

СОДЕРЖАНИЕ

[Введение 3](#_Toc483173989)

[1 Гастрономическая культура как теоретическое понятие 5](#_Toc483173990)

[1.1 Гастрономическая культура: этапы исследования, структура и функции 5](#_Toc483173991)

[1.2 Особенности формирования гастрономического мира Британии 7](#_Toc483173992)

[1.3 Семиотическое значение гастрономической культуры 10](#_Toc483173993)

[1.4 Классификация фразеологических единиц 11](#_Toc483173994)

[2 Особенности британской гастрономической культуры и ее рассмотрение в английском языке 15](#_Toc483173995)

[2.1 Основные приемы пищи 15](#_Toc483173996)

[2.2 Блюда британской кухни 18](#_Toc483173997)

[2.3 Отражение гастрономической культуры в английской фразеологии 23](#_Toc483173998)

[2.4 Способы образования кулинарной лексики 28](#_Toc483173999)

[Заключение 32](#_Toc483174000)

# ВВЕДЕНИЕ

 Постижение традиций, менталитета и национальности возможно только с помощью языка, который в свою очередь приобрел саморазвивающийся характер. Язык  это составная часть культуры, объект её восприятия и усвоения. Однако, в отличии от языка, культура создаётся людьми. Только мы можем менять её с помощью действительности.

 Это взаимодействие языка и культуры связано с отражением в языке некоторых особенностей данной страны, обслуживаемой этим языком. Оно образует языковую картину мира, которая является одной из важнейших задач современной лингвистической семантики. И если мы хотим проанализировать значение всех языковых единиц данного языка, то нам не обойтись без гастрономической культуры и её влияния на семантику.

Объектом исследования является глюттоническая картина мира Великобритании.

Предмет исследования  гастрономическая лексика современного английского языка.

Цель исследования состоит в выявлении фразеологизмов в сознании соответствующего фрагмента языковой картины мира. Кулинария является одной из наименее изолированных частей национальной культуры, поэтому анализ английской гастрономии покажет самобытность и особый менталитет данного народа. Наряду с фразеологизмами, метафорами и символами, кулинария всегда косвенно отражает воззрения народа, общественный строй, идеологию. И, конечно, гастрономическая культура отражает языковую картину мира, которая формирует тип отношения человека к действительности. Это один из центральных аспектов восприятия менталитета страны, который складывался на протяжении многих веков.

Задачи исследования:

- Исследовать особенности английской гастрономической культуры;

- Изучить научную литературу, содержащую сведения по фразеологическим единицам;

- Осуществить выборку фразеологизмов, связанных с гастрономической культурой Великобритании.

Тема работы: гастрономическая культура Великобритании и ее отражение в языке.

Методы исследования. В курсовой работе применяются такие общенаучные методы исследования, как анализ, описание и сравнение.

1. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАК ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОНЯТИЕ
	1. Гастрономическая культура: этапы исследования, структура и функции

Гастрономическая культура является первоосновной составляющей культурного фонда любой страны. Как и любая другая структура, она имеет основные нормы и функции. Однако, большинство способов формирования этих норм часто являются неосвященными, что пытались исправить различные филологи, историки и этнографы.

 Первые попытки перейти от описания отдельных фактов гастрономической культуры к ее анализу принадлежат представителям Школы «Анналов», обратившимся к исследованиям повседневной культуры в ее взаимосвязи с социумом. Ф. Бродель предпринял попытку рассмотреть гастрономическую культуру в контексте эпохи с учетом экономических, политических и социальных факторов. Становление теоретико-методологической линии в изучении пищи как культурного феномена приходится на 1960-е  1970-е гг. и связано с исследовательской деятельностью структуралистов. В работах К. Леви-Стросса, Р. Барта и М. Дуглас получает разработку идея пищи как специфического культурного кода. Структуралистские исследования стали стимулом для дальнейшего развития аналитических работ, в которых пища рассматривается как особая сфера культуры и отражение этого исследования стали труды Д. Гуди и М. Харриса (Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры [Электронный ресурс] // URL: <http://www.bio.spbu.ru/science/scienceinfo/el_resourse.php/>).

На рубеже 1980-х - 1990-х годов в зарубежной науке сформировалось особое направление исследований  food studies. Этот междисциплинарный проект объединил историков, этнографов, антропологов, социологов, экономистов и представителей ряда других областей знаний. Целевой задачей данного направления является получение целостного знания о сфере питания.

В исследованиях русских ученых гастрономическая культура рассматривается с двух сторон. С одной стороны, внимание литературоведов привлекает семантика пищевых образов в художественных произведениях (М. М. Бахтин, Ю. М. Лотман, И. Виницкий, В. В. Химич и др.). С другой стороны, на стыке лингвистики, фольклористики и этнографии развиваются этнолингвистические исследования традиционной пищи (Н. И. Толстой и С. М. Толстой, К. В. Пьянкова).

Структура гастрономии может быть поделена на:

- Культуру принятия пищи;

- Гастрономическую рефлексию;

- Кулинарную культуру.

 Культура принятия пищи определяет уместность трапезы и её гастрономического содержания, выстраивая отношения между человеком и пищей. Гастрономическая рефлексия содержит в себе представление о том, что такое пища, какова её роль в жизни и т.д. В кулинарную культуру входят представления о пригодных в пищу продуктах, практиках приготовления пищи, основных способах обработки продуктов, правилах их сочетания.

Гастрономическая культура выполняет следующие функции: регулятивную, функцию определения социального и культурного статуса индивида, коммуникативную, трансляционную, функции идентификации и интеграции. При этом родовыми следует признать регулятивную функцию и функцию определения социального и культурного статуса, потому что именно устанавливают определенные научные рамки над определением гастрономии, а также помогают определить культуру и традиции народа по их потреблению пищи.

В настоящее время гастрономическая культура избавляется от устойчивого кода «дифицита» и начинает формировать новые традиции, в основе которых находится достаток. Однако, её формирование зависит от многих факторов, которые являются различными между культурами.

* 1. Особенности формирования гастрономической культуры Британии

За британской кухней утвердилась репутация не слишком утонченной, но уделяющей внимание качеству ингредиентов, которые обычно местного производства. Развитие особенностей можно напрямую отнести к характерному географическому и экономическому положению в прошлом. Через Англию последовательно проходили (и задерживались) кельты, пикты, римляне, викинги, саксы, англы, норманны, и это только до 1066 года. И все они теми или иными способами оказали влияние на то, что в дальнейшем стало английской кухней.

Стоит разобрать формирование привычек питания на этапы:

* 1. Средневековье.

В это время кулинарные привычки были тесно связаны с церковным календарем. Причем то, что ела знать, существенно отличалось от рациона низших сословий, которые были вынуждены не только соблюдать посты (в лучшем случае на соленой рыбе), но и не имели доступа к свежим продуктам в холодное время года. Вынужденное следование религиозным установлениям привело к полному исчезновению в Англии бобров, поскольку, как животное, пользующееся хвостом при плавании, бобер был условно причислен к рыбам и, следовательно, оказался пригоден к употреблению в пищу во время поста.

Вода, как наиболее распространенный, и, как кажется, дешевый способ утоления жажды, упоминается крайне редко. Тут следует учесть, что представления о гигиене и микробах в средние века были весьма относительные, а потому воду никто не кипятил и она потенциально несла в себе немалое количество болезнетворных организмов.

Пиво же в силу технологии изготовления было сравнительно безопасным. Его, начиная от завтрака и до ужина, пили все, в том числе и малые дети.

Стандартный завтрак зажиточного горожанина, преуспевающего ремесленника, монаха или даже знати зачастую ограничивался пивом, хлебом и сыром (Литвинова Я. В. Английская кухня: от средних веков до наших дней [Электронный ресурс] // URL: <https://www.bfm.ru/news/177627/>).

б) Викторианская эпоха.

Во времена правления королевы Виктории, почти все выращивалось на местах и продавалось на местных рынках, потому как транспортировка была сложна и многим не по карману. К тому же железных дорог пока тоже не было. Только Лондон и другие портовые города, благодаря своему исключительному положению, могли получать товары, доставляемые, как говорят англичане, «из-за моря». Хлеб, овсянка и картошка оставались основной едой городской бедноты.

После 1848 года доступная еда стала более разнообразной, качественной и свежей, главным образом благодаря все разрастающейся сети железных дорог, которые поставляли свежие продукты (например, молоко или входившие в моду консервы) в разные уголки страны быстрее и эффективнее.

Больше всего от новой системы выиграли представители городского среднего класса, которые, став богаче, охотно демонстрировали свои новоприобретенные состояния и на кулинарном поприще. А поскольку они, не являясь землевладельцами, не производили никакой еды сами, то охотно покупали качественные мясо и овощи, которые стали появляться в магазинах.

Охлаждение и замораживание большого количества мяса не было практически возможным до открытия в 1861 году дешевого способа изготовления льда. К концу викторианской эпохи кухонные шкафы и кладовки были наполнены таким же количеством пакетов, банок, соусов в бутылках, консервированных овощей и фруктов, что и их современные аналоги. Однако профессиональные повара по-прежнему предпочитали делать все «вручную», презрительно отворачиваясь от бульонного и яичного порошков.

Завтрак в значительной степени напоминал то, что сегодня считается классическим английским завтраком. Обед был весьма скромным: средний класс работал, аристократия развлекалась, на обстоятельную еду в середине дня ни у кого не было времени, ну а ужин как раз и был основным временем приема пищи (Смирнова Г. Е. Современный взгляд на британскую национальную кухню.  М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015.  С. 334).

в) Начало XXl века.

За последние два десятилетия Англия, и в особенности Лондон, стала одной из мировых кулинарных мекк. Французы по-прежнему могут считать себя основателями и продолжателями изысканной кулинарии. Каждая новая волна иммигрантов оседала в некогда имперской метрополии, привозя с собой и привычную для нее кухню, которая благополучно выплескивалась из домашних кухонь на простор ресторанных степей. За пределами Индии, Пакистана и Китая лучшие традиционные кулинары осели именно в Лондоне. К ним прибавились тайские и вьетнамские, португальские, польские, скандинавские, а теперь и понемногу русские рестораны.

 XX век принес с собой иммигрантов из Индии, Пакистана и других азиатских стран. При этом, Британские острова были отрезаны от других стран морями и проливами, которые и являлись основными источниками добывания пищи (URL: <https://www.bfm.ru/news/177627>).

* 1. Семиотическое значение гастрономической культуры

История человеческой цивилизации неразрывно связана с пищевыми ресурсами, являющимися одной из основных физиологических потребностей человека (Ермакова Л. Р. Глюттоническая номинация в этнокультурном аспекте.  Белгород: Национальный исследовательский университет «БелГУ», 2016.  С. 1). Гастрономическая культура современности  это не просто сборник блюд и рецептов той или иной страны, это зеркало, отражающее менталитет местных жителей, традиции, исторические особенности и национальные привычки.

Можно привести множество примеров, когда семиотическое значение пищи давало ответ на многие вопросы людей, которые участвуют в инкультурации. Например: культура Британии с огромным количеством рыбных блюд, которые и по сей день не утратили свою популярность (всемирно известное блюдо “fish and cheeps”). Причиной этого является географическое и экономическое положение Англии со времен Викторианской эпохи. Как уже упоминалось в нашей работе, из-за невозможности транспортировки мяса из-за рубежа, а также повсеместной бедности, жители портовых городов добывали пищу из моря, формируя при этом гастрономическую культуру своей страны, которая позже распространилась по всей Англии. На особенность национальных кухонь также влияли религиозные обычаи, система культурных запретов, старинные обычаи, регламентировавшие образ жизни (Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни.  М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008.  С. 6).

Семиотика гастрономии – это отражение отношения к жизни. У одного народа – это строгость и внутренняя гармония (чайная церемония в Китае), а у другого – потребление пищи для образования энергии (в странах с холодным климатом, где люди потребляют калорийную пищу для сохранения тепла). Эти примеры зависят от:

- Исторического развития страны;

- Географического положения;

- Климата;

- Экономических факторов;

- Соседства с другими странами.

Все эти тонкости культуры народа отражаются в его языке, который можно показать как путь формирования современной ментальности нации (Маслова В. А. Лингвокультурология.  М.: Издательский центр «Академия», 2004.  С. 3). Таким образом, мы можем проследить центр той или иной культуры, обнаружить основные составляющие национального менталитета, и познать его в полной мере.

* 1. Классификация фразеологических единиц

Фразеологизмы  это одна из самых важных составляющих языка. Они служат для выразительности речи, отражают менталитет и культуру данного народа, придают языку метафоричность и эмоциональную окраску. Помимо этого, именно с помощью фразеологизмов можно понять отношение к какому-либо объекту действительности. В нашей работе этим объектом является гастрономическая составляющая культуры Британии.

Основные типы фразеологических единиц были выделены В.В. Виноградовым и Шанским. Именно они дали четкую классификацию фразеологизмов, которая поможет нам понять соотношение значения фразеологизма в целом и значений его составляющих компонентов.

Первая классификация фразеологических оборотов с точки зрения их семантической слитности была предложена Ш. Балли, который выделил три типа фразеологизмов. В. В. Виноградов творчески переработал классификацию Балли, предложив три типа фразеологических оборотов (Фразеологизмы и их классификация [Электронный ресурс] // URL: <http://reshal.ru/>).

а) Фразеологиеские сращения;

Под фразеологические сращениями В. В. Виноградов подразумевает абсолютно неделимые, не разложенные словосочетания, значение которых совершенно независимо от их лексического состава, от значения их компонентов и так же условно и произвольно, как значение немотивированного словарного знака (Барашникова А. В. Классификация фразеологизмов [Электронный ресурс] // URL: <https://sites.google.com/site/stvvyaz/home/azykoznanie/klassifikacia-frazeologizmov/>). Они немотивированы и непроизводны. В их значении нет никакой связи, даже потенциальной, со значением их компонентов. Если их смысловые элементы однозвучны с какими-нибудь самостоятельными, отдельными словами языка, то их соотношение чисто омонимическое. Фразеологические сращения могут подвергаться этимологизации. Но эта "народная этимология" не объясняет их подлинной семантической истории и не влияет на их употребление (Виноградов В. В. Избранные труды. Лексикология и лексикография.  М., 1977.  С. 156). Мы можем видеть, что отследить связь значения фразеологизма со значением его компонентов невозможно, поэтому их нельзя разделить семантически. Это определенное сочетание аморфных лексических частей, которое является семантической единицой.

б) Фразеологические единства;

Фразеологические единства являются потенциальными эквивалентами слов. И в этом отношении они несколько сближаются с фразеологическими сращениями, отличаясь от них семантической сложностью своей структуры, потенциальной выводимостью своего общего значения из семантической связи компонентов. Фразеологические единства по внешней, звуковой форме могут совпадать со свободными сочетаниями слов (Виноградов В. В. Избранные труды. Лексикология и лексикография.  М., 1977.  С. 156). Поэтому понимание фразеологических единств строится на понимании его внутренних компонентов, т.е. значение можно понять из семантики образующих фразеологизма слов.

в) Фразеологические сочетания.

Во фразеологических сочетаниях имеются слова как со свободным, так и со связанным употреблением. Чем шире круг слов, с которыми может соединяться фразеологического сочетания, имеющий несвободное употребление, тем ближе это сочетание к разряду фразеологических выражений (Виноградов В. В. Избранные труды. Лексикология и лексикография.  М., 1977.  С. 157). Стоит отметить, что Чехов расширял семантические возможности фразеологических оборотов. Так на примере сочетания со словом «внимание»: «Серебряков: … Прошу, господа. Повесьте, так сказать, ваши уши на гвоздь внимания.» (Классификация фразеологических оборотов по В.В. Виноградову [Электронный ресурс] // URL: <http://my-chekhov.ru/referats/012d.shtml/>). Мы можем видеть, как сопоставляя слова со свободным употреблением, он образовывал новые фразеологические сочетания.

Профессор Н.М. Шанский развил классификацию В.В. Виноградова и выделил четвертый тип фразеологических единиц, который он назвал «фразеологическими выражениями». Фразеологическое выражение – это устойчивый в своем составе и употреблении фразеологический оборот, который не только является семантически членимым, но и состоит целиком из слов со свободным значением (Шанский Н. М. Фразеология современного русского языка. – М.: Высшая школа, 1996. – С. 160). По характеру связей слов и общему значению фразеологические выражения ничем не отличаются от свободных словосочетаний. Однако, они являются устойчивыми единицами с постоянным значением и составом. Сюда можно отнести пословицы, поговорки, крылатые слова и выражения.

1. ОСОБЕННОСТИ БРИТАНСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ЕЕ РАССМОТРЕНИЕ В АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ
	1. Основные приемы пищи

Культура питания − неотъемлемая часть общей культуры человека. И её одной из самых важных составляющих можно назвать режим питания (Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: Традиции и Обычаи.  М.: Сов. Россия, 1990. − С. 13). Именно он может показать культурные особенности страны, охарактеризовать некоторые нормы, которые несут в себе скрытый смысл, с помощью которого можно увидеть отношение народа к пище в целом. Приёмы пищи, как правило, происходят дома или в предприятиях общественного питания, но могут также проходить и в любом другом месте (например, пикники). Кроме того, праздничные приёмы пищи назначаются по особому поводу (свадьба, день рождения и так далее). Однако, иногда совместный приём пищи происходит в связи со скорбными событиями или датами.

Основными приемами пищи в Англии являются: breakfast, brunch, lunch, dinner, supper. Однако некоторые англичане называют второй прием пищи "dinner", а не "lunch”, а ужин – "Tea” (Что едят в Англии [Электронный ресурс] // URL: <http://www.ru-uk.net/zhizn-v-anglii/item/72-chto-edyat-v-anglii.html/>).

а) Brekfast.

Рассматривая такой прием пищи как завтрак важно отметить, что во многих странах он является самым важным приемом пищи, потому что насыщает организм на весь день (Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов.  М.: «Пищевая промышленность», 1978.  С. 25). “Breakfast” происходит от двух слов “break” “fast”. “Fast” означает «пост», а “break” имеет значение «разбить/сломать/нарушить». То есть, “breakfast” – «прекращение поста». Имеется в виду, что ночью человек не ест, и это своеобразный пост. В Великобритании классический завтрак включает в себя жареные яйца, яичницу или яйцо-пашот с беконом и колбасками, грибами, помидорами, а также жареным хлебом, пудинг и тосты. Однако в настоящее время традиционный английский завтрак чаще едят лишь по выходным дням или праздникам. Хорошо знакомую нашему слуху по рассказам Конан Дойля «овсянку» (porridge) англичане едят, как правило, лишь в холодное время года (URL: http://lingvotutors.ru/articles/68748). Существует также такое понятие, как Bed and breakfast (рус. Кровать и завтрак)  вид мини-гостиницы, существующий в разных странах, в которой из услуг для посетителей предлагаются ночлег и завтрак.

б) Brunch.

Brunch – это слово-блэнд (это способ, заключающийся в слиянии двух слов в одно) от ‘br’ из ‘breakfast’ и ‘unch’ из lunch – это поздний завтрак (часто в выходной).

с) Lunch.

Слово “lunch” (и его более полная форма “luncheon”) по версии словаря Collins происходит от слова “nuncheon”, которое в свою очередь, имеет в своей основе слово “noon” – «полдень». То есть, “lunch” – это просто небольшой прием пищи около полудня. Поскольку англичане на завтрак ели немного, они несколько часов спустя ели либо тосты, либо печенье с чаем. Это был «перекус» до обеда, напоминающий наш полдник. Собираясь на учебу или работу, большинство детей и взрослых в Англии берут с собой упакованный ланч. Среднестатистический ланч англичанина состоит из сэндвича, пакетика картофельных чипсов (crisps), какого-либо фрукта и напитка. В некоторых частях Великобритании сэндвич может также называться 'butty' или 'sarnie' (URL: http://www.ru-uk.net/zhizn-v-anglii/item/72-chto-edyat-v-anglii.html).

г) Dinner.

“Dinner” – производное от слова “dine” – пировать/устраивать званый обед. Во время этого приема пищи традиционно собиралась вся семья за большим столом (dining table), могли принимать гостей, и всегда было много блюд. "Обед" — общеславянское образование от слова "еда" с помощью приставки "об-". Первоначально это слово обозначало время до и после еды, то есть перерыв во время работы, предполагающий еду (URL: https://rus.stackexchange.com/questions).

д) Supper.

“Supper” происходит от слова “sup”, которое означает «глоточек». То есть “supper” означал небольшой вечерний прием пищи. И действительно, англичане, как правило, едят на ужин не очень большую порцию одного блюда. Традиционный английский ужин может включать овощи, рыбу или салат с зеленым горошком.

е) Packed lunch, buffet, takeaway.

Packed lunch  сухой паек, еда, которую англичане берут с собой в контейнере, чтобы съесть потом

Пример: He takes a packed lunch to school.

Ср. рус.: Он берет с собой еду в школу.

Buffet  шведский стол, т.е. неограниченное количество блюд по фиксированной цене (a wedding buffet/a buffet-style breakfast).

Takeaway  еда на вынос. В последнее время в Великобритании набирает все большую популярность еда на вынос (take away food). Многие индийские, итальянские, китайские и греческие рестораны в Великобритании предлагают готовые блюда “take away”. На вынос можно взять даже традиционное английское блюдо “fish and chips”. Иногда, помимо обязательной рыбы и картофеля фри, в данное блюдо добавляют пюре из зеленого горошка

Пример: Let’s have Chinese takeout for dinner tonight.

Ср. рус.: Давай закажем китайскую еду домой сегодня на ужин?

ё) Tea break.

На сегодняшний день можно увидеть, что многие традиционные перерывы на чай уже не так соблюдаются современным населением. Чай пьют в конце завтрака, обеда и ужина, однако специальные перерывы на чай могут позволить себе не все, т.к. не у всех есть на это время. Однако, англичане часто пьют чай в середине рабочего дня, делая небольшой перерыв, который так и называется «tea break». Многие также соблюдают традиции и пьют чай вечером после работы  «high tea», а знаменитый «five-o’clock» уже не является таким распространенным среди основного населения. В ресторанах и кафе бывает даже небольшой раздел в меню под названием “afternoon tea”, в котором предложен набор сэндвичей и кексов на выбор и, конечно, сам чай. Чаще всего чай пьют с молоком, сливками и сладким десертом (Пить Чай Это так по-Английски [Электронный ресурс] // URL: <http://www.lingvaflavor.com/tea/>).

Современное население Британии не придерживается строгих английских правил принятия пищи. Однако, можно заметить, что основные приемы играют важную роль в создании культурного наследия гастрономии Англии.

* 1. Блюда британской кухни

Английская кухня сохранила и донесла до наших дней много традиционных блюд. Основу из них составляют мясо, рыба, овощи и крупы. Можно заметить, что многие, а иногда даже сами англичане, то и дело говорят, что английская кухня  худшая в мире. Однако, рецептура многих английских блюд широко используется и за пределами Британии, благодаря ее простоте и сытности. Сюда входят:

а) Первые блюда.

Clam Chowder (New England clam chowder) − новоанглийский суп, который делается с молоком или сливками. Clam − слово, применяющееся в Англии для обозначения любых пригодных в пищу двухстворчатых моллюсков, кроме мидий и устриц, и Chowder − общее название нескольких видов традиционного английского супа, приготовленного из моллюсков и бульона, с добавлением молока (Английская кухня [Электронный ресурс] // URL: <http://gurmanika.com/kuhni/anglijskaya/>).

Cullen Skink − рыбный суп из пикши суп, который назван в честь того места, где он появился на свет – рыбацкой деревушки Каллен на северо-востоке Шотландии. Однако, «skink» по-гэльски означает говяжью голень, которая напрочь отсутствует в этом блюде. Этим определяется определенная загадочность этого супа (Шотландский суп «Каллен-скинк» [ Электронный ресурс] // URL: <http://mport.ua/tonus/recipe/1504435/>).

Hotchpotch  шотландский суп из свежих овощей. Необычное название произошло, по-видимому, от искаженного французского hocher, что означает "смешивать ингредиенты".

б) Блюда из рыбы.

Fish and Chips  блюдо, состоящее из рыбы, обжаренной во фритюре, и нарезанного крупными ломтиками картофеля фри. Это блюдо считается неофициальным национальным английским блюдом и является неотъемлемой составляющей кухни Британии. Первое место среди рыбы, используемой для данного блюда, традиционно занимает треска, но годятся и другие сорта рыбы с белым мясом: пикша, мерлан, сайда, камбала. В хорошей закусочной “Fish and Chips” посетителям всегда предлагается рыба на любой вкус. Важное условие, чтобы рыба была свежей. Для приготовления теста используется мука, пекарский порошок и темный английский эль. Гарнир к рыбе с картофелем − гороховое пюре, маринованный лук, маринованные огурцы или тушеная в томатном соусе фасоль. Дополнение к этому блюду − большая кружка чая. Лондон со дня своего основания был центром торговли рыбой, а на севере основным продуктом питания был картофель. В прошлые времена рыбу с картошкой продавали завернутыми в номер бульварной газеты, чтобы люди могли ознакомиться с новостями и ели руками. Сейчас эти традиции исчезли.

Kedgeree − блюдо британской кухни из варёной нарезанной рыбы и отварного риса. Исторически это блюдо пришло в Соединенное Королевство благодаря колониям Вест-Индии. Прародителем “kedgeree” является индусское блюдо “khichari” − рис с чечевицей и карри (Великобритания, Шотландия: Национальные блюда и напитки [Электронный ресурс] // URL: <http://www.tourbus.ru/countries/147.html/>).

в) Мясные блюда.

Roast beef  блюдо английской кухни, представляющее собой запечённый в духовом шкафу большой кусок говяжьего мяса. По обычаю подается на семейном воскресном обеде (вместе с картофелем и йоркширским пудингом). На протяжении столетий Великобритания была известна своей говядиной, т.к. природные условия Британских островов помогли стране занять в XVIII–XIX веках лидирующие позиции в разведении крупного рогатого скота и его экспорте (Ростбиф: история, способы приготовления, нарезка [Электронный ресурс] // URL: <http://isvestnie-bluda.ru/rostbif.html/>).

Haggis − национальное шотландское блюдо из бараньих потрохов (сердца, печени и легких), порубленных с луком, толокном, салом, приправами и солью и сваренных в бараньем желудке. Хаггис традиционно готовят на ужин 25 января, во время празднования дня рождения знаменитого шотландского поэта Роберта Бернса. Во времена Бернса, это блюдо считалось едой бедняков, так как его готовили из предназначенных на выброс овечьих потрохов. Бернс посвятил хаггису оду. Либо слово происходит от скандинавского слова рубить.

Beef Wellington − праздничное блюдо из говяжьей вырезки: мясо, запечённое в слоёном тесте. Вырезка обычно запекается целым большим куском. Имя герцога Веллингтона, который прославился при Ватерлоо, было присвоено привычному блюду на волне патриотизма.

Meat Loaf − традиционный мясной рулет, который имеет очень плотную консистенцию.

г) Сладкие блюда.

Simnel Cake − в Англии есть традиция выпекать Симнел в четвертое воскресенье Великого поста. Для выпечки использовали «прекрасную белую муку» «simila». Однако не существует подтверждений ни происхождению выпечки, ни самому названию, настолько оно древнее.

Hot Cross Bun − традиционный пасхальный хлеб, употребляемый в Великую пятницу в Англии. В странах Британского содружества представляет собой изделие из сдобного теста с пряностями и изюмом, и с нанесённым сверху изображением белого креста. Крест на булочке символизирует распятие Христа на кресте. С булочками связано несколько суеверий и городских легенд: считается, что булочки, приготовленные в Великую пятницу, не заплесневеют весь год, а также что Церковь Англии пыталась запретить продажу булочек из-за чрезмерной популярности, и Елизавета I законодательно ограничила их продажу пасхальными праздниками и Рождеством.

Trifle − очень простой десерт английской кухни, который готовится из бисквита или печенья, пропитанного фруктовым соком и т.д. Все ингредиенты мелко нарезаются и несколько раз чередуются – выкладываются слоями. Даже само название отражает чрезвычайную простоту приготовления трайфла – в переводе это слово обозначает «мелочь» или «пустяк». Важно отметить, что первый рецепт десерта, из которого потом родился трайфл, был впервые опубликован в книге «The good huswife’s Jewell» Томаса Доусона в Шотландии в 1596 году. Однако блюдо немного иначе готовилось и называли его «fool», то есть «дурак», подчеркивая простоту рецепта (Кисленко А. В. [Электронный ресурс] // URL: <http://ovkuse.ru/recipes/trajfl/>).

 Banoffee pie − английский пирог, приготовленный из бананов, сливок, карамели и варёного сгущённого молока. Составителями рецепта пирога являются Найджел Маккензи и Иан Даудинг: владелец ресторана «Голодный Монах» и его шеф-повар. Именно Маккензи дал название пирогу. Слово «Баноффи» (англ. Banoffee) настолько прочно вошло в английский язык, что стало употребляться для описания любого продукта, который напоминает по вкусу или запаху банан и карамель.

Shepherd’s Pie − досл. «пастуший пирог» − запеканка, которую готовят из картофеля и бараньего фарша с овощами и сыром. настоящий пастуший пирог делается только из баранины или ягнятины, поскольку слово «шеперд» (англ. shepherd) обозначает пастуха, который пасёт именно овец. Аналогичный пирог из любого другого мяса, кроме баранины, но в основном из говядины, называется «деревенским» или, буквально, «коттеджным пирогом» (англ. cottage pie). Этот термин известен с 1791 года, когда картофель был введён в культуру и стал продуктом питания, доступным для бедняков (проживавших в «коттеджах» (англ. cottage)  скромных домах для сельских работников).

д) Пудинги.

Йоркширский пудинг − традиционный английский пудинг, который готовится из кляра и обычно подается с ростбифом и подливкой. Когда пшеничная мука стала применяться при приготовлении пирогов и пудингов, повара Северной Англии придумали способ использования жира, который капал на поддон, чтобы готовить пудинги, пока мясо жарится. В 1737 году рецепт «Капающего пудинга» (англ. A Dripping pudding) был опубликован в книге «The Whole Duty of a Woman». Похожие рецепты были опубликованы в 1747 году в книге Ханны Глейс, «Искусство кулинарии с разъяснениями» под названием «Йоркширский пудинг». Ханна Глейс переделала и переименовала изначальный рецепт.

Рисовый пудинг − блюдо из риса, смешанного с водой или молоком, иногда с добавлением других ингредиентов. В различных случаях используется либо как десерт.

Plum Pudding − это рождественский десерт, который готовится за несколько недель до праздника, затем находится в прохладном месте и подаётся в первый день Рождества. Плам-пудинг представляет собой приготовленный на пару пудинг тёмного цвета с добавлением сухофруктов, орехов и околопочечного говяжьего жира. Раньше для приготовления рождественского пудинга использовался специальный мешок, откуда и его название: англ. plum — округлый; но с начала XX века его повсеместно заменила форма для пудинга.

На примере вышеуказанных блюд можно заметить, что главная особенность, она же проблема, английской еды  она направлена на утоление голода, а не на получение удовольствия (Павловская А. В. Англия и англичане.  М.: «Издательство МГУ», 2006.  С. 336). Мы также можем заметить, что их название отражает само содержание блюда и наоборот. Также можно проследить влияние других культур, а также таких факторов, как: природные условия, определенное экономическое положение и даже исторические события.

* 1. Отражение гастрономической культуры в английской фразеологии

Известный русский языковед Б.А. Ларин писал: «Фразеологизмы всегда косвенно отражают воззрения народа, общественный строй, идеологию своей эпохи. Отражают — как свет утра отражается в капле росы». Такое точное сравнение дает нам понять, что фразеологические единицы — это душа всякого национального языка, в котором неповторимым образом выражаются дух и своеобразие нации (Маслова В. А. Лингвокультурология.  М.: Издательский центр «Академия», 2004. — С. 82). Именно поэтому стоит проанализировать английские фразеологизмы, которые включают в себя связь с гастрономической культуры Британии.

Рассмотреть и организовать английские глюттонические фразеологизмы стоит при помощи ранее упоминавшейся классификации. Я воспользовалась таким источником наиболее распространенных английских фразеологизмов, как книгой «Разговорных английских идиом» Сытеля В.В. и Кунина А.В. «Фразеология современного английского языка». По классификации В.В. Виноградова:

а) Фразеологические сращения;

Существует большое количество фразеологических сращений, связанных с едой, которые классифицируются на группы. Например: apple idioms, tea idioms, potato idioms и другие. В своей работе я рассмотрела наиболее употребляемые и распространенные идиомы, встречающиеся в разговорном английском языке, а также попыталась классифицировать их по тематическим группам, объясняя этимологию данного фразеологизма:

- Apple idioms.

Пример: Apple of (someone’s) eye

Ср. рус.: Глазное яблоко. Радовать глаз.

Эта фраза впервые появилась в работе короля Альфреда Великого, также её использовал Шекспир и Вальтер Скотт (Английские идиомы [Электронный ресурс] // URL: <http://www.time-english.ru/obuchenie/klub/klub-2/>).

Пример: Apple-pie order.

Ср. рус.: Порядок яблочного пирога. Идеальный порядок.

Происхождение этой фразы неизвестно, но можно предположить, опираясь на рецептуру этого традиционного английского пирога, что он имел строгие правила приготовления.

Пример: To polish the apple.

Ср. рус.: Полировать яблоко. Льстить кому-то.

 Фраза берет свои истоки из привычки английских учеников приносить красивое спелое яблоко для учителя, чтобы задобрить его.

- Tea idioms.

Пример: It’s not my cup of tea.

Ср. рус.: Это не моя чашка чая. Это мне не по вкусу.

После Второй Мировой Войны с приходом американцев на английские земли, англичане абсолютно не понимали их культуру и поведение, поэтому это фраза относится к их манерам и имеет негативный характер.

Пример: Not for all tea in China.

Ср. рус.: Ни за весь чай в Китае. Ни за что на свете.

Китай  это один из самых знаменитых производителей чая, имеющий тысячи плантаций на своей территории.

Пример: More tea vicar?

Ср. рус.: Еще чаю, викарий? Может добавки?

Викарии  это епископы, которые посещали дома прихожан и беседовали с ними за чашкой чая. Так как народ был беден и кроме чая нечего было предложить, то они предлагали ещё чая (URL: <http://www.time-english.ru/obuchenie/klub/klub-2/>).

- Potato idioms.

Пример: Couch potato

Ср. рус.: Диванная картошка. Малоподвижный человек, почти всё время смотрящий телевизор.

Идиома “couch potato” появилась в сборнике юмористических очерков писателя Джека Минго, который опубликовал в 1979 году сборник юмористических очерков “The Official Couch Potato Handbook”  “Официальное руководство по безделью”

Пример: Meat and potatoes.

Ср. рус.: Мясо и картофель. Простая еда, простые вкусы.

Мясо и картошка считаются и по сегодняшний день одними из самых простых блюд как английской, так и всемирной кухни.

б) Фразеологические единства.

Пример: Apple of discord.

Ср. рус.: Яблоко раздора.

Пример: The cream of society.

Ср. рус.: Сливки общества.

Пример: A storm in the tea-cup.

Ср. рус.: Буря в чашке чая. Гром среди ясного неба.

Пример: In the soup.

Ср. рус.: В супе. В затрудненном положении.

в) Фразеологические сочетания.

Пример: Adam’s apple.

Ср. рус.: Адамово яблоко.

Пример: Bad egg/ good egg

Ср. рус.: Плохое яйцо / Хорошее яйцо. Нехороший человек/ хороший человек.

 Пример: Big cheese.

Ср. рус.: Большой сыр. Важная персона.

Пример: As fat as a butter.

Ср. рус.: Полный как масло. Пухлый, полный.

Пример: As cool as a cucumber.

Ср. рус.: Спокойный как огурец. Совершенно спокойный, невозмутимый.

г) Фразеологические выражения.

Этот пункт классификации, как уже было упомянуто раньше, был выдвинут Н.М. Шанским и сюда можно отнести:

Пример: Eat crow.

Ср. рус.: Съесть ворону. Признать свою ошибку или поражение.

Пример: Beef about something.

Ср. рус.: Жаловаться на что-то.

Пример: It smells fishy.

Ср. рус.: Нечто подозрительное, вызывающее сомнения и настороженность.

Пример: Bring home the bacon.

Ср. рус.: Зарабатывать деньги на самые необходимые вещи.

В ходе анализа английских фразеологизмов можно увидеть, что связь смысла и продукта отображает отношение англичан к пище. На перечисленных выше примерах фразеологических сращений видно, что «apple idioms» чаще всего выражают эмоционально положительную коннотацию. Возможно это связанно с тем, что англичане имеют особое отношение к этому фрукту, считая его наиболее полезным для употребления, так как он может предотвратить многие заболевания. Также можно заметить имеющиеся во фразеологизмах социальные знаки, которые могут означать социальную близость или дистанцию, сигнализировать отграничение своих от чужих (Васильченко Ю. А., Олянич А. В. Лингвосемиотика Охотничьей Коммуникации.  Волгоград.: ФБГОУ ВПО Волгоградский ГАУ: Волгоград, 2014.  С. 74). Указанное фразеологическое единство «the cream of society» показывает разделение общества на богатых и бедных. Известно, что сливки  это самая ценная часть молока, из которой потом делают масло, сметану и творог, по аналогии с этим элита общества  лучшая его часть. С помощью такого фразеологического сочетания как “big cheese” можно ознакомится не только с отношением англичан к сыру, а еще и с исторической составляющей этого фразеологизма. Ведь до 19 века сыр был достаточно дорогим продуктом и синонимом качества, поэтому большой сыр – это нечто вдвойне настоящее, стоящее и качественное (URL: https://www.start2study.ru/blog/samye-neobychnye-anglijskie-idiomy-ix-proisxozhdenie/).

Фразеологизмы использующие гастрономическую культуру Британии могут рассказать нам о привычках и нормах поведения очень многое. Они выделяют то, что скрыто под социальными нормами или то, что является многовековой традицией. Они не только придают эмоциональную окраска, а еще и отражают отношение самих британцев к своей национальной кухне.

* 1. Способы образования кулинарной лексики

В массовой коммуникации одно из важнейших мест занимает коммуникация, связанная с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и употребления (Олянич А. В. Презентационная теория дискурса: Монография.  М.: Гнозис, 2007.  C. 360). Эта коммуникация именуется глюттонической и она имеет культурный концепт, в котором сконцентрировано множество факторов, которые способны раскрыть отношение народа к своей гастрономической культуре. Национальная одежда, традиции, литература меняются под действием времени и естественных процессов, происходящих в обществе, в то время как именно традиции приготовления блюд остаются хранителями древнего культурного опыта (Таганова Т.А. Традиции питания в современном англоязычном мире: неологизмы и их лексикографическое описание.  М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015.  С. 306). Поэтому кулинарная лексика может показать не только отношение англичан к пище, но и ознакомить нас с факторами, которые помогут при ознакомлении с культурой Великобритании в целом.

Прежде чем приступить к анализу образования кулинарной лексики стоит упомянуть, что основными путями пополнения словарного состава являются словообразование, заимствование и семантическая деривация (Верещагина Е. Ю., Сапегина М. А. Способы образования наименований выпечных изделий в современном немецком языке. Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – С. 1).

а) Словообразование;

- С помощь префиксов.

Эти префиксы могут указывать на преувеличение (overboil  переварить), отрицание или образовывать существительные от глаголов, обозначая повтор действия (refill – дополнительная порция напитка);

- С помощью суффиксов.

Cooler  прохладительный напиток; cooking  готовка; sweeter  магазин, продающий сладости; baking  выпечка; boiling  кипячение.

- Конверсия.

Конверсия – переход слова в другую часть речи, без изменения его структуры (Словообразование [Электронный ресурс] // URL: <http://www.interactive-english.ru/tablitsy/271-slovoobrazovanie/>).

Diet – не содержит сахара (прилагательное от существительного diet); to starbuck  выпить любое кофе (глагол от существительного, которое является наименованием знаменитой сети ресторанов Starbucks), baking  выпечка (существительное от глагола bake).

* Словосложение.

Словосложение – соединение двух или более слов в единое целое. Такие слова пишутся как через дефис, так и слитно.

Teapot – заварочный чайник; hazelnut – лесной орех; coleslaw – белокочанная капуста с майонезом; cookbook  кулинарная книга; cornflour кукурузная мука.

- Сокращение.

Hamburger  burger (гамбургер), vegetables  veggies (овощи).

б) Заимствования;

В основном это распространяется на английские блюда: baklava  пахлава, pakora  жареный хлеб, chai  чай со специями, grapefruit  грейпфрут, cashew – кешью, hickory – гикори (североамериканский орех), macadamia – орех макадами, pistachio – фисташки, jello – желе.

в) Семантическая деривация;

При семантической деривации заимствованная основа развивает одно или несколько новых значений в зависимости от той экстралингвистической среды, в которую она попадает (Широкова Е. А. Семантические и словообразовательные деривации заимствований в ЛСГ названий напитков в английском языке.  М.: Молодой ученый, 2012.  С. 184-185).

Poison  имеет три лексическо-семантических варианта: «лекарство», «яд» и «алкогольный напиток» (The Oxford English Dictionary: in 12 vol./ed J.A.H.Murray at al. – Oxford: Clarendon Press, 1961.– 12 vol). В данный момент можно предположить, что такое обозначение алкогольного напитка могло появиться, т.к. алкоголь имеет негативную коннотацию, т.е. именуя его тем же словом, под которым англичане понимают «яд», они выражают свое отношение к процессу принятия алкоголя.

Bouse, bowse  также имеет несколько вариантов: «пьянствовать», «напиток, ликер» и «пьянство», Здесь развитие второго значения осуществилось путем метонимического переноса предмета на действие с участием данного предмета (Широкова Е. А. Семантические и словообразовательные деривации заимствований в ЛСГ названий напитков в английском языке. М.: Молодой ученый, 2012. С. 184).

Reboil – в словаре Oxford English Dictionary это слово имеет значение «вино, ферментированное во второй раз». Лексема образована путем конверсии от глагола to reboil (кипятить повторно), который был заимствован из французского языка (старофранц. rebouillir).

 Также можно увидеть заметную неологизацию гастрономической лексики, которая происходит из-за влияния различных сфер жизни людей: clean eating  диета, основанная на потреблении сырых продуктов, chefessor  шеф, который преподает в кулинарной школе, meaterarian  ест только мясо, gastropubbery  кухня, сочетающая отличное расположение ресторана и качественную еду, cheapuccino  дешевый капучино из машины, firstovers  остатки еды от обеда, сервированного тому, кто был приглашен, но не смог на нем присутствовать, beered out  уставший от потребления пива, drunkorexia  тенденция мало есть и много выпивать (Таганова Т.А. Традиции питания в современном англоязычном мире: неологизмы и их лексикографическое описание.  М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015.  С. 307308).

Проанализировав способы образования кулинарной лексики можно предположить, что с помощью словообразования, заимствования и семантической деривации глюттоническая культура обогащает язык, изменяет его структуру так, что он становится более современным. Словообразование и семантическая деривация вносят огромный вклад в развитие гастрономической лексики, выделяя ее самобытность и уникальность, а заимствование и неологизация расширяют границы употребления кулинарной лексики.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Гастрономическая культура  это один из самых важных показателей самобытности и особого менталитета каждого народа. Наряду с фразеологизмами, метафорами и символами, кулинария всегда косвенно отражает воззрения народа, общественный строй, идеологию. Она изменчива и непостоянна, и именно это выделяет её среди других компонентов, которые присутствуют в языковой картине мира.

В ходе нашего исследования были рассмотрены задачи, связанные с раскрытием культуры с помощью понятия «пищи», анализом фразеологизмов, связанных с гастрономической культурой Британии, и исследованием особенностей этих фразеологизмов.

С помощью анализа, описания и сравнения мы пытались достигнуть главную цель нашей работы – анализ уникальной гастрономической культуры Британии, её самобытности и богатого наследия. В ходе рассмотрения большого количества фразеологических единиц, изучения происхождения названий и основных приемов пищи, можно сделать следующие выводы:

- Гастрономическая культура это история, которая образуется под влиянием различных факторов, которые имеются у каждого народа;

-Гастрономическая культура не статична и меняется по причине многих факторов, меняя при этом и язык;

- Фразеологические единицы и лексика гастрономической культуры могут выразить дух народа, привычки и отношение к определенным вещям (блюдам, продуктам, религии, к обыденным реалиям).

Изучив гастрономической культуры, можно прийти к заключению, что она отражает культуру, менталитет и языковую картину мира народа.