

Научная статья

УДК 81.23

doi: 10.47475/1994-2796-2023-476-6-15-22

ЛИНГВОКУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ФРАЗЕОЛОГИЗМОВ С ПИЩЕВЫМ КОМПОНЕНТОМ (НА ПРИМЕРЕ РУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ)

Татьяна Геннадьевна Волошина¹, Яна Владимировна Лазарева²

^{1,2} Белгородский государственный национальный исследовательский университет, Белгород, Россия

¹ tatianavoloshina@rambler.ru

² yana.lazareva.82@inbox.ru

Аннотация. Исследование включает в себя анализ лингвокультурных особенностей фразеологизмов с компонентом-глуттонимом с целью выявления уникалий, сформированных в процессе развития гастрономической культуры русской национальной кухни. Авторы исследуют специфику фразеологизмов с компонентом-глуттонимом, обусловленную влиянием экстралингвистических факторов: исторического, географического, экономического, культурного и языкового видов взаимодействия. В ходе исследования выявляются особенности мировоззрения, характера и убеждений представителей русского народа, оказавших ключевое влияние на формирование и функционирование тех или иных фразеологизмов с компонентом-глуттонимом в современном русском языке. В результате исследования выявляются тематические группы фразеологизмов с компонентами-глуттонимами «каша», «хлеб и булочные изделия», «специи», «овощи»; анализируется частотность применения фразеологизмов с компонентом-глуттонимом в современном в русском языке.

Ключевые слова: лингвокультурология, фразеологизм, глуттоним, русская гастрономическая культура, лингвокультурная картина мира

Для цитирования: Волошина Т. Г., Лазарева Я. В. Лингвокультурная специфика фразеологизмов с пищевым компонентом (на примере русской национальной кухни) // Вестник Челябинского государственного университета. 2023. № 6 (476). С. 15–22. doi: 10.47475/1994-2796-2023-476-6-15-22.

Original article

LINGUISTIC AND CULTURAL SPECIFICITY OF PHRASEOLOGICAL UNITS WITH A FOOD COMPONENT (ON THE EXAMPLE OF RUSSIAN NATIONAL CUISINE)

Tatiana G. Voloshina¹, Yana V. Lazareva²

^{1,2} Belgorod National Research University, Belgorod, Russia

¹ tatianavoloshina@rambler.ru

² yana.lazareva.82@inbox.ru

Abstract. The article deals with the analysis of the linguistic and cultural features of phraseological units with a food component in order to identify the unique features formulated in the process of the gastronomic culture development of Russian national cuisine. The authors analyze the specifics of phraseological units including a food component, due to the influence of extra linguistic factors: historical, geographical, economic, cultural and linguistic types of interaction. The research work reveals the peculiarities of the worldview, character and beliefs of the Russian representatives which is the key influence on the formation and functioning of certain phraseological units with a food component in the modern Russian language. The research work results in drawing up thematic groups classification of phraseological units with food components such as “porridge”, “bread and bakery products”, “spices”, “vegetables” which are identified in the course of study based on Russian phraseological dictionaries; the authors analyze the frequency of phraseological units usage with identified components in the modern Russian language as well present the reasons of the certain food components productivity.

Keywords: language and culture study, phraseology, food component, Russian gastronomic culture, language and cultural picture of the world

For citation: Voloshina TG, Lazareva YaV. Linguistic and cultural specificity of phraseological units with a food component (on the example of russian national cuisine). *Bulletin of Chelyabinsk State University*. 2023;(6(476):15-22. (In Russ.). doi: 10.47475/1994-2796-2023-476-6-15-22.

Введение

Вопросы фразеологии входят в ранг актуальных проблематик современных лингвистических исследований, что обусловлено, прежде всего, определением объекта исследования фразеологии, представленного следующими ключевыми моментами: идиоматикой и сочетаемостью слов; наличием окончательно сформированного аппарата методологии в ходе анализа фразеологического материала; необходимостью проведения комплексного анализа функционирующих в устной и письменной коммуникации фразеологизмов для выявления универсалий и уникалий в различных лингвокультурах.

Целью исследования является выявление лингвокультурной специфики фразеологизмов с компонентом-глюттотимом в современном русском языке. Лингвокультурный анализ фразеологизмов с компонентом-глюттотимом позволяет выявить причины возникновения и развития фразеологизмов, проанализировать особенности культурной самобытности русского народа, что дает возможность определить черты национального русского характера.

Актуальность исследования определяется интересом к изучению уникальности русской культуры, в частности, необходимостью проведения комплексного анализа реалий русской гастрономической кухни на примере фразеологизмов с компонентом-глюттотимом, сохранивших языковые и культурные особенности русской лингвокультуры.

Основная часть

Фразеология представляет собой «1) раздел языкознания, изучающий лексико-семантическую сочетаемость слов языка; 2) состав (фонд) фразеологических единиц данного языка; 3) совокупность, вид, тип, разновидность фразеологических единиц» [3. С. 176].

В отечественной лингвистике под фразеологической единицей (фразеологизмом, фразеологическим оборотом) принято понимать «лексически неделимое, устойчивое в своем составе и структуре, целостное словосочетание, воспроизводимое в виде готовой речевой единицы» [7. С. 565]. Традиционно фразеологизмы принято подразде-

лять на *идиомы, коллокации, пословицы и поговорки* [4. С. 109]; к отдельной группе принадлежат *крылатые слова*.

Некоторые современные лингвисты выделяют в качестве отдельных групп особые виды фразеологизмов: грамматические фразеологизмы («как бы то ни было»; «едва не») и фразеосхемы («Х он и в Африке Х»; «Х как Х»), которые отечественные исследователи А. Н. Баранов и Д. О. Добровольский называют *синтаксическими фразеологизмами* [4. С. 109].

В справочнике по русскому языку мы находим такие типы фразеологизмов, как: «1) фразеологические сращения; 2) фразеологические сочетания; 3) фразеологические выражения» [7].

Фразеологические сращения, или идиомы, характеризуются абсолютной семантической спаянностью всех компонентов, при этом значение идиомы невозможно распознать, учитывая семантику всех конститuentов, например: «железная дорога», «очертя голову», «точить балясы» и др. *Фразеологические сочетания* представляют собой фразеологические обороты, состоящие из единиц со свободным значением.

Следует отметить, что общее значение *фразеологического сочетания* возможно вывести из интерпретации значений отдельных слов, например, «трескучий мороз» и др.

Фразеологические выражения представляют собой структурные образования с устойчивой структурой; семантически делимые обороты фразеологических сочетаний состоят из единиц со свободным значением, однако в процессе коммуникации такие единицы реализуются как готовые речевые единицы. Этот тип включает различного рода крылатые выражения и слова, а также устойчивые сочетания («горячий отклик», «сторонники мира»).

В работах отечественного исследователя Н. Ф. Алефиренко подчеркивается мысль о том, что «основная часть фразем русского языка исконно русского происхождения, однако многие фраземы пришли из разговорной речи и диалектов, чаще всего они связаны с трудом крестьянства («поворачивать оглобли», «из кулька в рогожку», «на воде вилами написано»)» [1]. Автор подчеркивает, что некоторые фраземы функционируют

в русском языке, будучи заимствованными единицами из жаргона («втирать очки», «идти ва-банк»); другие же, в свою очередь, входят в ранг профессионализмов («через час по чайной ложке» — из медицинской лексики; «сойти со сцены» — из речи артистов). В русском языке содержится «часть фразеологизмов, заимствованных из других языков, подразделяемых на заимствования из старославянских языков, закрепившихся в русском языке после принятия христианства («притча во языцех», «метать бисер перед свиньями», «исчадие ада», «глас вопиющего в пустыне»), и из западноевропейских языков, например, из латинского или древнегреческого языков («*terra incognita*»), а позже и из французского («*иметь зуб*»), немецкого («*разбить наголову*»), английского («*синий чулок*») языков» [2].

Российская традиция фразеологических исследований, прежде всего, базируется на исследованиях В. В. Виноградова, выделяющего три ключевых типа фразеологических единиц: фразеологические сращения; фразеологические единства; фразеологические сочетания [5].

Согласно авторской теории, поговорки и поговорки не относятся к фразеологизмам, равно как грамматические фразеологизмы и фразеосхемы вовсе не рассматриваются.

При описании специфики фразеологических единиц иностранных языков следует выделить исследование И. И. Чернышевой, изучавшей специфику германских и романских языков. В основу этой классификации были положены такие принципы, как: наличие семантической переинтерпретации, возможность уникальности сочетаемости и образования форм по схеме. Согласно авторской методике были выделены такие классы (в своих работах исследователь использует термин «устойчивые словесные комплексы») фразеологизмов, как: собственные фразеологизмы; фразеологизованные словосочетания; образования по модели, например, в немецком языке *X hin X her*, что соответствует русскому *X X-ом* (фразеосхемы); лексикализованные неоднословные наименования [15].

В нашем исследовании вслед за В. В. Виноградовым в ходе анализа фразеологизмов мы выделяем *фразеологические сращения, фразеологические сочетания, фразеологические выражения.*

Выбор концепта «пища» в рамках русской культуры обусловлен богатейшим историческим наследием сформированной национальной традиции русской кухни, а также актуальностью применения тех или иных фразеологизмов, отража-

ющих специфику гастрономических реалий русской кухни, в современной коммуникации. Практический материал исследования был проанализирован на основе фразеологических словарей русского языка И. В. Федосова и А. Н. Тихонова.

Для описания рациона русского человека в современном русском языке используется фразеологизм «грубая пища» [11. С. 69], который подразумевает применение *простой пищи*, это может быть каша в различных вариациях или картофель. Главным критерием при этом является принцип легкости в приготовлении блюда.

Характеризуя гастрономическую культуру советского общепита, в своих исследованиях отечественные авторы употребляют фразеологизм «*общественное питание*», под которым понимают «*систему снабжения населения пищей через столовые, рестораны, закусочные*» [8; 11; 13]. Питание в столовых и закусочных в советский период было нацелено на предоставление человеку возможности получать комплексный прием пищи три-четыре раза в день и не тратить время на самостоятельное приготовление еды. Что касается приема пищи, то для русской лингвокультуры характерно употребление фразеологизма «*накрыть на стол*», обозначающего «*процесс приготовления стола для еды, при котором обязательным атрибутом является покрывание стола скатертью, расставив приборы*» [11]. Фразеологизм «*накрыть завтрак (или обед, или ужин)*» представляет собой фразеологическое сочетание и употребляется в современном русском языке, например: «*Мы рекомендуем относиться серьезно к праздникам и накрыть особый завтрак к 8 Марта*» [12. С. 347].

В ходе анализа практического материала исследования были выявлены четыре тематические группы фразеологизмов с компонентом-глуттонимом:

- 1) тематическая группа «каша»;
- 2) тематическая группа «хлеб и булочные изделия»;
- 3) тематическая группа «специи и добавки»;
- 4) тематическая группа «овощи».

Тематическая группа «каша»

Традиционный рацион русской кухни невозможно представить без каши, которая занимала особое, почетное место в ежедневном рационе не только бедных, но и состоятельных людей. Есть все основания полагать, что слово «каша» происходит от «каш» (санскрит) и обозначает «*дробить, тереть*» [6]. Кашу употребляли в пищу с молоком, квасом, жареным луком или ягодами;

на праздник было принято готовить кашу трех видов: гречневую, ячменную и пшеничную.

Полбенная каша пользовалась популярностью среди бедняков; ее варили из мелкой крупы, которая, в свою очередь, была приготовлена из полбы — особого сорта полудикой пшеницы. Полба произрастала практически по всей территории Руси. Необходимо отметить, что дикая полба не требовала особого ухода, обладала ценными питательными свойствами, однако давала незначительный урожай, а зерна необходимо было «обшелушивать» перед процессом приготовления, поэтому со временем она была вытеснена культурными сортами пшеницы. Полбенная каша (по сравнению с пшеничной) отличается грубостью и вязкостью структуры, но в ее состав входит до 40 % белка и минимальное количество глютена, что, несомненно, говорит о ее полезных свойствах.

Ячменная и *овсяная каши* готовились как в городах, так и в деревнях чаще всего в будние дни; *пшеничная каша*, или *каша*, *приготовленная из проса*, также была широко распространена как элемент ежедневного рациона на Руси, ее готовили не только в будни, но иногда и в праздничные дни. Национальной русской кашей начиная с XVII в. принято считать *гречневую кашу*, хотя она вошла в рацион на Руси еще в XV в. *Рисовая каша* считалась пищей богатых жителей крупных городов, этот тип каши появился в XVIII в. и постепенно адаптировался к русским гастрономическим реалиям. *Рисовая каша* употреблялась в пищу состоятельными жителями в качестве начинки для пирогов, а простолюдины ее называли «кашей из *сорочинского пшена*». Со временем рисовая каша стала основой для приготовления национального русского праздничного блюда «кутья».

Многообразие сортов круп определило разнообразие каш в ежедневном русском рационе, при этом каждая зерновая культура представлена серией видов круп — от цельных до различными способами дробленных. Рецепт приготовления каши зависел не только от типа крупы, но и от того, как эта крупа была переработана. Так, например, различали: *гречку* — *ядрицу* и *продел*; *ячмень* — *перловую крупу (крупное зерно)*, *голландку (зерно среднего размера)*, *ячку (мелкое зерно)*. *Просо* употреблялось для приготовления *пшеничной каши*; из пшеничной крупы варили *манную кашу*; также широко была распространена так называемая *зеленая каша*, которую варили из незрелой ржи.

Такая каша, как *перловка*, считалась блюдом питательным и полезным («*перловая крупа — крупа из ячменя в виде ровных круглых зерен*» [11]).

На Руси принято было называть кашей любой вид продукта, который готовили на основе измельченных ингредиентов, это были «*каши хлебные*», которые варили из измельченных сухарей; «*каши рыбные*» и «*каши овощные*». В период XVIII–XIX вв. в России появился картофель и, соответственно, *каша с добавлением картофеля* — «*кулеши*» — особенно питательная каша, которую *заправляли луком и постным маслом*; также в этот период стали употреблять в пищу *каши морковные*, приготовленные на основе репы и моркови; *каши соковые* (на конопляном масле) и др. [6].

В народе хорошо известна так называемая *суворовская каша*, которая появилась (по преданиям) благодаря смекалке А. В. Суворова, приказавшего сварить кашу из всех остатков от различных сортов круп, — тем самым известный полководец сумел спасти солдат от голода; и *гурьевская каша*, приготовленная на основе манной крупы и молока с добавлением сухофруктов и орехов.

Такая каша, как манная, также входит в перечень популярных («*манная крупа — очень мелкая крупа, изготовленная из пшеницы*» [12]). Фразеологическое сочетание «*манная крупа*» является компонентом фразеологизмов, например: «*ждать как манны небесной*» — очень сильно ждать [9].

Следует отметить, что в русском языке существует бесчисленное множество пословиц и поговорок, доказывающих тот факт, что каша представляла собой основной прием пищи, например: «*Русского мужика без каши не накормишь*»; «*Щи да каша — пища наша*»; «*Борщ без каши — вдова*, каша без борща — вдова»; «*Русская каша — матушка наша*»; «*Что за обед, коли каши нет*»; «*Без каши семью не накормишь*»; «*Мать наша, гречневая каша: не перцу чета, не прорвет живота*»; «*Овсяная каша хвалилась, что с маслом коровьим родилась*» [10].

Кулеши, или каша с добавлением картофеля, на Руси считалась блюдом полезным и питательным. Интересно отметить, что устаревшим русским названием картофеля является фразеологизм «*земляное яблоко*», который произошел от французского словосочетания *potte de terre* [14].

Позже в русской гастрономической культуре появятся и самостоятельные блюда из картофеля, например, «*картошка в мундире* — фразеологизм, означающий «*картофель, сваренный или испеченный в кожуре*» (заимствовано из немецкого языка: *Mudierung*) [11].

Глуттоним «каша» входит в состав серии фразеологизмов русского языка, характеризующих

негативные стороны ежедневной жизни человека, например:

- о наказании за проступки: «березовая каша» — розги; «накормить березовой кашей» — наказать кого-либо, высечь (архаизм);
- о невнятности мышления, речи человека: «каша в голове у кого-то» — путаница в мыслях [10].

Часто в рацион русского человека входили такие продукты, как горох и бобы, которые принято было варить и тушить. Документальное подтверждение выращивания гороха на территории России датируется XVII в. Изначально горох высаживали на территории Ярославской губернии, а в дальнейшем и по всей России. В XVIII в. уже на всех полях произрастал горох, были известны его питательные свойства. В старину на Руси существовал даже специальный праздник — «Горохов день», когда люди дарили друг другу горох — символ богатства и стабильности. В современном русском языке функционирует множество фразеологизмов с компонентом-глуттонимом «горох», например:

- 1) «как от стены горох» — ничего не действует на кого-либо;
- 2) «при царе Горохе» — в незапамятные времена [11].

Фразеологическое сочетание «зеленый горошек» обозначает «незрелые семена гороха, используемые в пищу в свежем, вареном и консервированном виде в качестве гарнира» [12]. Фразеологизм «зеленый горошек» обозначает продукт, который употребляется в современной русском языке, это — продукт питания, применимый на кухне и в качестве гарнира, и как компонент супов и салатов.

Компонент-глуттоним «бобы» также входит в состав фразеологизмов современного русского языка, например, «бобы разводиться» — заниматься пустыми разговорами; «оставить на бобах» — оставить ни с чем, обмануться в расчетах [1].

Тематическая группа «хлеб и булочные изделия»

Традиционную кухню русского народа невозможно представить без хлеба и булочных изделий. Так, лексема «хлеб» изначально применялась на Руси относительно продукта, изготовленного именно из ржаной муки; в дальнейшем рожь была заменена на пшеницу. Пшеничная мука предназначалась для приготовления калачей — одного из наиболее любимых изделий. Следует отметить, что во время выпекания калачей и хлеба не

принято было добавлять соль, так как пекари старались сохранить натуральный вкус продукта.

Каждый прием пищи русского крестьянина не обходился без хлеба и булочных изделий. Отечественный исследователь Н. Г. Склярова подчеркивает, что «рацион крестьянской еды подразделялся на четыре приема пищи, а именно: перекуска — завтрак (часто летом крестьяне завтракали в 4–5 утра, что было обусловлено жаркой погодой), обед (12:00), полдник (15:00), ужин (19:00) и паузин — поздний ужин (23:00)» [8].

Ключевым блюдом в Древней Руси считалось *толокно* — *перемолотая в ступе или на мельнице мука*. Предваряя процесс приготовления толокна, зерно необходимо было подготовить — тщательно высушить, обжарить и очистить. Овсяное зерно применялось для приготовления толокна, в то время как ржаная и пшеничная мука использовалась для выпекания пирогов с различной начинкой — мясной, рыбной, грибной, творожной, яичной, ягодной. Часто в качестве основы пирога русские женщины применяли лапшу или любой сорт каши. Традиционными блюдами из толокна считались сдобные караваи, оладьи, блины, хворост и др.

Процесс приготовления хлеба включал в себя несколько стадий: «зачин», заключающийся в подготовке основы для хлеба (фразеологизм «завести тесто» — *поставить опару* как нельзя лучше описывает эту стадию приготовления хлеба); «затвор» — процесс заготовки опары для теста; «замес» — этап замешивания теста (фразеологическое сочетание «подбить тесто», то есть «замесить тесто погуце, замесить еще раз» описывает эту стадию) [11].

В современном русском языке сохранились фразеологизмы с компонентами-глуттонимами «хлеб», «хлебцы» и «калач», например:

- «черный хлеб» — ржаной хлеб;
- «хрустящие хлебцы» — приготовленный в виде галет сухой хлеб [10].

Часто лексемы «хлеб» и «калач» входят в состав фразеологизмов, описывающих личные качества человека, например:

- о человеке, не желающем тратить свои деньги, а предпочитающем жить за чужой счет, говорят, что он «ест чужой хлеб»;
- применительно к опытному человеку используют фразеологизм «тертый калач», акцентируя внимание на том факте, что такой человек «себе на уме, не злой и не добрый, а более расчетливый; это — тертый калач, который знает людей и умеет ими

пользоваться», например: «Этого тертого калача и не заманишь, не заговещь никакой приманкой!» [16];

- о человеке склочном, который лезет в драку и постоянно бранится, говорят, что ему «на калачи досталось».

Тематическая группа «специи и добавки»

Что касается различного рода добавок к пище и специй, то в ранг традиционных входят *соль, перец, сахар, масло*, при этом компоненты-глуттонимы «*соль*» и «*сахар*» представляют собой наиболее продуктивные элементы, являющиеся частью фразеологизмов, функционирующих в современном русском языке, например:

- «*поваренная соль*» — *столовая соль* [12];
- «*горькая соль*» — *слабительное средство* [11];
- «*кайенский перец*» — *сорт наиболее жгучего перца, а также плод этого растения, употребляемый в свежем и в высушенном виде как горькая приправка к кушаньям; название этого типа перца происходит от названия города Кайенны во французской Гвиане* [13];
- «*сахарный песок*» — *сахар в мелких кристаллических крупинках* [6];
- «*сахарная пудра*» — *порошок из мелко истолченного сахара, употребляемый в кулинарии* (происходит от французского «*poudre*») [8];
- «*прованское масло*» — *высший сорт оливкового масла* [6];
- «*эвкалиптовое масло*» — *натуральное масло, получаемое из листьев и молодых побегов различных видов эвкалипта* [11].

Тематическая группа «овощи»

В старинной русской кухне готовили блюда из моркови, лука, капусты, репы, чеснока и пряной зелени. Конечно, овощные блюда людей тех или иных сословий различались в значительной степени. Так, среди блюд царского стола выделялись «*капуста теплая*», «*морковь чиненная*», в то время как простолюдины употребляли в пищу «*капусту холодную*», «*свеклу со шпиком*», «*горох зеленый*», «*бураки с кашей*».

В ходе нашего исследования мы пришли к выводу, что компонент-глуттоним «*капуста*» входит в ранг наиболее продуктивных фразеологизмов тематической группы «овощи», например:

- «*заячья капуста*» — народное название некоторых растений с мясистыми листьями;

- «морская капуста» — морские водоросли, используемые в пищу и для лечебных целей [2];
- «капуста провансаль» — квашеная капуста с маслом и приправами (от франц. *à la provençale* — «по-провансальски») [11].

Заключение

Таким образом, язык народа представляет собой вербальную сокровищницу культуры нации. Такой пласт лексики языка, как фразеологизмы, способен в полной мере отразить специфику лингвокультурного состояния языковой и культурной картин мира определенного языка.

В нашем исследовании анализу подверглась специфика фразеологизмов с компонентом-глуттонимом на примере русской культуры, обладающей уникальными особенностями, что обусловлено географическими, историческими, экономическими, культурными закономерностями развития страны. Гастрономические особенности русской национальной кухни были сформированы вследствие влияния природных особенностей мест проживания, что привело к употреблению в пищу горячих блюд (каш), квашений и солений различного рода. Центральное место в процессе приготовления пищи отдавалось печи, в которой пекли хлеб, калачи, пироги.

В ходе нашего исследования были проанализированы фразеологические словари русского языка и выявлены фразеологизмы с компонентами-глуттонимами, отражающие специфику русской гастрономической культуры. В процессе работы над практическим материалом были выделены фразеологизмы с компонентом-глуттонимом тематических групп «каша», «хлеб и булочные изделия», «специи и добавки», «овощи». Было установлено, что в ранг наиболее продуктивных компонентов в составе русских фразеологизмов тематической группы «каша» входят вариации названий каш (манная каша, перловая каша, гречневая каша и др.); к наиболее частотным лексемам в составе гастрономических фразеологизмов тематической группы «хлеб и булочные изделия» относятся «хлеб», «калач». Для тематической группы «специи и добавки» в составе русских фразеологизмов свойственно доминирующее употребление лексем «соль», в то время как для тематической группы «овощи» в составе фразеологизмов типично продуктивное употребление лексем «капуста», что обусловлено влиянием исторического наследия русской национальной кухни и желанием россиян следовать нормам родной культуры.

Список источников

1. Алефиренко Н. Ф., Семененко Н. Н. Фразеология и паремиология. М. : Флинта, 2009. 344 с.
2. Алефиренко Н. Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка. М. : Флинта, 2016. 283 с.
3. Ахманова А. С. Словарь лингвистических терминов. М. : URSS, 2005. 571 с.
4. Баранов А. Н., Добровольский Д. О. Аспекты теории фразеологии. М. : Знак, 2008. 656 с.
5. Виноградов В. А., Коваль А. И., Порхомовский В. Я. Социолингвистическая типология. М. : URSS, 2013. 128 с.
6. Миронова И. К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозициональные структуры и их лексические репрезентации : автореф. дис. ... канд. филол. наук. Екатеринбург, 2002. 19 с.
7. Розенталь Д. Э. Справочник по русскому языку. Словарь лингвистических терминов. М. : ОНИКС 21 век : Мир и образование, 2003. 623 с.
8. Склярова Н. Г. Интернациональное и национальное в лингвокультурах (на материале русской и английской фразеологий). М. : ИНФРА-М, 2022. 194 с.
9. Телия В. Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. М. : Язык славянской культуры, 1996. 286 с.
10. Тер-Минасова С. Г. Язык и межкультурная коммуникация. М. : Слово, 2000. 624 с.
11. Тихонов А. Н. Фразеологический словарь русского языка. М. : Русский язык — Медиа, 2007. 334 с.
12. Федосов И. В. Фразеологический словарь русского языка. М. : ЮНВЕС, 2003. 608 с.
13. Федуленикова Т. Н. Английская фразеология. Архангельск : Поморский гос. ун-т, 2000. 129 с.
14. Федуленикова Т. Н. Дифференциация фразеологии и фразеоматики в англо-русском экономическом словаре: критические заметки // Вестник Северного (Арктического) федерального университета. Серия: Гуманитарные и социальные науки. 2018. № 4. С. 94–101.
15. Чернышева И. И. Фразеология современного немецкого языка. М. : Высшая школа, 1970. 199 с.
16. Эмирова А. М. Русская фразеология в коммуникативном аспекте : автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ташкент, 1988. 20 с.

References

1. Alefirenko NF, Semenenko NN. Frazеologia i paremiologia = Phraseology and paremiology. Moscow; 2009. 344 p. (In Russ.).
2. Alefirenko NF. Lingvokulturologia: tsennostno-smaslovoie prostranstvo jazika = Linguoculturology: value-semantic space of language. Moscow; 2016. 283 p. (In Russ.).
3. Akhmanova AS. Slovar lingvistiteskih terminov = Dictionary of linguistic terms. Moscow; 2005. 571 p. (In Russ.).
4. Baranov AN, Dobrovolsky DO. Aspekti teorii frazeologii = Aspects of the theory of phraseology. Moscow; 2008. 656 p. (In Russ.).
5. Vinogradov VA, Koval AI, Porkhomovsky VYa. Sotsiolingvistiteskaia tipologia = Sociolinguistic typology. Moscow; 2013. 128 p. (In Russ.).
6. Mironova IK. Kontseptosfera «Yeda» v russkom natsional'nom soznanii: bazovyye kognitivno-propozitsional'nyye struktury i ikh leksicheskiye reprezentatsii = The concept sphere “Food” in the Russian national consciousness: basic cognitive-propositional structures and their lexical representations. Abstract of thesis. Yekaterinburg; 2002. 19 p. (In Russ.).
7. Rosenthal DE. Spravotnik po russkomu jaziku. Slovar lingvistiteskih terminov = Handbook of the Russian language. Dictionary of linguistic terms. Moscow; 2003. 623 p. (In Russ.).
8. Sklyarova NG. Internatsionalnoie i natsionalnoie v lingvokulturologii (na materiale russkoi i angliskoi frazeologii) = International and national in linguocultures (based on the material of Russian and English phraseologies). Moscow; 2022. 194 p. (In Russ.).
9. Telia VN. Russkaia frazeologia. Semantiteski, pragmatiteski I lingvikulturologoteski aspekti = Russian phraseology. Semantic, pragmatic and linguoculturological aspects. Moscow; 1996. 286 p. (In Russ.).
10. Ter-Minasova SG. Jazik i meskulturnaja kommunikatsija = Language and intercultural communication. Moscow; 2000. 624 p. (In Russ.).

11. Tikhonov AN. Frazеologiteski slovar russkogo jazika = Phraseological dictionary of the Russian language. Moscow; 2007. 334 p. (In Russ.).
12. Fedosov IV. Frazеologiteski slovar russkogo jazika = Phraseological dictionary of the Russian language. Moscow; 2003. 608 p. (In Russ.).
13. Fedulenkova TN. Angliskaia frazeologia — English phraseology. Arkhangelsk; 2000. 129 p. (In Russ.).
14. Fedulenkova TN. Differentiation of phraseology and phraseomatics in the English-Russian Dictionary of Economics: critical notes. *Bulletin of the Northern (Arctic) Federal University. Series: Humanities and Social Sciences*. 2018;(4):94-101. (In Russ.).
15. Chernysheva II. Frazеologija sovremennogo nemetskogo jazika = Phraseology of the modern German language. Moscow; 1970. 199 p. (In Russ.).
16. Emirova AM. Russkaya frazeologiya v kommunikativnom aspekte = Russian phraseology in the communicative aspect. Abstract of thesis. Tashkent; 1988. 20 p. (In Russ.).

Сведения об авторах

Т. Г. Волошина — доктор филологических наук, доцент, профессор кафедры второго иностранного языка.

Я. В. Лазарева — ассистент кафедры второго иностранного языка.

Information about the authors

Tatiana G. Voloshina — Dr. Sci. (Philology), Associate Professor, Professor of the Department of the Second Foreign Language.

Yana V. Lazareva — Assistant of the Department of the Second Foreign Language.

Статья поступила в редакцию 25.06.2023; одобрена после рецензирования 19.07.2023; принята к публикации 12.08.2023.

The article was submitted 25.06.2023; approved after reviewing 19.07.2023; accepted for publication 12.08.2023.

Вклад авторов: оба автора сделали эквивалентный вклад в подготовку публикации.

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

Contribution of the authors: the authors contributed equally to this article. The authors declare no conflicts of interests.