

Меню у славян как отражение культуры (под фразеологическим "соусом")

Savchenko A.V.
PhD., NCCU; Khmelevskiy, PhD.
Saint-Petersburg State University

Конференция посвящена национальным и культурным ценностям славян, и естественно, правы те, кто утверждает, что не *хлебом единым жив человек*, однако чехи в шутку продолжают: *nejen chlebem živ člověk... i koláčky jsou k životu milé*. Кстати, еще древние римляне помимо зрелищ требовали еще и хлеба, поэтому тема настоящего доклада – «хлеб» в его широком понимании, то есть еда, блюда, традиционные элементы национальной кухни у разных славянских народов, которые также можно в определенном смысле назвать национальными и культурными ценностями.

Культура любого народа, нации, помимо общих культурологических ценностей, свойственных всему человечеству (литература, изобразительное искусство, балет, театр, кино и т.п.), имеет свои особенности, специфику, «предметы особой национальной гордости».

Одним из неотъемлемых элементов культуры каждого народа является его национальная кухня (как одно из свидетельств этому – наличие разнообразных «этнических» ресторанов «национальных кухонь»), более того, в известном смысле кулинарное искусство является предметом его гордости, вкусовые пристрастия и рецепты национальных блюд передаются из поколения в поколение, они отражают природные условия, в которых живут эти народы, их менталитет, представления о прекрасном и отвратительном: съедобном и несъедобном, вкусном и невкусном, – сложившиеся на протяжении веков.

В то же время, говоря о «кулинарных особенностях» с культурологической точки зрения, отметим, что как и в мировой культуре вообще испокон веков существует тенденция к (взаимному) влиянию (классический пример – влияние древнегреческой мифологии на древнеримскую), так и «национальные кухни» (в данном случае ограничимся европейской традицией) на протяжении истории обогащали друг друга рецептами, способами приготовления, приемами кулинарного, поварского, искусства. В этой связи можно вспомнить «европейскую столицу» и

законодательницу мод в кулинарии и гастрономии Средневековья – Францию, ее влияние на европейскую, в частности, российскую кухню (XVIII – XIX вв.). Это влияние нередко обуславливалось тесными культурными и политическими контактами, особенно если это были страны-соседи. Достаточно вспомнить такие параллели, как Германия и Чехия (современная чешская кухня во многом «сформирована» немецкой), Россия и Украина (нечастный случай, когда, по сути, зависимое государство – часть Империи – «диктует» свои «кулинарные пристрастия»): многие блюда русской национальной кухни по своему происхождению украинские (борщ), или же популярны в современной русской кухне (вареники). Свою специфику и своеобразие имеет балканская кухня: наряду с сугубо национальными «специалитетами» (которых, в принципе, не так много), более уместно говорить о «региональной общебалканской кухне», в значительной мере сформированной турецким влиянием (что имеет историческую подоплеку: многовековое политическое господство Османской империи в данном регионе).

Таким образом, элементы национальной кухни глубоко вошли в культуру славянских народов – в фольклор, песни, литературу, без знания которых трудно до конца понять пусть даже близкий славянский, но все же другой народ. И то, что национальная кухня также представляет собой культурную ценность, говорят нам данные языков. Она прочно вошла, и, что наиболее интересно для нас и на чем мы несколько подробнее хотели бы остановиться, это пласт фразеологии, устойчивых сравнений и метафорических переносов, где как раз наиболее ярко проявляются сходства и различия славянских народов в их представлениях о пище.

Невозможно себе представить русскую как духовную, так поведенческую культуру без бородинского хлеба, селедки, щей, рюмки водки (вспомним хотя бы меню Собакевича из «Мертвых душ» или «что бог послал» на стол завхозу Александру Яковлевичу из «Двенадцати стульев»)

или классического салата «Оливье» (известного у других народов как «русский салат»), бутылки шампанского, заливной рыбы и мандаринов на Новый год («Ирония судьбы», а, например, сербы удивляются, почему русские так «невкусно» отмечают праздники, а русская икра вызывает у них испуг и даже отвращение). Равно как невозможно себе представить польскую культуру без бигоса и зубровки на природе, или чешскую – без кнедликов и пива, словацкую без галушек и сливовицы, сербскую без обилия мяса и рюмки крепкой домашней ракии, боснийцев без ароматного кофе, хорватскую – без жареной на углях рыбы и вина... Перейдем к более детальному анализу.

«Хлеб – всему голова», – говорят русские (здесь отчетливо прослеживается параллель с «не хлебом единым жив человек» – фраза из Библии, а следовательно, данную русскую поговорку можно считать «библейзмом»). И действительно, трудно представить себе русский стол без хлеба: *плох обед, коли хлеба нет*, потому что *хлеб да вода – богатыйская еда*. Хлеб в русской, и шире – славянской культуре, можно сказать, канонизирован: его нельзя выбрасывать, ронять, оставлять не доеденным, труд хлеборобов для русского сознания – святой труд. Русские с благоговением относятся к хлебу, что проявляется в языке в виде таких производных слова, как *хлебушек* или более ласковой форме *хлебушко* («Счастье наше в хлебушке», – Н.А. Некрасов), чего уже не встретить в других славянских языках (даже в чешском, который известен своими диминутивами, например *chlebič* от *chléb*, а диминутивная форма *chlebiček*, помимо диминутивного, имеет и самостоятельное значение – 'бутерброд'). Не зря по старой русской традиции дорогих гостей встречают самым дорогим – хлебом и солью, и гость должен был отломить кусочек, посыпать солью и съесть. Этот древний русский обряд до сих пор можно встретить на свадьбах, где так встречают молодоженов. Он также жив в языке в таких устойчивых сочетаниях, как *приветствовать/встречать хлебом [и] солью* – то есть богато, радушно, гостеприимно, с открытой душой и от всего сердца, поэтому гостеприимных радушных хозяев русские называют *хлебосольными*.

Говоря о хлебе, мы также упомянули ещё один важный продукт, без которого, по сути, не может обойтись ни одно блюдо – соль. Недаром говорят: *без соли стол кривой*. Если хлеб сам по себе у восточных славян ассоциируется с достатком (русс. *живем – хлеб жуем* говорится в шутку об удовлетворении тихой беспроblemной жизнью, укр. *де є хліб да вода – немає голода*), соль же это

значение «усиливает» (укр. *Живемо – хліб жуємо, а іноді ще й присолоємо*). Важность соли метафорически выражена и в выражении *несолоно хлебавши* – «ничего не добившись, напрасно затратить усилия». В древности соль считалась ценным продуктом питания, поскольку она была единственным способом сохранения пищи и добывалась большими усилиями. Кормить гостя несоленой пищей считалось знаком крайнего неуважения (Мокиенко, Никитина 2008, 720). Перекликается с этой поговоркой и такая: *Без денег торговать – как без соли хлебать*, т.е. для нормальной торговли нужны деньги. Польза соли подчеркнута и в выражении *соль земли* библейского происхождения – о людях, принесших много пользы другим.

Будучи неотъемлемым ингредиентом, сама по себе соль практически не съедобна, есть ее в чистом виде – вредно (вспомним выражение *соль и сахар – наши белые враги*), что метафорически переосмысливается в таких выражениях, как *сыпать соль на рану* (ворошить неприятные воспоминания, беречь душевные раны) или *съесть пуд соли* – как правило, об очень долгой совместной (супружеской) жизни со всеми ее трудностями и перепетиями. Близка русской и польская метафора, только вместо пуда – поляки вынуждены съесть бочонок соли: *Chcąc człowieka dobrze poznać, trzeba z nim beczkę soli zjeść*.

Вообще, стоит отметить, что метафорический перенос «хлеб – добро» встречается и у южных славян, где широко употребимо устойчивое сравнение: серб. *човек добар као хлеб (леб)*, хорв. *dobar kao kruh* – говорится и необыкновенно добром, хорошем человеке.

Похожее отношение находим и в украинской культуре, где стол без хлеба – не стол (*без хліба половина обіду, не буде хліба, не буде й обіда*). Однако здесь следует отметить, что русские и остальные славяне под «хлебом» понимают совершенно разные его сорта. Если в ассоциативном ряду русского на первом месте стоит хлеб черный, ржаной, или в форме кирпича или (реже) черный круглый, а также в виде корочки, куска хлеба, то для украинца или южных славян в воображении предстает пышный, мягкий белый, пшеничный, круглый... – серб. *hleb*, или *kruh* – как его называют хорваты или словенцы – большой круглый пшеничный или ячменный хлеб (*glavica kruha*), которая затем делится на *hljebovi* – «куски хлеба», т.е. от *kruha* отламывается *hljeb kruha*, или крошится (отсюда происхождение слова *kruh*, ср. однокоренное русск. *крушить*).

Традиционный круглый пшеничный хлеб украинцы называют *паляниця* – от *паля* – острый шест, кол, на который его подвешивают к потолку. Он издавна считался священным и символизировал счастье и благополучие (*паляниця* – *хлібові сестриця*). Украинская народная культура богата приметами, хлеб, в том числе и *паляниця*, не исключение: напр., нельзя оставлять недоеденный кусок хлеба на столе – значит, свое счастье оставлять, т.е. к беде и болезни; нельзя отдавать свой кусок хлеба доедать другому – значит, свое счастье отдавать; нельзя другому позволять есть хлеб у себя за спиной – значит, «съест твою силу» и т.д.

Разница в представлениях вполне объяснима климатическими условиями (ср. русск. *ржаной хлеб* – *всему голова* и укр. *яка пшениця – така й паляниця*), а на Балканах вообще почти не растет рожь, и многим сербам совершенно не знаком вкус черного хлеба. Тут можно вспомнить польский фразеологизм *czarny chleb* – то есть ржаной хлеб, из муки грубого помола: во времена продолжительных войн многие голодали, и такой «бедный» и невкусный по польским меркам хлеб с простой водой для многих был единственной пищей. Это ещё раз иллюстрирует разницу в восприятии русскими, с одной стороны, и украинцами и поляками, – с другой, понятия «черный хлеб». Однако и для южных, и для восточных славян хлеб остается символом достатка, что встречаем в таких метафорах, как *хлебное место*, *хлебосольный стол*. Хотя, с другой стороны, хлеб у всех славян зачастую участвует в языковых метафорах для передачи бедного состояния: *на одном хлебе*, *на хлебе и воде (квасе) сидеть*, ср. в сербском жаргоне *živeti na belom hlebu* – «от зарплаты до зарплаты», а исконно – «жить в ожидании чего-то ужасного, страшного» (исторический факт: турки перед казнью давали рабам или пленным вкусную еду). Однако в современном сербском языке все-таки ассоциация «хлеб – добро, достаток» выступает на первый план, и обычный носитель языка, не зная этимологии, ошибочно употребляет это выражение в значении «жить хорошо, в достатке».

Не остались незамеченными в русском языке и многочисленные традиционные виды хлебобулочных изделий. Сухарь – разрезанный и высушенный хлеб, хорошо знакомый не только солдатскому столу, но и как кондитерское изделие (сладкие сухари, сухари с маком). Хлеб сушили на зиму, на ожидаемые перебои с едой или солдаты перед походом, поэтому в русский язык вошел фразеологизм *сушить сухари* – «готовиться к тюремному заключению» (или шутовое

выражение *Суши сухари!* – «чему быть – того не миновать») а также *носить сухари* (часто в шутовом вопросе *будешь мне сухари носить?*) – «ожидать близкого человека из мест заключения, носить и передавая передачи». В переносном значении [как] *сухарь* – неэмоциональный, холодный, безучастный, *черством* человеку (прямая, *хлебная*, ассоциация и метафора: черствый хлеб, то есть твердый, несвежий), или же о худом человеке.

К традиционным хлебобулочным изделиям русской кухни можно отнести баранки, бублики или сушки – в зависимости от размера (кольцеобразные кондитерские изделия из пшеничного теста в виде колеса с полым центром), которые уже давно стали частью русской культуры, фольклорных и переселенных обрядов, а также неотъемлемым компонентом русского чаепития. Форма этих изделий явилась толчком для таких метафорических переносов, как, например, *баранка* – «руль» (автомобиля): *крутить баранку*, *сидеть за баранкой* – вести автомобиль; или *дырка от бублика* – т.е. ничего (не получить): *Одному – бублик*, *Другому – дырка от бублика*. *Это и есть демократическая республика* (В. Маяковский).

Еще одним традиционным изделием у восточных и южных славян является калач (от *коло* – круг) – круглый белый хлеб в виде кольца. Его форма послужила толчком для метафорического переноса *свернуться калачом (калачиком)* – «лечь, скрутившись кольцом» – говорится часто о животных (кошке, собаке) или в шутку о человеке. Испокон веков калач выпекался по большим праздникам или к какому-либо особому случаю, поэтому ассоциировался всегда с богатством и достатком: *Кяхтинский чай да муромский калач – полдничают богач*, – гласит русская поговорка. Сейчас в России исконная традиция печь калачи к праздникам уходит в прошлое, однако в современном русском языке до сих пор широко употребим фразеологизм *тертый калач*. Для того чтобы приготовить настоящий русский калач, тесто для него долго мнут и трут, на этом основано сравнение *он тертый калач (мятый, тертый калач)* – «об опытном, бывалом человеке, которого трудно обмануть, который уже «потерся» среди людей». Калачи – это не только русское блюдо, они встречаются у всех славян, однако у разных славян они разные. Так у чехов и словаков *koláče* – кондитерское изделие маленькой круглой формы, больше напоминающее пирожное или печенье с начинкой, но не менее популярное на столе. Их приготовление требует многих усилий, что подтверждает и чешская поговорка *bez práce nejsou koláče* или *namalovaný koláč hlad neutíší*. А

шутливое чешское выражение *dostat se / zaskočit do koláčové díry* (попасть/заскочить в дырку от калача) означает 'подавиться, закашляться'.

Широко распространен в русском языке и такой фразеологизм, как *калачем не заманишь / калачем не выманишь* – «ничем не заставишь что-либо сделать», то есть – *ни за какие коврижки* (коврижка изделие из пряничное теста с медом, изюмом, орехами с добавлением варенья). Как синоним встречается в языке выражение *пряником не заманишь*, где пряник – еще одно мучное кондитерское изделие с медом, орехами или повидлом, которое пришло в Россию из Европы и укоренилось в русской традиции. Один из самых узнаваемых в русской культуре образ – Тульский пряник (из г. Тула) «в комплекте» с тульским самоваром. Пряник вызывает ассоциации сладкой жизни, особенно, писанный, т.е. украшенный глазурью (*даром что неграмотный, зато пряники ест писанные* – В.Даль) и часто противопоставляется непритязательной пищи, подтверждение чему находим в русских пословицах: *Ребенку дорог пряник, а старцу покой, Тарас ест пряники гаразд, а Филат и каше рад; Хлеба не станет – будем пряники есть*. В современный язык вошла также фраза из популярной комедии «Девчата»: *Одному ведь лучше жить, хочу – халву ем, хочу – пряники*, то есть «свободен в своих поступках».

Однако если сравнить, например, с польской культурой, где пряники так же популярны, как и в России, особенно торунские (из г. Торунь), то там мы найдем совсем другой ассоциативный ряд: *co ta piernik do wiatraka?* (букв. что общего между пряником и ветряной мельницей) – говорится о совершенно не связанных друг с другом предметах, понятиях (земля и небо). Пряник также используется в польском и для названия человека: *dzidzia-piernik* (*dzidzia* – ласковое обращение к маленькому ребенку) – говорится о пожилой женщине, которая несмотря на свой возраст ведет себя и одевается как девушка 11-19 лет; или – *stary piernik* (*ten stary piernik stoi nad grobem, a wciąż się ogląda za malolatami*) – употребляется в значении «неприятный, ворчливый, придирчивый старикашка», а также. Модель подобного переноса значения любопытно сопоставить с русским языком. Этимологически *пряник* восходит к слову *пльрь*, т.е. «перец», который использовали в качестве приправы к пряникам, следовательно, по той же модели в русском языке возникли такие устойчивые сочетания с тем же значением, как *старый хрен, перец*.

Различными видами пряников славится и Чехия. Например, популярный *marcipán* (марципан, пряник) как правило в чешской фразеологии служит олицетворением чего-л. нежного, слабого, например, об очень добром, отзывчивом человеке скажут *má srdce z marcipánu* (у него сердце из марципана), а обращаться с кем/чем-либо как с марципаном – *zacházet/jednat/dělat (z kým/čím) jako s marcipánem / máslem* – означает 'обращаться с кем/чем-либо излишне осторожно', в свою очередь, быть из марципана (сахара) – (*být*) *jako z marcipánu* – означает быть физически слабым, хрупким. «Марципановая (сахарная) кукла – *marcipánová (cukrová) panenka* – это, по-русски говоря, маменькин сынок.

Любопытны два выражения с еще одним словом в значении 'пряник': poznat, zač je v Pardubicích perník (узнать, почему в Пардубицах пряник), ukázat / povědět (komu), zač je v Pardubicích perník (показать/сказать, почему в Пардубицах пряник): некоторые регионы Чехии и Моравии славятся своими кулинарными «специалитетами», особенно выпечкой, в частности – пряниками. Один из наиболее известных – пардубицкий пряник (г. Пардубице, Восточная Чехия). Выражение приобрело ироническое значение 'узнать/показать/сказать, где раки зимуют' (шутливая легенда гласит, что однажды муж-лесник поехал на ярмарку в Пардубице, где должен был приобрести разную необходимую в домашнем хозяйстве утварь и пряник детям, но пропил все деньги, даже пряник своим детям пряник не привез, за что получил головомойку от жены, приговаривавшей: «Я тебе покажу, почему в Пардубицах пряник!»).

«*Щи да каша – пища наша*» – еще одна пословица, характеризующая стол русского человека. Щи – испокон веков основное первое блюдо русских, которое готовится из квашеной капусты или щавеля, что придает им кисловатый вкус, добавляют сметану или сливки. Способов приготовления множество: от «богатых» – густые щи с мясом, грибами, обилием зелени и специй до «пустых», состоящих только из капусты и лука.

Благодаря такому многообразию видов щей они никогда не приедались и до сих пор популярны на русском столе: родной отец надоест, а щи никогда. Щи в русской культуре всегда вызывали ассоциацию сытости: если хорошие щи – другой пищи не ищи, или домашнего уюта и хлебосолия: добрая жена да хорошие щи – другого счастья не ищи, или гостеприимства кипятите щи, чтоб гости шли. Именно из-за трепетного отношения к своему национальному блюду русские ревниво относятся к плохо приготовленным щам: *щи – хоть голову*

плевщи – насмешливо говорится о пустых щах, или *эти щи из Царьграда шли* – употребляется о перестоявшем, несвежем блюде. Причем, в щи обычно добавляют свиное или говяжье мясо, и почти никогда куриное, отсюда в русском языке еще с допетровской эпохи живет фразеологизм *попасть как кур во щи* (где «кур» – петух, а мясо петуха в щах уже никак не представить) – употребляется в значении «попасть в неловкую, абсурдную ситуацию, вляпаться во что-л.» (Правда, оговоримся, что точную этимологию установить затруднительно. По версии, которой придерживается, в частности, В.М. Мокиенко и Т.Г. Никитина, «Наиболее логична, видимо, расшифровка исходного образа этого сравнения на основе народного слова ошип – ловушка для дикой птицы в виде расщепленной палки с распоркой. В этом случае кур – "петух" попадает по ошибке в ловушку, расставленную для дикой птицы, ошип. Затем первоначальный образ затемнился под влиянием более известного слова щи» (Мокиенко, Никитина 2008, 324)).

Вообще, стоит отметить, что щи изначально это еда небогатых людей, среднего и низкого сословия, т.е. крестьян, ремесленников, т.е. мещанского сословия. Отсюда возникает и поговорка *щи да каша – пища наша*, т.е. ничего изысканного, экзотического. На этой же ассоциации рождаются и пренебрежительные ассоциации к этому блюду с оттенком ерничества, высмеивания. Например, в русский язык вошло выражение *щи лаптем хлебать* (где лапоть – старинная русская обувь, плетенная из бересты, и хотя лапти сегодня можно встретить только в сувенирных магазинах, но в языке это слово осталось как символ бедности) – то есть жить в полной нищете. Это исконное, народное значение данного выражения, а вот в художественной литературе оно уже обыгрывается и употребляется также и по отношению к необразованному, некультурному человеку («Ишь, дома лаптем щи хлебал, а здесь чай узнал – господского питья захотелось». Ф.М. Достоевский, «Записки из мертвого дома»). Или сравним, как В. Маяковский высмеивает мещанство: «Вот вы, мужчина, у вас в усах капуста где-то недокушанных, недоеденных щей». Необразованность человека нередко шуточно выражается ФЕ профессор кислых щей – о человеке, который выдает себя за знатока, самоуверенном глупце, выскочке (примечательно, что щи, в отличие, например, от украинского борща, кислые – именно такие щи имеются в виду в данном фразеологизме).

Возвращаясь к каше – другой популярной у восточных славян еде – отметим, прежде всего, их

разнообразие: это и овсяная, манная, пшенная, рисовая, перловая, ячневая и еще целый ряд каш. Приготовление каши необыкновенно просто, ее варят на молоке или воде, добавляя масло, а судя по цитате из сказки, вошедшей в разговорный язык и ставшей фразеологизмом, можно *сварить кашу из топора*, и такая каша из топора означает, что для приготовления вкусного блюда иногда достаточно просто добавить все, что есть в наличии из продуктов. С другой стороны, примечателен закрепленный в паремии «главный кулинарный секрет» приготовления вкусной каши – *кашу маслом не испортишь* (что-то хорошее, полезное не повредит даже в слишком большом количестве). Нельзя не вспомнить и расхожее в разговорном общении русское *однокашник* – товарищ по учебе, иногда также – коллега, товарищ, образованное на основе ассоциации – одну кашу долгое время вместе хлебать, т.е. *пуд соли съест*.

При этом, наиболее популярной у русских можно считать гречневую (любопытно, что, скажем, у чехов тоже можно встретить в меню некоторые виды каш, однако греч(к)а – это экзотика, и хотя существует понятие *pohanková kaše* (названа так от татар-язычников, посредством которых она «пришла» в XV в. в Центральную Европу; *pohan* (из ст.-сл.) – язычник), она, скорее, связывается в сознании именно с русской кухней. У других народов она гречка вообще не считается съедобным продуктом и пищей для скота (как у сербов), или, например, немцы часто не переносят одного вида и запаха этой каши.

А вот у тех славян, до которых дошли татары (русские, украинцы, белорусы и поляки), – это одно из основных традиционных блюд. Популярность гречневой у русских подтверждается наличием таких пословиц, как *Гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной*, или: *Гречневая каша сама себя хвалит* – о чем-либо хорошем, не нуждающимся в похвале, а также иронично о нескромном самовосхвалении (Федосов 2003, 213); существует вариант и с упоминанием другой популярной каши – пшенной. Также можно вспомнить популярную на Украине тыквенную кашу (особенно с *пампушками* – маленькими круглыми сдобными булочками), а также кукурузную кашу – мамалыгу, одно из любимых блюд казаков, распространённую в самых разных регионах: (Западной) Украине, Бессарабии, Молдавии и Румынии и некоторых кавказских народов.

При этом фразеологизмы и паремии с компонентом *каша* как правило имеют отрицательную коннотацию. Приведем лишь несколько наиболее ярких примеров: о различных

физических и ментальных недостатках человека – *мало каши ел* (о физически слабом человеке), *каша в голове* (о беспорядке в мыслях, в голове), *каша во рту* (о несвязной, трудно понимаемой в произношении речи). О человеке, с которым трудно иметь дело, обычно говорят *с ним каши не сваришь* (ср. укр. *з ним борщу не зваршиш*), при этом можно *заварить кашу*, т.е. устроить какую-либо неприятную ситуацию, создать проблемы (сравни также: *каша заварилась*), в результате приходится *расхлебывать кашу* (искать выход из трудного положения, неприятной ситуации). Того же, кто совершил какой-либо проступок, можно накормить *березовой кашей* – т.е. высечь. О ветхости обуви скажут: «Ботинки уже *каши просят*», с образом каши связано и представление о бедности: люди жалуются на нужду, но когда приходит крайняя нужда, вспоминают о прошлом с сожалением: *Горе наше – ржаная (гречневая) каша, а после бы и такой, да нет никакой* (Мокиенко, Никитина 2008, 251).

Несмотря на то, что каши не слишком популярны у западных и южных славян, «фразеологический потенциал» каши достаточно велик, и в любой национальной славянской фразеологии обнаруживается большое количество фразеологизмов и паремий с ключевым компонентом *каша*. Для иллюстрации приведем лишь несколько примеров, например, из чешской фразеологии: *vytáhnout z kaše koho* (вытянуть кого-л. из каши) – ‘помочь, вытащить из неприятности кому-л.’, *dostat se do kaše* (попасть в кашу) – ‘попасть в затруднительную ситуацию, иметь проблемы’ и наоборот *dostat se z kaše* (выбраться из каши) – ‘выбраться из затруднительной ситуации, решить свои проблемы’, оставить кого-л. в каше – *nechat někoho v kaši* – значит, бросить кого-л. в беде. А букв. дуть кому-л. в кашу, т.е. *foukat někomu do kaše* означает ‘вмешиваться в чьи-л. дела’ или аналогичное ему польское *dmuchać w kaszę*, а также *nie dać sobie w kaszę dmuchać* (не давать кому-л. дуть в кашу) – не позволять кому-л. вмешиваться в свои дела и многие другие выражения, включающие фразеологический «ингредиент» *каша*.

«Борщ та каша – їжа наша; Борщ – всьому голова», – говорят украинские поговорки, в которых ярко иллюстрируются расхождения в традиционных предпочтениях русских и украинцев. Если щи можно назвать «брендом» русской культуры, то тем же, несомненно, является борщ для украинского народа, который переняли другие соседние народы – русские, поляки, белорусы, литовцы. Борщ – основное первое блюдо украинской кухни – известен со времен Киевской

Руси, он готовится из свеклы, которая придает ему характерный красный свет, с добавлением картофеля, фасоли, моркови, капусты, лука, помидоров, мяса, колбасы, маленьких вареников с начинкой или грибов, подается со сметаной и *пампушками* – сладкими булочками из пшеничного теста, политыми подсолнечным маслом с чесноком (*мається як пампушка у маслі* – «томиться, испытывать тоску, томление от ничего неделания»).

В отличие от русских щей, символизирующих скромный достаток и неприязательность (их приготовление незатейливо), украинский борщ, наоборот, является символом достатка, богатства, сытой жизни, изобилия (в борщ может входить до 20 компонентов, в зависимости от региона и способов приготовления: *чого не люблю, того в борщ не кришу*). Эта «сытость» довольно часто иронично обыгрывается в украинских пословицах и поговорках: *борщ та капуста – хата не пуста; по самісинкі боки набрався борщу; смачні борщ та каша, але як би ще шматок м'яса, я люблю усякий борщ, аби з м'ясом; борщ без каші – удовець, каша без борща – вдова; жонатий борщ – значит, с кашей. Борщ – гордость украинского стола (*щонебудь – аби борщ; без доклада борщ не смачний; немає в світі як той борщ: хоч поганий, та до біса; свій борщ несолоний ліпший, як чужа юшка*), хороший борщ – похвала хозяйке.*

Вообще, богатство, изобилие и многообразие украинского стола, в отличие от русских паремий (где подчеркивается довольствование малым), с тем же самым многообразием отражается в украинском народном творчестве: *Ми люди прості: хліба скибку, сяку-таку рибку, борща гіршочок, сала шматочок, солі дрібочок та горілочку чарчину, заморюс я собі, чхну та й знову почну*.

Займствовав у украинцев в XVI борщ, поляки сформировали свой «фразеологический взгляд» на это блюдо: борщ стал основой для ряда устойчивых сравнений, используемых в живой разговорной речи, как правило с отрицательной коннотацией, например, *tani jak barszcz* – дешевый как борщ, *cienki jak barszcz* (букв. тонкий как борщ) – скучный, предсказуемый; это же выражение может использоваться в контекстах о чем-л. или ком-л. малоинтересном, не имеющем значения. Слабый человек также сравнивается с польским борщом: *slaby jak barszcz*. Подобный контраст «положительности – отрицательности» в сопоставлении с украинским, вероятно, обусловлен принципиальным отличием украинского (и русского варианта) борща от польского, где в последнем преобладает «вода» – бульон, в нем

практически нет «гуши», он менее наваристый, в отличие от украинского.

Еще одним из узнаваемых украинских продуктов, составляющих часть украинской культуры, обрядов, фольклора и просто хлебосольного стола, можно назвать украинское сало, без которого трудно себе представить быт украинца. Это гордость украинской национальной кухни. *Сало – не велика слава, а все ж ласощі.* Сало – свиной жир, который употребляется в пищу в свежем, соленом, копченом и жареном виде. Говоря об украинском сале, мы прежде всего говорим о соленом и копченом, приготовленном десятками различных способов. В разговорном украинском языке с иронией обыгрывается известная идиома *Вам тут що, медом (салом) намазано?*, с помощью которой выражается недоумение о слишком большом количестве людей в одном месте или выражается неудовольствие самим фактом присутствия другого человека в данном месте.

Вполне закономерно, что такая популярность сала в украинской традиционной культуре не могла не отразиться в языке. Сало употребляют в пищу только с хлебом, что стало основой для возникновения выражения *дурне сало без хліба* – о ни к чему не годном человеке, дураке. Сало, как и борщ, также вызывает ассоциацию достатка, изобилия и сытости: *живу добре: сало їм, на салі сплю, салом укриваюсь* или: *Якби мені паном бути, то б я тільки сало з салом їв.* Любопытно, что в современном молодежном жаргоне в шутку обыгрывается данная метафора с фразеологизмом *жити як у шоколаді* в виде (*як*) *сало в шоколаді*. В этой связи можно вспомнить русск. *как сыр в масле*, и если у русских в масле «катается» сыр, то у поляков в масле оказался пончик: выражение *wyglądać [czuć się] jak pączek w maśle* (выглядеть / чувствовать себя как пончик в масле) сходно по значению с «*кататься как сыр в масле*» – «чувствовать себя великолепно, жить в прекрасных условиях».

Возвращаясь же к салу, на фоне русских паремий (типа *хлеб да каша – пища наша*) мы снова встречаем украинские паремии с общим значением «мечта о достатке и сытой жизни»: *якщо вже їсти сало, то так, щоб по бороді текло; давайте що попало, як не хліб, то сало*. К русским оказались близки поляки: им для утоления голода вполне достаточны лишь хлеб и вода, что подтверждается фразой *Chleb i woda, nie ma głoda*.

Трудно себе представить хлебосольный украинский стол без традиционных украинских вареников – отварных изделий небольшой формы, которые лепятся из пресного теста с маслом или

сметаной и начинкой из рубленого мяса, тушеной капусты, печени, грибов, картофеля, творога, мака, фруктов или ягод, а затем варятся. Их вкус и калорийность также послужили основой для украинского фразеологизма о достатке *жити як вареник у маслі / у сметані*.

Основные чешские «гастрономические пристрастия» выражаются в давнем народном полушутливом изречении, дошедшем до нас благодаря Я. Гусу: *Není lepší silnice, než z kuchyně do pivnice* – «Нет дороги лучше, чем из кухни в кабак». Если начинать разговор о чешской кухне, то, пожалуй, на первое по популярности место следует поставить – *кнедлики* (отварное блюдо из теста или картофеля, похожее на распаренный мякиш белого хлеба из твердой муки, нарезаемое ломтиками, как обычный хлеб). Любопытно, что, как и в случае с популярным у русских блюдом – кашей, – *кнедлики* в качестве метафорической основы фразеологизмов в чешском языке имеют, как правило, отрицательную коннотацию, и также, как и каша в русском фразеологизме *каша во рту*, имеют значение «неразборчивая, трудная для восприятия речь»: *mít knedlík v ústech* (иметь *кнедлики* во рту), причем, есть также и вариант – букв. с горячей картошкой во рту: *mluví jako když má v puse horký brambor*. Данным фразеологизмом обозначается и другой дефект – «говорить глухим, придушенным голосом, гнусавить»: *mít knedlík v krku/hubě/puse* (иметь *кнедлики* в горле/рту/в губах), а выражение *mluvit, jako když má v krku knedlík* (букв. говорить, как будто у него/нее *кнедлики* в горле). А выражение *brát míru na knedlíky* (снимать мерку для *кнедликов*) означает «зевать во весь рот».

Вообще, в чешской кухне, помимо *кнедликов*, весьма популярна выпечка, и в чешском языке существует целый ряд слов для обозначения разных видов сладких булочек, а также блинов, оладьев и т.п. Некоторые из них стали основой создания фразеологизмов, например, самая обычная булочка – *houska* – в выражении *je to jako houska na krámě* (это как булочка в магазине) символизирует что-то само собой разумеющееся: «как дважды два, это и дураку понятно». Выражение *sedět jako buchta na pekáči* (сидеть как булочка на противне) характеризует малоподвижного, склонного к ожирению человека, тьюфяка, рохлю, увальню (в том же значении употребляется фразеологизм *sedět jako knedlík*). Если же вы *получили булочку*, т.е. *dostat buchtu* – это значит, что вас ударили, и наоборот, если вы *дали кому-либо булочку* (*no spine*), т.е. *dát buchtu* (*na záda*), то уже ударили вы.

Образ традиционного чешского рогалика лег в основу фразеологизма *opít někoho rohlíkem* – ‘обмануть, обвести вокруг пальца; провести на мякине’, буквально – «попить», а также и в значении ‘заговаривать зубы’. Данный фразеологизм живет в языке во многих вариантах, напр.: *mě rohlíkem neopiješ!* в значении ‘ты меня не проведешь!; Ищи/нашел дурака!’ и *toho člověka rohlíkem neopije* – ‘его на мякине не проведешь; на кривой козе не объедешь’. А если у человека «нет даже на рогалик» – *nemá ani na rohlík* (по модели *nemá ani na chléb* – «нет даже на хлеб», то он совсем беден.

Популярен в Чехии и слоёный пирог – *štrúdl* (рулет, штрудель). Вероятно, «специфика консистенции» этого продукта повлияла на метафорическое переосмысление его значения и в результате появилось выражение *táhnout se jako štrúdl* (тянуться как штрудель) – ‘очень медленно идти, проходить, протекать’.

Популярны в Чехии мясные блюда – такие как гуляш, отбивная, шницель и др. – также нашли свое отражение в языке. Для приготовления мясных блюд свежий кусок мяса следует сначала тщательно отбить, что служит основой для метафорического переноса «мясо – тело человека» и зачастую имеет общее значение ‘избить кого-л.’ (или, наоборот, ‘быть побитым’): *udělat z někoho guláš* (букв. сделать из кого-л. гуляш), *udělat z koho sekanou (fašírku)* (сделать из кого-л. шницель /тип котлеты с яйцом), *udělat z koho tatarský biftek* (сделать из кого-л. татарский бифштекс). Эти выражения имеют аналоги и в других славянских языках, но с компонентами, более характерными для национальной кухни, напр., в русском это тоже мясные блюда: *сделать котлету, отбивную, фарш из кого-л., превратить в шашлык*, в украинском, напр.: *нагодувати товчениками* (украинское национальное блюдо в виде кулечков из теста, куда кладется нарезанное, избитое, а затем толченое мясо, от *товкти* – «толочь»), а сам *товченик* в разговорном украинском имеет значение «удар кулаком»: *Ti čo – товчеників захотів?* Или еще шире – *задати бенкету комусь*. В польском языке находим не только «мясной компонент»: *zrobić z kogoś siekany kotlet*, но и кондитерское изделие – мармелад: *zrobić z kogoś marmoladę*.

Возвращаясь к гуляшу, любопытно отметить, что внешний вид этого мясного блюда, вероятно, обусловил возникновение расхожего выражения *mít z čeho/v čem guláš* (иметь в чем-л., где-л. гуляш), т.е. о беспорядке, хаосе, путанице, в том числе и в голове: *lepší guláš v žaludku, než v hlavě*. Кстати, данный метафорический перенос «блюдо неопределенной формы – беспорядок, бардак (в

голове)» можно встретить и у других славян, но только снова с иным компонентом: русск. *каша в голове*, польск. *narobić bigosu* – «наделать проблем, создать хаос», *mieć bigos w głowie* (где *bigos* – национальное польское блюдо из тушеной квашенной капусты и разными сортами обжаренного мяса с добавлением грибов, чернослива, красного вина, помидоров, лаврового листа, перца, тмина. По многочисленным компонентам, из которых готовится данное блюдо, становится понятен данный метафорический перенос). Сербы в качестве компонента для данного фразеологизма используют свое национальное блюдо – острый салат, по виду и консистенции очень напоминающий творожную массу – *урнебес*, в состав которого входят острый перец, белый сыр, соль и лук: *направили смо урнебес у Београду; какав ми је урнебес у глави направила – полудићу!* Этот метафорический образ работает и в чешском языке. Чешский *salát* обогатил фразеологический фонд выражением, образная основа которого связана с его «внешним видом»: смесь различных мелконарезанных ингредиентов: *mít z něčeho salát* (иметь салат из чего-л.) – говорится о каком-либо растрепанном предмете, например, книге, или *udělat z něčeho salát* (сделать из чего-л. салат) – т.е. «растрепать какую-либо вещь, разорвать в клочья».

Продолжая тему о чешских мясных блюдах, нельзя не вспомнить традиционную чешскую колбасу из свиной печени – *jitrnice* (ятерница). Для ее приготовления свиную кишку фаршируют свиной печенью и добавляют другие ингредиенты, таким образом форма готовой ятерницы послужила образом для устойчивого сравнения (*úzké/dlouhé jako jitrnice* – «узкий, длинный как ятерница» (сравн. рус. *длинный как кишка, как колбаса*).

Популярная в Чехии, как и Польше (*kaszanka*) кровяная колбаса (вероятно, не без «немецкого кулинарного влияния) – *jelito* – вошла в языковой обиход в следующих выражениях: *smát se/koukat jako Filip/Honza/Kuba na jelito* (смеяться/глазеть как Филип/Гонза/Куба на кровяную колбасу) – ‘о беспричинном смехе; смотреть глупо, бессмысленно, как баран на новые ворота’ (ср. польск. *śmiać się jak głupi do sera*), или *hloupý jako jelito* (букв. глупый как кровяная колбаса) – ‘глуп как пробка, дурак дураком’.

Любят чехи и маленькие колбаски, типа сарделек или шпикачек – *buřty*. Однако если чех скажет: «*Je mi to buřt!*» (букв. «для меня это шпикачка») – т.е. абсолютно безразлично, наплевать, до лампочки, по барабану и т.п., с другой стороны, а упитанного человека чех охарактеризует *tlustý jako buřt*.

Еще одно мясное блюдо, приготовленное из рубленой свинины, встречающееся в чешском меню и характерное также для польской и белорусской кухни – *tlačenka* (сальтисон, сальцесон), – в выражении *mít tlačenku* (иметь сальтисон) получило в языке любопытную коннотацию, сопоставимую с русским «иметь [мохнатую] лапу».

Ещё одно «фразеологическое» блюдо, которое можно отнести к мясным, – *pečený holub* («печеный голубь»). Чешское выражение *čekat, že ti budou pečení holubi do huby lítat* (ждать, пока печеные голуби ему в рот полетят) можно соотнести с русской идиомой библейского происхождения «ждать манны небесной». Любопытно отметить, что в польском языке используется компонент *голубцы* благодаря игре слов *golaq* – «голубь» / *golaqki* «голубцы» (мясной отварной фарш, завернутый в вареные листья капусты): *pieczone golaqki nie leca same do gaba* (букв. печеные голубцы сами в рот не полетят), ср. русск. *без труда не вытянешь и рыбку из пруда*.

Оставил заметный свой след в чешской фразеологии и *špek* – «шпик» (соленое и/или копченое сало). Среди наиболее интересных фразеологизмов с компонентом *špek* упомянем, например: *chytat/chytit (nachytat) koho na špek* (ловить/поймать на шпик) – «поймать на приманку, на удочку». Или наоборот: *skákat na špek komu* (наскочить кому-л. на шпик) – «попасться на крючок, на удочку».

Образ «сала» связан с жиром и представлением о полноте человека, что находит отражение и в чешской фразеологии: *zakládat na špek* (создавать сало, жир), фраза означает не просто толстеть, а «толстеть от безделья», а *mít špeku* (иметь много сала/шпика – значит «лопаться от жира» (аналогичное значение и у фразеологизма и *dusit se sádlem* – досл. давиться салом). Своей образностью интересны также и выражения *dávat (komu) samé špeku* (давать кому-л. один лишь шпик) – «намеренно задавать трудные вопросы» или *špinavý jako špek* (грязный как шпик) и его вариант *špinavý jako šunka* (грязный как ветчина).

Возможно, не так популярный в чешской, как в русской и особенно в украинской, кухне холодец (блюдо из охлажденного до желе бульона с кусочками мяса), тем не менее оказался достаточно «фразеологичен»: слова *huspenina, sulc, rosol* (можно считать относительными синонимами для русских холодец, студень, заливное) используются в таких фразеологизмах, как: *třást se jako huspenina (sulc, rosol)* (букв. трястись, дрожать как холодец/студень), т.е. «чего-то сильно бояться или мерзнуть», «трястись как заячий / овечий хвост»,

«осиновый лист» (русск. *политическая система дрожит, как жидкий холодец* – СМИ, *щеки дрожат, как студень* – М. Горький, укр. *плечі трусилися, мов драгли*).

Мясные блюда – основа любого обеда, но «второму», или по-чешски, «главному» блюду обычно предшествует суп. В отличие от восточных славян, чешский суп главным образом жидкий, он больше напоминает бульон. Тем не менее, чешская *polévka* (суп) обладает большим «фразеологическим потенциалом»: «получить грибного супа» – *dostat houbové polévky* – значит «получить нагоняй, выговор», а «дуть кому-л. в суп» – *foukat někomu do polévky* – значит «вмешиваться в чьи-л. дела, совать свой нос» (ср. польск.: *dmuchać komuś w kaszę*). А чтобы этого не происходило, надо «не позволять вмешиваться в свои дела, быть человеком, которым трудно манипулировать, с сильным характером»: *nenechat si foukat od někoho do polévky* (польск. *nie dawać sobie w kaszę dmuchać*). Причем, выражение *mít u někoho rozlitou polévku (ocet, olej)* (иметь у кого-л. разлитый суп (уксус, растительное масло)) означает, что человек впал в немилость у кого-л., попал в опалу, находится на плохом счету. Примечательно довольно многозначное выражение *hřát si svou polévku/polívčičku* (разогревать себе свой суп/супчик), которое по-разному, в зависимости от ситуации и контекста, можно перевести как «воспользоваться удобным моментом; проворачивать свои делишки».

Любопытно отметить, что более разговорная форма этого слова – *polívka* – в устойчивом сравнении *je to [teplé] jako polívka* (теплый как суп) служит характеристикой воды, например, в реке, озере, море (сравн. русск. *теплый как чай, как парное молоко*). А если у человека мышцы «как суп» – *svaly jako polívka*, то по-русски здесь можно использовать «кулинарную» метафору – *он как студень* (о дряблых, слабых мышцах).

Интересна кстати «фразеологическая роль» супа в польском языке: блюдо старопольской кухни *czarna polewka* – черный суп, – бульон с добавлением утиной, куриной, кроличьей крови, вероятно, благодаря своей необычной «кровавой» составляющей породило фразеологизм *czarna polewka* – отказ барышни от предложения руки и сердца «престарелым», с ее точки зрения, кавалерам. Фразеологизм чаще встречается в формах *podać czarną polewkę* (подать черный суп кому-л.) – не принять чьего-л. предложения руки и сердца; *dostać czarną polewkę* (получить черный суп) – получить отказ на предложение руки и сердца.

Подаваемые в качестве гарнира *nudle* (вермишель, макароны) оставили в чешском языке свой заметный «фразеологический след», в частности, в таких выражениях, как *kouká (dívá se, čumí) jako sůva z nudlí* (глазеть/смотреть как сова из вермишели) – ‘надуться, смотреть как мышь на крупу, смотреть (глядеть) сычом’. О сопливом человеке чехи скажут, что у него «вермишель в носу» – *mít nudle v nosu*. Фразеологизм *lítat/motat se jako nudle v bandě* (летать/болтаться как вермишель в банде) схож по значению с русским ‘работать не покладая рук, вертеться как белка в колесе’. Затащить же кого-л. на вареную вермишель – *utáhnout na vařené nudli* – значит легко обмануть, обвести вокруг пальца. В свою очередь фразеологизм *rozsekat koho [co] na nudle* (разрубить кого-л. на вермишель/в лапшу) имеет значение ‘полностью уничтожить’.

Коротко упомянем и некоторые другие блюда, обогатившие чешский фразеологический фонд. Пришедшее в Чехию и Словакию из Венгрии *lečo* – лечо, ставшее популярным легким летним овощным блюдом, обогатило язык выражением *vysmátý jako lečo* (отсмеявшийся как лечо), что означает ‘громко смеяться, смеяться до коллик [в животе]’.

Вкус блюда нередко зависит и от соуса. Разнообразие соусов также характерно для чешской кухни. Слово *omáčka* (соус) встречается во фразеологизме *dostat se z omáčky* (выбраться из соуса) – ‘выбраться из затруднительного положения’, а *strčit hlavu do ještě horší omáčky* (сунуть голову в еще более худший соус), наоборот, – ‘попасть в очень трудную, сложную, неприятную ситуацию’.

В качестве легкой закуски или для приготовления бутербродов в Чехии популярна *pomazánka* – (бутербродная паста). Выражение *sebrat pomazánku* означает ‘брать себе самое лучшее’ или «собрать сливки» (дословно: собрать бутербродную пасту).

Любят чехи и сыры: как и в случае с пряниками, в Чехии существует большое количество различных региональных видов и сортов сыра, например, известные благодаря своему специфическому неприятному запаху *olomoucké tvarůžky* (оломоуцкие сырки). Вероятно, именно такие, не слишком приятно пахнущие, сорта чешского сыра легли в основу фразеологизма *dělat (s kým) jako se smradlavým sýrem* (поступать с кем-л. как с вонючим сыром), означающего ‘разводить сантименты’.

Различные кисломолочные продукты (помимо сыров) хотя и не так широко популярны, как, скажем, у восточных славян, однако тоже

внесли свою лепту во фразеологический фонд. Ограничимся лишь несколькими примерами: чешские сливки – *smetana* – помимо общего для многих языков образного выражения (в обычной и более разговорной диминутивной форме) *společenská smetanka* – сливки общества (рус. *сливки общества*, бел. *вяршкі грамадства*, укр. *вершки суспільства*, пол. *śmietanka towarzyska*) или *sbírat/sebrat (slízávat/slízat) smetanu (smetánku)* (собирать/собрать; слизывать/слизывать сливки) – собрать [все] сливки / пенку, это слово встречается в похожем выражении *nechat/vzít si smetanu* (собрать/взять себе сливки) – оставить себе самое лучшее.

Молочные продукты *syrovátka* (сыворожка, пахта) и *tvaroh* (творог) используются в устойчивых сравнениях по характеру цвета: *být jako syrovátka* (быть белый как сыворожка), *být bílý (bledý) jako tvaroh* – белый (бледный) как молоко (чеш. как творог), в том же значении – *být jako z tvarohu* (быть как из творога), а вот вариант с отрицанием – *nebýt [zrovna] jako z tvarohu* (не быть (только) из творога) имеет уже иное значение – ‘быть физически сильным, выносливым, стойким’. А быть мягким как творог – *být [měkký] jako tvaroh* – означает ‘быть податливым, мягким как воск’.

Конечно, в любом славянском языке есть множество блюд, легших в основу «кулинарной фразеологии и паремиологии», но объемы статьи не дают возможность включить еще достаточно большое их количество. Можно еще лишь совсем коротко упомянуть польское *Lepszy w domu groch, kapusta niż na wojnie kura tłusta* (Лучше дома горох, чем на войне жирная курица), не нуждающееся в дополнительном комментарии. Занимательна история польского выражения *musztarda po obiedzie* (горчица после обеда) – о чем-то, что сделано не вовремя (сравни с рус. *дорога ложка к обеду*). Возникновение выражения чем-то похоже на историю употребления картофеля в России, когда многие сначала не знали, что надо есть: «вершки или корешки». Так и с горчицей, которая пришла в Польшу во времена наполеоновских войн. Многие сначала не знали, как и когда надо подавать ее к столу и ошибочно подавали ее в самом конце обеда в качестве десерта. По легенде, сам Наполеон оказался свидетелем такого казуса и с недовольством воскликнул: «Какая уж теперь горчица после обеда!»

Нельзя коротко не упомянуть экспрессивно-разговорные устойчивые выражения *как сельди в банке* и аналогичное польское *jak sardynki w puszcze* – о тесноте, давке.

Рассмотрев «кулинарные пристрастия» восточных и западных славян и их отражение в

языках, для полноты картины нельзя не обратиться хотя бы вкратце к южным славянам, в частности, к сербам, хорватам, черногорцам и боснийцам-мусульманам. Говоря об этих народах, следует вначале отметить почти полную языковую общность, а также схожесть климатических и географических условий, в которых они проживают, а следовательно, и кулинарных специалитетов, которые во многом, но далеко не всегда, их объединяют. Различия между этими народами заключаются прежде всего в религии, которую в начале своего формирования они выбрали и которая впоследствии определила различные пути их становления, культуры, традиции и образ мышления.

Однако не возникает никаких сомнений, что и у южных славян – *хлеб всему голова*, правда, как уже упоминалось выше, в отличие от русского хлеба, речь здесь идет именно о белом, пшеничном хлебе. Следует также подчеркнуть еще одно отличие от восточных славян – хлеб в менталитете народов Южной Славии не «каннонизируется», а зачастую связывается с тяжелым трудом и бедностью: *zarađivati na koricu hleba/kruha* – «зарабатывать», *doći do svoga hleba/kruha* – «начать зарабатывать, стать финансово независимым», *uhlebiti se* – хорошо устроиться (напр. в жизни). О необходимости хлеба в рационе человека говорит такое устойчивое сравнение, как *potreban kao hleb/kruh* – т.е. «очень необходим»: *ovaj most je potreban Dubrovniku kao kruh* (ср. русск. *как воздух*). Наличие хлеба ассоциируется с умением заработать на хлеб, о чем говорят такие расхожие в сербском и хорватском языках фраземы, как *imati hleb/kruh u rukama* – «хорошо знать свою работу, быть специалистом в какой-либо области», а вот отсутствие хлеба – говорит о невозможности человека пробиться в обществе – *nema u ovom gradu hleba/kruha za mene* (букв. для меня здесь нет хлеба).

Восточнославянским калачам можно найти соответствия на юге – *pogača* – круглый, обычно соленый хлеб, иногда с картофелем, шкварками, овечьим творогом. Погача глубоко вошла в культуру и фольклор южных славян: сербы, хорваты и черногорцы ее готовят на Рождество, существуя целые традиции, связанные с ней. Например, внутрь кладут монету, и кому попадается такой кусок, будет счастлив и здоров. Погачу готовят к рождению ребенка и кладут у его головы, чтобы рос здоровым (в дар девам судьбы). Гости роженице также преподносят в дар свою погачу, приговаривая: *Da porasne, da se oženi, da ostareje, da pobejeje, da odgleda vnuke i pravnuke*. Хорваты при завершении жатвы подбрасывали

сноп, приговаривая *Bog daj tako visoku pogaču*. Несомненно, на основе такой ассоциации с богатством и благосостоянием вошли в современный язык такие фразеологизмы, как *tražiti hleba pored pogače* – (букв. искать хлеб, когда есть погача), т.е. «быть недовольным тем, что имеешь» (ср. русск. *от добра добра не ищут*). По традиции погачу разламывают на кусочки и угощают гостей, соседей, родственников и даже несут скоту, отсюда возник фразеологизм *lomiti/jesti s kim pogaču* – т.е. делить еду пополам, который также употребляется в значении «жить вместе».

Любопытно отметить, что каша давно вышла из рациона южных славян, и молодому поколению, современным носителям языка, она почти не знакома, зато она часто присутствует в устойчивых сочетаниях в значениях, довольно отличных от восточнославянских. Напр. *motati se kao mačka oko vruće kaše* – «быть очень осторожным, опасаться подойти», а *jesti vruću kašu* – вообще «попасть в неловкую ситуацию», *biti u istoj kaši* – «оказаться вдвоем в одной неприятной истории» (сравним русский образ горячей каши – вкус и достаток). А вот охлаждать кашу – *hladiti kašu*, наоборот, употребляется в значении «искать выход из трудной ситуации». Данная метафора хорошо объясняет русский перенос значения фразеологизма *заварить кашу*, который также встречается и у южных славян, но уже в общем ассоциативном ряду и в значении – кому: *zakuvati kašu* – «поставить кого-либо в неловкую ситуацию». Кстати, в том же значении употребляется не только компонент «каша», например, *spremiti komu veliki kolač* или *biti u gadnom sosu* (букв. находиться в плохом соусе) – «оказаться в неловкой ситуации», или *biti u istom sosu* – «оказаться вдвоем в одинаково плохой ситуации».

Мед в сочетании с молоком издавна вызывали ассоциации богатства и изобилия (ср. русск. *молочные реки* и (но!) *кисельные берега*), напр. *obećati kome med i mleko* – «обещать благосостояние» (русск. *золотые горы*), а следовательно, – стремление к идеалу, что в языке отражается в устойчивом сочетании *nije sve med i mleko* – «нет ничего безупречного» или *očekivati med i mleko* – «ожидать, что все получится без проблем, наилучшим образом».

Плодородный южный климат Балкан способствовал обилию овощей и фруктов, которые в качестве компонента участвуют в устойчивых сравнениях и фразеологизмах в обильном количестве и снова совсем с другими ассоциациями, чем у восточных славян. Так, горячая картошка – *vrući krompir*, как и каша, у южных славян вызывает образ «неудобной ситуации, проблемы»,

prebacivati vrući kropmpir komu – букв. «перебрасывать свои проблемы / ответственность на другого». Приведем пример употребления данного фразеологизма в контексте: *štrajkovi u Hrvatskoj su vrući krumpir za novu vladu*.

Лук с водой для южных славян – это самое обычное и простое, что можно себе представить, что-либо совсем безобидное и незатейливое: *u poređenju sa prošlim poslom ovaj je za mene luk i voda* (сравним образ пареной репы в русской культуре). Весьма популярен на Балканах укроп – *mirodžija*, который можно встретить чуть ли не в любом несладком блюде, что послужило основой для фразеологизма *u svakoj supi mirodžija* – «о том, кто лезет в чужие дела» (ср. русск. *в каждой бочке затычка*).

Разницей в климатических условиях восточных и южных славян можно объяснить значительно большее количество фруктов, участвующих в образовании фразеологизмов. Помимо неисконного для славян библейского *jabuka razdora*, в сербском языке яблоко еще ассоциируется с человеческой красотой. *Devojka je lepa kao jabuka* – такое сравнение довольно часто можно услышать на всем протяжении от Белграда до Загреба, которое поддерживается еще и тем, что у южных славян яблоко женского рода. Любопытна также ассоциация, которую вызывает айва на Балканах – это уют домашнего очага, который создается в доме прежде всего женщиной, а следовательно, и сама айва ассоциируется с женщиной, хранительницей дома, вследствие чего айва, т.е. *dunja* может употребляться как ласковое обращение к женщине, часто любимой.

Лимоны на Балканах – далеко не экзотика, а обычная картина, что подтверждают и данные языка. Помимо интернациональных значений *кислый как лимон* мы встречаем фразеологизм *čekati limun* (букв. ждать лимона) – т.е. «быть неуверенным, нерешительным».

Сладкие кулинарные изделия для южных славян, возможно, по своей распространенности и популярности могут вполне заменить хлеб. Пирожное, или *kolač* – частый гость во фразеологических единицах: *dobiti kolač* – «получить большую, лучшую часть чего-либо», *uzeti svoj dio kolača* – «получить выгоду».

В заключение мы еще должны уделить хотя бы небольшое внимание напиткам.

Несомненно, главную гордость чехов по праву составляет пиво, и чешское пиво по праву признано во всем мире. Сами чехи шутливо-(само)иронично говорят: *Dobré pivo, ženy hezké, to jsou dary země České* (Хорошее пиво, красивые женщины – главные дары Чешских земель). Пиво

для чехов – как хлеб для русских, что иллюстрирует ФЕ *tekutý chléb* (жидкий хлеб). Для характеристики хорошего пива чехи могут сказать: *pivo jak cumel* (пиво как соска) или *pivo jak malvaz* (пиво как мальвазия (сорт винограда)).

В чешском языке существует множество выражений, связанных с пивом и произносимых в самых разных ситуациях. Приведем лишь некоторые: *malé pivo* (маленькое пиво (обычно 0,33 л)) – человек очень маленького роста, коротышка; *udělat ... piva* (сделать /сколько/ пива) – выпить (указывается, сколько именно) пива. Интересно выражение *slézají se jako Švábi na pivo* (они сползаются как прусаки /тараканы/ на пиво), что означает ‘очень медленно собираться’. Ироничное выражение *pivní řeči* (пивные речи) служит для обозначения бессмысленных, пустых разговоров, брехни.

Популярное, особенно в Моравии, вино (где растет виноград) тоже «фразеологично»: перифраза *husí víno* (гусиное вино) – это обычная вода, а «крестить вино» – *křtít víno* – означает разбавлять вино водой, когда же вы наливаете кому-либо чистого вина – *nalít (někomu) čistého vína* – это значит, что вы выкладываете все на чистоту.

Даже не сравнимый по популярности в России чай – *čaj* – стал основой таких фразеологизмов, как, например, устойчивое сравнение *slabý jako čaj* (слабый как чай) – о слабом человеке. Если же человек «идет на чай/чаек» – это эвфемистично означает, что он идет в туалет.

Поляки, как и чехи, также большие любители и ценители пива. Фразеологизм *piwne oczy* (пивные глаза) даже используется в языке документов для характеристики цвета глаз.

Если у русских излюбленное выражение *Пиво без водки – деньги на ветер*, то поляк (правда, уже по другому случаю) шутливо скажет: *Kto se piwko z rana machnie, temu ładnie z gęby pachnie* (Кто сутра махнет пивка, у того приятно пахнет изо рта) или в том же духе *Piwo z rana jak śmietana* (Пиво сутра – как сливки). Правда, при этом выражение *nawarzyć piwa* (наварить пива) означает ‘создать себе или кому-л. другому проблемы’, ср. рус. *заварить кашу*).

Славяне вообще любители различных напитков разной степени крепости и вкуса, что иллюстрируется словами украинской народной песни *«Пили горілку, пили й наливку, Ще й мед будем пить, А хто з нас, братця, буде сміятся, Того будем бити!»*. При этом, украинцы могут добавить пословицу: *де горілка та сало, там немає свару*.

Однако если отойти от чисто «алкогольных» значений и перейти к переносным, связанным с алкоголем, упомянем польское выражение *Wtrącać się między wódkę a zakąskę* (вторгнуться между водкой и закуской). Выражение шутливо описывает ситуацию, когда в разговор двоих бесцеремонно вмешивается третья, явно лишняя osoba.

А вот богатые разнообразными алкогольными напитками южные славяне довольно редко их фразеологизируют. «Царь напитков» на Балканах – заимствованный у турок кофе, который пьется по несколько чашек в день и на каждом углу: им встречают гостей, за кофе признаются в любви, кофе варит невеста, которую жених приводит в дом, и по тому, как она сварит кофе, оценивают ее качества как хозяйки, за кофе решаются важные дела, за кофе шутят, отдыхают или просто убивают время, вместе с кофе на Балканах просыпаются и ложатся спать. В этом контексте любопытно сравнить русский глагол *чаевничать* и его аналог у южных славян в том же самом значении – *kafisati*. Самый прославленный и изысканный кофе на Балканах – из Боснии – *bosanska kahva*, традиция питья которого сведена до целого обряда с обязательным гаданием после последнего глотка. Боснийский кофе имеет целый ряд шутливых названий – для каждого случая в отдельности (и обязательно разных вкусов): *dočekuša* (от глагола ожидать) – первый кофе, которым прямо на пороге встречают гостей, *razgovoruša* варится для незатейливой беседы, *razgalica* (*razgaliti se* – прийти в себя) – первый утренний кофе, чтобы проснуться, *prijelivušica* – глагол, от которого образовано слово, говорит за себя, что это кофе, сваренное из старой кофейной гущи только с добавлением воды, *šutkuša* (*šutati* – «молчать») варится после сытного обеда для тихого переваривания съеденного перед дневным сном, *sikteruša* (от турецкого *sikter* – «уходи! пошел вон!») варится невкусным, горьким для засидевшихся гостей и так далее.

Нашей целью не было объять такую необъятную тему, в нашу задачу входило лишь в самых общих чертах представить палитру славянской кухни, которая прочно вошла в славянскую культуру и застыла в языке в виде устойчивых сравнений, фразеологизмов, пословиц и поговорок. Мы попытались выбрать из всего многообразия славянских традиционных блюд наиболее характерные и знаковые, с помощью которых на кулинарном, а прежде всего – на языковом материале мы проиллюстрировали не только схожесть, а – что более существенно – различие между разными славянскими народами как в их пристрастиях к еде, так и разности в

ассоциациях одного и того же продукта, или различии компонентов фразеологических единиц, употребляющихся для выражения одного и того же значения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Mokienko V., Wurm A., Česko-ruský frazeologický slovník. – Olomouc, 2002.
2. Мокиенко В.М., Никитина Т.Г. Большой словарь русских народных сравнений. – М.: ЗАО «Олма Медиа Групп», 2008. – 800 с.
3. Мокиенко В.М., Никитина Т.Г. Большой словарь русских поговорок. – М.: ЗАО «Олма Медиа Групп», 2007. – 784 с.
4. Сербохорватско-русский фразеологический словарь / О.И. Трофимкина. – ООО «Восток-Запад», 2005. 229 [3] с.
5. Фразеологический словарь русского языка (Авторский коллектив: проф. проф. Федосов И.В., канд.ф.н. Лапицкий А.Н.) – М.: «ЮНВЕС». – 2003. 608 с.
6. Фразеологічний словник української мови / Уклад.: В.М. Білоноженко та ін. – К. Наук. думка, 1993. 984 с.
7. Skorupka St. Słownik frazeologiczny języka polskiego. – Tom 1 i 2. Wiedza Powszechna, 1999.
8. Slovník české frazeologie a idiomatiky / František Čermák a kol. – Díl I–II. – Praha, 1994.
9. Słownik frazeologiczny języka polskiego. Режим доступа: <http://sjp.pwn.pl/slowniki/Sloownik-frazeologiczny-jezyka-polskiego.html>