

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ Г.С.СКОВОРОДИ
ФАКУЛЬТЕТ ІНОЗЕМНОЇ ФІЛОЛОГІЇ
КАФЕДРА СХІДНИХ МОВ
ІСТОРИЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ВСЕСВІТНЬОЇ ІСТОРІЇ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ В.Н.КАРАЗИНА
ФАКУЛЬТЕТ ІНОЗЕМНИХ МОВ
КАФЕДРА СХІДНИХ МОВ
ТА МІЖКУЛЬТУРНОЇ
КОМУНІКАЦІЇ



«ПИТАННЯ СХОДОЗНАВСТВА В УКРАЇНІ»

Тези доповідей

Всеукраїнської науково-практичної конференції

29-30 березня 2018 року



Харків – 2018

Японець, щоб підізнати кого-небудь до себе, простягає руку вперед долонею вниз і ледь зігнутими пальцями робить рух «до мене». Таксист також реагує на цей жест. Якщо ж руку підведено до рівня плеча, це означає «До побачення». Такі жести відсутні в українській культурі, але було помічено, що усе більше людей під впливом східної культури починають його використовувати.

Спостереження за невербальним спілкуванням українців і японців дає підстави сформулювати такі висновки: 1) за способом використання українські жести (порівняно з японськими) відрізняються енергійністю та інтенсивністю; 2) жести (і українські, і японські) виявляються в умовах національно-специфічного контакту й обумовлюються ситуацією та соціальними ролями комунікантів; 3) жест у процесі спілкування наголошує значення спонукального висловлювання, підсилює його вплив на адресата. Вживання спонукальних жестів у процесі комунікації усуває непорозуміння та двозначність.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Волкова Л.Б. Невербальное поведение русских и японцев в сопоставительном аспекте. – Санкт-Петербург: 2016. – С. 4 – 5.
2. Луньова А.О. Особливості невербальної поведінки японців // Проблеми сходознавства в Україні: Матеріали VIII Всеукраїнської наук.-практ. конф. – Харків: ХНПУ, 2011. – С. 126 – 128.
3. Мороз О.А Жести та міміка японців // Проблеми сходознавства в Україні: Матеріали VI наук.-практ. конф. – Харків: ХНПУ, 2010. – С. 60 – 61.
4. Осадчих О. Зміст навчання екстралінгвістичного компоненту японської мови // Вісник Львівського університету. Серія філологічна. Вип. 61. – Львів, 2014. – С.234 – 235 – ISSN 2078-5534.
5. Тумаркин П.С. Жесты и мимика в общении японцев: лингвострановедческий словарь-справочник/ П.С. Тумаркин. – Москва, 2007. – С. 19 – 60.

ЕТИМОЛОГІЯ НАЗВ СОРТІВ КИТАЙСЬКОГО ЧАЮ

Келеберда Вероніка Юріївна, студентка 5 курсу

Харківський національний педагогічний університет імені Г.С. Сковороди

Науковий керівник: к.ф.н. Бикова Ірина Алімжанівна

Чай – це особливий напій, знайомий усім нам. У нього безліч різновидів, і як наслідок, різноманітність смаків. Кожен вид чаю має особливий вплив на організм людини. Щоб зрозуміти, який буває чай, слід вивчити існуючі характеристики, які і визначають в сукупності сорт напою. Кожен сорт чаю виготовляється з певної категорії сировини.

Однак, основним критерієм при виділенні сортів чаю є ступінь його ферментації, яка впливає як на колір, так і на смак напою. У даній роботі ми розглянемо назви найбільш популярних сортів чаю. При їх класифікації будемо керуватися саме ступенем окислення.

Отже, за ступенем ферментації виділяють такі види чаю: не ферментовані, напівферментовані та ферментовані. Розглянемо цю класифікацію більш докладно, приділивши увагу назвами сортів. Оскільки ферментація впливає на колір чаю, це відображається на назві сорту.

Зазвичай, в назві чаю присутній ієрогліф 茶, що перекладається як «чай» і елемент, який передає його головні характеристики. Семантично виділяють такі елементи як: колір напою, форма листя, схожість з людськими рисами і інші. Наприклад, назва білих сортів 白茶 складається з ієрогліфів 白, що перекладається як «білий» і 茶 (чай). Назви найпопулярніших сортів білого чаю в основному пов'язані з формою і кольором чайного листя.

Такий сорт, як Срібні голки 白毫 银针 (白毫 - білий з пушком, 银 - голка) виготовляється на півночі провінції Фуцзянь. Для нього використовуються виключно бруньки, які збирають ранньою весною. У процесі сушіння вони набувають загостреної форми, нагадуючи при цьому вістря списа. Звідси і назва чаю. Такий чай, як Білий піон (白牡丹) виготовляється зі спеціально виведеного селекціонерами сортів великих чайних кущів. Його виготовляють за традиційною технологією, з чайної бруньки і двох листочків, які її обрамляють. Вони теж покриті білим пушком (白毫) і нагадують квітки півонії (牡丹). За кольором настій виходить світло-жовтий з квітковим, фруктовим, медовим і горіховим ароматом і присмаком.

Ще один сорт білого чаю Шоу Мей, або Брови старця (寿眉 – «довголіття» і «брови») виготовляють з листя і бруньок річного врожаю і піддають легкій ферментації, що позначається на зовнішньому вигляді чайнок і також назві самого чаю – вони нагадують форму брів (眉). Вони темніші, а настій виходить бурштиновим. Смак набагато більш насиченим, ніж у інших сортів [1].

Серед сортів китайського зеленого чаю (绿茶, де 绿 це «зелений») особливе місце займає Ганпаудер. Про цей напій складають легенди, а його назва точно відображає зовнішній вигляд. Ганпаудер – це англійська назва чаю, присвоєна йому завдяки зовнішній схожості. У перекладі вона означає «порох». Китайці ж називають цей чай Перлинний (珠茶). Все через форми чайнок, які зовні дійсно нагадують горошини порошу або перлинки (珠), до того ж, свіжий чай має легкий перламутровий блиск [2].

Цин Сян Тегуаньін (青 香 铁 观音) – ніжний і свіжий, з квітковим ароматом, виготовляється з весняного та літнього врожаю. Має світло-зелений колір, що притаманне молодій зелені, а його назва складається з ієрогліфів «свіжий, молодий» 青 і «аромат» 香.

Щодо жовтих чаїв 黄茶 (黄 – жовтий), то для їх приготування застосовують золотисто-жовті бруньки рослини (що і зумовило назви), які

поміщаються в паперовий пакет і протягом двох діб піддають закритому томління. Розглянемо походження назви даного виду на сорті Мендін Хуан Я 蒙顶黄芽. Назва розшифровується таким чином: Мен Дін – це гора в провінції Сичуань, на якій збирали листя, а Хуан Я – «жовті бруньки». Тобто етимологія назви даного сорту пов'язана з місцем походження і безпосередньо з сировиною, з якої його виробляли [3].

І найбільш звичним для нас є 红茶 (буквально, «червоний чай»). Назва з'явилася завдяки бурому забарвленню оброблених листя), правда ми називаємо його чорним чаєм. Його вирощують в провінціях Фуцзянь і Юньнань [4].

Цихун Маофен або Кімун 祁门红茶 можна назвати класичним чорним чаєм, до якого звикли європейці. Свою назву отримав завдяки технології Маофен, за якою збирається чайне листя, і місцевості, де збирають сировину (місто Кімун в провінції Аньхой). Маофен (毛峰) – спосіб виробництва чаю, який передбачає відбір бруньок і прилеглих до них листочків однакової довжини. Листя чаю, відібрані за технологією «маофен», мають пласку округлу форму і вважаються добірним чаєм [5].

Отже, сортів китайського чаю налічується велика кількість, але етимологію більшості їх назв можна простежити виходячи з місцевості збору сировини, зовнішнього вигляду листя або кольору самого напою.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Kofecha.ru [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Режим доступу: <http://kofecha.ru/sorta-i-vidy/chto-takoe-belyy-chay> (дата звернення: 28.02.2018) – Что такое белый чай.
2. Kofecha.ru [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Режим доступу: <http://kofecha.ru/sorta-i-vidy/chay-ganpauder> (дата звернення: 28.02.2018) – Чай ганпаудер.
3. Bailong-tea.ru [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Режим доступу: <https://www.bailong-tea.ru/blogs/tea/sorta> (дата звернення: 28.02.2018) – Названия китайских чаев с иероглифами и русским переводом.
4. Kofecha.ru [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Режим доступу: <http://kofecha.ru/sorta-i-vidy/krasnyy-chay> (дата звернення: 28.02.2018) – Красный чай.
5. Wikipedia.org [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BE%D1%84%D1%8D%D0%BD> (дата звернення: 28.02.2018) – Маофэн.