

МОЛОДОЙ

ISSN 2072-0297

# УЧЁНЫЙ

ежемесячный научный журнал



**S**  
2015  
Часть VII

ISSN 2072-0297

# Молодой учёный

Ежемесячный научный журнал

№ 5 (85) / 2015

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

**Главный редактор:** Ахметова Галия Дуфаровна, *доктор филологических наук*

**Члены редакционной коллегии:**

Ахметова Мария Николаевна, *доктор педагогических наук*

Иванова Юлия Валентиновна, *доктор философских наук*

Каленский Александр Васильевич, *доктор физико-математических наук*

Лактионов Константин Станиславович, *доктор биологических наук*

Сараева Надежда Михайловна, *доктор психологических наук*

Авдеюк Оксана Алексеевна, *кандидат технических наук*

Алиева Тарана Ибрагим кызы, *кандидат химических наук*

Ахметова Валерия Валерьевна, *кандидат медицинских наук*

Брезгин Вячеслав Сергеевич, *кандидат экономических наук*

Данилов Олег Евгеньевич, *кандидат педагогических наук*

Дёмин Александр Викторович, *кандидат биологических наук*

Дядюн Кристина Владимировна, *кандидат юридических наук*

Желнова Кристина Владимировна, *кандидат экономических наук*

Жуйкова Тамара Павловна, *кандидат педагогических наук*

Игнатова Мария Александровна, *кандидат искусствоведения*

Коварда Владимир Васильевич, *кандидат физико-математических наук*

Комогорцев Максим Геннадьевич, *кандидат технических наук*

Котляров Алексей Васильевич, *кандидат геолого-минералогических наук*

Кузьмина Виолетта Михайловна, *кандидат исторических наук, кандидат психологических наук*

Кучерявенко Светлана Алексеевна, *кандидат экономических наук*

Лескова Екатерина Викторовна, *кандидат физико-математических наук*

Макеева Ирина Александровна, *кандидат педагогических наук*

Матроскина Татьяна Викторовна, *кандидат экономических наук*

Мусаева Ума Алиевна, *кандидат технических наук*

Насимов Мурат Орленбаевич, *кандидат политических наук*

Прончев Геннадий Борисович, *кандидат физико-математических наук*

Семахин Андрей Михайлович, *кандидат технических наук*

Сенюшкин Николай Сергеевич, *кандидат технических наук*

Ткаченко Ирина Георгиевна, *кандидат филологических наук*

Яхина Асия Сергеевна, *кандидат технических наук*

*На обложке изображен Сеймур Пейперт (род. 1928) — выдающийся математик, программист, психолог и педагог. Один из основоположников теории искусственного интеллекта, создатель языка Logo.*

Статьи, поступающие в редакцию, рецензируются. За достоверность сведений, изложенных в статьях, ответственность несут авторы. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов материалов. При перепечатке ссылка на журнал обязательна. Материалы публикуются в авторской редакции.

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

420126, г. Казань, ул. Амирхана, 10а, а/я 231. E-mail: [info@moluch.ru](mailto:info@moluch.ru); <http://www.moluch.ru/>.

**Учредитель и издатель:** ООО «Издательство Молодой ученый»

Тираж 1000 экз.

Отпечатано в типографии издательства «Молодой ученый», г. Казань, ул. Академика Арбузова, д. 4

## Терминологическая составляющая чая «пуэр» в китайском языке

Иванникова Алена Геннадьевна, магистрант  
Томский государственный университет

Казарян Арегназ Арсеновна, студент;  
Хоречко Ульяна Викторовна, кандидат филологических наук, зав. кафедрой  
Томский политехнический университет

Культура «чая» в Китае на сегодняшний день занимает весомое место в мировой культуре в целом, и способствует популяризации китайской культуры, в частности. Чай «пуэр» является неотъемлемой частью китайской чайной культуры, поэтому он стал своеобразным «вводным курсом» для тех, кто изучает культуру чая сегодня. В настоящее время всё большее число учёных приезжает в Китай исследовать чай «пуэр», где они получают знания не только о культуре чая, но и о китайском языке. Китай, в свою очередь, предоставляет иностранным гражданам базу для таких исследований.

Чай «пуэр» является древнейшим сортом китайского чая, который оставался популярным на протяжении веков и широко употребляется сейчас. Именно с этим чаем свя-

зано зарождение чайного производства, начало «Древнего чайного пути», именно поэтому данный чай характеризуется наличием большого количества специальных терминов и устойчивых сочетаний, которые являются важной составляющей чайной культуры Китая и заслуживают отдельного рассмотрения.

В связи с тем, что на сегодняшний день многие чайные термины так и не переведены с китайского языка на русский, мы можем привести только их описательный перевод. Нижеперечисленные термины были почерпнуты нами в ходе непосредственного общения с людьми, профессионально занимающимися разведением чая в Китае.

В следующей таблице приведены термины чая «пуэр» и их значения:

Термин	Транскрипция	Значение	Словарь
Различия по способу прессования:			
1. 龙团凤饼	Long tuan feng bing	«Лун туань фэн бин» (чай круглой формы с изображением дракона и феникса): в эпохи правления династий Тан и Сун люди любили чрезвычайно искусно приготовленный прессованный в форме блина чай, на его внешней стороне были изображения дракона и феникса, поэтому он и получил своё название. Он также является прародителем прессованных чаёв.	
2. 沱茶	Tuo cha	Точа (прессованный чай в форме чаши): существует множество версий относительно происхождения данного названия. Некоторые утверждают, что название произошло от древнего места продажи чая в районе Тоцзян провинции Сычуань. Согласно другой гипотезе, в 1902 г. в городе Сягуань провинции Юньнань чаоторговцы заменили плиточный чай на чай в форме чаши, и, так как он производился в г. Сягуань, то получил название «Сягуаньский чай в форме чаши». Существует точа весом 125, 100 и 250 граммов.	
3. 七子饼茶	Qi zi bing cha	Пуэр «Цици бинча» (семь блинов чая): семь — это счастливое число в Китае, семь — это символ большого потомства и счастья. Такая форма чая напоминала полную луну. Этот тип чая продавался из провинции Юньнань в Гонконг, Макао, южно-восточные районы Азии, его отправляли как подарок китайским эмигрантам и иностранным друзьям, поэтому он также называется «чай круглой формы для продажи эмигрантам», «пуэр Цици бинча для продажи эмигрантам». «Цици» означает большое потомство и большое счастье. В каждой упаковке из семи блинов каждый блин весит 357 граммов.	
4. 紧茶	Jin cha	Прессованный чай: имеет одинаковое происхождение с чаем «Точа», произошёл от плиточного чая. Так как плиточный чай толстый и спрессованный в центре, и вначале он продавался в Тибет, то из-за длинной дороги он мог стать токсичным. Чайный завод Фохай на протяжении 6 лет с 1912 до 1917 года выпускал чай формы сердца вместо плиточного. В упаковке было 7 штук такого спрессованного чая, каждый весом 238 граммов. В 1986 году чайный завод Сягуань возобновил выпуск чая формы сердца весом 250 граммов и продолжает выпускать его до сих пор. На рынке он имеет такие наименования, как «Чай дочери», «Головка гриба», «Ароматный гриб», «Коровье сердце».	



5. 砖茶	Zhuan cha	Кирпичный чай: вид прессованного чая, в 1967 году прессованный чай формы сердца был изменён на прямоугольную форму, или форму кирпича. Его прессовали автоматически, каждая форма размером 14x9x2.5 весила 250 граммов.
6. 四喜方茶	Si xi fang cha	«Сы си фан ча» (прямоугольный прессованный чай «Четыре радости»): после образования КНР компания провинции Юньнань по импорту и экспорту чая стала выпускать кирпичный чая, на лицевой стороне которого были напечатаны иероглифы «китайский чай», а на обратной стороне — «прямоугольный чай пуэр». Однако такого чая уже нет на рынке. Сейчас на рынке можно увидеть чай весом 250 и 500 граммов с изображениями четырёх иероглифов: счастье, экологичность, долголетие, радость.
<b>Свойства чая пуэр:</b>		
1. 边境茶	Bian jing cha	Приграничный чай: на рынке также имеет название «чай северного Вьетнама», выращивается на границе между провинцией Юньнань Китая и Вьетнамом.
2. 春茶	Chun cha	Весенний чай: чай, собранный в провинции Цзяннань с февраля по апрель. Климат провинции Юньнань не имеет четырех сезонов, а имеет только сезон засухи и сезон дождей. Так называемый весенний чай провинции Юньнань собирается в промежуток времени между празднованием Нового года по китайскому календарю и до наступления сезона дождей. Таким образом, чай, собранный в период между февралём и мартом, называется «весенним чаем».
3. 谷花茶	Gu hua cha	Чай «Гу хуа» — это чай, собираемый третий раз в году в осенний период, когда зацветают зерновые культуры. Поэтому он и получил такое название, дословно означающее «цветы зерна».
4. 雨前茶	Yu qian cha	«Чай перед дождём»: ежегодный климат провинции Юньнань подразделяется на сезон засухи и сезон дождей. С октября по конец мая наблюдается сезон засухи. В начале апреля обычно идут дожди, «чаем перед дождём» называют чай, собранный до этого периода.
5. 雨水茶	Yu shui cha	«Чай дождевой воды»: чай, собранный в период с конца мая по конец сентября в сезон дождей.
<b>Вид листа чая пуэр после заваривания:</b>		
1. 柔韧		«Мягкий и эластичный» лист, обычно это является признаком чая естественной формации.
2. 干硬	Gan ying	«Сухой и твёрдый»: имеет преимущественно красно-коричневый цвет, неэластичный. Такой чайный лист у искусственно состаренного чая, прошедшего лёгкую ферментацию, а также у чая естественной формации при хранении во влажном хранилище.
3. 黑硬	Hei ying	«Черный и твёрдый»: такой чайный лист у искусственно состаренного чая, прошедшего повторную ферментацию, или у чая естественной ферментации, хранимого на складе, имеет чёрный цвет, неэластичный.
4. 糜烂		«Гнилой»: таким чай может стать вследствие химических удобрений, подверженности сырости искусственно состаренного чая, ненадлежащей естественной ферментации чая и т.д.
<b>Ферментация чая «пуэр»:</b>		
1. 茶叶发酵	Cha ye fa jiao	С давних времён люди считали, что процесс ферментации проходит благодаря действию микроорганизмов, однако в конце 19го — начале 20го вв учёные обнаружили, что изменения в чайном листе проходят и при отсутствии кислорода, поэтому было предположено, что частично процесс ферментации проходит без участия кислорода и микроорганизмов. Так как чай «пуэр» не подвергается сушке при высокой температуре, то в чайном листе по-прежнему поддерживают жизнедеятельность окисляющие вещества и бактерии, которые и оказывают ферментирующее действие на лист.
2. 热发酵	Re fa jiao	горячая ферментация: в 70-ые года прошлого века быстрое развитие технологий ферментации чая, увеличение температуры и влажности ферментации было направлено на снижение содержания кофеина и других содержащих фенол компонентов и на смягчение вкуса чая, придание сладости. Горячая ферментация проходит при температуре 60–65 С, в результате получается искусственно состаренный чай «пуэр».

3.冷发酵	Leng fa jiao	Холодная ферментация: перед сушкой проводят ферментацию чая под воздействием низких температур, в результате которой усиливается действие микроорганизмов, окисление, тем самым убыстряется сама ферментация.
4.后发酵	Hou fa jiao	Повторная ферментация: особенность повторной ферментации состоит в том, что ферменты не прекращают своей активности из-за воздействия высокой температуры. В уже готовом спрессованном или рассыпном чае может продолжаться процесс ферментации, который и за многие года не приведёт к порче чая.
Способы упаковки чая «пуэр»:		
1.件	jian	«Цзень»: традиционная мера веса чая «пуэр», также ещё имеет наименование «чжи». За последние годы чай «пуэр» стал очень популярным, существует очень много его типов упаковок и весовых стандартов, поэтому и мера веса «цзень» также претерпевала изменения.
2.筒	tong	«Тун»: традиционная мера веса чая «пуэр», в одном «туне» весом 2.5 кг содержалось 7 блинов чая. В 2000 году начался выпуск чая весом 400 граммов/блин, что стало новым стандартом выпуска чая.
3.竹壳包装	Zhu ke bao zhuang	Твёрдая бамбуковая упаковка: бамбуковая упаковка провинции Юньнань использовалась вплоть до 1960 года. За последние годы производство чая в Китае сильно увеличилось, поэтому бамбукового материала стало не хватать, и другие виды упаковок постепенно пришли на замену этой.
Другие термины:		
1.烟熏味	Yan xun wei	«Запах гари»: по технологии изготовления чая национальными меньшинствами Китая недоработанный чайный лист в процессе сушки приобретает особый запах, полученный в результате воздействия горения древесного угля.
2.白霜	Bai shuang	«Белый налёт»: такое наименование имеют микроорганизмы белого цвета на поверхности листа.
3.仓味	Cang wei	«Запах склада»: такой специфический запах приобретает чай в результате прохождения процесса складирования. Например, в старых чайных складах Гонконга время хранения чая довольно большое, поэтому, чай приобретает особый запах. В материковом Китае хранение чая производится в закрытых сухих помещениях при низких температурах, поэтому чай приобретает особый земляной запах.

В приведенной выше таблице присутствуют термины, описывающие процесс переработки чая, в частности, различные способы прессования (6): 沱茶 tuo cha — прессованный чай в форме чаши, **ферментации** чайного листа (4): 后发酵 hou fa jiao — повторная ферментация, что влияет на характеристики завариваемого чая. Также в таблице представлены определённые **свойства чая** (5): 春茶 chun cha — весенний чай, который он приобретает в зависимости от места произрастания и времени сбора, **типы упаковок** (3): 筒 tong — тун (2.5 кг), **вид чайного листа после заваривания** (4): 干硬 gan ying — сухой

и твёрдый. Вся терминология, приведённая в таблице, не встречается в русском языке, поэтому при переводе нам было необходимо использовать описательный перевод.

Анализ терминологического толкования лексемы чая «пуэр» также, как и ряд исследований до этого [1], [2], [3], [4] даёт нам право утверждать, что концепт «чай» в целом имеет гораздо более обширное и многоаспектное содержание в лингвокультурном пространстве Китая, чем в России, и, прежде всего, это связано с более чем тысячелетней историей развития культуры чая, что проявилось в богатом словарном фонде концепта «чай».

#### Литература:

1. Иванникова, А. Г. Сравнительный анализ пословиц, поговорок и фразеологизмов русского и китайского языков [Текст] / А. Г. Иванникова, А. А. Казарян, У. В. Хоречко // Молодой ученый. — 2015. — № 4. — с. 729–734.
2. Иванникова, А. Г. Сравнительный анализ производных лексем «чай» русского и китайского языков [Текст] / А. Г. Иванникова, А. А. Казарян, У. В. Хоречко // Молодой ученый. — 2015. — № 3. — с. 915–919.
3. Иванникова, А. Г. Сравнительный анализ толкований слова «чай», представленных в словарях русского и китайского языков [Текст] / А. Г. Иванникова, А. А. Казарян, У. В. Хоречко // Молодой ученый. — 2015. — № 3. — с. 919–923.
4. Иванникова, А. Г. Концепт «чай» в языковой картине мира (на материале китайского и русского языков) [Текст] / А. Г. Иванникова, А. А. Казарян, У. В. Хоречко // Молодой ученый. — 2014. — № 20. — с. 698–701.

5. 字大典. [Электронный вариант]. URL: <http://zd.eywedu.com/>
6. 新字典. [Электронный вариант]. URL: <http://xh.5156edu.com/>
7. 康熙字典. [Электронный вариант]. URL: <http://tool.httpcn.com/KangXi/>
8. 文解字. [Электронный вариант]. URL: <http://www.cidianwang.com/shuowenjiezi/>
9. 成典. [Электронный вариант]. URL: <http://www.cidianwang.com/cy/>
10. 构字典. [Электронный вариант]. URL: <http://cy.5156edu.com>

## Сравнительный анализ устойчивых сочетаний лексики «чай» русского и китайского языков

Иванникова Алена Геннадьевна, магистрант  
Томский государственный университет

Казарян Арегназ Арсеновна, студент;  
Хоречко Ульяна Викторовна, кандидат филологических наук, зав. кафедрой  
Томский политехнический университет

Культура чая в России и Китае имеет многовековую историю. В течение длительного времени концепт «чай» был сформирован и закреплён в языковых картинах мира и культурах России и Китая. Подтверждение этому мы можем найти в лексическом фонде языков, в котором содержится большое количество языковых репрезентантов концепта «чай». А наличие устойчивых сочетаний говорит о том, что данный концепт существует не только в словарных и литературных источниках, но также вошёл в каждодневное употребление.

Для начала рассмотрим примеры устойчивых сочетаний в русском языке, которые были взяты из Толкового словаря русского языка Д. В. Дмитриева, 2003 г. [1], где приводится их следующее деление:

### Выращивание чая:

1. Плантация чая
2. Куст чая
3. Разводить, выращивать чай
4. Сбирать чай
5. Производство чая

### Сорт чая:

1. Черный (сухие измельчённые листья, которые имеют после обработки чёрный цвет с оттенком (красноватым, синеватым, блестящим, оранжеватым и т.п.)
2. Цветочный
3. Зеленый (сухие измельчённые листья чая, которые после обработки имеют зелёный цвет, а сам чай — оздоравливающий эффект)
4. Байховый (чай, который после механической обработки листа становится рассыпным. Название «байховый» происходит от китайского слова «бай — хоа», что означает «белая ресничка»)
5. Элитные сорта чая
6. Китайский чай
7. Индийский чай
8. Русский чай

### 9. Грузинский чай

#### Чай как напиток, настой:

1. Грудной чай
2. Травяной чай
3. Заварить чай
4. Крепкий чай
5. Вечерний чай
6. Чайный прибор
7. Сладкий чай
8. Разливать чай
9. Пить чай
10. стакан чая
11. Чай с молоком, с мёдом, с сахаром

#### Упаковка, фасовка чая:

1. Гранулированный чай (особым образом обработанные чайные листья, которые имеют вид гранул)
2. Прессованный чай
3. Кирпичный чай (низший сорт чая, который спрессован в форме кирпичей)
4. Чай в пакетиках

#### Чайные добавки:

1. Ароматизированный чай (чай с добавлением приятно пахнущих веществ, например масел растительного происхождения)
2. Витаминный чай (чай с добавлением измельчённых сухих плодов (черники, шиповника и т.д.), содержащих большое количество витаминов)
3. Суррогатный чай (заменитель чая, который готовят из растительного продукта (травы, зерна, корня дерева и т.п.) и который по вкусу или по цвету похож на листовый чай)

Как мы видим из приведённых примеров, основная доля устойчивых словосочетаний приходится на обозначение чая, как **напитка** (11) и на выделение **сортов чая** (9). Незначительная часть сочетаний приходится на аспект **выращивания чая** (5), **упаковку чая** (4) и **чайные добавки**