

Litera

Правильная ссылка на статью:

Ван Т. Новогодний стол в русской и китайской лингвокультурах // Litera. 2025. № 8. DOI: 10.25136/2409-8698.2025.8.75363 EDN: THNQLC URL: https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=75363

Новогодний стол в русской и китайской лингвокультурах

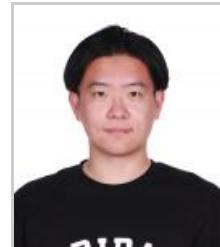
Van Tянью

кандидат филологических наук

аспирант, филологический факультет, Российский университет дружбы народов им. П. Лумумбы

119571, Россия, г. Москва, Ленинский пр-т, 148

✉ 291028743@qq.COM



[Статья из рубрики "Лингвокультурология"](#)

DOI:

10.25136/2409-8698.2025.8.75363

EDN:

THNQLC

Дата направления статьи в редакцию:

01-08-2025

Аннотация: Предметом исследования является новогодний стол как значимый компонент лингвокультурного пространства в русской и китайской традициях. Объектом исследования выступают языковые средства, символика праздничных блюд, фразеологические конструкции и коммуникативные практики, отражающие национальные представления о счастье, изобилии и семейных ценностях. Автор подробно рассматривает такие аспекты темы, как семантика и этимология названий блюд, роль метафор, омонимии и звуковых ассоциаций в формировании праздничной картины мира, а также поведенческие и ритуальные особенности, связанные с праздничной трапезой. Особое внимание уделяется устойчивым выражениям, тостам и пожеланиям, закреплённым в языке и культуре обеих стран. В рамках исследования рассматриваются как современные лексико-семантические проявления, так и историко-культурные предпосылки символики новогоднего застолья, что позволяет выявить универсальные и специфические черты русской и китайской лингвокультур. Материалами исследования послужили данные русских этнолингвистических словарей, китайских философских трактатов («Ли Цзи»), медиатексты, а также кулинарные и фразеологические источники обеих культур. Методологическую основу составил контрастивный лингвокультурологический анализ, а также лексико-семантический и

фразеологический подходы. Новизна исследования заключается в комплексном сопоставлении лексико-семантических, культурных и коммуникативных аспектов новогоднего застолья в русской и китайской лингвокультурах. Впервые праздничная гастрономическая традиция рассматривается не только как этнографический или социокультурный феномен, но и как структурный элемент языковой картины мира, отражающий глубинные ценности народа через пищевые символы, устойчивые выражения и семантику названий блюд. Особым вкладом автора в исследование темы стало выявление универсальных (идея изобилия, семейного единства, цикличности времени) и уникальных (фонетическая символика, табу, структура трапезы) смыслов, присущих каждой из культур. Основными выводами проведенного исследования являются положения о том, что новогодний стол в обеих традициях выполняет не только утилитарную, но и сакральную функцию; служит инструментом трансляции культурной памяти и национальных ценностей. Лексико-семантический и фразеологический анализ демонстрирует, что названия блюд и праздничные выражения обладают pragматической и аксиологической функцией, способствуя сохранению языкового и культурного наследия. Таким образом, новогодний стол выступает в качестве важного лингвокультурного маркера, формирующего представления о благополучии, успехе и семейной гармонии.

Ключевые слова:

лингвокультура, новогодний стол, символика, русская культура, китайская культура, фразеология, лексико-семантический анализ, культурные коды, праздничная традиция, межкультурное сопоставление

Новогодний праздник занимает центральное место в лингвокультурном пространстве как России, так и Китая, выступая важным маркером национальной идентичности. Его актуальность для сопоставительных исследований обусловлена глубинным взаимодействием гастрономических традиций с языковыми практиками, где пищевые символы становятся носителями культурных кодов [11]. В России праздничный стол исторически формировался под влиянием европейских традиций и климатических особенностей, тогда как в Китае он неразрывно связан с философскими концептами «единства Неба и человека» (天人合一) и гармонии Инь-Ян.

Цель исследования заключается в выявлении лингвокультурологических корреляций между русскими и китайскими новогодними гастрономическими традициями через анализ.

Материал исследования включает данные русских этнолингвистических словарей и китайских исторических трактатов «Ли Цзи» (礼记), а также современные кулинарные медиатексты обеих культур. Методологическую основу составляет контрастивный анализ концептов в парадигме лингвокультурологии, позволяющий выявить универсальные и уникальные черты пищевой символики.

В основе исследования лежит метод контрастивного анализа концептов, который является ключевым инструментом в лингвокультурологических исследованиях. Контрастивный анализ подразумевает систематическое сопоставление языковых и культурных единиц двух (или более) языковых культур с целью выявления как универсальных, так и специфических черт, отражающих особенности менталитета и культурной идентичности.

Данный метод применён для выяснения, каким образом новогодние гастрономические традиции России и Китая артикулируются в языковом пространстве и как через язык передаются культурные смыслы. Контрастивный анализ концептов проводится в несколько этапов:

1. Выделение релевантных концептов — на основе корпуса данных (этнолингвистических словарей, исторических трактатов, медиатекстов) определяется набор ключевых понятий, отражающих культурно значимую сферу новогодних гастрономических практик (например, «изобилие», «семейное единство», «благополучие»).
2. Лингвистический анализ концептуальных единиц — изучается лексика, фразеология, символика и семантика названий традиционных блюд, устойчивых выражений и табу, связанных с данными понятиями. Анализ включает выявление семантических оттенков и культурно обусловленных коннотаций.
3. Сопоставление и интерпретация — выявляются сходства и различия в языковом воплощении концептов в русской и китайской лингвокультурах. Рассматриваются структурные, семантические и прагматические особенности, позволяющие интерпретировать роль гастрономической символики в культуре каждого народа.
4. Обоснование универсальностей и специфичностей — на основании сопоставительного материала формулируются выводы о культурных и языковых корреляциях, а также особенностях, присущих исключительно отдельной лингвокультуре.

Значимость контрастивного анализа концептов обусловлена его способностью раскрыть глубинные культурные коды, трансформированные в языковую форму, что позволяет понять, каким образом новогодние гастрономические традиции функционируют не только как социальный феномен, но и как сложный символический комплекс. Такой подход способствует не только описательной характеристике культурных практик, но и интерпретации механизмов, посредством которых язык рефлексирует культурные нормы, ценности и ментальные структуры.

Кроме того, применяемая методология опирается на междисциплинарные подходы — сочетание этнолингвистики, культурологии и семиотики, что обеспечивает комплексное рассмотрение феномена новогоднего стола и его языкового отражения в парадигме лингвокультурологии.

Понятие «лингвокультура» является одним из ключевых в современных кросс-культурных исследованиях и лингвистике культуры. Лингвокультура рассматривается как интегративное явление, в котором язык выступает не только средством коммуникации, но и репозиторием культурных кодов, отражающих историческую память, менталитет и ценности народа. Согласно классическим подходам (например, Д.Б. Эпштейн, Ю.С. Степанов), лингвокультуры формируются через вербальные и невербальные символы, тесно связанные с этногенезисом и традициями, и структурируются в виде языковых конструктов, включающих лексические, фразеологические, прагматические и когнитивные элементы. В рамках данного исследования лингвокультура рассматривается как система, в которой новогодние гастрономические традиции выступают не просто как комплекс обычаем, но и как специфический языковой феномен, несущий символическую и коммуникативную нагрузку.

Праздничный дискурс, с позиции дискурсивного анализа, представляет собой особый тип коммуникативной практики, формирующийся на пересечении социальных, культурных и языковых процессов. Он характеризуется активным использованием символики,

ритуалов и установленных конвенций, в том числе связанных с питанием, которые обеспечивают коллективное воспроизведение культурной идентичности и смыслообразования. Как отмечают исследователи (например, М.М. Бахтин, Т. ван Дейк), праздничные дискурсы структурируют социокультурные отношения через жанровую специфику (поздравления, тосты, обряды), семантическую насыщенность и эмоциональный компонент, в частности языковые практики застолья, способствующие созданию «социального согласия» и культивированию позитивных ожиданий.

Семиотика пищи — междисциплинарная область, изучающая пищу как знаковую систему, в которой отдельные продукты, способы их приготовления и употребления воплощают культурные смыслы и символы. В отечественной и зарубежной традиции (Клод Леви-Стросс, Ролан Барт) пища рассматривается не только как биологическая необходимость, но и как элемент языкового и культурного кода, имеющий метафорическую природу. Форма, цвет, звучание названия блюда, а также табу и ритуалы, сопровождающие приём пищи, транслируют ценностные и мифологические концепты, закреплённые в коллективном сознании. В нашем контексте это проявляется в использовании круглой формы (блины, пельмени), цветовых символов (красный, золотой), а также в омонимиях и фонетических играх, которые усиливают праздничную символику.

Таким образом, взаимодействие языковых, культурных и гастрономических компонентов в рамке лингвокультурологии позволяет выявить как универсальные, так и специфические черты новогоднего застолья в российской и китайской культурах. Это способствует расширению представлений о том, как язык функционирует не только как средство передачи информации, но и как механизм создания и поддержания культурных смыслов посредством пищи и праздничного дискурса.

Лингвокультурология как междисциплинарная область изучает язык в тесной связи с культурой, акцентируя внимание на том, как через языковые знаки и тексты формируются и передаются культурные коды и идентичность народа. В отечественной традиции ключевые исследования в этой сфере принадлежат Е. В. Воробьёву, который развел концепцию лингвокультурного кода, рассматривая язык как систему отражения менталитета и исторической памяти [11]. В. Н. Карапулов внёс значительный вклад в понимание языковой картины мира, подчёркивая роль лексики и фразеологии в отражении культурных установок и этнических концептов [12]. Зарубежные учёные Г. Кросс и М. Халл [18] исследовали когнитивные и семантические аспекты языковых концептов, раскрывая их значение как посредников культурных смыслов.

Гастрономическая метафорика изучает пищу как знаковую систему, где продукты и способы их употребления несут глубокие символические и социально-культурные значения. Ролан Барт в своих семиотических работах выделял пищу как сложный культурный код, где блюда выступают как метафоры социальных ценностей и норм [13]. Клод Леви-Стросс в антропологическом ключе рассматривал пищу как структурирующий элемент культуры, включающий мифы и социальные ритуалы [14]. В российской науке Н. М. Гальперина [15] и В. В. Захарова [16] изучали пищу и ритуалы питания как носители культурных кодов и этнических смыслов.

Исследование ключевых концептов «праздник», «традиция», «благополучие», «семья» и подобных в рамках лингвокультурологии и культурологии опирается на труды Г. Холла и Г. Хоффстеде, которые анализировали культурные ценности и измерения, выявляя параметры колlettivизма, индивидуализма и других социально-культурных факторов [17,18]. Эти подходы важны для понимания роли семьи и традиций в разных культурах. М.

М. Бахтин внёс вклад в изучение праздничного дискурса, подчёркивая его семантическую насыщенность, жанровую специфику и ритуальную функцию в культурной коммуникации [19]. В отечественной лингвокультурологии работы Ю. С. Степанова [20] и О. П. Кончаковой [21] способствуют углублённому пониманию языковых проявлений традиций и культурных норм через устойчивые выражения и ритуалы. Кроме того, труды Л. В. Щербы и Р. А. Дитмара помогают осмыслить формирование культурных символов, связанных с праздниками и концептом благополучия, что актуально для анализа пищевых практик и их семантики [22, 23].

Праздничный стол в обеих культурах выполняет не только утилитарную, но и сакральную функцию, выступая медиатором между прошлым и будущим. В России он символизирует преемственность поколений и единство семьи, что отражается в обязательном присутствии блюд советской эпохи («оливье», «сельдь под шубой») [2]. В Китае стол становится алтарем для коммуникации с предками: целая рыба (鱼, юй) олицетворяет пожелание изобилия (年年有余 - «каждый год с избытком»), а круглая форма пельменей (饺子, цзяоцзы) отсылает к единству семьи и цикличности времени.

Таблица 1 – Сопоставление традиций

Table 1 – Comparison of traditions

Аспект	Русская традиция	Китайская традиция
Центральное блюдо	Поросёнок (XIX в.), салаты (советский период)	Рыба (целая), пельмени, нянъгао (年糕)
Символика формы	Круглые блины (солнце)	Круглые пельмени (единство)
Фонетические коды	Мандарины («золото»)	Рыба (鱼 ~ «избыток»), нянъгао («рост»)
Табу	Избегание птицы (чтобы счастье не улетело)	Запрет на использование ножей за столом

Общим для обеих культур остаётся акцент на изобилие, выраженное через:

- Количественное разнообразие блюд (12+ угощений в России [1], 8–10 в Китае как символ бесконечности)
- Семантику круглой формы (блины, пельмени) как отражение цикличности времени
- Цветовые коды: красный (Китай - удача), золотой (Россия - благосостояние).

Различия проявляются в акцентах: русская традиция подчёркивает сытость и выживание (холодец, солёная рыба - историческая память о дефиците), китайская - метафизическое благополучие (лапша долголетия без разрывов, ритуальная недоеденная рыба). Лингвистический анализ названий блюд выявляет прямые пожелания в китайской культуре («чаншоу мянь» - долгая жизнь) против имплицитной символики в русской («оливье» как наследие французской кухни).

Лингвистический анализ единиц, отражающих новогодний стол, выявляет сложную структуру лексико-семантических особенностей названий традиционных блюд, в которых отражаются национальные культурные коды и символика праздника. В русской

лингвокультуре названия новогодних блюд часто несут в себе элементы заимствования, метафоричности и исторической памяти. Например, салат «Оливье» - это заимствованное имя собственное, ставшее нарицательным и утратившее связь с французским происхождением, но сохранившее статус символа праздника и изобилия. Название «пельмени» происходит от финно-угорских языков, в русском языке ассоциируется с домашним уютом и семейностью, особенно в контексте новогодних застолий. Мандаринки, появившиеся на советском новогоднем столе как символ достатка, в лексике обрели коннотацию праздника и радости, что фиксируется в современных словарях и медиатекстах [3].

В китайской лингвокультуре названия новогодних блюд часто строятся на принципах фонетической и семантической игры. Так, рыба (鱼, yú) - омоним слова «избыток» (余, yú), что придаёт блюду символическое значение пожелания достатка и благополучия в новом году. Пельмени (饺子, jiǎozi) ассоциируются с формой древних денежных слитков и символизируют богатство, а название нянъгао (年糕) - «новогодний пирог» - содержит омонимию с выражением «год за годом выше» (年高), что интерпретируется как пожелание успеха и роста [4].

Лексико-семантический анализ показывает, что в обеих культурах названия блюд выполняют не только иконическую функцию (обозначение объекта), но и директивную (пожелание), квалификативно-оценочную (передача позитивных эмоций, статуса) и презентационную (создание праздничного образа). Семантика новогодних блюд в русском и китайском языках насыщена метафорами, омонимией и культурными аллюзиями, что подчёркивает их роль как носителей национальных ценностей и праздничной символики.

Фразеологизмы и устойчивые выражения, связанные с новогодним застольем, занимают особое место в обеих лингвокультурах, отражая не только специфику праздничного общения, но и глубинные культурные смыслы, связанные с понятием изобилия, счастья и единения.

В русской лингвокультуре новогодний стол сопровождается рядом устойчивых выражений, которые фиксируются как в разговорной речи, так и в литературных источниках. Наиболее характерными являются фразеологизмы: «накрыть богатый стол», «встретить Новый год по-царски», «поднять бокалы за счастье», «сесть за праздничный стол всей семьёй». Эти выражения подчеркивают значимость коллективного празднования, обилие угощений и сакральность совместной трапезы. Важно отметить, что многие из них имеют позитивную коннотацию, ассоциируясь с пожеланиями благополучия и радости: «чтобы год был сытым», «чтобы стол ломился от яств» [5].

В китайской лингвокультуре существует целый пласт праздничных пожеланий и идиом, связанных с новогодним застольем. Наиболее распространённые выражения включают: 年年有余 (nián nián yǒu yú, «пусть каждый год будет изобилие»), 合家团圆 (hé jiā tuán yuán, «семейное единение»), 步步高升 (bù bù gāo shēng, «пусть каждый шаг ведёт к повышению»), 招财进宝 (zhāo cái jìn bǎo, «пусть приходят богатство и сокровища») [6]. Эти фразеологизмы часто произносятся во время застолья и отражают традиционные ценности: семейную гармонию, материальное благополучие и стремление к успеху.

Особое место занимают тосты и ритуальные формулы, которые в обеих культурах выполняют коммуникативную и магическую функции. В России распространены тосты: «С Новым годом!», «За здоровье!», «За счастье в новом году!». В Китае аналогичную роль играют выражения типа 恭喜发财 (gōng xǐ fā cái, «поздравляю с богатством»), 万事如意

(wàn shì rú yì, «путь всё будет по желанию»), которые произносятся при поднятии бокалов и раздаче подарков.

Таким образом, фразеологизмы и устойчивые выражения, связанные с новогодним застольем, не только структурируют праздничную коммуникацию, но и служат средством передачи культурных ценностей, символизируя надежду на благополучие, изобилие и семейное счастье в наступающем году.

Традиционность и семейность выступают ключевыми объединяющими факторами. В обеих культурах новогодний стол символизирует единение поколений: в России обязательны блюда советской эпохи, в Китае - ритуальные пельмени (饺子) и рыба (鱼), приготовленные совместно членами семьи [7]. Изобилие еды маркирует пожелание материального благополучия, что отражается в лексике: русское выражение «чтобы стол ломился» коррелирует с китайским «年年有余» («ежегодный избыток») [8].

Одним из заметных различий является композиция новогоднего стола. В русской традиции преобладают холодные закуски, такие как холодец, солёная рыба, салаты с майонезом. Это связано с исторической необходимостью длительного хранения продуктов в зимний период, а также с кулинарными привычками, сформировавшимися в советское время. В Китае, напротив, акцент делается на горячие блюда, среди которых особое место занимает лапша долголетия (长寿面) и целая рыба — символ завершённости, изобилия и непрерывности жизненного цикла [10].

Значение конкретных блюд также отражает особенности национальных культур. В России, например, мандарины стали символом праздника и достатка благодаря их дефициту в СССР, что придало им статус своеобразного «праздничного изыска». В Китае важным блюдом является нянъгао (年糕) — рисовый пирог, название которого ассоциируется с понятием «рост» и «подъём» (高 — «высокий»), что символизирует прогресс и благополучие в новом году. Такая семантическая нагрузка отсутствует в русской традиции.

Поведение за праздничным столом также различается. В России важную роль играют тосты, часто сопровождаемые коллективными пожеланиями здоровья, счастья и удачи («За здоровье!», «За Новый год!»). В китайской культуре присутствует более ритуализированное поведение: например, лапшу долголетия (长寿面, chángshòu miàn) принято есть не перебивая и не разрывая, чтобы символизировать долгую жизнь и непрерывность судьбы. Также переворачивать блюда на столе запрещено — это ассоциируется с неудачей и «переворачиванием» удачи (или даже кораблекрушением, что особенно актуально для прибрежных регионов).

Что касается культурных табу, в России существует поверье, что на новогоднем столе не должно быть птицы, чтобы «счастье не улетело». В Китае же во время праздничной трапезы не рекомендуется использовать ножи (это символизирует разрыв связей и разрушение гармонии), а также ссориться — нарушение спокойствия считается плохой приметой на весь предстоящий год.

В русской традиции пища аккумулирует историческую память: холодец и соленья отсылают к стратегиям выживания в условиях холода. Китайская модель строится на философских принципах: например, форма нянъгао (年糕) — рисового пирога — ассоциируется с понятием «рост» и «подъём» (年高), символизируя прогресс и повышение благосостояния в новом году. Кроме того, лапша долголетия (长寿面), которую принято есть целиком и не разрывать, олицетворяет непрерывность жизненного

пути и долголетие. Лингвистически это проявляется в семантике названий и фонетических играх, которые несут позитивные пожелания.

В русской традиции можно выделить, например, красную икру — продукт, символизирующий достаток и праздник, а также холодец — блюдо с ярко выраженной текстурой и традиционной рецептурой, передающее через название и приготовление идею сохранения и укрепления семейных уз. Семантика названий в русском языке зачастую менее напрямую связана с пожеланиями — они либо нейтральны, либо несут в себе историческую или культурную память [9].

В современных исследованиях новогодних лингвокультурных практик особое значение приобретает анализ медиатекстов — телевизионных шоу, рекламы и социальных сетей, где традиции и гастрономия обретают новые формы выражения и интерпретации. Российские новогодние телепрограммы и рекламные ролики акцентируют внимание на богатстве и изобилии праздничного стола, используя языковые клише и фразеологизмы: «накрыть богатый стол», «вкус праздника для всей семьи», «пусть стол ломится от яств». В соцсетях популярны хэштеги и мемы, где сочетается советское наследие (оливье, мандарины) и современные гастрономические тренды, что отражает динамическое развитие праздничных культурных смыслов. В Китае новогодние передачи и реклама широко используют каллиграфические послания и пословицы, фокусируясь на символике благополучия и долголетия через блюда — например, нянъгао (年糕) как знак роста, или лапшу долголетия. В соцсетях активно распространяются короткие видео и визуальные креативы с языковыми играми и омонимиями, такими как «鱼 (yú)» — «рыба» и «избыток», что усиливает культурную значимость гастрономии в публичном пространстве.

Из живой речи и социолингвистических опросов можно привести свежие лингвистические примеры. В интервью с представителями русскоязычного населения часто встречаются выражения: «солянка — символ семейного единства», «квашеная капуста — это наша традиция, ассоциация с домашним уютом и достатком», а также шутливые метафоры, связанные с чёрной икрой — «икорные жемчужины праздника» или «деликатес для особых случаев». В китайских анкетах и интервью отмечается важность хурмы (柿子, shìzi), воспринимаемой как символ счастья и «идеальности» (озвучно с 是, shì), а также помело (柚子, yòuzi), ассоциируемого с богатством и продолжением рода. Эти примеры подтверждают вхождение языковых игр непосредственно в повседневное языковое поведение.

Расширенный лингвистический анализ языковых игр, метафор и омонимий в названиях новогодних блюд выявляет культурно языковые различия между русским и китайским языками. В русском языке названия традиционных блюд (например, «солянка», «оливье») в основном утратили прямую метафорическую связь и функционируют как условные знаки праздника; метафорическая нагрузка переносится через контекстные выражения и ритуалы. В то же время употребительная речь обогащена эпитетами и метафорами, которые создают эмоциональное и символическое пространство праздничного застолья. В китайском языке языковые игры и омонимии встроены в саму структуру номинации: названия блюд частоозвучны с пожеланиями и ценностями — «鱼 (yú)» — избыток, «年糕 (niángāo)» — год за годом выше, «长寿面 (chángshòu miàn)» — долгожительство. Это придаёт элементам гастрономии функцию языкового символа с высокой степенью ритуализации и pragматической насыщенности. В Китае именно такая интеграция языка и символики способствует поддержанию культурной идентичности и выражению философских принципов вроде гармонии и долголетия.

Таким образом, в медиатекстах, живой речи и приглашенных интервью проявляется

разница подходов к языковым играм и символике новогодних блюд в русской и китайской лингвокультурах: Россия больше опирается на контекстуальные метафоры и традиционные устойчивые выражения, а Китай — на фонетические омонимии и символические названия, что отражает глубинные культурные установки и ритуализацию праздника.

Сравнительный анализ новогоднего стола в русской и китайской лингвокультурах позволил выявить как универсальные, так и уникальные черты, отражающие глубинные культурные смыслы обеих традиций. Несмотря на различия в составе блюд, символике и ритуалах, общим остается стремление к изобилию, семейному единству и благополучию — ценностям, универсально значимым в контексте новогоднего праздника. Лексико-семантический и фразеологический анализ показал, что названия блюд и устойчивые выражения выполняют не только номинативную, но и аксиологическую и прагматическую функции, служа средствами сохранения и трансляции культурных кодов. Таким образом, новогодний стол в обеих культурах выступает не просто гастрономическим феноменом, но и мощным лингвокультурным маркером, объединяющим поколения, воплощающим национальные ценности и формирующим праздничную картину мира.

Библиография

1. Лисян П. Коммуникативное поведение русских: новогодние традиции в репрезентации китайским студентам // Инновационная наука. – 2021. – № 1. – С. 118-120. EDN: ZSTBNB
2. Исаева Л. А., Жиленко Н. В. Концепт "новый год" в русской языковой картине мира: базовые характеристики // Вестник Бишкекского государственного университета. – 2023. – № 1 (63). – С. 70-76. DOI: 10.35254/bhu/2023.63.12 EDN: ZQIJQW
3. Зеленая В. О. Номинации блюд в лексикографическом аспекте (на материале произведений В. П. Астафьева): дис. – Сибирский федеральный университет, 2023. – 74 с.
4. Микитенко Н. Ю. и др. Структура и семантика наименований блюд в лингвокультурологическом аспекте (на материале кулинарных каналов YouTube) // Вестник Калмыцкого университета. – 2022. – № 1 (53). – С. 86-95. DOI: 10.53315/1995-0713-2022-53-1-86-95 EDN: BDLCTA
5. Толковый словарь русского языка / Под ред. Д. Н. Ушакова. – М.: ОГИЗ, 1934/1935 – 1 т., 1938 – 2 т., 1939 – 3 т., 1940 – 4 т.
6. 现代汉语成语词典 [Современный словарь китайских идиом]. – 北京: 商务印书馆, 2015.
7. Зырянова Е.В., Люй В. Ассоциативное поле концепта «новый год» в русском и китайском языках // Litera. 2019. № 6. С. 298-305. DOI: 10.25136/2409-8698.2019.6.31130 URL: https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=31130
8. Сюй М. В. Символика праздника чуньцзе в культуре Китая // Научно-методический электронный журнал Концепт. – 2013. – № Т3. – С. 326-330. EDN: RIFEAZ
9. Захарова М. В. Трансформация осмыслиения символики празднования традиционного нового года в современном Китае: специальность 07.00.03 "Всеобщая история (соответствующего периода)": дис. на соискание ученой степени кандидата исторических наук / Захарова Мария Владимировна. – Москва, 2003. – 273 с. EDN: QDVTZZ
10. Тельпов Р. Е., Чжу М. Основные праздничные традиционные блюда в русской и китайской лингвокультурах // Гуманитарные технологии в современном мире: Сборник статей X Международной научно-практической конференции, посвященной памяти доктора педагогических наук, главного редактора научного журнала "Современная коммуникативистика", профессора Оскара Яковлевича Гойхмана, Калининград, 19-22 мая 2022 года. – Калининград: Полиграфычъ, 2022. – С. 207-209. EDN: CEHTGK
11. Воробьев Е. В. Лингвокультурология: учеб. пособие. – М.: Логос, 2003. – 256 с.
12. Караулов В. Н. Язык и картина мира. – М.: Наука, 1997. – 320 с.

13. Барт Р. Мифологии / Р. Барт; пер. с фр. – М.: Прогресс, 1967. – 318 с.
14. Леви-Стросс К. Мифологические структуры / К. Леви-Стросс; пер. с франц. – М.: Прогресс, 1964. – 451 с.
15. Гальперина Н. М. Семантика и культура: пища как знак // Вестник Московского университета. Серия 9. Филология. – 1990. – № 2. – С. 45-56.
16. Захарова В. В. Культурные коды и ритуалы питания // Современные исследования культур и языков. – 2005. – Вып. 4. – С. 102-110.
17. Hofstede G. Culture's Consequences: International Differences in Work-Related Values. – Beverly Hills: Sage Publications, 1980. – 290 р.
18. Hall E. T. The Silent Language. – New York: Doubleday, 1976. – 228 р.
19. Бахтин М. М. Проблемы поэтики Достоевского. – М.: Художественная литература, 1986. – 543 с.
20. Степанов Ю. С. Культурно-языковая картина мира. – СПб.: Наука, 2002. – 400 с.
21. Кончакова О. П. Фразеология и национальная культура. – М.: Флинта, 2010. – 320 с.
22. Щерба Л. В. Историческая семасиология. – М.: Издательство АН СССР, 1930. – 150 с.
23. Дитмар Р. А. Введение в языкознание. – М.: Высшая школа, 1974. – 280 с.

Результаты процедуры рецензирования статьи

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

Предметом исследования в рецензируемой статье выступают русские и китайские новогодние гастрономические традиции. Актуальность работы обоснованно аргументируется «глубинным взаимодействием гастрономических традиций с языковыми практиками, где пищевые символы становятся носителями культурных кодов», «новогодний праздник занимает центральное место в лингвокультурном пространстве как России, так и Китая, выступая важным маркером национальной идентичности». Изучение гастрономического фрагмента языковой картины мира углубляет представление об особенностях национальной лингвокультуры, без знания которых невозможна успешная межкультурная коммуникация.

Теоретической основой работы выступили труды российских и зарубежных исследователей, охватывающие широкий круг вопросов по коммуникативному поведению, основным праздничным традиционным блюдам в русской и китайской лингвокультурах, празднованию традиционного нового года в Китае и России. Библиография насчитывает 10 источников, в т. ч. лексикографические, соответствует специфике изучаемого предмета, содержательным требованиям.

Методологическую базу исследования составили общенаучные методы анализа и синтеза, описательный, структурно-семантический методы, интерпретативный анализ материала, а также контрастивный анализ концептов в парадигме лингвокультурологии, позволяющий выявить универсальные и уникальные черты пищевой символики. Выбор методов оправдан и соответствует цели работы. Материалом исследования послужили данные русских этнолингвистических словарей и китайских исторических трактатов «Ли Цзи» (礼记), а также современные кулинарные медиатексты обеих культур.

В ходе исследования достигнута цель работы и решены поставленные задачи: проведен сравнительный анализ новогоднего стола в русской и китайской лингвокультурах; выявлены универсальные и уникальные черты, отражающие глубинные культурные смыслы обеих традиций; сформулированы выводы о том, что «новогодний стол в обеих культурах выступает не просто гастрономическим феноменом, но и мощным лингвокультурным маркером, объединяющим поколения, воплощающим национальные

ценности и формирующим праздничную картину мира», «несмотря на различия в составе блюд, символике и ритуалах, общим остаётся стремление к изобилию, семейному единству и благополучию — ценностям, универсально значимым в контексте новогоднего праздника» и др.

Полученные результаты однозначно имеют теоретическую значимость и практическую ценность: они вносят определенный вклад в такие разделы знания, как межкультурная коммуникация, лингвокультурология, теория лингвокультурной идентичности и могут быть использованы в последующих научных изысканиях по заявленной проблематике.

Представленный в работе материал имеет четкую, логически выстроенную структуру. Стиль изложения отвечает требованиям научного описания, содержание рукописи соответствует названию. Однако объем рукописи недостаточен для раскрытия темы (рекомендуемый редакцией объем составляет 12-50 тысяч знаков). Автору(ам) необходимо его расширить, особенно в теоретической части.

Также в тексте нередко приводятся одни и те же примеры: см «В России он символизирует преемственность поколений и единство семьи, что отражается в обязательном присутствии блюд советской эпохи («оливье», «сельдь под шубой»)», «В обеих культурах новогодний стол символизирует единение поколений: в России обязательны блюда советской эпохи (салат «Оливье», сельдь под шубой), в Китае — ритуальные пельмени (饺子) и рыба (鱼), приготовленные совместно членами семьи», «В Китае стол становится алтарем для коммуникации с предками: целая рыба (鱼, юй) олицетворяет пожелание изобилия (年年有余 - «каждый год с избытком»), а круглая форма пельменей (饺子, цзяоцзы) отсылает к единству семьи и цикличности времени», «В Китае, напротив, акцент делается на горячие блюда, среди которых особое место занимает лапша долголетия (长寿面) и целая рыба — символ завершённости, изобилия и непрерывности жизненного цикла».

В целом, статья имеет завершенный вид; она вполне самостоятельна, оригинальна, будет полезна широкому кругу лиц и может быть рекомендована к публикации в научном журнале «Litera» после устранения указанных выше замечаний.

Результаты процедуры повторного рецензирования статьи

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

Представленная на рассмотрение статья «Новогодний стол в русской и китайской лингвокультурах», предлагаемая к публикации в журнале «Litera», несомненно, является актуальной, так как автор рассматривает лингвокультурные особенности на материале двух неродственных языков: русского и китайского, обращаясь к лингвокультурологическому изучению традиции празднованию нового года, который в западной культуре тесно связан с христианской традицией, а в восточной — с философией и лунным календарем.

С учетом всё большего сближения наших стран и взаимопроникновения культур, всё больше людей интересуются традициями и обычаями Поднебесной, языком и культурой, что делает рецензируемую работу востребованной.

Несомненно, работа имеет большой научный потенциал, вносит существенный вклад в развитие как теории лингвокультурологии, так и в сопоставительное изучение русского и китайского языков и культур.

Материал исследования включает данные русских этнолингвистических словарей и китайских исторических трактатов «Ли Цзи» (礼记), а также современные кулинарные медиатексты обеих культур. Однако, автор не проводит данных о том насколько велик

языковой корпус, отобранный для исследования.

. В статье представлена методология исследования, выбор которой вполне адекватен целям и задачам работы. Методологическую основу составляет контрастивный анализ концептов в парадигме лингвокультурологии, позволяющий выявить универсальные и уникальные черты пищевой символики.

В основе исследования лежит метод контрастивного анализа концептов, который является ключевым инструментом в лингвокультурологических исследованиях. Контрастивный анализ подразумевает систематическое сопоставление языковых и культурных единиц двух (или более) языковых культур с целью выявления как универсальных, так и специфических черт, отражающих особенности менталитета и культурной идентичности.

В фокусе рецензируемой работы находятся вопросы лексикологического и лингвокультурологического характеров. Автором был проведен анализ отечественных и зарубежных исследований в области лингвокультурологии и лексикологии, а также собственные наблюдения над эмпирическим материалом. В своем исследовании автор прибегает к научному обобщению литературы и статистических данных по избранной теме и анализу фактических данных. Особый интерес представляют примеры на русском и китайском языках, которые анализирует автор. Отметим, что в исследовании автор рассматривает как теоретическую основу затрагиваемого проблемного поля, так и практическую проблематику. Исследование выполнено в русле современных научных подходов, работа состоит из введения, содержащего постановку проблемы, основной части, традиционно начинающуюся с обзора теоретических источников и научных направлений, исследовательскую и заключительную, в которой представлены выводы, полученные автором. Данная работа выполнена профессионально, с соблюдением основных канонов научного исследования. Пунктуационные и орографические ошибки, существенно затрудняющие понимание текста, не обнаружены.

Библиография статьи насчитывает 23 источника, в которые включены как отечественные, так и зарубежные труды. Статья, несомненно, будет полезна широкому кругу лиц, филологам, востоковедам, культурологам, магистрантам и аспирантам профильных вузов. Общее впечатление после прочтения рецензируемой статьи «Новогодний стол в русской и китайской лингвокультурах» положительное, она может быть рекомендована к публикации в научном журнале из перечня ВАК.