

АХМЕДОВА ДИЛФУЗА ХУСИНОВНА

**НАЦИОНАЛЬНАЯ СПЕЦИФИКА КОНЦЕПТА «ЕДА» В ТАДЖИКСКОМ
И КИТАЙСКОМ ЯЗЫКАХ**

**Специальность: 10.02.20 – сравнительно-историческое, типологическое и
сопоставительное языкознание**

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание учёной степени

кандидата филологических наук

ДУШАНБЕ – 2020

Работа выполнена в межгосударственном образовательном учреждении высшего образования «Российско-Таджикский (Славянский) университет»

Научный руководитель
Искандарова Дилоро Мукаддасовна
доктор филологических наук,
профессор, заведующая кафедрой
теоретического и прикладного
языкознания Межгосударственного
образовательного учреждения
высшего образования «Российско-
Таджикский (Славянский) университет»

Официальные оппоненты:
Султонов Мирзохасан Баротович
доктор филологических наук, член-
корреспондент АН Республики
Таджикистан, главный научный сотрудник
Института языка и литературы имени
Абуабдулло Рудаки АН Республики
Таджикистан

Имомзода Махина Махмадюсуф
кандидат филологических наук, заместитель
директора Института Конфуция при
Таджикском национальном университете

Ведущая организация:
Таджикский государственный институт
языков имени С. Улугзода.

Защита диссертации состоится «24» июня 2020 года в 14:00 часов на заседании диссертационного совета Д 737.011.01 по защите докторских и кандидатских диссертаций при Межгосударственном образовательном учреждении высшего образования «Российско-Таджикский (Славянский) университет» по адресу: 734025, г. Душанбе, ул. Мирзо Турсунзаде, 30.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке и на сайте Российско-Таджикского (Славянского) университета (<http://www.rtsu.tj>)

Автореферат разослан «____» _____ 2020г.

Ученый секретарь
диссертационного совета,
кандидат филологических наук,
доцент



Аминов Азим Садыкович

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность данного исследования обусловлена тем, что Таджикистан и Китай являются соседними государствами, в последние десятилетия отчётливо видно расширение взаимодействия Китая и Таджикистана во всех сферах, что вызывает необходимость изучения языковой картины мира китайцев, ценностных доминант в лингвокультуре данного народа, национального менталитета; сопоставление вышеуказанных аспектов проводится в целях способствования пониманию друг друга и улучшения процесса межкультурной коммуникации двух народов. Концепт «еда» считается универсальным концептом, характерным для всех народов мира, однако обладает национальной спецификой, присущей каждой лингвокультуре.

Объектом исследования является концепт «еда» в таджикском и китайском языке, паремии и их анализ. **Предметом исследования** выступают вербальные формы объективации данного концепта.

Целью данной работы является установление национальной специфики концепта «еда» в таджикском и китайском языковом сознании, выявление смыслового содержания концепта «еда» по данным лексикографических источников.

Для достижения данной цели в работе ставятся следующие **задачи**:

1. Теоретически осмыслить и охарактеризовать теоретическую базу исследования: базовые термины когнитивной лингвистики и лингвокультурологии (концепт, национальный менталитет, языковое сознание);
2. Провести анализ слов и выражений, объективирующих концепт «еда» в изучаемых языках;
3. Выявить семантическое поле концепта «еда» в изучаемых языках;
4. Изучить фразеологические единицы, объективирующие концепт «еда» в двух лингвокультурах;
5. Определить национальную специфику концепта «еда» в китайском и таджикском языковом сознании.

Материалом для исследования послужили лексемы со значением «еда» в китайском и таджикском языках, китайские и таджикские поговорки, выписанные из словарей пословиц и фразеологизмов, а также корпуса изучаемых языков.

Теоретической и методологической базой послужили положения, представленные в работах ведущих русских, китайских и таджикских учёных в области когнитивной лингвистики: Н.Ф. Алефиренко, С.А. Аскольдова, В.В. Воробьёва, Ю.С. Степанова, А. Вежбицкой, О.А. Корнилова, Е.С.Кубряковой, С.Г.Воркачева, В.И.Карасика, Н.А.Красавского, В.А.Масловой, З.Д.Поповой, Ю.С.Степанова, И.А.Стернина, Е.В. Рахилиной, Н.Н. Болдырёва, А.А. Залевской, А.Л. Бабушкина, Д.С. Лихачева, Тань Аошуан, Ли Пен, Д.М. Искандаровой, А.А. Пак, М.Б.Давлатмировой, Н.И. Каримовой, С.П. Озер, З.Дж. Мирзоевой, М.М. Имомзода, З.А.Гуловой, М.Д. Мамедовой, Н.К. Бойматовой, Н.А. Холикова, Ш.К. Фазиловой и др.

Научная новизна работы состоит том, что впервые определены семантические признаки концепта «еда» в таджикском языковом сознании; описана национальная специфика концепта «еда» в таджикском языковом сознании, впервые предпринята попытка изучить концепт «еда» в таджикском и китайском языках в сопоставительном плане.

Теоретическая значимость работы заключается в создании базы исследования для изучения других национально значимых концептов в китайском и таджикском языках с целью их дальнейшего сопоставления.

Практическая значимость работы определяется возможностью использования полученных результатов научного исследования при составлении тематических словарей, при разработке лекционных курсов по когнитивной лингвистике, лингвокультурологии, этнолингвистике и межкультурной коммуникации, при написании учебников и в процессе обучения китайскому и таджикскому языкам.

Положения, выносимые на защиту:

1. Когнитивная лингвистика – одна из актуальных областей языкознания, которая позволяет учёным исследовать национально-специфичные черты языковой картины мира, национального менталитета народов. Принимая во внимание эти данные, можно избежать коммуникативные проблемы, в частности, таких соседних народов, как таджики и китайцы;

2. Концепт «еда» является универсальным, базисным концептом, который лексически выражается в таджикском языке словом **хӯрок**, в китайском – **食 shi**;

3. Несмотря на национально-специфичное для изучаемых лингвокультур, рис концептуален для обоих народов;

4. Структура номинативного поля данного концепта достаточно объёмна: представлена ядром, ближней и дальней периферией, между которыми нет чётких границ;

5. Анализ паремиологического фонда изучаемых языков позволяет определить национальную специфику языкового сознания двух лингвокультур.

Методы исследования. В работе используются метод классификации, описания, сравнительный метод, метод сплошной выборки, частичный метод компонентного и концептуального анализа, статистический метод, метод лингвокогнитивного анализа.

Апробация работы проходила на ежегодных круглых столах «Перспективы развития фундаментальных и прикладных лингвистических исследований» и Славянских чтениях в Российско-Таджикском (Славянском) университете (2016, 2017, 2018, 2019 гг.), были представлены в виде докладов на международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы филологии и лингводидактики» (2018-2019гг.). По теме исследования опубликовано всего 5 статей: 3 статьи – в журналах, входящих в перечень ВАК

РФ, и 2 статьи – в научном журнале «Перспективы развития фундаментальных и прикладных лингвистических исследований».

Структура работы. Диссертация состоит из введения, трёх глав, заключения, списка использованной литературы, словарей, справочников, а также приложений.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во введении определены объект и предмет исследования, обоснованы его актуальность и новизна, указаны цель и задачи, отмечена теоретическая и практическая значимость, описаны источники изучаемого материала и методы его исследования, выявлены основной и дополнительный речевой материал, и основной итог работы, сформулированы положения, выносимые на защиту, представлены способы апробации ключевых положений и выводов диссертации.

Первая глава диссертационной работы «**Современное состояние и перспективы развития лингвокультурологии и лингвокогнитологии**» разделена на четыре раздела и посвящена критическому обзору специализированных научных источников в области лингвокультурологии, межкультурной коммуникации, психолингвистики, когнитивной лингвистики. Проводится анализ концепта, выполняющего роль ключевой единицы лингвокультурологии и когнитивной лингвистики.

В первом разделе данной главы отмечается, что когнитивная лингвистика (КЛ) как самостоятельная область современной лингвистической науки, выделилась из когнитивной науки. Конечной задачей когнитивной лингвистики, как и когнитивной науки, является «получение данных о деятельности разума» [Кубрякова 2004:13]. При этом исследование сознания составляет общий предмет когнитивной науки и когнитивной лингвистики [Кубрякова, 2004:10]. Отличие КЛ от других когнитивных наук заключается в ее материале. Она исследует сознание на материале языка (другие когнитивные науки исследуют сознание на своём материале). А также в её методах – она

исследует когнитивные процессы, делает выводы о типах ментальных репрезентаций в сознании человека на основе применения к языку имеющихся в распоряжении лингвистики собственно лингвистических методов анализа с последующим когнитивным описанием результатов исследования. Следует отметить, что современная российская и зарубежная КЛ неоднородна, «представлены разные направления в когнитивном исследовании и определились лидеры и ведущие фигуры в разных школах когнитивной лингвистики» [Кубрякова, 2004:11].

Ярче всего научные направления, сложившиеся к российской когнитивной лингвистике, характеризует Е.Ю. Балашова [Балашова, 1998], выделяя два подхода: лингвокогнитивный и лингвокультурный.

К лингвокогнитивному подходу Е.Ю.Балашова относит исследователей, которые исходят из того, что в основе знаний о мире лежит такая единица ментальной информации, как концепт. Лингвокультурный подход предполагает изучение специфики национальной концептосферы от культуры к сознанию. К исследователям, работающим в рамках лингвокультурного подхода, Е.Ю.Балашова относит В.А. Маслову, Ю.С. Степанова, Н.Ф. Алефиренко, В.И. Карасика, В.В. Красных и др. Кроме двух научных направлений в российской когнитивной лингвистике названных выше, У. Ю. Балашова отмечает также психолингвистический, психологический, семантический, логический анализ культурных концептов, нейропсихолингвистический, логико-понятийный и подход в рамках традиционной лингвистики, отождествляющий термины «понятие» и «концепт». Можно уверенно сделать вывод, что есть следующие направления в когнитивной лингвистике, установившиеся на сегодняшний день:

- культурологическое – исследование концептов как элементов культуры в опоре на данные разных наук;
- лингвокультурологическое – исследование названных языковыми единицами концептов как элементов национальной лингвокультуры в их связи с национальными ценностями и национальными особенностями этой культуры:

направление «от языка к культуре» (Г.Г.Слышкин, В.И.Карасик, Г.В.Токарев С.Г.Воркачев);

- логическое – независимо от языковой формы анализ концептов проводится логическими методами (Р. И. Павилёнис Н. Д. Арутюнова,);

- семантико-когнитивное – изучение лексической и грамматической семантики языка как средства доступа к содержанию концептов, как средства их моделирования от семантики языка к концептосфере (З.Д.Попова, Е.С.Кубрякова, Г.В.Быкова Н.Н. Болдырев, Е.В.Лукашевич, А.П.Бабушкин, И.А.Стернин, Е.В. Рахилина);

- философско-семиотическое – изучают когнитивные основы знаковости (А.В.Кравченко).

Человеческая культура, социальное поведение и мышление, как аксиома, не в состоянии существовать без языка и вне языка. Являясь средством человеческой коммуникации и потому социальным, и национальным по своей природе, язык не может не нести на себе отпечатки особенностей мировоззрения, этических и историческо – культурных ценностей, а также норм поведения, характерных для данного языкового сообщества.

Во **втором разделе** первой главы «**Национальный менталитет и его отражение в языке**» отмечается, что человеческая культура, социальное поведение и мышление, как аксиома, не в состоянии существовать без языка и вне языка. Являясь средством человеческой коммуникации и потому социальным, и национальным по своей природе, язык не может не нести на себе отпечатки особенностей мировоззрения, этических и историко-культурных ценностей, а также норм поведения, характерных для данного языкового сообщества. Национальный характер поддерживается, упрочивается, даже до известной степени создаётся общностью места обитания, но в своём существе покоится на одинаковости природного уклада, обычно объясняемой общностью происхождения. Сами языки, явившиеся инструментами этого развития (интеллектуальности), приобретают настолько определённый характер, что по

ним становится легче узнать характер нации, чем по её нравам, обычаям и деяниям.

В **третьем разделе** «Языковое сознание» даётся определение таких терминов, как сознание, индивидуальное сознание, языковое сознание и уровни его описания. Языковое сознание, согласно З.Д. Поповой, не что иное, как «совокупность ментальных механизмов порождения, понимания и хранения языка в сознании, иначе – ментальные механизмы, которые обеспечивают процесс речевой деятельности» [Попова, 2007:33].

В **четвёртом разделе** «Исследование концепта «еда» в российской, китайской и таджикской лингвистике. Универсальное и этноспецифичное» даётся обзор научных трудов в области рассматриваемого концепта с точки зрения российской, китайской и таджикской лингвистики. Изучением концепта «еда» в русском языке занимались такие исследователи, как И.К. Миронова «Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропорциональные структуры и их лексические репрезентации», Л.С. Зинковская «Репрезентация концепта ХЛЕБ в народно-разговорной речи 19-21вв.», В.П. Синячкин «Концепт «Хлеб» в русском языке, лингвокультурологические аспекты»; изучением данного концепта в сопоставительном аспекте занимались О.Г. Савельева («Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на материале русского и английского языков»), П.Ю. Янина «Лингвокогнитивные особенности процесса заимствования языковых единиц, репрезентирующих концептосферу «еда»/FOOD/REPAS: на материале английского и французского языков»; Е.В. Беленко («Концептосфера «продукты питания» в национальной языковой картине мира»); М.М. Косвой («Лексико-семантическое поле «Еда» в персидском и русском языках»).

Изучением концепта «еда» в таджикском языке занимались такие учёные как З.Дж. Мирзоева («Концепт хлеб/нон в русском и таджикском языках»), З.А. Гулова («Концепт «Еда» в русском и польском языках»).

Вторая глава «**Языковая объективация концепта «еда» в таджикском и китайском языках**» включает шесть разделов.

В первом разделе рассматривается «**Лексическая объективация концепта «еда» в таджикском языке**», в котором мы, опираясь на лексикографические источники, изучили эквиваленты лексемы «еда»; рассмотрели все выявленные слова и их значения, а также проанализировали толкования выявленных единиц. Синонимический ряд слов со значением «еда» выглядит следующим образом: **хӯрок** (ядро концепта), **ғизо** (имеет оттенок «питательности»), и **таом** и **хӯрдан** определены в ближнюю периферию, **ош** (кроме одноименного блюда обладает значением «еды»), **тановул** (чаще употребляются в качестве глагола) и **авқот** (используется в разговорной речи) – дальняя.

Далее приведём данные частотного словаря, материала для корпуса ТЯ. Лексема **хӯрок** имеет 3041 употреблений, общее количество употреблений однокоренных слов равно 6259 единицам. **Ғизо** (2900), общее количество частотности употреблений производных слов составляет 3108 единиц, **хӯрдан** 2736 и 3108 единиц соответственно, **таом** 1495 и 1404 единиц соответственно, **ош** 770 и 1929 единиц соответственно, **тановул** 357 и 162 словоупотреблений. Синонимический ряд слов со значением «еда» выглядит следующим образом: ядро концепта **хӯрок** и **ғизо** (имеет оттенок «питательности»), **таом** и **хӯрдан** (*есть*) определены в ближнюю периферию, **ош** (кроме одноименного блюда (*плова*) обладает значением «еды»), **тановул** (чаще употребляются в качестве глагола), **авқот** (используется в разговорной речи) – в дальнюю

Во втором разделе проводится исследование «**Лексической объективации концепта «еда» в китайском языке**». Слово «еда» имеет несколько значений в КЯ, исходя из различных источников, самыми употребляемыми мы считаем слова 饭 **fan** и 食 **shi**. В процессе нашего исследования, было выявлено, что лексема *еда* имеет несколько значений в КЯ, исходя из различных источников, самыми употребляемыми мы считаем слова 饭 **fan** и 食 **shi**. По данным национального корпуса китайского языка

(<http://www.aihanyu.org/cncorpus/index.aspx>) самым часто используемым всё же является 食 **shi** (386440 примеров словоупотреблений), так как количество примеров с данным словом превышает почти в три раза количество словоупотреблений с 饭 **fan** (194115). В то же время каждая из данных лексем имеет несколько производных. 食 **shi** имеет немного больше производных нежели 饭 **fan**: 食品 **shipin***продовольствие* (99 414), также 食物 **shiwu***продовольствие* (61077), 饮食 **yinshi***питание* (40369), 主食 **zhushi***основная еда* (2681), 粮食 **liangshi***зерно* (76286), 面食 **mianshi***мучное* (313). 饭 **fan** также имеет производные слова: 吃饭 **chifan***есть, принимать пищу* (116762), 米饭 **mifan***рис* (6380).

Ядром концепта «еда» в китайском языке выступает лексема 食 **shi**, ближней периферией мы определяем лексемой 饭 **fan** и 吃饭 **chifan**. Дальней периферией выступают слова: 食品 **shipin***(продовольствие)*, 食物 **shiwu***(продовольствие)*, 饮食 **yinshi***(питание)*, 粮食 **liangshi***(зерно)*, крайней периферией: 主食 **zhushi***(основная еда)*, 面食 **mianshi***(мучное)*, 餐 **can** *(есть)*, 米饭 **mifan***(рис)*

При сопоставлении лексической объективации в **третьем разделе** мы выяснили, что в китайском языке понятие «еда» представлено такими лексемами как *мучное блюдо, основное блюдо, питание*, которые не представлены в таджикском языке. Схожим является то, что *рис* и *еда* для жителей Китая обладают тождественным значением, так же, как и *плов* и *еда* для жителей Таджикистана.

Четвёртый раздел посвящён изучению **фразеологической объективации концепта «еда» в таджикском языке**. По мнению З.Д.Поповой и И.А.Стернина «языковая объективация концепта осуществляется лексемой, устойчивым сочетанием, фразеологическими единицами, перечнем синонимического ряда» [Попова, Стернин, 2003:42], по этой причине мы решили собрать фразеологические единицы и поговорки в таджикском и

китайском языках со значением «еда» и классифицировать их по группам. Фразеологизмы и поговорки, являясь зеркалом мудрости народа, прекрасно передают его обряды и традиции, привычки, считаются базой для исследования языка с точки зрения когнитивной лингвистики [Гулова, 2013:106].

Исследование фразеологии таджикского языка было начато в 50-60-х гг. такими учёными как Н. Маъсуми [Маъсумӣ, 1959], М. Фазылов (1963-1964), Р. Гафаров (1966) и др. С 70-х гг. осуществляются сопоставительное изучение фразеологизмов таджикского, русского, узбекского, английского языков (Г.Б. Баракаева (1968), А.Ахметжанова (1970) и др.) [Имомзода, 2017:91-93].

Основываясь на лексикографических данных и корпусах исследуемых языков, мы классифицировали фразеологизмы и поговорки по семантическим группам.

Больше всего пословиц и поговорок, фразеологизмов в таджикском языке представлена группой, которую мы назвали «потомство». Дети испокон веков были важной частью (чуть ли не смыслом) жизни таджиков: *зани бебача – дарахти бемева (бездетная женщина – бесплодное дерево)*, ведь семья – это её неотъемлемая часть: *оилаи бефарзанд – дарахти бемева – семья без детей – дерево без плодов*. О трепетном отношении к детям и особенной любви к внукам говорят следующие выражения: *асал ширин, аз асал ҳам бача ширин – сладок мёд, а дитя слаще мёда; бача– донак,набера– мағзи донак – дитя – косточка, внук/внучка – ядрышко в косточке*. Дети похожи на своих родителей, одни внешне, другие – характером, ведь не зря говорят «яблоко от яблони недалеко падает»: *гандум аз гандум барояд, ҷав зи ҷав – посеешь пшеницу – вырастет пшеница, посеешь ячмень – вырастет ячмень; аз шири нағз ҷурготи нағз – из хорошего молока хорошая простокваша; аз тухми пуч ҳосили баланд умед нақун – от худого семени не жди доброго племени; гандум аз гандум барояд, ҷав зи ҷав – посеешь пшеницу – вырастет пшеница, посеешь ячмень – вырастет ячмень* [Калонтаров,1989: 734].

Всем известные строки «ты лучше голодай, чем, что попало есть», принадлежащие Омару Хайяму, характеризует отношение к еде и сытости (9)

таджикского народа, ведь голодание является одним из основных обязательств любого мусульманина. Кроме вышеупомянутого таджикско-персидского философа-поэта того же мнения придерживались такие выдающиеся деятели, как Авиценна, Низами, Хилоли, Бедил, Туси и другие. Умеренность в еде и вине, и не только, считалась залогом здоровья, молодости и долголетия:

*Бода дар ҳар саре, ки ҷо гирад,
Ақл аз ӯ пои во гирад
Вино вохидит, ум вохидит,
Кто вино любит, тот сам себя губит;*

*Ҳеч чиз бар сиҳати инсон беитар аз он садама намезад,
Ки гизо бар рӯи гизо тановул намояд (Ибни Сино)
Самое вредное для здоровья человека –
Это поглощать одно кушанье за другим (Ибн Сина).*

Проанализировав фразеологизмы и паремии таджикского языка со значением «еда» мы провели следующую классификацию групп: потомство (21), дружба/вражда (18), ненасытность-жадность (14), глупость и отсутствие умения (11), скромность (10), сладкая речь (10), слово (5), чревоугодие (9), несправедливость (7), труд/лень (7), бедность/богатство (6), благодарность/неблагодарность (5), временное/изменение (4), молчание (3), счастье/несчастье (3), ценность (3), гостеприимство (3), щегольство (3), осторожность (2), жизнь/смерть (2), обещание (2), сватовство (2), часть/целое (2), приобретение и потери (2), терпение (2), страх (2), качество (2), замена (1), отказ (1), честность (1), сокрытие чего-либо (1), лицемерие (1), голод (1), отсутствие чего-либо (1), хитрость (1), супруги (1), внешний вид (1).

В пятом разделе проводится исследование фразеологической и паремиологической объективации концепта «еда» в китайском языке.

Первое место по употребительности заняла группа «бедность, мучения, голод», которая насчитывает 34 единицы. В данной группе мы можем

просматривать параллель между отсутствием еды и плохой жизнью, отсутствием одежды и работы. Также прослеживается связь с тем, что, отсутствие мяса в рационе свидетельствует о том, что человек имеет определённые материальные проблемы.

- 饭糗茹草 fan qiú gǔ cǎo *есть сухое зерно и траву, обр. жить скромно и бедно;*
- 食不二味, 居部重席 shí bù èr wèi, jū bù chōng xí *два вида блюда и две подстилки, обр. жить очень бедно;*

Вторая группа – «здоровье» (18), национально специфична для китайского народа. Здоровье и еда – два понятия, которые в китайской культуре на протяжении веков тесно взаимосвязаны, на это повлияла традиционная китайская медицина. При каких-либо недугах необходимо в зависимости от состояния и времени года употреблять определённые продукты. Причём голодание, как метод излечения исключается. Отмечается, что есть надо в меру, не следует переедать, так как в таком случае можно нанести вред здоровью; необходимы после еды лёгкие физические нагрузки; питаться надо рационально, но все же увеличить количество овощей и тофу, и уменьшить потребление мяса.

- 要想人长寿, 多吃豆腐少吃肉 yào xiǎng rén cháng shòu, duō chī dòu fǔ shǎo chī ròu *если хочешь прожить до глубокой старости – больше ешь тофу и меньше мяса;*
- 少吃荤腥多吃素, 没有一丝开药铺 shǎo chī hūn xīng duō chī sù, méi yǒu yī shēng kāi yào pù *если есть меньше мяса и больше овощей, лекарства не понадобятся.*

Проанализировав фразеологизмы и поговорки китайского языка со значением «еда» мы пришли к следующей классификации групп: бедность, мучения, голод (33), здоровье (18), эмоции (15), результат (13), роскошь (12), знание (11), чревоугодие (9), приобретение и потери (9), внешний вид еды (9), борьба, опасность (9), никчёмность, лень (8), труд (8), желание узнать истину

(8), близкие люди, самопожертвование (8), подозрение (6), жадность (6), ценность (5), благодарность (4), непосильная задача (5), повседневная еда и принадлежности (5), обман (5), урожай (4), досуг (3), изменения (3), ожидание (3), планирование действий (2), ревность (2).

При сопоставлении фразеолого-паремиологических фондов исследуемых лингвокультур в шестом разделе были выявлены сходства: одинаковое отношение к близким людям, глупости, труду, чревоугодию и умеренности в потреблении пищи, бедности и богатству, лени, жадности и ненасытности.

Третья глава исследования **«Сопоставительный анализ семантического поля «еда» в таджикском и китайском языках»** разделена на шесть разделов. В первом разделе рассматривается **семантическое поле «еда» в таджикском языке**. Таджикская кухня была классифицирована на следующие компоненты:

- 1) Первые блюда: блюда с зеленью и овощами; мясные, мучные, супы с рисом и бобовыми культурами;
- 2) Вторые блюда: каши; мясные из говядины и баранины, блюда из курицы, блюда из рыбы; мучные десерты; мучные блюда: подгруппы пельменей, блюд из лапши, манту, самбусы; плов; лепёшки;
- 3) Холодные блюда: салаты, закуски, кисломолочные продукты;
- 4) Кондитерские изделия;
- 5) Напитки.

Таджикская кухня, являясь более привычной нам, состоит из различных блюд, основными элементами которых являются мясо и различные мучные изделия. Самое распространённое блюдо – плов. Главной причиной частого употребления мяса, мучных блюд (из пшеницы) и риса является, на наш взгляд, популярность этих ингредиентов на данной территории и необходимость в пополнении физических сил для представителей этого народа, который на протяжении столетий занимался сельским хозяйством.

Рассмотрев во втором разделе «Семантическое поле «еда» в китайском языке» популярные блюда, мы пришли к выводу, что китайская кухня состоит из нижеследующих составляющих групп:

- напитки 饮料 yin liao (*алкогольные и безалкогольные*),
- «нулевая еда» 零食 ling shi,
- лёгкие блюда 点心 dian xin,
- холодные блюда 冷盘 leng pan (*мясные* 肉拌凉菜 roubanliangcai и *овощные* 素拌凉菜 subanliangcai),
- горячие блюда 热菜 re cai (*мясные* 荤菜 huncai, *овощные* 素菜 sucai, *мучные изделия* 面热盘 mian repa, *блюда из тофу* 豆腐热盘 doufu repa),
- суп 汤 tang,
- основное блюдо 注释 zhu shi (*рисовые блюда, каши, зерновые и бобовые блюда, мучные изделия*),
- а также закуски 小吃 xiao chi [Большой китайско-русский словарь].

Рассмотрев подробно китайскую кухню, мы сделали следующие выводы. Китайская кухня значительно отличается от привычной для нас русской и таджикской, прежде всего своим разнообразием вкусов, способов приготовления, ингредиентов. Блюда тут могут быть как солёными, так и острыми, и сладкими, могут быть пожарены на сильном огне, среднем, приготовлены при помощи тушения, либо просто на пару. На каждый приём пищи обычно, подают 2-4 блюда, из них обязательно основное блюдо, холодное либо горячее блюдо (можно оба, а можно и одно на выбор).

При сопоставлении семантических полей в изучаемых языках в третьем разделе третьей главы диссертации были выявлены отличительные черты.

Приёмы пищи и подача блюд. Таджики, как правило, подают на стол чай, *нон* (хлеб), салат, одно горячее блюдо. В Китае чаще всего подают несколько блюд, обязательно салат и основное блюдо. Количество салатов и горячих блюд может варьироваться в зависимости от повседневного *дастархана* и праздничного при визите гостей. Порядок подачи блюд в Поднебесной, следующий: чай, нулевая еда (подаётся обычно при визите гостей), салат, основное блюдо, суп.

Ингредиенты. По причине географического положения и занимаемой территории состав блюд у двух народов не одинаков. Однако, существует и то, что объединяет эти две, казалось бы столь полярные кухни: основные продукты питания – рис и пшеница. В обеих кухнях есть мучное блюдо с начинкой, приготовленное чаще всего на пару, которое в таджикском языке называется «манту», а в китайском 包子 *baozǐ* «баозы», хотя в КЯ тоже присутствует лексема 馒头 *mantou* – *пампушки* (мучные изделия) без начинки, приготовленные на пару. В обеих кухнях присутствуют такие мучные изделия, как 饺子 *jiǎozǐ* *пельмени*, правда, начинки в Китае намного разнообразнее; завитушки, жареные в масле, 麻花 *máhuā* *хворост*, мучная плетёнка и т.д. Кроме того, базовыми блюдами, которые обязательно подаются в Поднебесной при каждом приёме пищи, являются 面食 *míànshí* *мучные блюда* либо 米饭 *mǐfàn* *рис*, в зависимости от региона. В то же время самым излюбленным блюдом, подающимся в Таджикистане, является плов. Кроме того, мы не можем представить ни один накрытый стол - «дастархан» без лепёшек (далее - *нон*), которые являются символом, частью стола. Жители горного края даже мучные вторые блюда, а также плов едят с *ноном*. Отсутствие *нона* на «дастархане» - неуважение к гостям и к самому столу. Таким образом, как мы видим, *рис* и *пшеница* – сельскохозяйственные культуры, возделывание которых климатически удобно в данных соседних регионах, поэтому исторически так сложилось, что таджики и китайцы так любят их употреблять.

Четвёртый раздел посвящён исследованию национальной специфики таджикского языка.

Из пословицы *нон ҳам нон, нонреза ҳам нон – и лепёшка– хлеб и крошки– хлеб* видно, что даже к крошкам хлеба, в нашем случае, лепёшки необходимо относиться так же, как и к лепёшке, и соответственно крошить *нон* нельзя, на крошки наступать нельзя, их следует поднять и положить подальше от дороги, чтобы птицы поклевали.

Нон занимает особое, самое почётное место в культуре таджиков, символ таджикского дастархана. Гости тоже с пустыми руками не приходят: приносят обычно сладости и *нон*. Если угощают *ноном*, то от него нельзя отказываться:

аз нон рӯй намегардонанд – от хлеба не отказываются,

из уважения к хлебу следует хотя бы отломить кусочек и съесть.

Нон подаётся к столу всегда, независимо от приёма пищи и приготовленных блюд: даже к мучному кушанью и плову.

Нон может быть самый разный:

- дрожжевой, пресный, а также тонкие лепёшки (*чапоти*), слоённый (*қатлама*), слоённый с луком (*калампиёздор*);
- с добавлением тыквы, мяса (*нонгушт*), с луком (*қотурма бо пиёз*), со шкварками (*нониҷаззанок*);
- приготовленный в *тануре* либо пожаренный в масле (*чалпак*), на гороховой закваске (*нониширмол*);
- из пшеничной муки либо смеси кукурузной и пшеничной муки (*нони кумоч*), с отрубями (*нони савуснок*), с добавлением масла (*нони равганин*), кислого молока (*чалпак бо чурғот*), молока, яиц [Ходжиев, 1990].

Нон выступает главным атрибутом при помолвке: «*нону қанд кардан*» букв. *сделать хлеб и сахар* либо «*нон шикастан*» букв. *поломать хлеб* – не что иное, как обряд обручения.

При визите гостей сразу же накрывается *дастархан* и подаётся всё съедобное, что есть в доме, в этом проявляется вековая гостеприимность

таджикского народа. Если гость зашёл «на минутку», а *дастархан* уже накрыт, и его приглашают к столу, гостю следует «аз хурмати дастархон» – из уважения к столу, хотя бы отломить кусочек *нона* и съесть.

Таджикско-русский словарь даёт такое толкование данного понятия: дастархон: 1) дастархан, скатерть; 2) скатерть с угощением; угощение; - **кушодан, - пахн кардан (густурдан)** расстилать скатерть с угощениями, подавать угощение [Саймиддинов, 2006:204].

Как мы видим, *дастархан* – может быть вербализован, как отдельный синоним лексемы «еда», подразумевая под собой стол, содержащий различного рода сладости. При визите гостей накрывают *дастархан* и перед началом трапезы читают дуа - *дуои пеш аз хӯрок*, после окончания приёма пищи также читают дуа - *дуои баъди хӯрок*, со словами восхваления Аллаха, благопожелания гостям и хозяину дома.

Далее рассмотрены основные продукты питания таджиков, которыми выступают зерновые: пшеница, рис; бобовые: фасоль, горох, овощи и фрукты, пригодные для выращивания. Поскольку местность является горной, таджики, как и все горцы, любят употреблять *гӯшт* - мясо. Частотность подачи мясных яств зависит от материального состояния семьи, как правило, обязательно подаётся как самостоятельное кушанье либо в составе блюд при визите гостей и на праздники. Чаще всего это - излюбленная мусульманами баранина, также употребляется говядина, птица (мясо курицы, перепёлки, куропатки, утки). Мясо может быть приготовлено различными способами: сварено на медленном огне в супе (*хомшӯрбо*), в качестве кебаба (*кабоб*), пожарено (*қайла*), в качестве начинки к мучным изделиям (*самбуса, тушбера (пельмени)* либо *манту*).

Основными способами приготовления *еды* выступают жарение, варение, тушение, приготовление на пару и в *тануре*.

Пятый раздел третьей главы посвящён **национальной специфике концепта «еда» в китайском языке**. Китайская кухня одна из самых богатых кухонь в мире, на наш взгляд, в первую очередь за счёт разнообразия **способов приготовления еды**. Кроме привычных для нас процессов жарения, варения,

приготовления на пару, китайцы испокон веков готовят *на пару* 蒸 zheng, *поджаривают на масле* 煎 jian, *поджаривают мешая (используя вок)* 炒 chao, просто *жарят на сильном огне в большом количестве масла* 炸 zha, пекут 烤 kao, *тушат после поджаривания* 烧 shao, *тушат* 顿 dun, *кипят на медленном огне* 熬 ao, *томят на огне* 焖 men. Если один и тот же продукт приготовить различными способами, используя при этом разнообразные приправы, вкус блюд будет сильно отличаться.

Каждая китайская семья имеет огромное количество различных **приправ и пряностей**. В группу приправ мы включили самые распространённые: 盐 yan *соль*, 番茄酱 fan qie jiang *томатная паста*, 干辣椒 gan la jiao *сушёный острый перец*, 芝麻酱 zhi ma jiang *кунжутная паста*, 腐乳 furu *фужу (ферментированный тофу)*, 良姜 liang jiang *галанговый корень*, 小茴 xiao hui *анис звёздчатый*, 辣椒油 la jiao you *маслоострогопера*, 咖喱 gali *карри*, 五香粉 wu xiang fen *порошок из пяти специй*, 糖 tang *сахар*, 桂皮 gui pi *корица*, 芥末 jie mo *горчица*, 丁香 ding xiang *звездика*, 姜 jiang *имбирь*, 蒜 suan *чеснок*, 味精 wei jing *мононатриевый глутамат*, 酱油 jiang you *соевый соус*, 醋 cu *уксус*, 料酒 liao jiu *кулинарное вино*, 香油 xiang you *кунжутное масло*, 蚝油 hao you *устричный соус*, 淀粉 dian fen *крахмал*, 花椒 hua jiao *перец*, 八角 ba jiao *бадьян*, 面酱 mianjiang *паста для мучных изделий*.

При помощи этих, и не только, приправ, их правильного использования и комбинирования пяти разных вкусов: кислого, сладкого, солёного, острого, горького создаются блюда с многогранным вкусом. К таким блюдам относятся 鱼香肉丝 yu xiang rou si *кисло-остро-сладкое блюдо из свинины и бамбука*, 宫保鸡丁 gong bao ji ding *пряное остро-сладкое куриное мясо с арахисом*, 锅包肉 guo bao rou *хрустящая свинина под кисло-сладким соусом*.

В **группу блюд** мы включили *рис* и *лапшу*, то есть основные блюда китайской кухни, считается, что север Китая из-за своих климатических условий возделывает пшеницу, вследствие чего большую часть их рациона составляют мучные блюда из пшеницы - *лапша, пампушки, пельмени* и т.д. Что касается юга Китая, то они

выращивают *рис*, соответственно основным блюдом для них является *рис*. Южане могут три раза в день есть *рис*, а северяне – *лапшу* или другие *мучные изделия*.

В **группу продуктов** мы включили *тофу* - соевый творог. По одной из версий *тофу* впервые был получен во II веке до нашей эры. Из него делают различные продукты, это могут быть 豆腐脑 *dou fu nao тофу желе*, 豆浆 *dou jiang соевое молоко*, 豆腐干 *dou fu gan высушенный тофу*, 腐竹 *fu zhu веточки тофу*, 腐乳 *fu ru сброженный тофу*, 豆腐卷 *dou fu juan тофу-роллы*, 豆腐泡 *dou fu pao поджаренный тофу*, 臭豆腐 *chou dou fu вонючий тофу*, 豆腐皮 *dou fu pi листы тофу*, 豆面 *doumian соевая мука*. Привычные для нас молочные продукты жители Поднебесной заменяют изделиями из тофу, который считается кладезью различных необходимых для здоровья витаминов и микроэлементов.

Также национально специфично для китайцев существование пяти основных элементов в китайской философии – металл, огонь, дерево, вода и земля. *Еду*, в частности цвет продуктов, они тоже рассматривают с точки зрения этой философии. В «Трактате Жёлтого императора о внутреннем» [цит. по Тань, 2004] говорится, что белые продукты положительно влияют на лёгкие, жёлтые – на селезёнку и желудок, красные продукты – на сердце, за здоровье печени отвечают продукты зелёного цвета, а за почки – пища чёрного цвета.

Таким образом, мы можем с уверенностью сказать, что концепт «еда» достаточно специфичен в китайском национальном сознании. Существует огромное количество продуктов, которые присущи именно китайскому народу, и были распространены на другие территории отсюда. *Еда* в китайском национальном сознании концептуальна, уже потому, что испокон веков её рассматривали с точки зрения китайской философии и медицины. Китайская кухня разнообразна вследствие наличия огромного количества приправ, множества видов приготовления и мастерства соединять вкусы. Жители Поднебесной рассматривают *еду* не только как средство утоления голода и искусства, но и средство лечения. Каждый повар при приготовлении *еды* обязуется следовать правилу, которое нельзя ни в коем случае нарушать: блюдо

должно быть не только вкусным, но и 色香味俱全 *sixiangweiijuquan* *приятно пахнуть и красиво выглядеть*. Для того, чтобы не заболеть, следует употреблять сезонные продукты в соответствии со своим состоянием, и обязательно в меру.

Шестой раздел посвящён сопоставлению национальной специфики изучаемых лингвокультур. Для начала рассмотрим отличия, касающиеся *еды* в двух языках. Поскольку таджики – мусульмане, для них воздержание от *еды* воспринимается вполне нормально. Ведь раз в год на протяжении месяца Рамадан практически всё исламское население земного шара, за некоторым исключением, постится. Даже многие старики, дети, беременные, кормящие женщины держат пост либо пытаются ограничить употребление определённых продуктов. В это время не работают различные заведения общественного питания, часть из них открывается лишь к вечеру – ко времени разговения. Во время поста вечерний приём пищи называется **ифтор**, *разговляться* – **ифтор кардан**. Для китайцев же пост – нечто противоестественное. Они положительно относятся к умеренному потреблению пищи, однако отрицательно к голоданию. Ведь *еда* для них – чуть ли не единственный источник энергии.

С религией связано ещё одно расхождение в изучаемых лингвокультурах. Всем известно, что для мусульман существует запрет на употребление таких продуктов, как мясо некоторых видов животных (свинины, и др.), насекомых, а также алкоголя, называемыми **харом** – *запретный, нечистый*. Для жителей Поднебесной такого ограничения в еде нет, однако, следует отметить, поедание различных видов диких животных, таких как медведей, обезьян, а также насекомых и т.д. является редкостью на сегодняшний день. Для обеих лингвокультур (в китайской выражено сильнее) поедание таких видов животных и насекомых допустимо лишь с целью оздоровления, что подтверждается учениями многовековой традиционной китайской медицины.

Кроме *риса* и *пшеницы* потребляемые продукты весьма отличаются в сравниваемых регионах. В первую очередь это связано с тем, что Китай

занимает внушительную территорию, имеет три климатических пояса, что благоприятно для выращивания огромного числа сельскохозяйственных культур, а также выход к морю, что способствует постоянному наличию свежих морепродуктов на рынке. В Поднебесной выделяются 8 основных географических кухонь, каждая из которых обладает своими специфическими чертами: кантонская 粵菜 yue cai (минимальное использование приправ), чжецзянская 浙菜 zhe cai (характерна свежесть блюд, умеренный аромат), фуцзянская 醬菜 jiang cai (наличие в блюдах лесных растений и грибов) сычуанская 川菜 chuan cai (блюда отличаются существенной остротой), анхойская 徽菜 hui cai (наличие внушительного количества трав и овощей), шандунская 魯菜 lu cai (характерно использование морепродуктов, злаковых культур), хунанская 湘菜 xiang cai (острые, но не такие жирные блюда как в сычуанской кухне), цзянсу 蘇菜 su cai (свойственно использование сезонных овощей и придание блюдам нежного вкуса). Это не может не сказываться на дневном рационе жителей Поднебесной, который включает в себя самые разные овощи, фрукты, зерновые культуры, корнеплоды, морепродукты, растения, мясо. Кроме того, на китайском столе мирно сосуществуют, с точки зрения таджиков, совершенно несочетаемые продукты и приправы: блюда в кисло-сладком соусе, а также одновременно кислый, вяжущий и острый вкус яств [Ли, Т1, 2013:39-45].

Следует отметить ещё одну особенность, которая объединяет обе линвокультуры – чай. Жители Таджикистана так же, как и жители Китая не представляют себе жизнь без чая. В обоих регионах данный напиток выступает обязательным атрибутом при визите гостей. В Китае веками существует традиция 茶艺 cha yi чайной церемонии: когда нет необходимости куда-либо спешить, можно часами наслаждаться неторопливой беседой в кругу друзей за маленькой пиалой чая. Этноспецифичным выступает то, что в процессе чайной церемонии в Китае может подаваться лишь «нулевая еда» (к примеру, семечки), а в Таджикистане к данному напитку подаётся всё, что есть в доме: начиная со

сладостей, заканчивая горячими блюдами; можно сказать, что именно с чая начинается таджикское застолье.

В заключении приводятся основные выводы, полученные в результате исследования концепта «еда».

Концепт «еда» в китайском языковом сознании достаточно специфичен. *Еда* для жителей Среднего государства не только средство утоления голода и искусства, но и средство лечения, в этом аспекте *еда* тесно переплетается с традиционной китайской медициной. Каждый китаец знает, что ему надо употреблять в определённое время года. В случае недуга он не будет торопиться с визитом к врачу, а поест то, что советует употреблять проверенная многовековая китайская медицина.

Для таджиков *еда* имеет другую национальную специфику. В силу приверженности к исламу, воздержание от *еды* воспринимается вполне нормально. Ведь раз в год на протяжении месяца Рамадан практически всё исламское население земного шара, за некоторым исключением, постится. Даже многие старики, дети, беременные, кормящие женщины держат пост либо пытаются ограничить употребление определённых продуктов. В это время не работают различные заведения общественного питания, часть из них открывается лишь к вечеру – ко времени разговения (ифтору). Для китайцев же пост – нечто противоестественное.

Таджики относятся к хлебу - *нону* с особым трепетным отношением, как к символу достатка и благополучия: даже к крошкам хлеба необходимо относиться так же, как и к лепёшке, и соответственно крошить *нон* нельзя, на крошки наступать нельзя, их следует поднять и положить подальше от дороги, чтобы птицы поклевали.

Таджики весьма гостеприимны. При визите гостей сразу же накрывается *дастархан* и подаётся всё съедобное, что есть в доме, в этом проявляется вековая гостеприимность таджикского народа. Если гость зашёл «на минутку», а *дастархан* уже накрыт, и его приглашают к столу,

гостю следует «аз ҳурмати дастархон» - *из уважения к столу*, хотя бы отломить кусочек *нона* и съесть.

Традиционный таджикский приём пищи подразумевает подачу лишь одного блюда с *ноном*, лишь на различные мероприятия дастархан может включать два горячих блюда. На современную вариацию подачи блюд повлияла советская культура *еды*, при которой подавались сразу несколько блюд: первое, второе, салат. Основными ингредиентами блюд являются мясо и различные мучные изделия. Самое распространённое блюдо – *плов*.

Китайская и таджикская кухни существенно отличаются друг от друга не только ингредиентами, но и способами приготовления, использованием различных видов приправ, сочетанием вкусов, способом и порядком подачи блюд.

Основные положения диссертации отражены в следующих публикациях:

а) статьи, опубликованные в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданиях ВАК РФ:

1. Ахмедова Д.Х. Лексическая объективация концепта «еда» в таджикском и китайском языках / Д.Х.Ахмедова // Вестник Таджикского национального университета: Серия филологических наук. – Душанбе: Таджикский национальный университет. – 2019. – №6. – С. 134-138.
2. Ахмедова Д.Х. Фразеологизмы и поговорки со значением «еда» в таджикском и китайском языках / Д.Х.Ахмедова // Вестник Таджикского национального университета: Серия филологических наук. – Душанбе: Таджикский национальный университет. – 2019. – №1. – С. 33-40.
3. Ахмедова Д.Х. Семантическое поле «еда» в таджикском и китайском языках / Д.Х.Ахмедова // Вестник Таджикского национального университета: Серия филологических наук. – Душанбе: Таджикский национальный университет. – 2020. – №2. – С. 56-62.

б) статьи, опубликованные в других научных журналах:

4. Ахмедова Д.Х. Семантическая поле «еда» в китайском языке //Перспективы развития фундаментальных и прикладных лингвистических исследований в Республике Таджикистан. – Душанбе: Персис, 2017. - № 3(13). – С. 4-16.
5. Ахмедова Д.Х. Лексическая объективация концепта «еда» в китайском языке //Перспективы развития фундаментальных и прикладных лингвистических исследований в Республике Таджикистан. – Душанбе: Персис, 2018. - № 1(15). – С. 5-16.

Список цитируемой литературы

1. Балашова, Л.В. Метафора в диахронии (на материале русского языка XI–XX веков) /Л.В. Балашова. – Саратов, 1998. – 216 с.
2. Имомзода, М.М. Национальная специфика языковой объективации концепта «семья» в лексико-фразеологической и паремилогической системах таджикского и китайского языков: дис.... канд. филол. наук: 10.02.20 / Махина Имомзода. – Душанбе, 2017. – 192 с.
3. Калонтаров, Я.И. Мудрость трёх народов /Я.И. Калонтаров. – Душанбе: Издательство «Адиб», 1989. – 432с.
4. Гулова, З.А. Национальная ментальность сквозь призму фразеологических единиц (на материале русских ФЕ с концептом «еда») / З.А. Гулова // Исследования по когнитивной лингвистике. – 2013. – С. 105-109.
1. Кубрякова, Е.С. Язык и знание. На пути получения знаний о языке: части речи с когнитивной точки зрения. Роль языка в познании мира / Е.С. Кубрякова. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – 560 с.
2. Попова, З.Д., Стернин И.А, Очерки по когнитивной лингвистике / З.Д.Попова, И.А.Стернин. – Воронеж, 2003. – 193 с.
3. Попова, З.Д., Стернин И.А, Семантико-когнитивный анализ языка / З.Д.Попова, И.А.Стернин. – Воронеж, 2007. – 250 с.

4. Тань Аошуан. Китайская картина мира. Язык. Культура, ментальность / Аошуан Тань. – М., 2004 – 240 с.
5. Ходжиев, В. Традиционная и современная таджикская кухня / В. Ходжиев. – Душанбе: Ирфон, 1990. – 224 с.
6. 饮食文化典故: 舌尖上的故事/ 李朋主编 // 舌尖上的中国: 4卷 – 1卷. – 天津: 天津古籍出版社, 2013. – 394页. (Ли, Пень. Культура еды / Пень Ли // Рассказы на кончике языка: в 4-х т. – Т. 1. – Тяньцзинь: Изд-во по древней литературе, 2013. – 394с.).
7. Саймиддинов, Д. Фарҳанги тоҷикӣ-русӣ /Д. Саймиддинов. – Душанбе, 2006 – 813с.

Электронные ресурсы

8. Большой китайско-русский словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://bkrs.info/>
9. Национальный корпус китайского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aihanyu.org/cncorpus/index.aspx>

Сдано в набор 20.04.2020. Подписано в печать 21.04.2020.
Бумага офсетная. Печать офсетная. Гарнитура литературная.
Формат 60x84_{1/16}. Услов. печ. л. 1,6.
Тираж 100 экз. Заказ № 681.

Отпечатано в типографии РТСУ,
734025, Республика Таджикистан, г. Душанбе,
ул. Мирзо Турсун-заде-30