

УДК 81'373.4

ФРАЗЕОСОЧЕТАНИЯ, СООТНОСИМЫЕ С ПОНЯТИЕМ «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ» ВО ФРАНЦУЗСКОМ И КАЗАХСКОМ ЯЗЫКАХ

Болатова Асемгуль Санатовна, Утемисова Диана Умбетқызы

bolatovaassemgul@gmail.com

dian19@mail.ru

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 фразеосочетаний, 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 фразеосочетаний, 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 фразеосочетания французского и казахского языка, соотнося их с национальными особенностями кухонь двух наций.

Задачи:

1. Выявить фразеосочетания двух языков, связанные с понятием “национальная кухня”;
2. Найти различия и идентичность во фразеосочетаниях двух языков;
3. Установить, каким образом фразеосочетания олицетворяют культуру нации.

Актуальность: данная тема является не изученной и материалы по этой теме труднодоступны, работа является уникальной при изучении фразеосочетаний 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 фразеосочетания 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 фразеосочетаний. Если рассматривать сравнения с продуктами питания, то в этой области отражены, в основном, самые значимые для французов. Фразеосочетания французского языка можно поделить на несколько категорий, в зависимости от того, с каким блюдом или продуктом они ассоциируются. У французов преобладают морепродукты, это связано с природно-климатическими особенностями Франции : страна на западе и севере территории страны омывается Атлантическим океаном на юге –Средиземным морем.

Таблица №1. Фразеосочетания, соотносимые с понятием “национальная кухня” во французском языке

| Фразеосочетания, связанные с понятием “хлеб” (Le pain) | | |
|--|---|---------------------------------|
| Французский вариант | Русский вариант | Буквальный перевод |
| <i>à la faim tout est pain</i> | Голод – лучший повар | К голоду все хлеб |
| <i>Bon comme le pain</i> | Добрый, хороший как хлеб; | Хорошо, как хлеб |
| <i>Embrasser comme du bon pain</i> | Прижимать к себе как вкусный хлеб | Поцелуй, как хороший хлеб |
| <i>Tendre comme du pain frais</i> | Нежный как свежий хлеб | Нежно, как свежий хлеб |
| <i>Triste comme un jour sans pain</i> | Грустный как день без хлеба | Грустно, как день без хлеба |
| <i>Se vendre comme du bon pain</i> | Раскупаться, продаваться как вкусный хлеб – нарасхват | Продайте, как хороший хлеб |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “мясо” (La viande) | | |
| <i>Ce n'est pas la viande prête</i> | Это ещё долгая песня (дословно: это мясо готовится долго) | Это мясо не готово |
| <i>La viande creuse</i> | (Постное мясо) скудная пища; тщетные надежды | Полое мясо |
| <i>Ne pas attacher ses chiens avec des saucisses</i> | Быть крайне скупым | Не связывайте собак с сосисками |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “улитка и устрица” (L'escargot et l'huître) | | |
| <i>Aller comme un escargot</i> | «Ползти» медленно | Иди, как улитка |
| <i>Bâiller comme une huître</i> | Зевать (как устрица) во весь рот | Зевая, как устрица |
| <i>Chanter comme une huître</i> | Петь как устрица | Пой, как устрица |
| <i>Lent comme un escargot</i> | Медлительный как улитка | Медленно, как улитка |
| <i>Raisonner comme une huître</i> | Рассуждать как устрица | Рассуждая, как устрица |
| <i>S'enrouler comme un escargot</i> | Свернуться, закрутиться как улитка | Заворачивай, как улитка |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| <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) | Приехать как пруд в Великий пост |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “лягушка” (grenouille) | | |
| <i>Bête comme une grenouille</i> | Глуп как пробка | Зверь, как лягушка |
| <i>Manger la grenouille</i> | Залезть в кубышку, растратить чужие деньги | Ешьте лягушку |
| <i><u>Avoir la gueule fendue comme une grenouille</u></i> | Рот до ушей | Раздели челюсти как лягушка |

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
| Фразеосочетания, связанные с понятием “вино” (Le vin) | | |
| <i>à bon vin point d’enseigne</i> | (Хорошему вину не нужна никакая реклама) хороший товар сам себя хвалит | К хорошей винной точке вывески |
| <i>Avoir le vin triste (gai)</i> | Быть грустным (весёлым) во хмелю | Иметь грустное вино (веселое) |
| <i>Mettre de l’eau dans son vin</i> | (Разбавить вино) умерить свои притязания, смягчиться | Положите немного воды в ваше вино |
| <i>Sac à vin</i> | (Мешок для вина) пьяница | Винный мешок |
| <i>Un vin d’adieu</i> | Прощальная пирушка | Прощальное вино |
| <i>Quand le vin est tiré, il faut le boire</i> | Взялся за гуж, не говори, что не дюж | Когда вино вытягивают, надо его пить |
| <i>Qui a tiré le vin le boit</i> | Сам заварил кашу, сам и расхлёбывай | Кто вытащил вино, пьет это |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “сыр” (le fromage) | | |
| <i>Entre la poire et le fromage</i> | За десертом | Между грушей и сыром |
| <i>Haut comme deux sous de fromage mou</i> | От горшка два вершка | Высокий как кусок мягкого сыра |

Виноград можно отнести к древним культурным растениям. С его появлением человек быстро изобрел вино. Франция богата многовековыми традициями развития виноградарства, поэтому вино является неотъемлемой частью обедов и ужинов во Франции. По статистике, этот напиток присутствует на столах в 94% случаев. Французское виноделие признано во всем мире, это не только важная статья экспорта, но и предмет национальной гордости, практически объект культа. Вино для французов является национальным достоянием, так же, как 360 сортов сыра и её культура. Французская трапеза невозможна без знаменитых французских сыров. Сыр, как правило, подается после десерта, что нашло свое отражение в устойчивом выражении.

Из приведенных выше примеров фразеосочетаний, связанных с блюдами французской кухни, можно сделать вывод, что данные фразеосочетания 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.

Таблица №2. Фразеосочетания, соотносимые с понятием “национальная кухня” в казахском языке

| Фразеосочетания, связанные с понятием “пища” (ас, тамақ) | | |
|---|---|----------------------------|
| Казахский вариант | Русский вариант | Буквальный перевод |
| <i>Тамағынан ас өтпеді</i> | Он не в состоянии есть | Кусок в горло не лезет |
| <i>Тамақ тоқ, көйлек көк</i> | Человек, живущий в достатке | Рубашка голубенькая, сытый |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “хлеб” (нан) | | |
| <i>Нандай иледі</i> | Придавить, утоптать, подавить | Катать, как тесто |
| <i>Нанын тауып жеді</i> | Зарабатывал себе на жизнь, на хлеб | Покушал найдя хлеб |
| <i>Наны таусылды</i> | Умер, погиб | Закончился хлеб |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “масло” (май) | | |
| <i>Майға жықты</i> | Встретил гостя, поставив на стол самые лучшие блюда | Толкнул в масло |
| <i>Майын ағызды</i> | Употребляется, когда человек рассказал что-то, повествовал историю с особым мастерством | Пролил масло |

| Фразеосочетания, связанные с понятием “молоко” (сүт) | | |
|---|---|---|
| Казахский вариант | Русский вариант | Буквальный перевод |
| <i>Сүттей ұйыды</i> | Поверил безоговорочно | Загустел как молоко |
| <i>Сүттен ақ, судан таза</i> | Невинный, чистый | Белее чем молоко, чище воды |
| <i>Сүт үстінде қаймақ болды</i> | Расти беззаботно, в достатке, свободно, не притерпевая и не ведая мук и бед | На молоке была сметана |
| <i>Сүтін ақтады</i> | Оправдал надежду и труд | Оправдал молоко |
| <i>Сүт кенже</i> | Самый младший ребенок в семье | Молочный младший |
| <i>Сүтке тиген күшіктей болды</i> | Стал жалким, иметь жалкий вид | Был как щенок |
| <i>Сүттей жарық</i> | Светло, как днем | Ярко, как молоко |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “кефир” (айран) | | |
| <i>Айран-асыр болды</i> | Восхищаться, изумляться, удивляться | Был лучше, чем кефир |
| <i>Айрандай ұйып отыр</i> | Жить душа в душу, жить в мире и согласии | Загустел, как кефир |
| <i>Айран сұрап, шелегіңді жасырмау</i> | Говорить все, как есть, ничего не скрывать, не таить. | Не скрывать ведро, спрашивая кефир |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “мясо” (ет) | | |
| <i>Ет жақын</i> | Родственники, близкие люди | Близкий как мясо |
| <i>Ет жемесе де, сорпа ішкендей болды</i> | 1. Обливаться потом; 2. Стыдиться | Даже если не ел мясо, казалось что выпил бульон |
| <i>Ет жүрегі езілді</i> | Волноваться, переживать, горевать | Раздавилось мясное сердце |
| <i>Ет қызу</i> | Первоначальный быстрый темп какого-либо действия | Мясо разогрелось |
| <i>Етпен қайнап, сүйекке сіңген</i> | Ставший привычкой, обыденный | Кипит мясом, впитал в кости |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “бульон” (сорпа) | | |
| <i>Сорпаға шығары</i> | Авторитетный, влиятельный человек | То, что выйдет на бульон |

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
| <i>Сорпасы араласпаган</i> | Люди, не являющиеся близкими знакомыми или же родственниками | Не смешанный суп |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “вода” (су) | | |
| <i>Суға да батты, отқа да жанды</i> | Чего только не пережил, прошел сквозь огонь, воду и медные трубы | И в воде тонул, в огне горел |
| <i>Суға салсаң батпайды, отқа салсаң жанбайды</i> | Непоколебимый человек, который способен пройти сквозь огонь и воду | И в воде не тонет, и в огне не горит |
| <i>Судай суық, оттай тентек</i> | Настырный (употребляется касательно настырного человека) | Холодный как вода, игривый как пламя |
| <i>Су құйды өтірікші</i> | Бессовестный лжец | Лжец налил воду |
| <i>Су сепкендей басылды</i> | Как рукой сняло, отлегло от сердца | Успокоился, как будто полили водой |
| <i>Су тигізбеді</i> | Употребляется, когда кто-то защищает честь, репутацию другого человека | Вода не касалась |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “мёд” (бал) | | |
| <i>Бал таңдай</i> | Человек, который умеет интересно повествовать рассказы и завлекать людей своим прекрасным пением | Медовое небо |
| <i>Балы тамған жас қамыс</i> | Нежный, не созревший, только подрастающий молодой человек (юная леди) | юный тростник с которого капал мед |
| Фразеосочетания, связанные с понятием “соль” (тұз) | | |
| <i>Тұз арамь</i> | Бессердечный человек | Хитрость соли |
| <i>Тұздас-дәмдес болды</i> | Жили вместе | Делил и соль и вкус |
| <i>Тұз-дәм айдады</i> | Позвал на встречу | Соль и вкус скажут |
| <i>Тұзын ақтады</i> | Оправдал надежду | Оправдал соль |

Казахские фразеосочетания тоже в редких случаях связаны, непосредственно, с пищей. Казахи являются потомками народа, который вел преимущественно кочевой образ жизни и занимался животноводством, питались они в основном продуктами животного происхождения (мясом, молоком, молочными продуктами, яйцами). Они также употребляются с целью описать характер человека, действия, ситуаций, людских отношений и т.д.

Заключение

Исходя из вышеуказанных историй кухонь народов и их фразеосочетаний можно сделать вывод, что они полностью отражают суть культуры народов, при этом подчеркивая то, насколько они разные. Французская кухня особенна 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 фразеосочетания, 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. Фразеосочетания 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. Смирнова В.П. 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.] Ә “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)