

ФРАЗЕОЛОГИЗМЫ, СООТНОСИМЫЕ С ПОНЯТИЕМ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ВО ФРАНЦУЗСКОМ И КАЗАХСКОМ ЯЗЫКАХ

Болатова Асемгуль Санатовна, Утемисова Диана Умбетқызы

bolatovaasemgul@gmail.com

u_dian19@mail.ru

студенты 2-курса филологического факультета
ЕНУ им. Л.Н. Гумилева, г. Нур-Султан, Казахстан,
Научный руководитель – Ергалиева К.О.

При изучении какого-либо иностранного языка надо особое внимание уделять культуре народа, страны. Посредством изучения культуры человек оттачивает навыки участия в межкультурной коммуникации и создания единого политкультурного пространства. Умение участвовать в межкультурном общении подразумевает не только умение разговаривать на том или ином языке при общении, но и осознание и усвоение чужого образа жизни.

Бытие человека, народа тесно связано с языком. Известно, что окружающая народ действительность обязательно находит свое отражение в национальном сознании и передается последующим поколениям через язык.

Когда речь заходит о французском языке и французской культуре в целом, важным аспектом, который стоит упомянуть, является гастрономия (от др.-греч. γαστήρ — желудок и νόμος — закон, обычай), наука, изучающая связь между культурой и пищей. Гастрономия является неотъемлемой частью культуры французского народа, так как она наиболее ярко отражает национальные особенности французского характера. О том, насколько важную роль в изучении французской культуры играет гастрономия, можно судить по факту, что 16 ноября 2010 года решением специальной комиссии ЮНЕСКО традиции французской трапезы были внесены в списки Всемирного нематериального наследия, что свидетельствует о её всемирном признании (BBC News).

Согласно газете «Figaro» президента французской Миссии наследия и культуры питания Жан-Роберта Питта, гастрономия и само понятие кухни во Франции возведено в ранг искусства, можно сделать вывод, что изучение фразеологизмов, связанных с французской кухней, представляет собой уникальную возможность узнать язык лучше с помощью выразительных средств языка повседневной жизни французов.

Научных работ лингвистов, посвященных изучению фразеологии французского языка, много. Однако, исследований касательно изучения фразеологизмов, связанных с пищевой культурой, не проводилось. Этот факт с одной стороны делает данную работу уникальной, но в то же время становится препятствием для продвижения, так как материалы для использования в качестве базы в дефиците.

Что касается казахского народа, определенным особым отношением к еде и процессу приема пищи казахский народ, в отличие от французского, не славится. Однако, у казахского народа можно заметить, что к блюдам национальной кухни они относятся с особым трепетом и уважением. Также стоит отметить, что для казахского народа понятие кухни играет немаловажную роль при определении культуры и воспитания человека. Блюдо для казахов является не только способом удовлетворения пищевых потребностей, но и своеобразным способом выразить, к примеру, отношение к человеку, которому это блюдо подают, или же способом выразить историю народа.

Цель: Проанализировать гастрономические фразеологизмы французского и казахского языка, соотнося их с историческими особенностями кухонь двух наций.

Задачи:

1. Установить особенности двух кухонь, основываясь на истории наций;
2. Выявить фразеологизмы двух языков, связанные с понятием национальной кухни;

3. Найти различия и схожести во фразеологизмах двух языков;
4. Установить, каким образом фразеологизмы олицетворяют культуру нации.

Актуальность: данная тема является не изученной и материалы по этой теме труднодоступны, работа является уникальной при изучении фразеологизмов французского и казахского языка. С их помощью человек, изучающий эти языки, сможет не только развить навыки владения языком, но и глубже изучить культуру народов.

История: особенности французской и казахской кухни и пищевой культуры

Понятие “гастрономия” изначально служило для того, чтобы определять какие-либо склонности и предпочтения человека в блюдах и напитках, однако сегодня данное понятие служит определителем искусства хорошей кухни и застолья.

Для французского народа прием пищи рассматривается не только возможностью утолить голод, это, в первую очередь, расценивается как образ жизни, который служит лакмусовой бумагой при определении характеристики человека.

Современные представления о классической французской кухне берут свое начало со времен правления Короля Франциска I в XVI веке. В XVII веке влияние Франции усилилось, она стала занимать ведущую роль в Европе и с тех пор французская кухня и ее особенности распространились среди Европейской аристократии. Уже при короле-солнце Людовике XIV сама церемония подачи блюд и процесс трапезы начали обретать форму торжественной процедуры [1].

Данные особенности культуры опечатались в сознании народа, поэтому французы по сей день тщательно относятся к процессу выбора и приема пищи.

Французы не только возвели искусство приема пищи на новый уровень, но и стали основоположниками понятия о вкусе. Изначально термин «вкус» ассоциировался у людей с едой. Позже он стал определителем эстетического суждения вкуса в искусстве и литературе. Немецкий философ Кант «воспринял это изобретение французского мышления» и употребил этот термин в своей книге «Критика способности суждения», где говорил об утонченности вкуса, рафинированности чувственной сферы французов. Отсюда слово «вкус» вошло в обиход мировой цивилизации.

Чувство изысканности и особый подход к трапезе берет свое начало у французов. Причем, речь идет не об изысканной гастрономии. Речь идёт о традиции в питании французского народа. Ещё во времена Галлии за едой использовались салфетки. Вилки также появились во Франции в XVI веке.

Гастрономия сыграла немаловажную роль в политическом преобразовании не только Франции, но и всего мира. Историк Патрик Рамбур утверждает, что в истории французской кухни и гастрономии – застолье – важнейший дипломатический вектор. Ещё в XVII веке Людовик XIV ввёл в Версале традицию, которая прочно обосновалась во французской внешней политике, - дипломатию гастрономии. В начале XIX века Талейран, министр иностранных дел Франции использовал застолье, чтобы провести переговоры и добиться для Франции более выгодных условий.

В основе французской гастрономии лежит важный социальный аспект, поскольку самые значимые моменты в жизни человека и общества во Франции неразрывно связаны с застольем (из заключения комиссии ЮНЕСКО). Это та составляющая национальной культуры, которая до сих пор не утеряна. Гастрономия – это в полном смысле слова традиция взаимодействия людей в обществе, где всё происходит вокруг стола. Все дружеские и семейные отношения завязываются, формируются и практикуются за столом. Именно это определяет особенности Франции.

Несмотря на то, что французов называют гурманами, среди представителей этого народа практически не найти людей с избыточным весом, так как французы едят 3 раза в день и, как правило, в определенное время. Взгляд на еду сквозь призму здоровья – это философия французской гастрономии, они относятся к пище, как к ключу к безупречному здоровью и здоровому образу жизни. Говоря о термине «гурман», стоит упомянуть, что данное слово, ошибочно известное для обозначения любителя и ценителя блюд, имеет

французское происхождение. Во французском языке гурман – это человек, который любит вкусно и много поесть, а человека, который является знатоком в кулинарии, любителем изысканной еды, называют гурмэ (gourmet). Вообще, лексикон французской кухни органически вошёл в терминологию разных языков, включая и русский. Десятки слов (ресторан, гарнир, омлет, соус, майонез, суфле, бульон и многие другие) являются свидетельством популярности французской кухни во всём мире.

Относительно казахского народа, как уже было упомянуто выше, в отличие от французов казахи не славятся своим отношением к еде и приему пищи подобно виду искусства. Однако это не отменяет тот факт, что казахский народ уважительно и бережно относится к еде. Так как казахи являются потомками народа, который вел преимущественно кочевой образ жизни и занимался животноводством (что, кстати, практикуется и по сей день), питались они в основном продуктами животного происхождения (мясом, молоком, молочными продуктами, яйцами). Учитывая то, что употребляемую пищу они получали благодаря собственному труду в сельском хозяйстве, казахский народ осознавал всю ценность еды на столе и то, каким трудом оно досталось, поэтому казахские пословицы часто призывают уважать и ценить еду. Также известно, что казахский народ славится своим гостеприимством, поэтому накрывая на стол при каких-либо праздниках, застольях, и даже тогда, когда кто-то приходил домой без веских на то причин, казахи издревле стараются оказать должный прием и поставить на стол лучшее блюдо в знак своего уважения к гостю.

Сначала гостю предлагают кисломолочные продукты: шубат – из верблюжьего молока, кумыс – из кобыльего молока, или айран – из коровьего молока. Затем к чаю (с молоком или сливками) подаются баурсаки – жареные в кипящем масле колобки из теста, изюм, иримшик и курт – сушеные шарики сыра и творога. Затем на дастархане (столе) появляются лепешки и закуски из конины или баранины: казы, шужык, жал, жайя, карта, кабырга. Самое популярное блюдо у казахов – бесбармак. Это главное блюдо национальной кухни. Бесбармак в переводе с казахского означает «пять пальцев». Бесбармак обычно состоит из отварного мяса (часто нескольких видов — конины, баранины, говядины и верблюжатины), лапши, сваренной большими прямоугольниками и наваристого бульона. Разделка вареного мяса за дастарханом – целый ритуал, наполненный особым смыслом. В том какие куски получает из рук хозяина дома каждый из сидящих за столом, соблюдается четкая субординация: тазовые кости и голень раздают пожилым почетным гостям, грудную кость сыну или невестке, шейный позвонок – незамужним девочкам и так далее [2].

Тут можно заметить, что хоть и отношение к трапезе представителей двух народов несколько отличается, оно служит индикатором того, каким является человек. Также, оба народа считали застолье важным элементом при построении каких-либо отношений. Главным отличием, скорее всего, служит то, для кого люди стараются, накрывая на стол. Французы в основном прилагают усилия для собственного комфорта и имиджа, в то время как для казахов большую важность имеет то, как человек, которому они подают это блюдо, будет себя чувствовать.

Гастрономические фразеологизмы французского и казахского языков

Как было установлено выше, для французов гастрономия является одной из наиболее значимых аспектов повседневной жизни человека. Поэтому слова, относящиеся к понятийной сфере гастрономии, являются наиболее частотной, зримой, базовой частью номинации повседневной жизни человека. Свое отношение к еде французы передают через выразительные средства языка.

После определения того, что входит в понятие «гастрономия», были выявлены наиболее значимые образы, понятия, представления, которые легли в основу французских гастрономических фразеологизмов. Если рассматривать сравнения с продуктами питания, то в этой области отражены, в основном, самые значимые для французов. Фразеологизмы французского языка можно поделить на несколько категорий, в зависимости от того, с каким блюдом или продуктом они ассоциируются.

Таблица №1. Фразеологизмы соотносимые с понятием национальной кухни во французском языке

Фразеологизмы, связанные с улиткой и устрицей (L'escargot et l'huître)	
Французский вариант	Русский вариант
<i>Aller comme un escargot</i>	«Ползти» медленно
<i>Bailer comme une huître</i>	Зевать (как устрица) во весь рот
<i>Chanter comme une huître</i>	Петь как устрица
<i>Lent comme un escargot</i>	Медлительный как улитка
<i>Raisonner comme une huître</i>	Рассуждать как устрица
<i>S'enrouler comme un escargot</i>	Свернуться, закрутиться как улитка
Фразеологизмы, связанные с сельдью (Le hareng)	
<i>Bête comme un hareng saur</i>	Глупый как копченая сельдь
<i>être serré comme des harengs (en caque)</i>	Быть набитым как сельди в бочке
<i>être serré comme des sardines en boîte</i>	Быть набитым как сардины в банке (выражение появилось после того как во Франции научились консервировать)
<i>Maigre (sec) comme un hareng saur</i>	Худой как копченая сельдь
<i>Venir (arriver) comme mare en carême</i>	(Прийти как свежий улов в пост) – появиться кстати, вовремя (что очень кстати для верующих, т.к. во время поста нельзя есть мясо, только рыбу)
Фразеологизмы, связанные с хлебом (Le pain)	
<i>à la faim tout est pain</i>	Голод – лучший повар
<i>Bon comme le pain</i>	Добрый, хороший как хлеб;
<i>Embrasser comme du bon pain</i>	Прижимать к себе как вкусный хлеб
<i>Tendre comme du pain frais</i>	Нежный как свежий хлеб
<i>Triste comme un jour sans pain</i>	Грустный как день без хлеба
<i>Se vendre comme du bon pain</i>	Раскупаться, продаваться как вкусный хлеб – нарасхват
Фразеологизмы, связанные с мясом (La viande)	
<i>Ce n'est pas la viande prête</i>	Это ещё долгая песня (дословно: это мясо готовится долго)
<i>La viande creuse</i>	(Постное мясо) скудная пища; тщетные надежды
<i>Ne pas attacher ses chiens avec des saucisses</i>	Быть крайне скупым
Фразеологизмы, связанные с вином (Le vin)	
<i>à bon vin point d'enseigne</i>	(Хорошему вину не нужна никакая реклама) хороший товар сам себя хвалит
<i>Avoir le vin triste (gai)</i>	Быть грустным (весёлым) во хмелю
<i>Mettre de l'eau dans son vin</i>	(Разбавить вино) умерить свои притязания, смягчиться
<i>Sac à vin</i>	(Мешок для вина) пьяница
<i>Un vin d'adieu</i>	Прощальная пирушка
<i>Quand le vin est tiré, il faut le boire</i>	Взялся за гуж, не говори, что не дюж
<i>Qui a tiré le vin le boit</i>	Сам заварил кашу, сам и расхлёбывай

Из приведенных выше примеров фразеологизмов, связанных с блюдами французской кухни, можно сделать вывод, что данные фразеологизмы в основном не подразумевают собой что-либо, связанное с едой. Они используются в большинстве случаев для описания характеристик человека или же какого-либо действия. В своей работе мы

использовали те слова национальной кухни, которые являются наиболее фразеобразующими во французском и казахском языках, поэтому они оказались различными .

Казахские фразеологизмы тоже в редких случаях связаны, непосредственно, с пищей. Они также употребляются с целью описать характер человека, действия, ситуаций, людских отношений и т.д.

Таблица №2. Фразеологизмы соотносимые с понятием национальной кухни в казахском языке

Фразеологизмы, связанные с водой (су)	
Казахский вариант	Русский вариант
<i>Суға да батты, отқа да жанды</i>	Чего только не пережил, прошел сквозь огонь, воду и медные трубы
<i>Суға кеткен тал қармайды</i>	Человеку в безысходном положении любая помощь пригодится
<i>Суға салсаң батпайды, отқа салсаң жанбайды</i>	Непоколебимый человек, который способен пройти сквозь огонь и воду
<i>Судай сапырды</i>	1. Когда человек говорит, что ему вздумается; 2. Тратить что-то безалаберно
<i>Судай суық, оттай тентек</i>	Настырный (употребляется касательно настырного человека)
<i>Су қара көк таңды</i>	Когда человек не признает вину, отрицает все
<i>Су құйды өтірікіші</i>	Бессовестный лжец
<i>Су сепкендей басылды</i>	Как рукой сняло, отлегло от сердца
<i>Су тигізбеді</i>	Употребляется, когда кто-то защищает честь, репутацию другого человека
Фразеологизмы, связанные с мёдом (бал)	
<i>Бал таңдай</i>	Человек, который умеет интересно повествовать рассказы и завлекать людей своим прекрасным пением
<i>Балы тамған жас қамыс</i>	Нежный, не созревший, только подрастающий молодой человек (юная леди)
Фразеологизмы, связанные с пищей (ас, тамақ)	
<i>Тамағынан ас өтпеді</i>	Кусок в горло не лезет
<i>Тамақ асырады</i>	Выживал, карабкался из нищеты
<i>Тамақ тоқ, көйлек көк</i>	Человек, живущий в достатке
Фразеологизмы, связанные с молоком (сүт)	
<i>Сүттей ұйыды</i>	Поверил безоговорочно
<i>Сүттен ақ, судан таза</i>	Невинный, чистый
<i>Сүт үстінде қаймақ болды</i>	Растить беззаботно, в достатке, свободно, не притерпевая и не ведая мук и бед
<i>Сүтін ақтады</i>	Оправдал надежду и труд
<i>Сүт кенже</i>	Самый младший ребенок в семье
<i>Сүтке тиген күшіктей болды</i>	Стал жалким, иметь жалкий вид
<i>Сүттей жарық</i>	Светло, как днем
Фразеологизмы, связанные с маслом (май)	
<i>Майға жықты</i>	Встретил гостя, поставив на стол самые лучшие блюда
<i>Майдан жықты</i>	Пришлось по душе
<i>Майын ағызды</i>	Употребляется, когда человек рассказал что-то, повествовал историю с особым мастерством
Фразеологизмы, связанные с солью (тұз)	
<i>Тұз арам</i>	Бессердечный человек

<i>Тұздас-дәмдес болды</i>	Жили вместе
<i>Тұз-дәм айдады</i>	Позвал на встречу
<i>Тұз-дәмі жараспады</i>	Не ладили, не смогли ужиться в мире и согласии
<i>Тұз татты</i>	Попробовал блюдо
<i>Тұзын ақтады</i>	Оправдал надежду
Фразеологизмы, связанные с бульоном (сорпа)	
<i>Сорпаға шығары</i>	Авторитетный, влиятельный человек
<i>Сорпасы араласпаған</i>	Люди, не являющиеся близкими знакомыми или же родственниками
Фразеологизмы, связанные с хлебом (нан)	
<i>Нандай иледі</i>	Придавить, утоптать, подавить
<i>Нанын тауып жеді</i>	Заработывл себе на жизнь, на хлеб
<i>Наны таусылды</i>	Умер, погиб
Фразеологизмы, связанные с мясом (ет)	
<i>Ет жақын</i>	Родственники, близкие люди
<i>Ет жемесе де, сорпа ішкендей болды</i>	1. Обливаться потом; 2. Стыдиться
<i>Ет жүрегі езілді</i>	Волноваться, переживать, горевать
<i>Ет қызу</i>	Первоначальный быстрый темп какого-либо действия
<i>Етпен қайнап, сүйекке сіңген</i>	Ставший привычкой, обыденный
Фразеологизмы, связанные с кефиром (айран)	
<i>Айран-асыр болды</i>	Восхищаться, изумляться, удивляться
<i>Айрандай аптап, күбідей күптеп</i>	Танцевать свободно
<i>Айрандай ұйып отыр</i>	Жить душа в душу, жить в мире и согласии
<i>Айран сұрап, шелегіңді жасырмау</i>	Говорить все, как есть, ничего не скрывать, не таить.

Заключение

Исходя из вышеуказанных историй кухонь народов и их фразеологизмов можно сделать вывод, что они полностью отражают суть культуры народов, при этом подчеркивая то, насколько они разные. Французская кухня особенно своей изысканностью и утонченностью. Представители этой нации сквозь гастрономию пытаются выразить себя и свое отношение к собственной личности. Для них прием пищи подобен тонкому и высокому искусству, а фразеологизмы, связанные с едой, используются для описания человека или же события. Для казахов же пища служит источником энергии, показателем результата труда, определителем отношения к человеку, а пословицы и поговорки имеют больше поучительный смысл. У двух наций в их выражениях фигурируют блюда, которые чаще всего употребляются и являются своего рода визитной карточкой национальной кухни. Также, благодаря этим выражениям человек способен глубже понять язык, культуру носителей и их историю. Фразеологизмы с большой точностью передают суть сказанного человеком какой-либо нации, поэтому изучая их, люди получают возможность лучше усваивать суть не только разговора, но и культуру другой нации.

Список использованных источников

1. В.П. Смирнова «Франция: традиции, люди, впечатления». Профиздат, 1990
2. Французско-русский фразеологический словарь [Текст] : около 35 000 фразеологических единиц / сост. В. Г. Гак, И. А. Кумина, И. П. Лалаев [и др.] ; под ред. Я. И. Рецкера. - Москва : [б. и.], 1963. - 1112 с., [с.547,781,1090,1096,1097.]
3. Айтбайұлы Ө., Әбдрахманов С., Кекілбай Ә. [и др.] «Фразеологиялық сөздік», - Алматы: «Арыс» баспасы, 2007.- 800 с.

4. Переверзева Е.Ф. Русско-французский фразеологический словарь. Dictionnaire des expressions idiomatiques russe-français.- 1-е. - М.: ФЛИНТА: Наука, 2017.- 280 с.
5. http://pro-france.com/for_tourist/retsepty-frantsuzskoj-kuhni.html (1)
6. <https://www.advantour.com/rus/kazakhstan/cuisine.htm> (2)