

# ФИЛОЛОГИЯ. ЯЗЫКИ НАРОДОВ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН PHILOLOGY. LANGUAGES OF PEOPLES OF FOREIGN COUNTRIES

Научная статья

Филологические науки

УДК 811.581.11, 81'44

<https://doi.org/10.26907/2658-3321.2023.6.1.69-79>

## АНАЛИЗ НАЗВАНИЙ КИТАЙСКИХ БЛЮД С ТОПОНИМАМИ НА ФОНЕ ЛИНГВИСТИЧЕСКОЙ ТИПОЛОГИИ<sup>1</sup>

Ван Цуй

Шэньсиский педагогический университет, Сиань, КНР  
[annawangnb@163.com](mailto:annawangnb@163.com), <https://orcid.org/0000-0002-8607-9252>

**Аннотация.** В статье рассматриваются особенности названий блюд с топонимами в китайском, японском, английском и итальянском языках. Актуальность выбранной темы исследования заключается в том, что изучение особенностей культуры питания в разных странах играет важную роль в межкультурной коммуникации. Целью данной работы является установление типов таких названий и анализ их языковых особенностей, выявление когнитивного механизма мышления и освещение общности по форме выражения между вышеуказанными языками в названиях блюд с топонимами. В данном исследовании использованы описательный, сравнительно-сопоставительный, дедуктивный и индуктивный методы. В китайском языке распространены названия кулинарных блюд с топонимами, указывающими на происхождение кухонного сырья или на способ приготовления еды. Факторы, влияющие на образование таких названий, разделяются на внутрilingвистические и экстралингвистические. Экстралингвистические факторы включают структуру энциклопедических знаний и субъективное понимание человека. К внутрilingвистическим факторам относится особенная тенденция двуслогификации для китайского языка. Когнитивный процесс образования наименований блюд включает концептуализацию и формулировку важных семантических элементов. Мы согласны с мнением Корнелии Герхардт и её соавторов, что конструкция названий еды с топонимами  $N_1N_2$  (топоним + основной кухонный ингредиент/основной кухонный ингредиент + топоним) популярна в языках мира. В китайском языке средств выражения названий блюд с топонимами намного больше: дополнительно к вышеуказанным существуют конструкции  $N_1N_2N_3$ ,  $N_1VN_2$ ,  $N_1AN_2$ ,  $N_1N_2VN_3$ ,  $N_1VAN_2$ ,  $N_1A_1A_2N_2$  и др. Видно, что между образом мышления и структурой знаний разных народов есть общность, с одной стороны, а с другой стороны – существует разница между ними. Китайская кухня отличается разнообразием способов приготовления и уникальным сочетанием вкусов.

**Ключевые слова:** название блюда; топоним; лингвистическая типология; концептуализация; сопоставительный анализ

**Для цитирования:** Ван Цуй. Анализ названий китайских блюд с топонимами на фоне лингвистической типологии. *Казанский лингвистический журнал*. 2023;6(1): 69–79. <https://doi.org/10.26907/2658-3321.2023.6.1.69-79>

<sup>1</sup> Статья подготовлена при финансовой поддержке Шэньсийского фонда общественных наук, проект №2021K004 «Сопоставительное и переводческое исследование реализации события в русском и китайском языках с точки зрения лингвистической типологии», и при поддержке Фонда гуманитарных и социальных исследований при Министерстве образования КНР в рамках научного проекта № 20YJC740054 «Когнитивное исследование русского перевода метафор в политическом дискурсе Си Цзиньпина в новую эпоху», и при Национальном фонде социальных наук КНР «Исследование перевода на русский язык метафор классических культур в политическом дискурсе на основе параллельного корпуса» (№22BY198).

本文为陕西省社会科学基金项目《语言类型学视野下俄汉实现事件的对比与翻译研究》(立项号: 2021K004), 教育部人文社会科学研究一般项目《习近平新时代政治话语的隐喻俄译认知研究》(项目号 No 20YJC740054), 国家社会科学基金项目《基于平行语料库的政治话语文化经典隐喻俄译研究》(项目号 22BY198) 的阶段性成果。

Original article

Philology studies

<https://doi.org/10.26907/2658-3321.2023.6.1.69-79>

# ANALYSIS OF CHINESE DISH NAMES WITH TOPONYMS AGAINST THE BACKGROUND OF LINGUISTIC TYPOLOGY

Wang Cui

Shaanxi Normal University, Xi'an, China

[annawangnb@163.com](mailto:annawangnb@163.com), <https://orcid.org/0000-0002-8607-9252>

**Abstract.** The article discusses the features of the dish names with toponyms in Chinese, Japanese, English, and Italian. The relevance of the presented work lies in that the study of food culture in different countries plays an important role in intercultural communication. The aim of the work is to establish the types of such names and analyze their linguistic features, identify the cognitive mechanism of thinking and highlight the commonality in the form of expressing the dish names with toponyms between the above-mentioned languages. The names of dishes with toponyms in Chinese, Japanese, English and Italian are used as the research material. This study uses descriptive, comparative, deductive and inductive methods. In Chinese the names of dishes with toponyms, indicating the origin of the kitchen raw materials or the method of cooking are common. The factors influencing the formation of such names are divided into intralinguistic and extralinguistic. Extralinguistic factors include the structure of encyclopedic knowledge and people's subjective attention. Intralinguistic factor includes the special tendency of bilingualization for the Chinese language. The cognitive process of the formation of these dish names includes the conceptualization and formulation of important semantic elements. We agree with the views of Cornelia Gerhardt and her co-authors, that the construction of food names with toponyms  $N_1N_2$  (toponym+main kitchen ingredient/main kitchen ingredient+toponym) is common in the languages of the world. But in Chinese there are also other patterns for naming dishes:  $N_1N_2N_3$ ,  $N_1VN_2$ ,  $N_1AN_2$ ,  $N_1A_1A_2N_2$ ,  $N_1N_2VN_3$ ,  $N_1VAN_2$  and et al. It can be seen that, there is a common ground between the ways of thinking and knowledge structures of different nationalities, and on the other hand, it shows the difference between them. Chinese dishes are famous for the variety of cooking methods and the unique taste combinations.

**Keywords:** dish names; toponyms; linguistic typology; conceptualization; comparative analysis

**For citation:** Wang Cui. Analysis Of Chinese Dish Names with Toponyms Against the Background of Linguistic Typology. *Kazan Linguistic Journal*. 2023;6(1): 69–79. (In Russ.). <https://doi.org/10.26907/2658-3321.2023.6.1.69-79>

## Введение

В Китае, как в стране, обладающей обширной территорией и богатой пищевой культурой, многие места славятся своими фирменными блюдами, к названиям которых прибавились топонимы.

В настоящее время большинство исследований названий китайских блюд посвящено анализу их структурно-семантических особенностей [1,2,3], культурно-языковой специфики [4,5,6,7], способам перевода с китайского на другие

языки [8,9,10,11,12]. Учёные главным образом уделяют внимание переводческим стратегиям и методам перевода этих выражений на иностранные языки. Имеющиеся труды оказались весьма многоаспектными, однако немногие учёные обращают внимание на классификацию названий блюд с топонимами и их языковые и структурные особенности. Хотя когнитивное обоснование и различные механизмы мышления лежат в основе мотивационных факторов номинаций блюд с топонимами, в настоящее время нет сопоставительных исследований по этой проблеме.

В данной статье мы анализируем языковые особенности наименований китайских блюд с географическими названиями по типам и факторам, влияющим на их концептуализацию и формулировку со стороны когнитивного механизма, сопоставляем подобные названия в китайском, японском, английском и итальянском языках, подчеркивая общность между ними.

### **1. Типы названий китайских блюд с топонимами**

В китайском языке названия кулинарных блюд с топонимами делятся на два типа. Первый тип указывает на происхождение пищевого сырья, так как природно-географическая среда определяет уникальный местный колорит продуктов и образует географический бренд питания: например, китайский северо-восточный рис (东北大米), хэбэйский ямс (河北山药). Второй тип ставит в качестве ведущего принципа уникальный способ приготовления еды, которым изначально славится конкретное место, а потом рецепт распространяется и в других регионах. Между тем, к происхождению пищевого сырья или месту приготовления блюд не предъявляется слишком много требований.

### **2. Языковые особенности названий китайских блюд с топонимами**

Общеизвестно, что в китайском языке каждый иероглиф представляет собой отдельное слово или слог-морфему, и почти все морфемы являются односложными<sup>2</sup>. В глубокой древности односложные иероглифы доминировали в древнекитайском языке. С III до XIX века н. э. в китайском языке отчётливо

---

<sup>2</sup> Заимствованные слова обычно составлены из многосложных морфем.

наблюдается тенденция двуслогификации или двухморфемности (например: 子 сын → 子女 сын и дочь; 衣 одежда верхней половины тела → 衣服 одежда). С ней тесно связаны многие особенности фонетики, лексики, морфологии и прагматики в современном китайском языке [13, с. 206]. Теперь в китайском языке большинство слов состоит из двух слогов [14, с. 29]. На основе вышеуказанных двух типов слов в современном китайском языке развиваются многосложные словосочетания: особенно, трёх- и четырёхсложные. Например, 关键词 (关键词 ключевое + 词 слово), 猖狂进攻 (猖狂 ожесточённое + 进攻 – наступление) и др.

Из отобранных учёным Сун Цзуояном [1, с. 90] языковых материалов в китайском языке самую большую долю (39.54%) занимают четырёхсложные названия блюд (463 из 1 171). Большинство названий региональных блюд с топонимами также соответствуют этой статистической закономерности, т.е. они составлены из двух двусложных слов. Это разные известные местные блюда, например: запечённая утка по-пекински (北京烤鸭: Пекин + запечённая утка).

Другие многосложные названия региональных блюд образуются на основе сочетания односложного и двусложного слов, тем самым составляя ритмическую гармонию. Например, двусложное слово 长沙 (Чанша) + односложное слово 臭 (ароматный) + двусложное слово 豆腐 (тофу / бобовый сыр) получается 长沙臭豆腐 (ароматный бобовый сыр по-чаншаски). Название 阳澄湖大闸蟹 (большой мохнаторукий краб из озера Янчэн) состоит из четырёх частей: двусложное слово 阳澄 (Янчэн) + односложное слово 湖 (озеро) + односложное слово 大 (большой) + двусложное слово 闸蟹 (мохнаторукий краб).

На основе собранных нами материалов модели названий этих блюд разделены на два типа конструкций: эндоцентрическая и экзоцентрическая. К первому типу относится  $N_1N_2^3$  (金华  $N_1$  火腿  $N_2$  – ветчина Цзиньхуа),  $N_1N_2N_3$  (潮汕  $N_1$  牛肉  $N_2$  丸  $N_3$  – говяжьи фрикадельки по-чаошаньски),  $N_1VN_2$  (河南  $N_1$  烩  $V$  面  $N_2$  –

<sup>3</sup> Буква N обозначает имя существительное, A – имя прилагательное, V – глагол.

хэнаньская тушеная лапша,  $N_1A_1N_2$  (吉首  $N_1$  酸  $A$  肉  $N_2$  – кислое мясо по-цзишоуски),  $N_1A_1A_2N_2$  (武汉  $N_1$  热  $A$  干  $A$  面  $N_2$  – уханьская горячая сухая лапша),  $N_1VAN_2$  (哈尔滨  $N_1$  熏  $V$  红  $A$  肠  $N_2$  – харбинская копчёная колбаса). Выражения первого типа являются именными словосочетаниями с подчинительной связью, в которых топоним и другие определяющие члены находятся в начале, а главное слово – справа от них, т.е. в конце словосочетания. Второй тип включает  $N_1N_2VN_3$  (陕西  $N_1$  肉  $N_2$  夹  $V$  馍  $N_3$  – шэньсийский гамбургер, 上海  $N_1$  葱油  $N_2$  拌  $V$  面  $N_3$  – шанхайская лапша с луком-шалот). В выражениях такого типа после географического названия  $N_1$  следуют имена  $N_2$  и  $N_3$ , обозначающие ингредиенты, между которыми сочинительная связь, а  $V$  обозначает способ приготовления блюда. По нашей статистике среди 185 названий китайских блюд с топонимами, полученных методом сплошной выборки, частотность употребления конструкции  $N_1N_2$  составляет 45%,  $N_1VN_2$  – 18%,  $N_1N_2N_3$  – 12%,  $N_1AN_2$  – 10%,  $N_1N_2VN_3$  – 7%, остальные 8% принадлежат другим типам конструкций ( $N_1VN_2A$ ,  $N_1VN_2N_3$ ,  $N_1A_1A_2N_2$ ,  $N_1AVN_2$ ,  $N_1AN_2N_3$ ). Эти названия подчёркивают уникальность пищи, неповторимость вкуса или особую технологию приготовления.

### 3. Когнитивный процесс образования наименований китайских блюд

По мнению Р. Лангакера, концептуализация – это психологическая деятельность человека и обработка мозга для удовлетворения потребностей языковых выражений. Она совершается за очень короткое время из-за физиологических свойств мозга. В процессе обработки понятий концептуальная структура не формируется как постоянное целое, а разделяется на различные части, которые стимулируются последовательно и направленно [15, с. 8]. Нам также известно, что после когнитивной разработки первоначальных разрозненных и беспорядочных понятий и/или представлений о мире формируются более систематические концептуальные схемы, из которых некоторые элементы выделяются по принципу метонимии или метафоры – исходя из определенных прагматических целей. Выделенные семантические элементы снова комбинируются и выража-

ются посредством знаково-символического кодирования. Такой процесс включает в себя концептуальную стадию и стадию формальных операций.

После когнитивной обработки на концептуальной стадии некоторые элементы в концептуальной структуре выдвигаются на передний план, а остальные скрываются при необходимости сортировать выделенные элементы и снова их соединять на основе прагматической цели. На формальной стадии отсортированные комбинации понятий выражаются соответствующими языковыми единицами.

Рассмотрим это на примере названия блюда 南京盐水鸭 (нанкинская солёная утка). Образование данного названия можно представить в два этапа:

1) Выделение важных концептуальных элементов после концептуализации. В концептуальной рамке блюда 南京盐水鸭 много элементов, среди которых способ приготовления (засоленная, отварная, по-нанкински), цвет блюда (белый), основной ингредиент (утка), вспомогательные ингредиенты (лук, имбирь и др.), вкус блюда (ароматный и хрустящий) место, время, техника приготовления блюда и т. д. На основе этих энциклопедических знаний кулинарное региональное своеобразие 南京 (по-нанкински), кухонный материал 鸭 (утка) и главный метод приготовления блюда 盐水 (засоленный) являются выделенными элементами в концептуальной структуре.

2) Формулировка выделенных концептуальных элементов языковыми единицами. После процесса концептуализации выделенные части из концептуальной структуры должны быть закодированы в языковые единицы и представлены как фиксированные устойчивые выражения, которые достаточно быстро визуализируются в языке. Здесь выделенные концептуальные части – это способ приготовления 南京+盐水 (засоленная, отварная, по-нанкински) и объект 鸭 (утка), среди которых 鸭 (утка) является ядром названия, а 南京 (Нанкин) и 盐水 (отварная и засоленная) представляют собой определения в словосочетании. По правилу порядка слов в китайском языке определяемое слово следует за

определением, поэтому стержневое слово 鸭 (утка) поставлено в конце атрибутивной конструкции 南京盐水鸭.

#### 4. Региональные названия блюд с топонимами на фоне лингвистической типологии

Лингвистическая типология – это наука о классификации языков по типам структуры. Она фокусируется на отыскивании оснований общности или разницы между языками с целью глубже раскрыть механизм человеческого мышления. С точки зрения лингвистической типологии, в этой статье мы выделяем общие черты в названиях блюд с топонимами в разных языках.

По мнению Корнелии Герхард [16, с.17–18], конструкция названий еды с топонимами (конкретнее: «топоним+основной кухонный ингредиент/основной кухонный ингредиент+топоним») популярна во всех языках мира, подтверждением чему могут стать названия следующих блюд: Lamb Provencal (баранина по-провансальски), 沖縄そば (Окинава соба), 춘천닭갈비 (Чхунчхон дакгалби или жареная курица из города Чхунчхон), Frankfurter Würstchen (Франкфуртские сосиски), Königsberger Klopse (Кёнигсбергские клопсы), Boeuf bourguignon (бёф бургиньон), «Rheinischer Sauerbraten (Зауэрбратен по-рейнски).

В японском языке говядина Кобе (яп. 神戸ビーフ, англ. Kobe Beef) считается главным национальным достоянием Японии и самой дорогой говядиной в мире. Это мясо производится исключительно в японской префектуре Хёго, известной в мире разведением элитной мраморной породы коров. При выращивании крупного рогатого скота используют специальные технологии, отработанные годами. Основой, на которой формируется название стейка из говядины Кобе, является структура энциклопедических знаний: «кто-то готовит стейк из говядины Кобе»: включается субъект «кто-то», действия «готовит», объект «говядина». Конечно, ещё существуют связанные семантические элементы, такие как место производства (Кобе), разные пряности. По теории рамки события Л. Талми [17, с.258–259], процесс познания определённой части в рамках события

– открытие «окна внимания», только информация, достойная внимания, выражается вербальным средством коммуникации [18, с.134]. По этому принципу место производства кулинарного материала (из Кобе) и объект приготовления/основной ингредиент (говяжий стейк) выделяются.

Йоркширский пудинг (англ. Yorkshire pudding), испечённый из муки, яиц и молока с добавлением приправ (например, соли и молотого перца), представляет собой известное английское национальное хлебное блюдо. В его названии подчеркивается место приготовления (Йоркшир) и внешний вид готового изделия (пудинг).

Пармская ветчина (итал. Prosciutto di Parma) – самый известный вид прошутто в Италии. Она отличается характерным розовым цветом на срезе, тонкими слоями жира и мягким пряным вкусом. Для приготовления пармской ветчины используют только морскую соль и свинину определённых пород, выкормленных по особым правилам. Пармская ветчина производится в итальянской провинции Парма. Итак, название этого блюда чётко и ясно показывает место производства продукции (Парма) и пищевой материал (ветчина).

Основываясь на вышеизложенном, мы отмечаем, что в китайском, английском, японском и итальянском языках есть названия блюд, указывающие на источник происхождения продуктов и главный пищевой ингредиент. Это демонстрирует общность мышления людей при концептуализации названий блюд. В концептуальной рамке блюда существует много элементов из энциклопедических знаний, среди которых выделяется и формализуется только самое важное в процессе ментальной обработки.

### **Заключение**

Удовлетворение голода является одним из самых важных инстинктов организма, необходимых для сохранения жизни людей. При изучении правил образования названий блюд с топонимами заметно, что выражение еды этого типа в мире соответствует языковой универсалии – выделению наиболее характерных и представительных элементов, в ментальной обработке которых участву-



ют когнитивные алгоритмы. Согласно гипотезе происхождения человека, колыбель человечества находится в Африке. Такая гомология предопределяет физиологическую общность различных человеческих рас, которая, естественно, обуславливает сходство механизмов мышления разных народов.

Во многих языках мира названия блюд с топонимами выражаются атрибутивной конструкцией ( $N_1N_2$ ), в которой топоним выступает в качестве атрибута, а ядром выражения является главный кулинарный ингредиент. Помимо конструкции  $N_1N_2$ , в китайском языке есть и другие средства выражения названий блюд с топонимами, например,  $N_1N_2N_3$ ,  $N_1AN_2$ ,  $N_1A_1A_2N_2$ ,  $N_1VN_2$ ,  $N_1VAN_2$ ,  $N_1N_2VN_3$  и др., в которых воплощаются многообразные способы тепловой обработки продуктов и особенности китайской культуры питания.

#### Список литературы

1. 宋作艳. 构式词法的特点及其对汉语词法研究的启示——以菜名的命名模式为例. *语言教学与研究*. 2022; (02): 88–102.
2. 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*. 2018; 85(7–2): 329–333.
3. Сунь Вэйфан. Образ китайской еды и людей в отзывах российских туристов о Китае. *Современные исследования социальных проблем*. 2022; (2):126–141.
4. 杨佑文, 李秦. 中餐菜名的语言文化解析. *湖北工业大学学报*. 2016; 31(3): 85–88.
5. 刘瑄传. 菜肴英译与中国饮食文化. *三峡大学学报 (人文社会科学版)*. 2004; (4):75–78.
6. Осипова К.В. К Семантико-мотивационной реконструкции севернорусских названий блюд из мяса. *Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология*. 2020; (3):59–69.
7. Нурмухаметова Р.С., Миннебаева Г.И., Саттарова М.Р. Этнолингвистическое исследование названий татарских национальных блюд. *Вестник ТГГПУ*. 2018; 53(3):66–71.
8. 王灵芝. 中国菜名俄译探析. *中国俄语教学*. 2012; 31(04): 75–79.
9. 文珊. 华人菜名英译的对比研究. *中国科技翻译*. 2012; 25(02). Pp.48–51+32.
10. 安新奎. 中餐菜名的翻译及前置词的使用. *中国俄语教学*. 2016; 35(03):40–44.
11. 谷珊. 跨文化交际中的中西饮食文化对比及翻译研究——《中西方饮食文化差异及翻译研究》评述. *食品与机械*. 2021; 37(05): 238–239.
12. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации. *Вестник КалмГУ*. 2018; 38(2): 88–94.
13. 庄会彬, 赵璞嵩, 冯胜利. 汉语的双音化. 北京语言大学出版社; 2018.
14. Лю Шусян. *Очерк грамматики китайского языка*. т.1. М.: Издательство восточной культуры; 1961.
15. Langacker R.W. Dynamicity in grammar. *Axiomathes*. 2001; (12):7–33.
16. Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (Editors). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam. Philadelphia: John Benjamins Publishing Company; 2013.
17. Talmy L. *Toward a Cognitive Semantics*. Vol. I. Cambridge (Mass.); London: MIT

Press; 2000.

18. Ван Цуй. Сопоставление выражения инструментального значения в русском и китайском языках с когнитивной точки зрения. *Известия ВГПУ*. 2018; 4(127): 131–134.

## References

1. Song Zuoyan. The characteristics of construction morphology and its enlightenment on the study of Chinese word formation: the case of the naming patterns of Chinese dishes. *Language teaching and linguistic studies*. 2022; (02): 88–102. (In Chinese)
2. Kovalyov E.D., Kozhevnikov I.R. Features of names of dishes in restaurant menus in Chinese (structural-semantic and pragmatic approaches). *Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki*. 2018; 85(7–2): 329–333. (In Russ.)
3. Sun' Vejfan. The image of Chinese food and people in Russian tourists' comments on China. *Sovremennye issledovaniya social'nyh problem*. 2022; (2):126–141. (In Russ.)
4. Yang Youwen, Li Qin. Cultural analysis in the naming of Chinese dishes. *Journal of Hubei University of Technology*. 2016; 31(3): 85–88. (In Chinese)
5. Liu Xuanchuan. Chinese dishes translating and chinese diet culture. *Journal of China Three Gorges University (Humanities & Social Sciences)*. 2004; (04): 75–78. (In Chinese)
6. Osipova K.V. On semantic and motivational reconstruction of the north Russian names of meat dishes. *Vestnik Permskogo universiteta. Rossijskaya i zarubezhnaya filologiya*. 2020; (3): 59–69. (In Russ.)
7. Nurmukhametova R.S., Minnebaeva G.I., Sattarova M.R. Ethnolinguistic study of the names of Tatar national dishes. *Vestnik TSPU*. 2018; 53(3):66–71. (In Russ.)
8. Wang Lingzhi. On the Russian translation of Chinese cuisine names. *Russian in China*. 2012; 31(04): 75–79. (In Chinese)
9. Wen Shan. A contranstive study of Chinese dishes translations between overseas Chinese and native Chinese. *Chinese Science & Technology Translators Journal*. 2012; 25(02). Pp.48–51+32. (In Chinese)
10. An Xinkui. The Application of prepositions in the translation of Chinese cuisine names. *Russian in China*. 2016; 35(03): 40–44. (In Chinese)
11. Gu Shan. A comparative study of Chinese and Western food culture in intercultural communication and its translation – A review on “the study of differences between Chinese and Western food culture and its translation”. *Food & Machinery*. 2021; 37(05): 238–239. (In Chinese)
12. Van Hejyan'. Russian translation of Chinese dish names in the aspect of transcultural communication. *Vestnik KalmGU*. 2018; 38(2): 88–94. (In Russ.)
13. Zhuang Huibin, Zhao Pusong, Feng Shengli. *Diphthongization of Chinese*. Beijing Language and Culture University Press; 2018. (In Chinese)
14. Lyu SHusyan. *Introduction to Chinese Grammar*. M.: Izdatel'stvo vostochnoj kul'tury. Vol.1. 1961. (In Russ.)
15. Langacker R.W. Dynamicity in grammar. *Axiomathes*. 2001; (12):7–33. (In Eng.)
16. Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (Editors). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam. Philadelphia: John Benjamins Publishing Company; 2013. (In Eng.)
17. Talmy L. *Toward a Cognitive Semantics*. Vol. I. Cambridge (Mass.); London: MIT Press; 2000. (In Eng.)

18. Van Cui. Comparison of the expression of the instrumental meaning in the Russian and Chinese languages from the cognitive point of view. *Izvestiya VGPU.* 2018; 4(127): 131–134. (In Russ.)

**Автор публикации**

**Ван Цуй –**

Доктор филологических наук, доцент  
Институт иностранных языков  
Шэньсиского педагогического университета  
г.Сиань, Китай  
Email: annawangnb@163.com  
<https://orcid.org/0000-0002-8607-9252>

**Раскрытие информации о конфликте интересов**

Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

**Информация о статье**

Поступила в редакцию: 09.01.2023  
Одобрена после рецензирования: 20.02.2023  
Принята к публикации: 28.22.2023

Автор прочитал и одобрил окончательный вариант рукописи.

**Информация о рецензировании**

«Казанский лингвистический журнал» благодарит анонимного рецензента (рецензентов) за их вклад в рецензирование этой работы.

**Author of the publication**

**Wang Cui –**

Doctor of Philology, Associate Professor  
School of Foreign Languages  
Shaanxi Normal University  
Xi'an, China  
Email: annawangnb@163.com  
<https://orcid.org/0000-0002-8607-9252>

**Conflicts of Interest Disclosure**

The author declares that there is no conflict of interest.

**Article info**

Submitted: 09.01.2023  
Approved after peer reviewing: 20.02.2023  
Accepted for publication: 28.22.2023

The author has read and approved the final manuscript.

**Peer review info**

Kazan Linguistic Journal thanks the anonymous reviewer(s) for their contribution to the peer review of this work.