

*На правах рукописи*



**Ван Юйин**

**НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА  
ГЛЮТТОНИЧЕСКОГО ДИСКУРСА  
(НА МАТЕРИАЛЕ РУССКОЙ И КИТАЙСКОЙ  
ЛИНГВОКУЛЬТУР)**

Специальность 5.9.8 Теоретическая, прикладная  
и сравнительно-сопоставительная лингвистика

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание ученой степени  
кандидата филологических наук

Челябинск – 2024

Работа выполнена в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» на кафедре русского языка как иностранного Института лингвистики и международных коммуникаций.

**Научный руководитель:** Харченко Елена Владимировна,  
доктор филологических наук, профессор

**Официальные оппоненты:** Завьялова Наталья Алексеевна,  
доктор культурологии, кандидат филологических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Уральский государственный педагогический университет», профессор кафедры межкультурной коммуникации, риторики и русского языка как иностранного;

**Катермина Вероника Викторовна,**  
доктор филологических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», профессор кафедры английской филологии

**Ведущая организация:** ФГБОУ ВО «Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы»

Защита состоится 7 октября 2024 г. в \_\_\_\_ часов на заседании объединенного диссертационного совета 99.2.089.02 на базе ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» по адресу: Челябинск, 454001, ул. Братьев Кашириных, 129, конференц-зал.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке и на сайте ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», [https://www.csu.ru/Shared%20Documents/Van\\_dissertasia.pdf](https://www.csu.ru/Shared%20Documents/Van_dissertasia.pdf).

Автореферат разослан «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Ученый секретарь диссертационного совета  
кандидат филологических наук, доцент



Н.В. Мамонова

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Реферируемая диссертация посвящена изучению этнолингвокультурной специфики русского и китайского глоттонического дискурса.

**Актуальность** исследования определяется тем, что для эффективного взаимодействия в условиях развития международных отношений необходимо учитывать национально-культурные и ментальные особенности различных народов. Все связанное с культурой приготовления пищи и ее потреблением представляет особый интерес, поскольку пища, с одной стороны, относится к витальным потребностям любого живого организма, что должно объединять всех людей, с другой стороны, каждый народ выработал свои ритуалы, традиции, привычки, связанные с едой. Испокон веков именно накрытый стол был проявлением гостеприимства, совместная еда у многих народов до сих пор является символом дружбы, открытости и доверия. Нарушения в этой сфере могут быть незаметными, неуловимыми для носителей иной культуры, но очень болезненными и приводящими к обидам и конфликтам для представителей конкретной культуры. В связи с этим указанная область нуждается в изучении.

А.В. Олянич, автор терминов «глуттония» и «глуттонический», подчеркивает, что «пища является основанием, на котором выстраивается мировосприятие человека, из чего, в связи с этим, следует, что эта область может быть описана при помощи языковых средств» [Олянич 2005: 468].

В данной работе исследуется глуттонический дискурс в широком понимании, то есть в фокусе внимания находятся все аспекты, связанные с едой, отраженные в языковом сознании носителей русской и китайской культур. Обе культуры имеют в этой области давнюю традицию и при этом значительно отличаются, их носители все чаще выбирают для изучения русский или китайский язык, а следовательно, и все, что связано со страной изучаемого языка. Прием пищи является не только основной потребностью человеческого организма, но и важным компонентом межкультурной коммуникации. В настоящее время недостаточно лингвистических исследований в межкультурном аспекте, что также придает актуальность данной работе.

**Степень разработанности проблемы.** В последние десятилетия глуттоническому дискурсу российские ученые уделяли большое внимание, этой теме посвящено значительное число публикаций. Данный дискурс имеет несколько наименований: *кулинарный, гастрономический, глуттонический дискурс*. Во многих работах указанные термины считаются синонимичными (Е.С. Рауфова, М.В. Ундрицова, К.М. Федорова). Глуттонический дискурс изучался в лингвокультурологическом аспекте (Е.В. Беленко, Н.П. Головницкая, А.Ю. Земскова, М.С. Никишкова), а также в сопоставительном (Г.М. Боваева, О.А. Дормидонтова, Л.Р. Ермакова), лингвосемиотическом (Э.Э. Бараташвили), когнитивно-прагматическом (О.Г. Савельева), переводческом (М.В. Ундрицова) аспектах.

Н.П. Головницкая определяет глуттонический дискурс как личностно-ориентированный тип коммуникации, носящий институциональный характер, она выявила роль немецкой языковой личности в глуттонической коммуникации,

описала системообразующие функции концепта «пища». А.Ю. Земскова исследовала прецедентные глоттонические тексты как воплощение базовых ценностей англоязычной лингвокультуры, а также установила коммуникативные типы англоязычной языковой личности. М.С. Никишкова уделила внимание вопросам этнолингвокультурного глоттонического кода в англоязычной коммуникации. Система глоттонических знаков выступает, по ее мнению, своеобразным кодом и составляет базис потребностной этноспецифической коммуникации. В работах Е.В. Беленко проанализирован общий фонд лексем и словосочетаний, репрезентирующих концептосферу продуктов питания в английском языке, ей предложена классификация заимствованных названий продуктов по ряду параметров (происхождение, тип заимствования, степень ассимиляции, а также источник, способ и эпоха заимствования).

О.А. Дормидонтова и Л.Р. Ермакова на материале русского и французского языков рассмотрели глоттоническую метафору как средство концептуализации мира, а также изучили глоттонические прагматонимы в русской и английской лингвокультурах. В работах Г.М. Боваевой, посвященных лингвокультурной специфике этнических пищевых предпочтений, анализируются глоттонические номинации в калмыцком, русском и немецком языках. Тюркоязычный глоттонический дискурс рассмотрела Э.Э. Бараташвили, ей удалось определить семиотическую структуру принадлежащей данным народам культуры питания.

М.В. Ундритова провела исследование глоттонического дискурса с учетом лингвокультурологических, когнитивно-прагматических и переводческих аспектов на материале русского, английского, французского и греческого языков.

Перечисленные труды сыграли значимую роль в изучении глоттонического дискурса, однако, несмотря на значительное количество работ на материале разных языков, системного сопоставительного изучения данного дискурса в русской и китайской лингвокультурах не проводилось. Это дает основание говорить об актуальности настоящего исследования.

**Объектом** данной работы является глоттонический дискурс в китайской и русской лингвокультурах.

**Предметом** изучения выступает национально-культурная специфика глоттонического дискурса, отраженная в языковом сознании представителей каждой культуры.

**Цель** диссертации – на основе сопоставления выявить национально-культурную специфику русской и китайской глоттонической культуры, отраженной в языковом сознании носителей лингвокультур.

Для достижения этой цели предусмотрены следующие **задачи**:

1. Изучить теоретические подходы к определению основных понятий психолингвистики и лингвокультурологии, а также провести анализ термина «глоттонический дискурс».

2. Выделить элементы русской и китайской глоттонических культур и проанализировать их. Сопоставить полученные результаты по каждой лингвокультуре.

3. Провести опрос и проанализировать полученные результаты, выявить то, что о своей и чужой глоттонической культуре и соответствующем дискурсе

закреплено в языковом сознании носителей русской и китайской лингвокультуры.

4. Выявить национально-культурную специфику глоттонического дискурса в Китае и России.

**Новизна** исследования определяется тем, что впервые:

1) осуществлен сопоставительный лингвокультурологический анализ глоттонического дискурса, связанных с ним образов, закрепленных в языковом сознании носителей китайской и русской лингвокультур; выявлена и описана национально-культурная специфика глоттонического дискурса в Китае и России;

2) введен в научный оборот материал опросов носителей русской и китайской лингвокультур;

3) предложены модели описания национальных блюд для информационных материалов культурологического характера.

**Положения, выносимые на защиту:**

1. В каждой культуре на основе опыта предыдущих поколений формируется особый глоттонический дискурс (включающий традиции наименования блюд, ритуалы и порядок приема пищи, этикет за столом и прочее). Интерпретация этих явлений может быть разной у носителей иной культуры. Выявление особенностей глоттонической культуры, закрепленной в национальной культуре, помогает повысить понимание и принятие этой специфики.

2. Наименования в глоттоническом дискурсе разных культур имеют свои национальные особенности, поскольку связаны с культурой и историей страны. Можно выделить наиболее типичные блюда, выступающие особыми маркерами для носителей иных лингвокультур.

3. Выражения, связанные с едой, содержат глубокий культурный смысл и включаются в общую для культуры семиотическую систему. Эти выражения могут определять порядок приема пищи, описывать какие-либо ритуалы. Часто они представляют собой иносказание и являются средством передачи опыта от старшего поколения к младшему.

4. Контакты разных культур приводят к заимствованию названий и способов приготовления пищи, традиций приема пищи и способствуют появлению псевдокультурных аналогов из заимствованной культуры, а также стереотипов.

**Материалом для исследования** послужили:

• результаты опросов русских и китайских студентов, изучающих в качестве иностранного китайский и русский язык соответственно (47 русских и 47 китайских респондентов в возрасте 17–35 лет). Объем проанализированного материала составил 3110 высказываний (1548 получено от русских и 1562 от китайских студентов);

- 197 названий блюд в меню на русском и китайском языках;
- 307 выражений, связанных с едой, в том числе пословицы, фразеологизмы, чэньюй и аллюзии;
- 226 источников, представляющих как научные работы, так и популярные интернет-ресурсы о питании (общий объем 1497 страниц текста).

**Методологическую и теоретическую базу** диссертации составили труды в области *психолингвистики* (А.А. Леонтьев, Е.Ф. Тарасов, Н.В. Уфимцева, Р.М. Фрумкина и др.), *лингвокультурологии и межкультурной коммуникации*

(Д.Б. Гудков, В.И. Карасик, В.В. Красных, В.А. Маслова, С.А. Питина, И.А. Стернин, С.Г. Тер-Минасова, Е.В. Харченко, Е.В. Шелестюк и др.), *исследования дискурса* (Н.Д. Арутюнова, В.Г. Борботько, Т.А. Воронцова, Е.И. Голованова, Дин Цзяньсинь, Ляо Ицин, Н.В. Мамонова, Н.С. Олизько, Ю.С. Степанов, Т.Н. Хомутова, А.К. Хурматуллин и др.), в том числе *глуттонического дискурса* (Бао Цзин, С.В. Воробьева, Гао Сяохуэй, Гао Чэньюань, Го Хунтао, Донг Жуй, Т.В. Евсюкова, Ли Юе, А.В. Олянич, Е.А. Чередникова, Чэнь Ин, Чжан Сяовэй, Чжан Цзе и др.), а также работы *по ономастике* (Е.Л. Березович, Л.Р. Махиянова, М.Э. Рут, Т.П. Соколова и др.), *паремиологии и фразеологии* (В.Н. Телия, Цуй Силян, В.О. Чернощекова, Чжэн Гуанцзе и др.).

В соответствии с поставленной целью в исследовании применялись следующие **методы**: на этапе сбора материала – метод сплошной выборки, метод экспертной оценки, метод словарных дефиниций, направленный опрос; для анализа материала использовались интерпретативный и сопоставительный анализ, а также лингвокультурологический анализ текстов.

**Теоретическая значимость** исследования состоит в следующем:

1) выявлена национально-культурная специфика глуттонического дискурса и связанных с ним образов сознания носителей китайской и русской лингвокультур;

2) на основе полученных в ходе исследования результатов предложены модели описания блюд для культурологических справочников;

3) внесен определенный вклад в теорию языка, дискурсологию, лингвокультурологию, психолингвистику, социолингвистику, теорию межкультурной коммуникации и языкового сознания.

**Практическая значимость** исследования заключается в том, что его результаты могут быть использованы в университетских курсах по межкультурной коммуникации, переводу, лингвокультурологии, психолингвистике, в практике обучения русскому и китайскому языку как иностранному. Материалы работы будут интересны рестораторам, культурологам, специалистам по неймингу. Полученные данные найдут применение при создании культурологических словарей, справочников для путешественников, а также в процессе написания научных и научно-популярных статей.

**Апробация работы.** Основные положения и результаты исследования обсуждались на научно-методических семинарах и заседаниях кафедры русского языка как иностранного Южно-Уральского государственного университета и были представлены в виде докладов и сообщений на Международной научно-практической конференции молодых ученых «Язык. Культура. Коммуникация» (Челябинск, 2021 г.), Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Язык в эпоху цифровой эволюции» (Иркутск, 2021 г.), на 13-й и 14-й научных конференциях аспирантов и докторантов ЮУрГУ (Челябинск, 2021, 2022 гг.), на VII Международном научно-образовательном форуме «Коммуникационный лидер XXI века» (Челябинск, 2022 г.), II Международной научно-практической конференции «Научная инициатива иностранных студентов и аспирантов» (Томск, 2022 г.), III Международной научно-практической конференции «Языки и культуры: функционально-

коммуникативный и лингвопрагматический аспекты» (Нижний Новгород, 2022 г.), IV Международной научно-практической конференции иностранных молодых исследователей «Когнитивный, коммуникативный и дидактический аспекты русского языка» (Волгоград, 2022 г.) и на III Международной научной конференции «Воронежская филологическая школа: история и современное состояние» (Воронеж, 2024 г.).

**Структура работы.** Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы и трех приложений.

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** обосновывается актуальность выбранной темы исследования, ее научная новизна, теоретическая и практическая значимость, формулируется основная цель работы и очерчивается круг задач, определяется объект и предмет, характеризуется материал исследования, излагаются положения, выносимые на защиту, приводятся сведения об апробации результатов работы.

**В первой главе «Общая характеристика глоттонического дискурса»** анализируются теоретические основы исследования, рассматривается понятие «дискурс», выделяются подходы к классификации видов дискурса и рассматриваются его типы, определяется понятие «глоттонический дискурс» и его разновидности. Отдельное внимание уделяется названиям блюд и их национальным особенностям, обобщаются основные способы наименования русских и китайских блюд в глоттоническом дискурсе.

В разделе **1.1. «Понятие дискурса»** анализируются различные подходы к определению термина «дискурс», представленные в работах таких российских ученых, как Н.Д. Арутюнова, В.И. Карасик, Л.В. Кривошлыкова, М.Л. Макаров, и китайских ученых Ван Хунли, Сюй Хунчжэн, Сюй Цзюнь и Хуан Гоувэнь.

По мнению Н.Д. Арутюновой, дискурс – это связный текст, взятый из бытовой жизни, погруженный в ситуацию общения, несущий в себе экстралингвистический характер [Арутюнова 1990: 136-137]. М.Л. Макаров трактует дискурс как текст плюс ситуация, наряду с этим текст определяется как дискурс минус ситуация [Макаров 2003: 86]. По мнению Гоувэнь Хуан и Цзюнь Сюй, из-за отсутствия единого подхода к тексту и дискурсу использование этих терминов учеными в Китае несистемно. Наиболее распространенные переводы: (1) текст: 语篇、篇章、文本、话语; (2) дискурс: 话语、语篇、语段 [Хуан Гоувэнь, Сюй Цзюнь 2006]. Можно заметить, что существует два абсолютно одинаковых перевода этих двух понятий в китайском языке: 话语 и 语篇. Ван Хунли предлагает стандартные трактовки дискурса и текста в китайском языке. По ее мнению, стандартное обозначение дискурса в китайском языке должно быть 话语, а текста – 语篇 [Ван Хунли 2006]. Сюй Хунчжэн в работе указал, что «话语是一个言语活动过程, 它的重要特征是现实性, 动态性, <.....>, 对话性» (Дискурс – это процесс речевой деятельности и его важными характеристиками являются реальность, динамичность, <.....>, диалогичность), он также отметил, что «语境

在对话语的理解中起重要作用» (Ситуация играет важную роль в понимании дискурса) [Сюй Хунчжэн 2010].

По мнению исследователей, содержание термина «дискурс» вытекает из определения лингвистики как науки (Н.Д. Арутюнова, К.Ф. Седов, В.В. Красных, Ю.С. Степанов, Ю.Е. Прохоров, Т.А. ван Дейк, Д. Кристал, Д. Шиффрин, Хуан Гоувэнь, Сюй Цзюнь, Ван Хунли, Сюй Хунчжэн и т.д.). Дискурс имеет тесную связь с понятиями *текст*, *коммуникация* и *экстралингвистические компоненты*.

Поскольку гастрономический дискурс представляет собой составляющую культуры и в нем в качестве участников выделяются адресат и адресант, а также присутствует временной, пространственный и социальный аспект, задействуются национально-культурные характеристики, в работе принимается определение дискурса, предложенное В.И. Карасиком, а именно: «текст, погруженный в ситуацию общения» [Карасик 2002:147].

В разделе **1.2. «Типы дискурса»** рассматриваются разные подходы к изучению дискурса. Проанализированы труды ученых, посвященные данной проблеме (Е.Г. Авдышева, Л.С. Бейлинсон, А.А. Карамова, В.И. Карасик, Л.В. Кривошлыкова, М.Л. Макаров, Ю.Н. Сеницына, Т.Н. Хомутова, А.А. Чернобров и др.). Значимым для исследования является разграничение видов дискурса, представленное в работах В.И. Карасика: «по социалингвистическому подходу можно выделить личностно-ориентированный – персональный и статусно-ориентированный – институциональный дискурс» [Карасик 2000: 5-20]. В личностно-ориентированном общении участники рассматривают друг друга как отдельные личности, показывая свой внутренний мир, выражают свое персональное ощущение. При статусно-ориентированном общении люди воспринимаются как члены своей группы, играя определенную роль в обществе.

В разделе **1.3. «Понятие глоттонического дискурса»** обсуждается проблема определения понятия «гастрономический дискурс», рассматриваются точки зрения российских и китайских ученых (П.П. Буркова, Л.Р. Ермакова, А.Ю. Земскова, А.В. Олянич, М.В. Ундринцова, Мэн Хайтан, У Сяоин, Чжао Жунгуан и др.).

Анализ различных точек зрения на трактовку дискурса и его типологию позволил сформулировать следующее определение гастрономического дискурса: это особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления, который предполагает в качестве участников поваров, кулинаров, официантов, посетителей и других коммуникантов. Данный дискурс нацелен на формирование пищевых предпочтений потребителя и культурных доминант, воспитание этических и эстетических норм поведения потребителей.

В разделе **1.4. «Разновидности глоттонического дискурса»** рассматриваются некоторые виды глоттонического дискурса: кулинарные телепередачи, ресторанное меню как текстовая разновидность глоттонического дискурса и т.д. Как важный тип глоттонического дискурса меню обладает рядом характерных особенностей, в нем «имеется четкая и краткая формулировка названий блюд, отражающая их глоттоническое содержание, эффектные и необычные названия блюд, фотографии» [Логачева, Малкова 2019: 1]. В данном

разделе рассматриваются восемь видов китайской кухни (中国八大菜系), по местоположению в Китае: шаньдунская (鲁菜), сычуаньская (川菜), гуандонская (粤菜), цзянсуская (苏菜), фуцзяньская (闽菜), чжэцзянская (浙菜), хунаньская (湘菜) и аньхуйская (徽菜). У каждого вида кухни свои особенности. В зависимости от места проживания представители китайской культуры имеют предпочитаемый вкус. Для краткого описания особенностей кухни сами китайцы обычно используют следующее выражение: 南甜北咸东辣西酸 «на юге сладкая, на севере соленая, на востоке острая, на западе кислая».

В русской культуре питания хлеб, каша и суп считаются важными продуктами. В русской культуре много пословиц, связанных с хлебом, например: «Хлеб – батюшка кормилец», «Хлеб – батюшка, водица – матушка», «Хлебушка калачу дедушка», «Хлеб греет, не шуба». Кроме хлеба, в русском меню имеется много блюд, названия которых особо отмечены в русской культуре. Наименования русских блюд составляют отдельную разновидность тематической метафоры (по сравнению с такими метафорами, как зооморфная, медицинская, музыкальная и т.д.).

На основе анализа 99 названий в работе представлены основные способы номинации русских блюд:

1) «основной ингредиент» + с + «вспомогательные ингредиенты»: *Бигус со свиной, Блины с красной икрой;*

2) «вид пищи» + из «ингредиент»: *Котлеты из щуки, Отбивная из мяса оленя;*

3) «основной ингредиент» + из «ингредиент» + с + «вспомогательные ингредиенты»: *Биточки из щуки с овощами;*

4) «основной ингредиент» + по + «способ приготовления»: *Курица по-боярски, Рыба по-царски;*

5) «вид пищи какой-то» или «какой-то вид пищи»: *Салат Зимний, Уха рыбная, Бородинский хлеб;*

6) «основной ингредиент» + «способ приготовления»: *Семга на гриле;*

7) «метафора»: *Сельдь под шубой, Блинные мешочки;*

8) «одно слово»: *Рассольник, Щи, Винегрет.*

Для получения объективного результата проанализированы 98 китайских блюд из 10 меню китайской кухни на русском и китайском языках и обобщены основные способы номинации китайских блюд:

1) «способ приготовления» + «основной ингредиент», 炒鸡丝 (досл. «жарить в масле + соломка куриного филе») Куриное филе соломкой в соевом соусе, 干煸牛肉 (досл. «жарить в масле + говядина») Жареная говядина (острая) со стрелками чеснока;

2) «вспомогательный ингредиент» + «основной ингредиент», 菠萝鸡片 (досл. «ананас + куриное филе») Куриное филе с ананасом в кисло-сладком соусе, 荷包豆腐 (досл. «омлет + тофу») Омлет, фаршированный тофу и фаршем;

3) «вспомогательный ингредиент» + «способ приготовления» + «основной ингредиент», 葱爆羊肉 (досл. «зеленый лук + жарить на масле + баранина»)

Баранина с луком, 小葱拌豆腐 (досл. «зеленый лук + помешать + тофу») Салат из Тофу;

4) «ингредиенты» + «форма», 鸡翅盒 (досл. «куриные крылья + ящик») Крылышки в кляре, 土豆丝 (досл. «картофель + соломка») Жареный картофель;

5) «вкус» + «основной ингредиент», 糖醋小排骨 (досл. «кисло-сладкий вкус + ребрышки») Ребрышки в кисло-сладком соусе, 鱼香肉丝 (досл. «рыбный вкус + соломка свинина») Свинина острая соломкой с овощами в кисло-сладком соусе;

6) «по внешнему виду блюда», 葱盖肉 (досл. «зеленый лук над мясом») Жареная свинина с луком;

7) «по месту происхождения» + «основной ингредиент», 扬州炒饭 (досл. «Янчжоу + жаренный рис») Рис с овощами и яйцом), 哈翅 (досл. «Харбин + крылышки») Крылышки по-харбински;

8) «форма / вид блюда», 串 (досл. «шашлык») Шашлычки из свинины на палочках, 火锅 (досл. «Хого») Хого.

В ряде примеров представлено сложное наименование блюд, отражающее богатую китайскую историю: «羊方藏鱼» («Рыба в баранине»), «松鼠鳜鱼» («Рыба-белка»), «佛跳墙» («Будда прыгает через стену»). В Китае есть много подобных наименований, блюда могут быть названы по способам приготовления, по форме, по связи с культурным фактом и событием и т.п.

Само наименование китайского блюда несет в себе национально-культурную информацию: историю создания иероглифа, ритуалы и обычаи, а также пожелания. Таким образом, названия китайских блюд содержат не только указание на вкус, способ приготовления и основной ингредиент, но часто включают в себя богатую китайскую культуру.

В русском меню, в отличие от китайского, обычно указываются используемые ингредиенты, способы приготовления или описание сути блюда. В работе подробно рассмотрены три русских блюда: курник, окрошка и пирожки-посикунчики. Отмечается, что китайские блюда готовятся значительно большим количеством способов, чем русские, а также используется существенно больше видов основных продуктов. В русском меню представлено больше мясных блюд, в китайском – больше овощей.

Понимание дискурса связано с образами, которые на основании опыта, приобретенного в культуре, сложились у коммуникантов. В связи с этим для изучения национально-культурной специфики глоттонического дискурса необходимо понять национальное языковое сознание, выделить элементы русской и китайской глоттонических культур, выявить их сходства и отличия.

**Во второй главе «Национальная специфика глоттонического дискурса в межкультурной коммуникации»** рассматривается понятие языкового сознания, описываются основные черты национального языкового сознания, анализируется понятие межкультурной коммуникации, обобщаются сходства и различия в русской и китайской глоттонических культурах, анализируется национальная специфика глоттонического дискурса в обеих странах.

В разделе **2.1. «Теория языкового сознания как психолингвистический феномен»** рассмотрены трактовки языкового сознания, национального языкового сознания, проанализирована проблема отражения языкового сознания в глоттонических культурах России и Китая.

Языковое сознание представляет собой сложный термин. Е.Ф. Тарасов трактует его как совокупность образов сознания, формируемых и овнешняемых при помощи языковых средств [Тарасов 2000: 24]. Ученый отмечает, что главная причина непонимания при межкультурной коммуникации в том, что «у коммуникантов разные национальные сознания» [Тарасов 1996: 9]. Е.В. Харченко считает, что «носители разных культур понимают друг друга в той мере, в какой образы их сознаний пересекаются (обладают общностью), несовпадение этих образов служит причиной неизбежного непонимания при межкультурном общении» [Харченко 2008: 28].

Китайский ученый Пэн Лицзюнь обобщил основные черты национального языкового сознания: 独特性 (уникальность), 体系性 (систематичность) и 传承性 (наследуемость) [Пэн Лицзюнь 2008: 188-189]. Уникальность определяется особенностями языка, который является главным носителем культуры и мышления, благодаря различиям в языковых системах и культурных истоках Китая и России формируется уникальность соответствующего языкового сознания. Систематичность – национальные языки самодостаточны. Выражения китайцев и русских отличаются в силу различий в их образе мышления. Наследуемость – поскольку люди живут в определенной социальной и культурной атмосфере, они всегда оставляют свое творчество и культурное наследие, и поэтому развитие культуры имеет характер наследования.

По мнению А.В. Олянич, связь между пищей и дискурсом является знаковой системой [Олянич 2015: 157]. С помощью лингвистических знаков меню, рецепты, правила поведения и ритуалы сохраняются в человеческом сознании. Глоттонический дискурс является сложным коммуникативным явлением, которое базируется на физиологической потребности человеческого организма в приеме пищи и с помощью языковых знаков закрепляется в виде фреймов, сохраняемых в сознании человека и отражающих особенности той или иной культуры.

Автор работы придерживается концепции языкового сознания, разработанной Московской психолингвистической школой. Вслед за Е.Ф. Тарасовым, под языковым сознанием понимается «совокупность образов сознания, формируемых и овнешняемых при помощи языковых средств – слов, свободных и устойчивых словосочетаний, предложений, текстов и ассоциативных полей» [Тарасов 2000].

Опрос служит одним из наиболее распространенных и валидных способов доступа к образам языкового сознания носителей определенной культуры. Для изучения языкового сознания представителей разных этносов в работе рассмотрена межкультурная коммуникация в глоттонической культуре.

В разделе **2.2. «Межкультурная коммуникация как объект научной дисциплины»** дано определение межкультурной коммуникации в русской и китайской лингвокультурах. Исследование межкультурной коммуникации как в

России, так и в Китае началось в области преподавания иностранных языков. Как научная дисциплина межкультурная коммуникация считается довольно молодой, но многие ученые внесли свой вклад в развитие данной науки (Е.М. Верещагин, М.О. Гузикова, А.М. Еранцева, В.Г. Костомаров, П.Ю. Фофанова, Е.В. Харченко, Гао Юнчэнь, Гуань Шицзе, Ли Цзюньин, Пэн Шиюна и т.д.).

Вслед за Е.Ф. Тарасовым, под межкультурной коммуникацией в работе понимается «общение носителей разных национальных сознаний». М.О. Гузикова и П. Ю. Фофанова выделили прикладное значение межкультурной коммуникации: в широком понимании – «интенсификация глобализационных процессов» и «стремление к сохранению уникальных культурных ценностей и норм», в узком – «общение для работы с представителями разных культур», «усвоение основных навыков для миграции» и «личное развитие для представителей определенной культуры» [Гузикова, Фофанова 2015: 13]. Исследователи указали также стереотипы и предрассудки в межкультурной коммуникации, в том числе этнокультурные стереотипы.

При межкультурной коммуникации язык играет первостепенную роль, ведь «обязательным условием взаимодействия различных государств в культурной сфере является понимание языка «чужой» нации» [Курбан, Кривошлыкова, 2013, 98]. А.Н. Иконникова рассмотрев подходы к изучению межкультурной коммуникации студентов языкового вуза, отметила, что «языковая подготовка заключается не только в изучении самой структуры языка, но и в воспитании международно-ориентированной личности, понимающей взаимозависимость, целостность и одновременно разнообразие окружающего мира» [Иконникова 2013: 99].

В разделе **2.3. «Национальная специфика глюттонического дискурса русской и китайской лингвокультур»** кратко описана история культуры питания России и Китая, выделены факторы, влияющие на русскую и китайскую глюттонические культуры: местонахождение и климат, культурные обычаи и традиции.

В главе рассмотрены различные устойчивые выражения в рамках глюттонического дискурса, так как носители языка не только изучают способы приготовления пищи и ее употребления, но еще и выражают свое отношение к жизни, ценности и философию питания через устойчивые выражения. Например: «*Щи да каша – пища наша*», «*Повесить лапшу на уши*», «*Кашу маслом не испортишь*», / *食不过佳, 充饥则可* (Еда не должна быть сильно хорошей, если можно утолить голод, уже хорошо), «*吃亏是福*» (Потеря – удача в жизни), «*忠言逆耳利于行良言苦口利于病*» (Лекарство горькое, но это к выздоровлению, слово строгое, но это на пользу) и т.д. Эти выражения передают следующие значения: сдержанность, соблюдение меры во всем, трудолюбие, связь с природой и холизм составляют ценность и гармоничность мира. В разделе представлены также китайские идиомы с историческими аллюзиями: «*缘木求鱼*» (взбираться на дерево в поисках рыбы), «*黄粱一梦*» (пшеничный сон) и «*卧薪尝胆*» (лежать на хворосте и пробовать на вкус желчь).

Выражения о еде как в русской, так и в китайской глоттонической культуре отражают мудрость и философию народа. Они не только говорят о самой еде, но и передают глубокий смысл, который является важным для народа. В то же время пищевые привычки людей превратились в устойчивые, стереотипные выражения, которые были записаны и переданы из поколения в поколение, а при межкультурной коммуникации – от одной нации к другой.

Таблица 1 – Сходство и отличие по влияющим факторам в русской и китайской глоттонических культурах

Влияющие факторы		Сходство в обеих странах	Отличие	
			Россия	Китай
По местонахождению и климату		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разные регионы имеют свои особенности питания.</li> <li>2. Соответствие времени года</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Русская кухня испытала влияние европейского континента;</li> <li>2) Отличается высоким содержанием жира и сильным вкусом;</li> <li>3) Питание русских более связано с религией и климатом</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) В Китае существуют восемь видов китайской кухни;</li> <li>2) Много разновидностей ингредиентов;</li> <li>3) На юге блюда сладкие, на севере соленые, на востоке острые, на западе кислые;</li> <li>4) Летом обращают внимание на цвет и прохладу, зимой – на мягкий и густой вкус;</li> <li>5) Соответствие с субсезоном</li> </ol>
По культурным обычаям и традициям	Вкус	У обеих предпочтения во вкусах	Сладкий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Острый;</li> <li>2) Имеет строгие требования к цвету и аромату;</li> <li>3) Гармония пяти вкусов</li> </ol>
	Порядок подачи блюд	–	Суп подается в качестве первого блюда	Сначала подают холодные блюда, затем горячие; простые жареные идут перед сложными жареными; соленые перед сладкими, легкие и вкусные перед жирными и сочными. Китайцы предпочитают четные числа, в том числе в количестве основных блюд.

Таблица 2 – Сходство и отличие по влияющим факторам в русской и китайской глоттонических культурах

Влияющие факторы		Сходство в обеих странах	Отличие	
			Россия	Китай
По культурным обычаям и традициям	Традиции и праздники	Имеется традиционная еда	Некоторые блюда продаются целый год	Большая часть традиционной еды продается только во время праздника
	Соединение еды и лекарства	Подобной формой еды восстанавливают физические недостатки тела	–	Цветом еды дополняют недостатки цвета тела
	Ритуальность	1. Многообразие вариантов еды разных церемоний зависит от различных географических областей и религиозных взглядов. 2. Определенная еда для конкретных церемоний.	Гости на свадьбе кричат «Горько!»	Конкретное количество и вид еды для разных церемоний

В третьей главе «Сопоставительный анализ глоттонического дискурса в русской и китайской лингвокультурах» представлены полученные результаты сопоставления русской и китайской глоттонических культур, выявлена национально-культурная специфика через значимые блюда, устойчивые выражения, связанные с едой, этикетом за столом, обычаями и ритуалами в русской и китайской лингвокультурах, представлена модель описания блюда.

В главе описаны этапы проведения направленного опроса с носителями русского и китайского языка и изложены его результаты. В направленном опросе приняли участие студенты из России и Китая. В качестве испытуемых в опросе участвовали 94 респондента: 47 русских студентов-филологов, изучающих китайский язык (с 1-го по 4-й курс), и 47 китайских студентов, которые изучали или изучают русский язык (уровень владения языком с А1 по С1). Опрос проводился на русском и на китайском языках. Испытуемым были предложены вопросы, написанные на родном языке. Опрос был предъявлен в письменном виде и содержал 16 вопросов. В целях достижения объективных результатов вопросы в эксперименте были зеркальными для русских и китайских студентов. Ответы испытуемых фиксировались в письменном виде. Отвечать можно было как на русском, так и на китайском языке. Все ответы на китайском языке были переведены на русский.

В ходе исследования понимания глоттонической культуры другой страны было получено 1548 реакций от русских студентов и 1562 реакции от китайских. В сумме по двум группам испытуемых, принявших участие в опросе, было получено 3110 реакций.

В разделе **3.1. «Глоттоническая культура как важная составляющая культуры»** рассматриваются национально-культурные особенности представителей русской и китайской лингвокультур, которые отражаются в глоттоническом дискурсе. Получено 188 ответов по следующим аспектам: вкус, столовые приборы, порядок подачи блюд, типичные блюда, традиции и обычаи, этикет за столом. В результате анализа выделены типичные и развернутые ответы испытуемых.

Таблица 3 – Примеры ответов русских и китайских студентов

Аспекты	Ответы русских студентов	Ответы китайских студентов
Вкус	<i>«Блюда в Китае совмещают различные вкусовые компоненты: кисло-сладкое, солено-острое, остро-пряное и т.д. Еда в Китае для европейцев кажется очень острой, а та еда, что для нас является пресной, для китайцев кажется сладкой» // «Китайская кухня очень острая. А также сладкая. Может быть сладким мясо, сало (что для русских очень необычно). Нет молочных продуктов (сыр, творог, сметана). Китайские блюда: пекинская утка, Хого, рис, лапша, пельмени, свинина в соусе»</i>	—
Столовые приборы	<i>«В Китае едят палочками. Блюда в основном острые. Необычно, что супы очень жидкие» // «В Китае принято есть палочками. Основными блюдами считаются хлеб, лапша, лепешки. Традиционно мясо всегда было дорогим удовольствием. Кухня в Китае различается в разных провинциях – например, на юге еда более сладкая»</i>	—
Типичные блюда	<i>«Самое популярное блюдо – это утка по-пекински. В Китае принято есть лунные пряники во время праздника середины осени, а каждый год 5-го числа 5-го месяца китайцы устраивают гонки на драконьих лодках и едят цзубыцзы» // «Китайские пельмени, лапша, утка по-пекински, 月饼, чай, много горячей воды»</i>	<i>«红菜汤是文化, 大串印象深刻» («Борщ является частью культуры, от шашлыка у меня осталось глубокое впечатление») // «红菜汤, 奶渣饺子, 土豆馅饺子» («Борщ, пельмени с творогом, пельмени с картошкой»)</i>

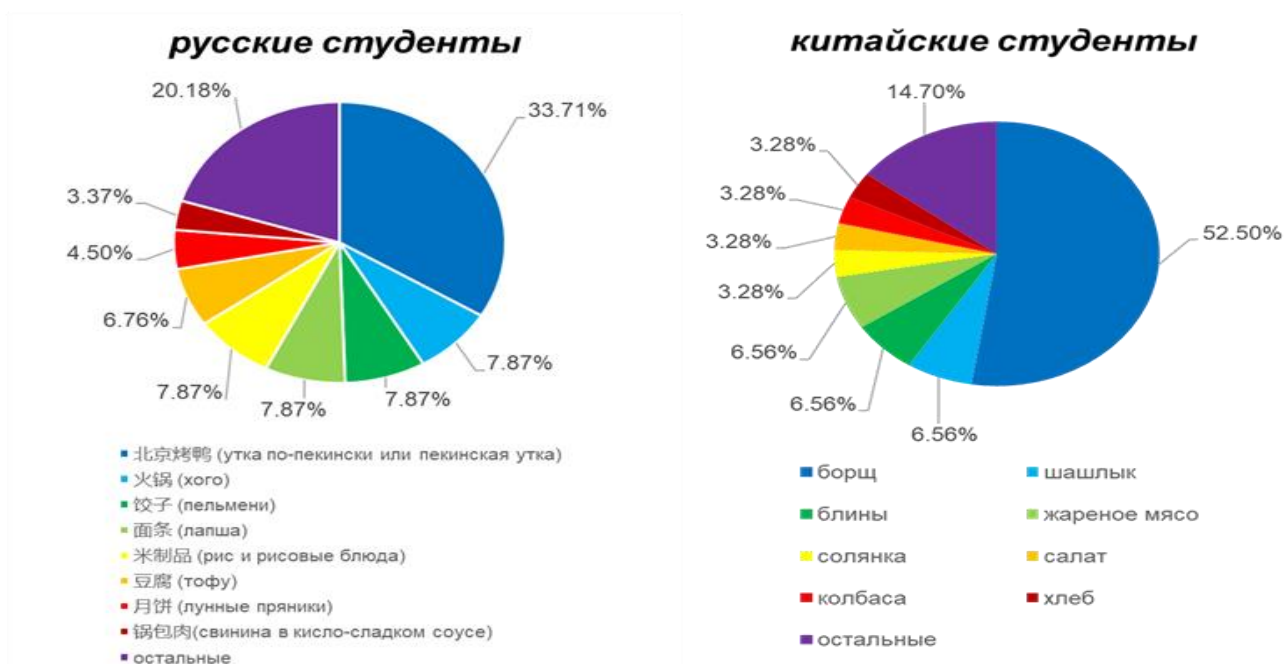
Таблица 4 – Примеры ответов русских и китайских студентов

Аспекты	Ответы русских студентов	Ответы китайских студентов
Китайская философия	<i>«Чтобы не нарушать гармонию Инь и Ян, перед приемом пищи китайцы обязательно соблюдают традиционный этикет»</i>	—
Этикет за столом	<i>«Принято приступать к еде только после того, как старшие по возрасту приступят»</i>	<i>«吃西餐, 请左手持叉, 右手持刀, 面包用手拿» («При приеме блюд западной кухни держите вилку в левой руке, нож – в правой, а хлеб едят руками»)</i>
Порядок подачи блюд		<i>«俄餐第一道菜一般是汤, 喝酒前习惯说祝酒辞等等» («Первым блюдом русской кухни обычно является суп, а перед тем, как выпить, принято произносить тосты и так далее») // «俄菜一般要上三次菜: 汤, 主菜, 甜点一般用面包和盐礼待客人最为特色的菜为鱼子酱» («Русскую кухню обычно подают трижды: суп, второе блюдо, десерт. Обычно угощают гостей хлебом-солью, самое отличительное блюдо – икра»)</i>

Таким образом, в обеих культурах есть интерес к гастрономической культуре, существуют стереотипы о правилах приема пищи в другой культуре, в русской и китайской культурах существует разница в выделении некоторых аспектов (подача блюд, вкусовые предпочтения, способы приготовления и т.д.). Несмотря на то что студенты изучают язык другой страны, при восприятии и понимании чужой культуры возникает когнитивное искажение.

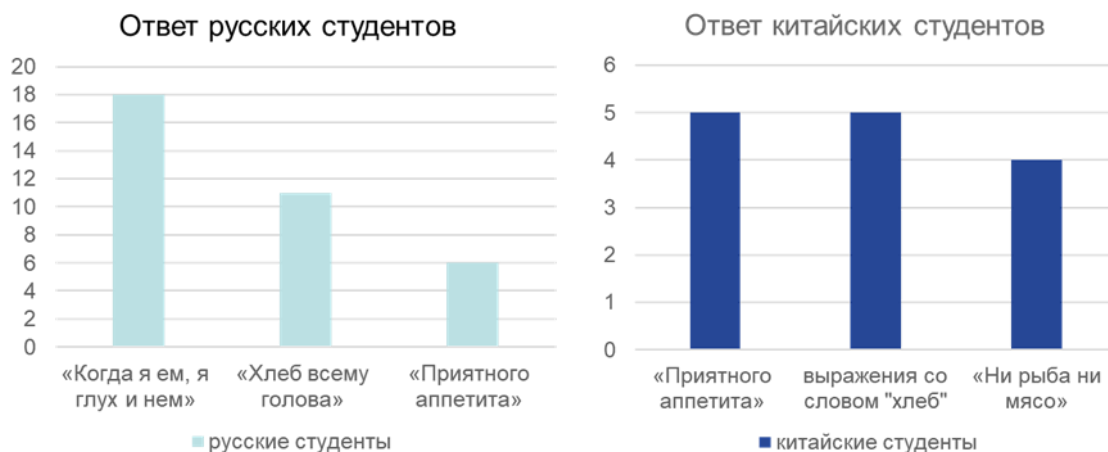
В разделе 3.2. *«Сопоставительный анализ глюттонического дискурса на материале русских и китайских блюд»* проанализирован 651 ответ от 94 респондентов, в опросе определены важность языка и уровень интереса к гастрономической культуре среди российских и китайских студентов при изучении иностранных языков. Выявлены значимые блюда для русских и китайских студентов.

Отмечено, что три китайских блюда произвели глубокое впечатление на русских студентов: *утка по-пекински, лапша и пельмени*. На китайских – *борщ, блины и шашлык*. Эти названия блюд несколько раз упоминались в эксперименте, особенно часто *утка по-пекински* и *борщ*. В обеих странах представлены такие блюда, как *пельмени* и *шашлык*, но в связи с разной гастрономической культурой между ними наблюдаются различия.



В разделе 3.3. «Устойчивые выражения, связанные с едой в китайской и русской лингвокультурах» рассматриваются выражения, связанные с едой в китайской и русской лингвокультурах.

В русской гастрономической культуре от 47 китайских студентов было получено 33 ответа, среди них самые частотные – выражения со словом хлеб (9/33): «Хлеб всему голова» // «Хлебец ржаной – отец наш родной» // «Черный хлеб – наш собственный отец» // «Без хлеба не обедают» // «Без соли хлеб не еда», далее идет выражение «приятного аппетита» (5/33), следом идет высказывание «Ни рыба ни мясо» (4/33). Еще несколько выражений только один раз появились в ответах, например: «Великие люди всегда были воздержанными в еде» // «Принимают, за обе руки берут да в красный угол сажают» // «Есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть» и т.д.



В результате опроса 47 русских студентов было получено 83 ответа, из них самый частотный – «Когда я ем, я глух и нем» (18/83), далее идет – «Хлеб всему голова» (11/83), «Приятного аппетита» (6/83) занимает третье место. Потом идут: «Аппетит приходит во время еды» (4/83) // «Война войной, а обед по

расписанию» (4/83) и выражения со словом волк (4/83): «Не поешь толком – будешь волком»// «Голодного волка ноги кормят» // «Волка ноги кормят»// «Голодный как волк». Кроме вышесказанных, были и другие выражения: «Завтрак съешь сам, обедом поделись с другом, а ужин отдай врагу» // «Кашу маслом не испортить» // «На здоровье!».

От 47 китайских студентов был получен 81 ответ. Ответы разнообразные, среди них «民以食为天» (Народ считает пищу своим небом) (4/81) занимает первое место, далее идет «心急吃不了热豆腐»(Не сможешь есть горячий тофу в спешке – Больше спешки, меньше скорости) (3/81), потом «人是铁饭是钢» // «食不言寝不语» (Нельзя говорить, когда ешь, и нельзя говорить, когда собираешься заснуть) // «粒粒皆辛苦» (Каждое зерно происходит от тяжелого труда крестьян – нельзя бросать еду на ветер) (2/81) занимает третье место. Много высказываний были упомянуты только раз, например: «饥不暴食, 渴不狂饮» (Не следует есть слишком много еды, когда голодны, и пить безудержно воду, когда испытываете жажду) // «囫囵吞枣» (Проглотить финик целиком, вместе с косточкой, не разобрав вкуса) // «小葱拌豆腐» (Соевый творог с луком-пореем, зеленый лук и белый творог в одной тарелке) и т.д.



Получены 29 ответов от 47 русских студентов, из них самый частотный – «好饭不怕晚» (Вкусный ужин стоит долго ждать) (4/29), далее идут «民以食为天» (Народ считает пищу своим небом) (3/29), «多喝热水» (Больше пей горячей воды) (3/29) и «请慢用» (Приятного аппетита) (3/29), они занимают второе место. Потом: «人是铁饭是钢» (Человек железо, а еда сталь) (2/29) // «药补不如食补» (Еда лучше всякого лекарства) (2/29). Кроме вышесказанных, «Еда – источник здоровья» // «饭后百步走, 活到九十九» (Гуляешь после еды, доживешь до девяноста девяти лет) // «如鱼得水» (Как рыба в воде) тоже были представлены в ответах.

Анализ 307 единиц русских и китайских устойчивых выражений позволил сделать следующий вывод: выражения о еде как в китайской, так и в русской гастрономической культуре отражают мудрость и философию народа, они не только говорят о самой еде, но и передают глубокий смысл, который является важным для народа.

В разделе 3.4. «Изучение этикета за столом в китайской и русской глоттонической культурах» сделан вывод о том, что русская кухня отличается от китайской в порядке подачи блюд, в глоттонической норме и способах приема разных блюд. Рассматриваются 167 ответов о русском и китайском этикете, от 47 русских студентов был получен 41 ответ о китайском этикете и 46 ответов о русском этикете.

В китайском этикете русские студенты указали аспекты, связанные со столовыми приборами, – китайские палочки для еды: «*Пользуются палочками*» // «*Особые правила с палочками*» // «*Не протыкать еду палочками*». Далее 7 студентов написали про чавканье: «*Нельзя чавкать*» // «*Чавкают (так говорят, что еда вкусная)*». 6 студентов написали о рассадке гостей: «*Размещение гостей за столом по степени важности*» // «*Гостей сажают за круглый стол по важности, рядом с хозяином сидят важные гости, а далее по убыванию*».

О русском этикете 31 студент написал, что нельзя говорить во время еды: «*Не разговаривать во время потребления еды*» // «*Когда я ем, я глух и нем*» // «*Не говорить с набитым ртом*». 16 студентов написали про чавканье и 16 – о положении локтей: «*Нельзя чавкать*» // «*Не чавкать*» // «*Не нужно ставить локти на стол*» // «*Не складывать руки на стол*».

От 47 китайских студентов получены 47 ответов о китайском этикете и 33 ответа о русском этикете. Что касается китайского этикета, 18 китайских студентов так же, как русские студенты, написали о палочках: «*用筷子夹菜夹自己面前的*» («*Использовать палочки для еды, положить еду в тарелки перед собой*») // «*筷子只能平放*» («*Палочки для еды можно класть только на плоскую поверхность*») // «*筷子不能叉在米饭上*» («*Палочки для еды нельзя втыкать вертикально в рис*»). 16 студентов ответили о молчании во время приема пищи: «*吃饭不能说话*» («*Нельзя разговаривать, когда ешь*») // «*食不言寝不语*» («*Нельзя говорить, когда ешь, и нельзя говорить, когда собираешься заснуть*») // «*吃饭不说话*» («*Не разговаривайте во время еды*»). 13 студентов упомянули уважение к старшему: «*坐齐后动筷，长辈先吃*» («*После того, как все рассядутся, люди начинают есть, и старшие едят первыми*») // «*要请长辈先入座*» («*Старших следует пригласить сесть первыми*») // «*长辈动筷子，小辈才能动，长辈坐在上座*» («*Когда ешь, сначала едят старшие, потом могут есть младшие, старшие сажаются на главное место за столом*»).

19 студентов в ответах про русский этикет написали о столовых приборах: «*餐具与盘子不能发出声音，喝汤要用勺子，刀叉的摆放*» («*Столовыми приборами и тарелками нельзя шуметь, а чтобы съесть суп, нужны ложки. Размещение ножей и вилок*») // «*餐具礼仪 俄罗斯人进餐时，采取分餐制，使用刀叉。刀叉的摆放位置是：叉子在盘碟的左边，刀和羹匙在右边，酒杯在盘碟的前面，用餐者应右手拿刀，左手拿叉*» («*Этикет посуды: когда русские едят, они принимают систему раздельного питания и используют ножи и вилки. Положение ножа и вилки следующее: вилка находится слева от тарелки, нож и ложка – справа, а бокал для вина – перед тарелкой. Посетители должны держать нож в правой руке, а вилку в левой руке*»), 4 студента описали порядок

подачи блюд: «俄罗斯上菜是一道一道的上菜, 而中餐是全部上齐» («Русские блюда подаются одно за другим, а китайские – сразу и все») // «按顺序上菜, 吃完一个撤走一个盘子» («Блюда подаются по порядку, одно блюдо подается после того, как уберут предыдущее») // «俄餐一般上三次菜中餐一般上一次菜» («Русскую еду обычно подают в три этапа, китайскую еду – за один раз»).

Раздел **3.5. «Обычаи и ритуалы в китайском и русском глуттонических дискурсах»** посвящен обычаям и ритуалам в китайском и русском гастрономическом дискурсе.

Рассматриваются обычаи и ритуалы, связанные с питанием в русской и китайской лингвокультурах. О китайской гастрономической культуре получены 25 ответов от русских студентов и 43 ответа от китайских студентов. Русские студенты, отвечая на этот вопрос, использовали следующие темы: праздник (12), типичная еда во время праздников (10), этикет за столом (9), чайная церемония (3), символы, связанные с едой (3) и др. Приведены ответы русских студентов по этим аспектам:

– праздник: «Перед новым годом все члены семьи собираются вместе и лепят пельмени. Принято на праздник есть еду, название которой создано с добрыми пожеланиями» // «Различные специфические блюда на праздники» // «В праздники едят пельмени, чтобы скрепить семейные узы»;

– типичная еда во время праздников: «Есть рыбу на китайский Новый год» // «Лапша на день рождения. Пельмени на Новый год» // «В Китае готовят пряники и едят их во время Праздника Середины осени»;

– этикет за столом: «Рис подается в небольшой миске. В первую очередь еда накладывается старшим» // «Не втыкать палочки в рис вертикально, скрещенные палочки – блюдо не понравилось» // «Чтобы не нарушать гармонию инь-ян, китайцы соблюдают расположение женщин, мужчин, детей, пожилых»;

– чайная церемония: «Чайный обряд, приготовление лунных пряников в честь праздника Середины осени» // «Чайная церемония»;

– символ, который связан с едой: «В Новый год собирается вся семья и ест пельмени. В один из пельменей кладут монетку: кому попадается она, тому будут сопутствовать счастье и удача» // «В праздники едят пельмени, чтобы скрепить семейные узы».

По сравнению с русскими студентами, китайские студенты затронули следующие темы: традиционная еда (35), типичная еда на праздник (28), этикет за столом (7), ритуалы (4), субсезоны (4) и др.

О русской гастрономической культуре получено 26 ответов от 47 русских студентов и 24 ответа от 43 китайских студентов. Русские студенты, отвечая на этот вопрос, затрагивали следующие темы: традиционная еда на праздники (13), обычаи (10), этикет за столом (6) и др. Приведем ответы русских студентов:

– традиционная еда на праздники: «Выпечка куличей на Пасху, покраска яиц» // «Изготовление куличей на Пасху, на Новый год готовятся большое количество салатов (с мясом, рыбой), на Масленицу готовят блины» // «Торт на день рождения. Оливье на Новый год»;

– обычаи за столом: «Во время еды также собирается вся семья на праздники» // «Сначала жидкая еда, потом остальное. Хлеб подается к супу» // «В России в кафе чаще всего каждый заказывает блюдо только для себя»;

– этикет за столом: «Пожелание приятного аппетита» // «Нужно тихо есть, крупные куски еды едят вилками» // «Не ставить локти на стол, не есть с ножа».

Китайские студенты больше обращали внимание на традиционную еду во время праздников (14), описывали обычаи поведения за столом (5), упоминали символы (3) и т.д.

По результатам опроса, самая популярная еда, связанная с праздником, в русской культуре как для русских, так и для китайских студентов – это блины на Масленицу. Известная еда, которая связана с праздником в китайской культуре для китайских студентов – Цзунцзы на праздник Дуанью, для русских студентов – пельмени на Новый год. Что касается русских обычаев, то русские студенты упоминают куличи на Пасху, оливье на Новый год, блины на Масленицу, торт на день рождения, китайские студенты – только блины на Масленицу. Говоря о китайских обычаях, китайские студенты говорят о цзунцзы на праздник Дуанью, юаньсяо на праздник фонарей, лунные пряники на праздник Луны, пельмени и рисовые лепешки в канун Нового года, русские студенты – только пельмени на Новый год.

Контакты между представителями разных культур приводят к заимствованиям и появлению псевдокультурных аналогов. Часто восприятие чужой культуры происходит под влиянием своей: многим символическим знакам приписываются смыслы родной культуры.

В **заключении** подводятся основные итоги исследования, обобщаются выводы, определяются перспективы дальнейшего исследования.

В работе рассмотрены теоретические подходы к определению основных понятий психолингвистики и лингвокультурологии, проанализирован термин «глуттонический дискурс», произведена классификация названий блюд, изучены устойчивые выражения, связанные с едой, а также этикет за столом, обычаи и ритуалы. Был проведен опрос, на основании анализа которого выделены элементы русской и китайской глуттонических культур. Сопоставление полученных результатов показало, что в каждой культуре на основе опыта предыдущих поколений сформирован особый глуттонический дискурс, включающий традиции наименований блюд, ритуалы, порядок приема пищи, этикет за столом и пр. Интерпретация этих явлений может быть разной у носителей иной культуры.

Выявление особенностей глуттонической культуры, закрепленной в национальной культуре, помогает углубить понимание и принятие этой специфики. В результате анализа выявлена национально-культурная специфика глуттонических культур в Китае и России, которая определяет, что наименования блюд имеют свои особенности, поскольку обусловлены культурой и историей страны. Можно выделить наиболее типичные блюда, приписываемые определенной стране.

В работе доказано, что устойчивые выражения, связанные с едой, содержат глубокий культурный смысл и включаются в общую для культуры семиотическую систему. Эти выражения могут определять порядок приема пищи, описывать

какие-либо ритуалы. Часто они представляют собой иносказание и служат в целях передачи опыта от старшего поколения к младшему.

Исследование русской и китайской глоттонической культуры показало, что контакты разных культур приводят к заимствованиям названий и способов приготовления пищи, традиций приема пищи, к появлению псевдокультурных аналогов из заимствованной культуры, а также стереотипов.

В диссертации выявлена национально-культурная специфика глоттонического дискурса на примере китайской и русской лингвокультур, раскрыт национальный компонент, отраженный в понимании глоттонических культур.

Перспективы дальнейшего исследования видятся в более подробном изучении глоттонического дискурса с точки зрения использования глаголов в рецептах китайской и русской кухни. Понимание культуры питания другой страны, уважение ее традиций и обычаев не только помогает понять культуру этой страны и вести себя корректно, но и повышает эффективность коммуникации в процессе обмена культурой питания, кроме того, способствует углублению дружбы и позволяет уменьшить конфликты, что играет положительную роль для взаимопонимания между странами.

Основные положения и результаты диссертационного исследования отражены в следующих публикациях автора.

#### **Статьи в ведущих рецензируемых научных журналах и изданиях, определенных ВАК:**

1. Ван, Ю. Глоттонический дискурс как важная составляющая национальной лингвокультуры / Ю. Ван, Е.В. Харченко // Вестник Челябинского государственного университета. – 2023. – № 5 (475). – С. 66–73.

2. Ван, Ю. Отражение китайской культуры в пословицах о питании / Ю. Ван // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия «Лингвистика». – 2023. – № 1. – С. 73–77.

3. Ван, Ю. Обычаи и ритуалы в китайском и русском гастрономическом дискурсе / Ю. Ван, Е.В. Харченко // Вестник Удмуртского университета. Серия История и филология. – 2023. – № 2. – С. 318–325.

#### **Публикации в других изданиях:**

4. Ван, Ю. Лингвокультурная составляющая в названиях китайских блюд / Ю. Ван // Языковая политика и вопросы гуманитарного образования: сб. науч. ст. по материалам V Международной научно-практической конференции / под ред. Г.И. Канакиной, И.Г. Родионовой. – Пенза: Пензенский гос. ун-т, 2021. – С. 57–59.

5. Ван, Ю. Сопоставительный анализ гастрономического дискурса (на примере русских и китайских блюд) / Ю. Ван // Парадигма современной науки в условиях модернизации и инновационного развития научной мысли: теория и

практика: сб. материалов XVI международной научно-практической конференции, посв. памяти Т.Ж. Аджанова и А.М. Роднова. – Костанай: Констан. ф-л Челяб. гос. ун-та, 2022. – С. 468–472.

6. Ван, Ю. Чэньюй в китайском гастрономическом дискурсе (на материале исторических аллюзий) / Ю. Ван // Язык и культура: ежегодн. альманах / сост. В.Б. Мещеряков. – Челябинск: Челяб. гос. ин-т культуры, 2022. – С. 13–21.

7. Ван, Ю. Китайская гастрономическая культура (на примере этикета за столом) / Ю. Ван // Языковая политика и вопросы гуманитарного образования: сб. науч. ст. по материалам VI Международной научно-практической конференции / под ред. Г.И. Канакиной, И.Г. Родионовой. – Пенза: Пензенский гос. ун-т, 2022. – С. 20–23.

8. Ван, Ю. Китайская и русская гастрономическая культура (на примере выражений, связанных с едой) / Ю. Ван // Языковая политика и вопросы гуманитарного образования: сб. науч. ст. по материалам VII Международной научно-практической конференции / под ред. Г.И. Канакиной, И.Г. Родионовой. – Пенза: Пензенский гос. ун-т, 2023. – С. 45–49.