

Министерство образования и науки российской федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный лингвистический университет»
(ФГБОУ ВО МГЛУ)
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
«Moscow State Linguistic University»
(MSLU)
ЕВРАЗИЙСКИЙ ЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ-ФИЛИАЛ

Кафедра восточных языков

Халмакшинова Светлана Родионовна

**ГЛАГОЛЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СОВРЕМЕННОМ
КИТАЙСКОМ ЯЗЫКЕ**

Выпускная квалификационная работа студента группы ЕАЛИ9-8-10

Направление подготовки: 45.03.02 Лингвистика

Направленность (профиль): Перевод и переводоведение

Научный руководитель:

ст. преп. кафедры восточных языков

Шаравьева Ирина Викторовна

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись)

Заведующий кафедрой:

к.соц.н., доц.

Кремнёв Евгений Владимирович

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись)

Заведующий выпускающей кафедрой:

д.фил.н., проф., зав.кафедрой переводоведения
и межкультурной коммуникации

Куницына Евгения Юрьевна

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись)

Иркутск 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВАНИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ В КИТАЕ	5
1.1. Национальная кухня в Китае	5
1.2. Характеристики кулинарного процесса в Китае	8
1.3. Региональные различия "кухонь" Китая	12
1.4. Искусство именования китайских блюд	18
1.5. Вывод по первой главе	22
ГЛАВА 2. ГЛАГОЛЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СКЯ	23
2.1. Анализ глаголов приготовления пищи	23
2.2. Семантическая классификация глаголов приготовления пищи в современном китайском языке	42
2.3. Метафорическое употребление глаголов употребления пищи	50
2.4. Вывод по второй главе	57
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	58
结论	59
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	60

ВВЕДЕНИЕ

Данная работа посвящена изучению китайской кулинарной лексики, в частности, глаголов приготовления пищи в современном китайском языке.

Пища занимает очень важное место в жизни китайского народа. Китайская кулинария сложилась около 3000 лет тому назад, и с тех пор произошедшие изменения невелики.

Китайская кухня – чрезвычайно древняя, архаичная и во многом чуждая современному человеку. Несмотря на это, имея длительный исторический опыт, древние корни, она является кулинарным законом для китайского народа.

Актуальность настоящей работы заключается в необходимости проведения комплексного анализа глаголов приготовления пищи в современном китайском языке.

Данное исследование позволяет описать особенности национальной культуры китайцев как отражение ценностной картины мира, играющей важную роль в жизни социума.

Объектом исследования являются лексические единицы со значением приготовления пищи. Предметом исследования – функционально-семантические характеристики лексических единиц.

Целью работы является проведение семантического анализа глаголов приготовления пищи в современном китайском языке.

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

1. Выявить особенности употребления глаголов приготовления пищи в китайском языке.
2. Проанализировать различия между группами глаголов.
3. Выявить словообразовательные особенности глаголов, рассматриваемых в работе.

Методами исследования является анализ теоретических оснований работы, сравнение, классификация, обобщение.

Практическое применение заключается в том, что результаты нашего исследования могут быть использованы в практических пособиях по китайскому языку.

Корпус эмпирического материала составили следующие словари: «Сяньдай ханьюй цыдянь» (现代汉语词典 xiàndài hànyǔ cídiǎn – Словарь современного китайского языка), «Синьхуа цыдянь» (新华字典 xīnhuá zìdiǎn – Толковый словарь китайского языка), «Хань э цыдянь» (汉俄词典 hàn é cídiǎn – Китайско–русский словарь).

Работа состоит из введения, трех глав, заключения и библиографического списка.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВАНИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ В КИТАЕ

1.1. Национальная кухня в Китае

Национальная кухня – это совокупность особенностей кулинарных традиций и технологий, принятых в каждой стране. Особенности китайской культуры питания коренятся в самой истории Китая, в многотысячелетней культуре китайского народа, в специфике его психологии и развития. Эти особенности состоят не в употреблении в пищу необычных продуктов, а в особой технологии блюд, в применении особой посуды, в особом управлении огнем, в применении специфических приемов обработки пищи.

В древности китайский народ считал, что пища является небом для народа. [9]. В данном положении отражено место и статус еды в жизни китайцев. Китайцы в высшей степени серьезно относились к этим словам – настолько серьезно, что превратили еду в подлинный культ, утонченное искусство и источник самого чистого наслаждения, которое при умном к нему отношении может вполне совмещаться с пользой [16]. Китайская кухня имеет самую древнюю историю и богатые традиции. Еда для китайцев - не только необходимость и ритуал, но и в полном смысле слова праздник, и, как всякий праздник, она способна всякий раз доставлять особенные, неповторимые удовольствия [16]. Конфуций сравнивал еду с отношениями между мужчиной и женщиной, ведь нужно признать, что степень желания принимать пищу также высока, как и страсть в отношениях между влюбленными [10].

На протяжении 3500 лет история китайской кухни совершенствовалась, создавая утонченные способы приготовления пищи. Об этом свидетельствуют археологические находки (бронзовые горшки, ножи, кухонные доски, лопатки, черпаки и т. п.) в городе Аньян провинции Хэнань. Еще в 770–221 года до нашей эры — период Чуньцю и Чжаньго— в Китае стали появляться рестораны