

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ, ПРИКЛАДНАЯ И СРАВНИТЕЛЬНО-СОПОСТАВИТЕЛЬНАЯ ЛИНГВИСТИКА /  
THEORETICAL, APPLIED AND COMPARATIVE LINGUISTICS

DOI: <https://doi.org/10.18454/RULB.2024.49.31>

НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫЕ КОННОТАЦИИ КИТАЙСКИХ ЗООМОРФНЫХ ГАСТРОНИМОВ

Научная статья

Гао Ц.<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup> ORCID : 0009-0001-7112-3660;

<sup>1</sup> Бурятский государственный университет имени Д. Банзарова, Улан-Удэ, Российская Федерация

\* Корреспондирующий автор (haidian2020[at]mail.ru)

**Аннотация**

Статья посвящена образной номинации китайских национальных блюд. Цель статьи – изучение китайских зооморфных гастрономов как фрагмента образной системы китайского языка, отражающих специфику китайской кулинарной культуры, национальные обычаи и традиции. Они относятся к лексическим единицам, отличающимся особой лингвокультурологической репрезентативностью. Образные метафоры – это не прямые, а иносказательные, картинные обозначения предметов (*Карп-белка в кисло-сладком соусе*, *Голова льва*), особых признаков (*Медовый жабоплюй*), действий (*Салат старого тигра*, *Ослик-Кувыркашка*), своего рода характеристики национальных блюд, возникших первоначально в устно-обиходной речи.

Российско-китайские экономические и культурные связи имеют продолжительную историю и отличаются заметным развитием в последние десятилетия. Важное место в парадигме общекультурной компетенции любого специалиста занимает знание обычаев и традиций страны, этикетных правил поведения, в том числе и гастрономической культуры.

**Ключевые слова:** лингвокультурология, ономазиология, гастроном, зооморфная метафора, кулинарные традиции Китая.

NATIONAL AND CULTURAL CONNOTATIONS OF CHINESE ZOOMORPHIC GASTRONYMS

Research article

Gao J.<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup> ORCID : 0009-0001-7112-3660;

<sup>1</sup> Banzarov Buryat State University, Ulan-Ude, Russian Federation

\* Corresponding author (haidian2020[at]mail.ru)

**Abstract**

The article is dedicated to the figurative nomination of Chinese national dishes. The aim of the article is to study Chinese zoomorphic gastronyms as a fragment of the figurative system of the Chinese language, reflecting the specificity of Chinese culinary culture, national customs and traditions. They belong to lexical units characterized by special linguocultural representativeness. Figurative metaphors are not direct, but allegorical, pictorial designations of objects (*Carp squirrel in sweet and sour sauce*, *Lion's head*), special features (*Honey toadstool*), actions (*Old tiger's salad*, *somerset donkey*), a kind of characteristics of national dishes, which originally appeared in oral and everyday speech.

Russian-Chinese economic and cultural ties have a long history and are characterized by remarkable development in recent decades. An important place in the paradigm of general cultural competence of any specialist is occupied by knowledge of customs and traditions of the country, etiquette rules of behaviour, including gastronomic culture.

**Keywords:** linguoculturology, onomasiology, gastronym, zoomorphic metaphor, Chinese cuisine traditions.

**Введение**

Изучение ономастической лексики в лингвокультурологическом аспекте является важным источником выявления архетипического и прототипического, зафиксированного в мифах и легендах, ритуалах и обрядах, фольклорных и гастрономических дискурсах, художественных текстах, символических и образно-метафорических значениях в китайской культуре. Именно эти свойства ономов являются эмпирической основой для обоснованных теоретических выводов в ономазиологии, служат дополнительным ценным материалом для социолингвистического, этнокультурного и в целом культурно-исторических исследований, отражающих национальную картину мира, ценности и верования данного общества в пространственном и временном континууме.

Мы разделяем точку зрения известных российских учёных Е. М. Верещагина и В. Г. Костомарова: «Имена собственные обладают яркой национально-культурной семантикой, поскольку их групповое и индивидуальное значение прямо производно от истории и культуры народа – носителя языка» [5, С. 103].

Подтверждение этой мысли находим у Р. А. Агеевой о том, что исследование ономастической лексики позволяет не только уяснить социальную природу имени, его возникновение и функционирование в обществе – как в синхронном, так и в диахронном планах, – но и реконструировать мотивы номинации, проследить языковые изменения, исторические процессы в развитии общества и его культуры [1, С.14].

По мнению А. В. Суперанской: «Культура – совокупность достижений общества в его материальном и духовном развитии, это результат взаимодействия двух элементов: самого человека и внешней природы, которая дает ему запас

необходимой материи, из которого сила человека создает построение культуры. Поэтому имя, созданное в ту или иную эпоху, может быть соотнесено с культурой и культурно-исторической традицией народа» [8, С. 39].

Цель статьи – выявить взаимообусловленность языковых и ментальных аспектов в процессе образной номинации на примере зооморфных метафор в китайской гастрономической терминологии.

Любая национальная культура является отражением этнических, психологических особенностей, морально-нравственных норм, национального «видения мира» при помощи дискретных единиц – знаков языка и, в первую очередь, при помощи номинативных единиц, в данном конкретном случае гастрономической лексики. По утверждению А. В. Суперанской «любое региональное исследование оказывается вкладом в общую теорию имени собственного» [9, С. 4]. Каждая онимическая система имеет общие универсальные признаки, и в то же время развивается по своим внутренним законам, обладает своими специфическими характеристиками.

На современном этапе развития лингвистики китайские ученые всё чаще обращаются к концептуальной метафоре, полагая, что когнитивный подход к изучению метафоры является наиболее перспективным. Большой вклад в исследование когнитивной метафоры внесли китайские ученые Ху Чжанлинь, Линь Шуу, Ван Шоуюань, Лю Чжэньцзянь, Лю Яньчунь, Ли Ян и др. По мнению Линь Шуу: «Когнитивность – категория, которая отличается от ощущения. Когнитивность включает в себя психологическую деятельность высокого уровня, такую как умозаключение, выбор, суждение, воображение, знания и творческое мышление. Метафора представляет собой познание окружающей среды посредством этих мыслительных (ментальных) процессов [14, С. 44].

Как отмечает В. Н. Телия, метафорический процесс всегда субъективен. Человек измеряет все формы бытия в масштабе своего опыта и знания и по своему образу и подобию. Богатство ассоциаций, то есть разветвленность аналогий, зависит как от фоновых знаний номинатора, так и качества номинируемого объекта [10, С. 40]. Если изучение метафоры в художественной речи, в научном, деловом, публицистическом и рекламном дискурсе имеет устойчивую традицию, то ее применение в гастрономическом дискурсе открывает новые перспективы исследования в гуманитарных науках.

### Методы и принципы исследования

Корпус эмпирического материала составили гастронимы, отобранные из лексикографических источников и специальной литературы о китайской кулинарной культуре, обычаях и традициях. Наряду с основными методами научного познания – наблюдением, сравнением, классификацией, интерпретацией и систематизацией – методология анализа опирается на положения когнитивно-дискурсивного анализа, позволяющего рассмотреть языковые факты как порождаемое человеческой мыслью ментальное образование и одну из важнейших систем репрезентации знаний носителей языка.

### Обсуждение

Гастрономия (от греч. γαστήρ – желудок и νόμος – закон, обычай) – наука, изучающая связь между культурой и пищей. В «Большом словаре иностранных слов» гастрономия определяется как:

- 1) кулинарное искусство;
- 2) совокупность пищевых продуктов [4, С. 118].

Выбор нами термина «гастроним» обусловлен тем, что их исследование предполагает не только изучение названий национальных блюд, но и тесную связь с природно-географическими и климатическими особенностями среды обитания, а также историко-культурными и религиозными традициями питания различных народов. Наше исследование китайских гастронимов демонстрирует наличие среди них образных наименований, отражающих специфику китайской кулинарной культуры, национальные обычаи и традиции. Рассмотрим примеры из практического материала.

«Карп-белка в кисло-сладком соусе» (松鼠鲤鱼, Songshǔlǐyú). В одну из своих поездок по югу Китая, император Цяньлун посетил город Сучжоу, переодевшись в простое одеяние, бродил по улицам, прислушиваясь к разговорам горожан. Проголодавшись, император зашел в ресторан «Сосна и журавль». Увидев на жертвенном алтаре свежего карпа, Цяньлун распорядился приготовить ему эту рыбу. Несмотря на то, что рыба, положенная на алтаре, была предназначена не для еды, а как жертва богам и предкам, повар не смог отказать посетителю, так как узнал в нем императора. Чтобы избежать гнева богов, повар приготовил рыбу так, чтобы она по форме напоминала белку, так как по произношению, слово белка (松鼠, Sōngshǔ) было созвучно с названием его ресторана (松鹤, Sōnghè). Императору понравилось блюдо, а повар удостоился высших похвал. С тех пор, рыба, приготовленная таким способом, стала называться «Карп в форме белки».

Приведенные примеры подтверждает мысль о том, что при преобладании денотативной основы значения гастроним способен кумулировать некоторую социально-психологическую и культурно-историческую информацию, характеризующую денотат. Количество и характер дополнительной информации, которую несут гастронимы, зависят от экстралингвистических факторов, будучи связаны, прежде всего, со степенью известности денотата, а также с теми отличительными признаками, которыми он наделяется в коллективном языковом сознании [6, С. 146, 148].

«Голова льва» (狮子头, Shīzītóu). Китайские гастронимы отличаются яркостью и выразительностью, т. к. даже в названиях блюд кулинары стремятся к изысканности. Для понимания основ китайского кулинарного искусства следует учитывать конфуцианскую философию, древнюю мировоззренческую систему, нормы и ценности китайского общества.

В хуайянской кухне существует блюдо «Голова льва», которое получило свое название из-за того, что мясные тефтельки, состоящие на семьдесят процентов из мелко нарубленного постного мяса и на тридцать – из жира, имеют неровную, словно бы вздыбленную, поверхность и очень похожи на гриву каменных львов, сидящих у дверей присутственного места. В Янчжоу это блюдо по традиции называют «рубленное мясо». Сначала следует мелко нарезать

свиную грудинку, размером с зернышко граната. Нельзя допустить, чтобы мясо выскальзывало из-под лезвия ножа, кусочки должны выглядеть аккуратными квадратиками, для этого требуется определенное мастерство и терпение. Фарш скатывают в тефтели размером примерно с чайную чашечку и кладут в пиалу, на дне которой выложены ломтики зимних побегов бамбука, сверху ее накрывают листом китайской капусты, и блюдо можно ставить в пароварку. Интересно, что в Янчжоу такой процесс приготовления не называется «варить на пару» или просто «варить», а называется «вращивать». Жирная и нежная «голова льва» «вращивается» на слабом огне 4-5 часов, до тех пор, пока блестящий жир словно бы весь растает, а кусочки постного мяса как будто поднимутся дыбом, только тогда вкус будет насыщенным и можно считать, что блюдо «вращено» [12, С. 305-306].

«Лапша «кошачьи ушки» (猫耳, Māoěrduǒ). Порошок из перемолотой пшеницы называют мукой. На севере Китая кушать мучное означает есть отваренную лапшу, а не пампушки. Интересно, что иероглиф с элементом «глаз», изначально относившийся к лицу, постепенно стал означать длинную лапшу. До реформы письменности в 1956 году иероглифы для обозначения лица и муки отличались. Для муки использовался иероглиф 麵 (Miàn), где к левому элементу «пшеница» добавлен правый элемент «лицо». В трактате «Моцзы» сказано: «Когда человек увидел, как кто-то другой готовит лепешки, то быстро отнял их». Предполагают, что в древние времена лепешки делали по форме человеческого лица. Когда древние варили что-то из муки, то это была даже не лапша, а лепешки в супе или вареные лепешки. Для этого из теста отщипывали миниатюрные лепешечки и опускали их в кипяток вариться, называя лапша «кошачьи ушки». Суп «Кошачьи ушки» (猫耳朵汤, Māoěrdǒutāng) назван по форме клецек из гречневой муки, напоминающих кошачьи ушки.

«Салат старого тигра» (老虎菜, Lǎohǔcài). Ранее в Пекине был знаменит пришедший с северо-востока «салат старого тигра» – лаоху цай (老虎菜, Lǎohǔcài). Это острое и ароматное блюдо из нарезанных соломкой стручков острого перца, лука-порея и огурцов, приправленных кунжутным маслом и листьями кинзы может избавить от бактериальных кишечных инфекций. Лаоху цай является прекрасным тонизирующим средством, обеспечивая организм витамином С и повышая его сопротивляемость холодам. Это также богатый источник антиоксидантов.

История появления этого салата с запоминающимся названием связана с нерадивой невесткой, которая не умела готовить. Однажды, когда ее заставили готовить обед, женщина изрубила все попавшиеся под руку овощи, залила их маслом – и отправила на стол. Недовольная свекровь только и проворчала: «*Ни кэжэнь ху-а!*» (你可真虎啊! Nǐ kě zhēnhǔ ā!). Дословно это выражение переводится как «Ну ты и тигр», однако на северо-восточном диалекте оно также означает «Ну ты и дура». Так эта фраза недовольной свекрови дала имя салату, а сам он стал популярен во всей Поднебесной. Но в последние годы популярность этого блюда стала падать: салат практически исчез из меню пекинских ресторанов, однако повара прекрасно помнят его рецепт – лаоху цай можно заказать индивидуально [13, С. 85-86].

Е. Л. Березович, исследуя географические названия, различает ситуативные и событийные наименования исходя от состава их компонентов. Топнимы, содержащие событийные факты, учёный условно делит на два разряда:

- 1) топонимы, отражающие типовую ситуацию, связанную с объектом;
- 2) топонимы, отражающие единичный случай, событие, происшествие [3, С. 59-60].

Приведенный нами пример можно отнести ко второй категории, когда название блюда является отражением единичного события. В основе ассоциации – поведенческий образ характеризуемого индивида. Мы разделяем точку зрения Н. В. Уфимцевой: «Имя – это та культурная рамка, которая накладывается на индивидуальный опыт каждого человека, прошедшего социализацию в определенной культуре. «Назвать» – значит придать определенное значение, то есть понять, включить в свое сознание» [11, С. 155].

«Мальки цедрелы» (香椿鱼儿, Xiāngchūnyúér). В прежние времена на севере Китая ранней весной, когда старая зелень уже заканчивалась, а новая еще не появлялась, свежие овощи были редкостью. Единственным свежим растением, доступным для еды в это время года, являлись нежные побеги на душистой цедреле.

В Пекине традиция употребления в пищу побегов цедрелы имеет давнюю историю. В цзиньском трактате «Заметки о Средней столице» говорится: «В весеннюю пору в землях Янь цедрелу едят как овощ, радуются свежести ее листочков, это воистину исключительная вещь». Во времена же династии Мин поэт Се Чжаочжэ в сборнике «Пять чаш» тоже описал обычай «людей из Янь и Ци употреблять в пищу побеги цедрелы, словно это овощи».

С древности в народе говорят: «До прихода дождей листья цедрелы нежны словно шелк». То есть апрельский сезон «хлебных дождей» – это время, когда побеги ароматной цедрелы наиболее нежны и свежи. От обильных весенних дождей на дворовых цедрелах волшебным образом появляются нежно-багряные и маслянисто-блестящие побеги, аромат которых через щели в окнах проникает в дома. Когда ростки достигают пяти-шести сантиметров и центр листочка начинает зеленеть, хозяева, вооружившись шестами, сбивают ростки, чтобы отведать насыщенного вкуса весны. В пекинском говоре поедание весенней цедрелы называют «вкушением весны» [12, С. 47-48].

«Медовый жабоплюй» (蛤蟆吐蜜, Hámātǔmì). В окрестностях Пекина и Тяньцзиня есть кушанье «Медовый жабоплюй», которое любят особенно дети. Его также называют «печеные лепешки с бобовой начинкой». В отличие от обычных печеных лепешек, эти лепешки, начиненные бобовой пастой, во время выпекания заметно раскрываются по краю, что делает их похожими на смеющихся жаб. Темно-коричневая сладкая начинка, которая во время выпекания выходит наружу, напоминает высунутый язык. Круглая поверхность лепешки остается чисто белой, в то время как по бокам она обсыпана семенами кунжута, похожими на бородавки [12, С. 187-189].

«Ослик-Кувыркашка» (驴打滚儿, Lúdǎgǔnr). Лакомство «ослик-кувыркашка» изначально входило в провиант живших на севере от Великой китайской стены маньчжур, официально его называли «пирожные из соевой муки».

Сверху эти пирожные были обсыпаны соевой мукой, поэтому родилась ассоциация с осликом, который вывалился в дорожной пыли. Это шутовое выражение со временем стало официальным названием.

«Кувыркашки» начали производиться в окрестностях реки Жэхэ. На вкус они ароматные, сладкие, вязкие и мягкие, так что их с легкостью могут есть старики и дети. Они легко утоляют голод во время охоты или военных походов, поэтому «кувыркашки» пользовались большой популярностью у маньчжурских солдат. Позже, когда маньчжуры завоевали Китай, вместе с ними в Пекин попали и «кувыркашки». Со временем этот простой сухой провиант постепенно эволюционировал в особое лакомство [12, С. 221].

«Пьяный цыпленок» (醉鸡, Zuìjī). «Шаосинцзю» (绍兴酒, Shào xīng jiǔ) богато аминокислотами и в умеренных количествах очень полезно для сердечно-сосудистой системы. Своим уникальным вкусом и ароматом оно обязано воде, которую используют для его приготовления. Она берется из озера Цзяньху, которое находится к югу от Шаосина. Здесь говорят: «На любой другой воде вина, подобного шаосинскому, не приготовишь даже с лучшим сусликом и новейшими технологиями». Ученые объясняют уникальные качества воды озера Цзяньху процессом его формирования. Раньше на месте озера находилось болото, которое потом затопили сменившие русло горные ручьи. На дне Цзяньху лежит толстый слой торфа, который очищает воду, делая ее кристально прозрачной и придавая ей немного пряный аромат.

Богатые традиции виноделия не могли не сказаться на кухне провинции Чжэцзян – чжэ цай (浙菜, Zhècài). Именно здесь были изобретены «пьяные» холодные закуски, которые готовят путем вымачивания вареного мяса, птицы или рыбы в вине. Среди знаменитых закусок – цзуй цзи (醉鸡, Zuìjī, дословно – «пьяный цыпленок»), технология приготовления которого перекечевала в шанхайскую кухню, где и была доведена до совершенства [13, С. 192].

«Пьяный краб» (醉蟹, Zuìxiè). Излюбленным яством шанхайцев является приготовленный на пару китайский мохнаторукий краб – цинчжэнь дачжасе (清蒸大闸蟹, Qīngzhēng dàzháxiè). Здесь говорят: «Год без крабов неполноценен». Крабам в этих краях посвящали целые поэмы. Драматург XVII века Ли Юй признавался: «Крабы – моя жизнь <...> с ними она началась – с ними и закончится». Ли Юй был настолько одержим этим лакомством, что в течение года специально копил деньги на сезон отлова крабов, который в Шанхае приходится на октябрь – ноябрь. Процесс поедания крабов здесь доведен до совершенства. Хороший тон так разделать краба, чтобы потом вновь сложить его пустой панцирь, придав ему первоначальный вид. «Пьяного краба» маринуют в вине целую неделю. Этот способ приготовления закусок довольно популярен в местной кухне [13, С. 203].

### Заключение

Мотивировочный признак, по которому названо то или иное блюдо, выполняет гносеологическую функцию, характеризуя результаты познавательной деятельности китайского социума. Практический материал показывает, что число мотивационных признаков ограничено традициями и нормой китайского языка.

Этно-социо-психолингвистические особенности образной метафоры возникают и формируются на фоне национально-культурных ассоциативных комплексов. Гастрономические метафоры, как результат семантической деривации, содержат сведения о материальной, социальной и духовной культуре китайского общества в разные исторические периоды. Я. Ассман отмечал, что коллективная память прочно связана со своими носителями и не может быть передана кому угодно. Ей свойственна не только пространственная и временная конкретность, но и идентификационная конкретность [2, С. 40]. Особенность китайской гастрономической лингвокультуры в том, что она хранит в памяти древние легенды и предания, конкретные исторические факты, связанные с ними имена известных людей, даты, места, где происходили описываемые события. Они воссоздают подробности быта далеких предков, поведенческие модели представителей разных сословий, знание которых позволяет выявить мотив появления того или иного гастронома. Можно утверждать с полным основанием, что это историческая летопись гастрономической культуры Китая.

### Конфликт интересов

Не указан.

### Рецензия

Все статьи проходят рецензирование. Но рецензент или автор статьи предпочли не публиковать рецензию к этой статье в открытом доступе. Рецензия может быть предоставлена компетентным органам по запросу.

### Conflict of Interest

None declared.

### Review

All articles are peer-reviewed. But the reviewer or the author of the article chose not to publish a review of this article in the public domain. The review can be provided to the competent authorities upon request.

### Список литературы / References

1. Агеева Р.А. Страны и народы: Происхождение названий / Р.А. Агеева — Москва: Наука, 1990. — 256 с.
2. Ассман Я. Культурная память: письмо, память о прошлом и политическая идентичность в высоких культурах древности / Я. Ассман — Москва: Языки славянской культуры, 2004. — 368 с.
3. Березович Е. Л. Русская топонимия в этнолингвистическом аспекте: автореферат дис. ... д-ра филол. наук: 10.02.01 / Березович Елена Львовна. — Екатеринбург, 1999. — 39 с.
4. Москвин А.Ю. Большой словарь иностранных слов. 7-е изд. / А.Ю. Москвин — Москва: Центрполиграф, 2008. — 685 с.
5. Верещагин Е.М. Язык и культура / Е.М. Верещагин, В.Г. Костомаров — Москва: Индрик, 2005. — 1040 с.
6. Доржиева Г.С. Ономазиология vs ономастика: проблемы номинации: учебное пособие / Г.С. Доржиева, А.А. Щербакова — Улан-Удэ: Издательство Бурятского государственного университета, 2019. — 196 с.

7. Линь С. Политическая метафора в русском и китайском языках (на материале доклада о работе правительства КНР 2017 г. И на Послании Президента Федеральному Собранию РФ на 2017 г.) / С. Линь // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Гуманитарные науки. — 2019. — №4 (820).
8. Суперанская А.В. Общая теория имени собственного / А.В. Суперанская — Москва: URSS, 2007. — 368 с.
9. Суперанская А.В. Ономастика начала XXI века / А.В. Суперанская — Москва: Изд-во Ин-та языкознания РАН, 2008. — 80 с.
10. Телия В.Н. Метафора как модель смыслопроизводства и ее экспрессивно-оценочная функция / В.Н. Телия // Метафора в языке и тексте. — М.: Наука, 1988. — С. 26-52.
11. Уфимцева Н.В. Языковое сознание – образ мира – языковая картина мира / Н.В. Уфимцева // Вопросы психолингвистики. — 2015. — 24.
12. Цуй Д. Словарь китайского гурмана / Д. Цуй — Санкт-Петербург: Гиперион, 2020. — 368 с.
13. Щепин К. Китай кулинарный / К. Щепин — Пекин: Шанс, 2021. — 292 с.
14. 林书武. 隐喻研究的基本现状、焦点及趋势 / 林书武 // 外国语. — 2002年. — 第1期. — 第38-45页

### Список литературы на английском языке / References in English

1. Ageeva R.A. Strany i narody: Proishozhdenie nazvanij [Countries and Peoples: Origin of Names] / R.A. Ageeva — Moskva: Nauka, 1990. — 256 p. [in Russian]
2. Assman Ja. Kul'turnaja pamjat': pis'mo, pamjat' o proshlom i politicheskaja identichnost' v vysokih kul'turah drevnosti [Cultural Memory: Writing, Past Memory and Political Identity in the High Cultures of Antiquity] / Ja. Assman — Moscow: Languages of Slavic Culture, 2004. — 368 p. [in Russian]
3. Berezovich E. L. Russian toponymy in ethnolinguistic aspect [Russian Toponymy in Ethnolinguistic Aspects]: abstract of the dissertation ...Doctor of Philology: 10.02.01 / Berezovich Elena L. Berezovich. — Yekaterinburg, 1999. — 39 p. [in Russian]
4. Moskvин A.Ju. Bol'shoj slovar' inostrannyh slov. 7-e izd. [Big Dictionary of Foreign Words. 7th ed.] / A.Ju. Moskvин — Moskva: Tsentrpoligraf, 2008. — 685 p. [in Russian]
5. Vereschagin E.M. Jazyk i kul'tura [Language and Culture] / E.M. Vereschagin, V.G. Kostomarov — Moskva: Indrik, 2005. — 1040 p. [in Russian]
6. Dorzhieva G.S. Onomasiologija vs onomastika: problemy nominatsii: uchebnoe posobie [Onomasiology vs Onomastics: Problems of Nomination] / G.S. Dorzhieva, A.A. Scherbakova — Ulan-Ude: Buryat State University Publishing House, 2019. — 196 p. [in Russian]
7. Lin' S. Politicheskaja metafora v russkom i kitajskom jazykah (na materiale doklada o rabote pravitel'stva KNR 2017 g. I na Poslanii Prezidenta Federal'nomu Sobraniju RF na 2017 g.) [Political Metaphor in Russian and Chinese Languages (on the material of the report on the work of the PRC government 2017. and on the President's Address to the Federal Assembly of the Russian Federation for 2017)] / S. Lin' // Bulletin of Moscow State Linguistic University. Humanities. — 2019. — №4 (820). [in Russian]
8. Superanskaja A.V. Obschaja teorija imeni sobstvennogo [General Theory of Proper Nouns] / A.V. Superanskaja — Moskva: URSS, 2007. — 368 p. [in Russian]
9. Superanskaja A.V. Onomastika nachala XXI veka [Onomastics of the Beginning of the XXI Century] / A.V. Superanskaja — Moscow: Publishing House of the Institute of Linguistics of the Russian Academy of Sciences, 2008. — 80 p. [in Russian]
10. Telia V.N. Metafora kak model' smysloprodukcii i ee ekspressivno-ocenocnaya funkciya [Metaphor as a Model of Meaning Production and Its Expressive-evaluative Function] / V.N. Telia // Metafora v jazyke i tekste [Metaphor in Language and Text]. — M.: Nauka, 1988. — P. 26-52. [in Russian]
11. Ufimtseva N.V. Jazykovoe soznanie – obraz mira – jazykovaja kartina mira [Linguistic Consciousness – World Image – Linguistic Picture of the World] / N.V. Ufimtseva // Journal of Psycholinguistics. — 2015. — 24. [in Russian]
12. Tsuj D. Slovar' kitajskogo gurmana [Dictionary of the Chinese Gourmet] / D. Tsuj — Sankt-Peterburg: Giperion, 2020. — 368 p. [in Russian]
13. Schepin K. Kitaj kulinarnej [China Culinary] / K. Schepin — Peking: Chance, 2021. — 292 p. [in Russian]
14. Lin S. Yǐn yù yán jiū de jī běn xiàng zhuàng 、 jiāo diǎn jí qū shì [The Main State, Approaches and Tendencies of Metaphor Research] / S. Lin // Wài guó yǔ [Foreign Languages]. — 2002. — № 1. — P. 38-45 [in Chinese]