

УДК 81'373. 46
Doi 10.26456/vtfilol/2023.4.130

МЕЖНАЦИОНАЛЬНАЯ ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ КУЛИНАРОНИМОВ

А.И. Леонова, Э.Д. Абдол

Атырауский университет имени Х. Досмухамедова, г. Атырау

Предлагается описание межнациональной лингвокультурологической модели кулинарунимов, которая включает русские, английские и французские кулинарунимы, являющиеся национальными для каждой из рассматриваемых культур. Выявляются основные критерии модели: зонная организация, промежуточный ярус и периферия.

Ключевые слова: *межнациональная лингвокультурологическая модель, кулинарунимы, межнациональный фонд, зонная организация, ядро, периферия, промежуточный ярус.*

Статья обращается к описанию критериев и принципов построения межнациональной лингвокультурологической модели кулинарунимов. Мы называем кулинарунимами наименования блюд и мучных кондитерских изделий в русском, английском и французском языках. Наименования кулинарных блюд являются объектами материальной культуры, но в исследовательском плане они не менее сложны, чем другие реалии. В исследовании предмета мы придерживаемся лингвокультурологического подхода, который объединяет лингвистические и культурологические принципы и дает возможность применить интегративный подход к исследуемым лингвистическим реалиям.

Принадлежность наименований кулинарных блюд к национальной культуре фиксируется в литературных текстах, которые являются истинными хранителями культуры и отражают исторический, материальный и духовный опыт, накопленный поколениями.

Значимость исследования заключается в определении критериев описания и принципов построения межнациональной лингвокультурологической модели кулинарунимов, основными критериями которой являются: ее зонная организация, подвижность, взаимопроникновение лексических единиц из одной культуры в другую. Внутри межнациональной лингвокультурологической модели выделяем ядро (национальные кулинарунимы), промежуточный ярус (промежуточные кулинарунимы), периферия (кулинарунимы-историзмы, кулинарунимы-архаизмы, лимитированные периферийные кулинарунимы). Кулинарунимы, входящие в ядро, имеют определенные признаки: входят в состав пословиц и поговорок, встречаются в текстах классической литературы, а соответствующие им блюда часто

используются в повседневной жизни как национальные, без каких либо ограничений. Следующий ярус представлен промежуточными кулинаронимами, определяющими блюда, которые часто используются в повседневной жизни, а соответствующие кулинаронимы имеют незначительную фиксированность в поговорах и пословицах; они менее представлены в классической литературе, чем ядерные или, наоборот, кулинаронимы широко распространены в литературе, но соответствующие им блюда готовят довольно редко. Периферийный ярус включает кулинаронимы, определяющие блюда, неизвестные современникам, а также кулинаронимы, которые отмечены своей ограниченной представленностью в художественной литературе. Внутри поля периферийных кулинаронимов выделяются кулинаронимы-историзмы, которые вышли из активного употребления, поскольку блюда, которые они обозначают, уже неизвестны современникам, как часть их жизненного опыта; кулинаронимы-архаизмы, обозначающие блюда, которые вышли из активного употребления; лимитированные периферийные кулинаронимы, которые менее представлены в художественной литературе, а блюда, которые они обозначают, используются в современной жизни с ограничениями (по определенным праздникам или на поминках).

При построении лингвокультурологической модели учитывалась лингвокультурологическая ценность кулинаронимов, которая определяется степенью их интегрированности в языковую систему и степенью интегрированности в национальный литературно-поэтический фонд. Степень интегрированности кулинаронимов в языковую систему определяется сочетанием следующих признаков: 1) языковой возраст, т.е. длительность пребывания в языке, 2) словообразовательная способность, 3) способность к семантической деривации, 4) участие в словосочетаниях, 5) вхождение во фразеологизмы. В зависимости от проявления этих черт, кулинаронимы подразделяются на 5 классов и индексируются от 1 (единичные, т.е. практически не интегрированные или слабо интегрированные кулинаронимы) до 5 (сильно интегрированные кулинаронимы). Кулинаронимы, которые имеют высокий интегративный потенциал в языковой системе (индекс 5) и отличаются длительным пребыванием в ней, имеют соответственно самую высокую лингвистическую ценность.

Под *интегрированностью* мы понимаем степень вхождения кулинаронимов как в языковую систему, так и степень их вхождения в национальный литературно-поэтический фонд. Понятие *степени* вводится нами для более удобного подсчета реализуемых при этом соответствующих признаков.

Индексированность, введенная нами, позволяет представить общую *лингвокультурологическую ценность* кулинаронимов,

определяемую нами совокупностью степеней их интегрированности в языковую систему и в национальный литературно-поэтический фонд.

Интегрированность кулинаронимов в национальный литературно-поэтический фонд устанавливается с учетом следующих признаков: 1) степень литературной интегрированности кулинаронима, т.е. частотность его употребления в художественной литературе, 2) наличие провербиального признака кулинаронима, присутствием/отсутствием ограничений (социальных, региональных, обрядовых) в использовании соответствующего блюда.

Общая *лингвокультурологическая ценность* кулинаронимов определяется совокупностью степени их интегрированности в языковую систему и в национальный литературно-поэтический фонд. Она устанавливается с учетом следующих признаков: 1) степень интегрированности в языковую систему (индекс 1); 2) провербиальный признак кулинаронима (индекс 2); 3) кулинароним в текстах художественной культуры (индекс 3). Общий индекс кулинаронима (индекс 4), определяемый сочетанием выше упомянутых признаков, отражает его лингвокультурологическую ценность. Исследование кулинаронимов в текстах национального литературно-поэтического фонда проводилось на материале русского, английского и французского языков.

Выбор методов исследования диктуется спецификой материала и задачами исследования. Для описания интегрированности кулинаронимов в национальный литературно-поэтический фонд был использован метод интерпретативного анализа. При составлении межнациональной лингвокультурологической модели была применена методика моделирования. Для определения удельного веса кулинаронимов, а также для определения их лингвокультурологической ценности использовался количественный метод. Метод дефиниционного анализа позволил в русском языке ограничить объект наименованиями, имеющими пояснения в словарях (является блюдом или кушаньем). В английском языке подобными маркерами для выборки послужили указания «dish or food made of...», «food made from...», «food cooked of...». Во французском языке основным критерием отбора единиц послужило указание на то, что рассматриваемые реалии являются кулинарными блюдами.

Материалом для исследования послужили: словари и справочники различных категорий: 1) англо-русские, русско-английские, француско-русские и русско-французские; 2) толковые словари русского языка и одноязычные английские и французские словари; 3) этимологические словари; 4) лингвострановедческие словари и словари, содержащие лингвокультурологические сведения. Объем выборки по словарям составляет 1113 наименований (в русском, английском и французском языках). Исследование кулинаронимов в текстах национально-культурной

принадлежности проведено на материале русского и английского языков объемом в 52744 страницы (456 наименований) с привлечением художественных произведений русских и английских классиков А.С. Пушкина, Г.Р. Державина, И.А. Крылова, Н.В. Гоголя, М.Е. Салтыкова-Щедрина, Н.С. Лескова, Ф.М. Достоевского, Л.Н.Толстого, А.П. Чехова, У. У. Шекспира, Ч. Диккенса, Дж. Голсуорси, У. Теккерея, А. Кронина, О. Уайльда, К. Менсфилд, С. Моэма и др.

Межнациональная лингвокультурологическая модель кулинаронимов включает русские, английские и французские наименования блюд, которые являются национальными для каждой из данных культур и вошли в две другие культуры благодаря экономическим, торговым и культурным связям между народами этих стран. Больше всего заимствований в русскую и английскую культуру отмечено из французской. Новые наименования блюд французской кухни появлялись благодаря открытию французских ресторанов в России и в Англии, обмену поварами, проведению дней французской и английской культуры в России и в Англии. Внесли свою лепту в распространение наименований блюд и переводчики художественной литературы, которые в своих комментариях приводят описания различных блюд и способы их приготовления. Художественные произведения русской классики подтверждают наше положение о проникновении наименований русских блюд в западную культуру и французских кулинаронимов в русскую.

У Н.А. Тэффи в рассказе «Городок» русские эмигранты в Париже (жители «городка») «не сливались и не смешивались с жителями столицы и плодами чужой культуры не пользовались. Собирались жители городка больше под лозунгом борща, но небольшими группами» [4: 188]. Русские рестораны в Париже любили посещать иностранцы. Они приводили сюда своих друзей специально отведать русских пирожков: «Французы любят заказывать *пирожки*. Их почему-то веселит это слово, которое они выговаривают с ударением на «о». Это очень странно и необъяснимо. Во всех русских словах французы делают ударение, по свойству своего языка. На последнем слоге. Во всех, кроме слова «пирожки» [4: 18]. О признании русских пирожков в Париже пишет и И.А. Бунин, описывая гастрономический отдел в русской столовой на улице Пасси в Париже. В окнах магазина виднелось «блюдо с засохшими жареными *пирожками*, блюдо с посеревшими рублеными *котлетами*, коробка халвы...» [2: 111]. Согласно русско-французским словарям [1], из русского языка во французский вошли *azou, baranka, beaf-stroganoff, blini, borchtch, botvinia, varenik, zrazy, kalatch, kacha, kissel, koulibiac, okrochka, paskha, koulitch, pelménis, pirojok, rastégai, solianka, turia*, в то время как одноязычные французские и авторитетные современные французско-русские словари [5; 6] регистрируют только *blini, borchtch, kacha, koulibiac*. Иными словами, большинство русских заимствований во французском языке

имеют периферийный статус; исключение составляют *blini*, *borchtch*, *kacha*, *koulibiac*, получившие достаточно широкое распространение (при этом к наименованиям национальных блюд относятся лишь *blini*, *kacha*, *koulibiac*). В русско-английских словарях [3] регистрируются такие русские заимствования в английском языке, как *beaf-Stroganoff*, *borshch/borsh/borscht*, *kalatch*, *kissel*, *okroshka*, *paskha*, *pelmeni*, *rassolnik*, *rasstegai*, *shchi*.

Подобно русским заимствованиям во французском языке здесь также в активном использовании [7] находится ограниченная группа слов, представленных только *stroganoff*, *borshch/borsh/borscht*, последний из которых является наименованием украинского, а не русского национального блюда. Совпадение русских заимствований в английском и французском языках (фр. *beaf-stroganoff*/англ. *(beaf)-stroganoff*, фр. *borchtch*/англ. *borshch/borsh/borscht*, фр. *kalatch*/англ. *kalatch*, фр. *kissel*/англ. *kissel*, фр. *okrochka*/англ. *okroshka*, фр. *paskha*/англ. *paskha*, фр. *pelmenis*/англ. *pelmeni*, фр. *rastegai*/англ. *rasstegai*) может указывать на то, что заимствованные кулинаронимы означают национальные русские блюда, т.е. этот факт может быть одним из критериев определения национальных блюд той или иной кухни.

Таким образом, в *межнациональный* лингвокультурологический фонд кулинаронимов входят следующие (французские, английские, русские) кулинаронимы: фр. *blanc-manger* (рус. бланманже, англ. *blanc-manger*), фр. *bouillon* (рус. бульон, англ. *bouillon*), фр. *brioche* (рус. бриошь, англ. *brioche*), фр. *consommé* (рус. консоме, англ. *consommé*), фр. *entrecôte* (рус. антрекот, англ. *entrecote*), фр. *escalope* (рус. эскалоп, англ. *escalop*), фр. *julienne* (рус. жюльен, англ. *julienne*), фр. *omelette* (рус. омлет, англ. *omelette*), фр. *purée* (рус. пюре, англ. *purée*), фр. *ragoût* (рус. рагу, англ. *ragout*), фр. *salade* (рус. салат, англ. *salad*); англ. *roastbeef* (рус. ростбиф, фр. *rosbif*), англ. *beefsteak* (рус. бифштекс, фр. *bifteck*, *steak*), англ. *cake* (рус. кекс, фр. *cake*), англ. *porridge* (рус. порридж, фр. *porridge*), англ. *pudding* (рус. пудинг, фр. *(pudding / (pouding)*); рус. *борщ* (англ. *bortsh*, фр. *bortsh/borchtch*).

Из наименований русских блюд в английский язык попадают *борщ* и *бефстроганов* (англ. *bortsh*, *stroganoff*). Во французском языке зарегистрированы русские кулинаронимы *блины*, *каша*, *борщ*, *пирожки* (фр. *blini*, *kacha*, *bortsh (borchtch)*, *pirojki*).

Межнациональный фонд представлен русским кулинаронимом *борщ* (англ. *bortsh*, фр. *bortsh /borchtch*), который является украинским национальным блюдом.

В русском языке зафиксированы следующие английские кулинаронимы: *бифштекс* (*beefsteak (steak)*), *кекс* (*cake*), *порридж* (*porridge*), *пудинг* (*pudding*), *ростбиф* (*roastbeef*). Английскими кулинаронимами, которые проникают во французский язык, являются

bifteck, bun, cake, muffin, plum-cake, plum-pudding, porridge, pudding (pouding), roastbeef (rosbif), steak.

Межнациональный фонд представлен такими английскими кулинаронимами, как *beefsteak* (рус. бифштекс, фр. *bifteck, steak*), *cake* (рус. кекс, фр. *cake*), *porridge* (рус. порридж, фр. *porridge*), *pudding* (рус. пудинг, фр. (*pudding / (pouding)*), *roastbeef* (рус. ростбиф, фр. *rosbif*).

Диаграмма (рис.1) показывает соотношение национально-культурных составляющих межнациональной лингвокультурологической модели. Результаты проведенного исследования показывают (рис.1), что самый большой удельный вес в диаграмме межнациональной лингвокультурологической модели приходится на французские кулинаронимы (сектор **1Ф** нашей диаграммы): *blanc-manger* (рус. бланманже, англ. *blanc-manger*), *bouillon* (рус. бульон, англ. *bouillon*), *brioche* (рус. бриошь, англ. *brioche*), *consommé* (рус. консоме, англ. *consommé*), *entrecote* (рус. антрекот, англ. *entrecôte*), *escalope* (рус. эскалоп, англ. *escalop*), *julienne* (рус. жюльен, англ. *julienne*), *purée* (рус. пюре, англ. *purée*), *ragoût* (рус. рагу, англ. *ragout*), *salade*, (рус. салат, англ. *salad*).

Английские кулинаронимы занимают сектор **2А** в диаграмме межнациональной лингвокультурологической модели: *beefsteak* (рус. бифштекс, фр. *bifteck, steak*), *cake* (рус. кекс, фр. *cake*), *porridge* (рус. порридж, фр. *porridge*), *pudding* (рус. пудинг, фр. (*pudding / (pouding)*), *roastbeef* (рус. ростбиф, фр. *rosbif*).

Межнациональный фонд лингвокультурологической модели представлен единственным русским кулинаронимом *борщ* (англ. *bortsh*, фр. *bortsh /borchtch*), который является украинским национальным блюдом, занимающим сектор **3Р** нашей диаграммы: *борщ* (англ. *bortsh*, фр. *bortsh /borchtch*).

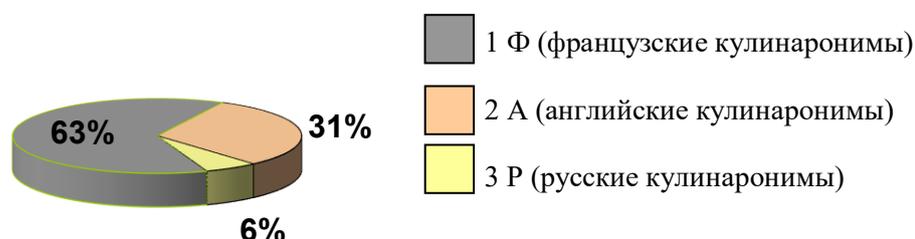


Рис. 1

Большой удельный вес французских кулинаронимов свидетельствует о значимости французской кухни для других культур. Русские кулинаронимы и соответствующие им национальные блюда проникают в английскую и французскую культуры значительно менее активно, чем английские и французские кулинаронимы в русскую

культуру. Объясняется этот факт, видимо, замкнутостью русской культуры.

В пределах межнациональной лингвокультурологической модели выделяются ядро (национальные кулинаронимы), промежуточный ярус (промежуточные кулинаронимы), периферия (кулинаронимы-историзмы, кулинаронимы-архаизмы, лимитированные периферийные кулинаронимы). В ядро межнациональной лингвокультурологической модели входят национальные, *ядерные* кулинаронимы, характерные для русской и английской культуры, выделенные на исследуемом материале на основании следующих признаков: участие в пословицах и поговорках, фиксированность в произведениях русской и английской классики, употребление в быту без каких-либо ограничений соответствующих им национальных блюд: рус. *щи, каша, пирог, блины*; англ. *cake, pudding, pie*.

Промежуточный ярус составляют *промежуточные* кулинаронимы, имеющие незначительный вес в пословицах и поговорках, в меньшей степени, чем ядерные представлены в художественной литературе: русск. *битки, вареники, ватрушки, жаркое, заливное, запеканка, калач, кисель, котлеты, кулебяка, окрошка, оладьи, пельмени, похлебка, рассольник, растегаи, солянка, студень, сырники, уха*; англ. *fool, haggis, omelette, porridge, roastbeef, salad, salami, steak (beefsteak), stew*.

Периферию образуют *кулинаронимы-историзмы*, вышедшие из употребления вследствие того, что обозначаемые ими блюда уже неизвестны говорящим как реальная часть их повседневного опыта: русск. *гороховики, гречневики, калы, кислые щи, крошево, курники, няня, полба, ушное*; англ. *chitterlings, pigeon-pie* и *кулинаронимы-архаизмы*, т.е. кулинаронимы (и обозначаемые ими блюда), которые вышли из активного употребления: русск. *крупеник, крупень, крупник, кулеш, рубцы, сычуг*; англ. *beef tea, black pudding, broth, collops, gruel, a hot venison pasty, sweet-breads, turtle soup*, а также *лимитированные периферийные* кулинаронимы, обозначающие блюда, использование которых связано с ограничениями социального, регионального, обрядового характера: русск.: *куличи, кутья, пасхи*; англ. *baked pastries, flap-jacks, frumenty, funeral baked meats, neck of venison, scones, seed cake*.

Межнациональная лингвокультурологическая модель является универсальной, что объясняется взаимодействием культур. Французские заимствования, проникающих в русскую и английскую культуры, становятся в них пограничными с периферийными или промежуточными кулинаронимами. Такие кулинаронимы, как фр. *blanc-manger, bouillon, brioche, consommé, entrecote, escalope, julienne*; англ. *beefsteak, cake, porridge, pudding, roastbeef*, вошедшие в русскую культуру и ставшие популярными, правда, чаще всего ресторанными блюдами, относятся к пограничным с периферийными кулинаронимам, поскольку для русской культуры в целом они не стали традиционными. Указанные

заимствованные кулинаронимы не зафиксированы в русских фразеологизмах, пословицах и поговорках, редко упоминаются в произведениях русской классики, что само по себе может служить одним из критериев их идентификации.

Что касается русских кулинаронимов, которые попадают в другие культуры, то к ним можно отнести *блины, кашу, борщ, кулебяку, пирожки*. Однако к межнациональному фонду относится только *борщ*, зафиксированный как авторитетными английскими, так и французскими словарями (англ. *bortsh*, фр. *bortsh /borchtch*).

Русские кулинаронимы *блины, каша, борщ, кулебяка, пирожки*, получившие распространение главным образом во французской культуре, о чем свидетельствуют словари и произведения русской классики, располагаются нами в промежуточном или периферийном ярусах межнациональной лингвокультурологической модели. Являясь популярными блюдами в русских ресторанах, они не превратились в традиционные (национальные) блюда для французской и английской культуры. В рамках межнациональной лингвокультурологической модели мы относим их к пограничным с периферийными кулинаронимами, или промежуточным кулинаронимам.

Таким образом, внутри культур происходит двунаправленное движение: периферийные кулинаронимы могут становиться промежуточными и наоборот. При взаимодействии двух культур происходит следующее: ядерные (национальные) кулинаронимы из ядра русской культуры (*щи, блины, каша, пирог*) проникают во французскую и английскую культуры, где становятся пограничными с периферийными кулинаронимами или промежуточными кулинаронимами. Ядерные (национальные) кулинаронимы из английской культуры, попадая в русскую и французскую культуры, могут становиться в них либо промежуточными, либо пограничными с периферийными.

Список литературы

1. Большой русско-французский словарь / Щерба Л.В., Матусевич М.И., Никитина С.А. и др. М.: Рус. яз., 2001. 561 с.
2. Бунин И.А. Собрание сочинений в 9 томах. Т. 7. «В Париже». М.: Худож. лит., 1966. 400 с.
3. Русско-английский словарь / Под ред. О.С.Ахмановой. М.: Рус. яз., 1975. 765 с.
4. Тэффи Н.А. Собрание сочинений. Том 3. «Городок». М., Лаком, 1998. 384 с.
5. Французско-русский словарь активного типа / В.Г.Гак, Ж.Триомф, Г.Г.Соколова и др. М.: Рус. яз., 2000. 1053 с.
6. Le Petit Larousse. - Paris: Larousse, 1994. 1784 p.
7. The Collins paperback English dictionary. London-Glasgow: Collins, 1987. 1013 p.

Об авторах:

ЛЕОНОВА Алла Ивановна – канд. филол. н., ст. преподаватель, кафедра методики преподавания иностранных языков, факультет Полиязычного образования, Атырауский университет им. Х. Досмухамедова (060011, Казахстан, г. Атырау, пр. Студенческий, 212), e-mail: allochka-leonova@mail.ru

АБДОЛ Элеонора Досжановна – канд. пед. н., зав. кафедрой методики преподавания иностранных языка, ст. преподаватель, кафедра методики преподавания иностранных языков, факультет полиязычного образования, Атырауский университет им. Х. Досмухамедова (060011, Казахстан, г. Атырау, пр. Студенческий, 212), e-mail: abdol.e@mail.ru

INTERETHNIC LINGUOCULTURAL MODEL OF CULINARY NAMES

A.I. Leonova, E.D. Abdol

Khalel Dosmuhamedov Atyrau university, Atyrau, Kazakhstan

The article observes the description of interethnic linguocultural model of culinary names (Russian, English and French), which are considered national for each culture under analysis. Its main criteria are revealed: zone organization (core (national culinary names), intervening layer (intervening culinary names) and periphery (historicisms, archaisms, limited peripheral culinary names).

Keywords: *Interethnic linguocultural model, culinary names, interethnic fund, zone organization, core, periphery, intervening layer.*

About authors:

LEONOVA Alla Ivanovna – Candidate of Philology, senior lecturer, Methods of teaching foreign languages department, faculty of Polylingual education, Khalel Dosmuhamedov Atyrau university (060011, Atyrau city, Student Avenue, 212, Kazakhstan); e-mail: allochka-leonova@mail.ru

ABDOL Eleonora Doszhanovna – Candidate of Pedagogy, Head of Methods of teaching foreign languages department, senior lecturer, Methods of teaching foreign languages department, faculty of Polylingual education, Khalel Dosmuhamedov Atyrau university (060011, Atyrau city, Student Avenue, 212, Kazakhstan); e-mail: abdol.e@mail.ru

© Леонова А.И., Абдол Э.Д., 2023

Статья поступила в редакцию 10.10.23
Подписана в печать 16.03.23