

ОТБОР И МЕТОДИЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РЕАЛИЙ КИТАЙСКОЙ КУХНИ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ-ФИЛОЛОГОВ КИТАЙСКОМУ ЯЗЫКУ

Каминская Е.В.

Белорусский государственный университет

В настоящее время одной из самых сложных задач в методике преподавания является проблема обучения безэквивалентной лексике, к которой относятся реалии китайской кухни. По мнению многих исследователей (Л.К. Латышев, А.Л. Семенов, А.О. Иванов, В.С. Виноградов) эта сложность обуславливается различиями в культуре, менталитете народов, отсутствием прямого эквивалента в родном языке.

Отбор лексики для обучения студентов-филологов реалиям китайской связан с решением двух вопросов: определение единиц и принципов отбора, а также определение процедуры и источников отбора. Наиболее практически целесообразной единицей будет выступать слово-значение [1, с. 318]. Сами принципы отбора можно разделить на три группы: статистические, лингвистические, методические. В данной работе использовался лингвистический принцип частотности, который подразумевает встречаемость лексической единицы. В качестве методического принципа мы использовали тематический принцип, который отображает соответствие лексики заданной тематике.

Отбор безэквивалентной лексики китайской кухни осуществлялся на основе шести учебников «Новый объект» (汉语新目标) [2], четырех учебников «Новый практический курс китайского языка» (新实用汉) [3], словарного минимума шести уровней международного экзамена на знание китайского языка HSK (汉语水平考试) [4] и китайского корпуса текстов Пекинского университета (北京大学语料库) [5], который помог определить частотность употребления лексической единицы. Отбор лексики проходил методом

сплошной выборки. Проведя отбор, нами было выделено около 100 лексических единиц, обозначающих реалии китайской кухни.

Методическая организация отобранной лексики осуществлялась с учетом методической типологии (методическая типология лексики китайской кухни основана на тематической организации), а также на основе принципа учета трудности. Тематически реалии организованы в соответствии с особенностями китайской кухни, среди которых мы выделили следующие особенности: технология приготовления пищи, ароматизация, китайская кухонная утварь, основные продукты питания, поэтизация названий блюд и кулинарные изделия и блюда, связанные с традиционными праздниками в Китае. Трудность восприятия и понимания безэквивалентной лексики китайского языка основана на характере взаимодействия родного и китайского языков. Также критерий трудности не исключает критерий встречаемости этих единиц в разных источниках. Например, более трудными будут слова, которые встречаются в словарном минимуме экзамена HSK шестого уровня, нежели слова из первого уровня того же экзамена.

Результаты выборки представлены в виде таблицы, где отобранные лексические единицы распределены по темам, т.е. по тематическому принципу. Таблица включает в себя такие большие блоки как «лексические единицы, обозначающие способы приготовления китайских блюд», «лексические единицы, обозначающие специи и вкусы китайской кухни», «лексические единицы, обозначающие названия блюд». Также в таблице отражается и принцип учета трудности усвоения, который заключается в распределении лексических единиц по уровням трудности. Таким образом, обучение безэквивалентной лексике китайской кухни можно начать с более простых лексических единиц, например, с блока лексики, связанных с вкусами китайской кухни и ароматизацией. Эти группы взаимосвязаны: единицы, которые относятся к ароматизации поясняют вкусы китайской кухни, которые являются следствием использования реалий первой группы в китайской кухне. Затем можно перейти к изучению блока, в котором содержится лексика,

которая тематически будет относиться к способам приготовления (изучается кухонная утварь, а затем технологии приготовления). Заключительным блоком будет блок, который включает в себя названия блюд китайской кухни. В этом блоке обучающиеся сначала знакомятся с основными продуктами питания, затем с провинциальными блюдами и с кулинарными изделиями, связанными с праздниками в Китае, а в конце с блюдами, которые используют поэтизацию. Последняя группа является самой сложной, так как названия блюд, содержащиеся в ней, требуют основательной подготовки от обучающихся, которые должны владеть определенными фактами о китайской культуре.

В фрагменте таблицы также представлена встречаемость лексической единицы в корпусах текстов Пекинского университета (обозначена в скобках).

<i>Лексические единицы, обозначающие способы приготовления китайских блюд</i>	<i>Лексические единицы, обозначающие специи и вкусы китайской кухни</i>	<i>Лексические единицы, обозначающие названия блюд</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<p>Кухонная утварь: 菜刀 cǎidāo ‘кухонный нож’ (624) , 炒锅 chǎoguō ‘вок (китайская глубокая сковорода)’ (1374). Технология приготовления: 酿 niàng ‘вызывать</p>	<p>Ароматизация: 辣椒 làjiāo ‘жгучий перец (стручковый)’ (2889), 花椒 huājiāo ‘душистый перец’ (1478), 汁 zhī ‘сок, подливка’ (10142), 酱油 jiàngyóu ‘соевый соус’ (4436), 糖 táng</p>	<p>Основные продукты питания : 面条 miàntiáo ‘лапша’ (1480), 米饭 mǐfàn ‘варёный рис, рисовая каша’ (1250) , 豆腐 dòufu ‘доуфу, соевый творог’ (3675) , 烧饼 shāobing</p>

<p>брожение, заквашивать, ферментировать’ (8609), 泡 pào ‘мочить, пропитывать, вымачивать; мочёный’ (14772), 切 qiē ‘резать, нарезать; разрезать, рассекать’ (222056), 炖 dùn ‘варить на пару; тушить’ (1784), 烹 pēng ‘варить; стряпать; жарить’ (3274), 煮 zhǔ ‘варить; кипятить’ (8121), 蒸 zhēng ‘парить; варить (разогреть) на пару’ (8828), 熬 āo ‘вываривать’ (5982), 煎 jiān ‘жарить (в кипящем масле), жареный’ (5355), 炒 chǎo ‘калить; сушить; поджаривать’ (12553), 炸 zhá ‘жарить во фритюре’ (55583),</p>	<p>‘сахар’ (21539), 盐 yán ‘соль’ (24039), 蒜 suàn ‘чеснок’ (4515), 醋 cù ‘уксус’ (4900), 姜 jiāng ‘имбирь’ (21169) Вкусы: 咸 xián ‘соленый’ (7225), 甜 tián ‘сладкий’ (14143), 酸 suān ‘кислый’ (21729), 辣 là ‘острый’ (9349), 鲜 xiān ‘свежий’ (78995), 苦 kǔ ‘горький’ (115119), 麻辣 má là ‘острый и пряный’ (348), 糖醋 táng cù ‘кисло-сладкий’ (266), 清淡 qīng dàn ‘постный, нежирный’ (1053).</p>	<p>‘печёные лепёшки (посыпанные семенами кунжута)’ (751), 包子 bāo zi ‘паровые пирожки’ (1240), 馒头 mántou ‘пампушка’ (1755). Провинциальные блюда: 麻婆豆腐 má pó dòu fǔ ‘острый соевый творог "мапо тофу" по-сычуаньски (43), 金华火腿 jīn huá huǒ tuǐ ‘блюдо Чжэцзянской кухни: вяленый окорок «Цзиньхуа»’ (77), 东 坡肉 dōng pō ròu ‘тушеные свиные ребрышки (пров. Чжэцзян)’ (28), 北京 烤鸭 běi jīng kǎo yā ‘жареная утка по- пекински’ (95) Блюда, связанные с праздниками: 饺子 jiǎo zi ‘пельмени’ (1559), 年糕 niángāo</p>
---	--	---

烤kǎo ‘жарить,
поджаривать, печь
(на огне)’ (6132), 熏
xūn ‘коптить
(съестное);
копчёный’ (4380).

‘новогодний пирожок
из клейкого риса и
муки’ (207), 元宵
yuánxiāo ‘рисовые
шарики со сладкой
начинкой’ (965),
喜糖xǐtáng
‘свадебные конфеты’
(84), 粽子zòngzi ‘
цзунцзы (кушанье из
клейкого риса с
начинками в листьях,
имеющих форму
треугольника)’ (416)
, 月饼yuèbǐng
‘лунный пряник’
(1249)
Поэтизация блюд: 狮
子头shīzitóu ‘львиная
голова (вид мясного
колобка)’ (149) ,
松鼠鱼sōngshǔ yú
‘рыба-белка (блюдо
из жареной рыбы,
приготовленной в
форме белки)’ (34),
蚂蚁上树mǎyǐ
shàngshù “муравьи

		взбираются на дерево" (жареная вермишель со свиным фаршем) (192), 龙虎斗lónghǔ dòu 'битва дракона и змеи' (блюдо из кошки и змеи) (112)
--	--	---

Литература

1. Гальскова, Н.Д. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика: учеб. пособие для студентов лингвистических университетов и факультета иностранных языков высших учебных заведений / Н.Д. Гальскова, Н.И. Гез. – М.: «Академия», 2004. – 336 с.
2. 新目标课本 / 主编: 张晓光–北京: 教育科学出版社, 2004. – 248 页.
(Китайский язык. Новый объект / гл. ред: Чжан Сяо Гуан – Пекин: Изд-во «Педагогические науки», 2004. – 248 с.)
3. 新实用汉语课本 / 主编: 刘珣–北京: 北京语言大学出版社, 2006. – 244 页.
(Новый практический курс китайского языка / гл. ред: Лиу Сюнь – Пекин: Изд-во Пекинского лингвистического университета, 2006. – 244 с.)
4. Таблица китайских слов для подготовки к экзамену HSK 6 / Уроки китайского языка для подготовки к HSK онлайн [Электронный ресурс]. – 2017. – Режим доступа: yourchinese.ru/hsk12/hsk/HSK%206.pdf. – Дата доступа: 30.10.2017.
5. 北京大学语料库/ Корпус текстов Пекинского университета [Электронный ресурс]. – 2017. – Режим доступа: http://ccl.pku.edu.cn:8080/ccl_corpus/index.jsp?dir=xiandai. – Дата доступа: 30.10.2017.