)*; 苦瓜 [kǔguā] – *китайская горькая тыква*; семантика солёного – с мясными и морепродуктами, а также солёными овощами.

В средние века в рацион китайцев вошла самая популярная приправа – 酱 [jiàng], 酱油 [jiàngyóu] – *столовый соевый соус*, которая также содержит сему «солёный». Данное название относится к безэквивалентной лексике в китайском языке по отношению к русскому, имеет 3 значения: 1) сгущённая соя (приправа из сои); 2) засолённый в сое; 3) паста, джем [1].

К фразеологизмам данной тематической группы относятся:

吃的盐少 – *букв. мало соли ел (совпадает по значению и выражению с русским фразеологизмом – мало каши ел)*; 无盐不解淡 – *букв. без соли блюдо не будет вкусным, без денег ничего нельзя сделать*; 锅里炒石灰 – *不进油盐* – *букв. жарить известь в котле – без соли,*

без масла (упрямый; человек, который не слушает чужой совет); 水火相成, 盐梅相成 – букв. приготовление зависит от огня и воды, а вкус – от соли (солёного) и кислой приправы (кисло-го); процесс приготовления: огонь и вода взаимодополняют друг друга, как солёное и кислое;省了一把盐, 酸了一缸酱 – букв. чтобы сэкономить ложку соли, испортил чан соевого соуса (полученное не компенсирует потерянного); 鼻子上的糖 –干饒, 添不着 – букв. сахар на носу – не может лизать (видишь, но не можешь получить); 滚油锅里炸辣椒 – 够呛 – букв. жарить острый перец в масле – приходится тяжело (трудная, бедная жизнь); 花椒煮猪头 – 肉麻 – букв. варить сычуаньский перец и свиную голову – отвратительный, противный (фальшивая речь и действия; вызывающий отвращение); 花椒掉进米饭里 – 麻烦 (饭) 了 – букв. сычуаньский перец упал в рис – ожидай трудностей, осложнений; 不吃辣椒不发烧 – 何必心虚 – букв. не ешь острый перец, не будет жар – зачем падать духом, быть неуверенным в себе (нет необходимости робеть); 吃辣的送海椒, 吃甜的送蛋糕 – 投其所好 – букв. тому, кто любит есть острый перец, нужно дарить острый перец, кто любит сладкий торт, нужно дарить торт – старайся угодить (нужно учитывать вкусы и желания); 油儿酱儿糖儿醋儿到在一处 – букв. масло, соевый соус, сахар, уксус смешать вместе (смешанные (непонятные) чувства); 凌杂米盐 – букв. мелкие дела похожи на рассыпанные вперемежку зерна риса и соли (мелочь, пустяки, всякая всячина); 吃咸鱼蘸酱油 – 多此一举 – букв. есть солёную рыбу, окуная в соевый соус, – не стоило бы и браться (излишнее дело); 甘蔗老来甜, 辣椒老来红 – букв. сахарный тростник чем старше, тем вкуснее, а цвет острого перца, чем старше, тем краснее (чем старше, тем мудрее) (фразеологизм совпадает по значению, но отличается по способу выражения с рус. – зелен виноград не сладок, а молод человек – не крепок); 厨子炒菜 – 添油加醋 – букв. когда повар жарит пищу – добавить ещё масло и соевый уксус (преувеличивать, искажать факты) (16 единиц) [2].

Хотя 姜 [jiāng] имбирь, корень имбиря и 八角 [bājiǎo] бадьян довольно распространённые приправы в китайской кулинарии [3, с. 27–28], но нами не обнаружена ни одна ФЕ с данными компонентами.

Китайская кулинария тесно связана с традиционной китайской медициной, где также особое внимание уделяется пяти вкусовым ощущениям, от гармоничного сочетания которых зависит здоровье человека. Доктор медицинских наук Ван Чжаньсян из National University of Health Sciences пишет: «Традиционная китайская медицина считает, что пища имеет пять вкусов: кислый, горький, сладкий, острый и солёный, которые связаны с сезонами года. Кроме того, каждая болезнь соответствует пяти вкусам, которые влияют на внутренние органы, кровь, мышцы, кости и т. д. Так осенью требуются кислые продукты (черника, боярышник, виноград и др.), чтобы уменьшить воздействие осенней сухости на организм. Болезни сердца запрещают солёное, а болезнь лёгких – горькое» [4, с. 252]. Поэтому в рамках тематической группы «специи, пряности и приправы» мы считаем необходимым рассмотреть ФЕ с компонентом, обозначающим вкус пищи: 辣 [là] острый; 咸 [xián] солёный (1) содержащий соль 含盐的 [hányán[de], 盐[的] [yán[de]; 2) приправленный солью 咸[的] [xián[de]); 苦 [kǔ] горький; 酸 [suān] кислый; 甜 [tián]; 甘 [gān] сладкий (содержащий сахар 糖 [táng] сахар) (вкусы).

К таким ФЕ относятся: 没咸不解淡 – букв. не иметь солёного, не понимать вкуса; без соли всё пресно (без необходимых условий дело невозможно сделать); 苦尽甘来 – букв. кончился горький, наступил сладкий (прошли тяжёлые дни, настало счастливое время; вслед за горем приходит радость); 饫甘饕肥 – букв. наедаться до отвала сладким, получать удовольствие от жирного (богатый, расточительный образ жизни); 白菜拌苦瓜 – 有苦有甜 – букв. китайская горькая тыква с китайской капустой – и горький, и сладкий (и мучение, и радость); 刚吃过黄连吃蜜糖 – 苦尽甜来 – букв. съел китайский коптис и сразу есть мёд – вслед за горьким приходит сладкий (наконец улыбнулось счастье); 食不甘味 – букв. пища не сладкий вкус (из-за тревог и волнений потерять аппетит); 食不求甘 – букв. довольствоваться простой пищей, не желать сладкого (вкуса) (довольствоваться малым); 背着甘蔗上楼梯 – 步步高, 节节甜 – букв. нести сахарный тростник, поднимаясь по лестнице, – в каждом моменте сладкий (беспрерывно получать повышение); 从梢儿吃甘蔗 – 一节比一节甜 – букв. с самого начала есть

сахарный тростник – чем больше ешь, тем он более **сладкий** (состояние дел будет только улучшаться) (9 единиц).

ФЕ с компонентом 五味[wǔwèi] **пять приправ; пять вкусовых ощущений**: 吃了五味想六味 – 贪得无厌 – букв. *попробовал уже пять вкусов, а еще хочет шестой вкус* – **ненасытный** (человек гонится за богатством без удовлетворения); 倒翻了五味瓶 – 不知**酸甜苦辣** – букв. *опрокинуть бутылку с пятью вкусами* – **не знать кислый, сладкий, горький, острый** (не знать превратности судьбы, перипетии); 饭桌上的抹布 – 尝尽了**酸甜苦辣** – букв. *кухонная тряпка попробовала кислый, сладкий, горький, острый* (переживать разные ощущения в жизни); 炒菜的勺子 – 尝尽了**酸甜苦辣** – букв. *ложка для жареных овощей* – **знает на себе кислый, сладкий, горький, острый** (попробовать на опыте; испытать на себе); 五味浊口 – букв. **разнообразие во рту** (букв. **пять вкусов** (сладкое, кислое, горькое, острое, соленое) **приглушает вкус**; 不经厨子手, 难得**五味香** – букв. *только благодаря уму человека работа приобретает смысл, как и через труд повара узнаешь пять вкусов* (6 единиц).

Заключение. Китайские фразеологизмы с компонентом «специи, пряности и приправы» представлены 31 единицей, что составляет около 7% от проанализированных нами ФЕ тематического поля «пища». Все они несут на себе отпечаток национальной культуры и традиций питания китайцев. Наиболее частотной является сема 酱 [jiàng] – **столовый соевый соус**, относящаяся к безэквивалентной лексике в китайском языке по отношению к русскому. Национально-культурное своеобразие ФЕ данной тематической группы также проявляется в наличии присущей только китайскому языку лексеме 五味 [wǔwèi] **пять приправ; пять вкусовых ощущений**, которая играет важную роль в китайской традиционной медицине.

1. Большой китайско-русский словарь он-лайн [Electronic resource]. – Mode of access: <https://bkrs.info>. – Date of access: 18.01.2022.

2. 在线成语字典 (Большой китайский фразеологический словарь он-лайн) [Electronic resource]. – Mode of access: <http://cy.5156edu.com/serach.php>. – Date of access: 20.01.2022.

3. Васильев, Ф.И. Двести пятьдесят блюд китайской кухни / Ф.И. Васильев. – М.: Госторгиздат, 1959. – 208 с.

4. Hongji Zhang, Zhanxiang Wang. Yin-yang and Zheng: Exported from Chinese medicine // Chinese Journal of Integrative Medicine, 2014 20(4): 250–255.

ЯЗЫКОВАЯ СПЕЦИФИКА ИДИОСТИЛЯ ТВОРЧЕСТВА ЛЮДМИЛЫ УЛИЦКОЙ

К.И. Малышева

Витебск, ВГУ имени П.М. Машерова

Природа семантической и эстетической значимости слова в художественном произведении остается до конца не познанной. Смысловая многомерность художественных произведений требует особых подходов к воссозданию содержательных характеристик смыслов слова в языке художественной литературы. Каждый настоящий писатель неповторим в своем творчестве, в умении находить в языке потаенные источники его семантических и художественных возможностей. В этом смысле творчество Л. Улицкой, на наш взгляд, уникально.

Стилю Л. Улицкой характерно своеобразное прочтение социально-бытовых понятий и популярных литературных метафор, частое использование чужого слова, аллюзивность письма, которые направлены на создание сюжетных ситуаций, образов героев, выразительно отражающих неуклонные изменения в массовом сознании и моральных установках советских людей.

Цель исследования – в выявлении и описании характерных особенностей авторского стиля Л. Улицкой и их роли в построении художественного произведения.

Материал и методы. Материалом исследования являются художественные произведения Л. Улицкой: сборники рассказов «Девочки», «Сонечка», «Сквозная линия», романы «Казус Кукоцкого», «Искренне ваш Шурик», «Медя и ее дети», в которых нами выявлено достаточное количество стилистических средств и приемов художественной выразительности. Основные методы исследования: наблюдение, описание, филологический анализ художественного текста.