

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний педагогічний університет імені Г.С. Сковороди

Факультет іноземної філології

Історичний факультет

СХОДОЗНАВСТВО. АКТУАЛЬНІСТЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Тези доповідей

II Міжнародної науково-методичної конференції

19 березня 2021 р.

Харків – 2021

УДК 81'243
ББК 81.2
С91

Укладачі: Н.В. Руда, Л.М. Ямпольська

Організаційний комітет конференції:

Ю.Д. Бойчук – ректор, доктор педагогічних наук, член-кореспондент НАПН України (Україна)
С.В. Бережна – проректор з наукової, інноваційної і міжнародної діяльності доктор історичних наук, професор(Україна)
Д-р Кемаль Учунджу, професор, Чорноморський технічний університет (Туреччина)
Н.В. Руда – завідувач кафедри східних мов, кандидат філологічних наук, доцент (Україна)
Л.М. Ямпольська – доцент кафедри всесвітньої історії, кандидат історичних наук, доцент (Україна)
І.А. Скразловська – доцент кафедри східних мов (Україна)
Д-р Алібекіроглу Сертан - викладач кафедри турецької мови і літератури у Газіантепському університеті (Туреччина), запрошений викладач кафедри східних мов ХНПУ імені Г.С. Сковороди

Сходознавство. Актуальність та перспективи. Тези доповідей II Міжнародної науково-методичної конференції, 19 березня 2021 р. – Х.: ХНПУ імені Г.С. Сковороди, 2021. – 206 с.

Затверджено редакційно-видавничою радою Харківського-національного
педагогічного університету імені Г.С. Сковороди
протокол № 3 від 07.04.2021

До збірника увійшли тези доповідей II Всеукраїнської науково-методичної конференції «Сходознавство. Актуальність та перспективи», присвячені проблемам східної філології, освіти та виховання, методики навчання сходознавчих дисциплін, перекладу, міжкультурної комунікації, літературознавства, історії, економіки, політики, соціуму країн Сходу. Розраховано на наукових працівників, викладачів, аспірантів, студентів філологічних та історичних спеціальностей.

Видано за рахунок укладачів

УДК 81'243
ББК 81.2
С91

ЗМІСТ

СХІДНА ЛІНГВІСТИКА

Агєєва М.М., Радченко К.М. Загадкові назви Каспійського моря.....	7
Басам Санатуллах. Історична довідка про фарсі-дарі.....	8
Богдан А.А. Концепція «ребенок, сын» в китайських ідіомах чэньюй.....	11
Водолажський Д.О. Розкриття концепції «мужність» у китайських іменах.....	12
Гришина Б. М. Засоби вираження експресії в китайській мові за допомогою службових слів.....	14
Гуцуляк К.С. Сучасний сленг в китайській мові. Англіцизм, напівкалька та переклад.....	15
Дмитренко А. А. Продуктивні словообразовательні моделі китайського мови на матеріалі названь фруктів и овочей.....	16
Долгополова Д. С. Інтернет-сленг в китайській мові.....	18
Донченко М.О. Концепт «краса» у мовній картині світу Китаю.....	19
Завгородня О.С. Концептоутворюючий аспект жіночих імен в перській мові.....	21
Ільницька М.Б. Поле семантичної реалізації колоративної лексики: пряме/переносне та конкретне/абстрактне.....	24
Кім О.В. Актуальність вивчення лексики мобільних застосунків у китайській мові.....	26
Коляда А.В. Синтаксичні особливості драматургії Лао Ше.....	27
Куліш М.О. Особливості вживання означень у п'єсі “Чайна” (茶馆).....	30
Макітренко К.О. Особливості сучасного китайського мовного етикету.....	32
Помілійко В.О. Сленг як невід’ємна частина сучасної китайської мови.....	34
Протопопова Є.П. Інверсія додатку у текстах публіцистичного стилю.....	35
Романченко А.С. Художні засоби створення сумного настрою в книзі 几米 “寂寞上场了”.....	37
Руда Н.В. Частотність безсполучникових багатокомпонентних складних речень у сучасній китайській літературній мові.....	39
Самойлова С.А. Словотворчі морфеми в назвах прикрас в китайській мові.....	40
Саніна Г.В. Ієрогліфічна парадигма японського письма: походження та перспективи щодо сучасних соціокультурних процесів.....	41
Светличная А.Ф. Особенности образования названий китайских блюд.....	44
Сусленко А.М. Труднощі перекладу колірних виразів в англійській та перській мовах: культурне порівняння.....	46
Толмачова К.М. Феномен перемикування кодів у контексті мовної ситуації в Марокко.....	48
Федорченко А.А. Графемы со значением «оружие» в современных иероглифах.....	51
Хижа І.П. Лексичні засоби створення портрета головного героя в оповіданні Мо Яня «Геній»	53
Шапаренко Е.Е. Історія вивчення стилістики у китайському мовознавстві	55

ЛІТЕРАТУРА КРАЇН СХОДУ

Быкова И.А., Пелехата К. Проблема одиночества в творчестве Кобо Абэ.....	57
Долженко А.О. Концепт любові у віршах Сюй Чжімо.....	58
Жукова М.О. Образ місяця в українській та китайській поезії.....	60
Кравчук К. Лі Бо та особлива мова його віршів.....	62
Криворучко С.К. Страх смерті в оповіданні Ді Ань «Коли ж моя черга?».....	63
Сасыкулова Ч.Т. Поэзия С. Эралиева как представителя послевоенной киргизской литературы.....	64
Смілянська О.О. Український та китайський літературний постмодернізм.....	67

міжнародного стандарту кодування символів Unicode поруч з головними світовими алфавітами. Адже суть *емодзі* близька до поняття символа – схематичного образу, в якому може міститися цілий всесвіт смислів та алюзій до інших символів. Слова-картинки перетворились на міжнародну мову символів. Унікальність *емодзі* у їх універсальності. Будь-яке зображення швидше обробляється свідомістю, ніж текстова інформація. Таким чином, *емодзі* дозволяють передавати ідею текстового послання мінімальними засобами. Бажання людства створити унікальну мову, яка виходить за межі звичних слів, не є чимось новим, але сучасні технології дають змогу втілити це бажання. *Емодзі* вважаються засобом зв'язку, що допомагає обійти простір, час та інші обмеження. Перша міжнародна мова, багатшаровий ієрогліф 21 століття – такими епітетами наділяють *емодзі* деякі фахівці-соціологи. Дійсно, крім того, що *емодзі* зробили онлайн спілкування зручним, за їх допомогою ми розуміємо одне одного, навіть якщо говоримо різними мовами. До того ж концепція *емодзі* адекватно вписується в сучасний світ з його гонитвою за швидкістю і глобалізацією.

Емодзі–алфавіт, винайдений в Японії та просочений її графічною традицією, швидко поширюється і претендує на статус нової універсальної мови міжнародного спілкування. Насправді, *емодзі*не є в буквальному сенсі світовою мовою через деякі відмінності в інтерпретуванні образних зображень представниками різних культур. Тим не менш саме *емодзі*, за оцінками сучасних соціологів, можуть стати культурним мостом і приводом дізнатись більше про інші народи.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пирогов В.Л. Китайська ієрогліфіка як умова реекологізації світового соціокультурного простору// Наукові записки Харківського університету повітряних сил. Соціальна філологія, психологія. – Х., 2009. - Вип. 2(33). – с. 75-84.
2. Пирогов В.Л. Семантична інтерференція графо-лексем китайської та японської мов: рефлексії тотожності і диференціації// Східний світ. – К., 2011. - №3. – с. 204-213.
3. <https://tech/@id20/emoji-pervyy-mezhdunarodny-yazyk-4ymdf191>.
4. <https://mmr.ua/show/kak-emozi-izmenili-kulturu-obsheniya>

ОСОБЕННОСТИ ОБРАЗОВАНИЯ НАЗВАНИЙ КИТАЙСКИХ БЛЮД

Светличная Анастасия Фёдоровна, студентка 2 курса

Харьковский национальный педагогический университет имени Г.С.Сковороды

Научный руководитель: к.ф.н., доц. Е.Е.Жукова

Китайская еда известна во всём мире и в любом крупном городе вы сможете найти китайский ресторан, в котором вам предложат необыкновенно вкусные блюда. И при этом туристов удивляет разнообразие китайской кухни от региона к региону. Кухня Поднебесной делится на региональную (самые популярные среди них — кантонская, шаньдунская, цзянсуская, хуайянская и сычуаньская), а также на банкетную и повседневную.

В работе Ковалёва Е.Д и Кожевникова И. Р. «Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы)» отмечалось, что существуют восемь видов китайской кухни (中国八大菜系), которые отличаются преобладающими способами обработки продуктов питания [1]. Для краткого описания особенностей китайской кухни сами китайцы обычно используют следующее выражение: 南甜北咸东辣西酸 «на юге сладкая, на севере солёная, на востоке острая, на западе кислая».

Тема китайской кухни уже вызывала интерес исследователей. Так в работе «Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-

семантический и прагматический подходы)» рассматривалась проблема перевода названий блюд и отмечалось, что сложность перевода названий китайских блюд можно объяснить большой территорией страны и количеством национальностей проживающих в ней. В этой же работе, с точки зрения структурно-семантического подхода, авторы выявили в массиве исследуемых ими названий блюд четыре основных типа кулинаронимов (наименование блюда):

- 1) «способ приготовления» + «основной ингредиент»;
- 2) «вкусовые качества блюда» + «основной ингредиент»;
- 3) «основной ингредиент» + «вспомогательные ингредиенты»;
- 4) «действие блюда» + «основной ингредиент» [1].

В статье значительное внимание уделено проблеме перевода и как результат сравнительного анализа китайских названий готового меню ресторанов говорится о том, что количество кулинаронимов, в составе которых есть сложные и малопонятные образы и/или национально-окрашенные компоненты (безэквивалентная лексика), сведено к минимуму для того, чтобы меню было понятно любому посетителю ресторана. Встречаемые в составе меню иноязычные заимствования (фонетические кальки) служат для привлечения клиентов [1].

В нашей работе также были проанализированы 100 названий китайских блюд, в основном северного региона, принадлежащих к повседневным. Выяснилось, что подавляющее большинство блюд состоит из 4 иероглифов, но также встречаются и те блюда, которые состоят из 7- 3 иероглифов. Например:

- из 3 иероглифов 葱椒鸡, 盐煎肉
- из 4 иероглифов 鲜熘鸡丝, 鱼香脑花
- из 5 иероглифов 豉椒煸鸭舌, 茶树菇烧鸡
- из 6 иероглифов 香辣酥皮鱼片, 鲜花椒烧肥肠
- из 7 иероглифов 糯米鸡肉狮子头

Интересно, что в названиях блюд обычно называется основной ингредиент. Например, говядина 香菜牛丸 (牛 говядина), курица 凉粉烧鸡 (鸡 курица), рыба 麻辣水煮鱼 (鱼 рыба), баклажан 酱爆茄子 (茄子 баклажан), гриб 凉拌木耳 (木耳 древесный гриб) и тд.

Также из названия блюда часто можно понять способ приготовления. Например, 白果炖鸡 (тушить - 炖), 水煮肥牛 (варить - 水煮), 泡椒牛蛙 (мариновать - 泡), 凉粉烧鸡 (жарить - 烧) и т.д. Всего было выделено 20 глаголов способов приготовлений, а именно: 烧 – жарить на сильном огне, тушить, 炒 – поджаривать, разогревать, 水煮 – варить, 炖 – тушить, 泡 – мариновать, вымачивать, 火爆 – жарить на сильном огне, 爆 – быстро обжарить на сильном огне, 蒸 – парить, варить на пару, 清炒 – слегка обжарить без сильных приправ, 熘 – жарить с добавлением крахмала; тушить в соусе, 干煸 – жарить на сильном огне, 煸 – обжаривать, 烩 – тушить, 烟熏 – коптить, 煎 – жарить в кипящем масле, 干烧 – жарить со специями, 炸 – жарить, 黄焖 – тушить, томить, 烤 – жарить, печь, 白灼 – бланшировать.

Кроме этого, может быть указан способ нарезки. Например, 辣子鸡丁 (кубиками - 丁), 炒鱿鱼丝 (полосками/соломкой - 丝), 牛肝菌熘鲑鱼片 (ломтик/кусочек - 片) и тд. Всего было выделено 8 видов нарезки, а именно: 丁 – кубиками, 片 – ломтик, кусочек, 丝 – соломкой, 条 – кусочек, ломтик, 丸 – шарик, 块 – кусочек, 花 – фигурно нарезать, 泥 – измельчённая масса, пюре.

Кроме того, анализ 100 названий блюд позволяет нам выделить дополнительные структурные типы кулинаронимов. Вот самые популярные из них:

1. «вспомогательный ингредиент» + «основной ингредиент» + «способ нарезки»: 锅巴肉片 - шинкованная свинина с рисовыми гренками, 青椒鸭丁 – нарезка из утиного

мяса с зелёным перцем. Из 100 исследуемых нами блюд на этот структурный тип приходится 22 блюда.

2. «вспомогательный ингредиент» + «способ приготовления» + «основной ингредиент»: 番茄烧牛肉 – тушеная говядина с кетчупом, 松茸炖土鸡 – тушенная домашняя курица с грибами мацутаке. Из 100 исследуемых нами блюд на этот тип приходится 22 блюда.

3. «вспомогательный ингредиент» + «основной ингредиент»: 芹菜鸭子 – утка с сельдереем, 芝麻鸡肾 – куриные почки с семенами кунжута.

На этот тип структуры приходится 9 названий блюд.

4. «способ приготовления» + «основной ингредиент» + «способ нарезки»: 炒鱿鱼丝 – жареные шинкованные кальмары, 白灼腰花 – бланшированные фигурно нарезанные бараньи (свиные) почки.

На этот тип структуры приходится 4 кулинаронима.

5. «вкусовые качества» + «способ приготовления» + «основной ингредиент»: 盐煎肉 – жареная соленая свинина, 麻辣水煮鱼 – отварная рыба в остром сычуаньском соусе.

Из 100 блюд на этот тип структуры приходится 3 названия блюда.

История китайской кухни начала зарождаться более 5000 лет назад. Необъятные территории КНР, многообразие ландшафтов и климатических особенностей оказала влияние на китайскую кухню. Следуя принципу "не трать впустую, да не будешь нуждаться", китайцы пришли к сегодняшнему разнообразию продуктов, специй, способов приготовления. Кулинаронимы дают бесценную информацию о культуре Китая, поскольку они отражают реалии быта народа.

Анализ структуры 100 названий лексического и структурного состава повседневных блюд северного региона позволил выделить типовые структуры кулинаронимов и дополнить классификацию Ковалёва и Кожевникова.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ковалёв.Е.Д, Кожевников.И. Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы) / Филологические науки. Вопросы теории и практики (входит в перечень ВАК). Тамбов: Грамота, 2018. № 7. Ч. 2. С. 329-333. —URL: <https://www.gramota.net/materials/2/2018/7-2/23.html>

ТРУДНОЩІ ПЕРЕКЛАДУ КОЛІРНИХ ВИРАЗІВ В АНГЛІЙСЬКІЙ ТА ПЕРСЬКІЙ МОВАХ: КУЛЬТУРНЕ ПОРІВНЯННЯ

Сусленко Анастасія Миколаївна, студентка 5 курсу

Харківський національний педагогічний університет імені Г.С.Сковороди

Науковий керівник: викладач О.С. Завгородня

В останнє десятиліття помітно зріс інтерес до вивчення фразеологізмів з компонентом кольоропозначення як в окремо взятих мовах, так і в групах зіставних мов, про що свідчить досить велика кількість публікацій. Це мотивовано тим, що, по-перше, лексико-семантична група слів кольоропозначення в системі мови замкнута в синхронічній перспективі і легко доступна для огляду і, по-друге, ця підсистема явно культурно специфічна. Тому її вивчення становить значний інтерес як у власне лінгвістичній, так і у когнітивній, психологічній, етнокультурній перспективах. Система кольоропозначення і символіка кольору в різних мовах і культурах давно стали об'єктом пильної уваги.