ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему:

**Фразеологизмы с гастрономическим компонентом (на фоне китайского языка): лингвокультурологический аспект**

основная образовательная программа магистратуры по направлению подготовки 45.04.02 «Лингвистика»

Исполнитель:

Обучающийся 2 курса

образовательной программы

«Русский язык и русская культура

в аспекте русского языка как иностранного»

очной формы обучения

Ян Сюань

Научный руководитель:

к.ф.н., доц. Колосова Т. Н.

Рецензент:

к.ф.н., ст. преп. Флейшер Е. А.

Санкт-Петербург

2018

**Оглавление**

Ведение……………………………………………………………………….……4

Глава I. Теоретические основы описания фразеологизмов…………….……..10

1.1.Лингвокультурология как научная дисциплина. Причины появления лингвокультурологии …..………...………………………………………...…...10

1.1.1.Определение лингвокультурологии ……………...…......…...……..........14

1.1.2 Языковая картина мира……………………………………...……….…....16

1.1.3. Обычай, традиция, менталитет и ментальность………...….…………...18

1.2.Фразеология как объект лингвокультурологии. Понятийный аппарат фразеологии……………………………………………………………………...22

1.2.1.Узкое и широкое понимание фразеологии………………………….…...22

1.2.2.Фразеологическая картина мира как особая форма отражения народной культуры………………………………….……………………………………...26

1.3.1.Основная единица фразеологии: номинация и критерии выделения......28

1.3.2.Основные признаки фразеологизма………………………………..……..34

1.3.3.Фразеология в китаевистике………………...…………….……………...36

1.4.Гастрономия как объект изучения………..……………………….....…….40

Выводы ………….…………………………………………...……………….….45

Глава II. Сравнительный анализ русских и китайских фразеологизмов с гастрономическим компонентом…………………………………………..…..47

2.1.Роль и место кухни в русской и китайской культурах……………..…..…47

2.1.1.Кухня в русской культуре……………………………………………..…..47

2.1.2.Кухня в китайской культуре…………………………..………..…………48

2.1.3.Основные понятия: *еда, напитки, ингредиенты, готовые блюда*…..................................................................................................................50

2.2.Фразеологизмы с гастрономическим компонентом. Описание и принципы классификации материала……………………………………….……….…….51

2.3.Русские фразеологизмы с гастрономическим компонентом, называющим готовое блюдо…………………………………………………………………...55

2.4.Китайские фразеологизмы с гастрономическим компонентом, называющим готовое блюдо…………………………………………………...64

2.5.Сравнительный анализ русских и китайских фразеологизмов с гастрономическим компонентом «приправы»………………………...………75

2.5.1.Русские ФЕ с компонентом «соль»……………………………...…...…..75

2.5.2.Русские ФЕ с компонентом «масло»……...……………..…………...…..79

2.5.3.Русские ФЕ с компонентом «сахар»……...…………………....................83

2.5.4.Китайские ФЕ с компонентом «соль»…………...………………...…......84

2.5.5.Китайские ФЕ с компонентом «масло»………………………………......86

2.5.6.Китайские ФЕ с компонентом «сахар»……………………………...…...89

Выводы……………………..……………………..……………………………...90

Заключение……………………..……………………..…………………………94

Список использованной литературы………………………..………………….97

Приложение I …………………………………………………………………..104

Приложение II ………………………………………………………………….115

**ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность.** По мере развития лингвистики и других гуманитарных наук, взаимодействие и взаимосвязь между нею и смежными науками становится все теснее. Установлена взаимосвязь между языком и культурой. На сегодняшний день язык рассматривается не только в качестве коммуникационно-когнитивного инструмента, но и как национальный собственный символ. «Язык является переносчиком культуры, более того, он – одна часть из культурного создания, и одно специфическое культурное явление»（Чжу Минь, 2010: 108).

Язык не только выражает культуру, но и выходит из культуры, развивается в культуре, содержит и формирует её; в свою очередь культура также обогащается и развивается благодаря языку.

Лингвисты изучают взаимоотношения, существующие между культурой и языком. Проводятся не только исследования собственно языка, но через язык также изучается история национальной культуры, «эмоциональный характер» страны. Язык под этим углом зрения является эффективным средством овладения культурой другой нации. Процесс обучения иностранному языку одновременно становится процессом обучения иной культуре.

Жизнь наших близких или далёких соседей по планете, во всех её проявлениях, интересна каждому. Одним из таких проявлений является кулинария – одно из древнейших умений человечества. Культура питания отражает национальное своеобразие, культурные особенности, обычаи и типичные привычки любого общества.

Все гастрономические привычки, пристрастия и антипатии, способы приготовления пищи и приёмы подачи кушаний передаются из поколения в поколение, и в силу этого обстоятельства кулинария является объектом изучения не только специалистов питания, но в равной мере и медиков, социологов, этнограф, товароведов и филологов.

Особенности национальной культуры наиболее полно запечатлены во фразеологии, «гениальной квинтэссенции народа»（https://baike.baidu.com/item/吃货/3692452?fr=aladdin). Фразеологические единицы с гастрономическим компонентом составляют значительную часть фразеологического фонда русского языка. Например, *подлить масла в огонь, кашу маслом не испортишь, хлебом не корми* и т.п. Благодаря своей лаконичности и изобразительности они обладают большой коммуникативной значимостью. Однако часто понимание таких фразеологизмов вызывает определённые трудности у носителей других языков, в частности, у китайцев, изучающих русский язык.

Все вышеизложенное делает **актуальным** анализ лингвокультурологических особенностей фразеологизмов с гастрономическим компонентом.

**Цель исследования** – выявление особенностей семантики и функционирования русских фразеологизмов с гастрономическим компонентом на фоне китайского языка.

Достижение данной цели представляется возможным при решении следующих **задач**:

1.описать теоретическую базу исследования;

2.выбрать фразеологизмы, имеющие в своём составе гастрономический компонент;

3.классифицировать данные фразеологизмы с учётом особенностей их семантического содержания и особенностей функционирования;

4.выявить и описать лингвокультурологические особенности фразеологизмов с гастрономическим компонентом;

5.провести сравнительный анализ русских и китайских фразеологизмов с гастрономическим компонентом.

**Научная новизна** состоит в материале исследования; по нашим данным исследования по данной теме отсутствуют. Впервые проводится анализ русских фразеологизмов с гастрономическим компонентом на фоне китайского языка. Лингвокультурологический подход открывает новый аспект в изучении особенностей национальной кухни.

**Объект исследования:** русские и китайские фразеологизмы с гастрономическим компонентом.

**Предмет исследования:** особенности семантики и функционирования данных фразеологизмов.

**Методы исследования:** метод научно-теоретического анализа, метод сплошной выборки материала из словарей фразеологизмов, метод наблюдения, описательный метод, сравнительный метод, метод систематического анализа, элементы лингвокультурологического анализа и статистического метода.

**Гипотеза исследования:** лексемы, называющие гастрономический компонент, обладают специфическим культурным значением, выявление которого возможно в результате их лингвокультурологического анализа.

**Теоретическая значимость:** результаты исследования вносят определённый вклад в разработку теоретических проблем лингвокультурологии, фразеологии, в частности, в изучение такого фрагмента фразеологической картины мира, как национально-культурные особенности фразеологических единиц, содержащих гастрономический компонент.

**Практическая значимость:** некоторые наблюдения и результаты исследования могут быть использованы в лекционных курсах по лингвокультурологии и фразеологии, при составлении учебных материалов по фразеологии, а также в практике преподавания русского языка как иностранного, в частности, на практических занятиях по разговору и чтению.

**Положения, выносимые на защиту:**.

1. Фразеологизмы с гастрономическим компонентом занимают особое место в русской фразеологической картине мира;

2. Лексемы, называющие гастрономический компонент, в составе данных фразеологизмов, отражают не только гастрономические предпочтения, но и особенности видения мира носителями русского языка;

3. Фразеологизмы с гастрономическим компонентом в русском и китайском языках имеют как совпадения, так и ряд отличий, обусловленных особенностями менталитета русского и китайского народов;

**Структура работы:** диссертация состоит из Введения, двух Глав, Заключения, Списка использованной литературы и Приложения.

Во Введении обосновывается актуальность темы, определяются объект, предмет исследования, формируются цель, задачи и методы исследования, указывается научная новизна, теоретическая и практическая значимость исследования, представляется структура работы.

В первой главе «Теоретические основы описания фразеологизмов» описывается теоретическая база исследования, рассматривается проблема взаимоотношения языка и культуры; определяется лингвокультурология как научная дисциплина; конкретизируется предмет, объект лингвокультурологии, а так же её цели и задачи; определяется терминологический аппарат исследования.

Во второй главе «Лингвокультурологический анализ фразеологизмов с гастрономическим компонентом» даётся описание материала и основ его классификации; проводится лингвокультурологическое исследование русских фразеологизмов с гастрономическим компонентом и их сравнение с китайскими фразеологизмами.

В Заключении представлены основные результаты исследования.

Приложение I представляет собой алфавитный список русских фразеологизмов с гастрономическим компонентом, Приложение II – список лексем, называющих гастрономический компонент.

**Апробация работы.** Работа обсуждалась на магистерском семинаре по методологии. По материалам работы прочитан доклад на тему «Лингвокультурные особенности фразеологизмов с компонентом «соль»» (ХХI Открытая студенческая конференция студентов-филологов, 16 – 20. 04.2018); находится в печати статья «Лингвокультурные особенности русских и китайских фразеологизмов с гастрономическим компонентом «приправы»» («Методика преподавания иностранных языков и РКИ: традиции и инновации», Курский государственный медицинский университет).

**Глава I. Теоретические основы описания фразеологизмов**

* 1. **Лингвокультурология как научная дисциплина. Причины появления лингвокультурологии**

В последнее время возрос к изучению взаимовлияния языка и культуры, к проблемам национального языкового и культурного пространства, к изучению проблемы отражения национальной культуры в языке и, наконец, к самому человеку. Безусловно, корни этого интереса уходят в глубины лингвистических традиций, связанных с именами таких известных российских и зарубежных исследователей, как В. Гумбольдт, Ф. И. Буслаев, А. А. Потебня, Э. Сепир и др. Их научные взгляды послужили основой для возникновения нового направления европейского языкознания и отдельной самостоятельной лингвистической дисциплины – лингвокультурологии.

Как отмечает В. Н. Телия, «лингвокультурология – достояние собственно антропологической парадигмы науки о человеке, центром притяжения которой является феномен культуры» (Телия, 1996: 122). Аналогично мнение В. А. Масловой, которая считает лингвокультурологию продуктом антропоцентрической парадигмы в лингвистике (Маслова, 2001:8).

Существовавшее до появления лингвокультурологии лингвострановедение частично отвечало тем же задачам. С точки зрения Е. М. Верещагина и В. Г. Костомарова, «лингвострановедение и лингвокультуроведение – это термины, в общем и целом называющие одну и ту же область знания» (Верещагин, Костомаров, 2005: 37). Однако лингвострановедение представляет собой методическую дисциплину, в то время как лингвокультурология возникла на стыке лингвистики и культурологии. Это «теоретическая филологическая дисциплина, которая исследует различные способы представления знаний о мире носителей того или иного языка через изучение языковых единиц разных уровней, речевой деятельности, речевого поведения, дискурса, что должно позволить дать такое описание этих объектов, которое во всей полноте раскрывало бы значение анализируемых единиц, его оттенки, коннотации и ассоциации, отражающие сознание носителей языка» (Зиновьева, 2003 : 14).

Лингвострановедение представляет собой отрасль филологии, методическую дисциплину, рассматривающую факты языка и культуры с позиций лингводидактики. В свою очередь лингвокультурология – это теоретическая филологическая дисциплина, «аспект языкознания, изучающий проблему отражения национальной культуры в языке» (Воробьёв, 2000: 84).

Хотя обе научные дисциплины представляют собой лингводидактическое описание соотношения языка и культуры, лингвострановедение отталкивается от языковых единиц, занимается извлечением культурной информации из лексем и фразеологизмов с целью обучения языку. В свою очередь лингвокультурология исходит из культуры, из понимания того, как она воплощается в языке;  задача лингвокультурологии — не обучить владению языком, а дать знания о культуры носителей данного языка. При этом само овладение языком рассматривается как овладение культурно значимыми темами. Например, для русского менталитета важны оппозиции «восток/запад», «правда/истина», концепты «дорога», «добро» и др. (Хроленко, 2009 : 50). Мы относим к культурно значимым темам также национальную кухню.

Исходя из разграничения лингвострановедения и лингвокультурологии как методической и теоретической филологической дисциплин соответственно, можно сделать вывод о том, что они ставят перед собой различные цели. Приведём в качестве примера два определения лингвострановедения. Определение, данное Г. Д. Томахиным: «Лингвострановедение рассматривается нами как отрасль филологии, изучающая национально-культурную семантику языковых единиц с целью понимания их во всей полноте содержания, оттенков и коннотаций, в степени, максимально приближенной к их восприятию носителями данного языка и культуры» (Томахин, 1995: 54)» (Цит. по: Зиновьева, 2000: 14-15). «Лингвострановедение рассматривается нами как отрасль филологии, изучающая национально-культурную семантику языковых единиц с целью понимания их во всей полноте содержания, оттенков и коннотаций, в степени, максимально приближенной к их восприятию носителями данного языка и культуры»(Воробьёв 2000: 84). То есть, «цель лингвокультурологии — такое описание взаимодействия языка и культуры, которое может послужить теоретической базой для лингвострановедения, целью которого является обучение культуре через язык» (Зиновьева, 2003:14).

В длительной истории лингвистики бывали периоды, когда сущность языка усматривали совсем не в этой функции, но, напротив, отодвигали её на второй план. По мнению В. В. Колесова, главное значение конца XX века в отношении русского языка, заключается в том, что «по-видимому, завершили своё развитие основные тенденции, заданные ещё старорусским языком эпохи позднего средневековья» (Верещагин и Костомаров, 1980: 6). Им на смену пришли исследования интегративного характера. Это объясняется, как справедливо отмечает В. И. Карасик, рядом причин: стремительной глобализацией мировых проблем, необходимостью учитывать универсальные и специфические характеристики поведения и общения различных народов; объективной интегративной тенденцией развития гуманитарных наук, необходимостью освоения лингвистами результатов, добытых представителями смежных отраслей знания (психологии, социологии, этнографии, культурологии, политологии и др.); прикладной стороной лингвистического знания, пониманием языка как средства концентрированного осмысления коллективного опыта, находящего прямые выходы в практику рекламного и политического воздействия, в коммуникативную среду массовой информации (Карасик, 2004 : 127).

Лингвокультурология выработала свой особый предмет, позиционировавшись от страноведения, а с другой – выделилась в отдельную ветвь культурологи (Алефиренко, 2012: 4 )

В настоящее время лингвокультурология переживает период расцвета. Исследованиями в данной области занимаются Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров, В. А. Маслова, Н. Ф. Алефиренко, Н.Н. Семененко, В.А. Красных и другие учёные. Эта наука «пережила настолько бурный период становления и утверждения присущих только ей категорий и принципов, что уже к началу XXI века превратилась в самостоятельную дисциплину, которая прочно вошла в образовательное пространство второго (магистерского) уровня подготовки специалистов-гуманитариев в университетах России и Европы» (Алефиренко, 2012: 4).

* + 1. **Определение лингвокультурологии**

На настоящий момент процесс становления лингвокультурологии ещё не завершился. Об этом свидетельствует тот факт, что лингвокультурология как научная дисциплина не имеет своего общепризнанного определения. Приведём ряд определений лингвокультурологии: лингвокультурология – «комплексная научная дисциплина синтезирующего типа, изучающая взаимосвязь и взаимодействие культуры и языка в его функционировании и отражающая этот процесс как целостную структуру единиц в единстве их языкового и внеязыкового (культурного) содержания при помощи системных методов и с ориентацией на современные приоритеты и культурные установления» (Воробьёв, 1997:32); «наука, возникшая на стыке лингвистики и культурологии и исследующая проявления культуры народа, которые отразились и закрепились в языке» (Маслова, 2001: 28); «та часть этнолингвистики, которая посвящена изучению и описанию корреспонденции языка и культуры в синхронном их взаимодействии» (Телия, 1996: 217); «дисциплина, изучающая проявление, отражение и фиксацию культуры в языке и дискурсе… непосредственно связана с изучением национальной картина мира, языкового сознания, особенностей ментально-лингвального комплекса» (Красных, 2002: 12).

Лингвокультурология – взаимоотношение между языком и культурой: язык является не только носителем культуры, национального менталитета, но и частью культуры. Вся культурная деятельность, культурное творчество и его развитие связаны с языком, без которого они невозможны, потому что язык представляет собой важную форму рождения и сохранения культуры, обычаев и традиций, которые невозможно чётко отделить от языка.

Как отмечалось выше, лингвокультурология выработала свой понятийный аппарат: определила собственную теоретическую платформу, задачи, предмет, методологию и методы исследования, которые отличают её от других когнитивных наук, собственные цели, задачи исследования, предмет и объект.Вслед за В.А. Масловой, мы выделяем в этом качестве следующие:

**Методы** лингвокультурологии — это совокупность аналитических приёмов, операций и процедур, используемых при анализе взаимосвязи языка и культуры. **Цель** – изучение способов, которыми язык воплощает в своих единицах, хранит и транслирует культуру. **Задачи**: выяснить, 1) как культура участвует в образовании языковых концептов; 2) к какой части значения языкового знака прикрепляются «культурные смыслы»; 3) осознаются ли эти смыслы говорящим и слушающим и как они влияют на речевые стратегии; 4) существует ли в реальности культурно-языковая компетенция носителя языка, на основании которой воплощаются в текстах и распознаются носителями языка культурные смыслы; 5) каковы концептосфера (совокупность основных концептов данной культуры), а также дискурсы культуры, ориентированные на репрезентацию носителями одной культуры, множества культур (универсалии); 6) как систематизировать основные понятия данной науки (Маслова, 2001: 26).

**Объект:** продукты ценностно-смыслового познания, мир субъективных образов, смыслов и ценностей, порождаемых языковыми личностями, точнее, их смысловыми установками. **Предмет:** как ментальные репрезентации знания обусловливают ценностно-познавательное пространство языковой картины мира (Алефиренко, 2010: 6)

Лингвокультурология как специальная область науки породила немало продуктивных в современной лингвистике понятий: а именно культурная коннотация, культурное наследование, культурный фонд, культурные ценности, культурные концепты, язык культур и др. В понятийный аппарат науки входят также такие термины, например, менталитет, ментальность, ритуал, обычай, сфера культуры и другие. Для нашего исследования ценность имеют языковая картина мира, менталитет, ментальность, а также обычай и традиция.

Рассмотрим данные понятия.

* + 1. **Языковая картина мира**

Языковая картина мира (ЯКМ) является ключевым понятием в области лингвокультурологических исследований, т.к. он воплощает когнитивную функцию языка. Термин ЯКМ исходит из понятия *картина мира* (КМ)*,* которая строится на изучении представлений человека о мире. КМ – это то, как мы воспринимаем мир, это отражение окружающих нас явлений в сознании, результат нашего взаимодействия с окружающим миром. В. А. Маслова называет КМ «одним из фундаментальных понятий, описывающих человеческое бытие» (Маслова, 2008: 47). «Картина мира – многоуровневая система концептов, отражающих природные, культурные, социальные и виртуальные реальности прошлого, настоящего и будущего» (Погорский, 2012: 322). Для нашего исследования важно мнение О. А. Корнилова, который считает, что под термином «картина мира» следует понимать «лексическую, а точнее – лексическо-фразеологическую систему языка, сознательно выводя за её пределы все остальные разделы. ЯКМ выполняет прежде всего функцию фиксации национального видения мира, синтаксис же – это способ функционирования лексических средств» (Корнилов, 2003: 106).

Существует большое количество дефиниции понятия ЯКМ. Каждый исследователь, который занимается этой проблемой, предлагает своё определение.

По мнению В. Н. Телия, ЯКМ  – это «неизбежный для мыслительно-языковой деятельности продукт сознания, возникающий в результате взаимодействия мышления, действительности и языка как средства выражения мыслей о мире в актах коммуникации» (Телия, 1988: 4). Е. С. Яковлева считает, что под ЯКМ следует понимать «зафиксированную в языке и специфическую для данного языкового коллектива схему восприятиям действительности» – «языковая картина мира – это своего рода мировидение через призму языка» (Яковлева, 1996: 47). Данное определение мы принимаем в своём исследовании в качестве рабочего.

**1.1.3. Обычай и традиция, менталитет и ментальность**

Важной составляющей народной культуры являются его обычаи и традиции. **Обычай и традиция.** Обычай – унаследованная стереотипная форма социальной регуляции деятельности, края воспроизводится в определённом обществе или социальной группе и является привычной для их членов. «Термин «обычай» часто отождествляется с терминами «традиция» и «обряд» («ритуал»), однако в отличие от традиции *обычай* функционирует лишь в отдельных областях общественной жизни и выражает наиболее неуклонное следование воспринятым из прошлого образцам. Обряд же только разновидность обычая, символ определённых социальных отношений, в то время как обычай может быть и средством практического преобразования и использования различных объектов» (Ильичёв и др., 1983 : 245) .

Обычай – это «стереотипный способ поведения, который воспроизводится в определённом обществе или социальной группе и является привычным для их членов. Обычай – одна из наиболее распространённых форм права на ранних стадиях его развития. Санкционированный государством или судом при рассмотрении и судебных дел, он становится источником права (правовой обычай). Наибольшее значение обычаи сохранили в сфере международной торговли и морского права» (Бородулин и др.,1998: 862 ).

В свою очередь традиция (от лат. traditio — передача, повествование) — это исторически сложившиеся и передаваемые из поколения в поколение знания, формы деятельности и поведения, а также сопутствующие им обычаи, правила, ценности, представления. Традиция складывается на основе тех форм деятельности, которые неоднократно подтвердили свою общественную значимость и личностную пользу. С изменением социальной ситуации развития той или иной общности традиция может разрушаться, трансформироваться и замещаться новой. Традиции служат важным фактором регуляции жизнедеятельности людей, составляют основу воспитания. В этнопсихологии понятие связки или пучка традиций служит одной из характеристик национальной общности.

Традиция представляет собой более широкое понятие, это элементы социального и культурного наследия, которые передаются из одного поколения в другое и благодаря этому сохраняются в обществе или в социальной группе длительное время. Традиция «охватывает объекты социального наследия (материальные и духовные ценности); процесс социального наследования; его способы. В качестве традиции выступают определённые общественные установления, нормы поведения, ценности, идеи, обычаи, обряды и т. д.. Традиции служат «одним из регуляторов общественных отношений» (Википедия).

Например, у каждого народа существуют обычаи и традиции, связанные с приёмом пищи / напитков. Так, китайцы считают, что китайская нация – это нация гурманов, любителей покушать. У всех пищевых ингредиентов в разных местах имеется свой специальный метод готовки. В Китае есть известная специальная документальная программа – «Китай на кончике языка», которая рассказывает о национальной еде, о ментальных особенностях отношения к ней китайского народа еде.（陈晓卿, 2016: 5）

**Менталитет и ментальность.** Разница между данными терминами очень тонкая, её трудно установить. На уровне бытового сознания часто одно понятие трактуется через другое: менталитет то же, что ментальность.

Термин *менталитет* (отфр. mentalite–склад ума), ввёл в научный обиход американский философ Р. Эмерсон (1856), чтобы иметь показатель уровня развития индивидуального и коллективного сознания. Содержание менталитет составляют знания, которыми владеет данная общность людей, их верования, совокупность умственных навыков, духовных установок и культурных традиций, присущих отдельному человеку или человеческой общности. ( http://methodological\_terms.academic.ru/896/МЕНТАЛИТЕТ)

По мнению В. А. Масловой, менталитет – это «категория, которая отражает внутреннюю организацию и дифференциацию ментальности, склад ума, склад души народа; менталитеты представляют собой психо-лингво-интеллекты, разномасштабных лингвокультурных общностей» (Маслова, 2004: 49).

Менталитет предопределяет особенности человеческого поведения. Его можно понимать как подсознательную готовность личности к определённым мыслительным и физическим действиям. Такую готовность называют установкой. Менталитет выражает [представление](http://methodological_terms.academic.ru/1442/%D0%9F%D0%A0%D0%95%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%90%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%95) людей о жизни и окружающем мире, отражает устойчивые привычки, нравы и формы поведения и по этой причине носит достаточно постоянный [характер](http://methodological_terms.academic.ru/2277/%D0%A5%D0%90%D0%A0%D0%90%D0%9A%D0%A2%D0%95%D0%A0). В этой связи учёными проводятся исследования представителей разных национальных групп, например, американских студентов в сравнении с российскими. По мнению Щукина, знание преподавателем особенностей менталитета, т. е. способов мышления и поведения представителей определённой культуры (fixed mental impression), является важным условием эффективности учебного процесса и учёта на занятиях индивидуально-психологических особенностей учащихся (Азимов, Щукин, 2009: 320).

В свою очередь ментальность (отлат. mens — [сознание](http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_philosophy/1118), ум) – это способ видения мира. К. Г. Юнг писал, что ментальность – это «мир духа, глубоко коллективный бессознательный, и этот мир вырастает как бы из души. Это совокупность мышления, чувства, осушения интуиции» (Цит. по: Гаврилов, 2001: 2). Ментальность представляется как тип культуры: «ментальность – это не философские, научные или эстетические системы, а тот уровень общественного сознания, на котором мысль не отчленена от эмоций, от … привычек и приёмов сознания» (Маслова, 2004: 49). Ментальность – понятие более узкое, т.е. оно связывается также с образом мышления, общей духовной настроенностью человека или группы людей(https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\_philosophy/698/МЕНТАЛЬНОСТЬ).

Архаичные формы, слова и структуры, существовавшие в языке, а также особенности менталитета, обычаи и традиции народа хранит особая область языкознания – фразеология.

* 1. **Фразеология как объект лингвокультурологии. Понятийный аппарат фразеологии**

**1.2.1. Узкое и широкое понимание фразеологии**

Сначала определим фразеологию как науку. «Фразеология (от греч. φράσις — выражение и греч. λογος — понятие, учение) — раздел теоретической лингвистики, изучающий устойчивые речевые обороты и выражения — фразеологические единицы, совокупность фразеологических единиц какого-либо языка также называется его фразеологией» (Википедия).Это «раздел лингвистики, исследующий устойчиво воспроизводимые сверхсловные наименования различного типа» (Телия, 1996: 53). В Толковом словаре русского языка под фразеологией понимается «совокупность устойчивых оборотов речи, свойственных данному языку, а так же отдел языкознания, изучающий эти обороты» (Ожегов, Шведова, 2003: 857),«наука о фразеологизмах и идиомах; совокупность фразеологизмов и идиом какого-нибудь языка» (Ожегов, Шведова, 1949-1992: 709).В нашем исследовании мы придерживаемся определения, предложенного В. Н. Телия, т.к. оно, с нашей точки зрения, в наибольшей степени отвечает поставленным в диссертационном исследовании задачам.

Вопросами фразеологии занимались такие учёные, как А. А. Шахматов, В. В. Виноградов, С. И. Ожегов, Н. М. Шанский, В. Н. Телия, Л. Ю. Буянова, Е. Г. Коваленко и др.. Изучение фразеологической системы языка проводится как в её современном состоянии, так и историческом развитии. Задача, которая стоит перед фразеологией, – познание фразеологической системы языка в её настоящем и истории, в её связях и взаимоотношениях с лексикой и словообразованием, с одной стороны, и грамматикой – с другой.

Несмотря на значительное количество работ в данной области, в настоящий момент спорными остаются вопросы объёма и границ фразеологического состава языка. Взгляды учёных на объем фактов, относимых к фразеологии, лежат в основе разграничения двух основных фразеологических концепций, которые обычно воспринимаются как взаимоисключающие – узкое и широкое понимание фразеологии, различающиеся в зависимости от того, как понимается объект и предмет данной науки.

Одни учёные ограничивают предмет фразеологии лишь определённой группой устойчивых словосочетаний, значения которых не определяются значениями входящих в них слов и представляют собой семантически преобразованные соединения слов, соотносимые со словом и получившие статус номинативных единиц. Это точка зрения прослеживается в работах А. М. Бабкина, В. П. Жукова, Н. Ф. Алефиренко и др. Объектом изучения фразеологии в данном случае признаются устойчивые сочетания слов и устойчивые выражения; предметом – их свойства и категориальные признаки (Алефиренко, Семененко, 2009: 13). Так, в частности, некоторые фразеологии не признают языкового статуса крылатых выражений, которые не соответствуют меркам «идиоматичности» и «эквивалентности слову». Дополнительным аргументом в отказе принять языковой статус значительной части крылатых выражений является «клеймо» крылатости (Шулежкова, 2010: 21).

При широком подходе в качестве предмета фразеологии кроме номинативных рассматриваются все устойчивые выражения и коммуникативные единицы, в число которых входят в частности, крылатые слова, пословицы и поговорки, т.е. предполагает также рассмотрение в её составе паремиологии – особого подраздела, посвящённого изучению и классификации паремий — «особых единицы и знаков языка, необходимых элементов общения людей», которые «передают специфическую информацию, обозначают типичные жизненные и мысленные ситуации или отношения между теми или другими объектами» (Википедия). В свою очередь в состав паремиологии входят самые разнообразные формы народной афористики: пословичные выражения, анти пословицы, поговорки, девизы, слоганы, афоризмы, максим, загадки, примети и другие изречения, а также многочисленные присловья, скоро-(чисто-)говорки, прибаутки, загадки, поверья, суеверья, сельскохозяйственные примеры и даже изредка разгадки снов (См. об этом: Алефиренко, Семененко, 2009: 243).

Предмет фразеологии, в результате, расширяется за счёт семантически преобразованных устойчивых сочетаний, соотносимых не только со словом, но и с предложением (см., напр., Шанский 1985; Ройзензон 1973, 1977, Кунин, Райхштейн и др.). В последнем случае кроме номинативных, в состав фразеологии включаются также и коммуникативные единицы (пословицы, крылатые выражения и т.п.). «На первый взгляд, второй подход не отвечает распространённому представлению о фразеологических единицах и поэтому от его рассмотрения сразу же следует отказаться» (Алефиренко, Семененко, 2009: 14). Однако, как отмечает Н. Ф. Алефиренко, несмотря на различия, ни одну из данных концепций не стоит игнорировать. Вслед за учёным, мы считаем, что обе точки зрения можно объединить в общую теорию на том основании, что «они отражают основные заложенные в самой природе языка законы: парадигматические и синтагматические механизмы объединения единица языка в языковую систему в целом и, соответственно, в каждую из её частных подсистем» (Там же).

Мы придерживаемся широкого понимания фразеологии и разделяем точку зрения М.М. Копыленко и З.Д. Поповой, которые предостерегают: «... если фразеология возьмёт на себя изучение лишь узкого круга сочетаний лексем, вычлененных по тому или другому критерию, это искусственно разорвёт не только единый объект изучения (сочетания лексем), но даже полисемию внутри одного сочетания» (Копыленко, Попова, 1972: 38), поскольку в словаре Молоткова среди фразеологизмов нами замечены единицы, которые имеют автора и могут рассматриваться как крылатые выражения (например, *аттическая соль*).

**1.2.2. Фразеологическая картина мира как особая форма отражения народной культуры**

Как отмечалось выше, одной из ведущих тенденций развития лингвистики XXI в. является теоретическое осмысление языка как антропоцентрического феномена (Буянова, Коваленко, 2012: 4). Антропоцентризм прослеживается также и в изучении теоретических и лексикографических разработок в области изучение народных обычаев, нравов, суеверий, воззрений, языка, устных произведений и пр. (См. об этом: Рамзевич, 1998: 265). С 1990-х годов «данная проблематика развивается в русле семантики, лексикографии, фразеографии, лингвокультурологии, лингвоконцептологии и актуализируется на уровне интерпретации и реконструкции национальных образов мира и человека по данным единиц языка (Буянова, Коваленко, 2012: 4), т.е. антропоцентрический подход используется при рассмотрении вопросов, связанных с фразеологией.

В теоретических и лексикографических разработках фразеологии антропоцентризм прослеживается и в изучении фразеологической картины миры (ФКМ).ФКМ тесно связана с понятием ЯКМ и картины мира в целом(См. об этом работы Арсентьева 1984, Сологуб 1985, Багаутдинова 1986, Эмирова 1988, Горе 1988, Сметанина 1997, Катерина 1998, Лебедева 1999, Хайруллина 2008 и др.). Поскольку в ФКМ в опосредованной форме представлена традиционная народная культура, набор наиболее существенных знаний и отражены знания о мире на уровне обыденного сознания, под ФКМ понимается часть ЯКМ, описанная средствами фольклора (Артеменко, 2003: 11). Т.е. она представляет собой «наивную», т.е. не научную картину мира, концептуальным центром которой выступает человек.

Ситуации, закреплённые в устойчивых оборотах, становятся стереотипами поведения человека, обусловленными национальным мировидением. Этим обусловлен тот факт, что ФКМ – это наиболее стабильная часть картины мира, поскольку она пополняется в процессе развития общества незначительно, и процесс образования фразеологических единиц достаточно длителен. ФКМ «осознается как одна из ипостасей, одно из воплощений картины мира в традиционной народной культуре» [Там же].

С другой стороны, ФКМ отличается от ЯКМ как по составу компонентов, так и по строению, поскольку зафиксированные в ней донаучные, наивные, мифологические представления не совпадают с представлениями, существующими в современной языковой картине мира в целом (Пименова 2012 : 96).

Как отмечалось выше, единицей изучения фразеологии являются устойчивые речевые обороты и выражения. В современном языкознании определение данных единиц принадлежит к числу наиболее спорных вопросов, несмотря на то, что по этому вопросу написано много работ. Обратимся к данной проблеме.

**1.3.1. Основная единица фразеологии: номинация и критерии выделения**

Устойчивые сочетания, эквивалентные по своему значению слову, существуют на протяжении всей истории языка. Уже с конца 18 века они объяснялись в специальных сборниках и толковых словарях под различными названиями (крылатые выражения, афоризмы, идиомы, пословицы и поговорки). Ещё М. В. Ломоносов, составляя план словаря русского литературного языка, указывал, что в него должны войти «фразесы», «идиоматизмы», «речения», то есть обороты, выражения (Алефиренко, Семененко, 2009: 9).

В настоящее время фразеология продолжает активно изучаться. Но, несмотря на достаточно длительную историю и интерес к данной области языка, в современном языкознании до сих пор среди учёных нет полного единства в определении её основной единицы (Там же). Это частично объясняется тем, что фразеологический состав русского языка стал изучаться сравнительно недавно. До 40–х годов 20 века в работах российских учёных А.А. Потебни, И.И. Срезневского, Ф.Ф. Фортунатова, А.А. Шахматова и других можно было найти только отдельные мысли и наблюдения, касающиеся фразеологии. Большая роль в создании базы для изучения устойчивых сочетаний слов принадлежит академику В.В. Виноградову. С работами данного исследователя в русской науке связано возникновение фразеологии как лингвистической дисциплины. В своей работе «Об основных типах фразеологических единиц в русском языке» учёный рассматривает различные группы фразеологических единиц по степени «спаянности» их компонентов и выделяет особый тип словосочетаний – «абсолютно неделимых, неразложимых, значение которых совершенно независимо от их лексического состава, от значений их компонентов и так же условно и произвольно, как значение немотивированного слова-знака». Единицы подобного рода В.В. Виноградов называет фразеологическими сращениями(Виноградов, 1977: 146).

В течение последнего столетия происходила эволюция (становление и развитие) понятийного аппарата фразеологии. Анализ и обобщение полученных данных, касающихся сущности и категориальных признаков фразеологизма, позволили выявить свыше 40 различных определений, в которые включены актуальные и значимые с точки зрения того или иного исследователя признаки данного понятия (Буянова, Коваленко, 2013: 25). Называются данные обороты по-разному: фразеологизмами, фразеологическими оборотами, [идиома](http://mostitsky_universal.academic.ru/2087/%D0%B8%D0%B4%D0%B8%D0%BE%D0%BC%D0%B0)ми или фраземам и т.д. Рассмотрим некоторые из них.

Вопрос о сущности термина ставил ещё И. И. Срезневский в 1873 г., считавший, что минимум два слова могут образовывать единое целое (сверхсловность). Не используя специальный термин для номинации рассматриваемых им языковых явлений, он, в частности, отмечал: «Выражение в большей части случаев есть связь слов, соединённых в одно целое по требованию мысли и грамматического строя языка» (Цит. по Буянова, Коваленко, 2013: 26).

А. А. Реформатский использовал в своих работах термин *идиома*, а в качестве её отличительного признака выделял наличие переносного значения. «К идиомам относятся как лексикализованные сочетания, так и отдельные слова, употребляемые в переносном значении» (Реформатский 1960: 97).

А. А. Шахматов называл «словосочетания, которые состоят из двух или нескольких слов, представляющих грамматическое целое, но являющихся в такой форме, которая исключает возможность признать их взаимную зависимость и не даёт также возможности признать которое-нибудь из них самостоятельным членом предложения», *неразложимыми словосочетаниями* (Шахматов, 1941: 274).

Н. М. Шанский в качестве основной единицы фразеологии рассматривал *фразеологический оборот*, под которым понималась «воспроизводимая языковая единица из двух или более ударных слов, целостная по своему значению и устойчивая в своём составе и структуре» (Шанский, 1957: 116). Как следует из определения, основными признаками ФЕ учёный считал воспроизводимость, устойчивость, целостность значения и наличие в составе двух или более слов.

А. Г. Гак говорил об *идиоматических словосочетаниях*, используя при этом и термин *фразеологическая единица* (ФЕ): «К фразеологии относятся идиоматические словосочетания, характеризующиеся переосмыслением компонентов». Далее, рассматривая отличительные признаки подобных словосочетаний, учёный пишет: «ФЕ отличаются от нефразеологических сочетаний совокупностью трёх признаков: структурного (они состоят более, чем из одного слова), семантического (они идиоматичны, т.к. характеризуются переосмыслением компонентов и функционального (они узуальны, устойчивы) (Гак, 1977: 264).

С точки зрения В. Н. Телия, «единицей описания всех идиоматичных сочетаний, эквивалентных слову» является фразема, которая рассматривается как сложно организованная совокупность целого ряда отличительных признаков (Телия, 1966: 189). Данный термин используют в своих работах также Ф. Н. Алефиренко, А. В. Яковлевская, Н. Н. Амосова и др.

В большинстве исследований в качестве основной единицы фразеологии называется фразеологизм (С. Г. Гаврилин, Ю. Р. Геппнер, А. И. Молотков, Ю. П. Солодуб, В. М. Мокиенко и др.) либо фразеологическая единица (В. Л. Архангельский, С. И. Ожегов, А. В. Кунин, И. И. Чернышова, Ю. А. Гвоздарёв, Н. М. Шанский и др.).В настоящей работе основной единицей фразеологии мы будем считать фразеологизм или, как синоним, фразеологическую единицу (ФЕ): «фразеологические единицы – несвободные устойчивые сочетания слов «с целостным и переносно-образным значением, непосредственно не вытекающим из суммы значений его лексических компонентов» (Алефиренко, Семененко, 2009: 15). «Фразеологические единицы: устойчивые сочетания слов принадлежат к готовым единицам языка, передаются из поколения в поколение и воспроизводятся в практике речевого обращения по традиции» (Виноградов, 1977: 160). С точки зрения В. М. Мокиенко, фразеологизм представляет собой «относительно устойчивое, воспроизводимое экспрессивное сочетание лексем, обладающее (как правило) целостным значением» (Мокиенко, 1989: 5).

Как следует из приведённых определений, наблюдается варьирование дефиниций фразеологизма, что объясняется уточнением (или пересмотром) автором его сущностных свойств или разработкой им рабочего и окончательного варианта определения. В дефинициях находятся отражение либо только категориальные признаки ФЕ, либо же дефиниции вмещают в себя также и общие признаки. Обратимся к определению фразеологизма и уточним данное понятие для дальнейшей работы.

Термин *фразеологизм* греческого происхождения (от слов phrasis – выражение, оборот речи + [...логия](http://methodological_terms.academic.ru/868/...%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)). Некоторые учёные понимают фразеологизм очень широко, как общее название семантически связанных сочетаний [слов](http://les.academic.ru/1056/%D0%A1%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BE) и предложений, которые воспроизводятся в [речи](http://les.academic.ru/966/%D0%A0%D0%B5%D1%87%D1%8C) в фиксированном соотношении [семантической](http://les.academic.ru/1007/%D0%A1%D0%B5%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0) структуры и определённого лексико-грамматического состава. Как отмечает В. Н. Ярцева, «термин «фразеологизм» обозначает несколько семантически разнородных типов сочетаний: [идиомы](http://les.academic.ru/391/%D0%98%D0%B4%D0%B8%D0%BE%D0%BC), характеризующиеся переосмыслением их лексико-грамматического состава и обладающие целостной номинативной функцией («выносить сор из избы», «по горячим следам», «белая ворона»), к ним примыкают сочетания-фразеосхемы, в которых переосмыслены синтаксическое строение и определённая часть лексического состава, а остальная часть заполняется в [контексте](http://les.academic.ru/532/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82) («что ни день / час / год..., то...»; «в отцы / дочери / сыновья... годится») сочетания, в которых лексически переосмыслено только одно слово при сохранении отдельной номинативной функции за каждым из слов-компонентов («вступать в спор», «вступать с разговор», «железное терпение», «сети заговора»), к ним близки речевые штампы типа «прошу слова», «как дела» и т. п.; [пословицы](http://les.academic.ru/899/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%86%D0%B0) и [поговорки](http://les.academic.ru/873/%D0%9F%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B0), сформировавшиеся в фольклоре («Не в свои сани не садись», «лёгок на помине») и крылатые слова — речения афористического характера, восходящие к определённому автору или анонимному литературному источнику («Человек — это звучит гордо!» и т. п.). (ЛЭС:1990).

Противоположная точка зрения представлена и в следующем определении: фразеологизм — это «выполняющее функцию отдельного слова устойчивое словосочетание, значение которого не выводимо из значений составляющих его компонентов (напр., «дать сдачи» — ответить ударом на удар) (https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc3p/311158). Сторонники узкого понимания отграничивают перечень фразеологических единиц только определённой группой устойчивых словосочетаний, значения которых не определяются значениями входящих в них слов.

На наш взгляд, к фразеологизмам в широком смысле относятся поговорки, идиомы, устойчивые обороты или фразеологические сочетания, крылатые слова, речевые штампы; к фразеологизмам в широком смысле – идиомы и устойчивые обороты фразеологического характера.

В нашем исследовании мы придерживаемся предложенной В. В. Виноградовым, Н. М. Шанским классификации фразеологических единиц как отвечающей поставленным в диссертационном исследовании задачам: классифицировать фразеологизмы с учётом особенностей их семантического содержания и особенностей функционирования.

**1.3.2. Основные признаки фразеологизма**

Из определения фразеологизма вытекают его основные универсальные признаки – «переосмысление, или семантическая транспозиция, лексико-грамматического состава, устойчивость и воспроизводимость» (ЛЭС:1990). В.В. Виноградов основными признаками устойчивых сочетаний слов – фразеологических единиц называл их устойчивость, воспроизводимость и семантическую неделимость, а также переносное, образное значение и экспрессивную насыщенность (для фразеологических единств) (Буянова, Коваленко, 2013: 18):

Семантика фразеологизмов практически совпадает с семантикой слов (изоморфизм слова и фразеологизма). Фразеологизм, как и слово, обладает номинативным значением, т. е. непосредственной направленностью на предметы, явления, действия и качества действительности. Классифицирующая и номинативная природа слова практически равна природе фразеологизма, хотя последний обычно стилистически и эмоционально более экспрессивен. Как отмечают Верещагин и Костомаров, слова (точнее, словоформы) «синтаксической формы, т. е. членимости на самостоятельные морфологические единицы, не имеют; слова обладают лишь морфологической формой: заварить, каша, сам, расхлёбывать». Свойство фразеологического сочетания производить своеобразный и (без исторического исследования) немотивированный итоговый смысл всего высказывания (т. е. невыводимость его семантики из значений слов его состава) также называется идиоматичностью (Верещагин, Костомаров, 2005: 175).

В отличие от слов фразеологизмы имеют синтаксическую форму словосочетания и синтаксически не членимы; например: *заварить кашу* – «затеять какое-нибудь хлопотное или неприятное дело», *расхлёбывать кашу* – «распутывать какое-нибудь хлопотное или неприятное дело»(http://les.academic.ru/1257/Фразеологизм). На данное обстоятельство обращал внимание В. П. Жуков, который понимал под фразеологизмом «устойчивую и воспроизводимую раздельно-оформленную единицу языка, состоящую из компонентов, наделённую целостным (или реже частично целостным) значением и сочетающуюся с другими словами». «Фразеологизм – это воспроизводимый в речи оборот, построенный по образцу сочинительных и подчинительных словосочетаний (непредикативного и предикативного характера), обладающих целостным (или реже – частично целостным) значением и соотносящийся со словом» (Жуков, 1986: 9).

Другим свойством фразеологизма является его воспроизводимость. В отличие от сочетания слов говорящий не строит фразеологизм в момент речи сам, а усвоив его в процессе овладения языком как нечто цельное при необходимости извлекает из памяти уже в готовом виде. Воспроизводимость — это свойство языковых (а не речевых) единиц (Лазарева, 2012: 307). В составе фразы фразеологизмы бывают обычными членами предложения могу выполнять различные синтаксические функции. Например, одно и то же понятие может быть выражено как одним словом (好吃的 – деликатесы), так и фразеологическим словосочетанием (美味佳肴 – деликатесное блюдо).

**1.3.3. Фразеология в китаевистике**

Китайский язык – один из древнейших и сложнейших языков в мире. История языка насчитывает более пяти тысяч лет развития. Китайские фразеологизмы как важный состав китайского языка, также имеют давнюю историю. Их исследованиями занимаются такие специалисты в области фразеологии, как Лю Цзещю, Ян Хэмин, Сян Гуанчжун, Ян Хэмин и др. Фразеологический фонд китайского языка зафиксирован в специальных словарях: Полный свод фразеологизмов, автор Мэй Мэн, 2011; Китайский фразеологический словарь, автор Ван Синго, 2010; Китайский фразеологический словарь, автор Ван Гуйлань,1999; Фразеологический Цыхай (Цыхай – «море слов», Энциклопедический словарь, впервые изданный в 1915 г., последняя версия издана в 2009 г.) китайского языка, автор Ян Хэмин, 2008; Словарь наиболее употребительных фразеологизмов, авторы Го Лин и Ху Цзящи, 2010; Исследование и комментирование китайских фразеологизмов, автор Лю Цзещю, 1989; Происхождение и развитие китайских фразеологизмов, автор ЛюЦзещю, 2009.

Китайские учёные не включают в состав фразеологии пословицы, поговорки и афоризмы. В китаевистике считается, что фразеологизмы – это искусственные выражения, похожие на поговорку и пословицу, но имеющие при этом ряд отличий. Прежде всего, поговорка и пословица относятся к устной форме, а китайские ФЕ в большей части происходят из книг, относятся к письменной речи. Во-вторых, в языковой форме большинство фразеологизмов имеет структуру четырёхсловную – в состав фразеологизма обычно входит четыре иероглифа, место главного слова строго определено и нельзя свободно менять. Например, 风雨同舟 (плыть в бурю в одной лодке, что означает *помогать друг другу в несчастье, сообща преодолевать трудности*). При этом поговорки и пословицы сравнительно слабо структурированы и не ограничивают свою форму структурой из четырёх слов.(诸敏, 2000: 64)

Большинство китайских фразеологизмов настолько древние, что часто нормы их использования отличаются от норм современного китайского языка. Китайские фразеологизмы имеют разные источники происхождения. Рассмотрим некоторые.

1. **Сказания или исторические события.** В истории Китая всегда существовало много известных сказаний или исторических событий, которые грядущие поколения использовали как основу для фразеологизма. Однажды лаконично выразив содержание того или иного события в форме иносказания, люди продолжают пользоваться им до сих пор. Таково, например, происхождения фразеологизма完璧归赵(вернуть нефрит в сохранности в царство Чжао). Этот фразеологизм связан с историческими событиями: Линь Сянжу, премьер министр народа Чжао, привёз бесценный нефрит могущественному в то время народу Цинь в обмен на землю. Проявив мужество и с помощью определённой стратегии он вернул домой этот нефрит неповреждённым, когда обнаружил, что царь Цинь хочет оставить нефрит себе и не собирается давать землю народу Чжао – *возвратить законному владельцу, вернуть в целости и сохранности*) (Чжи Чжэн, 2011: 3).

2. **Басни и пословицы.** Басня — жанр дидактической поэзии, короткая повествовательная форма, сюжетно законченная и подлежащая аллегорическому истолкованию как иллюстрация к известному житейскому или нравственному правилу. Басня является одной самой краткой и сжатой из форм художественного произведения (Иосиф Эйгес, 1925: 56 ).

В древнем Китае у народа имелись богатые творения в басенной форме, например, басня стихосложения, басня с элементами свободной прозы и др.. Из басен произошли, например, фразеологизмы刻舟求剑 (сделать на борту лодки зарубку, чтобы потом найти оброненный в воду с этого места меч – делать по мёртвому шаблону, без учёта изменений); 守株待兔（ждать у моря погоды, уповать на судьбу или сторожить пень в ожидании зайца и т.д. (http://www.abirus.ru//content/564/623/625/643/20593/20656.html)

Такие фразеологизмы часто содержат в себе элементы юмора и имеют глубокое воспитательное значение. Например, фразеологизм 邯郸学步(учиться походке в Ханьдане – в погоне за показным утратить суть) пришёл во фразеологию из басни“邯郸学步”, которая повествует об одном молодом человеке, который жил в эпоху Борющихся Царств в царстве Янь. Услышав однажды, что у жителей столицы царства Чжао города Ханьдань самая грациозная походка, он во что бы то ни стало решил овладеть такой же походкой. Чтобы попасть в Ханьдань, ему пришлось преодолеть немало горных перевалов и рек. С утра до вечера он ходил за прохожими в Ханьдане и старался копировать каждого из них. Так он обезьянничал день за днём, но в итоге вместо того, чтобы научиться походке ханьданьдев, он забыл, как сам раньше ходил, и вернувшись домой, мог только ползать (http://www.abirus.ru//content/564/623/625/643/20593/20667.html).

Некоторые пословицы, передаваясь из поколения в поколение, начинают использоваться в письменной речи и со временем становятся фразеологизмами. Например, 张冠李戴 (надеть шапку Чжана на голову Ли – путать одно с другим, перепутать; пословица возникла во время Минской династии ), 雪中送炭(во время снегопада послать уголь– оказать помощь в самую трудную минуту, протянуть руку в час нужды), 锦上添花(добавлять новые узоры на парчу – *улучшать то, что не нуждается в улучшении;* существует в разговорном языке с Сунской династии) (https://wenku.baidu.com/view/47aa86255901020207409c74.html).

3. **Легенды.** Легенда – это рассказ, который в наивной форме даёт объяснения стихийных явлений и выражает прекрасные мечты древнекитайского народа об устройстве общественной жизни (https://wenku.baidu.com/view/47aa86255901020207409c74.html).

Из легенд произошли, например, такие фразеологизмы, как八仙过海，各显神通(восемь бессмертных переправляются через море – каждый демонстрирует свои способности – все стремятся показать, на что они способны, стараются превзойти один другого, соперничать, состязаться*)*, 牛郎织女(Волопас и Ткачиха, часто используется в тех случаях, когда *муж и жена или возлюбленные живут отдельно друг от друга* (http://www.abirus.ru//content/564/623/625/643/20593/20701.html) и др.

**1.4. Гастрономия как объект изучения**

Жизнь наших близких или далёких соседей по планете, во всех её проявлениях, интересна каждому. Одним из таких проявлений является кулинария – одно из древнейших умений человечества. Культура питания отражает национальное своеобразие, культурные особенности, обычаи и типичные привычки любого общества.

«Гастрономия играет ключевую роль в жизнедеятельности человека, что находит органичное отражение в языке и культуре различных народов. Ведь ценности самого общего порядка формируются из самых очевидных жизненных потребностей людей, к которым, безусловно, относится и потребность в еде» (Смирнова, 2013: 2).

Гастрономия и отношение к приёму пищи — это важная ценностная ориентация любого общества. «В развитом обществе пища становится составным элементом большого числа ситуаций, передающим определённую информацию. Еда как универсальное лексикализованное понятие, существующее во всех этнокультурных областях, конкретизируется специфическим образом, приобретая национальные характеристики» (Писанова, 2009: 222).

Важную роль в сохранении кулинарных традиций играют кулинарные книги. Так, например, бесценный вклад в сохранение и развитие русской кухни и национальных кухонь мира внесли работы Вильяма Васильевича Похлёбкина. Будучи по профессии и образованию историком–международником, специалистом по внешней политике стран Центральной и Северной Европы, он стал непревзойдённым специалистом в области теории, истории и практики кулинарного искусства. Опыт работы в качестве историка и международника лёг в основу знаменитых книг о русской и зарубежной кухне, переведённых на финский, английский, немецкий, хорватский, португальский и венгерский языки. Например, в книгу «Национальные кухни наших народов» (Похлёбкин 2008), вошли рецепты национальных блюд народов России и Ближнего Зарубежья с указанием изначальных, исторически сложившихся технологий их приготовления. Она даёт довольно полное представление о кулинарном мастерстве наций, этнических групп, обладающих своей ярко выраженной национальной кулинарией.

Кулинария является объектом изучения не только специалистов питания, но в равной мере и медиков, социологов, этнограф, товароведов. И «зачастую самые достоверные сведения о кухне былых времён можно почерпнуть в книгах, имеющих весьма отдалённое отношение к кулинарии. Поэзия, проза и театр есть свидетельство о гастрономическом восприятии каждого общественного слоя, тем более достоверное, что чаще всего оно является непроизвольным и второстепенным» (Ревель, 2004: 19).

Например, упоминание А.С. Пушкиным разных алкогольных напитков тесно связано с социальной характеристикой его героев, а в романе «Евгений Онегин» содержится даже несколько специальных отступлений, посвящённых исключительно вопросам гастрономии – меню отдельных ресторанов, домашнего стола дворянских семей, проживающих в деревне и т.д. В свою очередь кулинарный антураж произведений Л.Н. Толстого очень ограничен. Писатель разграничивает кухню барского стола/французской кухни, блюда которого нуждаются в пояснении (соте а ля бомон, бавасари и др.), и крестьянский стол, понятый каждому (хлеб чёрный, капуста кислая, водка, пиво и др.) (см. об этом: Похлёбкин, 1996: 119-120, 350-351).

Исследование и описание гастрономических традиций и обычаев представляет интерес также для филологов. Объектом изучения явилась в первую очередь сама лексема «гастрономия», её происхождение и словарное значение.

По поводу происхождения слова существуют разные точки зрения. Например, в начале ХХ в. считалось, что оно образовано от gaster – брюхо, и nomos--закон(<http://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_fwords/13589>). По мнению С. А. Кузнецова, гастрономия образована от лат. culinarius – кухонный(http://enc-dic.com/kuzhecov/Gastronomija-65389.html).

Данная лексема многозначна. В 19 в. она имела два значения: а) Пристрастие к роскошным кушаньям. b) Искусство приготовлять их (Михельсон, 1994: 294), а также «отдел продовольственных товаров в магазине» ( <http://www.ets.ru/pg/r/dict/gall_dict.htm>.). В. И. Даль определял гастрономию как «поварское искусство, стряпное мастерство, приспешничество» (Даль, 2012: 327).

В начале прошлого века гастрономия понималась в первую очередь как «высшее искусство приготовления вкусных блюд и уменье знатоков выбирать их» (Источник: «Полный словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русском языке». Попов, 1907).По мнению Ф. Павленкова, гастрономия – высшее искусство приготовления стола и уменье соответственного подбора блюд (Павленков, 1907: 128).

«Вплоть до XX века так назывался вообще изысканный и тонкий вкус в области еды. В начале XX века гастрономией стали называть всю совокупность высококачественных продуктов питания (первоначально сосредоточенных в закусочных, ресторанах, а затем и в магазинах). Отсюда появилось советское новообразование «гастроном» в виде магазина пищевых продуктов»(http://dic.academic.ru/dic.nsf/dic\_culinary/540).

В современном русском языке гастрономия определяется как «знание тонкостей кулинарии»;«общее название высококачественных или требующих особого приготовления пищевых продуктов». Так, например, гастрономия, по мнению С. А. Кузнецова, это:1. собир. Пищевые мясо-молочные продукты (обычно готовые к употреблению). Рыбная г.; 2. Отдел магазина, где продаются такие продукты; 3. Устар. Понимание и знание тонкостей кулинарного искусства (Кузнецов,1998: 398).

На наш взгляд, существующие различные дефиниции термина гастрономия в большинстве своём дополняют друг друга, акцентируя внимание на какой-либо, существенной, с точки зрения авторов, стороне данного понятия. Нам представляется наиболее оптимальным для данного исследования определение С. А. Кузнецова: гастрономия – понимание и знание тонкостей кулинарного искусства.

Этой теме посвящены следующие работы: К. Леви-Строс «Мифологики: происхождение застольных обычаев», Цзян Сюэ «Гастрономический код культуры в русских паремиях (на фоне китайского языка)», **О.Г. Савельева Концепт «Еда» как фактор формирования фразеологической картины мира: национально-культурный аспект»,** И. В. Смирнова «Лингвокультурологический анализ фразеологизмов с гастрономическим компонентом как отражения национального характера испанцев и русских»и др..

Особенности национальной гастрономической культуры наиболее полно запечатлены во фразеологии. «Употребление пищи как культурный феномен приводит к необходимости ценностного осмысления мира через метафору или фразеологию» (Смирнова, 2013: 2). Фразеологические единицы с гастрономическим компонентом составляют значительную часть фразеологического фонда русского языка. Например, *подлить масла в огонь; кашу маслом не испортишь; хлебом не корми* и т.п.. Благодаря своей лаконичности и изобразительности они обладают большой коммуникативной значимостью. При этом понимание отражённых в них особенностей национальной культуры, истории, менталитета вызывает определённые трудности у носителей других языков, в частности, у китайцев, изучающих русский язык. Рассмотрению русских и китайских ФЕ с гастрономическим компонентом посвящена вторая глава исследования.

**Выводы:**

Итак, в данной главе были рассмотрены теоретические основы описания фразеологизмов, что позволило сделать ряд выводов.

Лингвокультурология – область научного знания о взаимосвязи и взаимовлиянии языка и культуры – переживает в настоящее время период расцвета. Вслед за В. А. Масловой, мы считаем, что лингвокультурология является комплексной и самостоятельной научной дисциплиной с собственным понятийным аппаратом, объектом, предметом, целями и задачами.

Лингвокультурология и смежная с ней наука лингвострановедение разграничиваются как теоретическая и методическая дисциплина, и ставят перед собой различные цели, соответственно: описание взаимодействия языка и культуры и обучение культуре с посредством языка.

Наряду с языковой картиной мира, важными понятиями лингвокультурологии являются также менталитет, ментальность, традиции и обычаи. Особенности менталитета и мировоззрения, зафиксированные в наивной языковой картине мира, являются предметом изучения фразеологии.

Будучи хранителем и важнейшим источником национально-культурной информации, фразеология изучает устойчивые сочетания слов, их семантические, морфолого-синтаксические и стилистические особенности. Широкое и узкое понимание фразеологии лежит в основе разграничения двух основных фразеологических концепций, отличающихся взглядами на объём и границы фразеологического состава языка. Поставленным в данном диссертационном исследовании задачам отвечает широкое понимание фразеологии.

Устаревшие, вышедшие из употребления слова или их формы сохраняются в составе фразеологизма – самостоятельной номинативной языковой единице, исполняющей во фразе цельную синтаксическую функцию.

В китаевистике считается, что фразеологизмы – это искусственные выражения, похожие на поговорку и пословицу, но имеющие при этом ряд отличий. Китайские фразеологизмы имеют разные источники происхождения: сказания или исторические события, легенды, басни и пословицы и некот. др.

Отражение в языке и культуре различных народов нашла гастрономия – понимание и знание тонкостей кулинарного искусства. Употребление пищи является культурным феноменом и является объектом изучения многих наук, в числе которых и филология.

Фразеологизмы, имеющие в своём составе гастрономический компонент (например*:* хлеб-соль, дырка от бублика, ни рыба ни мясо, кашу маслом не испортишь и др.), будут рассмотрены во Второй главе настоящего исследования.

**Глава II. Сравнительный анализ русских и китайских фразеологизмов с гастрономическим компонентом**

**2.1. Роль и место кухни в русской и китайской культурах**

Традиционная кулинария – одна из составляющих культуры любого народа. Различия традиционных кухонь, кулинарных обычаев и традиций связаны с особенностями географического положения, климата, а также историей развития самого народа. Несмотря на то что традиционные кухни разных народов могут очень сильно отличаться друг от друга, все они имеют богатые традиции и обеспечивают организм человека необходимыми питательными веществами.

Важное место занимают кулинарные обычаи и традиции в кухне русского и китайского народов.

**2.1.1. Кухня в русской культуре**

«Русская кухня необыкновенно самобытна и интересна. Её историю невозможно отделить от истории нашей Родины, - пишет автор популярных кулинарных книг О.В. Узун. – На формирование русской кухни влияло всё – климат, образ жизни населения, политика и религия» (Узун, 2009: 4).

Русская кухня развивалась очень долго и своеобразно, впитывая в себя лучшие традиции других народов. Она давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов (икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п.) или некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов (Похлёбкин, 2004: 17). Современная кухня сохраняет черты традиционной и советской кухни, но при этом динамично развивается. После перестройки в начале 90-х появилось значительное количество западноевропейских (в основном, французских, итальянских) и восточных (китайских, корейских, индийских и японских) ресторанов и других точек общественного питания. Возродилась мода приглашать высокопрофессиональных поваров из этих стран. С другой стороны, возрождение православных традиций привело к тому, что новое рождение получили давно забытые постные блюда получили популярность кулинарные книги и рецепты прошлого (Узун, 2009: 26).

Лексемы, называющие тот или иной гастрономический компонент, входят в состав многих русских ФЕ.

**2.1.2. Кухня в китайской культуре**

Культура питания занимает уникальное место в китайской культуре. В Китае духовная культура связана тысячами нитей с культурой питания: от искусства управления государством до контактов между людьми.

Часто говорят: 民以食为天 (Народ считает пищу своим небом). То есть для народа пища – самое главное. Это выражение является центральной мыслью конфуцианской школы. Конфуцианство считает, что вопрос «отношения между народом и пищей» касается благополучия государства: истоком «гуманного правления (仁政)» является то, будут ли люди обеспечены пищей и одеждой. Только в таком случае люди будут служить родителям и содержать жену и детей (仰事俯畜)(陈梦因, 2008 :5).

Основные принципы правильного выбора и приготовления продуктов содержатся в древнекитайском учении фэн-шуй.

«Фэншуй, или фэн-шуй ([кит.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA)[трад.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D0%BF%D0%B8%D1%81%D1%8C%D0%BC%D0%BE#Полные_и_упрощённые_иероглифы)風水, [упр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%B8%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D1%84%D0%BE%D0%B2)风水, [пиньинь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%B8%D0%BD%D1%8C): *fēngshuǐ* — дословно «ветер и вода») — [даосская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BE%D1%81%D0%B8%D0%B7%D0%BC) практика символического освоения (организации) пространства ... С помощью фэншуй … можно выбрать «наилучшее» место для строительства дома или захоронения, «верную» разбивку участка» и т.д. (Википедия).

С точки зрения фэн-шуй, продукты имеют особые энергетические свойства – *инь* и *ян*, которые связаны с воздухом (ветром) и водой, имеющими основное значение для человеческой жизни. Энергия *инь* – это яйца и животные продукты, а также овощи, которые растут под землёй..Они полезны тем, у кого слабое здоровье. Продукты с энергией *ян* – это большинство овощей, которые растут над землёй, фрукты.

Рыба совмещает в себе оба вида энергии, потому что «подвергается воздействию солнечного света проникающего в верхний слой водного царства … Рис также обладает равновесной энергией» (Фэн-шуй. Кулинария, 2002 : 56-57). Опытный повар принимает во внимание эти тонкости, когда приступает к приготовлению блюд.

**2.1.3. Основные понятия: *еда, напитки, ингредиенты, готовые блюда***

Для классификации ФЕ, содержащих в своём составе гастрономический компонент, нам потребовалось определить содержание следующих понятий: еда, напитки, ингредиенты, готовые блюда.

Еда – (1). Это то, что едят, употребляют в пищу, подают на стол. (2). Едой называют приём пищи (Дмитриев, 2003: 219); пищевой продукт, кушанье: что-либо используемое в качестве пищи, имеющее определённый вкус, питательную ценность и необходимое для жизнедеятельности человека, животного или живого существа, приготовленное каким-либо образом или употребляемое в пищу в сыром виде в качестве первого, второго блюда, сладкого блюда или закуски (Бабенко, 2009: 198). В нашей работе, мы определяем еду как пищевой продукт, кушанье и блюда.

Напитки – термин, объединяющий чрезвычайно разнородные группы пищевых фабрикатов по их чисто внешнему признаку(жидкость). Уже исстари было принято делить напитки на две большие группы: утоляющие жажду, или прохладительные(безалкогольные) и горячительные, возбуждающие(алкогольные) (Похлёбкин, 2002: 23). В нашей работе мы различаем алкогольные и безалкогольные напитки.

Также отдельно мы рассматриваем ингредиенты и готовые блюда. Ингредиент – это составная часть чего-нибудь (вещества, смеси) (Ожегов, 1942-1992: 472), «вещество, входящее в состав к.-л. сложного соединения» (Павленков, 1907: 302). Мы определяем ингредиент как составную часть пищи, блюда. Овощи, фрукты, ягоды, мясо, рыба, вода и бобовые могут выступать как самостоятельные блюда, а также являться ингредиентами, составными частями кушаний. Приправы всегда являются только составной дополнительной частью какого-либо блюда.

Блюдо — это пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведённое до кулинарной готовности (https://technical\_translator\_dictionary.academic.ru/15986/блюдо). Как отметил Д. Н. Ушаков, блюдо – это многозначное слово: 1). Род посуды – большая тарелка, круглая или продолговатая, для по дачи на стол приготовленного кушанья (не жидкого); 2). Одно из главных кушаний в обеде, завтраке или ужине. Обед из трёх блюд. Первое, второе, третье блюдо (о кушаньях, составляющих обед: суп, жаркое, сладкое). В первые между двумя блюдами (Ушаков, 1935-1940: 104). Для нашей работы актуальным является второе значение данной лексемы, которое предлагает понимать «блюдо» как одно из главных кушаний во время приёма пищи. Лексемы «блюдо» и «кушанье» мы употребляем как синонимы.

Таким образом, готовые блюда – это:

1). Первое блюдо: уха, щи и под.

2). Второе блюдо: блины, каша и под.

3). Третье блюдо: мёд, кисель и под.

**2.2. Фразеологизмы с гастрономическим компонентом. Описание и принципы классификации материала**

В нашей картотеке всего 108 русских ФЕ, содержащих в своём составе гастрономический компонент. Мы разделили данные ФЕ на две подгруппы в зависимости от основных особенностей гастрономического компонента – «Еда» и «Напитки».

Подгруппа «Еда»делится на три фразео-семантических микрогрупп (ФСМР) : «Готовые блюда», «Ингредиенты» и «Хлеб».

Подгруппа «Ингредиенты» делятся на 9 ФСМР в зависимости от особенностей входящего в их состав гастрономического компонента: мясо, рыба, овощи, фрукты, ягоды, бобовые, приправы, грибы и вода. В первую ФСМГ («Мясо») входит 2 ФЕ, имеющих в своём составе лексемы мясо(3), курица(6); во вторую ФСМГ («Рыба») входит 2 ФЕ, которые имеют в своём составе лексемы рыба(4) и лещ (1); в третью ФСМГ («Овощи») входит 4 ФЕ с лексемами капуста(1), редька(2), репа(2) и картошка (2); в четвёртую ФСМГ («Фрукты») – 2 ФЕ с лексемами яблоко(2) и лимон (1); в пятую ФСМГ (Ягоды) – 2 ФЕ с лексемами – ягоды(1) и клюква (2); в шестую ФСМГ (Бобовые) – 3 ФЕ с лексемами бобовые(1), горох (2) и орехи (2); в седьмую ФСМГ (Приправы) входит 3 ФЕ с лексемами сахар (1), соль (8) и масло (7); в составе восьмой ФСМГ (Вода) всего 1 ФЕ, имеющий в своём составе лексему вода; в составе девятой ФСМГ (Грибы) всего 1 ФЕ, имеющий в совеем составе лексему гриб (1).

Готовые блюда делятся на три ФСМГ: первое, второе и третье. В первую ФСМГ (Первые блюда) входит 2 лексемы — уха (1), щи (3); во вторую ФСМГ (Вторые блюда) входит 2 лексемы — блины(2) и каша (11); в третью ФСМГ (Третьи блюда) входит 2 лексемы —мёд (3) и кисель (3).

ФЕ с компонентом «Хлеб» делятся на две микрогруппы: Полуфабрикаты и Готовый продукт. В первую ФСМГ (Полуфабрикаты) входит 1 лексема – тесто(2); во вторую ФСМГ (Готовый продукт) входит 3 лексемы: хлеб(15) калач (4), корочка (2).

ФСПГ «Напитки» делится на две микрогруппы: алкогольные и безалкогольные. В первую ФСМГ (Алкогольные напитки) входит 4 лексемы – пиво, водка, вино и квас; во вторую микрогруппу (Безалкогольные) входит 4 лексемы: молоко, чай, сок и квас.

Результаты классификации мы отразили в следующей схеме:

Ввиду ограниченного объёма работы рассмотрим более подробно две их указанных подгрупп.

**2.3. Фразеологические единицы с гастрономическим компонентом, называющим готовое блюдо**

Как известно, традиционный русский стол (обед) состоит из трёх блюд. Первое – различные супы: щи, борщи, уха, калья и др. Обычно первые блюда являются блюдами для возбуждения аппетита. Второе – мясное или основный пищевой продукт, например, каша: богатые и высококалорийные продукты вторых блюд используются для насыщения. Третье – это различные десерты, такие как мороженое и всевозможные сладкие деликатесы. Когда люди едят десерты, у них часто радостное настроение.

В нашей работе, ФЕ, в составе которых есть гастрономический компонент, называющий готовые блюда, мы также разделяли на три микрогруппы: первое, второе и третье, что логически связано с порядком приёма пищи в течение дня.

**ПЕРВЫЕ БЛЮДА.** По мнению историка и исследователя русской кухни В. В. Похлёбкина, жанры русских супов более разнообразны, чем у других народов: «Ни в какой другой национальной кухне не представлено такое разнообразие типов супов, как в русской» (Похлёбкин, 2004: 21). «Первые блюда – самые простые и самые изысканные – не утратили своей популярности за века и составляют непременную часть обеда россиян» (Узун, 2009: 131). Русские супы можно разделить несколько групп, например, холодные супы с использованием кваса как основной жидкости; лёгкие супы; супы-лапша с мясной, грибной и молочной гаммой; щи; рассольники и солянки; уха и калья и др.. Самые известные – щи и уха.

**Уха** – это «мясной и вообще всякий навар, похлёбка, горячее, мясное и рыбное; ныне: рыбий навар, похлёбка из рыбы» (Даль, 2000: 1106).Но хотя это одно из самых «русских» блюд, существует ФЕ *Демьянова уха* – что-либо назойливо предлагаемое, навязываемое кому-либо в неумеренном количестве (Молотков, 1987: 500).. Источник его происхождения – одноименная басня И.А. Крылова (1813г.), в которой Демьян угощал соседа Фоку ухой, не давая ему «ни отдыху, ни сроку». Демьянова уха очень скоро породила у гостя ощущение пресыщенности. Крылатое выражение превратилось во фразеологизм.

**Щи** – шти, похлёбка, мясная или постная, из рубленной и квашеной капусты, русская капустная похлёбка ; иногда капусту заменять щавель, свекольник (Даль, 2000: 1506). Считается, что щи готовили ещё задолго до крещения Руси, т.е. до 988 года. Они были «любимым блюдом и в царских палатах, и в крестьянских избах» (Узун, 2009: 147)

Существительное *щи* является компонентом ФЕ *попадать как кур во щи*, т.е. в неожиданную беду, неприятность. Возможны две версии происхождения этого фразеологизма. Первая – *как кур в ощип* (т.е. в ловушку). Т.е. петуха ощипали, чтобы приготовить из него еду. Вторая – *как кур во щи.* т.е. в конкретную разновидность супа (Молотков, 1987: 217). Однако блюд из петуха, в отличие от курицы, в исконной русской кухне крайне мало (см., напр.: Похлёбкин 2004). Петухов обычно держали мало и на расплод, а в ощип пускали только когда от него не было другой пользы. На основании этого мы считаем более основательной вторую версию данного ФЕ. «Рецептов щей существует несчётное количество. Готовились они с мясом, осетриной, грибами, яйцом, ветчиной ...» (Узун, 2009: 147). Вполне возможен вариант приготовления щей из петуха.

*Лаптём щи хлебать* – жить, прозябать а нищете, невежестве; быть отсталым, некультурным. Например: А тягаться с профессиональным шофёром ― это не лаптём щи хлебать. [Татьяна Сахарова. Добрая фея с острыми зубками (2005)]

Особая разновидность щей – кислые щи. Это 1. Сорт шипучего кваса, приготовление которого не представляло особых трудностей. 2. Крестьянские щи (суп) из квашеной капусты (Дубровина, 2013: 25). Мы определяем «кислые щи» как синоним *простой крестьянской еды* (вода и квашеная капуста), поставлявшей витамины на простой стол в течение долгой зимы. Приготовить их мог каждый, т.к. это не составляет никакого труда. Профессор же – высокая научная должность. Сочетание этих несочетаемых лексем составляет основу для иронии, шутки – если кого-либо называют *профессором кислых щей*, это означает, что ни на что путное он не годен. Используется данный ФЕ с целью иронического обозначения самоуверенного глупца, выскочки, чьего-либо незаслуженного научного статуса. Например: Ты просто профессор! Настоящий профессор…кислых щей ! И он засмеялся, и мама вместе с ним. [Виктор Драгунский. Денискины рассказы/ Профессор кислых щей (1963)]

**ВТОРЫЕ БЛЮДА.** Вторые блюда состоят из мясных блюд (сальник, сычуга и др.) и основных пищевых продуктов(блины, каша, рис и др.) (Похлёбкин, 2004: 21). Хотя вторые блюда представлены в русской кухне очень широко, в состав данной ФСМГ входят ФЕ только с двумя компонентами *–* «блины», «каша»*.*

**Блины** – род хлёбанного из жидко растворенного теста, поджаренного лепёшкой на сковороде (Даль, 2000: 239). Хотя блины в том или ином виде есть в кухнях разных народов русские блины особенные по консистенции (мягкие, лёгкие) и по составу продуктов: «одни на дрожжах, гречневые; другие пшеничные; третьи – из гречневой муки пополам с пшеничной; четвертые – на соде» (Узун, 2009: 284). Любовь к блинам и умение русских хозяек их готовить легло в основу ФЕ *печь как блины -* создавать, производить что-либо быстро и в большом количестве. Например: Нам же за два года действия Указа понадобилось наспех печь результаты, благие результаты с пылу, с жару, печь как блины, а между тем такая поспешность в серьёзном громадном вопросе вредит самому существу дела (Стенограмма заседаний Государственной Думы. Заседание пятое. 24 октября 1908 г. Продолжение обсуждения Указа 9 ноября 1906 г. (1908)/ Неумение печь блины породило ФЕ *первый блин комом –* неудача в начале какого-либо дела (Михельсон, 1994: 21).Это намёк то, что хозяйка печёт первый блин на недостаточно прогретой сковороде и блин не отстаёт от дна.

Блины для русского человека – это не просто любимое блюдо — это генетическая память о русской деревне, о весёлых гуляньях на Масленицу, о вековых русских традициях и устоях. Блины играют важную роль в русской кухне, поэтому обращалось важное внимание на качество блинов. Было замечено, что не все блины выпекаются одинаково хорошо. Если сковорода ещё недостаточно горячая, первый блин обычно получается скомканным, т. е. неудачным. Поэтому *первый блин комом* – первый раз всегда самый трудный, добиться высокого качества какого-либо процесса в самом его начале сложно(http://www.russia-open.com/Russian\_national\_traditions/2014/07/16/RUSSKAYA-NACIONALNYYA-TRAPEZA-BLINY.phtml).

Второе блюдо после щей на русском столе – это каша – густоватая пища, крупа варёная на воде или на молоке (Даль, 2000: 249 ). Первоначально она была торжественным и обрядовым блюдом, употреблялась на праздниках и была синонимом к слову «пир». Ели кашу и на крестинах. Если человек в течение жизни *мало каши ел –* значит, он жил ещё не очень долго и поэтому не имеет достаточно опыта. Например: Мокрый серый асфальт летел навстречу, я смотрел в лобовое стекло, на котором начали появляться, разбиваясь в прозрачные копейки, дождевые капли, и видел смеющееся лицо Павла, повторявшего: «Мало каши ел, Серёга!» [Андрей Волос. Недвижимость (2000) // «Новый Мир», 2001]

В дальнейшем каша употреблялась «на всяких коллективных работах, особенно во время взаимной выручки, при жатве, когда действовали сообща, артелью». Группу работников, артель, нередко называли «кашей». (Похлёбкин, 1990: 95). О человеке, который несговорчивый, неуступчивый, не способен работать в коллективе говорили *(с ним*) к*аши не сваришь*. Например: По его мнению, с этой братией, – указал Певцов на группу студентов около афишной тумбы, ― каши не сваришь.  [Леонид Юзефович. Костюм Арлекина (2001)].

До появления кухонных плит (т.е. в печи) приготовление каши требовало длительного времени, 4-5 часов (Там же). Выполнение сложного, хлопотного или неприятное дела сравнивали с приготовлением каши – *каша заваривается(заварилась)*. Например: … каша заваривается круто. Надо старика вытаскивать [Г. Е. Николаева. Битва в пути (1959)].

Отсутствие каши означало проблемы, требующие срочного решения. Так, отстающая от подошвы часть сапога или другой обуви ассоциировалась с открытым ртом голодного человека. *Каши просят* (об обуви) – износились, в дырах, требуют починки (Михельсон, 1994: 424). Например: Главное, у него тогда было платьишко скверное, штанишки наверх лезут, а сапоги каши просят[Ф. М. Достоевский. Братья Карамазовы].

Результаты неудачного решения хлопотного дела, соответственно, сравнивались с поеданием каши: *расхлёбывать кашу (кому); кто кашу заварил, тому и расхлёбывать*. Например: Обиделись они друг на друга, а расхлёбывать кашу придётся ему. [Лев Дворецкий. Шакалы (2000)]; По мнению большинства, «расхлёбывать кашу, заваренную на Балканах, русским нет смысла, так как Россия трещит по швам, и надо залечивать собственные раны». [неизвестный. «Союз русского народа» и балканские события (1908.10.27) // «Раннее утро», 1908]

В русской кухне существовало три вида консистенции каш – крутые (рассыпчатые), кашицы (жидкие каши) и размазни (очень жидкие каши). Русские с удовольствием ели рассыпчатые каши, а размазни не любили, «смотрели на них, как на испорченные каши» (Похлёбкин, 1990: 96).Отсутствие у человека ясных мыслей стало ассоциироваться с вязкой консистенцией каши. По этой причине *каша в голове* означает, что «кто-либо путано мыслит, у кого-либо нет ясной ясности в понимании, в осознании чего-либо». Неумение внятно произносить слова связывалось с наличием каши-размазни во рту говорящего – *(у кого)* к*аша во рту*. Например: Что это: новая модная тенденция, каша в голове, отсутствие навыков по грамматике русского языка или же что-нибудь ещё?  [Что сейчас модно? (форум) (2005.06.07)].

Широко распространённое блюдо связывается в ФЕ с широко распространённым на территории России деревом – берёзой. Общее число видов берёзы на территории РФ – более ста (Википедия). Берёзовые ветки, связанные в пучки, использовались для телесного наказания — порки. «В процессе изготовления розог их часто вымачивали в солёной воде или запаривали, подобно банным веникам, для придания им большей упругости» (Там же).*Дать берёзовой каши –* наказать розгами; выпороть, высечь(Молотков, 1985: 127). Например: – Да ведите их, хлопцы! И дайте хорошей берёзовой каши этим «фредам» (А. Адамов, Последний «бизнес»).

**ТРЕТЬИ БЛЮДА**

Сладкий стол в древнерусской кухне был достаточно разнообразный и включал в себя мёд, ягоды, сваренные на их основе сиропы и варенья, пряники, орехи, творожные пасты (пасхи), куличи, пастилу и некот др. Однако в состав ФЕ вошли только лексемы кисель и мёд.

Кисель был известен ещё в древнерусской кухне, он упоминается в древних летописях, например, в «Повести временных лет» (древнерусских летопись начала XII века.). Есть легенда, что кисель спас город Белгород от врагов-печенегов. Голодные жители сварили кисель из остатков муки, вылили его в колодец и ели прямо из колодца на глазах парламентёров. Увидя это, печенеги сказали: «Этот народ не победить – его сама земля кормит» (Узун, 2007: 370).

Кисель – (кислый) мучнистый студень; овсяный, ржаной, пшеничный кисель, ставится на опаре и закваске; гороховый, пресный (https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc2p/255358). Как следует из толкования, он готовился на основе кислого ржаного теста. Кисель готовили в каждой семье круглый год, летом – из свежих фруктов, а зимой – из варенья, поэтому не надо было далеко ходить, чтобы поесть его. *За семь вёрст киселя хлебать* – далеко и попусту идти, ехать, тащиться и т. п. куда-либо (Молотков, 1985: 507). Например: Всё равно попусту едешь, за семь вёрст киселя хлебать. [А. П. Чехов. Степь (1888)]

Согласно старинным русским рецептам, кисель был достаточно густым – на шесть стаканов жидкости брали целый стакан крахмала. Ср.: сейчас на 1 литр киселя хозяйки берут всего полторы столовых ложки (Узун 2007 : 370). Скорее всего, добавление излишнего количества воды в кисель делало его в глазах русского человека далёким от настоящего блюда. По этой причине ФЕ *седьмая вода на киселе* – очень дальний родственник. (Молотков,1985: 73) Например: Кроме них и Чика было ещё четверо детей, родственники из долинных деревень. Так, седьмая вода на киселе. [Фазиль Искандер. Чик чтит обычаи (1967)]

Мёд – густоватое, липкое и сладкое вещество, выделываемое пчелой медуницей, в виде сотов, в восковых ячейках (<https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc2p/264966>). Этот продукт играл в жизни древних славян важную роль – они занимались сбором лесного мёда (бортничеством). «Бортничество было известно на [Руси](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%8C) до [XVII века](https://ru.wikipedia.org/wiki/XVII_%D0%B2%D0%B5%D0%BA) и являлось тогда одной из важных отраслей её хозяйства» (Википедия). Любитель мёда диких пчёл, герой многих русских сказок назывался медведь – «медоед, мёд едящий» (Шанский, 2000: 156).

В древнерусской кухне мёд был основой большинства национальных алкогольных и безалкогольных напитков – мёдов и медков (Похлебкин, 1990 : 137-138).Также в качестве ингредиента он входил в состав пряников и коврижек. Мёд – это вкусно, приятно, а отсутствие мёда, т.е. *не мёд –* это «тягостно, нелегко, трудно, … мало приятного, радостного (Молотков, 1985: 240). Например: Солдатская служба не мёд: учёба, наряды, караулы, вождение техники, её обслуживание [Судьба моя ― спецназ (2004) // «Солдат удачи», 2004.10.06] или Я тоже не мёд, у меня тоже есть определённое мнение. [Юлия Торгашева. «Народ стал теплее» (2002) // «Дело» (Самара), 2002.05.03]

**2.4. Китайские фразеологизмы с гастрономическим компонентом, называющим готовое блюдо**

В отличие от России, в Китае не соблюдается строгая очерёдность подачи готовых блюд: закуски, первое, второе и третье блюдо. В повседневной жизни порядок подачи часто зависит от предпочтений каждой конкретной семьи. Но на официальном банкете у китайцев существует изысканный этикет подачи блюд на стол. С древности и до настоящего времени люди устраивают банкеты с целью согласования межличностных отношений.

Рассмотрим китайские ФЕ с гастрономическим компонентом в соответствии с данным порядком.

**ЧАЙ.** Обычно на современном банкете первым подают чай. Его пьют, пока ожидается подача блюд.

Чай играет важную роль в жизни древних китайцев. «Китайцы не только подарили миру название чая и научили человечество употреблять чай как напиток, но и открыли само чайное растение – чайный куст, впервые упомянув о нем почти 4700 лет тому назад» (Похлёбкин, 1996: 291). Люди говорят: лучше день без еды, чем день без чая. Отсюда вытекает, что чаепитие – важная часть жизни древних китайцев (汪成慧, 2009: 67). Китайское чаепитие имеет древнюю историю и особые традиции. Уже в период династии Суй (581-617) чаепитие стало всенародным. О важности чаепития говорит ФЕ 茶余饭后 (в остальное время после чаепития и вкушения пищи). Он означает «в свободное время, на досуге за чашкой чая; на досуге» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=茶余饭后).

Качество чайного напитка связывалось в китайском сознании с его крепостью и качеством приготовления. Разные сорта чая показывают разные социальные классы древних китайцев. Бедные были в состоянии купить чай только низшего сорта. Слабо заваренный, жидкий чай символизирует отсутствие достатка в доме. ФЕ 清茶淡饭 (слабо заваренный чай и жидкая рисовая каша) означает «скромный домашний обед» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=清茶淡饭). ФЕ粗茶淡饭 (плохо заваренный чай и жидкая каша) означает «скромно питаться, жить экономно или неприхотливая еда» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=粗茶淡饭). В обоих ФЕ лексема *чай* употребляется вместе с другим популярным блюдом – кашей. Это еда небогатых людей, но кашу также можно готовить с дорогими продуктами.

Наличие на столе чая и риса, наоборот, свидетельствует о достатке в доме и возможности хозяев достойно принять гостей. Люди, которые занимали высокое общественное положение, могли купить чай лучшего сорта. ФЕ 三茶六饭 (три сорта чая и шесть сортов риса) означает «богатый приём гостей, щедрое угощение» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=三茶六饭).

**АППЕТАЙЗЕР.** После чая подаются блюда для возбуждения аппетита – аппетайзеры. Аппетайзер — это «любое возбуждающее аппетит блюдо перед основным, например: кусочек селёдки, салат, небольшое количество спиртного» (Википедия). В Китае их также называют «冷荤или冷盘», холодные закуски (закуски из мяса, рыбы или дичи). Основные ингредиенты китайских холодных закусок – варёное мясо, рыба или дичь, или те, которые можно есть в сыром виде, например, морковь. (汪成慧, 2004: 106)

Обычно ассорти состоит из четырёх холодных закусок, но на очень торжественный приём подают 10. Это связано с тем, что закуски разные и них стоимость также отличается. В Китае подача кушаний на стол имеет ненаписанное правило: ценные, дорогие блюда ставятся ближе к человеку, который занимает высокое положение (в современном обществе обычно гость, руководитель или старшие). Эта традиция отражается в ФЕ 看人下菜碟儿 (каков гость, таково ему и угощение; носить блюда по чинам), который  означает «подавать кушанья человеку в зависимости от его положения» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=看人下菜碟儿).

В связи тем, что порядок обработки холодных закусок легче, чем приготовление горячих блюд и других блюд, когда речь идёт о каком-либо лёгком, легко выполнимом, пустяковом деле, о том что проще простого, китайцы говорят:小菜一碟 (маленькая тарелка закуски).

Иногда после закуски подают горячее блюдо.

ФЕ一清二白 означает «чёткий, ясный, без недомолвок или дочиста, начисто» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=一清二白). Хотя в здесь нет ингредиента, называющего пищу, этот ФЕ является названием одной известной закуски – 小葱拌豆腐(соевый творог с луком-пореем, смешанный с рубленым зелёным луком). Благодаря цветовой разнице, мы можем легко, с первого взгляда увидеть основные ингредиенты в этой закуске: соевый творог (белый), лук (зелёный и белый). По этой причине данный ФЕ употребляется в ситуациях, когда люди знают кого/что-либо как свои пять пальцев, когда нет ни тени сомнения в чем-либо или когда речь идёт о невиноватых людях.

**ГЛАВНОЕ БЛЮДО**. Его подают следом за аппетайзером и называют 大件или大菜 (кушанье, в противоположность закуске). Если в меню написано «八 (восемь) 大件», то есть будет 8 кушаний. Количество главных блюд обычно составляет чётное число, например, 4, 6, 8, потому что в Китае люди считают чётное число символом счастья и (团圆) и счастливого окружения. Счастливое окружение для китайцев – важное словосочетание. Китайский обеднений стол, тарелки и чашки, также ложки – все круглое, что означает полный успех и отсутствие сожаления. Семейный ужин (团圆饭) очень важен для китайцев. Когда вся семья собирается вместе, люди получают духовное утешение и удовлетворение: вся семья от мала до велика живёт в любви и согласии, сидит за круглым столом, вместе ест вкусные блюда и рассуждает о предстоящем. По этой причине во время празднования Нового года и других праздников мы часто говорим: 一起吃个团圆饭吧！(буквально: Давайте вместе есть семейный ужин!).

Главное блюдо вызывает у китайцев сильные и страстные эмоции, но методы его приготовления деликатны: со стороны цвета, вкуса, запаха. «Ни в кислом, ни в солёном, ни в горьком, нив сладком нет настоящего вкуса. Настоящий же вкус неощутим» (Хун Цзычэн, 2001: 20).

В ФЕ подчёркивается важность главного блюда. С этой целью его, например, сравнивают с полудрагоценным камнем яшмой: 玉盘珍馐 – яшмовое блюдо и изысканное кушанье (https://bkrs.info/slovo.php?ch=玉盘珍馐). Часто яшму называют нефритом – камнем китайских императоров благодаря его магическим и целительным свойствам. В древности этот камень использовался в ритуалах китайских знахарей, из него делали амулеты, которые должные были оберегать человека. Нефриту посвящён древнейший трактат "Ку-ю ту-пу", который состоял из 100 книг (fb.ru›article/60540/nefrit-kamen…imperatorov).

Подчёркивается обилие пищи или наличие в ней особых редких и ценных ингредиентов, благодаря чему пища становится очень вкусной. ФЕ 饕餮大餐означает «роскошный банкет». Блюда настолько богатые, что даже Таоте (пятый сын дракона в легендарном рассказе, алчный и прожорливый, жадный до денег и ненасытный) может наесться (https://bkrs.info/slovo.php?ch=饕餮大餐). ФЕ 龙肝凤髓(печень дракона и костный мозг феникса) означает «изысканные яства, деликатесы»; ФЕ 八珍玉食 (восемь изысканных яств) (гастрономических деликатесов, разнящихся по эпохам) и яства, деликатесы (особенно предназначенные для царского стола); ФЕ 山珍海味 (дары гор и моря) означает «изысканные яства, роскошные блюда, деликатесы» или «редкие деликатесы, очень вкусные морские и горные продукты».

**СУП**. Суп – одно из самых питательных и легко усваиваемых блюд в повседневной жизни китайцев. Китайская традиционная медицина рекомендует употреблять супы при простуде или чтобы организм отдохнул от проблем, связанных с пищеварением (Фэн-шуй. Кулинария, 2002: 107-108). Употребление супа, его место среди других блюд имеет важные особенности (цели и последствия). А) Есть суп перед основной едой – значит дразнить аппетит. В этом случае суп обычно пустые щи или бульон (清汤). Вкус 清汤 часто лёгкий и маломасляный. Поэтому ФЕ 清汤寡水 (пустая похлёбка (щи) без мяса и жира) означает «пресный, скучный, однообразный» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=清汤寡水) и употребляется в ситуациях, когда говорят невкусных блюдах, о скучном человеке или о человеке обычной внешности. Б) Есть суп после основной еды – помогать пищеварению. В Китае говорят: 吃饭先喝汤, 不用医生开药方(Начинайте трапезу с супа, не придётся бегать к врачу). Обычно в такой ситуации бывает 3 результата. Первый: когда люди насытились, съели всё дочиста, также суп после еды выпили весь до капли и больше не могут съесть ни крошки, китайцы говорят 连汤带水 (выпили до капли)一锅端了без остатка. ФЕ 连汤带水 означает «в полном составе, остаётся ничего» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=连汤带水). Второй: люди насытились, больше не могут съесть ни крошки, но у них еда осталась недоеденной. \в этом случае китайцы употребляют ФЕ 残汤剩饭 – остатки пищи (супа и каши), объедки (https://bkrs.info/slovo.php?ch=残汤剩饭). И последний: люди съели все до конца, но не насытились и уже заказали суп, но суп не приготовили, тогда можно добавить лапшу. Можно сказать 就汤下面– в неготовом супе при необходимости варить лапшу, и, наконец, можно получить и суп и лапшу) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=就汤下面). Этот ФЕ употребляется в ситуациях, когда нужно торопиться делать что-либо, пока есть возможность; действовать сообразно обстановке.

Особое значение имеет ФЕ 三汤五割 – (три супа и пять видов закуски), который означает «предметы ночной торговли вразнос» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=三汤五割). Имеется в виду, что ночью торгуют вразнос разнообразными готовыми блюдами, кушаньями.

**ОСНОВНОЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ**. Основной продукт питания обычно является главными в рационе и на традиционном столе, основным источником получаемой из пищи энергии. Когда говорят о основном продукте питания в Китае, то большинство сразу думает о рисе.

Но в Китае кроме риса люди также основным считают лепёшки, хлебцы, приготовленные на пару, пышки из белой муки, лапшу или некоторые другие мучнистые злаки (https://baike.baidu.com/item/主食)

Рис в Китае был известен за три тысячи лет до нашей эры. Он считается наиболее любимым и вкусным блюдом и никогда не приедается, поэтому китайцы используют ФЕ 无米之炊(стряпня без риса), чтобы сказать о невозможности какого-либо дела. Если люди первый раз едят блюда нового повара, они не знают его мастерство, т. е. не знают вкус его блюд, какие блюда у него вкуснее, поэтому если блюда солёные, то они хотят больше риса. ФЕ 看菜吃饭 (есть рис в зависимости от того, что к нему ещё подадут)  означает «действовать согласно обстановке» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=看菜吃饭).

Из риса можно приготовить кашу. Китайские иероглиф 粥(каша), состоит из иероглифа 米(рис) и иероглифа 弓(лук). Это значит стрелять рис как из лука и налево, и направо, и тогда рис станет кашей (Рис.1). (https://baike.baidu.com/item/粥). Рис. 1

Можно сварить кашу из сырого риса, но не можем сделать готовый рис снова сырым, поэтому ФЕ 生米煮成熟饭 (из сырого риса уже сварена каша) означает «сделанного не воротишь, оказаться перед совершившимся фактом» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=生米煮成熟饭).

Если мастер хочет хорошо сделать свою работу, он сперва наточит свои инструменты; также если повар хочет готовить вкусное блюдо, то надо сначала подготовить ингредиенты. ФЕ 巧妇难为无米之炊 (даже самая хорошая хозяйка не сварит кашу без крупы) свидетельствует об этой истине и означает «из ничего нельзя сделать что-то» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=巧妇难为无米之炊).

Каша является главным продуктом питания буддийских монахинь. Как известно, «спасать от горя и избавлять от бед» является одном важным из правил буддизма. Монахи иногда дают приют сиротам, и если случается неурожайный год, то говорят, что «монахов много, каши мало» – 僧多粥少. Этот ФЕ означает «не хватает, на всех, спрос превышает предложение» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=僧多粥少).

Лепёшка – другой важный продукт на китайском столе. Она удобна для переноски и хранения, люди легко могут получить чувство сытости, поэтому когда отправляются в далёкий путь или ведут войну, лепёшка – обязательно имеется в каждом вещевом мешочке. Также одна из особенностей лепёшки – низкая себестоимость, поэтому лепёшка – пустяковая вещь. ФЕ一浆十饼(похлёбка да десяток лепёшек) означает «мизерная выгода» и имеет отрицательную оценку ситуации.

ФЕ 画饼充饥 (утолять голод нарисованной лепёшкой) можно употреблять, чтобы выразить напрасные иллюзии, когда приходится тешить себя иллюзиями и надеждами; обманывать самого себя или принимать желаемое за действительное (https://bkrs.info/slovo.php?ch=画饼充饥). Значение этого ФЕ похоже на значение ФЕ望梅止~~渴~~(утолять жажду, издали глядя на сливы). Этот ФЕ означает «утешаться мечтами, утешать себя химерой, напрасные мечты» (<https://bkrs.info/slovo.php?ch=望梅止渴>). Однажды, когда солдаты императора У-ди (династии Вэй) испытывали жажду и не хотели идти дальше, император приказал представить деревья сливы, на которых много кислых и сладких слив. У солдаты потекли слюнки, и так они избавились от жажды (https://baike.baidu.com/item/望梅止/1448).

**ФРУКТЫ ПОСЛЕ ЕДЫ**. На китайском традиционном столе много жареных блюд, и для того, чтобы воздерживаться от чрезмерного употребления жирной пищи, часто подают фруктовую тарелку. Фрукты обычно сезонные. Фруктовую тарелку не съедают сразу, китайцы считают, что разговоры после еды благоприятствуют взаимоотношениям и, если некуда торопиться время, они болтают и медленно едят фрукты. Обычно ФЕ с гастрономическим компонентом «фрукты» употребляются, чтобы выразить положительную оценку дружбы.

ФЕ 投桃报李 (подарить персик и получить в благодарность сливу) употребляется для выражения большой дружбы, близких отношений между друзьями и означает «отблагодарить подарком за подарок» (Ср. русск. «Как аукнется, так и откликнется») (https://bkrs.info/slovo.php?ch=投桃报李). По аналогии ФЕ让枣推梨(уступать [братьям более крупные] финики и груши) употребляется, чтобы выразить дружбу между братьями: старший брат должен быть добрым, а младший ― почтительным (https://bkrs.info/slovo.php?ch=让枣推梨).

Хорошие, близкие отношения могут быть и в армии, даже между разными чинами. ФЕ一瓜共食(с другими обедать одной дыней)означает «генерал делит радость и горе с личным составом». (https://bkrs.info/slovo.php?ch=一瓜共食). Этот ФЕ часто употребляется для выражения дружбы, хороших отношений между руководящими работниками и подчинёнными.

С другой стороны, фрукты также ассоциируются с отрицательной оценкой. ФЕ 囫囵吞枣 (проглотить финик целиком) означает «без разбора, залпом, одним махом, проглотить что-либо (не только еду, но и, например, книгу и т. п.) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=囫囵吞枣). Этот ФЕ употребляется в ситуациях, когда люди делают что-то не подумав.

Люди любят все прекрасное и идеальное, даже когда они покупают фрукты, то выбирают красивые и правильной формы. Поэтому в отношении непривлекательных людей или вещей употребляется ФЕ歪瓜裂枣/歪瓜劣枣 (кривые арбузы и треснутые финики)  (https://bkrs.info/slovo.php?ch=歪瓜劣枣).

**ВИНО**. Вино играет важную роль в процессе встреч и проводов, укрепления взаимоотношений и дружбы (https://baike.baidu.com/item/酒桌文化/1424963), создаёт особую «коммуникативную среду», поэтому после чая, является важными напитком на китайском столе.

Китайских ФЕ с компонентом «вино» очень много, поэтому для анализа мы выбирали несколько наиболее показательных ФЕ.

ФЕ肉山酒海 (гора мяса и море вина) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=肉山酒海), 肥肉厚酒(хорошая пища и отличное вино) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=肥肉厚酒) означают богатую пищу, достаточное количество еды. ФЕ «朱门酒肉臭» (у богатых ворот запах мяса и вин, на дорогах же кости замёрзших) говорит о социальном делении на бедных и богатых.

ФЕ с компонентом «вино» также используются для выражения человеческих эмоций. Для выражения положительных эмоций служит, например, ФЕ对酒当歌 (вместе пить и петь) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=对酒当歌), который означает «время ограничено, надо вовремя сделать что-то», и обычно употребляется в случаях, когда надо «пользоваться моментом, ловить мгновения».

ФЕ 借酒消愁 (заливать горе вином, пить от горя, искать утешение на дне бокала) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=借酒消愁), 酒酣耳热 (от обильных возлияний горят уши) означают «крепко напиться; быть сильно пьяным», напиться до получения удовольствия (https://bkrs.info/slovo.php?ch=酒酣耳热).

Когда люди «хлебнули лишнего», они часто говорят глупости и легко вступают в спор. ФЕ 杯酒戈矛 (возникшие во время застолья противоречия) хорошо свидетельствует об этом. (https://bkrs.info/slovo.php?ch=杯酒戈矛). Но, с другой стороны, вино помогает людям выражать своё творческое вдохновение. Это свойство вина отражает, например: ФЕ 寄情诗酒 (посвящать (отдавать) свои чувства стихам и алкоголю) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=寄情诗酒), 樽酒论文 (пить вино и рассуждать о статье) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=樽酒论文). Много знаменитых литературных произведениях написаны именно на банкете. Например, Ли Бай (известный китайский поэт времён династии Тан) написал: «五花马，千金裘，呼儿将出换美酒，与尔同消万古愁» (пошли слуги поменять пегую лошадь и дорогую шубу на отличное вино, с вами вместе разгонять скуку во веки веков) (https://www.gushiwen.org/mingju\_238.aspx).

**2.5. Сравнительный анализ русских и китайских фразеологизмов с гастрономическим компонентом «Приправы»**

В подгруппу «Приправы» входят ФЕ, имеющие в своём составе одну из 3 лексем – «соль», «сахар» или «масло».

**2.5.1. Русские ФЕ с компонентом «соль»**

Согласно словарю И. В. Даля, «соль» (поваренная, кухонная) – это «солнокислый натр, или хлоровый натрий, известная приправа нашей пищи» (Даль, 2000: 902).

Соль – самая древняя приправа к еде, известная человеку. В давнее время (5000-й—3000-й год до н. э.) соль была открыта русским и китайским народом. Соль играла важную роль древних русских обрядах. Однако не самостоятельную, а в сочетании с важнейшим компонентом русского стола – *хлебом*. Например, «на Руси среди православных было принято в Страстной четверг готовить так называемую «четверговую соль» — крупную соль смешивали с квасной гущей или мякишем ржаного хлеба и перекаливали на сковороде, после чего толкли в ступе. Четверговую соль употребляли с пасхальными яйцами и некоторыми другими блюдами» (Холодная*,*2011. Википедия).До сих молодых благословляют хлебом и солью; на новоселье присылают хлеб и соль; отправляющемуся в далёкий путь дают хлеб и соль. В Великой и Малой России гость, застающий хозяев дома за обедом, говорит: «*Хлеб-соль вам*», «*Хлеб да соль*», что служит пожеланием богатства(Сумцов, 2007: 107-108). В соединении с хлебом соль в этих случаях является символом богатства и благополучия.

Обрядовое употребление способствовало установлению взаимосвязи соли с важными моментами жизни русского человека. Так, в повседневной жизни русские связывали «соль»с принятием пищи: *Хлеб да соль* – приятного, хорошего аппетита! Пожелание тому, кого застали за едой; *Хлеб-соль*-- угощение (Молотков, 1987:506)

«Соль» связана с другой ценностной доминантой русского языкового сознания – *дружбой*. Дружба обладает национально-культурными особенностями, которые находят воплощение в таком понятии, как «национальный характер» (….). Данный концепт важен не только для русского общества, но и для других обществ и культур, где в него вкладывают свой смысл. При этом, помимо разночтений, связанных с культурными традициями, различные интерпретации понятия *дружба* отражают личность человека, его способность к дружбе и жизненный опыт (Тер-Минасова, 2007: 99). Для русских дружеские взаимоотношения связываются с особым характером поведенческих норм, одной из которых являются «заботы, попечение».Для представителей русского этнического сообщества в данном случае ценным является процесс проявления дружественных отношений (*водить хлеб-соль*) и его окончание («*забывать хлеб-соль*»). Водить хлеб-соль означает находиться в приятельских, дружеских отношениях (Молотков, 1987: 74); забывать хлеб-соль – проявлять неблагодарность по отношению к тому, кто оказывал гостеприимство и расположение (Там же : 160).Чтобы прожить с кем-либо долгое время вместе или дружить, часто общаться, надо *пуд соли съесть.*  «*Пуд соли съесть*» – прожив долгое время вместе и тесно общаясь, хорошо узнать кого-либо (говорится по отношению к тому, с кем кто-то связан общим делом или долгой дружбой) (Быстрова, 1997: 178).

Долгое время соль была очень дорогим продуктом. В процессе её производства и изготовления часто расходовались массовые человеческие и материальные ресурсы. «Тысячелетия назад соль была настолько дорога, что из-за неё устраивали войны. Весной 1648 года в Москве произошёл Соляной бунт, вызванный, в числе прочего, непомерно высоким налогом на соль» (Википедия). Как редкостью солью дорожили, поэтому кроме *богатства*, соль также связывают с таким редким качеством человека как талант. *Соль земли* – самое главное, самое ценное, самое важное. О людях (Молотков, 1987: 446).

Есть две разных версии появления этого выражения *аттическая соль*: (1) Как считал римский государственный деятель, писатель Цицерон (Марк Туллий Цицерон, 106—43 до н. э.), сам прославившийся своим ораторским мастерством, лучшие мастера красноречия были в Аттике (область Древней Греции). В 55 г. до н. э. он написал сочинение «Об ораторе», где (кн. 2, гл. 54), специально рассматривал ораторское искусство греков из Аттики, и их, в частности, умение заставить свою аудиторию смеяться в нужном оратору месте. И это высокое мастерство, тонкое остроумие, удачные, изящные шутки, которыми люди «приправляют» свою речь, Цицерон неоднократно называл в своей работе «*аттической солью*».

(2) В Аттике, как сообщает римский писатель Плиний в своей «Натуральной истории», соль добывали не из соляных копей, а из морской воды методом выпаривания. Поэтому эта соль была особенно мелкой, высокого качества, что невольно ассоциировалось с не менее ценной солью другого рода — остроумными шутками, меткими словечками местных ораторов(https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic\_wingwords/108/Аттическая).

В обоих случаях данный ФЕ имеет значение «тонкое, изящное остроумие, изящная шутка; насмешка» (Молотков, 1987: 445). На том основании, что это выражение возможно имеет авторское происхождение, составитель Энциклопедического словаря крылатых слов и выражений Вадим Серов включает *аттическую соль* в перечень крылатых выражений (https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic\_wingwords/108/Аттическая). Широкое понимание фразеологии позволяет нам, вслед за Молотковым, рассматривать *аттическую соль* в ряду ФЕ*.*

**2.5.2. Русские ФЕ с компонентом «масло»**

Согласно словарю И.В. Даля, «масло» (пищевое) – это«вообще … жир; коровье масло, добываемое из сливок, сметаны; масло постное, растительное, выгнетаемое из семян» (Даль, 2000: 786).

Как следует из толкования, на Руси существовало два вида пищевого масла: животное (сливочное) и растительное. В IX веков России сливочное масло было уже широко известным продуктом питания (Мазуркевич, 2001: 149). Масло – одна из важных и необходимых приправ в кухнях разных народов. Оно довольно широко используется и в русской кухне. Маслом смазывали блины, добавляли в тесто и т.д.. Известная пословица гласит, что «маслом кашу не испортишь». Заправляли каши различными видами масел – почти всеми животными и растительными маслами. При этом «для рассыпчатых каш исстари использовали сливочное и топлёное масла, а из растительных – подсолнечное, конопляное, маковое, ореховое, в том числе и миндальное» (Похлёбкин, 1990: 39).

Мы заметили, что ФЕ с гастрономическим компонентом «масло» употребляются, в основном, для положительной оценки ситуации. Нам кажется, что это связано с таким свойством масла, как его жирность, обеспечивающая возможность жарить что-либо и легко снимать со сковороды готовый продукт. В первую очередь это связано с выпечкой блинов. Чтобы первый блин не был комами не пересох, сковорода должна быть хорошо разогрета и смазана ровным слоем масла (Похлёбкин, 1999: 196). По этой причине, если делают что-то без особого труда и помех, люди часто говорят: «Как по маслу», т.е. «без помех, без затруднений и осложнений (идти, протекать и т. п.)». О жизни, событиях, делах и т. п. (Молотков, 1987: 238). Например: Если получится, дальше пойдёт как по маслу; я в этом уверен.  [Сергей Носов. Фигурные скобки (2015)]

Такое свойство масла, как его нежная мягкость, стала основой ФЕ *как маслом по сердцу* и *ковырять масло. Как маслом по сердцу* – «очень приятно, доставляет большое удовольствие, наслаждение» (Молотков, 1987: 238). Например: - Говорят тебе милые и прекрасные женщины, а тебе это как маслом по  сердцу!..  [М. Н. Загоскин. Москва и москвичи (1842-1850)]. В противоположном значении употребляется ФЕ *как ножом по сердцу*. Острый нож ранит, причиняет боль, а масло смягчает и успокаивает. Например: Алексашку, как ножом по сердцу, полоснула жалость [А. Н. Толстой. Пётр Первый. Книга третья (1944)].

*Ковырять масло* — больно щёлкать по голове или щипать (Молотков, 1985: 200). Мы полагаем, что в основе ФЕ лежит внешнему сходство двух движений. Ковырять – «проникать внутрь чего-либо поворачивая и извлекая кусочки» (Ожегов, 1949: 426). Поворачивать палец приходится и в том случае, когда надо ковырять что-либо мягкое, и когда приходится щёлкать, бить пальцем. Такое свойство масла, как его нежная мягкость, стала основой ФЕ: Кроме того, проникать внутрь масла, извлекать кусочки масла, – это так же легко, как и щёлкнуть кого-либо по голове. Например: Петеньку же взял за голову и сряду три раза на ней показал, как следует ковырять масло [М. Е. Салтыков-Щедрин. Благонамеренные речи (1872-1876)].

Масло – довольно дорогой продукт, т.к. на его изготовление идёт много жирного молока. Наличие в доме масла и других молочных продуктов, в частности, сыра – свидетельство достатка, зажиточности, умелого ведения домашнего хозяйства: *как сыр в масле кататься* – жить в довольстве, в достатке (Молотков, 1987:196). Например: Прекрасно; понятно, что механик, агроном учёный могут, как сыр в масле, кататься, обращая пышный шар земной в одну скучную и шумную мастерскую…  [К. Н. Леонтьев. Средний европеец как идеал и орудие всемирного разрушения (1881-1891)].

Однако избыточное количество масла уже ассоциировалось не с хорошей жизнью и достатком, а стало основой для тавтологии – повторения двух однозначных слов. Жирность масла очевидна и не нуждается в том, чтобы её подчёркивать. *Масло масляное* – ничего не объясняющее, не дополняющее повторение одного и того же другими словами (Молотков, 1985: 238). Например: [Надежда. Е, nick] Где-то встречала такой оборот ― классическая гомеопатия ― это тавтология, типа масло масляное [коллективный. Форум: Классическая гомеопатия и шарлатанство (2008-2010)].

Другой ФЕ, в котором сочетание лексем не имеет логики, – *чепуха на постном масле.* «Постное масло» — группа масел, разрешённых для употребления в некоторые дни религиозного поста — в противовес скоромным маслам животного происхождения. В такие дни разрешена пища, не содержащая молочного и мясного, растительная или рыбная» (Википедия). Также надо отметить, что Пост имеет разные степени воздержания от еды – в самый строгий Пост, не разрешено даже постное масло, только продукты в сыром виде.

Слово «чепуха» родственно словам: чепец, областным причепиться, чепь. Следовательно, современное значение слова чепуха — «нелепость, бессмыслица, чушь» – не является первоначальным. Семантической параллелью к переходу значений может служить слово *путаница*, которое ещё в русском литературном языке XVII—XVIII вв., кроме спутанных верёвок, ниток, шелка, ещё обозначало в просторечии «враки, пустые слова». Первоначальным же конкретным значением слова чепуха, как указано В. И. Чернышевым, было: «мелкие части чего-нибудь разбитого» (Чернышев, 1854: 55).

Возможно, в основе ФЕ лежит первоначальное значение лексемы *чепуха* и сочетание мелких осколков и постного масла – это «то, что не заслуживает внимания; пустяк» (Молотков, 1985: 518).

**2.5.3. Русские ФЕ с гастрономическим компонентом «сахар»**

Согласно словарю И.В. Даля, «сахар» – это «сладкое, белое вещество, оседающее в гранках (кристаллах), добываемое из различных растительных соков» (Даль, 2000: 872).

Время появления сахара в России в разных источниках указывается разное. По одним – с сахаром были знакомы очень давно приблизительно с XII в. (https://s30556663155.mirtesen.ru/blog/43445795925/Istoriya-sahara), по другим – только в XVII в. в Россию стали завозить тростниковый сахар (Похлёбкин, 1990 : 31). Хотя в любом случае это произошло не так давно, как в Китае (Западная Чжоу; 1027 до н. э. — 770 до н. э.), любовь русского народа к сладкому ни в чём не уступает китайскому. Существует традиция пить чай с сахаром, печь сладкие пироги, блинчики со сладкой начинкой, пить сладкие напитки (сбитень, медовуха).

Поскольку в древней русской кухне до появления сахара его заменял мёд, значение ФЕ с данными гастрономическими компонентами очень похоже: *не сахар* (1) кому с кем. Тягостно, нелегко, трудно. (2) Мало приятного, радостного (делать что-либо или быть, находиться и т. п. где-либо) синоним: не мёд (Молотков, 1987: 408).

Вследствие того, что общая особенность сахара – это его приятный вкус, большинство народов мира считает, что «сахар выступает как эталон сладости, которая метафорически отождествляется с чем-либо приятным и желанным вообще (ср. сладкая жизнь)» (Телия, 2006: 435). Поэтому, когда люди хотят сказать о какой-то трудной или неприятной в жизненной ситуации, они говорят: не сахар! Например: Естественно, жизнь в таких обстоятельствах была, прямо скажу, не сахар. [И. К. Архипова. Музыка жизни (1996)] или Может, они понимают меня лучше, знают мои недостатки, как-то их прощают… Я же бываю не сахар. Особенно если касается кино, становлюсь иногда невменяемым. [Алексей Учитель. «По-настоящему я верю в любовь» // «Огонек», 2014]

**2.5.4. Китайские ФЕ с компонентом «соль»**

Как в русских ФЕ, так и в китайских «соль» также имеет основное значение *пища*. Она входит в число семи основных составляющих быта простого китайца. 柴米油盐酱醋茶 – семь простых вещей повседневного быта: дрова, рис, масло, соль (盐), соус, уксус, чай. В китайских ФЕ отражаются также вкусовые качества соли как важного пищевого компонента. Еда с солью вкуснее, чем без соли. 无盐不解淡 – без соли невозможно смягчать «безвкусную» ситуацию. Как правило, этот ФЕ употребляется в ситуациях, когда проблема не решается без помощи денег – если не вложить деньги, то не решить проблемы. О важности соли в китайском традиционном столе свидетельствует следующий ФЕ: 不进油盐 – не есть соль и масло. Он употребляется в отношении человека очень упорного, который может отказывать себе в самом необходимом.

Как в русских, так и в китайских ФЕ *соль* ассоциируется с талантом, талантливым человеком. Но в отличие от русских, в китайских ФЕ речь идёт не обо всех людях, а только о талантливых помощниках правителя. Если в русских ФЕ *соль* выступает в сочетании с гастрономическим компонентом хлеб, то в китайских – с существительным *слива.* 盐梅相成 – соль и сливы (т. е. соль земли) взаимно дополнять друг друга. Данный ФЕ значит способность подданного (государственного чиновника) оказывать помощь императору в управлении страной. Такой помощник должен обладать определёнными талантами: 盐梅之寄 – поручить соль и сливы (т.е.: соль земли — о талантливых помощниках правителя) кому-то способному подданному, тому, кто заслуживает доверие и может выполнять ответственные обязанности. (https://bkrs.info/slovo.php?ch=盐梅)

Разницу между русскими и китайскими ФЕ составляет также количество данного гастрономического компонента. Если в русских ФЕ количество соли измеряется в пудах, то в китайских это щепотка撮означает «щепотка»入означает «брошена» и «входить (погружаться)»: 撮盐入火- щепотка соли брошена в огонь, .撮盐入水- брать в щепоть чуточку соли и входить (погружаться) в воду(https://bkrs.info/slovo.php?ch=撮盐入火).

В китайском сознании *щепотка соли* ассоциируется с качествами человека. Первый ФЕ означает *быть вспыльчивым, нервозным, скоропалительным*. В огне от жара соль сразу начинает трещать. Это её свойство связывается с человеком, который вспыльчив, нервозен, скоропалителен в своих решениях.

Второй ФЕ имеет значение «человек несерьёзный, легкомысленный, который не обращает ни на что никакого внимания» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=撮盐入水). Данный ФЕ также употребляется в тех случаях, когда речь идёт о скоротечности жизни – при погружении в воду соль сразу растворятся, быстро исчезает.

В отличие от русских, в китайских ФЕ *соль* связывается также со способом её доставки к столу человека. Один из этих способов – контрабанда: 私盐私醋 – контрабандная соль и контрабандный уксус. Согласно данным китайской онлайн-энциклопедии «Байду Байкэ», появлением соли китайское государство издаёт специальный закон о соли примерно в доциньскую эпоху (периоды Чуньцю и Чжаньго) т.е. в период до 221 г. до н.э.)(https://baike.baidu.com/item/食盐/207926?fr=aladdin). Согласно ему, в древнем Китае появились специальные служебные обязанности, которые касаются соли: сбыт соли и торговец солью. Если же люди торговали солью без официального разрешения, то есть они нарушали закон, их приговаривали к смерти. По этой причине люди связывают *соль* со страхом – данный ФЕ употребляется в тех случаях, когда речь идёт о вещах, о которых люди боятся или не могут сказать в открытую.

**2.5.5. Китайские ФЕ с компонентом «масло»**

Как в русских, так и в китайских ФЕ «масло» также реализует своё основное значение *пища*. Оно входит в число 4 основных продуктов, которые являются предметами первой необходимости, повседневного пользования и составляют основу быта простого китайца. К ним относятся дрова, рис, масло (油), соль – 柴米油盐（https://bkrs.простойinfo/slovo.php?ch=柴米油盐.）

В Китае исторические документальные источники содержат сведения о том, что «животное масло» появилось в самое раннее время правления Династии Чжоу, а массовый применение растительного масла как пищевого произошло в период Троецарствия (https://baike.baidu.com/item/食用油/10955297 11.04.2018).

В древнее время в северном Китае (особенно во внутренних районах), люди жили за счёт занятий сельским хозяйством. Из-за низкого уровня агротехники, они питались «чем небо пошлёт». То есть, если не будет дождя, они не получат ни зёрнышка риса. Речь не шла о более дорогих продуктах, например, о масле, которое бедные люди часто были не в состоянии купить. Это означало терпеть город, подвергнуться наказанию (поскольку в таких случаях людям надо было платить налог на вспашку), и даже умирать от голода. По этой причине ценность весеннего дождя приравнивалась к ценности масла. Люди считали, что весенний дождь дорогой, как масло –春雨（贵）如油（https://bkrs.info/slovo.php?ch=春雨贵如油）.

В некоторых ФЕ масло употребляется в сочетании с другими гастрономическими компонентами. Сочетание мёда и масла обычно приятно на вкус. Как говорилось выше, присущая мёду сладость превращает употребление такого продукта в удовольствие и наслаждение. При этом в связи с такой характерной особенностью мёда и масла, как мягкость, процесс перемешивания этих продуктов не представляет сложности.

В китайском сознании свойства этих продуктов связываются с человеческими взаимоотношениями. ФЕ «蜜(мёд)里调油– примешивать в мёд масло» употребляется, если люди находятся в самых дружественных отношениях, или если надо сказать о большой интимности между ними (обычно речь идёт об отношении между любящими) (https://bkrs.info/slovo.php?ch=蜜里调油). Так, если молодые супруги живут весело и сладко, мы говорим, что они примешивают в мёд масло.

В китайских ФЕ в сочетании с маслом кроме мёда используется такой гастрономический компонент, как уксус: «添油 (масло) 加醋добавлять масло и уксус». В буквальном смысле сочетание этих продуктов и приправ используется во время приготовления пищи, чтобы делать блюда вкуснее. Данный ФЕ выражает ситуацию, в которой люди приукрашивают факты, прибавляют что-либо яркое, эффектное просто так, для красного словца, и искажают этим действительность или преувеличивают. По этой причине данный ФЕ имеет отрицательную оценку (https://bkrs.info/slovo.php?ch=添油加醋).

Приятные вкусовые качества мёда и масла также переносятся китайцами на особенности речи, её содержание и оценку окружающих. Чтобы выразить положительную или отрицательную (чаще отрицательную) оценку слов, которые были кем-то сказаны, китайцы говорят, что у сказавшего во рту (или язык) чем-то мазали (Ср. русский ФЕ *каша во рту*). Для выражения положительной оценки говорят, что мазали мёдом. Например, когда младшее поколение говорит старшим и близким людям приятные слова, скажут: ребёнок умеет говорить, как будто у него мёдом во рту намазано (嘴上抹了蜜), то есть речь этого ребёнка совершенного очаровательна (положительная оценка). Если кто-то обладает большим запасом язвительности, мы считаем, что он мажет яд на язык (отрицательная оценка).

ФЕ с компонентом «масло» «油(масло)嘴滑舌(масляные уста и скользкий язык)» также используется для выражения отрицательной оценки: мать всегда делает своей дочери такое предупреждение – не нужно легко верить молодыми людьми, которые болтают и ничего не делают, они мажут во рут маслом! (у них масляные уста и скользкий язык!) То есть они легкомысленны и говорят несерьёзные в речи (https://bkrs.info/slovo.php?ch=油嘴滑舌). Вероятно, в основе подобных ассоциаций лежит «скользкость» масла, позволяющая не только легко готовить пищу, но и говорить приятные, но ничего не значащие слова.

**2.5.6. Китайские ФЕ с компонентом «сахар»**

Как в России, так и в Китае сахар является символом счастья или чего-то желаемого. Но в отличие от русского, китайский менталитет сладость сахара отождествляет с выгодой. Сладкий и вкусный сахар также может служить приманкой, средством обмана. Обманывать можно разными способами. Например, если люди хотят поймать рыбу, то, как правило, они используют приманку. Мы говорим об этом поговоркой *дать ей (рыбе) сладенького*. Здесь «сладенький» связывается не только со сладостью сахара, но и с выгодой.

Другой способ – маскировка. ФЕ 糖衣炮弹– «снаряды в сахарной оболочке, засахаренный снаряд»(https://bkrs.info/slovo.php?ch=糖衣炮弹) используется, когда речь идёт о средствах активной маскировки, необходимых для того, чтобы достигнуть какой-либо цели и обычно имеет отрицательную оценку.

И, наконец, можно «строить из себя не такого, какой ты есть на самом деле; ломаться, прибедняться, важничать». В этих ситуациях китайцы употребляют ФЕ拿糖作醋 – «выдавать сахар за уксус» (https://bkrs.info/slovo.php?ch=拿糖作醋).

**Выводы:**

Итак, пища и напитки являются основными источниками поддержания жизнедеятельности человеческого организма. Гастрономические привычки, традиции и обычаи, способы приготовления пищи и приёмы подачи кушаний передаются из поколения в поколение. По этой причине ФЕ с гастрономическим компонентом занимают важное место в русской и китайской фразеологической картине мира. Нами выделено и проанализировано 108 русских и 118 китайских фразеологизмов. В результате их анализа мы пришли к следующим выводам.

Посредством ФЕ с гастрономическим компонентом достаточно широко представлены кухни обоих народов. Лексемы, называющие гастрономический компонент русских ФЕ, разнообразны: название готовых блюд (уха (1), блины (2)), ингредиенты: мясо (3) и птица (курица (4)), рыба (лещ (1), рыба(4)), вода, фрукты (яблоко (2), лимон (1)), ягоды (1) и грибы(1), овощи (репа (2), картошка (2), капуста (1), редька (2)) бобовые (горох (2), орехи (2)), приправы (соль (8), сахар (1), масло (7)). Кроме того, это также напитки: алкогольные (пиво (1)) и безалкогольные (молоко чай, сок).

В китайских ФЕ это лексемы: 蔬菜овощи(2), 盐梅соль и сливы (2), 醋уксус (3), 酒вино (14), 甜瓜дыня (3), 梨груши (2),瓜 тыква (5), 枣финики (2), 李слива (1), 桃персик (1), 梅зелёная слива (2), 米рис (9), 面лапша (1), 汤суп (4), 海味дары моря (1), 山珍дары гор (1).

Данные ФЕ логически делятся на две подгруппы – «Еда» и «Напитки». На основании того, что количество русских ФЕ в подгруппе единиц «Еда» значительно больше, чем ФЕ в группе «Напитки» (соответственно, 91 и 17), можно, с нашей точки зрения, говорить о том, что еда занимала в жизни русского человека более значительное место, чем напитки.

Наибольшую ценность для русского человека представляли такие продукты, как хлеб, приправы, курица, соль и масло – ФЕ этими компонентами в нашем материале больше всего («хлеб» 15 ФЕ, «приправы»– 16, «курица» – 4 ФЕ, «соль» – 8 ФЕ, «масло» – 7).

Для русского стола напитки без алкоголя (молоко, и квас) играют более важную роль, что подтверждается количеством ФЕ – 11. В подгруппу «Напитки, содержащие алкоголь» входит 4 всего лексемы: пиво, хмель и квас), что служит, на наш взгляд, основанием говорить о том, что русский человек вёл преимущественно трезвый образ жизни.

В виду ограниченного объёма работы для более детального анализа и сравнительного описания мы выбрали микрогруппу «Приправы» из подгруппы «Ингредиенты», потому что количество русских и китайских ФЕ с данными гастрономическими компонентами в обоих языках практически одинаковое, например, 8 русских ФЕ с компонентом «соль» и 9 китайских ФЕ с данным компонентом.

В составе ФЕ лексемы «соль»и «масло» в первую очередь реализуют своё основное значение – «пища». Соль также имеет символьное значение и может являться символом богатства и дружбы. Некоторые физические свойства соли связываются с особенностями характера человека и его способностями: от резко отрицательных до крайне положительного (талант). Также на отношение к соли влияли исторические и географические условия проживания русского и китайского народов.

ФЕ с гастрономическим компонентом «масло» служат для выражения близких взаимоотношений и удовлетворённого состояния человека(русские ФЕ), а также такого его отрицательного качества, как легкомысленность(китайские ФЕ). Китайские ФЕ с компонентом «масло»имеют и отрицательную, и положительную оценку, а большинство русских – положительную.

Большинство ФЕ, в которых гастрономический компонент называет русские блюда, несут в себе отрицательную оценку какой-либо ситуации, действия (*первый блин комом* и др.), человека, его состояния, особенностей характера (*профессор кислых щей* и др.). Но у каждой медали две стороны – русский ФЕ *как маслом по сердцу* имеет положительную оценку.

В некоторых китайских ФЕ лексемы, называющие готовые блюда, реализуют основное значение «еда», «блюда» (山珍海味 (дары гор и моря) и др.); в других получают дополнительное символьное значение, скрытый смысл (朱门酒肉臭 (у богатых ворот запах мяса и вин, на дорогах же кости замёрзших) говорит о социальном делении на бедных и богатых).

Некоторые ФЕ используются для конкретизации межличностных отношений: взаимосвязь между друзьями (投桃报李подарить персик и получить в благодарность сливу), между братьями (让枣推梨уступать [братьям более крупные] финики и груши) и др.

Как русские, так и китайские ФЕ с гастрономическим компонентом используются для характеристики человека, его характера и внешности (不进油盐 – не есть соль и масло (о упорных людях). И歪瓜裂枣/歪瓜劣枣 кривые арбузы и треснутые финики (о непривлекательных людях).

**Заключение**

Таким образом, теоретической базой нашего исследования является признание лингвокультурологии как научной дисциплины и её основных понятий – ЯКМ, ФКМ, обычаев, традиций, ментальности, менталитета, а также фразеологии (в широком понимании).

Мы понимаем лингвокультурологию как науку, возникшую на стыке лингвистики и культурологи и рассматривающую факты языка в их тесной взаимосвязи с явлениями культуры: национальными традициями, обрядами, особенностями менталитета, а также гастрономическими предпочтениями. Необходимость её появления обусловлена тем, что существовавшая до неё смежная дисциплина – лингвострановедение представляет собой методическую дисциплину и не рассматривает язык как предмет изучения.

Важнейшим понятием лингвокультурологии является ЯКМ – исторически сложившаяся в обыденном сознании данного языкового коллектива и отражённая в [языке](http://ru.wikipedia.org/wiki/%171%17I%17%5D%17L) совокупность представлений о [мире](http://ru.wikipedia.org/wiki/%17%1E%17J%17R), определённый способ восприятия и устройства мира, концептуализации [действительности](http://ru.wikipedia.org/wiki/%17%15%17F%17K%17S%17T%17C%17J%17T%17F%17M%17%5E%17O%17P%17S%17T%17%5E).

ЯКМ зафиксирована на разных уровнях и подуровнях языковой системы, в том числе и на фразеологическом уровне. Важным фрагментом ЯКМ является ФКМ.

Фразеология – особый объект лингвокультурологии, результат специфической вербализации национально-языкового сознания, изучающий образные сочетания слов. Проанализировов существующее терминологическое разнообразие, основной единицей фразеологии мы считаем ФЕ – устойчивое сочетание слов с целостным и переносно-образным значением.

К числу основных проблем теоретической фразеологии относится проблема определения предмета её изучения и связанные с этим вопросы объёма и границ фразеологического состава языка. Широкое понимание фразеологии позволило нам рассмотреть в работе ФЕ, которые имеют авторский источник происхождения (крылатые выражения): *аттическая соль, демьянова уха*.

Ключевую роль в жизнедеятельности человека играет гастрономия. ФЕ с гастрономическим компонентом составляют значительную часть фразеологического фонда русского (108 единиц) и китайского (118 единицы) языка.

Фразеологизмы с гастрономическим компонентом в русском и китайском языках имеют как совпадения, так и ряд отличий, что обусловлено особенностями менталитета русского и китайского народов (См. Приложение II). 20 гастрономический компонентов встречается и в русских, и китайских ФЕ (*бобы, вода, гриб, каша, капуста, кисель, курица, масло, мёд, мясо, рак, редька, рыба, сахар, соль, чай, яблоко, закуски, лепёшка, яйцо*); 19 гастрономических компонентов только встречается только в составе русских ФЕ (*блины, горох, калач, картошка, квас, клюква, корочка, лещ, лимон, молоко, орехи, пиво, репа, сок, тесто, уха, хлеб, хмель, щи, ягоды*); 21 гастрономический компонент употребляется только в китайских ФЕ (蔬菜овощи,盐梅соль и сливы, 醋уксус, 酒вино, 甜瓜дыня, 梨груши, 枣финики,李слива, 桃персик, 梅зелёная слива, 米рис, 面лапша, 汤суп, 海味дары моря, 山珍дары гор,汤圆галушка, 瓜тыква, 肝печень, 五谷злаки, 笋бамбук, 脑髓мозг).

В результате лингвокультурологического анализа нами было установлено, что лексемы, называющие гастрономический компонент в составе ФЕ, обладают помимо прямого специфическим культурным значением, отражают особенности видения мира носителей русского и китайского языков: данные ФЕ употребляются для описания сложных жизненных ситуаций, неприятных и сложных дел, особенностей человеческого характера и внешности и взаимоотношений.

Также ФЕ с гастрономическим компонентом отражают различия традиционных кухонь, обычаев и традиций, связанных с особенностями географического положения, климата, а также историей развития русского и китайского народов и особенностями их менталитетов.

**Список литературы**

1. Алефиренко Н.Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка: учеб. пособие / Н. Ф. Алефиренко. – 2-е изд. М.: Флинта: Наука, 2012. – 288 с.
2. Алефиренко Н.Ф. Фразеология и паремиология: Учебное пособие для бакалаврского уровня филологического образования / Н. Ф. Алефиренко, Н. Н. Семененко. – М. : Флинта: Наука, 2009. –344 с.
3. Артеменко Е.Б. Язык русского фольклора и тради- ционная народная культура (опыт интерпретации) / Е.Б.Артеменко // Славянская традиционная культура и современный мир. Сб. материа- лов науч. конф. – М.: Государственный республиканский центр рус- ского фольклора, 2003. – Вып.5. - С. 7-21.
4. Буянова Л. Ю. Русский фразеологизм как ментально-когнитивное средство языковой концептуализации сферы моральных качеств личности : монография / Л. Ю. Буянова, Е. Г. Коваленко. – 3-е изд., стереотип. – М. : ФЛИНТА: Наука, 2013. – 184 с.
5. Буянова Л.Ю., Земскова Н.А. Фразеологическая картина мира и культурный код нации: аспекты взаимокорреляции // Фразеологическая картина мира: в 2 ч. Тула, 2002. Ч.1.С. 35-39.
6. Верещагин Е.М., Костомаров В. Г. Лингвострановедческая теория слова. М., 1980. –320 с.
7. Верещагин Е.М., Костомаров В. Г. Язык и культура. М., 1983. –1040 с.
8. Виноградов В.В. Основные понятия русской фразеологии как лингвистической дисциплины // Избранные труды: Лексикология и лексикография. М., 1977.-161 с.
9. Воробьёв В.В. Лингвокультурология: теория и методы. - М.: Изд-во Рос. ун-та дружбы народов, 1997. - 331 с.
10. Воробьёв В.В., Общее и специфическое в лингвострановедении и лингвокультуроведении. М.: Государственный институт русского языка им. А. С. Пушкина, 2000. С. 83-92.
11. Жуков В.П. Русская фразеология. М., 1986.-310 с.
12. Зиновьева Е.И*.*, Юрков Е.Е. Лингвокультурология, учебник. СПб, 2006. –260 с.
13. Зиновьева Е.И. Лингвострановедение и лингвокультурология: к определению понятий // Русский язык как иностранный в лингвострановедческом и в лингвокультурологическом аспектах: Научно-методические материалы. СПб., 2003. С 4-8.
14. Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград: Перемена, 2004. 390 с.
15. Караулов Ю.Н., Филиппович Ю. Н. Лингвокультурное сознание русской языковой личности: моделирование состояния и функционирования. М., 2009. -161 с.
16. Корнилов О.А. Языковые картины мира как производные национальных менталитетов. – М.: ЧеРо, 2003. – 349 с.
17. Копыленко М.Н., Попова З.Д. Очерки по общей фразеологии. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1972. – 144 с.
18. Красных В.В. Грамматика лингвокультуры: система координат (постановка проблемы) // Язык – культура – человек: Сб. Научных статей к юбилею М. В. Всеволодовой. М., 2008.С. 204–214.
19. Красных В.В. Грамматика лингвокультуры: система координат, система ментефактов // Русский язык и культура в формировании единого социокультурного пространства России. СПб., 2008.— С. 333–344.
20. Красных В.В. Основные постулаты и некоторые базовые понятия лингвокультурологии // Русский язык за рубежом, №4/2011(227). С.128.
21. Красных В.В. Этнопсихолингвистика и лингвокультурология. М.,2002.– 284с.
22. Леви-Строс К. «Мифологики: происхождение застольных обычаев. М.: Флюид, 2007. –461с.
23. Маслова В. А. Лингвокультурология. М., 2004.– 208с.
24. Мелерович А.М. Проблема семантического анализа ФЕ современного русского языка. Ярославль, 1979.–80 с.
25. Мокиенко, В.М. Славянская фразеология. Учебное пособие для студентов [Текст] / В.М. Мокиенко. – М., 1989. – 207 с.
26. Молотков А.И. Основы фразеологии русского языка. Л., 1977.– 282 с.
27. Писанова Т.В. Ценностная система представлений о пище и традициях ее употребления в кулинарном тезаурусе испанского языка // Актуальные проблемы современного языкознания. — М.: РУДН, 2009.— с. 221—239.
28. Погорский Э. К. Картина мира // Знание. Понимание. Умение. 2012. № 4. – С. 322–323.
29. Пономаренко В.А. Фразеологические единицы как зеркало культуры // Лингвистическая организация дискурса: функциональные и содержательные аспекты: Межвуз. сб. трудов молодых учёных. Вып. 2. – Краснодар: КубГУ, 2005. – С. 154-160.
30. Похлёбкин, Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Агроапромиздат, 1990, 605 с.: ил
31. Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших

пищевых продуктов. – М.: Центрополиграф, 1996. – 493 с.

1. Прохоров Ю.Е. Лингвострановедение – страноведение – культуроведение. Спорные размышления по спорным вопросам // Журнал «Русский язык за рубежом», 1990, №3. С. 25-23.
2. Рамзевич Н.К. Словарь гуманитария. - М.: Былина, 1998. - 320 с.
3. Реформатский А.А. Введение в языкознание. – М., 1960. – 536с.
4. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / Пер. с франц. А. Лущанова. — Екатеринбург: У-Фактория, 2004. – 336с.
5. **Савельева О.Г. Концепт «Еда» как фактор формирования фразеологической картины мира: национально-культурный аспект».** Актуальные проблемы современного языкознания и литературоведения. - Краснодар, 2005. – 305 с.
6. Телия В.Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. М., 1996. –238 с.
7. Телия В.Н. Фразеология в контексте культуры. Под ред. В.Н. Телия. - М., 1999.–260 с.
8. Телия В.Н. Что такое фразеология. М., 1966.–86 с.
9. Узун О.В. Русский народ. Русская кухня / О. В. Узун – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2009. – 384 с.
10. Уфимцева Н.В. Этнос и традиции // RES LINGUISTIKA. Сборник статей к 60-летию проф. В.П. Нерознака. М., 2000. С. 118-112.
11. Хроленко А.Т. Основы лингвокультурологии : учеб. пособие / А.Т. Хроленко; под ред. В.Д. Бондалетова. – 50е изд. – М. : Флинта : Наука, 2009. – 184 с.
12. Хун Цзычэн. Фэн-шуй. Кулинария. – М.: Изд-во ЭКСМО\_пресс, 2002. – 416 с.
13. Шанский Н.М. Фразеология современного русского языка. М., 1985. – 192 с.
14. Шулежкова С.Г. Крылатые выражения русского языка, их источники и развитие. М.: Азбуковник, 2001. — 288 с.
15. Яковлева Е. С. К описанию русской языковой картины мира // Русский язык за рубежом. 1996. № 1-3. – С. 47-52.
16. Яранцев Р.И. Справочник по русской фразеологии для иностранцев (выражение эмоций). М., 1976.
17. 李菊.一些饮食文化成语答应的俄罗斯民族文化[J]西安外国语学院报 2001，（3）.106-108.
18. 汪成慧. 俄汉民族文化差异比较[J]四川文理学院学报 2009，（6）.66-69
19. 汪成慧. 俄汉饮食文化差异及中餐菜名的翻译[J]齐齐哈尔大学学报2004, (3).106-108.
20. 林丽娟.俄罗斯饮食文化[J]东疆学刊 2005, (1).23-26
21. 褚敏.俄语饮食文化词汇的理解与翻译[J]俄语 2000, (5).63-65
22. 陈晓卿.至味在人间[M]2016, 308.
23. 陈梦因.讲食集[M]2008, 191.

**Словари**

1. Даль В. И., Толковый словарь живого великорусского языка. – М., 2006.–549 с.
2. ЛЭС: Лингвистический энциклопедический словарь. — М.: Советская энциклопедия. Гл. ред. В. Н. Ярцева. 1990.– 688 с.
3. Молотков А.И. (ред.) Фразеологический словарь русского языка. –Москва: Советская энциклопедия, 1968. – 543 с.
4. Новый словарь методических терминов и понятий (теория и практика обучения языкам). — М.: Издательство ИКАР. Э. Г. Азимов, А. Н. Щукин. 2009. – 448 с.
5. Ожегов С. И., Шведова Н. Ю., Толковый словарь русского языка.—М., 2010.–736 с.
6. Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка. - Чудинов А.Н., 1910.– 1004 с.
7. Философия: Энциклопедический словарь. — М.: Гардарики. Под редакцией А.А. Ивина. 2004.– 1072 с.
8. Философский энциклопедический словарь.— М. : Советская энциклопедия. Гл. редакция: Л. Ф. Ильичёв, П. Н. Федосеев, С. М. Ковалёв, В. Г. Панов. 1983.– 840 с.

**Интернет-источники:**

1. Википедия. [Электронный ресурс]: https://ru.wikipedia.org/wiki/Заглавная\_страница
2. Гаврилов, Д. Ментальность «современного человека» и общественно-политическиевзгляды К.Г.Юнга [Электронный ресурс]. // #"justify">.Новая философская энциклопедия [Текст]: В 4 тт. Под редакцией В.С.Стёпина. М.: Мысль, 2001.
3. Китай и китайский язык для профессионалов и любителей. [Электронный ресурс]:https://bkrs.info
4. Китайская онлайн-энциклопедия «Байду байкэ». [Электронный ресурс]:https://baike.baidu.com/
5. Национальный корпус русского языка [Электронный ресурс]: http://www.ruscorpora.ru
6. Словари и энциклопедии на Академике [Электронный ресурс]:https://dic.academic.ru/
7. Смирнова И.В. Лингвокультурнологический анализ фразеологизмов с гастрономическим компонентом как отражения национального характера испанцев и русских [Электронный ресурс]: https://cyberleninka.ru/article/v/lingvokultorologicheskiy-analiz-frazeologizmov-s-gastronomicheskim-komponentom-kak-otrazheniya-natsionalnogo-haraktera-ispantsev-i

**Приложение 1**

**Русские ФЕ с гастрономическим компонентом**

1. аттическая соль
2. берёзовая каша
3. биться как рыба об лёд
4. в (самом) соку
5. в капусту рубить
6. вариться в собственном соку (в мире)
7. вилами по воде писано
8. во хмелю
9. водить хлеб-соль с кем
10. вот так клюква
11. всасывать с молоком (матери)
12. выжатый лимон
13. выжимать соки из кого
14. давать леща кому
15. даром хлеб есть
16. дать берёзовой каше
17. делать кислую мину
18. демьянова уха
19. дешевле пареной репы
20. доставаться на калачи(на орехи)кому
21. есть чужой хлеб
22. за молоком
23. за семь вёрст киселя хлебать
24. за хлеб за соль
25. за чай-сахар
26. забывать хлеб-соль
27. знать(узнать, показать), где раки зимуют
28. и то хлеб
29. из другого(разного) теста
30. из одного (и того же) теста
31. как в воду канул
32. как в воду опущенный
33. Как горька редька
34. как грибы после дождя
35. как кур во щи (попасть)
36. как маслом по сердцу
37. как об стену горох
38. как по маслу
39. как рак на мели
40. как рыба в воде
41. как рыба в воде
42. как с гуся вода
43. как сыр в масле кататься
44. калачом не выманишь
45. калачом не заманишь
46. картошка в мундире
47. каша в голове
48. каша в рту(у кого)
49. каша заваривается(заварилась)
50. каши не сваришь(с кем)
51. каши просят
52. ковырять масло
53. когда (пока) рак свистнет
54. кровь с молоком
55. кто кашу заварил, тому и расхлёбывать
56. лаптём щи хлебать
57. ловить рыбу в мутной воде
58. ловить рыбу в мутной воде
59. ложка дёгтя в бочке мёда
60. мало каш ел
61. масло масляное
62. мёдом намазано
63. молоко на губах не обсохло
64. молочные реки и кисельные берега
65. на корочках
66. на корочки
67. на рыбьем меху
68. на чай
69. не картошка
70. не мёд
71. не сахар
72. несолёно хлебавши
73. ни рыба ни мясо
74. носиться как курица с яйцом с кем-чем
75. отбивать хлеб
76. первый блин комом
77. перебиваться с корочки на корочку
78. перепиваться с хлеба на квас
79. печь как блины
80. пива не сваришь с чем
81. писать как курица лапой
82. под хмельком
83. попадать как кур во щи
84. профессор кислых щей
85. проще пареной репы
86. пуд соль съесть
87. развесистая клюква
88. расхлёбываться кашу
89. с мясом
90. садиться на хлеб и (на) воду
91. сажать на хлеб и (на) воду
92. своего/одного(того же) поля ягода
93. седьмая (десятая) вода на киселе
94. сидеть на хлебе и (на) воде
95. соль земли
96. твёрдый калач
97. темна вода во облацех
98. хлеб да соль
99. хлеб насущный
100. хлебом не корми
101. хлеб-соль
102. хмель вылетел из головы(из головы)
103. хмель вышибло
104. чай да сахар
105. чепуха на постном масле
106. яблоко раздора(между кем)
107. яблоку негде упасть
108. (надоел) хуже горькой редьки

**Китайские ФЕ**

1.蜜里调油 примешивать в мёд масло

2.添油加醋＝加油加醋＝加油加酱добавлять масло и уксус

3.油嘴滑舌масляные уста и скользкий язык

4.柴米油盐предметы повседневного пользования; предметы первой необходимости; бытовые предметы

5.春雨（贵）如油весенний дождь дорогой, как масло

6.压雪求油жать снег, чтобы стремиться к маслу

7.滚瓜溜油читать наизусть без запинок, как катается созревшая тыква, которая попадает в масло

8.瓜田不纳履，李下不整冠на [чужой] бахче не поправляют обувь, под [чужой] сливой не поправляют шапку, [чтобы не заподозрили в краже плодов]

9.滚瓜烂熟читать наизусть без запинок, как тыква созревает и отпадает

10.瓜熟蒂落когда тыква созревает, черенок отпадает

11.瓜剖豆分разрезать, как тыкву, разделить, как бобы

12.浮瓜沉李определять спелость дыни (арбуза) и сливы

13.瓜瓞绵绵иметь бесконечное количество поколений сыновей и внуков (благопожелание)

14.甘瓜苦蒂дыня является сладкой, но у неё горькая плодоножка.

15.歪瓜裂枣=歪瓜劣枣кривые арбузы и треснутые финики

16.匏瓜空悬бутылочная тыква обыкновенно висит в воздухе

17.种瓜得瓜，种豆得豆=种瓜得瓜посеешь тыкву ― получить (соберёшь) тыкву, посеешь бобы ― получишь бобы

18.数东瓜，道茄子считая тыквы, говорить о баклажанах

19.老王卖瓜 старый Ван сам продаёт тыквы, сам хвалит (расхваливать собственные достоинства)

20.一瓜共食с другими есть на обед одну дыню; генерал делит радость и горе с личными составами

21.盐梅相成соль и сливы, взаимно дополнять друг друга

22.盐梅之寄поручить соль и сливы кому-то способному подданному

23.盐香风色букет соли и цвет ветра

24.撮盐入火щепотка соли брошена в огонь

25.撮盐入水бать в щепоть чуточку соли и входить (погружаться) в воду

26.私盐私醋контрабандная соль и контрабандный уксус

27.无盐不解淡без соли не мочь смягчать безвкусную ситуацию

28.柴米油盐酱醋茶семь простых вещей повседневного быта: дрова, рис, масло, соль, соус, уксус, чай

29.不进油盐не есть соль и масло.

30.肉腐出虫мясо протухнет и заведутся черви

31.肉林酒池озёра вина и леса мяса

32.弱肉强食мясо слабого — пища сильного

33.人为刀俎，我为鱼肉люди ― нож и кухонная доска, а мы ― рыба и мясо

34.鱼肉百姓тиранить народ, грабить народ鱼肉: рыба и мясо, указывает на безвинный народ

35.酒肉朋友собутыльник; приятель (друг, чтоб поесть и выпить)

36.三月不知肉味три месяца не ведать вкуса мяса

37.肥肉厚酒жирное мясо и доброе (отличное) вино

38.鱼馁肉败мясо и рыба испортились

39.大鱼大肉обильное угощение, роскошная трапеза

40.晚食当肉запоздалая (на голодный желудок) пища всегда кажется [вкусной] как мясо

41.晚食当肉, 安步当车 поздняя пища заменяет мясо, спокойный шаг заменяет экипаж

42.朱门酒肉臭，路有冻死骨у богатых ворот запах мяса и вин, на дорогах же кости замёрзших

43.肉山脯林горы мяса и леса сухих фруктов

44.肉山酒海гора мяса и море вина; богатая еда

45.俎上之肉мясо на кухонной доске

46.臭肉来蝇на тухлое мясо мухи летят

47.鸡飞蛋打курица улетела и яйца разбились

48.鸡蛋里挑骨头искать косточки в курином яйце

49.杀鸡取卵 убить курицу, чтобы получить яйцо,

50.危如累卵непрочно, как [готовая развалиться] куча яиц

51.以卵击石пытаться разбить камень яйцом

52.覆巢无完卵＝巢倾卵破в перевёрнутом гнезде, где не бывает целых яиц

53.泰山压卵горою Тайшань давить яйца

54.小肚鸡肠крысиная утроба и куриные кишки

55.牛鼎烹鸡в треножнике (котле) для телёнка варить курицу

56.斗酒只鸡кубок вина и курица (скромная дань на могилу умершего друга)

57.鸡头鱼刺куриная голова и рыбьи кости

58.鸡骨支床1) куриные кости; 2) кожа да кости; истощённый, исхудалый

59.只鸡絮酒курица и кусок смоченной в вине ваты

60.糖衣炮弹снаряды в сахарной оболочке, засахаренный снаряд

61.拿糖作醋выдавать сахар за уксус

62.囫囵吞枣проглотить финик целиком

63.让枣推梨уступать [братьям более крупные] финики и груши

64.交梨火枣груша дружбы и финик огня, пища бессмертных

65.投桃报李подарить персик и получить в благодарность сливу

66.生米煮成熟饭 из сырого риса уже сварена каша

67.柴米夫妻супруги в браке по расчёту

68.米珠薪桂рис дороже жемчуга, хворост дороже коричного дерева

69.鱼米之乡 край, изобилующий рыбой и рисом

70.无米之炊стряпня без риса

71.巧妇难为无米之炊даже самая хорошая хозяйка не сварит кашу без крупы

72.数米而炊стряпать, пересчитывая зёрна риса

73.舐糠及米слизать полову и добраться до зерна [риса]

74.聚米为山из зёрен риса делать горки

75.画饼充饥утолять голод нарисованной лепёшкой

76.一浆十饼похлёбка да десяток лепёшек

77.煮粥焚须 варить кашу, сжечь усы

78.僧多粥少монахов много, каши мало

79.看菜吃饭есть рис в зависимости от того, что к нему ещё подадут

80.吃糠咽菜есть мякину и глотать траву

81.买菜求益добиваться выгоды, покупая дикорастущие овощи

82.看人下菜碟儿каков гость, таково ему и угощение; носить блюда по чинам

83.小菜一碟маленькая тарелка закуски

84.残汤剩饭остатки пищи (супа и каши), объедки

85.空心汤圆пустые галушки, клёцки без начинки

86.清汤寡水1) пустая похлёбка без мяса и жира; 2) пресный, скучный, однообразный

87.三汤五割три супа и пять видов закуски

88.菽水承欢бобами и водой радовать родителей, в бедности безукоризненно служить родителям

89.以茶代酒1)  вместо спиртного пить чай; 2) успокоиться, перестать волноваться по какому-либо поводу

90.粗茶淡饭 плохо заваренный чай и жидкая каша

91.清茶淡饭слабо заваренный чай и жидкая рисовая каша

92.茶余饭后 в остальное время после чаепития и вкушения пищи

93.三茶六饭три сорта чая и шесть сортов риса

94.玉盘珍馐яшмовое блюдо и изысканное кушанье

95.饕餮大餐роскошный банкет

96.龙肝凤髓печень дракона и костный мозг феникса

97.味同嚼蜡вкус такой, будто жуёшь воск

98.八珍玉食восемь изысканных яств

99.山珍海味 дары гор и моря

100.锦衣玉食богатая одежда и изысканная пища

101.吃闭门羹 съесть похлёбку у закрытых дверей

102.五谷杂粮хлебные злаки

103.五谷不分между различными злаками не делается различия; не знать хлеба

104.民以食为天народ считает пищу своим небом (для народа пища ― самое главное)

105.口蜜腹剑на устах мёд, а за пазухой меч

106.口腹之欲желание вкусно поесть

107.酒囊饭袋бурдюк для вина и мешок для рисовой каши

108.不食人间烟火не есть приготовленную людьми пищу

109.列鼎而食есть с расставленных в ряд треножников с яствами

110.对酒当歌 вместе пить и петь

111.借酒消愁заливать горе вином, пить от горя, искать утешение на дне бокала

112.酒酣耳热от обильных возлияний горят уши

113.杯酒戈矛возникшие во время застолья противоречия

114.寄情诗酒посвящать (отдавать) свои чувства стихам и алкоголю

115.樽酒论文 пить вино и рассуждать о статье

116.一清二白1) чёткий, ясный, без недомолвок;2) дочиста, начисто

117.雨后春笋 (как) молодой бамбук после дождя

118.朝齑暮盐утром — овощи и вечером соль

**Приложение II. Лексемы, называющие гастрономический компонент, в русских и китайских ФЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Гастрономический компонент** | **Русские ФЕ** | **Китайские ФЕ** | |
| 1 | бамбук | － | | ＋ |
| 2 | блины | ＋ | | － |
| 3 | бобы | ＋ | | ＋ |
| 4 | вино | － | | ＋ |
| 5 | вода | ＋ | | ＋ |
| 6 | галушка | － | | ＋ |
| 7 | горох | ＋ | | － |
| 8 | гриб | ＋ | | ＋ |
| 9 | груши | － | | ＋ |
| 10 | дары гор | － | | ＋ |
| 11 | дары моря | － | | ＋ |
| 12 | дыня | － | | ＋ |
| 13 | закуски | ＋ | | ＋ |
| 14 | зелёная слива | － | | ＋ |
| 15 | злаки | － | | ＋ |
| 16 | каша | ＋ | | ＋ |
| 17 | калач | ＋ | | － |
| 18 | капуста | ＋ | | ＋ |
| 19 | картошка | ＋ | | － |
| 20 | квас | ＋ | | － |
| 21 | клюква | ＋ | | － |
| 22 | кисель | ＋ | | ＋ |
| 23 | курица | ＋ | | ＋ |
| 24 | корочка | ＋ | | － |
| 25 | лапша | － | | ＋ |
| 26 | лепёшка | ＋ | | ＋ |
| 27 | лещ | ＋ | | － |
| 28 | лимон | ＋ | | － |
| 29 | масло | ＋ | | ＋ |
| 30 | мёд | ＋ | | ＋ |
| 31 | мясо | ＋ | | ＋ |
| 32 | мозг | － | | ＋ |
| 33 | молоко | ＋ | | － |
| 34 | овощи | － | | ＋ |
| 35 | орехи | ＋ | | － |
| 36 | персик | － | | ＋ |
| 37 | печень | － | | ＋ |
| 38 | пиво | ＋ | | － |
| 39 | рак | ＋ | | ＋ |
| 40 | редька | ＋ | | ＋ |
| 41 | репа | ＋ | | － |
| 42 | рис | － | | ＋ |
| 43 | рыба | ＋ | | ＋ |
| 44 | сахар | ＋ | | ＋ |
| 45 | слива | － | | ＋ |
| 46 | соль | ＋ | | ＋ |
| 47 | соль и сливы | － | | ＋ |
| 48 | сок | ＋ | | － |
| 49 | суп | － | | ＋ |
| 50 | тесто | ＋ | | － |
| 51 | тыква | － | | ＋ |
| 52 | уксус | － | | ＋ |
| 53 | уха | ＋ | | － |
| 54 | финик | － | | ＋ |
| 55 | хлеб | ＋ | | － |
| 56 | хмель | ＋ | | － |
| 57 | чай | ＋ | | ＋ |
| 58 | щи | ＋ | | － |
| 59 | яблоко | ＋ | | ＋ |
| 60 | ягоды | ＋ | | － |
| 61 | яйцо | ＋ | | ＋ |