

Лю Лифэнь

## **СОПОСТАВЛЕНИЕ СЕМАНТИЧЕСКИХ ПОЛЕЙ РУССКИХ И КИТАЙСКИХ КУЛИНАРНЫХ ГЛАГОЛОВ "ПЕЧЬ/?" И "ПАРИТЬ/?"**

Данная статья посвящена сопоставлению русско-китайских кулинарных глаголов "печь/?", "парить/?". При анализе смыслового содержания лексических единиц с помощью метода компонентного анализа было установлено, что семантическое поле русских и китайских кулинарных глаголов в целом совпадает. Семантическое поле русских кулинарных глаголов гораздо шире, чем китайское, а несколько китайских глаголов не имеют аналогов в русском языке из-за того, что русский и китайский языки имеют культурные ограничения (лакуны), особенно русский язык. Материалы данного исследования можно использовать в преподавании китайского языка иностранцам, а также в русско-китайском двустороннем переводе, в составлении словарей и т.д.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/2/2016/12-1/34.html](http://www.gramota.net/materials/2/2016/12-1/34.html)

Источник

### **Филологические науки. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2016. № 12(66): в 4-х ч. Ч. 1. С. 116-121. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: [www.gramota.net/editions/2.html](http://www.gramota.net/editions/2.html)

Содержание данного номера журнала: [www.gramota.net/materials/2/2016/12-1/](http://www.gramota.net/materials/2/2016/12-1/)

### **© Издательство "Грамота"**

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: [www.gramota.net](http://www.gramota.net)  
Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: [phil@gramota.net](mailto:phil@gramota.net)

УДК 81

*Данная статья посвящена сопоставлению русско-китайских кулинарных глаголов «печь/烤», «парить/蒸». При анализе смыслового содержания лексических единиц с помощью метода компонентного анализа было установлено, что семантическое поле русских и китайских кулинарных глаголов в целом совпадает. Семантическое поле русских кулинарных глаголов гораздо шире, чем китайское, а несколько китайских глаголов не имеют аналогов в русском языке из-за того, что русский и китайский языки имеют культурные ограничения (лакуны), особенно русский язык. Материалы данного исследования можно использовать в преподавании китайского языка иностранцам, а также в русско-китайском двустороннем переводе, в составлении словарей и т.д.*

*Ключевые слова и фразы:* сопоставление; русско-китайские кулинарные термины; семантическое поле; разделение сем; «печь/烤»; «парить/蒸».

**Лю Лифэнь**, д. филол. н., профессор

*Исследовательский центр переводоведения Гуандунского университета иностранных языков и международной торговли, Китайская народная республика  
liulifen1993@163.com*

## **СОПОСТАВЛЕНИЕ СЕМАНТИЧЕСКИХ ПОЛЕЙ РУССКИХ И КИТАЙСКИХ КУЛИНАРНЫХ ГЛАГОЛОВ «ПЕЧЬ/烤» И «ПАРИТЬ/蒸»**

### **1. Введение**

В Китае считается, что пища людям дается небом. Принятие пищи всегда расценивается как момент общения к культуре нации. В силу схожести продуктов, из которых готовятся определенные блюда, национальной особенностью является не кулинарный ингредиент (то, из чего готовится), а технология приготовления, то есть каким образом, как приготовлено и оформлено конкретное блюдо или их набор [4].

На технологию приготовления того или иного блюда оказывают влияние кулинарные традиции и другие факторы. Кулинарная культура влияет на язык, особенно на лексику. Изменение кулинарной лексики отражает различные этапы развития культуры. Данная статья поможет восполнить недостаточные знания специфических терминов русского языка в преподавании русского и китайского языков. Она может быть использована в области двустороннего русско-китайского перевода, быть полезной для составителей лексических словарей, а также способствовать укреплению культурных связей между Китаем и Россией.

Данная статья основана на материалах «Кулинарного словаря» [3] и «Кулинарной энциклопедии Китая» [7], с использованием русско-китайских кулинарных глаголов, которые употребляются при описании процесса приготовления горячих блюд.

### **2. Типы семантических полей русско-китайских кулинарных глаголов**

«Лексико-семантическое пространство глагола – это совокупность лексем, структурно организованных в различные по рангу лексико-семантические множества слов на основе сходства семантики, деривационных, морфологических и синтагматических характеристик. Компонентами его являются лексико-семантические группировки слов» [1, с. 12]. Лексико-семантическая группа (ЛСГ) – это совокупность слов, относящихся к одной и той же части речи, объединенных внутриязыковыми связями на основе взаимообусловленных и взаимосвязанных элементов значения. Члены ЛСГ связаны определёнными семантико-парадигматическими отношениями (омонимическими, тематическими, синонимическими и т.д.). Основанием для создания ЛСГ служит слово (базовый компонент со всеми его лексико-семантическими вариантами). Семантическое поле русско-китайских кулинарных понятий делится на пять полей: все, что подвергается термической обработке при помощи воды: поле глагола «варить/煮»; все, что связано с термической обработкой сухим паром: поле глагола «печь/烤»; все, что связано с термической обработкой мокрым паром: поле глагола «парить/蒸»; все, что связано с термической обработкой на масле: поле «жарить/炸»; и поле китайских глаголов 炒 (炒, 溜, 炆, 炮), не имеющее соответствующего аналога в русском языке. В каждом семантическом поле есть базовый компонент со всеми его лексико-семантическими вариантами, ниже даны соответствующие русско-китайские семантические поля:

1) поле «печь/烤»: печь (печь, запечь, выпечь, перепечь, припечь, пропечь, попечь, упечь, допечь, подпечь, напечь, отпечь, обжарить), 烤 (烤, 烙, 摊, 熏, 烘培);

2) поле «парить/蒸»: парить (парить, попарить, пропарить, отпарить, напарить, перепарить), 蒸 (蒸, 焐, 焗, 压锅, 焯, 回笼).

### **3. Сопоставительный анализ семантических полей русских и китайских кулинарных глаголов «печь/烤» и «парить/蒸»**

Семантическое поле – самая крупная смысловая парадигма, объединяющая слова различных частей речи, значения которых имеют один общий семантический признак. Количество единиц в семантическом поле можно разделить на несколько элементов, также можно разделить на большие группы, в связи с этим несколько больших семантических полей также делятся на микрополя. Каждое смысловое значение практически в разной мере делится на несколько сем. Несколько смыслов имеют одну или несколько сем, эти несколько сем и образуют одно семантическое поле. В центре этого семантического поля только лишь части его общей семы [5, с. 18].

Таблица 1.

## Семантические признаки слова «печь/к»

печь/к	Действия приготовления				Объект приготовления			Результат приготовления	
	теплоноситель и объем	режим огня	время приготовления	инструмент приготовления	вспомогательный способ	тип пищи	обработка до приготовления	степень готовности	тип булфона
печь (испечь)	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		мясо, овощи, рыба, яйцо, продукты водного промысла, тесто		готово	
запечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное		доводится до образования румяной корочки или до полной готовности	
выпечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное		готово	
перепечь	сухой горячий пар	высокая температура	очень долго	духовка		вышеперечисленное		переварилось	
припечь	сухой горячий пар	высокая температура	короткое время	духовка		вышеперечисленное		готово	
пропечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное		переварилось	
попечь	сухой горячий пар	высокая температура	очень долго	духовка		вышеперечисленное		до нужной степени готовности	
упечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное		переварилось	
допечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное		переварилось	
подпечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное	подпекается до светлого коричневого цвета и немного подгорает	до нужной степени готовности	
напечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное	несколько пицци	доводится до образования корочки	
отпечь	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		вышеперечисленное		переварилось	
обжарить	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка	со всех сторон	вышеперечисленное		готово	
к <sub>1</sub>	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		мясо, овощи, яйцо, мучные изделия, соевые продукты, фрукты, продукты водного промысла, повидло	хорошо обработать или мариновать по вкусу	готово	
к <sub>2</sub>	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка	Переворачивать на боковую сторону	вышеперечисленное, кроме фруктов	вышеперечисленное	готово	
к <sub>3</sub>	сухой горячий пар	высокая температура	сравнительно быстро	сковорода	переворачивать в любое время	лепёшки, кляр	пицца обычно пластинчатая	готово	
к <sub>4</sub>	сухой горячий пар	высокая температура	короткое время	сковорода	переворачивать и помешивать в любое время	яйцо, кляр	пицца обычно в кляре	готово	
к <sub>5</sub>	дым или сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	котел		рыба, мясо, тофу	пицца переваривается	готово	
к <sub>6</sub>	сухой горячий пар	высокая температура	не установлено	духовка		тесто, кляр		готово	

Таблица 2.

## Семантические признаки поля «парить/蒸»

парить/蒸	Действия приготовления				Объект приготовления			Результат приготовления	
	теплоноситель и объем	режим огня	время приготовления	инструмент приготовления	Вспомогательный способ	вид пищи	обработка до приготовления	степень готовности	тип бульона
парить	пар		не установлено	пароварка	герметичная посуда	овощи, рыба, яйца, мясо		разварилось	
попарить	пар		длгое время	пароварка	герметичная посуда	вышеперечисленное		разварилось	
пропарить	пар		короткое время	пароварка	герметичная посуда	вышеперечисленное		до нужной степени готовности	
отпарить	пар		длгое время	пароварка	герметичная посуда	вышеперечисленное		разварилось	
напарить	пар		сравнительно быстро	пароварка	герметичная посуда	вышеперечисленное	некоторое кол-во пищи	разварилось	
перепарить	пар		очень длго	пароварка	герметичная посуда	вышеперечисленное		переварилось	
蒸	влажный горячий пар	сильный/средний/умеренный огонь	не установлено	пароварка с решеткой	под крышкой	мясо, овощи, яйца, мучные изделия, соевые продукты, продукты водного промысла		готово	
焯	влажный горячий пар небольшое количество воды	средний огонь	не установлено	пароварка, рисоварка	под крышкой	мясо, овощи (ямс, батат, картофель и т.д.), мучные изделия		готово	
焗	влажный горячий пар	высокая температура	не установлено	микроволновка	под крышкой	мясо, овощи, яйца, продукты водного промысла, рис	заранее замариновать или использовать полуфабрикат	готово	
燻	влажный горячий пар	умеренный огонь	не установлено	пароварка	под крышкой	готовая пища	остывшая еда	разогреть или мягчить	
回笼	влажный горячий пар	средний огонь	не установлено	решетка для варки на пару	под крышкой	пампушки, пирожки, пампушки в форме завитушки и другие основные ингредиенты		разогреть или мягчить	
压锅	влажный горячий пар	высокая температура	не установлено	скороварка	под крышкой	мясо, овощи, рыба, яйца, продукты водного промысла, мучные изделия		готово	

Сема – это семантический различительный признак семемы относительно незначительного набора элементов, которыми действительно семема располагает. Семема – совокупность различительных семантических признаков (сем). Сема является операциональной единицей компонентного анализа и лексико-семантических вариантов слов и установления их сходства и различия. Она реализуется как компонент семемы – элементарного значения слова (лексико-семантического варианта слова).

Исходя из трех основных элементов – «действия приготовления», «объект приготовления», «результат приготовления», разделим «действия приготовления» на «теплоноситель и объем», «режим огня», «время приготовления», «инструмент приготовления» и «вспомогательный способ»; «объект приготовления» – на «тип пищи», «обработка до приготовления», «результат приготовления» – на «степень готовности» и «тип бульона» [6, с. 22]. Ниже представлена сопоставительная таблица двух полей глаголов, используемых в кулинарии России и Китая.

### 3.1. Поле «печь/烤»

ЛСГ «печь/烤» состоит из следующих глаголов: печь, запечь, выпечь, перепечь, припечь, пропечь, попечь, упечь, допечь, подпечь, напечь, отпечь, обжарить; 烤, 烙, 摊, 熏, 烘培 (см. Табл. 1).

Как представлено в Таблице 1, поля «печь» и 烤 имеют общую сему.

1. «Печь», «запечь» и 烤 с 烘焙 имеют восемь общих сем: [+ сухой горячий пар], [+ высокая температура], [+ неопределенное время], [+ духовка], [- вспомогательный способ], [+ тип пищи], [+ готово], [- вид бульона]. Различие в том, что 烤<sub>2</sub> – надо переворачивать на боковую сторону, а у других глаголов нет никаких требований; 烤<sub>1</sub> и 烤<sub>2</sub> – перед переработкой необходимо обработать или мариновать по вкусу, переработанная пища может быть и соевым продуктом, «запечь» можно и фрукты, а 烤<sub>2</sub> и 烘焙 – фрукты нельзя, 烤<sub>1</sub> – еще можно повидло. Пища для 烘焙 – это только тесто и кляр. Пример перевода: когда кулинарным объектом у «печь» и «запечь» являются тесто, кляр, то это должно быть 烘焙. Когда кулинарным объектом является другой продукт, то обычно под этим подразумевается 烤.

2. Слова «печь», «запечь» и 烙 в большей части соответствуют по значению, имеют четыре общие семы: [+ сухой горячий пар], [+ высокая температура], [+ пища], [+ готово]. Отличие в том, что у «печь» и «запечь» нет временных ограничений, а «烙» – только сравнительно быстро; Для «печь» и «запечь» нужна духовка, а для «烙» нужна сковорода, поэтому переработанная пища пластинчатая, её нужно иногда переворачивать. Еще отличие в том, что у «печь» и «запечь» более широкий спектр переработанной продукции, а 烙 можно только лепешки из муки или кляр (тесто).

3. Если перед глаголом «печь» поставить приставку, то получится соответствующее китайскому кулинарному глаголу 烤 или 烙 значение, каждая приставка придает слову определенное лексическое значение. Например: запечь (烤, 烙), выпечь (烤出, 烤好, 烤透), перепечь (烤干, 烤硬), припечь (烤热, 烤焦, 烧烤), пропечь (烤好, 烤透), попечь (烤一阵, 烙一会), упечь (烤好, 烤透), допечь (烤好, 烤熟), подпечь (烤得有点焦, 烤成褐色), напечь (烤, 烙<若干>), отпечь (烤制, 烤熟). Нет соответствующих значений китайского 摊 и 熏 в русском «печь». 摊 – поместить жидкий пищевой продукт на сковородку, превратить его в тонкий ломтик [8, с. 1321]; 熏 – коптить пищевой продукт с помощью дыма для придания ему оригинального и специфического вкуса [Там же, с. 1551].

### 3.2. Поле «парить/蒸»

Поле «парить/蒸» состоит из следующих глаголов: парить, попарить, пропарить, отпарить, напарить, перепарить; 蒸, 焐, 焗, 焜, 回笼, 压锅 (см. Табл. 2).

Из вышеуказанной таблицы очевидно, что поля «парить» и 蒸 в целом соответствуют.

1. Основное значение «парить» и 蒸 соответствует, у них восемь общих сем: [+ влажный горячий пар], [+ время не установлено], [+ пароварка], [+ плотно закрытая крышка], [+ пища], [- обработка до приготовления], [+ степень готовности], [- тип бульона]. Различия заключаются в следующем: нет особенных требований к режиму огня у «парить», у 蒸 различная пища имеет свои требования к режиму нахождения на огне; видов продуктов гораздо больше у 蒸, чем у «парить», 蒸 также включает в себя соевые продукты, комки теста и др., «парить» обычно ограничено переработкой овощей, яиц, рыбы, мяса. «Парить» – продукты доводятся до мягкости или до излишней мягкости, а 蒸 – до готовности.

2. Глаголы «попарить» и 焜 частично соответствуют, когда они обозначают 蒸 – 蒸. У них четыре общие семы: [+ влажный горячий пар], [+ пароварка], [+ плотно закрытая крышка], [- тип бульона]. Отличие в том, что у «попарить» нет определенных требований к режиму огня, а 焜 можно только на умеренном огне. У «попарить» требования ко времени достаточно короткое, а у 焜 не определено. У «попарить» видов продуктов больше, чем у 焜, которое ограничено только остывшими основными продуктами питания; «попарить» продукты можно до мягкости или до излишней мягкости, 焜 – подогреть остывшее блюдо на пару, а также немного его поджаривать.

3. Если прибавить приставку к слову «парить», то получатся по значению близкие с «蒸» кулинарные глаголы с разными оттенками. Например, «пропарить» (蒸, 烫<在沸水中浸泡>), попарить (蒸一蒸, 焗一下, 炖一炖), отпарить (蒸软, 蒸烂), напарить (蒸熟, 蒸好), перепарить (蒸过头), запарить (汽蒸, 蒸软, 用蒸汽加工), допарить (蒸完, 蒸到某程度), упарить (蒸熟, 蒸好, 蒸软; 把汤熬得少些), выпарить (蒸干水分), спарить (<在密闭容器中>蒸熟). Китайские глаголы 焐, 焗, 回笼, 压锅 с русским глаголом «парить» не имеют соответствующих

значений. 焗 – готовить продукты в небольшом количестве воды так, чтобы они одновременно варились и парились до готовности [Там же, с. 574]; 焗 – это тоже кулинарный способ, когда паром в герметичной посуде разогревают пищу [Там же, с. 737]; 回笼 – обычно берут остывшую пищу и ставят обратно на решетку для пропаривания, только есть ограничения в ингредиентах [Там же, с. 607]; 压锅 – мясо на кости, курицу, утку или другие основные ингредиенты варят в скороварке с бульоном и приправами до готовности [9].

### 3. Заключение

Сопоставление русско-китайских полей «печь/烤» и «парить/蒸» показало, что у них существуют сходство и различие, сходства больше, чем различия. Членов лексико-семантической группы кулинарных глаголов в русском языке больше, чем в китайском языке, но китайские глаголы 摊, 熏, 焗, 焗, 回笼, 压锅 не имеют аналогов в русском языке, это явление называется лакуны. Существование лакун детерминировано различиями культуры и связано с реалиями, характерными для жизни носителей рассматриваемых языков, особенностями природных условий и традиций этих народов [2, с. 201].

Наличие общих сем объясняется тем, что имеет место одинаковое отражение в языке общечеловеческой практики, а различия объясняются влиянием географического фактора, кулинарной культуры, типологического различия языка и др.

Климатические условия влияют как на кулинарные традиции, так и на типичный набор продуктов, что и обуславливает гастрономическое разнообразие.

От географического положения страны во многом зависят применение способов приготовления различных блюд, разнообразие кухонной посуды и утвари, использование различных пряностей. Россия расположена в самой суровой северо-восточной части Евразии. Большая часть территории лежит севернее 60° с.ш. 65% территории расположено в зоне распространения многолетней мерзлоты. Суровые условия ограничивают возможности выращивания высокоурожайных кормовых культур. Китай находится в восточной части Евразийского материка. Приблизительно 98% территории расположено между 20° и 50° с.ш., большая часть страны относится к умеренному и субтропическому поясам. Флора страны необычайно разнообразна, растительность почти всех видов и сортов, относящихся к умеренной флоре лесов, собрана в Китае. Разнообразие видов исходных пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи, влияет на количество способов её приготовления, а следовательно, и на количество обозначающих их глаголов со значением приготовления пищи.

Различие кулинарной культуры России и Китая – в основном в концепции и традиции питания, в способе приготовления. В русской кухне все питательные вещества сохраняются в блюде, сырьё и приправы используются отдельно, вот почему русские любят готовить салаты и другие холодные закуски. У китайцев продукты часами вымачиваются в многочисленных соусах и приправах.

Традиции как культурные, так и кулинарные у каждого народа свои. В России традиционный обед состоит из трёх блюд. Для русской кулинарии характерно обилие выпечных изделий, поэтому в русском языке много глаголов с разными приставками, с разными дополнительными значениями, выражающими базовый смысл «печь».

Китайские блюда традиционно состоят из многих компонентов, обычно отдельные компоненты блюда готовятся по отдельности в разных температурных режимах. Именно это и детерминировало появление в китайском языке большего, по сравнению с русским языком, количества разнообразных глаголов приготовления пищи.

Способы приготовления пищи во многом зависят от культуры и традиций тех или иных народов. В китайской кухне все сырые продукты режут как можно мельче. Два основных кулинарных секрета по-китайски: правильно нарезать и правильно обжарить. В китайской кухне обработанное сырьё по форме и размеру бывает целиком, кусками, ломтиками, свертками, полосками, отрезками, кусочками, крупинками, нитью, мелкими кусочками, порошками, пюре, растворами и т.д., а в русской кухне сырьё обрабатывается проще, обычно целиком, крупными кусками, кусками, ломтиками, пюре и т.д.

Русский язык относится к флективным языкам со множеством способов словообразования, можно к одному корню слова прибавлять разные аффиксы. Китайский язык принадлежит к изолирующим языкам, так как в нем содержится большое количество сложных слов, по сравнению с общим количеством производных слов. В связи с этим в лексические поля русских глаголов со значением приготовления пищи может входить большое количество глаголов, в которых дополнительные оттенки значения выражены с помощью различных приставок. В китайском языке это явление отражается с помощью различных словосочетаний.

### Список литературы

1. **Бабенко Л. Г.** От редактора. Изучение лексики в пространственном измерении (вместо введения) // Русская глагольная лексика: денотативное пространство: монография / под общ. ред. Л. Г. Бабенко. Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 1999. С. 7-21.
2. **Гуз Ю. В.** Межъязыковое сопоставление эталонов цветообозначений по данным толковых словарей русского, английского, немецкого и китайского языков // Русско-китайские языковые связи и проблемы межкультурной коммуникации в современном мире: материалы Международной науч.-практ. конф. (Омск, 18-19 ноября 2009 года) / отв. ред. Л. Б. Никитина. Омск: Изд-во ОмГПУ, 2009. С. 197-202.
3. **Кулинарный словарь** [Электронный ресурс]. URL: [http://www.kulina.ru/articles/kyl\\_slovar/v/](http://www.kulina.ru/articles/kyl_slovar/v/) (дата обращения: 10.01.2016).
4. **Набиева А. Р.** Изучение особенностей национальной кухни как компонента поликультурного воспитания [Электронный ресурс]. URL: [http://ciur.ru/izh/S06\\_izh/DocLib1/Методические материалы/Набиева А.Р. Изучение особенностей национальной кухни как компонент поликультурного воспитания.pdf](http://ciur.ru/izh/S06_izh/DocLib1/Методические материалы/Набиева А.Р. Изучение особенностей национальной кухни как компонент поликультурного воспитания.pdf) (дата обращения: 10.05.2016).

5. 梅家驹、竺一鸣、高蕴琦、殷鸿翔. 语义场和语义体系, 外国语, 1987 (3) : 18-2 (Мэй Цзяцзюй, Чжу Имин, Гао Юньци, Инь Хунсян. Семантическое поле и система // Иностранные языки. 1987. № 3. С. 18-23).
6. 吉美兰. 汉韩烹饪动词对比. 中央民族大学硕士学位论文, 2012:79 (Цзи Мэйлань. Сопоставление китайско-корейских кулинарных глаголов: магистрантская дисс. Пекин: Центральный национальный университет, 2012. 79 с.).
7. 姜习、萧帆、刘建成等. 中国烹饪百科全书. 北京: 中国大百科全书出版社, 1995:841 (Цзян Си, Сяо Фань, Лю Цзяньчэн и др. Кулинарная энциклопедия Китая. Пекин: Изд-во Большой энциклопедии Китая, 1995. 841 с.).
8. 现代汉语词典 (第5版). 北京: 商务印书馆, 2005:1869 (Словарь современного китайского языка. Версия 5. Пекин: Изд-во коммерческой прессы, 2005. 1869 с.).
9. <http://baike.so.com/doc/6975718-7198407.html> (дата обращения: 08.05.2016).

### COMPARING THE SEMANTIC FIELDS OF THE RUSSIAN AND CHINESE CULINARY VERBS “TO BAKE” AND “TO STEAM”

Lyu Lifen, Doctor in Philology, Professor

Center for Translation Studies of the Guangdong University of Foreign Studies, People's Republic of China  
liulifen1993@163.com

The article focuses on comparing Russian and Chinese culinary verbs «печь/烤» (to bake), and «парить/蒸» (to steam). Having analyzed the semantic content of lexical units by the component analysis method the author identified that semantic fields of the Russian and Chinese culinary verbs generally coincide. Semantic field of Russian culinary verbs is much broader than the Chinese and some Chinese verbs have no analogues in the Russian language due to the cultural restrictions (lacunas) in both languages, especially in Russian. The research materials can be used when teaching Chinese to foreigners, in the Russian-Chinese bilateral translation, while compiling dictionaries, etc.

*Key words and phrases:* comparison; Russian-Chinese culinary terms; semantic field; seme differentiation; печь/烤 (to bake); парить/蒸 (to steam).

УДК 81'33

*В данной статье показано, как речевые предпочтения викторианских писательниц в плане частоты выбора ими речевых воздействующих сигналов определенного типа (конкретно – сигналов акцентирования) отражают прагматические ожидания, доминировавшие у писательниц по отношению к современной им читательской аудитории. Эта проблема раскрывается с опорой на теоретическую базу прагмалингвистики, в фокусе внимания которой находятся такие понятия, как отправитель и получатель речевого сообщения, а также разные типы речевого воздействия отправителя на получателя. Статья вносит вклад в общую теорию прагмалингвистики, рассматривая понятие «прагматических ожиданий» в контексте их влияния на речь отправителя.*

*Ключевые слова и фразы:* отправитель и получатель речевого сообщения; прагматические ожидания отправителя; речевое воздействие; сигналы речевого воздействия; речевые сигналы акцентирования.

Манжелевская Елена Вячеславовна, к. филол. н.

Южный федеральный университет

[helenmanjel@rambler.ru](mailto:helenmanjel@rambler.ru)

### РЕЧЕВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ВИКТОРИАНСКИХ ПИСАТЕЛЬНИЦ КАК ПОКАЗАТЕЛЬ ИХ ПРАГМАТИЧЕСКИХ ОЖИДАНИЙ (НА МАТЕРИАЛЕ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ ТЕКСТОВ Э. ГАСКЕЛЛ, ДЖ. ЭЛИОТ И М. БРЭДДОН)

Актуальность данного исследования определяется тем, что оно отвечает современной тенденции помещать в фокус научного внимания не абстрагированные понятия, а человека во всех его проявлениях, со всеми его нуждами и потребностями. Таким образом, в данной работе находят отражение установки общенаучной антропоцентрированной парадигмы, доминирующей в исследованиях последних десятилетий. Анализируя речевые предпочтения конкретных людей в определенных историко-социальных условиях, мы определяем нюансы их мировоззрения и восприятия ими окружающей реальности. В центре нашего исследования – викторианские писательницы Э. Гаскелл, Дж. Элиот и М. Брэддон. В изучении их речи нами использован прагмалингвистический подход, который рассматривает речь индивидуума как среду актуализации автором (отправителем) речи определенного речевого воздействия на ее получателя [4; 6; 8; 9; 10; 11; 12]. Качество этого воздействия (например, его интенсивность) зависит от характеристик абстрактного образа стереотипного получателя, который сформировался у определенного отправителя на основании его опыта контактов с подобным типом получателя.