

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 России 7](#_Toc483173992)

[1.3 Семиотическое значение гастрономической культуры 11](#_Toc483173993)

[1.4 Классификация фразеологических единиц 13](#_Toc483173994)

[2 Отражение русской кулинарной культуры в русской фразеологии 1](#_Toc483173995)6

[Заключение 2](#_Toc483174000)3

Список использованных использованых источников……………………26

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.

Цель исследования состоит в выявлении русских кулинарных фразеологизмов в сознании носителя языка. Кулинария является одной из наименее изолированных частей национальной культуры, поэтому анализ русской 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:

- Изучить взаимосвязь русской кулинарной культуры и языка;

- Описать особенности восприятия гастрономической лексики носителями языка;

- Выявить фразеологические единицы содержащие кулинарную лексику.

Материалом исследования является словарь пословиц и поговорок В. И. Даля, а также толковый словарь С. И. Ожегова. В данной работе было проанализировано 100 фразеологизмов.

Методы исследования. В курсовой работе применяются такие общенаучные методы исследования, как аналитический, контекстуальный, компонентный, сравнительно-исторический и описательный.

Объектом исследования является русская кулинарная культура.

Предмет исследования – переводческий аспект гастрономической лексики русского языка.

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]).

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 (Бахтин, Лотман, Виницкий, 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 кулинарной культуры России

Русская кулинарная культура сформировалась под влиянием множества факторов: огромная территория, разнообразие климатических зон, разнообразие этноса, влияние Запада и Востока, социально-экономические и политические события внутри страны (войны, революции, блокады, восстания) и многое другое.

В Русской национальной кухне можно выделить несколько крупных этапов, каждый из которых оставил неизгладимый след.

1. Первый этап: 9 – 11 вв. (домонгольский период). На этом этапе произошло объединение славянских племен в единую древнерусскую народность. С крещением Руси в 988 г., принятием православия как единой государственной религии восточнославянские племена осознали свое этническое единство, сплотились в общей борьбе за целостность и независимость своей земли. Стало возможным говорить о русской кухне как части национальной культуры. Принятие православия резко изменило традиции питания. Посты, составляющие большую часть года (192 – 216 дней), привели к разделению пищи на скромную (молочно-яично-мясную) и постную (растительно-рабно-грибную) . Вместе с православием из Византии в Киевскую Русь было привнесено употребление пшеничного дрожжевого хлеба, используемого в богослужении. Ели хлеб в будни и праздники при каждой трапезе. К хлебу сложилось уважительное отношение, которое прививалось в семьях с детства. Необъятные просторы Русской земли и бесконечно разнообразные ее природные и климатические условия обусловили широкий ассортимент продуктов питания, который гармонично сочетал продукты земледелия и скотоводства, огородничества и рыболовства. Большим подспорьем в питании были охота, собирательство грибов и ягод, бортничество. Ведущее место в питании занимали хлебные, мучные, крупяные блюда. Разнообразие способов приготовления блюд обусловливалось повсеместным распространением (начиная с 12 в.) русской печи. Распространенным питьем русских людей были квасы, меды, пиво. Меды и пиво пили в основном на пирах в качестве крепких напитков. Производство пива началось с 1284 года (Щербакова, С. 7).
2. Второй этап: 12 – 14 вв. (монгольский период). Нападение на Русь монголо – татар привело к уничтожению городов, запустению целых областей, гибели, переселению народа, падению ремесел, торговли. Монгольский период связан с общим упадком национальной культуры. Долгие годы татаро – монгольского ига мало повлияли на нашу кухню. Народ отвергал обычаи иноземцев – завоевателей. В 14в. в Москве открыт первый российский кабак. Кухня характеризуется расширением ассортимента хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки. Из заварного теста стали делать баранки, бублики, калачи, которые очень долго не черствеют. Слово «калач» означает аппетитный.
3. Третий этап: 15 – 17 вв. (московский период). Объединение русского, украинского и белорусского народов началось с середины 13 в. Сложилось феодальное государство в 14 – 15 вв. вокруг Москвы. На него распространилось древнее название Русь. Необычайного расцвета достигает русская национальная кухня. Однако в ней резко обозначаются различия между кухней простого народа и кухней боярства, знати, духовенства, государя, которая становится изысканной. В 1446 – 1448 г. – изобретена «русская» водка (вода – водичка – водочка – водка – при производстве использовали родниковую воду). С конца 15 до конца 17 в. русскую кухню можно охарактеризовать как «стол московских государей». Блюда из мяса считались праздничными даже для богатых людей, поэтому подача их обставлялась особенно торжественно. Для русской кухни древнейших времен характерно было приготовление вторых блюд в горшочке (ушное, тушеная репа с мясом и др.). Под влиянием Востока, связанным с присоединением к Русскому государству в конце 17 в. Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири, в русский стол пришли пельмени, перемячи, манты, лапша. Царские пиры длились по 6 – 8 часов, превращаясь в помпезный ритуал. Повара- профессионалы проявляли огромную изобретательность, преображая осетров, севрюг в гигантских фантастических животных. Из пищевых продуктов сооружались дворцы, изготовлялись литые леденцовые кремли, различные фигурки всадников, зверей и птиц.
4. Четвертый этап: 18 – начало 19 в. (период петровских реформ). 18 в. был важным рубежом в развитии Русского государства. Россия стала империей. Территория ее значительно расширилась. Столица государства переносится в Петербург. На этом этапе происходит размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Русская знать, дворянство заимствуют элементы западноевропейской культуры, быта, кулинарные традиции, резко меняют веками сложившийся порядок русского стола. На порядок русского стола, традиции питания при Петре I и Анне Иоанновне оказывают влияние Германия и Голландия, при Екатерине II и Александре I – Франция. Богатые вельможи, посещавшие Европу, привозили с собой иностранных поваров. В конце 18 в. после Великой французской революции их приток в Россию был столь велик, что они почти полностью вытеснили из богатых домов кухарок и крепостных поваров. Появляется новое слово «кухня», новые очаги, кухонная утварь, новые приемы тепловой обработки, новые продукты.
5. Пятый этап: 19 в. В России разрушались феодальные отношения, зарождались элементы капитализма. После Отечественной войны 1812 г. на волне общего подъема патриотизма началась борьба передовых представителей дворянства с иностранным влиянием, стал возрождаться интерес к русской национальной кухне. Русский способ подачи блюд вскоре нашел приверженцев и во Франции, и во всей Европе, а вместе с ним туда пришла и русская мода на закуски. В 1894 г. Д. И. Менделеевым разработан стандарт на водку, дано официальное название – водка. К последней трети 19 в. русская кухня господствующих классов благодаря неповторимому ассортименту блюд, их изысканному и тонкому вкусу наряду с французской кухней стала занимать одно из ведущих мест в Европе.
6. Шестой этап: 20 в. (советский период). В России с 1917 г. наступил новый этап: смена капиталистической экономической формации социалистической. Началась планомерная подготовка кадров для этой отрасли через систему кулинарных школ (позднее – ПТУ), техникумов, вузов. В связи с миграцией населения распространяются отдельные национальные блюда. Повсюду стали готовить узбекский плов, грузинские шашлыки, украинский борщ, белорусские картофельные оладьи и т.д. Это способствовало составлению Сборника рецептур национальных кухонь. Церковь была отделена от государства. Перестали существовать пищевые запреты. Мясные, молочные блюда прочно вошли в повседневный рацион и городских, и сельских жителей. Новый этап в становлении русской кухни выделяют со времени распада Советского Союза, с демократизацией нашего общества. На улицах наших 12 городов появилось огромное количество новых предприятий быстрого обслуживания: макдоналдсы, гриль – мастеры, кэролсы, шавермы, хот – доги и прочие. Чем больше появляется таких предприятий, тем сильнее проявляется интерес к русской национальной кухне, к традициям русского застолья.
	1. Семиотическое значение гастрономической культуры

История человеческой цивилизации неразрывно связана с пищевыми ресурсами, являющимися одной из основных физиологических потребностей человека (Ермакова, 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: кулинарная культура России с огромным количеством выпечных изделий, которые и по сей день не утратили свою популярность (всевозможные пироги, пышки, расстегаи, оладьи и др.). Причиной этого является открытие секрета изготовления дрожжевого теста раньше многих других народов Азии и Европы. Это объясняется высоким распространением хлебопашества и выращивания множества зерновых культур вне зависимости от внешних факторов. Невозможность транспортировки продуктов из-за рубежа, а также высокий уровень бедности русских крестьян, влиял на создание некого культа выращивания своих зерновых культур (позже появляется скотоводство, которое также являлось одним из основных источников добычи пищи), формируя при этом гастрономическую культуру России. Географические факторы также сыграли свою роль в основании русской кулинарной традиции, из-за природных богатств нашей страны. Так огромные лесные массивы являлись источником дичи и других даров природы: грибов, меда, орехов и др. На особенность национальных кухонь также влияли религиозные обычаи, система культурных запретов, старинные обычаи, регламентировавшие образ жизни (Васюкова, С. 6). Например: можно заметить особое место хлеба в русской кулинарной культуре, где он с незапамятных времен являлся обязательным продуктом на столе любого русского человека. Хлеб – это символ тела Христа, спасения и источник жизненных сил. Поэтому отношение к нему было соответствующее. Так уронивший хлеб человек был обязан обязательно поцеловать кусок, а крошки, которые оставались после принятия хлеба в пищу, никогда не выбрасывали, так как их, по русским поверьям, забирал черт. По умению печь хлеб определяли хорошую хозяйку и даже выбирали невест, а знаменательные события (приезд важных гостей, свадьба, православные праздники) всегда отмечались присутствием хлеба и соли, которые подавались вместе. Помимо религиозных верований русского народа, хлеб обладал высокой сытностью и мог быть изготовлен из совершенно различных заквасок. Именно поэтому хлеб обладает положительной коннотацией и почитается в русской кулинарной культуре до сих пор.

Семиотика гастрономии отражает отношения к жизни. Знаменитый французский структуралист-антрополог Клод Леви-Стросс был и автором прославленных книг "Сырое и вареное" и "Происхождение застольных манер". В последней он пишет: "В каждом обществе приготовление пищи служит языком, на котором общество бессознательно раскрывает свою структуру. Пища, которую съедает человек, становится им самим. Мы - то, что мы едим, поэтому набор продуктов питания и способы их обработки тесно связаны с представлением личности о себе и своем месте во вселенной и обществе. Кулинария – инструмент, позволяющий изучать как космологические, так и социологические оппозиции". Так, в оппозиции "вареное/жареное" – как показывает Леви-Стросс на примере южноамериканских индейцев - вареное мясо ассоциируется с женщинами, с домом, с оседлостью, с культурой. Жареное мясо - это более "дикая", природная, "охотничья", мужская еда. Соответственно, жарение - это "экзо-кулинария", предназначенная для посторонних, для гостей (Генис, С. 2). Кухня – это показатель менталитета народа. У одного – 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, 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]).

а) Фразеологические 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]). 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, 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. 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, 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]). 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, 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. ОТРАЖЕНИЕ РУССКОЙ КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЫ В РУССКОЙ 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, С. 82). Именно поэтому стоит проанализировать фразеологизмы, которые включают в себя связь с гастрономической культурой России.

Мы воспользовались таким источником наиболее распространенных русских фразеологизмов, как сборник В. И. Даля. По классификации В. В. Виноградова:

а) Фразеологические сращения;

Существует большое количество фразеологических сращений, связанных с едой:

Набивать оскомину – предельно надоедать, приедаться;

Заморить червячка – немного утолить голод;

Горе луковое – незадачливый, несобранный, нерасторопный человек;

Собаку съесть – приобрести значительный опыт, навык в чем-нибудь, владеть чем-либо в совершенстве;

Хлебнуть огурчика – нахлебаться не слишком чистой воды;

Молочные реки и кисельные берега – неисчерпаемое, почти сказочное изобилие всего желаемого, требуемого;

Как сыр в масле – в довольстве, в полном достатке и удовольствии (жить);

Не фунт изюму – не пустяк, что-либо значительное;

Не мёд – неприятно делать что-либо, находиться где-либо;

Профессор кислых щей – малограмотный человек, вздумавший рассуждать о вещах, в которых сам ничего не смыслит;

Чепуха на постном масле – вранье, неправда;

Ни рыба ни мясо – нечто невразумительное, недодуманное, бессмысленное;

Тертый калач – очень опытный человек, которого трудно провести, обмануть;

Хлеб-соль – дружеское угощение, а также дружба, гостеприимство;

Как по маслу – без помех, без затруднений, без осложнений;

На орехи – обещание грядущей расправы, наказания не то чтобы очень сурового, но ощутимого;

Манный камень – человек, который кичится накачанными мышцами, но реальной силы не имеет;

Горе луковое – ироничное выражение по отношению к плачущему человеку, когда причина его слез со стороны видится несущественно и незначительной, даже просто ерундовой;

Старый хрен – пренебрежительная характеристика пожилого человека;

Танцевать от печки – о людях, у которых привычка действовать по затверженному сценарию заменяет знания;

Пироги с котятами – катастрофическое положение дел;

Сыр бор разгорелся – о споре, ссоре, переполохе, возникших из-за чего-либо;

На колбасах штаны проел – обеднел, потратил все средства;

По еде работа – о сложности работы на голодный желудок;

Хлеба не стоит – пустяк, что-либо не имеющее большое значение;

Аппетит не по росту – непомерные амбиции, претензии на то, что не имеешь законного права;

На голодный зуб не попадайся – избегай кого-либо или что-либо.

б) Фразеологические единства:

Отрезaнный ломоть – человек, ставший самостоятельным, отделившись от семьи;

Груши околачивать – бездельничать, не заниматься чем-то конкретно;

Бочку катить – нападать, угрожать или обвинять в чём-либо человека;

Пуд соли съесть – хорошо узнать кого-либо (с кем связан общим делом);

В блин ломоть завернуть – наесться досыта;

Молодой квас – молодой парень, юнец;

Старые дрожжи – о ком-то, кто вел неспокойный образ жизни в прошлом.

Вешать лапшу на уши – лгать, говорить неправду;

Кормить завтраками – относится к человеку, который обещает что-то сделать, но с удивительным постоянством не держит слова, раз за разом суля, что сделает завтра;

Как пить дать – легко, быстро;

Заварить кашу – быть источником проблемы;

Как мёдом намазано – что-либо привлекательное, захватывающее внимание;

Испить чашу – перенести страдания или жизненные испытания в полной мере;

Не по зубам – невозможность совершить что-либо из-за отсутствия умственных или физических возможностей;

Искать клубничку – пытаться заполучить что-либо нужное, наиболее привлекательное;

Порубить в капусту – уничтожить неприятеля, врага, разрушить что-либо;

Цветочный кофе – вещь, сделанная недобросовестно, по бедности;

С маковое зернышко – самое незначительное количество чего-либо;

Дырка от бублика – о ничтожном, незначительном человеке, либо об отсутствии какого-то предмета

Мед сладко, а муха падко – о свойствах меда;

Кисло пей, солоно ешь – живи в свое удовольствие;

И муха набивает брюхо – о людях, которые идут по головам, чтобы достичь чего-то;

Я бы его в ложке утопил – имеется ввиду легкость, с которой один человек может причинить зло другому;

Заварил ушицу – расхлебывай – решай свои проблемы сам;

Зелен виноград не сладок – молодость не является показателем опытности;

в) Фразеологические сочетания:

Расквасить нос – разбить нос;

Манна небесная – блага, полученные ни за что;

Лукуллов пир – стол с множеством изысканных блюд;

Масло масляное – тавтология, повтор;

Сбоку-припеку – о ком-либо, чем-либо лишнем, ненужном, совершенно постороннем;

Дары Бахуса – спиртные напитки;

Антимонии разводить – занудничать, долго, с бесконечными повторами заниматься делом;

Яйца выеденного не стоит – о чём-либо, о ком-либо никчёмном, не заслуживающем внимания, доверия, уважения;

Затрапезный вид – будничный, повседневный, уже заношенный вид;

Уплетать (уписывать) за обе щеки – есть что-либо с огромным аппетитом, с жадностью;

Питаться акридами – жить впроголодь, соблюдая строгий пост;

С жиру беситься – производить неразумные траты легко доставшихся средств;

Несолоно хлебавши – вернуться бесприбыльно;

Вкушать от пищи святого Антония – голодать;

Выделывать кренделя – идти нетвёрдым шагом, заплетающейся походкой.

г) Фразеологические выражения:

Хрен редьки не слаще – другой вариант не лучше;

Таскать каштаны из огня – выполнять очень трудную или опасную работу, результатами которой пользуется другой;

Перебиваться с хлеба на квас – жить впроголодь, бедно;

Ел бы пирог, да в печи сжег – несовершенное дело;

Где щи, тут и нас ищи – человек пытается стремиться туда, где хорошо;

Молитвой квашни не замесишь – нужно прилагать усилия, чтобы чего-либо добиться;

Станешь есть и мед, как голод проймет – при голоде человек становится непривередлив;

Хлеб черствый – обед честный – о ценности чего-либо, что было сделано без обмана или лжи;

Хлеб всему голова – о ценности хлеба;

Киселем брюха не испортишь – хуже не будет;

Без хлеба не работать, без вина не плясать – всему свое время;

От капусты бежал, да на брюкву попал – о неизбежности какой-либо беды;

Пресное тесто найдет место – о человеке, который ищет любые возможности, чтобы достичь своей цели;

Поешь рыбки, будут ноги прытки – про полезные свойства рыбы;

С медом и долото проглотишь – о вкусовых свойствах меда;

Щи всему голова – о ценности блюда;

На вкус и цвет товарища нет – все люди обладают разным вкусом;

Катись колбасой – убирайся;

Лук семь недугов лечит – о целебных свойствах лука;

Коли ем, то глух и нем – во время еды внимание должно быть направлено только на употребление пищи;

Как хлеба кусок, так разинул роток – о стремлении человека к цели, при появлении какой-либо удачной возможности;

И худой квас лучше хорошей воды – лучше хоть что-то, чем совсем ничего;

Густая каша семьи не разгонит – счастье зависит от семейного достатка;

Где щи да каша, там и место наше – человеку хорошо в благоприятных обстоятельствах;

Где блины, тут и мы – хорошо там, где есть возможности, достаток.

В ходе анализа русских кулинарных фразеологизмов можно увидеть, что связь смысла и продукта отображает отношение к пище. На перечисленных выше примерах видно, что фразеологизмы о хлебе, каше, квасе и щах чаще всего выражают эмоционально положительную коннотацию. Возможно это связанно с тем, что в русской кулинарной культуре особо почитались именно эти продукты, так как они являлись обязательными составляющими на любом русском столе. Это объясняется легкостью их приготовления, а также доступностью вне зависимости от социального положения человека.

Также можно заметить имеющиеся во фразеологизмах социальные знаки, которые могут означать достаток (каша, щи), проблемы (хрен, лук), легкость при выполнении какого-либо дела (масло) (Васильченко, С. 74). Можно предположить, что упоминание этих продуктов во многих фразеологических оборотах непосредственно связано с их свойствами. Например: хрен имеет негативную коннотацию из-за своей горечи, именно поэтому фразеологизмы с данным компонентом отражают какую-либо неприятность, горе, непредвиденное событие. Гастрономические качества масла, как продукта, также переносятся на общее значение фразеологического оборота, который в основном указывает на легкость какого-либо дела.

Фразеологизмы использующие гастрономическую культуру России 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 окраску, а еще и отражают отношение русского народа к своей гастрономической культуре.

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 восприятия кулинарной лексики носителей языка, анализом фразеологизмов, связанных с гастрономической культурой России, и подробном исследовании этих фразеологизмов.

С помощью аналитического, контекстуального, компонентного, сравнительно-исторического и описательного анализа мы пытались достигнуть главную цель нашей работы – выявление фразеологизмов в сознании носителя языка. Используя классификацию В. В. Виноградова и Н. М. Шанского, мы рассмотрели большое количество фразеологических сращений, единств, сочетаний и выражений. В ходе исследования можно сделать следующие выводы:

- Кулинарная культура – это история, которая образуется под влиянием различных факторов, которые имеются у каждого народа;

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

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

- Фразеологические единицы с использованием кулинарной лексики могут отражать свойства продукта, а также его значимость в системе питания.

Гастрономия и языковая картина мира взаимодействуют прежде всего на уровне номинативного фонда национальных языков. Именно специфика кулинарной номинации составляет характерный для каждой нации перечень уникальных языковых средств, в котором находит своё отражение дух народа. Специфической чертой гастрономической языковой картины мира выступает также наличие в языке номинаций самого процесса, времени потребления пищи и напитков, наименований специалистов по приготовлению и способов приготовления пищи. Номинанты кулинарных явлений отражают отношение носителей языка к этим явлениям, что говорит о динамическом взаимодействии языковой картины мира и кулинарии, которые являются неотъемлемыми составляющими этнокультуры.

Психология народа в большей степени строится на базе архетипов, которые в сфере культуры питания способствуют формированию вкусового предпочтения нации, её кулинарного перечня и рецептуры. Поколения сменяют друг друга, а культурные ценности, модифицируясь в частностях, остаются неизменными. Это касается и кулинарии как неотъемлемой части национальной культуры (этнокультуры). Пища сама по себе является древнейшим архетипом, корнями уходящим в принципы человеческого существования, а национальная культура питания ориентирована на определённые формы её существования.

Кулинарные архетипы напрямую связаны с историей развития глюттонической культуры определенной нации. В своих сущностных характеристиках динамика глюттонии определяется и выражается господствующими архетипами. Они могут объяснить множество факторов в языке кулинарных терминов, а также показать значимость продукта в системе остальных глюттонических объектов. В русском языке важнейшим архетипом, связанным с культурой питания, выступает «хлеб», ведь именно этот продукт имеет огромную символическую значимость для русской нации. Таким образом, можно легко объяснить широкое распространение данной лексемы в фонде пословиц и поговорок русского языка.

Гастрономическая языковая картина мира представляет собой совокупность определенных компонентов, в которую входят вкусовые представления, глюттонические понятия, гастрономические концепты. Гастрономическая языковая картина мира формируется в результате оценочной деятельности человеческого сознания в процессе когнитивного освоении действительности. Подробно изучив отражение русской кулинарной лексики в языке, можно прийти к заключению, что она вносит огромный вклад в фразеологию, отражая культуру, менталитет и языковую картину мира целого народа.