

Национально-культурная специфика структуры тематического поля «Пицца» в русской и китайской фразеологии

Ма Лун

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

В данной статье с лингвокультурологических позиций исследуются фразеологизмы русского и китайского языков, принадлежащих к тематическому полю «Пицца».

Цель статьи – определение универсального и уникального в структуре системного объединения фразеологических единиц с «пищевой» семой; выявление их степени фразеологической активности; анализ культурно-маркированных компонентов, относящихся к безэквивалентной лексике.

Материал и методы. *Материалом исследования послужили 978 русских и 452 китайских фразеологизма поля «Пицца». В работе использовались описательный и сопоставительный методы, классификации и систематизации материала, прием культурно-исторической интерпретации.*

Результаты и их обсуждение. *В структуре поля «Пицца» в русском и китайском языках наиболее объемным и структурно разветвленным выступает микрополе «еда, питье, кушанья и их компоненты», которое в русском языке состоит из десяти групп, а в китайском из пяти. В русской лингвокультуре доминирующую позицию занимают фразеологизмы с названиями хлебных и мучных изделий, в китайской главное место отводится номинациям зерновых продуктов. Наибольшая фразеологическая активность свойственна безэквивалентным лексемам, обозначающим национальные блюда русского и китайского народов.*

Заключение. *Тематические поля в сопоставляемых лингвокультурах соотносятся по ряду признаков, но в то же время демонстрируют своеобразие. Различия в интерпретации фразеологизмов с пищевым компонентом связаны со сложившимися традициями отношения к выбору пищи, процессу ее приготовления и потребления.*

Ключевые слова: *русская фразеология, китайская фразеология, тематическое поле «Пицца», национально-культурная специфика, безэквивалентная лексика.*

(Ученые записки. – 2022. – Том 36. – С. 127–139)

National and cultural specificity of the structure of the thematic field "food" in Russian and Chinese phraseology

Ma Long

Education Establishment "Vitebsk State P.M. Masherov University", Vitebsk

This article examines the phraseological units of the Russian and Chinese languages, belonging to the thematic field "food", from the linguistic and cultural positions.

The purpose of the article is to determine the universal and unique in the structure of the systemic association of phraseological units with the "food" seme; to identify their degree of phraseological activity; to analyze culturally marked components related to non-equivalent vocabulary.

Material and methods. *The material of the study was 978 Russian and 452 Chinese phraseological units of the "food" field. The work used the descriptive and comparative methods, classification and systematization of the material, the method of cultural and historical interpretation.*

Findings and their discussion. *In the structure of the "food" field in Russian and Chinese, the most voluminous and structurally branched is the microfield "food, drink, dishes and their components", which in Russian consists of ten groups, and in Chinese of five. In Russian linguistic culture, phraseological units with the names of bread and flour products occupy a dominant position, in Chinese the main place is given to the nominations of grain products. The greatest phraseological activity is characteristic of non-equivalent lexemes denoting the national dishes of the Russian and Chinese peoples.*

Conclusion. *Thematic fields in the compared linguistic cultures are correlated in a number of ways, but at the same time they demonstrate originality. Differences in the interpretation of phraseological units with the food component are associated with the established traditions of attitude to the choice of food, the process of cooking and consumption.*

Key words: *Russian phraseology, Chinese phraseology, thematic field food", national and cultural specificity, non-equivalent vocabulary.*

(Scientific notes. – 2022. – Vol. 36. – P. 127–139)

У становление общего и национально-специфического в содержании фразеологических единиц (ФЕ) тематического поля «Пища» в русском и китайском языках служит предметом немногочисленных исследовательских работ. В частности, сопоставительному анализу русских и китайских фразеологизмов с «пищевым» компонентом посвящена статья Ли Гуаньхуа [1], которая, однако, больше имеет отношение к постановке проблемы либо к началу ее разработки. В кандидатской диссертации С.Н. Рубиной [2] акцент делается на педагогическом аспекте: лингвострановедческий подход используется для презентации в китайской аудитории русской фразеологии, в том числе и немногочисленной группы фразеологизмов, содержащих названия кушаний. Диссертационное исследование Чжао Чжицян [3] посвящено функционально-параметрическому анализу ФЕ русского и китайского языков, определению семантических универсалий и национальной специфики двух разноструктурных языков. Автор не уделяет отдельное внимание устойчивым выражениям с наименованиями продуктов, рассматривая их в общем контексте с другими ФЕ в денотативном, грамматическом, оценочном и стилистическом аспектах.

Ряд исследований посвящен какому-либо одному «пищевому» компоненту в составе фразеологизмов, в основном безалкогольным и алкогольным номинациям – *чаю* и *вину*. Например, в своей диссертации Цзоу Сюэцян [4] доказывает необходимость учета лингвокультурной специфики концепта «чай» в процессе обучения русскому языку китайских студентов. В статье А.П. Василенко и В.С. Рыбакиной проводится культурологический анализ фразеологического компонента *чай* на материале французского, английского, русского и китайского языков [5], намечаются характерные отличия восточного и западного мировоззрений в области гастрономического кода культуры. В публикации А.Г. Иванниковой [6] при исследовании лингвокогнитивного и лингвокультурного содержания концепта «чай» в русской и китайской языковых картинах мира делается вывод, что большинство русских пословиц, поговорок и фразеологизмов имеют отношение к времяпрепровождению и чайному этикету, гостеприимству, а в китайском языке превалирует аспект выращивания и разведения чая, его лечебное воздействие на организм человека.

В публикации Чжан Мян [7] при сопоставлении этносемантики русских и китайских ФЕ с концептом «гостеприимство» выделяются этнокультурные доминанты (чай и спиртное), используемые при угощении гостей в обоих языках, что является

отличительной чертой как русской, так и китайской языковых картин мира.

Таким образом актуальность нашего исследования определяется отсутствием комплексных лингвокультурологических исследований структуры и содержания тематического поля «Пища» в русской и китайской фразеологии. Методологической базой послужили работы по осмыслению когнитивной и «культурной» семантики языковых знаков, относимых к семантическим полям «Пища» в русском, белорусском, английском, немецком, французском и др. языках, В.В. Воробьева, Ю.С. Степанова, В.Н. Топорова, Е.В. Беленко, Э.А. Гашимова, М.Л. Ковшовой, И.К. Мироновой и др. Сопоставительный анализ ФЕ с «пищевыми» компонентами в английском и татарском языках представлен в работе Ф.Х. Тарасовой.

Существуют разные подходы к структурированию фразеологического материала. Для результатов описания различных сфер фразеологического состава языков исследователи предлагают группировать ФЕ на основе различных принципов по: тематическим группам, семантическим полям, лексико-семантическим группам.

В начале нашего исследования членение поля «Пища» происходило по семантическому признаку «основной исходный продукт», в результате чего было выделено два обширных микрополя: «кушанья» и «напитки». Материалом выступали фразеологизмы с «пищевым» компонентом, морфологически выраженным не только именем существительным, но также глаголом, которые обозначали ситуации, связанные с приготовлением и употреблением пищи, содержали указание на назначение пищи, в силу чего рассматривались отдельные микрополя: «еда как процесс потребления пищи»; «еда как процесс приготовления пищи»; «праздничная и обрядовая пища». В свою очередь микрополя делились на лексико-семантические группы, например, «тесто и изделия из теста», «блюда из крупы», «жирная пища», «сладкие кушанья» и др. [8].

С учетом семантико-грамматических свойств классификация ФЕ по фразеосемантическим группам выглядела следующим образом: 1) предметные; 2) качественные; 3) процессуальные [9].

В ходе проведения исследования мы отказались от лексико-семантического принципа членения поля и остановились на тематическом подходе, а также сузили объект исследования до ФЕ с «пищевыми» номинациями, выраженными только именем существительным, в силу чего строение и содержание поля «Пища» претерпело существенные изменения.

Цель данной статьи – путем сопоставительного анализа выявить национально-культурную специфику структуры тематического поля «Пища» в русской и китайской фразеологии. К задачам исследования относятся: систематизация номинаций, входящих в тематическое поле (ТП) «Пища», их дифференциация по тематическим микрополям (ТМП), группам (ТГ) и подгруппам (ТПГ); исследование степени фразеологической активности ФЕ с «пищевым» компонентом; сопоставление сформированных групп двух языков с целью выявления универсального и уникального в семантике данных единиц; анализ ФЕ с наиболее выраженным культурным компонентом.

Материал и методы. Материалом исследования послужили 978 русских и 452 китайских ФЕ, принадлежащих к тематическому полю «Пища». Рабочая картотека составлена на основе толковых, лексикографических, фразеологических и ряда других словарей русского и китайского языков: «Русский семантический словарь» под ред. Н.Ю. Шведовой в 6 т. (2002); «Толковый словарь живого великорусского языка» В.И. Даля в 4 т. (1978–1980); «Пословицы русского народа: Сборник» В.И. Даля в 2 т. (1989); «Толковый словарь русского языка с включением сведений о происхождении слов» под ред. Н.Ю. Шведовой (2011); «Большой фразеологический словарь русского языка: Значение. Употребление. Культурологический комментарий» под ред. В.Н. Телия (2009); «Фразеологический словарь современного русского литературного языка» в 2 т. под ред. А.Н. Тихонова (2004); «Словарь русской ментальности» В.В. Колесова (2014); «Большой словарь русских поговорок (более 40 000 образ. выражений)» под ред. В. М. Мокиенко (2008); «Большой словарь китайских фразеологизмов» (2013); 中国成语词典 (Большой словарь китайской фразеологии) (1986); 现代汉语规范词典 (Нормативный словарь современного китайского языка) (1978); 现代汉语通用词典 (Словарь употребительных иероглифов современного китайского языка) (1987); «Краткий словарь недоговорок-иносказаний современного китайского языка» под ред. М.Г. Прядохина (2001); «Большой китайско-русский словарь по русской графической системе» в 4 т. под ред. И.М. Ошанина (1983–1984); 汉语歇后语词典 (Словарь недоговорок [сехоуной] китайского языка) (2006).

В работе мы использовали общенаучные методы наблюдения, сравнения, анализа и синтеза, а также частнонаучные лингвистические методы, среди которых описательный метод и приемы внешней интерпретации, классификации и систематизации материала; сопоставительный метод и прием культурно-исторической интерпретации; элементы количественного метода.

Результаты и их обсуждение. *Тематическое поле как системное объединение единиц языка.* Современная лингвистическая наука проявляет особое внимание к теоретической и практической разработке проблем систематизации языковых единиц, описания

в рамках определенных структурно-семантических объединений, в частности разного рода полей.

Разработка полевого подхода к исследованию лингвистических единиц связана с именами таких ученых, как Й. Трир (J. Trier), Г. Ипсен (G. Ipsen), В. Порциг (W. Porzig), Ш. Балли, А.В. Бондарко, Ю.Н. Караулов, Г.С. Щур и др. Согласно определению, данному в «Лингвистическом энциклопедическом словаре» (автор словарной статьи – А.М. Кузнецов), поле – это «совокупность языковых единиц, объединенных общностью содержания и отражающих понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений» [10, с. 380].

Значения языковых единиц в составе поля взаимосвязаны, они образуют этнически специфичную «сетку», сквозь которую носители языка видят и осмысливают данную предметную область согласно тем представлениям о мире, которые выработаны в веках народом и зафиксированы в языке. Семантика полей в своей совокупности, по мнению В.И. Карасик, составляет языковую картину мира – «сложную систему образов, отражающих действительность в коллективном сознании» [11, с. 105].

Поле имеет особую концентрическую структуру, в которой выделяются ядерная (центральная) часть и периферийные области. Как считает С.М. Прохорова, «любое поле характеризуется наличием центра и периферии, соприкосновением и взаимодействием периферий смежных полей, а также разной степенью сцепления компонентов поля» [12, с. 13]. Граница между ядром и периферией не является фиксированной, в результате взаимопересечения разных полей образуются так называемые зоны постепенных переходов. Одна лексическая единица способна входить одновременно в несколько полей, принадлежа ядру одного и периферии другого из них.

В настоящей работе мы в качестве приоритетной исследовательской категории используем понятие *тематическое поле*, которое позволяет классификационно объединить как номинации, в семантике которых «пищевая» сема является ключевой, так и ФЕ, имеющие в своем составе компонент, принадлежащий к данному тематическому объединению.

Тематические классификации в отличие от лексико-семантических в значительной степени опираются на гипонимические отношения между входящими в них компонентами, т.е. на родовидовые отношения между единицами языка. Различного рода ТМП в составе ТП понимаются в данном случае как относительно замкнутые ряды лексических единиц, объединенных общей семой, а именно архисемой более конкретного содержания и классификационно более низкого порядка, чем архисема поля; ТГ – как группы лексем, связанные между собой общим компонентом, категориально-лексической семой.

Безусловно, классификационное объединение их в тематическое поле рассматриваемых фразеологизмов носит несколько формальный характер, по-

сколькo понятия тематических и лексико-семантических классификаций применяются преимущественно к единицам лексического уровня языка. Однако правомерность такого подхода обуславливается, во-первых, целью оформленностью значительной части рассматриваемых ФЕ, их функциональной соотнесенностью со словом; во-вторых, – очевидной сопоставимостью в большинстве случаев ключевого компонента с «пищевым» значением рассматриваемых фразеологизмов с реальной действительностью.

В нашем исследовании внимание сосредоточено на фразеологизмах, имеющих в своем составе номинацию (номинации) – имя существительное, относящееся к ТП «Пища», т.к. «чисто тематической классификации поддаются только имена существительные, а деление остальных частей речи строится в целом на лексико-семантических основаниях» [13, с. 480].

Этническое своеобразие семантики полей проявляется по-разному: в одних случаях предметная область отличается универсальностью, и подобная специфика проявляется в особенностях осмысления этой предметной области, в характере ее отражения этническим коллективным сознанием. Как известно, представители разных этносов, осмысливая одну и ту же предметную область, могут по-разному отражать ее в сознании: мысленно делить на неодинаковые составляющие; категоризировать отдельные фрагменты; переосмысливать те или иные участки и т.д., что находит отражение в семантическом (сигнификативном) и прагматическом (коннотативном) аспектах языковых единиц.

Если же этноспецифика обнаруживается в денотативном аспекте языковой единицы, черты этнического своеобразия приобретает сама предметная область (сфера внеязыковой реальности), что обуславливает безэквивалентность или неполную эквивалентность слов и устойчивых оборотов, входящих в состав поля, и, соответственно, формирование на этой основе определенной семантики и прагматики единиц языка.

Вследствие этого, при «погружении» в чужую лингвокультуру, и при изучении иностранного языка, в частности, освоение как тематических, так и лексико-семантических полей должно, по мнению большинства исследователей, осуществляться на фоне знаний о соответствующем фрагменте культуры (фрейме культуры) страны изучаемого языка. В противном случае иноязычное поле окажется структурированным языковым сознанием по схемам родной лингвокультуры, что приведет к неверному пониманию и употреблению языковых единиц в речи.

ТП «Пища» относится к полям того типа, где этнокультурное своеобразие обнаруживается, как правило, уже в денотативном аспекте образующих его компонентов, т.е. уже в их предметной области, непосредственно связанной с внеязыковой действительностью. В основе соответствующего структурированного объединения, ТП, в качестве базового находится наиболее обобщающее понятие – *пища* (со значением 'то, что

едят и пьют, что служит питанием'), объединяющее множество обозначений, которые можно распределить по нескольким тематическим микрополям.

Общие и специфические признаки ТП «Пища» в русской и китайской фразеологии. ТП «Пища» как в русской, так и в китайской лингвокультуре представляет собой сложное и весьма разветвленное образование, в центре которого, являясь наиболее обобщенными наименованиями продуктов питания и изготавливаемых из них блюд и напитков, находятся общеупотребительные лексемы *пища*, *еда*, *кушанье* для русской лингвокультуры; 食物 ('пища') и 餐 ('кушанье') – для лингвокультуры китайской.

Единицы данного поля взаимодействуют с единицами полей (тематических и лексико-семантических) «человек», «социум», «быт» (ср., к примеру, выражения, соотносящие пищу с различными частями человеческого тела, чертами характера, характеристику социального, материального положения человека с помощью пищевых образов и т.п.).

В обоих исследуемых языках ТП «Пища» представляет собой сложноорганизованное (состоящее из тематических микрополей, групп и подгрупп) вербальное пространство, исчерпывающую характеристику которого невозможно представить в рамках одной исследовательской работы.

При выборе тематических объединений, составляющих ТП «Пища», для рассмотрения в настоящем исследовании мы ориентировались прежде всего на те группы языковых средств, которые 1) в наибольшей степени отражают гастрономические предпочтения носителей двух лингвокультур; 2) зафиксировали в себе традиции и культуру приготовления и потребления пищи.

В основу членения рассматриваемого ТП «Пища» на ТМП и далее – на ТГ и ТПП в русской лингвокультуре нами положена систематизация пищевых номинаций (продуктов питания и блюд), помещенная во втором томе шеститомного лексикографического источника «Русский семантический словарь. Толковый словарь, систематизированный по классам слов и значений», подготовленного авторским коллективом под руководством академика Н.Ю. Шведовой.

Однако в отдельных случаях это членение дополняется и/или несколько корректируется с учетом того, что часть исследуемых ФЕ содержат «пищевые» компоненты, которые на современном этапе развития русского языка воспринимаются или как устаревшие (архаизмы либо историзмы) или как лексические единицы, очевидно ограниченные в своем употреблении. Такова, к примеру, номинация *хлебово* ('жидкая пища, похлебка') [14, с. 602], входящая в состав одной из старых пословиц (*Было бы хлебово, а хлебку [ложку] найдем*), что в современном русском языке принадлежит к устаревшей и просторечной лексике.

Выявленный корпус номинаций, принадлежащих в русском языке к ТП «Пища», дает основания для его дифференциации на 2 ТМП: «общие обозначения

ния еды, напитков, кушаний» и «еда, питье, кушанья и их компоненты». Членение рассматриваемого ТП в китайской лингвокультуре отчасти коррелирует с делением аналогичного объединения в лингвокультуре русской, но в то же время характеризуется очевидной спецификой, которая в первую очередь обусловлена степенью значимости для китайской гастрономической традиции тех или иных продуктов, а также традициями приготовления и употребления пищи.

В основе китайского кулинарного искусства лежит принцип сочетания «главной» (основной) и «дополнительной» пищи, дифференцируемой в зависимости от отнесенности пищевых продуктов и блюд к одному из двух начал философского осмысления мира, на которых основано мировосприятие представителей китайской культуры. Это достаточно известная теория Инь и Ян, в соответствии с ней Инь – 阴 [yīn] – является воплощением женского начала и соответственно связывается с земной стороной бытия (темным, мягким, пассивным), а Ян – 阳 [yáng], – напротив, соотносится с началом мужским, связанным с небесной, противопоставляемой земной, стороной человеческого существования (светлым, твердым, активным) [15, с. 1347]. По мнению известного востоковеда А.А. Маслова, концепция инь и ян – двух противоположных и взаимодополняющих начал «пронизывает всю китайскую культурную традицию, от системы управления государством и отношений между людьми до правил питания и саморегуляции» [16, с. 29–30].

Традиции китайской кухни сформировались под очевидным влиянием этой философской теории, которая, в частности, нашла выражение в разграничении национальных блюд на две категории: 1) воплощающие в себе начало Ян (*янские* продукты); 2) соотносимые с началом Инь (*иньские* продукты). Употребляемые китайцами блюда и продукты также разграничиваются на основные, составляющие основу их рациона (обозначаются 饭 [fàn]; букв.: 1) еда, пища; 2) вареный рис) и дополнительные (обозначаемые 菜 [cài]; букв. 1) овощи, зелень; 2) кушанье, еда, блюдо). К основным продуктам относятся все зерновые и изделия из муки, а к дополнительным – не только овощи и растительная пища, но и мясо, и рыба, и блюда из них.

При употреблении человеком пищи две категории блюд (по сути, противопоставляемых друг другу), в соответствии с принципами китайской кухни, необходимо сочетать по определенным правилам, нарушение которых приводит к дисбалансу в пищеварении и, как следствие, к болезням. Однако в процессе правильного питания (т.е. употребления в пищу продуктов в рекомендуемом сочетании и количестве) равновесие может быть восстановлено. Специалисты по традиционной китайской медицине считают, что теория Инь и Ян является ядром искусства исцеления: «Так при дефиците Ян и ознобе следует есть лук-порей, тушеное собачье мясо с вареным имбирем, а также баранину и другие согревающие продукты. Людям с недостатком Инь и огнем рекомендуется есть пищу, увлажняющую сухость,

например, грибы, тушеное мясо черепахи. Правильное питание основано на принципе сочетания холодных и горячих продуктов, балансе Ян и Инь» [17, с. 52–53].

Примечательно, что изложенная теория находит отражение и в рассматриваемой нами части китайского фразеолофонда: выявленные ФЕ нередко основываются на денотативном значении объединяемых в устойчивом выражении номинаций, причем одна из этих номинаций обозначает продукт или блюдо, относимые к *согревающей* пище, вторая – к *охлаждающей*. Например, 大葱拌豆腐 – 清是清, 白是白 (букв. *лук-порей вместе с доуфу (соевым творогом)*) («честный человек»); *лук-порей*, в соответствии с теорией деления продуктов на янские и иньские, принадлежит к согревающим продуктам; *соевый творог* – к охлаждающим. Подобную картину наблюдаем и во фразеологизме 冰糖调黄瓜 – 干脆 (букв. *смешивать огурцы с леденцовым сахаром – начистоту, открыто*; «говорить прямо, делать без проволочек»), где определенный баланс достигается объединением двух «оппонирующих» образов: сахара, принадлежащего к согревающей пище, и огурца, относящегося к охлаждающим продуктам).

В устойчивых выражениях китайского языка образно закреплена и вкусовая палитра китайской гастрономии, а также рекомендации выбирать пищу в соответствии с природным сезоном. Ср., в частности: 吃了五味想六味 – 贪得无厌 (букв. *попробовал уже пять вкусов, а еще хочет шестой вкус – ненасытный*; о человеке, который гонится за богатством, однако не олучает от этого удовлетворения); 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»); 冬天卖凉粉 – 不识时务 (букв. *зимой продавать лянфэнь (желеобразная холодная закуска из бобов) – быть непрактичным*; «быть оторванным от жизни, непрактичным») (образность формируется на основе утверждения о том, что холодное блюдо не соответствует зимнему времени, когда предпочтительнее употреблять согревающую пищу).

Структура тематического поля «Пища» во фразеофонде русского языка. ТП «Пища», сформировавшееся в русской лингвокультуре, представляет собой значительное по объему структурированное объединение, в которое входят два ТМП: «общие обозначения продуктов питания» и «еда, питье, кушанья и их компоненты». Эти ТМП, в свою очередь, членятся на более мелкие сегменты – ТГ и ТПП.

На рис. 1 отражено процентное соотношение ФЕ, образующих два микрополя в рамках ТП «Пища».

Первое из ТМП дифференцируется на две ТГ: «собственно еда, продукты», принадлежащую к ядерной части рассматриваемого ТП, и «общие обозначения продуктов питания по времени принятия пищи, по назначению», частично входящую в ядерную, частично – в периферийную часть поля.

На рис. 2 схематически представлено деление ТМП «общие обозначения продуктов питания» на две ТГ и процентное соотношение ФЕ, входящих в данные ТГ.

- ТМП «общие обозначения продуктов питания»
- ТМП «еда, питье, кушанья и их компоненты»

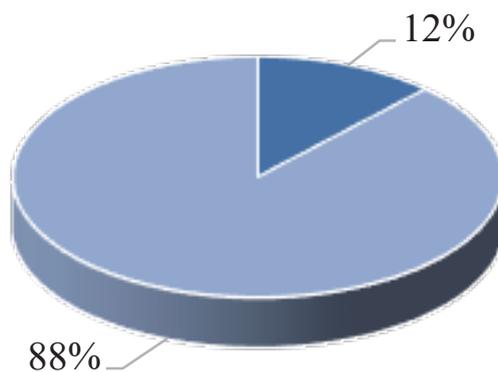


Рис. 1. Структура ТП «Пища» в русском языке и объем ФЕ, образующих ТМП, %

- ТГ «собственно еда, продукты»
- ТГ «общие обозначения продуктов питания по времени принятия пищи, по назначению»

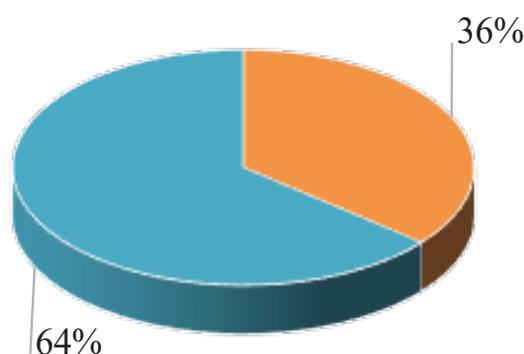


Рис. 2. Структура ТМП «общие обозначения продуктов питания» в русской лингвокультуре, %

В первую ТГ входят номинации: *пища, еда, провизия, снедь, брашно, харчи, хлеб* (в значении ‘питание, пропитание’) и др.; часть из этих номинаций функционирует в качестве компонентов интересующих нас устойчивых выражений: *Будет день – будет и пища; Лежа пицци (хлеба) не добудешь; Мельница сильна водой, а человек едой; На казенных харчах* (кто-нибудь); *Какова пашня, таково и брашно* и др. В общей сложности выявлено 44 ФЕ с компонентами – номинациями данной ТГ, имеющими различную степень употребительности (включая устаревшие и/или практически вышедшие из употребления) и различную стилистическую окраску.

ТГ «общие обозначения продуктов питания по времени принятия пищи, по назначению» включает две не очень большие ТПГ: «общие обозначения продуктов питания по времени принятия пищи» и «общие обозначения продуктов питания по назначению». Все номинации, входящие в первую из ТПГ (*завтрак, закуска* (в одном из значений – ‘еда, кушанье, подаваемое перед горячими блюдами’) и т.д.), за исключением *ланч* и *полдник*, функционируют в качестве компонентов ФЕ, однако наиболее частотным в данном случае оказывается обозначение *обед*, зафиксированное в 25 ФЕ из 33: *Красна дорога ездоками, а обед – едоками; Чужой обед похваляй, да и сам ворота отворяй* и др.

Из номинаций второй ТПГ наибольшей фразеоактивностью в выявленных нами ФЕ обладает номинация *хлеб-соль*, зафиксированная в 35 ФЕ: *Хлеб-соль водить с кем-нибудь* (разг.; ‘дружить, водить знакомство с кем-нибудь’); *Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь* и др. Этой номинации присуща выраженная национально-культурная значимость: у русских, как и у большинства славян, обозначение *хлеб-соль* обладает рядом важнейших для жизни человека символических смыслов, в числе которых *гостеприимство, согласие, домашнее благополучие и достаток*. В целом же номинации рассмотренной ТГ являются компонентами 73 устойчивых выражений.

Значительно более обширным в обеих лингвокультурах является второе из выделенных ТМП, включающее обозначения как собственно блюд и кушаний, употребляемых русскими в процессе приема пищи, так и названия компонентов (продуктов), из которых эти блюда и кушанья состоят (либо добавляются при приготовлении).

В русской лингвокультуре это ТМП структурировано нами с учетом приоритетности для национальных гастрономических традиций определенных продуктов и предпочтений, отдаваемых ряду блюд и кушаний. По мнению И.С. Лутовиновой, «питание древних славян, которые являлись народом земледель-

ческим, а позже русских состояло в первую очередь из растительной пищи, представляющей собой продукты земледелия (зерновые культуры, позже овощи) и собирательства (грибы ягоды), во вторую очередь, из рыбных, молочных продуктов и в последнюю очередь – из мясных блюд» [18, с. 75]. На этом основании рассмотренное ТМП русской лингвокультуры дифференцировано на 10 объединений (ТГ), в составе части из которых возможна дальнейшая дифференциация – на ТПГ: 1) «общие обозначения еды, питья, кушаний»; 2) «хлеб, хлебные изделия, мука, крупа; изделия из них»; 3) «овощи, бобовые, бахчевые, грибы; овощные, грибные блюда»; 4) «супы и другие первые блюда»; 5) «фрукты, ягоды, орехи и блюда из них»; 6) «молоко, молочные изделия, яйца, яичные изделия, жиры»; 7) «мясо, рыба, мясные и рыбные блюда, кушанья»; 8) «приправы, пряности, соусы, заправки, соленья, маринады»; 9) «сладости, мучнистые и сахаристые изделия»; 10) «алкогольные и безалкогольные напитки».

На рис. 3 отражена структура ТМП «еда, питье, кушанья и их компоненты» и процентное соотношение ФЕ, имеющих в своем составе компоненты ТГ, которые образуют данное микрополе.

Наиболее объемной в русской лингвокультуре является группа «хлеб, хлебные изделия, мука, крупа; изделия из них», в которую входят ФЕ с номинациями хлеба, хлебных и мучных изделий. В разветвленной

системе такого рода номинаций отражены национально-культурные традиции приготовления и употребления пищи, что обуславливает наличие среди обозначений данной ТГ довольно значительное число лексических единиц безэквивалентного характера.

Структура тематического поля «Пища» в китайском фразефонде. В китайской лингвокультуре, где тематическое поле «Пища» также достаточно объемно и членится на различные сегменты (ТМП, ТГ и ТПГ), наблюдается несколько иная картина мира. Как и аналогичное ТП русской лингвокультуры, оно включает два ТМП: «общие обозначения еды, напитков, кушаний» и «еда, питье, кушанья и их компоненты» – при этом второе явно превышает первое по объему, объединяя примерно втрое больше номинаций, которые зафиксированы в качестве компонентов в выявленных нами ФЕ.

На рис. 4 отражена структура ТП «Пища» и процентное соотношение ФЕ, имеющих в составе компоненты – номинации, входящие в два ТМП.

Первое из ТМП объединяет номинации, используемые для общего обозначения пищи (еды, кушаний, напитков), которые присущи китайской лингвокультуре, как и большинству других. Базовой для данного микрополя является многозначная лексема 食 [shí] в одном из ее значений, в данном случае приоритетном для нас – ‘пища, еда, питание’ (зафиксирована



Рис. 3. Структура ТМП «еда, питье, кушанья» в русском языке и объем образующих его ТГ

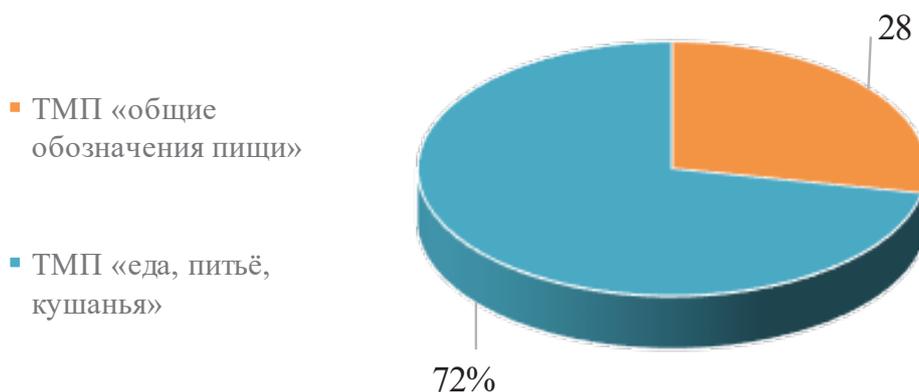


Рис. 4. Структура ТП «Пища» в китайском языке и объем ТМП «общие обозначения пищи» и «еда, питье, кушанья», %

Деление ТМП "еда, питье, кушанья" на ТГ с процентным соотношением ФЕ, входящих в их состав

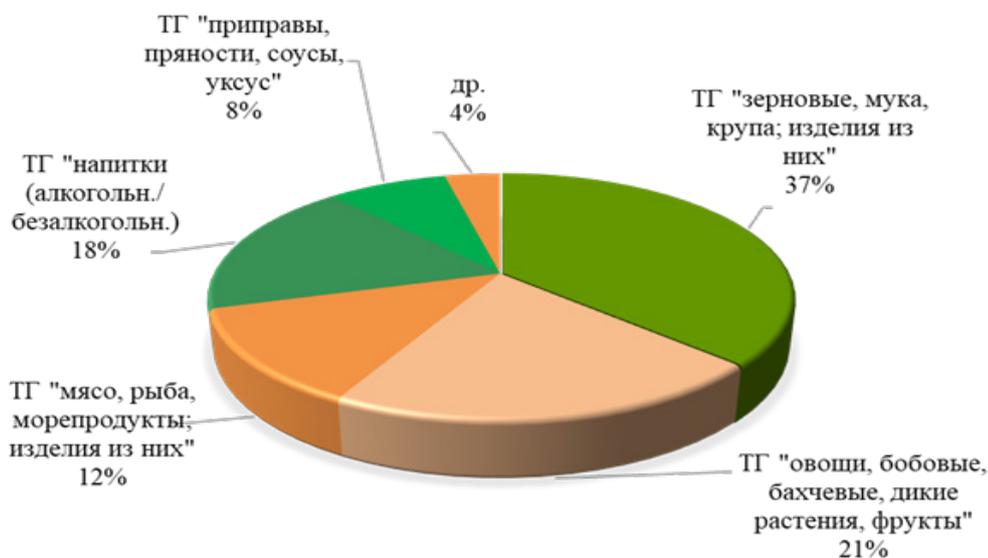


Рис. 5. Структура ТМП «еда, питье, кушанья» в китайской лингвокультуре и процентное соотношение ФЕ с номинациями, образующими 5 ТГ, %

в качестве компонента в 64 из выявленных ФЕ). Помимо указанной, в данное ТМП входят номинации: 饭 [fàn] ('еда, пища, кушанье, стол, блюдо'); 菜 [cài] ('еда, блюдо') и некоторые другие. В общей сложности нами выявлено 127 ФЕ с компонентами данного ТМП: 食前方丈 (букв. во время пицци перед ним стоит много разных блюд; об очень богатом человеке); 靠天吃饭 (букв. есть ли пицца (еда), зависит от неба); 'не иметь возможности влиять на обстоятельства'); 过头饭难吃, 过头话难讲 (букв. еда (пицца) сверх меры – трудно есть; 'думай прежде чем говоришь, чтобы избежать лишних слов'); 厨子炒菜 – 添油加醋 (букв. когда повар жарит блюдо – добавит еще масло и уксус; 'преувеличивать действительное положение вещей, измышляя что-то') и т.п.

Второе из ТМП – «еда, питье, кушанья и их ком-

поненты» – включает 5 ТГ: 1) «зерновые, мука, крупа; мучные и крупяные изделия»; 2) «овощи, бобовые, бахчевые, дикие растения и блюда из них; фрукты»; 3) «мясо, рыба, морепродукты; блюда из них»; 4) «алкогольные и безалкогольные напитки»; 5) «приправы, пряности, соусы, уксус», – большая часть которых членится на ТПП.

На рис. 5 отражена структура ТМП «еда, питье, кушанья» (деление на ТГ) и процентное соотношение ФЕ с номинациями, входящими в его состав.

Таким образом, данное ТМП в сравнении с аналогичным ТМП в русской лингвокультуре дифференцируется на меньшее число ТГ, что обусловлено прежде всего различием в национальных гастрономических предпочтениях двух народов, формировавшихся в течение длительного времени.

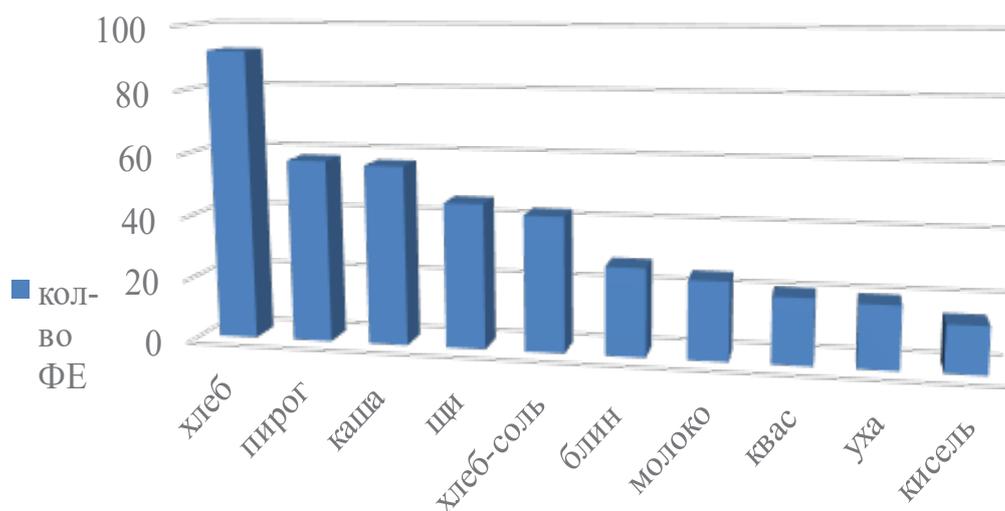


Рис. 6. Степень фразеоактивности номинаций ТП «Пицца» в русском языке, %

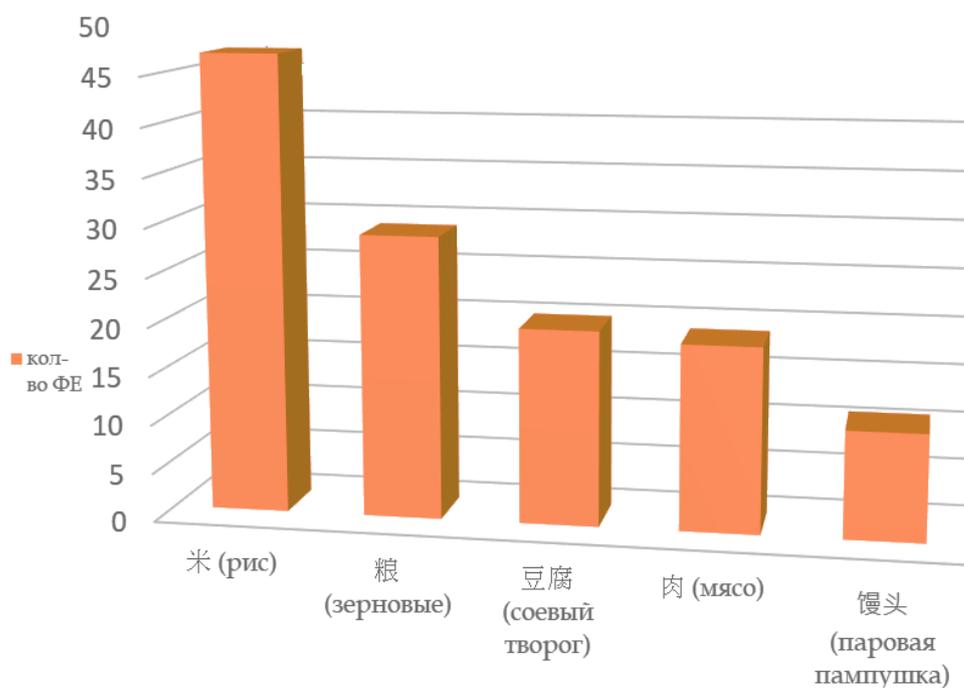


Рис. 7. Степень фразеоактивности номинаций ТП «Пицца» в китайском языке, %

Национально-культурное своеобразие русских и китайских фразеологизмов с компонентом ТП «Пицца». Исследованный нами фразеологический материал свидетельствует об очевидной приоритетности в питании русских зерновых продуктов и блюд (*хлеба, пирогов, блинов* и т.п.) и изделий из круп (*каш, киселей*). Номинации, входящие в соответствующую ТГ, зафиксированы в **297** устойчивых выражениях, что составляет почти **1/3** исследуемых ФЕ. Наиболее обширный фразеологический пласт в русской лингвокультуре составляют фразеологизмы с компонентом *хлеб* – **88** ФЕ (*Хлеба нет, так и друзей не бывало; С хлеба на квас перебиваться;*

Не в пору и обед, как хлеба в дому нет; Ржаной хлеб всему голова и др.). В китайской лингвокультуре иероглиф, обозначающий хлеб в понимании русских, отсутствует.

Подобная картина наблюдается в русской лингвокультуре и с лексемами *каша* (функционирует в составе **70** ФЕ: *Каши не сvariшь* (с кем-нибудь); *Мало каши ел* (кто-нибудь); *Березовая каша* и др.) и *пирог* (функционирует в составе **56** ФЕ: *Вот такие (какие) пироги!*; *Не красна изба углами, а красна пирогами* и др.).

Номинации ТП «Пицца», обладающие в русском языке наибольшей фразеологической активностью, представлены на рис. 6.

В китайской лингвокультуре самой большой группой ТМП «еда, питье, кушанья» является ТГ «зерновые; мука, крупа; изделия из них», дифференцируемая на ТПГ «общие обозначения зерновых продуктов», «номинации блюд из крупы» и «изделия из муки» (всего 118 ФЕ). Наибольшая степень фразеоактивности свойственна входящей в первую ТПГ лексеме *米* (в значениях: ‘рис в зернах, очищенный рис’; ‘очищенное рисовое зерно, крупа из риса’), которая зафиксирована в 41 из 68 устойчивых выражений: 即不烧柴, 也不下米 (букв. *ни дров для растопки, ни риса для котла*; ‘лодырь – сам ничего не делает, а живет за счет другого’); 偷鸡不着蚀把米 (букв. *не украсть курицы, да в придачу горсть риса потерять*; ‘невыгодное дело; неприбыльная сделка’) и т.д. В целом же нами выявлено 302 ФЕ с компонентами, входящими в данное ТМП.

Степень фразеоактивности компонентов ТП «Пища» в китайском языке отражена в диаграмме на рис. 7.

Следует отметить, что и формально совпадающие компоненты ТП «Пища» в китайской и русской лингвокультурах довольно значительно отличаются по своему составу. В частности, в китайской гастрономической традиции, где так же, как и в русской, существенное место занимают номинации *изделий из крупы и муки*, они обозначают блюда и кушанья, отличные по составу входящих в них продуктов, способу приготовления и иным параметрам: это *хлеб, калач, тирог, блины, кисель* и т.д. в пищевой культуре русских – и *包子 [bāozi]* (паровой пирожок круглой формы), *馒头 [mántou]* (хлебец из кислого теста, приготовленный на пару), *烧饼 [shāobing]* (кунжутное печенье, посыпанное семенами кунжута), *月饼 [yóubǐng]* (лунная лепешка) и др.

Анализ национально-культурной специфики русских и китайских ФЕ с «пищевым» компонентом, входящих в ТГ «овощи, бобовые, бахчевые и блюда из них», показал, что в русском языке в устойчивых выражениях данной группы присутствуют следующие номинации: *капуста, бобы, редька, репа, гриб (грибы), лук, картошка, чеснок* и др. В общей сложности 68 устойчивых выражений с данными компонентами, наиболее частотной номинацией является *капуста* (17 ФЕ): *Не в капусте подобран кто-н.; Без капусты животы пусты; Бобы не грибы: не посеешь – не взойдут; Хрен редьки не слаще; Проще пареной репы* и др.

В китайском языке приоритетное место занимают номинации: *荳菽 [rěnsū]* – ‘бобы’; *菜豆 [càidou]* – ‘фасоль обыкновенная (белая; овощная)’; *豆角 [dòujiǎo]* – ‘стручковая фасоль’; *豆腐 [dòufu]* – ‘соевый творог’; *白菜 [báicài]* ‘салатная китайская капуста’; *冬瓜 [dōngguā]* ‘восковая тыква’ и др. Всего выявлено 68 ФЕ данной ТГ. Наиболее частотной является номинация *豆腐* ‘соевый творог’ (зафиксирована в более чем 2/3 всех ФЕ), являющаяся названием одного из национальных блюд китайской кухни, которое имеет широкое распространение в повседневном раци-

оне китайцев: *刀子嘴, 豆腐心* (букв. *язык как нож, а сердце как соевый творог*; ‘иметь острый язык, но мягкое сердце’); *豆腐挡刀 – 自不量力* (букв. *соевый творог дает отпор ножу – переоценивать свои силы*); *萝卜白菜, 各有所爱* (букв. *кто любит корнеплоды (редька, редис, морковь), кто – байцай*; ‘о вкусах не спорят’); *冷锅里爆豆* (букв. *жарить бобы (фасоль) в холодной сковороде*; ‘возобновить прежний спор’) и др.

Национальное своеобразие ФЕ проявляется и в том, что в китайском языке в рассматриваемую ТГ входят названия *диких растений*, употребляемых в пищу, например: *甘蔗老来甜, 辣椒老来红* (букв. *сахарный тростник чем старше, тем слаще, а перец чили, чем старше, тем краснее*; ‘мудрость приходит с возрастом’); *吃过黄连的人, 才知道蜜糖的甜* (букв. *кто ел коптис китайский, тот вспоминает сладкий вкус меда*; ‘кто прошел через тяжелые испытания, знает разный вкус жизни’); *吃苦菜, 莫吃根, 交朋友, 莫忘恩* (букв. *есть осот овощной, не есть его корень; обзаведясь новыми друзьями, не забудь помощи старых друзей*; ‘не проявляй неблагодарности’) и др.

Номинации, входящие в тематическое объединение «*фрукты*» (*桃 [táo]* (персик); *桃子 [táozi]* (персик); *梅 [méi]* (абрикос муме); *柿子 [shizi]* (хурма); *李 [lǐ]* (слива)), в китайской лингвокультуре составляют малочисленную ТПГ в рамках ТГ «*овощи, бобовые, бахчевые и блюда из них*» (всего 5 ФЕ), а в русской – отдельную небольшую по объему ТГ «*фрукты, ягоды, орехи и блюда из них*» (всего 39 ФЕ). Больше всего устойчивых выражений зафиксировано с номинациями *яблоко (яблочко)* и *орех (орешек)*, на долю которых приходится половина выявленных единиц: *Яблоку негде (некуда) упасть; Не расти яблочку на елке; На орехи достанется* и др.

В ТГ «*мясо, рыба, мясные и рыбные блюда*» в русском языке входят 42 устойчивых выражения с компонентами, которые отличаются яркой образностью: *Ел бы мясо, да в зубах вязнет; Мясо ешь, да мясника не съешь; Солонина солоня, говядина дорога* (оттого не готовим); *На кости мясо слаще* и др. В китайском языке данная ТГ дифференцируется на три ТПГ: «*мясо и мясные блюда*», «*рыба и рыбные блюда*» и «*морепродукты и блюда из них*» (общее количество – 41 ФЕ). Наиболее высокую фразеоактивность демонстрирует номинация *肉 [ròu]* ‘мясо’, входящая в состав 12 ФЕ: *鼻子上挂肉 – 油嘴* (букв. *мясо висит на носу – болтливый*; о красноречивом человеке с хорошо подвешенным языком); *好金出在沙子里, 好肉出在骨头边* (букв. *как золото намыывают из песка, так и вкусное мясо соскребают с костей*) и др. Национально-культурное своеобразие проявляется в следующих устойчивых выражениях: *火到猪头烂, 钱到公事办* (букв. *как большой огонь может сварить свиную голову, так и большие деньги могут решить любое трудное дело*); *半夜做梦啃猪蹄 – 尽想好事* (букв. *в полночь есть свиные ножки во сне – думать только о хороших делах*; ‘мечтать о приятном’); *挂羊头, 卖狗肉* (букв. *вывешивать баранью*

голову, а продавать собачье мясо; ‘под благовидным предлогом творить черные дела’; о мошенничестве); 吃了河豚, 百样无味 (букв. *если ты попробовал мясо иглобрюха, тогда другое мясо будет невкусно*; после получения самого лучшего подарка, остальные покажутся незначительными); 大街上卖杂碎 – 提心吊胆 (букв. *продавать цзасуи (горячее блюдо из потрохов) на улице – от страха душа в пятки ушла*; ‘сильно перепугаться, трепетать от страха’); 癞蛤蟆想吃天鹅肉 (букв. *размечталась жаба лебяжьего мяса попробовать*; ‘хотеть невозможного’; насмешка над теми, кто стремится к несбыточному) и др.

ТГ «супы и другие первые блюда» свойственна только ТП «Пища» русского языка, поскольку жидкие горячие блюда издавна имели в пищевом рационе русских широкое распространение. Из 70 ФЕ с номинациями данной ТГ превалируют (более 90 %) ФЕ с обозначением **щи** (45 единиц) и **уха** (19 единиц): *Лоптем щи хлебает кто-нибудь*; *Гостю щей не жалей, а погуще лей*; *Смелому уху хлебать, а трусливому и тюрю не видать*; *Еще рыба не поймана, а уже принялись уху варить* и др. Существенное преобладание в устойчивых выражениях безэквивалентных лексических единиц обозначений **щи** и **уха** обусловлено особой значимостью их в русской национальной культуре.

Для китайской кухни разделение на «первые» и «вторые» блюда не характерно. Лексема «суп» в русском языке используется для обозначения горячего жидкого блюда, подаваемого в начале обеда (первого блюда), в китайской лингвокультуре лексема 汤 [tāng] ‘отвар; бульон’ обозначает жидкое блюдо, подаваемое к столу в конце приема пищи. Например, 吃稀饭泡米汤 – 亲(清)上加亲(清) (букв. *есть жидкую кашу, а еще пить рисовый отвар – двойное родство*; об отношениях между людьми, ставших очень близкими, наподобие родственных); 冷汤冷饭好吃, 冷言冷语难受 (букв. *можно есть холодную пищу и суп, но нельзя терпеть иронические намеки и колкости*).

ТГ «молоко, молочные изделия, яйца, яичные изделия, жиры» входит в состав ТМП «еда, питье, кушанья и их компоненты» только в русском языке (всего 64 ФЕ). В китайской гастрономической культуре молочные продукты не имеют широкого распространения, фразеологизмы с данными номинациями не входят ни в одну из выделенных ТГ в китайском языке: 乳臭未干 (букв. *запах молока еще не исчез*; о неопытном человеке); 鸡蛋里挑骨头 (букв. *искать кость в яйце*; ‘искать несуществующие недостатки, нарочно придираяться’); 鸡飞蛋打 (букв. *и курица улетела, и яйца разбились*; ‘потерять все, на что рассчитывал’).

Национально-специфическими особенностями в русской и китайской лингвокультурах обладает ТГ «приправы, пряности и специи». Номинации данной группы в качестве компонентов входят в состав 65 русских ФЕ, при этом наиболее активно употребляемыми являются номинации **соль** и **хрен** (соответственно 20 и 16 ФЕ): *Сыпать соль на рану кому-нибудь*; *Без соли невкусно, а без хлеба несътно*; *Хрен*

редьки не слаще (‘одинаково плохо и то и другое’); *Старый хрен* (прост. и груб.; о старом человеке) и др.

В рамках рассматриваемой ТГ в русской лингвокультуре отдельно стоит ТПГ, включающая следующие номинации *заквасок*: *дрожжи*; *квашня*; *опара*; *сдоба* (‘жир, сахар и яйца, добавляемые в тесто’); *солод*; *сусло*: **Квашини** *крышкой не удержишь*; *Как на дрожжах (растет)*; *Старой закваски* и др.

Китайская гастрономическая картины выглядит совсем по-другому. Древние китайцы различали пять основных приправ, соответствующих пяти традиционным вкусовым ощущениям: 1) 辣 [là] – острый: 姜 [jiāng] (корень имбиря); 辣椒 [làjiāo] (перец чили); 2) 酸 [suān] – кислый: 醋 [cù] (уксус); 3) 咸 [xián] – соленый: 盐 [yán] (соль); 酱 [jiàng] (столовый соевый соус); 4) 苦 [kǔ] – горький: 八角 [bājiǎo] (бадьян, анис); 5) 甜 [tián] – сладкий: 糖 [táng] (сахар). Например: 吃了五味想六味 – 贪得无厌 (букв. *попробовал уже пять вкусов, а еще хочет шестой – ненасытный человек*; ‘гнаться за богатством, не испытывая при этом никакого удовлетворения’); 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’) и др. Всего нами зафиксировано 26 ФЕ данной ТГ.

В лексических единицах китайского языка вкусовая семантика нередко соотносится с растительным миром. Так сема ‘сладкий’ присутствует в номинациях: 蜜 [mì] ‘мед, нектар’; 蜂蜜 [fēngmì] (букв. *пчелиный мед*); 冰糖 [bīngtáng] (букв. *леденцовый сахар, леденец*). Номинации *мед*, *леденец* в русской лингвокультуре входят в состав ТГ «сладости, мучнистые и сахаристые изделия».

В корпусе устойчивых выражений русского языка ТГ «алкогольные и безалкогольные напитки» наиболее объемной является совокупность ФЕ с номинацией **пиво** (более 1/3 выявленных единиц). Фразеобразовательной активностью также отличаются компоненты *квас* и *чай* (соответственно 21 и 17 из 61 ФЕ данной группы). Например: *С дураком пиво не сварить, а и сварить, так не разопьешь*; **Пиво** *вари, да гостей зови*; **Чай** *и кофе не по нутру, была б водка поутру*; *Не чванься (смейся) квас, не лучше нас*; *И худой квас лучше хорошей воды* и др.

В китайской лингвокультуре данная ТГ, включая в себя 58 устойчивых выражений, делится на 2 подгруппы: 1) безалкогольные напитки; 2) алкогольные напитки. Наиболее высокой степенью фразеоактивности отличается номинация 酒 [jiǔ] (‘спиртное, алкоголь’; ‘алкогольные напитки’), которая входит в состав 44 ФЕ, т.е. в более чем 90 % всех выявленных единиц: 佛在心头生, 酒肉肺腑过 (букв. *если в душе и мыслях есть Будда, тогда не важно, пьешь ли ты спиртное и ешь ли мясо*); 张公吃酒李公醉 (букв. *мужчина Чжан пил спиртное, но мужчина Ли оказался пьяным*; ‘нести ответственность за чужую вино’) и др.

Устойчивые выражения с компонентом *чай* в русском и китайском языках обладают национально-куль-

турным своеобразием, отражая чайные традиции двух народов и культуру чаепития [19]. Так для русских чай ассоциируется с пустым времяпрепровождением, противопоставляемым тяжелому труду, а в китайской культуре это ритуальный напиток, символизирующий молодость, свежесть и здоровье, гармоничное состояние души. Например: рус.: *Чай гонять* (прост.; распивать чай не торопясь, с удовольствием); *Чай да сахар!* (прост.; приветствие пьющим чай); *Чай пить – не дрова рубить*; *Где нам, дуракам, чай пить!*; кит.: *一女不吃两家茶* (букв. *одна девушка не пьет чай в двух домах; одна невеста не принимает чай дважды* [отражает древний китайский обычай, в соответствии с которым во время обручения жених должен подарить невесте чай]); *春茶尖儿 – 又鲜又嫩* (букв. *молодые побеги весеннего чая свежи и нежны*); *茶余饭后* (букв. *после чая и пищи*; 'в свободное время, на досуге'); *茶喝多了养性, 酒喝多了伤身* (букв. *пить чай для здоровья полезно, а пить спиртное (водку) – вредно*).

Заключение. Таким образом можно сделать вывод, что сформированные тематические поля двух языков соотносятся по ряду признаков, однако в то же время демонстрируют очевидное своеобразие, обусловленное сложившимися в течение нескольких веков национальными кулинарными традициями и гастрономическими предпочтениями, которые связаны с различными условиями жизни двух народов, а также своеобразием значимости разных пищевых продуктов и блюд из них в жизни человека.

В китайской лингвокультуре много специфических наименований, которые вызваны иной гастрономической традицией, иным набором пищевых продуктов, а также иной спецификой способов приготовления пищи. Общим для обеих лингвокультур является то, что существенное место в них занимают номинации *изделий из зерна, круп и муки*, однако состав продуктов по способу приготовления и другим параметрам в китайской лингвокультуре свой: *包子* [bāozi] (паровой пирожок круглой формы); *馒头* [mántou] (хлебец из кислого теста, приготовленный на пару; пресная пампушка); *烧饼* [shāobing] (кунжутное печенье, печеные лепешки (посыпанные семенами кунжута)); *月饼* [yóubǐng] (лунная лепешка (лунный пряник) и др. В русской лингвокультуре наиболее обширной является ТГ «*хлеб, хлебные изделия, мука, крупа; изделия из них*», указывающая на важность в питании русских таких продуктов и блюд, как *хлеб, пироги, блины*, а также изделий из круп – *каш, киселей*.

Среди наименований пищи, являющихся компонентами выявленных ФЕ, наибольшая фразеобразовательная активность свойственна лексемам, обозначающим продукты и блюда явной национальной окрашенности, которые с древности составляли основу традиционной кухни каждого из народов: рус. *хлеб, каша, кисель, пирог, блины, калач, щи, уха, квас* и некоторые др.; кит. *米* (大米, 米) (рис); *豆腐* (соевый творог); *馒头* (паровая пампушка); *狗肉* (собачье мясо); *藕* (корневище лотоса) и др.

Фразеологизмы с компонентами – наименованиями *хлебных изделий*, в которой отмечено наибольшее количество лакун; в китайском языке, по сравнению с русским, более обширна группа ФЕ с наименованиями *зерновых продуктов и блюд* из них. Их можно считать *безэквивалентными* или имеющими неполную межъязыковую эквивалентность по отношению к устойчивым оборотам другого языка.

ФЕ русского и китайского языков с компонентом ТП «Пища» в основной своей массе являются *безэквивалентными* по отношению к фразеологизмам сопоставляемого языка: это 885 русских ФЕ (примерно 91%) и 375 китайских (около 83%).

Многие исследователи (Ю.П. Солодуб [20], Э.М. Солодухо [21], О.В. Павлова [22] и др.) считают, что безэквивалентные ФЕ наиболее ярко отражают и передают особенности образа жизни, истории, религии, способов мышления, характерных для носителей рассматриваемых языков. Национальная специфика безэквивалентных ФЕ формируется преимущественно на основе культурно-исторической фоновой семантики, к примеру, во ФЕ-реалиях она лексически маркирована наличием в их составе компонентов, отражающих особенности этнического быта, прежде всего – названий предпочитаемых продуктов и блюд из них.

Различия в интерпретации ФЕ с пищевым компонентом в сопоставляемых лингвокультурах связаны со сложившимися традициями отношения к выбору пищи, а также ее приготовлению и потреблению. Так, для носителей русской культуры особую значимость имеет атмосфера общения, сопровождающая процесс еды, в особенности – в торжественной обстановке (в частности, сложившиеся в течение веков пиршеские традиции); в китайской же культуре акцент делается на искусстве приготовления пищи, соблюдении правил этикета, а также на здоровье как результате правильного питания.

Литература

1. Ли, Г. Опыт лингвокультурологического и семантического описания русской фразеологической картины мира (на примере единиц с компонентом «еда») / Г. Ли // Ученые записки Таврич. нац. ун-та имени В.И. Вернадского. Сер. Филология. Социальные коммуникации. – 2011. – Т. 24 (63). – № 1, ч. 1. – С. 46–53.
2. Рубина, С.Н. Лингвострановедческий подход к презентации русской фразеологии в китайской аудитории: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02 / С.Н. Рубина. – Волгоград, 2000. – 238 с.
3. Чжао, Ч. Функционально-параметрическое описание фразеологизмов русского и китайского языков: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Ч. Чжао. – М., 2012. – 243 с.
4. Цзоу, С. Лингвокультурная специфика концепта «чай» и ее учет в обучении русскому языку китайских студентов: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02 / С. Цзоу. – СПб., 2007. – 210 с.
5. Василенко, А.П. Культурологический комментарий компонента ЧАЙ (thé, tea, 茶) во фразеологизмах

- русского, французского, английского и китайского языков / А.П. Василенко, В.С. Рыбакина // *Филологический аспект*. – 2022. – № 4(84). – С. 56–60.
6. Иванникова, А.Г. Концепт «чай» в языковой картине мира (на материале китайского и русского языков) / А.Г. Иванникова, А.А. Казарян, У.В. Хоречко // *Молодой ученый*. – 2014. – № 20(79). – С. 698–701.
 7. Чжан, М. Фразеологизмы и пословицы со значением «гостеприимство» в русском и китайском языках / М. Чжан, Д.К. Саяхова // *Вест. Башкир. ун-та*. – 2017. – Т. 22, № 3. – С. 829–834.
 8. Ма, Л. Универсальное и национальное в наивной картине мира (на примере семантического поля «пища» в русской и китайской фразеологии) / Л. Ма // *Вест. Витеб. дзярж. ун-та імя П.М. Машэрава*. – 2010. – № 1(55). – С. 72–78.
 9. Ма, Л. Процессуальные фразеологические единицы с «пищевым» компонентом в русском и китайском языках / Л. Ма // *Ученые записки УО «ВГУ имени П.М. Машерова»: сб. науч. тр.* – Витебск: ВГУ имени П.М. Машерова, 2019. – Т. 29. – С. 195–199.
 10. Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В.Н. Ярцева; [науч.-ред. совет изд-ва «Советская энциклопедия», Ин-т языкознания АН СССР]. – М.: Совет. энциклопедия, 1990. – 685 с.
 11. Карасик, В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс / В.И. Карасик. – Волгоград: Перемена, 2002. – 477 с.
 12. Прохорова, С.М. Синтаксис переходной русско-белорусской зоны: ареально-типологическое исследование / С.М. Прохорова. – Минск: Университетское, 1991. – 137 с.
 13. Энциклопедический словарь-справочник лингвистических терминов и понятий. Русский язык: в 2 т. / А.Н. Тихонов, Р.И. Хашимов, Г.С. Журавлева [и др.]; под общ. ред. А.Н. Тихонова, Р.И. Хашимова. – 2-е изд., стер. – М.: ФЛИНТА, 2014. – Т. 1. – 840 с.
 14. Словарь русского языка: в 4 т. / [подгот. Л.П. Алекторовой, С.Л. Баженовой, Е.А. Иванниковой [и др.]; ред. А.П. Евгеньева, Г.А. Разумникова]; АН СССР, Институт русского языка. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Русск. яз., 1984. – Т. 4: С–Я. – 792 с.
 15. История философии: энциклопедия / сост. и гл. науч. ред. А.А. Грицанов. – Минск: Интерпрессервис; Книжный Дом, 2002. – 1376 с.
 16. Маслов, А.А. Китай: укрощение драконов. Духовные поиски и сакральный экстаз / А.А. Маслов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Алетея, 2006. – 480 с.
 17. 王强芬, 邹明亮. 论阴阳五行在中医饮食养生中的应用 // *Journal of Traditional Chinese Medicine*. – 2010. – Vol. 51. – P. 52–55.
 18. Лутовинова, И.С. Слово о пище русских: (к истории слов в русском языке) / И.С. Лутовинова. – СПб.: Изд-во С.-Петерб. ун-та; 1997. – 303 с.
 19. Коваль, Е.С. Культурные традиции русского чаепития / Е.С. Коваль // *Аналитика культурологии*. – 2014. – № 1(28). – С. 181–185.
 20. Солодуб, Ю.П. Русская фразеология как объект сопоставительного структурно-типологического исследования (на материале фразеологизмов со значением качественной оценки лица) / Ю.П. Солодуб. – М.: МГПИ имени В.И. Ленина, 1985. – 112 с.
 21. Солодухо, Э.М. Теория фразеологического сближения (на материале языков славянской, германской и романской групп) / Э.М. Солодухо. – Казань: Казан. ун-т, 1989. – 294 с.
 22. Павлова, О.В. Классификация межъязыковых фразеологических отношений в китайском и русском языках / О.В. Павлова // *Язык и культура*. – 2014. – № 3(27). – С. 74–87.

Поступила в редакцию 02.11.2022