Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/magisterskaya-rabota/159825

Тип работы: Магистерская работа

Предмет: Лингвистика

ВВЕДЕНИЕ 3
1 Характеристики традиционных видов застольях 7
1.1 Традиционные застолья в Китае, России, Британии 7
1.1.1 Культура питания в Китае, России, Британии 7
1.2 Сервировка и подача национальных блюд в Британии, Китае и России 19
1.2.1 Посуда, атмосфера стола, стиль убранства столовой 19
1.2.2 Принцип рассадки, питьевой этикет, табу застолья 25
2 Анализ традиционного застолья в лингвострановедческом аспекте 34
2.1 Анализ китайского застолья 34
2.2 Анализ русского застолья 40
2.3 Анализ британского застолья 49
3 Традиционные застолья в кино 53
3.1 Китайские застолья в кино 53
3.2 Русские застолья в кино 58
3.3 Британские застолья в кино 65
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 77
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 79

Традиция застолья издревле играет важную роль в Китае. Совместный прием пищи – это не просто удовлетворение физиологических потребностей, а коммуникативный акт, подчеркивающий национальную идентичность китайцев. Китайская культура трапезы – это одна из многочисленных культурных сфер Китая, которая включает в себя различные установки относительно церемониала, приготовления блюд, взаимоотношения людей во время приема пищи и т. д.
Согласно академику М. Л. Титаренко, «у китайцев очень сильно развиты осознание национальной самоидентичности и привязанность к своей родине» [38], поэтому традиция трапезы для китайца – это своеобразное возвращение к своим корням. Застолье в Китае используется для демонстрации собственной культуры, например, иностранцам, а также является неотъемлемым элементом семейных торжеств и национальных праздников. Ни одна деловая сделка не обходится без совместного приема пищи, ровно так же, как и собрание всех членов семьи. Специальная еда предлагается даже во время религиозных празднований. Любое значимое событие в жизни китайца не обходится без застолья с родственниками, друзьями или коллегами.
Таким образом, важность культуры трапезы в КНР едва ли сложно переоценить. Китайская традиция трапезы является одним из столпов всей китайской культуры, в связи с чем данные традиции активно представлены в китайских ресторанах. На сегодняшний день происходит кулинарная экспансия китайской кухни, начало которой было положено первыми китайскими переселенцами. Китайские мигранты, оказавшись в другой стране, создавали рестораны с целью личного посещения, чтобы иметь возможность питаться привычной для себя пищей. Академик М.Л. Титаренко утверждает, что «где бы китаец ни был, он везде останется китайцем и будет воспроизводить менталитет своей страны, для китайцев очень важно вращаться в своей культурной среде, сохранять свой язык, свои обычаи» [38]. Поэтому везде, где появляются китайцы, они создают собственные поселения, которые носят название чайна-таунов. В каждом чайна-тауне существуют рестораны китайской кухни, т.к. это является необходимым условием для сохранения китайских традиций приема пищи.
Со временем такие рестораны стали популярны и среди местного населения, они привлекли внимание общественности вкусной необычной едой и скромными ценами. О популярности китайских ресторанов в других странах наглядно говорят цифры: по состоянию на 2010 г. в США только официально открыто около 43 тыс. китайских ресторанов [38], сколько же ресторанов работает на самом деле, остаётся только догадываться. За семь лет число ресторанов, вероятно, увеличилось в несколько раз. Интересно отметить,

что в столице России городе Москве, где, пройдя по улицам, невозможно встретить чайна-таун в том виде, в котором он привычен в США, Нидерландах, Канаде и т. д., число китайских ресторанов почти перевалило за четыре сотни.
Традиции застолья в Китае могут отличаться от провинции к провинции.
Китайская кухня насчитывает тысячелетнюю историю и богата традициями. Китайцы относятся к еде с уважением и любят хорошо поесть, однако чрезмерное обжорство в Китае считается дурным тоном. Китайская кухня очень богата и каждое блюдо имеет свое неповторимое название, которое должно вызывать желание отведать его. Китайцы считают преступлением плохое приготовление пищи, они говорят, что хороший повар должен обладать «таньцяй» - талантом.
Есть в Китае принято из пиал. При еде они традиционно пользуются палочками. Кстати, ложки они также используют, только очень редко. Китайские ложки необычны тем, что изготовлены из фарфора. Главным продуктом в Китае считается рис. Рис присутствует практически в каждой трапезе. Из него готовят особую рассыпчатую кашу (фань) и жидкую кашу (фумичжоу). Показательным является то, что слово «еда» - «фань» означает рисовую кашу, а слово «кушать» - «чифань» означает кушать рис. Также в меню китайской семьи обязательно входит рыба и мясо, но в очень малых количествах – для семьи из 5 человек обычно достаточно 250 г мяса. Другим обязательным элементом застолья являются свежие или тушеные овощи и пряная соевая приправа. Приправа предназначена для риса. В конце застолья обычно подают бульон, который выпивают из пиал [39].
Главные секреты китайской кухни – правильно порезать продукты и правильно их пожарить. Кусочки должны быть маленькими, чтобы их было удобно брать палочками. Во время еды в Поднебесной не принято торопиться, китайцы говорят, что спешка нужна во время работы, а не еды.
И обязательным после еды является чай. В Китае производится несколько сотен сортов этого напитка [13]. Помимо традиционных чаев в Поднебесной популярны чаи с добавлением различных цветов и трав. Чай китайцы пьют по нескольку раз за день. В отличие от России, в Поднебесной не разбавляют заварку водой, поэтому при заваривании чая соблюдаются совсем другие пропорции. Китайцы обычно не кладут сахар в чай, они считают, что сахар портит замечательный вкус этого напитка [39].
Рассмотрим более подробно традиции застолья в Китае. Китайский застольный этикет в целом не столь строг, как в других странах мира, и позволяет множество "вольностей" - например, вполне допустимо разговаривать с набитым ртом, не запрещается проливать что-либо на стол и даже наоборот - грязная скатерть после гостей считается признаком того, что угощение понравилось. Больше всего условностей относится к обращению с палочками, поскольку практически все блюда полагается брать именно ими.
Алкоголь в Китае во время застолья употребляется весь вечер, тут нет каких-то четких традиций. Китайцы любят выпить, но только с поводом. У них есть поговорка: “Тысяча чарок вина – это не очень много, когда хорошие друзья встречаются вместе”. Но стоит помнить несколько важных моментов. В Китае принято пить только из полного бокала. Считается, что неполный бокал – это жадность хозяина по отношению к гостям. Любые алкогольные напитки разливаются по принципу старшинства.
Неучастие в тосте – неуважение к остальным участникам застолья и хозяину стола. В тосте нужно участвовать обязательно. Во время тоста всем положено стоять, и чокаться небольшими прикосновениями чашек. При этом старшие участники застолья держат чашку выше, чем младшие. После тоста чашки с алкоголем выпивают полностью, и ставят вверх дном, чтобы показать их пустоту [43].
Трапеза начинается с аперитива, но не алкогольного. Чаще всего на стол подается цветочный чай. В аперитиве важно скорее не разыграть аппетит, а дать время, чтобы все участники сходили в уборную и помыли руки, сели за стол и морально подготовились к застолью. Стол для застолья используется круглой формы. Такая форма имеет некоторый символизм. Круг – символ земли. Земля – символ плодородия и женского начала. Если вспомнить Запретный город, то апартаменты императрицы назывались “Дворец земного спокойствия” и имели много круглого в интерьере. Получается символизм: ‘что родит земля, то мы и едим за этим столом’. В центре стола устроен стеклянный вращающийся круг. На столе все блюда будут общими, и каждому гостю удобно с помощью этого круга подвинуть интересующее блюдо к себе. Также это время можно использовать, чтобы посмотреть меню. Даже если вы за столом гость, то не возбраняется посмотреть меню и дополнительно заказать блюдо, которое вам нравится. Это даже поощряется.
Очень некультурно использовать палочки не по назначению.
Также нельзя втыкать палочки в еду, и особенно в рис. В Китае есть традиция оставлять умершим еду, и рис оставляют именно с воткнутыми вертикально палочками. Палочки, стоящие вертикально в еде, являются символом смерти. Этот жест означает пожелание смерти хозяину ужина или присутствующим [43].

После аперитива начинают подавать первые блюда. Вначале подаются блюда из мяса, рыбы, морепродуктов, тофу и супы. Самые знаменитые блюда – утка по-пекински, карп в соевом соусе, свинина в кисло-сладком соусе или красная свинина Мао подаются именно в первой части ужина. Все блюда общие, за исключением супов. Только супы приносят каждому гостю в отдельной тарелке и с дополнительной ложкой. Для удобного доступа к общим тарелкам в Китае используют крутящийся стол. В русском языке для такого стола нет отдельного названия. Зато американцы свое название придумали, они называют эти столы ‘Lazy Susan’, переводится как ‘ленивая Сюзан’. Кто такая Сюзан, не знают даже сами американцы, и, тем более, история не сохранила причин называть ее ленивой.
Далее подается ‘основная еда’ – это рис или лапша. В Китае очень уважают рис, и его нужно есть обязательно. Отказ от ‘главной еды’ – это неуважение к хозяину ужина, всем гостям и всем китайцам сразу. ‘Основную еду’ не всегда подают после первых блюд. Традиции отличаются в разных провинциях страны. Иногда ее подают прямо в начале ужина или в середине. В этом случае нужно есть рис с остальными блюдами вприкуску. В Китае ценят старость, и первый кусок любого общего блюда принято брать самому старшему участнику застолья.
Некоторые китайские блюда нужно есть правильным способом, вспомнить хотя бы утку по-пекински. Для яркого примера вспомним вдовствующую императрицу Циси. Во время своих обедов в Запретном городе и Летнем дворце ей подавали 100 основных блюд и 100 разновидностей сладостей. Естественно, она не ела все полностью, а только пробовала каждое яство. Вот так выглядит богатая трапеза по-китайски. В конце ужина подают десерты.
В 18-19 веках трапеза в высшем свете представляла собой целую науку, которая имела множество правил и могла многое рассказать об ее участниках [31]. Даже то, какое место за столом занимал человек, уже говорило многое о его статусе, положении в обществе и его достоинствах. Все это стало результатом эволюции застольного этикета, который развивался с конца средневековья и видоизменялся под влиянием духа времени и просвещенной эпохи. Мы решили представить, как выглядела типичная трапеза в высшем свете в начале XIX века.
Феодализм в самом просвещенном его виде в России достиг апогея в начале девятнадцатого века. Владельцы поместий каждый день принимали пищу со своими домочадцами в большой столовой. Стол непременно накрывали слуги, они же готовили пищу. Как правило это были крепостные люди, которых обучали манерам и правилам кулинарии. Некоторые же особенно тонко чувствующие помещики выписывали себе иностранных поваров, которые баловали их изысканными блюдами.
Обед или ужин в дворянской среде часто принимали характер деловой встречи. Хозяин во время трапезы принимал посетителей, решал деловые вопросы и консультировался с экономами и управляющими. Тут особенно проявлялось значение человека в сообществе, которое проявлялось в рассадке за столом. Во главе стола заседал помещик, а по сторонам от него — семья и особо приближенные. Существовали также так называемые приживальщики — знатные, но обедневшие люди, которые столовались у более состоятельных соседей.
Правила общения за столом окончательно сформировались в XIX веке в викторианской Англии. Некоторые из них самые просвещенные россияне перенимали для своих будней.
В современном мире у русских людей, как и у многих национальностей мира, есть свои предпочтения в отношении ежедневного питания. Здесь мы перечислим основные приёмы пищи и некоторые особенности русского рациона [1].
Обычно, русские любят готовить дома и довольно редко покупают готовую еду в магазинах (за исключением студентов). Стандартный будний день включает в себя три основных приёма пищи – завтрак, обед и ужин.
Начнем с завтрака. Завтрак – это первый прием пищи, который обычно происходит в 7-8 часов утра перед уходом на работу. Завтрак включает в себя традиционно овсяную кашу с добавлением мёда или яичницу, бутерброды с маслом и сыром или ветчиной, или творог. Горячие напитки, такие как кофе или чай являются очень важными и редко замещаются соком или йогуртом.
Второй приём пищи называется обед, который обычно начинается в 12 часов дня и продолжается около часа, в зависимости от рабочего распорядка. Обед считается главным приемом пищи и состоит из трёх блюд – первого (суп), второго (горячее блюдо) и десерта. Часто, в будние дни во время обеда, многие кафе и рестораны предлагают так называемый “бизнес-ланч”, где вам предложат суп, второе блюдо на выбор (обычно это мясо с гарниром из картофеля, салат или паста), и десерт, традиционно состоящий из компота (напиток, сваренный из сухофруктов), помимо которого в десерт может входить также пирожное или шоколад.

Третий, и последний, приём пищи называется ужин и традиционно происходит в кругу семьи, где все члены собираются и обсуждают новости или смотрят телевизор. Время ужина обычно подходит в 7-8 часов вечера и состоит из мяса или рыбы, гарнира из овощей или каши. После ужина, семья традиционно пьёт чай с вареньем.

Распорядок дня на выходных несколько отличается от будней и, в теплое время года, может происходить на открытом воздухе, где семья обедает бутербродами или шашлыком (жареное на костре мясо) с гарниром из салата из свежих овощей или запеченным картофелем.

Национальная кухня Британии формировалась на протяжении многих веков, начиная со времен до нашей эры, когда острова были заселены местными кельтскими народами. Традиционно кельты выращивали овес и пшеницу. Крестьяне ели хлеб из дешевого зерна и отрубей, а белый пшеничный хлеб доставался зажиточным людям.

В римскую эпоху в Британии широко распространились различные овощи – спаржа, огурцы, сельдерей, репа, пастернак. Уже в то время жители островов начали использовать простые приправы – лук, кориандр, розмарин, мяту, майоран.

В 9 веке из Дании и Норвегии в Британию завезли копченую рыбу, которая быстро прижилась у местного населения. В Средние века англичане стали широко заниматься скотоводством, мясо стало гораздо доступнее. В пищу в основном употреблялась говядина. Из свинины готовили бекон, который спасал в холодные зимы. Птица была менее доступной, на столы попадала только дичь, а ели ее только аристократы. Павлин или лебедь был украшением богатой трапезы.

Только в Средние века в Британии появились пекарни, и крестьяне могли позволить себе купить хороший хлеб. В 1267 году английские власти установили единый стандарт цен на хлеб, чтобы пекари не завышали цены на такой важный продукт питания. Меры против нарушителей были суровыми.

В 14 веке уже существовали английские книги рецептов, до наших дней дошел обширный средневековый сборник рецептов «Способы приготовления еды». В одной из старинных кулинарных книг был описан традиционный способ приготовления стейка. Тогда это блюдо было известно только англичанам, и только через 300 лет оно проникло в Европу, а сейчас популярно во всем мире.

Во времена расцвета колоний Великобритании национальная кухня испытала сильное влияние других стран. В 15-16 веках на Британские острова начали попадать завозные продукты – апельсины, морковь, сахарный тростник, персики, лимоны, картофель, перец. В 1610 году англичане завезли на родину чай, который вскоре стал неотъемлемой частью национальной кухни. Чуть позже в Великобритании появились кофе, шоколад, помидоры, бананы.

На британскую кулинарию особенно сильно повлияли индийские традиции: повсеместно распространились индийские специи, карри получило огромную популярность у англичан, а индийское блюдо тикка масала стало частью английской кухни. В 1809 году в Великобритании открылся первый индийский ресторан.

В викторианскую эпоху сложилась английская традиция чаепития. К чаю с молоком стали подавать сладкие булочки и сэндвичи. Последние появились благодаря английскому дипломату Джону Сэндвичу, который придумал для перекуса класть кусок мяса между двумя кусками хлеба. Кроме традиционных сортов хлеба в это время появился заимствованный у французской кухни багет.

На многие особенности британской кухни повлияла география страны. Например, островное положение способствовало популярности рыбы и морепродуктов у местного населения. В 19 веке картофель с рыбой во фритюре превратился в национальное блюдо, в 1860 году в Лондоне появились первые закусочные Fish and Chips. Во время Первой мировой войны блюдо стало очень популярным: вкусное, недорогое и сытное, оно позволяло быстро утолить голод.

Так сложилась современная британская кухня. Несмотря на распространение английской культуры по всему миру, кулинарные традиции Британии не получили международного признания. Британскую кухню называют простой, неизысканной, лишенной фантазии, сытной и тяжелой. Британцы используют простые и качественные продукты местного производства – мясо, рыбу, сыр, хлеб, овощи. Они выбирают несложные и быстрые способы приготовления пищи, при которых сохраняется естественный вкус продуктов. Специи и приправы используются редко и в небольших количествах, они достаточно просты и не меняют, а только подчеркивают вкус блюд. Вместо хлеба едят всевозможные пудинги.

Английская кухня складывалась на протяжении долгих столетий, но окончательно укоренилась только после второй мировой войны. Британия еще долгое время не могла избавиться от карточной системы и, к моменту, когда это наконец случилось, уже целое поколение выросло на скромной и однообразной пище. По сей день основой английской кухни является картофель, мясо и хлеб. Со временем в Англии прижились разные кухни мира, такие, как индийская и китайская.

У англичан три основных приема пищи:
- Завтрак (breakfast): примерно с -7:00 до 09:00
- Обед (lunch): примерно с 12:00 до 14:00
- Ужин (tea, diner или supper) примерно с 18:00 до 20:00
Английский завтрак мало отличается от завтраков в других странах. Многие начинают его с классической овсяной каши. В Англии едят овсянку с молоком или сливками, иногда добавляют сахар по вкусу.
Обед и ужин в Великобритании, по количеству и составу ингредиентов более или менее одинаковы. Он включает в себя мясо или рыбу, картофель, различные салаты или фруктовый пудинг.
Ужин. В зависимости от социального статуса ужин называют tea, diner или suppe r. Более универсальное название – diner. Рабочий класс и жители севера Англии зачастую называют ужин tea, вводя иностранцев в заблуждение). Термином supper, как правило, пользуются сливки общества. Ужин может начинаться супом, затем подается рыба, зажаренная курица, картофель, иногда овощи, фрукты и кофе.
Помимо основных, у англичан есть дополнительные приемы пищи:
- Поздний завтрак - brunch (breakfast + lunch, 2 в 1): после 11:00 – 11:30
- Послеполуденное чаепитие (afternoon tea) в промежутке между 14:00 и 17:00.
Поздний завтрак (он же ранний обед) актуален в выходные или праздничные дни, когда хочется, как следует выспаться. После него, примерно через 3-4 часа идет перекус, а за ним дожидаются ужина.
Одна из составляющих национальной кухни – это традиции приема пищи. Английские обычаи довольно существенно отличаются от европейских, поэтому представляют интерес для иностранцев. Их важно знать, если вы собираетесь отдыхать или жить в Великобритании.

1. Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В., Якимчук А.В. Язык, культура, питание: национальная кухня как этномаркет в молодежной среде / Л.А. Андреева, О.А. Хопияйнен, Н.В. Филимонова, А.В. Якимчук // Историческая и социально-образовательная мысль. 2017. Т.9. N6-2. С. 147–153
2. Апресян Ю.Д. Избранные труды. Том 2. Интегральное описание языка и системна лексикография. М.: Школа «Языки русской культуры»,1995.
3. Астафурова Т.Н. Лингвистические аспекты межкультурной деловой коммуникации. Волгоград: Изд-во ВолГУ, 1997.
4. Басманова Э.Б. «Пей чай, мой друг старинный...». М.: Новый хронограф, 2016.
5. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: Изд-во КоЛибри, 2007.
6. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Лингвострановедческая теория слова. М.: Русский язык,1980.
7. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Три типа лингвострановедческого комментария // Русский язык в национальной школе. 1972. №1.
8. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Язык и культура. М.: Русский язык,1983.
9. Войтишек Е.Э. «Пир у изогнутой воды» как элемент культуры «винных приказов» в Китае, Корее и Японии // Вестник Новосибирского гос. ун-та. Серия: История, филология. - 2011. - Т.10. - № 4.
10. Воскресенская Л.Б. Лингвострановедческая паспортизация лексики. М.: Изд-во Московского университета, 1985
11. Гохуа У. Коротко об особенностях культурных коннотаций слова // Русский язык за рубежом. №2. 1994.
12. Далалишвили Л. А. Обычаи и традиции Великобритании. Молодой ученый, № 16 (75), 2014 г., 126 с.
13. Даль В.И. Толковый словарь русского языка. М.: Эксмо, 2010.
14. Иванов Ю.Г. Энциклопедия чая. Смоленск: Русич, 2001.
15. Ивашкевич Н.П., Засурина Л.Н. Искусство чайного стола. Л: Лениздат,1990.
16. Ковалевская Т.В., Вагизова Ф.А., Семенюк Е.В. История, литература и культура Великобритании. Издательство: РГГУ, 2017 г., 68 с.
17. Козырев В.А., Черняк В.Д. Вселенная в алфавитном порядке (Очерки о словарях русского языка). СПб.: Изд-во РГПУ им. А.И. Герцена, 2000.
18. Кузнецов С.А. Большой толковый словарь русского языка (БТС). СПб: Норинт, 2001.
19. Кузнецов С.А. Новейший большой толковый словарь русского языка (БЭС). СПб. М.: Юоринт, 1998.
20. Ларсон М.Л. Смысловой перевод: Руководство по теории межъязыковой эквивалентности и ее практическому применению. СПб.: Сев.-Зап. библейск. комис. 1993.
21. Каретная Н. Ю. «Особенности обычаев и традиций в великобритании. Научно-исследовательская работа: Алые паруса. 2017 г
22. Козырев В.А., Черняк В.Д. Вселенная в алфавитном порядке (Очерки о словарях русского языка). СПб.:

Изд-во РГПУ им. А.И. Герцена, 2000.
23. Кузнецов С.А. Большой толковый словарь русского языка (БТС). СПб: Норинт, 2001.
24. Кузнецов С.А. Новейший большой толковый словарь русского языка (БЭС). СПб. М.: Юоринт, 1998.
25. Ларсон М.Л. Смысловой перевод: Руководство по теории межъязыковой эквивалентности и ее практическому применению. СПб.: Сев.-Зап. библейск. комис. 1993.
26. Лингвострановедение: методы анализа, технологии обучения. Тринадцатый межвузовский семинар по лингвострановедению. (Москва, 16-17 июня 2015 г.) Сборник научных статей в 2 частях. Часть II. Лингвострановедческие реалии как хранители исторической памяти народов. / Московский государственный институт международных отношений (университет) МИД России; (Под общей редакцией Л.Г. Ведениной) – М: МГИМО−Университет, 2016 – 272 с.
27. Лю Гохуа. Этимология слова «чай/ча» в русском и китайском языках // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Теория языка. Семиотика. Семантика. 2012. № 1. С. 55 - 57.
28. Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей]. — М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. — 460 с.
29. Овчинникова С.В. Особенности обычаев и традиций в великобритании // Молодежный научный форум: Гуманитарные науки: электр. сб. ст. по мат. XVIII междунар. студ. науч.-практ. конф. № 11(17). 2019 г., 35 с
30. Павловская А.В. 5 O'clock и другие традиции Англии. – М.: Алгоритм, 2014. – 368с
31. Панфилова О.Р. Традиции русской кухни в русской культуре. Приоритетные направления развития науки, техники и технологий, международная практическая конференция. 2016. 163 с
32. Похлёбкин В.В. Чай, его история, свойства, употребление. – М.: Центрполиграф, 2001. – 122 с.
33. Пространство и персонаж. Сборник статей. Под редакцией Л. Д. Бугаевой. Издательский дом «Петрополис», Санкт-Петербург, 2018. — 420 с
34. Распертова С. Ю. Современные культурные стратегии Китайской Народной Республики в практике международного взаимодействия: Дис. … канд. философских наук: 24.00.0; Московский государственный лингвистический университет. – М., 2011. – С. 60.
35. Сидорова С.Е. Рец. на кн.: вкус востока. гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки: монография / [Е.А. Бакланова, Е.В. Берверс, А.В. Березина и др.]; под ред. И.Т. Прокофьевой, Е.Ю. Карачковой. – М.: МГИМО-Университет, 2018. – 639 с
36. Синь Ли. К вопросу о «китайской модели» // Мир перемен. 2011. № 1. С. 75–87.
37. Фокс К. Парадоксальные англичане. 2460 фактов. - М.: Изд-во РИПОЛ классик, 2017. 672 с
38. Харузин М.Н. «Сведения о казацких общинах на Дону» - М: 1885 – 136 с.
39. Чередниченко Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов / Л.Е. Чередниченко. Учебное пособие / Москва, 2020.
40. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира / Н.В. Щеникова // Учебное пособие для студентов вузов. М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2015. 296 с
41. Гуляй душа: традиции русского застолья Об этом сообщает "Рамблер". URL: https://woman.rambler.ru/cooking/38503410/?utm_content=woman_media&utm_medium=read_more&utm_source=copylin
42. Ежедневное питание в России – русская культура. URL: http://dieta2you.ru/ежедневное-питание-в-россии-русская-к/
43. Застольные традиции и этикет в Китае. URL: http://jj-tours.ru/adds/blog3/27-11-2015-tableful-in-china-1.html
44. Китайские традиции и приметы как носитель лингвокультурологической информации: особенности трапезы в дискурсе – URL: https://cyberleninka.ru/article/n/kitayskie-traditsii-i-primety-kak-nositel-lingvokulturologicheskoy-informatsii-osobennosti-trapezy-v-diskurse
45. Рестораны китайской кухни URL: // https://www.afisha.ru/msk/restaurants/restaurant_list/?q=%D0%BA%D0%B8%D1%82%D0 %B0%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F+%D0%BA%D1%83%D1%85%D0% BD%D1%8F
46. Сервировка стола и столовые приборы по-английски. URL: https://lingua-airlines.ru/articles/servirovka-stola-i-stolovye-pribory-po-anglijski/#:~:text=В%20Англии%20—%20это%20керамическая,приготовления%20пищи%20(earthenware%20cooking%
47. Смачные блюда донских казаков // Сайт Рудой Марины Павловны: http://marinarudaya.ucoz.net/load/moi_otkrytye_uroki/tvorcheskie_raboty_moizh_uchenikov/smachnye_bljuda_donskikh_kaz 1-0-22 .
48. Уколов Р. Первопрестольный China-град URL: // http://www.ng.ru/inquiry/2006-03-31/1_chinagrad.html
49. Уколов Р. Первопрестольный China-град URL: // http://www.ng.ru/inquiry/2006-03-31/1_chinagrad.html
50. Этикет и традиции застолья в Китае. URL: https://guide.travel.ru/china/people/traditions/table_etiquette/

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/magisterskaya-rabota/159825