

УДК 81'1

ЯДЕРНЫЕ КУЛИНАРОНИМЫ И БЛЮДА В ЛИТЕРАТУРНО-ПОЭТИЧЕСКОМ ФОНДЕ

А.И. Леонова

Атырауский государственный университет имени Х. Досмухамедова,
Атырау (Казахстан)

В статье предлагается анализ ядерных кулинарных наименований в текстах национального литературно-поэтического фонда на материале русского и английского языков. Рассматриваются вопросы принадлежности кулинарных блюд к национальной культуре. Предлагается описание ядерно-промежуточных кулинарунимов и – через них – блюд. При их выделении учитывались следующие признаки: 1) степень литературной интегрированности кулинарунима; 2) провербиальный признак кулинарунима; 3) присутствие / отсутствие ограничений (социальных, региональных) в использовании соответствующего блюда.

Ключевые слова: *кулинарунимы, ядерные кулинарунимы, литературная интегрированность, провербиальный признак, ядерно-промежуточные (маргинальные), собственно-ядерные кулинарунимы, национальные блюда, ценности.*

Литературно-поэтическая жизнь кулинарунимов вряд ли воспроизводима во всей полноте, однако, можно выделить доминантные кулинарунимы, занимающие центральное, ядерное место в национальном (соответственно – в русском и английском) литературно-поэтическом фонде, типично повторяющиеся в произведениях ряда авторов. Они не имеют каких-либо ограничений социального, регионального, обрядового характера. В данной статье мы рассматриваем описание ядерных кулинарунимов и – через них – блюд, при выделении которых учитывались следующие признаки: 1) степень литературной интегрированности кулинарунима, 2) провербиальный признак кулинарунима, 3) присутствие / отсутствие ограничений (социальных, региональных) в использовании соответствующего блюда.

КЛАСС 3: объединяет ядерные кулинарунимы, обозначающие только национальные блюда. Именно они передают тот «дух родимой колокольни», о котором Ф. де Соссюр писал: «Духом колокольни» объясняется то явление, что замкнутый языковой коллектив сохраняет верность развившимся внутри него традициям. Эти традиции усваиваются каждым человеком в детстве, прежде всего; отсюда их сила и устойчивость» [3: 241]. Особую примету национальных блюд составляет то, что они прошли испытание временем и предстают в виде материализованной памяти:

«Память о прошлом есть творческая, преобразующая память, она делает отбор, она не воспроизводит пассивно прошлого... Всё старинное, прекрасное в своей старинности есть настоящее, в прошлом не было этой старинности. Прошлое совсем не было старо, а молодо, это настоящее старо только в одном своем аспекте. Время есть величайшая метафизическая тайна...» [1: 292].

Национальные блюда, как реалии материальной культуры, отражают традиции и быт того или иного общества и глубоко индивидуальны: «Реалии как предметы материальной и духовной культуры отражают образ жизни и образ мышления определённого конкретного общества и не имеют аналогов в

другой культуре, в языке которой, естественно, отсутствуют и лексические единицы, обозначающие эти неизвестные культурные концепты» [5: 17].

Принадлежность к национальной культуре кулинарных блюд можно проследить на художественных текстах, которые являются истинными хранителями культуры и отражают исторический, материальный и духовный опыт, накопленный обществом за период его развития. В художественных текстах зафиксированы те ценности, которые стали приоритетными для данной культуры. По текстам мы можем проследить историю быта, отношение человека к еде, наличие наименований блюд, т.е. кулинаронимов, встречающихся в произведениях русской и английской классики, типично повторяющиеся кулинаронимы в творчестве разных писателей.

Ядерные кулинаронимы, отличающиеся неоднородностью и обнаруживающие сходство с соседним слоем, являются маргинальными. Ядерные, или преобладающие, кулинаронимы повторяются в произведениях практически всех классиков, а соответствующие им блюда активно используются сегодня без особых (социальных, региональных и т.д.) ограничений. В пределах ядерных кулинаронимов выделяются кулинаронимы маргинальные, пограничные с промежуточными. Класс 3 подразделяется нами на 2 подкласса – ядерно-промежуточные (маргинальные) (индекс 7) и собственно-ядерные кулинаронимы (индекс 8). Одним из критериев выделения ядерных кулинаронимов послужили пометы словарей.

В.В.Похлебкин [2] относит к русским национальным блюдам *щи*, определяемые как «основное русское горячее суповое блюдо», *уху* («русское национальное блюдо»), *вараховицу* («русская национальная каша»), *вкусню* («русское национальное название яичницы с кусочками белого хлеба, размоченными в молоке и обжаренными на масле»), *гурьевскую кашу* («одно из блюд русской кухни, изобретенное в начале XIX в.»), *рассольник* («один из основных видов русских супов»). В лингвострановедческом словаре русских пословиц, поговорок и крылатых выражений [4] в качестве русских национальных блюд отмечаются *каша*, определяемая как «национальная русская еда», *блины* («национальное русское кушанье») и *щи* («русское национальное кушанье»).

Таким образом, к ядерным кулинаронимам относятся русские национальные блюда. Однако блюда, определяемые как «основное русское блюдо», «традиционное рыбное блюдо русской кухни», «один из основных видов русских супов» также можно рассматривать как русские национальные блюда.

Точно так же разные словари дают различные определения английских национальных блюд. Согласно лингвострановедческому словарю «Великобритания» [6], к «традиционным английским блюдам» относятся:

pudding (пудинг, «традиционное английское сладкое мучное блюдо»), *porridge* (порридж, овсяная каша, овсянка, «в Шотландии считается национальным блюдом»), *Christmas pudding* (рождественский пудинг, «по традиции подается в день рождества»), *plum pudding* («изюмный пудинг, традиционное рождественское блюдо»), *simnel cake* (симнел (маленький кекс с изюмом и цукатами), «по традиции такие кексы подаются в материнское воскресенье (Mothering Sunday)»), *mince pie* (сладкий пирожок (круглый, со сладкой начинкой), «традиционное рождественское лакомство»), *hot cross bun* (*cross-bun*) (горячая крестовая булочка (сдобная, с кори-

цей), «по традиции ее едят в великую пятницу» (Good Friday)), *bacon and eggs* («традиционное блюдо за утренним завтраком»), *boar's head* (кабанья голова «традиционное рождественское жаркое в богатых английских домах»), *pancakes* (блинчики, «по традиции подаются на сладкое в последний день масленицы») (Shrove Tuesday).

В Словаре английского языка и культуры [7] в качестве «традиционных блюд» отмечаются:

Christmas cake («traditional food in Britain»), *Christmas pudding* («traditional food»), *mince pie* («traditional food in Britain»), *pudding* («very traditional British food»), *porridge* («used to be typical of Scotland but is now eaten everywhere in Britain»), *meat and two veg* («considered to be the typical British food»), *roast beef* («the most typical English food»).

К традиционным британским пудингам в Словаре отнесены:

rice pudding («considered to be traditional British food, but is not very common now»), *suet pudding* («considered to be a traditional British dish and now thought by many people to be too heavy and filling»), *summer pudding* («a traditional British sweat dish»), *spotted dick* («typical old-fashioned British food»).

Национальными британскими блюдами можно считать блюда, определяемые, как «традиционное британское блюдо», «блюдо, подаваемое по традиции», «traditional food in Britain», «very traditional British food», «the most typical English food», «a traditional British sweat dish». Традиционные британские пудинги, которые не очень популярны сейчас (*rice pudding*, *suet pudding*) определяются как «considered to be traditional British food, but is not very common now». К типичным, устаревшим британским блюдам относится *spotted dick*.

Теперь подробно рассмотрим Класс 3, который охватывает ядерные кулинаронимы, соответствующие традиционным национальным русским и английским блюдам.

К русским ядерным кулинаронимам и соответствующим им национальным блюдам относятся: *щи*, *каша*, *блины*, *пирог*. Английскими ядерными кулинаронимами являются: *pudding*, *cake*, *pie*. Художественная литература позволяет проследить «жизнь» бытовых реалий, в том числе и блюд. Наименования этих блюд нашли своё отражение в произведениях А.С. Пушкина, Ф.М. Достоевского, А.П. Чехова, У. Шекспира, Ч. Диккенса, Дж. Голсуорси.

Рассмотрим подкласс 1 более подробно. Индексированность, введенная нами для каждого подкласса кулинаронимов, позволит в дальнейшем вывести общую лингвокультурологическую ценность кулинаронимов.

Подкласс 1 включает ядерно-промежуточные (маргинальные) кулинаронимы (индекс 7).

К ядерно-промежуточным кулинаронимам относятся *блины*. Блины широко распространены в быту, не имеют каких-либо ограничений в употреблении, а соответствующее наименование часто упоминается в художественной литературе, зафиксировано во многих пословицах.

У русских людей с *блинами* связаны самые разные поверья и традиции, но, прежде всего, *блины*, символ солнца, являются основным угощением на Масленицу. Как образно пишет А.И. Куприн,

«настоящий царь, витязь и богатырь Москвы – тысячелетний *блин*, внук Дажбога. *Блин* кругл как настоящее щедрое солнце. *Блин* красен и горяч, как горячее всесогревающее солнце, блин полит растопленным маслом, – это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. *Блин* – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей» (А.И. Куприн, «Юнкера»).

Наименование *русские блины* вошло в поэзию А.С. Пушкина: «Они хранили в жизни мирной / Привычки милой старины; / У них на масленице жирной / Водились *русские блины* ...» (А.С. Пушкин, «Евгений Онегин»). Масленица (масляная неделя, сырная неделя), предшествующая великому посту, является весенним праздником дохристианского происхождения у славянских народов. Символика обряда связана с древнеславянскими традициями проводов зимы и встречи весны; именно *блинами* провожают зиму во время масленицы: «Масленицу проводили дома. *Блины, блины и блины! Блины гречневые, пшеничные (красные), блины с яйцами, с сметками, с луком...*» (М.Е. Салтыков-Щедрин, «Пошехонская старина»). М.Е. Салтыкову-Щедрину вторит А.И. Куприн, отмечая, что *блины* на масленицу продавали и разносчики, которые ходили с ними, и продавцы за прилавком, и были специальные обжорные ряды:

«И везде *блины*, блины, блины. *Блины* ходячие, *блины* стоячие, *блины* в обжорном ряду, *блины* с конопляным маслицем, и везде горячий сбитень, сбитень, сбитень, паром подымающийся в воздухе» (А.И. Куприн, «Юнкера»).

Этот веселый языческий праздник выжил за тысячелетия христианства. И сегодня его встречают, как и встарь: пекут блины, наряжаются во все красивое, ходят в гости к друзьям и знакомым. Согласно народной традиции, молодые семьи хотя бы один раз на масленичной неделе бывают у тещи на блинах.

Кулинароним *блины* не имеет маркированности сословного ограничения. Блины любимы всеми. Описывая жизнь своих предков, А.С. Пушкин отмечает: «Не торговал мой дед *блинами*, / Не ваксил царских сапогов ...» (А.С. Пушкин, «Моя родословная»). «*Блинчики* с клюквенным вареньем» подавали на обед для простого народа на второй день Рождества (И.С. Шмелев, «Лето Господне»).

Блины всегда были излюбленным блюдом посетителей русских ресторанов. Половые ловко разносили целые горы *блинов*, которые завсегда ели с семгой, икрой, килькой. Особые почитатели *блинов*, которые знали в них толк, делали сложную начинку:

«Подумав немного, он положил на *блины* самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба *блина* в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крикнул, раскрыл рот...» (А.П. Чехов, «О Бренности»).

Блины стали неотъемлемой частью русского быта, культуры, а поговорка с этим кулинаронимом вошла и в современную поэзию: «Комом – все *блины* мои, / А не только первый» (В.С. Высоцкий, «Сколько лет, сколько лет ...»).

Блины являются также поминальным блюдом. Герой Ф.М. Достоевского Лужин говорит Сонечке:

«...извините меня перед нею, что я, по обстоятельствам независимым, принужден, манкировать и не буду у вас на *блинах*,...то есть на поминках, несмотря на милый зов вашей мамы» (Ф.М. Достоевский, «Преступление и наказание»).

Пекут блины и на родительский день, когда поминают своих близких: «- Отчего же там *блины* пекут? – спрашивает он, осклабясь всем лицом своим: - ах, батюшки, да ведь и в самом деле, родительская сегодня! А я-то, ротозей, и позабыл!» (М.Е. Салтыков-Щедрин, «Господа Головлевы»).

В литературе сохранились и незнакомые нам сейчас наименования блинов *грешневики, гороховики*: «По улице свободно ходили разносчики с горячими блинами, грешневиками, гороховиками, с подовыми пирогами...» (М.Е. Салтыков-Щедрин, «За рубежом»).

О значимости блинов свидетельствуют многие пословицы, поговорки (индекс 13), в которые вошел соответствующий кулинароним, припевки: «Как на масляной неделе в потолок блины летели», «Без блина не масляна» и т.д. В оправдание неудачного начала нового дела говорят: *Первый блин – комом / Первый блин, да комом* О том же самом деле, слове, но в измененном виде говорится в пословице: *Тот же блин да на другом блюде / Тот же блин, да на другом блюде (да подмазан)*. О бережливости упоминается в пословице: *Хороши блинчики, хоть и остынут, а еще лучше, как к вечеру покинуть*. В пословице *Кому чин, кому блин, а кому и клин* говорится о счастье или удаче.

Таким образом, кулинароним *блины* можно отнести к ядерно-промежуточным. Блюдо широко распространено в быту, не имеет региональных ограничений, его готовят, как на праздники, так и на поминки. Наименование *блины* широко отражено в русской классике и в сказках. Однако, индекс употребления кулинаронима *блины* в провербиальных паремиях не очень высок (индекс 13). На основании этого мы включаем кулинароним *блины* в подкласс 1 ядерно-промежуточных кулинаронимов (индекс 7).

К английским ядерно-промежуточным кулинаронимам мы относим кулинароним *pie*.

«Мясные пироги» *meat pies* традиционно подавались на обед. Это наименование отмечено нами в прозе Ч. Диккенса: «...Mr. Weller produced upon the little dining table, a roast leg of mutton and an enormous *meat pie*, with sundry dishes of vegetables...» (Ch. Dickens, «Posthumous Papers of the Pickwick Club»).

Одним из любимых лакомств детей, а также традиционным рождественским блюдом является «небольшой круглый сладкий пирог с начинкой из смеси мелко нарубленного изюма, миндаля, сухих фруктов и т.д. с сахаром» *«mince pie»*. Дети, как правило, не могут устоять от соблазна съесть его:

«...and the fat boy took the opportunity of appropriating to his own use, and summarily devouring, a particularly fine *mince-pie*, that had been carefully put by, for somebody else» (Ch. Dickens, «Posthumous Papers of the Pickwick Club»).

Кулинароним *pie* вошел в стихотворение Джо Хилла, в котором говорится о том, что за неустанные труды и молитву человеку обязательно воздастся: «You will eat, bye and bye, / In that glorious land above the sky; / Work and pray, live on hay, / You'll get *pie* in the sky when you die» (Joe Hill, «Preacher and the Slave»).

Наименование *pie* входит в состав пословиц (пословичный индекс 2): *The devil makes his Christmas pies of lawyers' tongues and clerks' fingers. Promises, like pie-crust, are made to be broken.*

Таким образом, наше исследование показало, что к ядерно-промежуточным кулинаронимам (индекс 7), которые обладают более высокой

степенью интегрированности в литературно-поэтический фонд английского и русского языков, относятся: русск. *блины*; англ. *pie*.

Список литературы

1. Бердяев Н.А. Самопознание (Опыт философской автобиографии). М.: Книга, 1991. 446 с.
2. Похлебкин В.В. О кулинарии от А до Я: Словарь справочник. Минск: Полымя, 1988. 224 с.
3. Соссюр Ф. де. Курс общей лингвистики // Соссюр Ф. де. Труды по языкознанию. М.: Прогресс, 1977. С. 31–274.
4. Фелицына В.П., Прохоров Ю.Е. Русские пословицы, поговорки и крылатые выражения: Лингвострановедческий словарь. М.: Рус. яз., 1988. 272 с.
5. Фененко Н.А. Язык реалий и реалии языка. Воронеж: ВГУ, 2001. 140 с.
6. Великобритания: Лингвострановедческий словарь / А.Р.У. Рум, Л.В. Колесников, Г.А. Пасечник и др. М.: Рус. яз., 1978. 480 с.
7. Longman Dictionary of English Language and Culture. Harlow: Longman. 1993. 1528 p.

CORE NAMES OF CULINARY AND DISHES IN THE LITERARY-POETICAL FUND

A.I. Leonova

Atyrau state university named after Khalel Dosmuhamedov,
Atyrau(Kazakhstan)

The article analyses the core names of culinary found in the texts of national literary-poetical fund of Russian and English languages. The article discusses culinary dishes as inherent in the national culture. The description of the core names of culinary and – through them – dishes is given. The systematization is based upon the following principles: 1) level of literary integration of the name of culinary; 2) proverbial principle of the name of culinary; 3) presence / absence of limitations (social, regional) in the use of the corresponding dish.

Keywords: *names of culinary, core names of culinary, literary integration, proverbial principle, core-intervening (marginal), core proper names of culinary, national dishes, values.*

Об авторе:

ЛЕОНОВА Алла Ивановна – кандидат филологических наук, старший преподаватель кафедры методики преподавания иностранных языков факультета гуманитарных наук и иностранных языков Атырауского государственного университета им. Х. Досмухамедова, e-mail: allochka-leonova@mail.ru