

---

## МЕТАФОРИЧЕСКАЯ КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ НЕОТЪЕМЛЕМЫХ КОМПОНЕНТОВ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ВО ФРАНЦУЗСКОЙ ФРАЗЕОЛОГИИ

Ж.В. Кургузёноква

Кафедра иностранных языков  
Филологический факультет  
Российский университет дружбы народов  
*ул. Миклухо-Маклая, 6, Москва, Россия, 117198*

В работе путем анализа культурного компонента значения фразеологических единиц французского языка выявляются сведения об исторических фактах развития и социальных преобразованиях, затрагивающих культуру национальной кухни.

**Ключевые слова:** французский национальный характер, фразеология, концепт, гурманство, французская кухня.

Францию во все времена считали раем для гурманов. Ее кухня — одна из самых древних и популярных в Европе — всегда славилась разнообразием блюд и их высокими вкусовыми достоинствами. Французскую кухню условно можно поделить на две основные ветви — региональную (народную) и изысканную (аристократическую). К первой относятся блюда, которые на протяжении веков готовили жители различных исторических областей страны. Почти все народные блюда очень просты. Французская народная кухня, основанная на натуральных продуктах, сохраняет типичные черты крестьянского стола — естественность и основательность.

Аристократическая французская кухня сформировалась при дворах королей и французской знати. Ее неповторимые блюда отличаются разнообразием и изысканностью. В своем традиционном аристократическом варианте французская кухня очень богата. Знаток считают временем ее рождения эпикурейский XVIII век.

Лучшие повара Франции не думают о расходах при приготовлении пищи, ибо это несовместимо с искусством. Когда речь идет о большом мастере своего дела, то к таланту повара прибавляется и талант поэта. Он умеет говорить о пище. Еда для него — это философский предмет, так как во Франции желательно, чтобы процесс потребления пищи происходил в приятной компании: обед в одиночку, молча — не обед, нужно непременно говорить о том, что вы едите. Поэтому творцами французской кухни являются, помимо поваров, гастрономы, которые превращают свои застольные беседы в настоящее литературное творчество. Ими могут быть разного рода специалисты, банкиры, юристы, врачи и т.д., для которых застолье — любимый способ времяпрепровождения.

Пуританизм и сдержанность несовместимы с подлинной гастрономией, которая подразумевает не стыдящуюся себя чувственность, тонкий анализ человеческого аппетита и наслаждение, получаемое от его утоления. Ресторан играет чрезвычайно важную роль в создании новых вкусов, стимулом для этого служит конкуренция и детальное обсуждение приготовленных блюд. Настоящие мастера своего дела «вдохновляются» не только тем, что предлагает им рынок; толчком

к творчеству им служат и разговоры с клиентами. К концу обеда они выходят в зал, чтобы удостовериться в результативности своего труда.

Есть по-французски, как это понимают гастрономы, — значит одновременно ублажать дух и тело. Наиболее тонкие французские гурманы отнюдь не считают, что их национальная кухня превосходит все остальные. Они признают, что за рубежом есть великолепные блюда, они только говорят, что французская кухня — самая разнообразная. «Кулинарный шовинизм» французов уравнивается замечательным даром, с которым они умеют, подобно модельерам в искусстве одежды, приспособить к французской кухне некоторые иностранные блюда. Французская кухня не сводится к только ей присущим, сугубо национальным блюдам. Для нее характерно умение по-особому готовить те кушанья, которые роднят ее с другими странами.

Все вышесказанное является вступлением к анализу непосредственно языкового материала, содержащего информацию об особенностях французской кухни.

Тот факт, что процесс еды — это удовольствие для француза, подтверждают следующие ФЕ: **«curiosités de bouche»** (удовольствия для рта); **«les plaisirs de la table»** (радости застолья); **«aimer les bons morceaux»** (любить хорошие куски).

И если образная основа вышеприведенных единиц вполне прозрачна, то нижеследующая заслуживает отдельного комментария: **«faire bonne chère»** (и менее употребительный вариант **«faire chère lie»** — устроить застолье). Субстантивный компонент данной ФЕ **«chère»** в современном французском языке имеет значение «стол, еда», однако этимологически эта лексическая единица происходит от старофранцузского **«chière»** («лицо»), а **«bonne chière»**, в свою очередь, означало «приветливое выражение лица, хороший прием». Приблизительно к XV веку оборот приобретает еще одно значение: «хорошее угощение», что вполне обосновано историческими событиями (тот момент приходился на разгар столетней войны, во Франции царил голод, следовательно, ничто так не радовало людей как хорошая еда). Однако оба значения **«bonne chère»** («приветливое выражение лица» и «хорошее угощение») просуществовали параллельно вплоть до XVII века, и только позднее, утратив свое первичное значение, ФЕ **«faire bonne chère»** закрепились в языке со вторым значением, а именно «устраивать застолье» [3].

Очевидно, что в силу богатейших культурных традиций классическая французская кухня таит в себе столько тонкостей и нюансов, что их описанию можно посвятить тома. Нас, прежде всего, интересуют моменты кардинальных различий между французской и русской традицией употребления пищи. Так Н.В. Рапопорт в своем исследовании «Лингвокультурологический концепт «французская национальная личность» (на материале афористики)» установила, что содержание концепта «гастрономия» во французском и русском языках практически не совпадает. Если для француза гастрономия — это гурманство, кулинария, вино, чревоугодие, то для русского — это кухня и хлеб [1]. «Русский человек не столь изощрен в вопросах гастрономии, для него: «хлеб — всему голова», а «щи да каша» — основные продукты питания; неприхотливость в еде является отличительной чертой русских» [1]. Следовательно, для русского народа количественный параметр потребляемой пищи превалирует над ее качественным составом, в то время как для французской нации изысканность продуктов, способ их обработки и финальное оформление готового блюда есть сама суть процесса еды. Если говорить

о финальном оформлении, том самом «последнем штрихе», то для француза — это соус.

Именно французские кулинары изобрели такое дополнение к блюду, как соус, и довели до совершенства искусство его приготовления. В настоящее время существует множество вариантов холодных и горячих соусов, что позволяет бесконечно варьировать вкус и вид приготавливаемых блюд. Французская кухня насчитывает более 3000 разновидностей соусов: *béchamel*, *béarnaise*, *gastrique*, *hollandaise*, *aurore*, *gribiche*, *meurette*, *poivrade*, *ravigotte*, *rémoulade*, *rouille* [2]. В приготовлении пищи французы в равной мере ценят изощренность самого рецепта и фантазию, т.е. при приготовлении того или иного блюда выбор исходных продуктов столь же важен, как и знание особенностей ингредиентов и их сезонных изменений. Однако конечный результат зависит от вдохновения творца, поэтому кухня — это больше искусство, нежели наука. А важность такой неотъемлемой части французской кухни, как соус, фиксирует фразеологический состав этого языка: «**la sauce fait passer le poisson**» — с такой приправой что хочешь съешь (букв. — соус лучше рыбы). Отсутствие соуса также отмечается в языке наличием отдельной ФЕ: «**manger à la croque-au-sel**» (букв. — есть в сыром виде с солью — есть без всякой приправы).

Но особенно примечательным в этом ряду является способ номинации во французском языке молодого и неопытного повара: «**un gâte-sauce**» (букв. — губитель соуса). Последняя единица как нельзя лучше показывает, какое место соус занимает в традиционной французской кухне.

Помимо соусов, на кулинарном Олимпе особое, почетное место занимает французский сыр. Традиционная французская трапеза начинается с закусок (*hors d'oeuvre*) (горячих и/или холодных закусок), за которыми следует суп, затем основное блюдо, потом обязательно сырная тарелка, после которой подают десерт или фрукты. Как видим, смена блюд у французов имеет свою четкую последовательность. Примечательно, что сырная тарелка вынесена в отдельную перемену блюд, следующую между основным блюдом и десертом, которая обязательно предлагается и не является заменой десерта.

Причина такой популярности проста — уникальные вкусовые оттенки, многообразие видов и богатые культурные традиции, связанные с ролью, отведенной сыру в традиционном французском меню. Как сказано выше, обязательное блюдо, предваряющее десерт — это поднос с сырами, каждый из которых выделяется из общей палитры вкуса, цвета и формы, наглядно иллюстрируя основной принцип французской кухни: искусство красиво есть — это искусство жить, подтверждение чему мы находим во фразеологии: «**entre la poire et le fromage**» — на десерт (букв. — между грушей и сыром). Следует пояснить, что в старину во Франции груша была излюбленным десертом, т.к. это фруктовое дерево росло во многих районах, имело множество сортов и плодоносило долгое время (с июля по октябрь). Следовательно, его плоды не являлись недоступной роскошью, к тому же груша великолепно освежала рот перед подачей десерта в виде сыра после мясного обеда или ужина. Таким образом, выработалась определенная традиция и последовательность перемены блюд: вначале ели все мясное, затем шли груши и только после вносили поднос с сырами [3].

В заключение нам бы хотелось упомянуть о, наверное, самом экзотическом французском блюде — это лапки лягушек. Именно оно стало метафорическим способом номинации целой нации. Уже в XIII веке англичане придумали для французов презрительное прозвище «лягушкоеды» (*mangeur de grenouille*) (В России скорее скажут «лягушатники»). В Средние века, в 1580 году во Франции шла бурная медицинская полемика — некоторые врачи утверждали, что есть лягушек вредно для здоровья, другие, напротив, считали, что очень полезно. Знаменитый врач Диаскаринд советовал даже каждое утро съедать лягушачье сердце, как сегодня врачи советуют принимать по утрам витамины.

Рецептов приготовления лягушиных лапок очень много. Но самое удивительное, что если вы добавите в сковородку немного анисовой водки, то это блюдо по-французски называется «влюбленные лягушки» (*grenouilles amoureuses sur lit de coulis persillé et de blinis*). Последний пример как нельзя лучше воплощает «дух французского народа», слияние двух его основополагающих черт: куртуазности и гурманства.

Подводя итог, следует сказать, что в нашей работе было уделено внимание только наиболее отличительным чертам французской кухни и всему, что связано с традицией приема пищи у французского народа, т.к. именно в примерах, иллюстрирующих эту сторону жизни французской нации, сосредоточены самые яркие моменты, которые и составляют национально-культурную специфику.

#### ЛИТЕРАТУРА

- [1] *Рапопорт Н.В.* Лингвокультурологический концепт «Французская национальная личность» (на материале афористики): Дисс. ... канд. филол. наук. — Уфа, 1999. — С. 163.
- [2] Франция. Лингвострановедческий словарь / Под ред. Л.Г. Ведениной. — М.: «Интердиалект+»/«АМТ», 1997. — С. 304.
- [3] *Duneton C.* *La Puce à l'Oreille*. — P.: Baland, 2004. — С. 128—140.

## METAPHORIC CONCEPTUALIZATION OF «NATIONAL CUISINE» IN FRENCH PHRASEOLOGY

**Zh.V. Kurguzenkova**

Department of foreign languages  
The Faculty of Philology  
Peoples' Friendship University of Russia  
*Mikluho-Maklay str., 6, Moscow, Russia, 117198*

On the basis of linguo-cultural analysis of the French phraseology the spectrum of cultural connotations of concept «cuisine» is defined.

**Key words:** French national character, phraseology, concept, gormandize, French cuisine.