

А.И. Леонова

КУЛИНАРОНИМЫ И БЛЮДА В РУССКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЛИТЕРАТУРНО-ПОЭТИЧЕСКОМ ФОНДЕ (анализ периферийных кулинарунимов)

По своей природе, способам существования и потенциальным возможностям язык занимает особое место в системе ценностей и приоритетов культуры. Язык и культура предстают как факторы взаимного развития и существования. Участвуя в едином историческом процессе, каждый народ по-особому воспринимает и оценивает окружающий его мир, что зависит от многих факторов: особенностей исторического развития, образа жизни, географических и климатических условий проживания, обычаев и традиций. Национальная художественная литература представляет собой общее достояние народа. Художественная литература отражает историческую эпоху, социально-политическое устройство, географические условия, особенности быта, обычаи и традиции народа. Названия таких реалий, как блюда постоянно встречаются в произведениях русских классиков. В данной работе исследование кулинарных наименований в текстах национального литературно-поэтического фонда проводилось на материале русского и английского языков.

Кулинарунимы отражают реалии быта народа в тот или иной период времени (эпоха А.С. Пушкина, Ф.М. Достоевского, И.А. Бунина и т.д.) или на протяжении более длительного отрезка времени, вплоть до нескольких веков. Художественное бытование кулинарунимов в высокой (элитной) литературе позволяет определить степень их интегрированности в культуру и установить обусловленную ею культурологическую ценность рассматриваемых реалий. Именно художественные тексты передают из поколения в поколение такие реалии быта, как блюда, дают возможность современному читателю познакомиться с давно вышедшими из употребления блюдами (русск. *няня*, *сычуг*, *крошево*, *крупник*). Названия блюд сохранились в литературе, в то время как способ приготовления многих из них давно утрачен. Культурологическая ценность кулинарунимов, как и любых других реалий, определяется, прежде всего, их «возрастом». Однако при подготовке классификации кулинарунимов мы столкнулись с проблемой неоднозначности этого утверждения. Казалось бы, кулинарунимы, обладающие более длительным «возрастом», должны иметь высокую лингвокультурологическую ценность. Анализ показывает, что это не всегда так.

Ниже предлагается описание *периферийных* кулинарунимов и – через них – блюд, при выделении которых учитывались следующие признаки: 1) степень литературной интегрированности кулинарунима, 2) проverbsиальный признак кулинарунима, 3) присутствие/отсутствие ограничений (социальных, региональных) в использовании соответствующего блюда. Пери-

ферийные кулинаронимы отличаются ограниченной представленностью в художественной литературе и незначительной известностью или неизвестностью обозначаемых ими блюд. Классификация кулинаронимов носит иерархический характер, т.е. классы в лингвокультурологической классификации перечисляются относительно их продуктивности.

В пределах класса периферийных (редких) кулинаронимов и блюд нами выделяются 3 подкласса. Индексированность, введенная нами для каждого класса и подкласса кулинаронимов, позволит в дальнейшем вывести общую лингвокультурологическую ценность кулинаронимов.

Подкласс 1 (индекс 1): *кулинаронимы-историзмы*. Многие старинные русские блюда не сохранились или практически забыты, так что они обладают низкой степенью интегрированности в культуру. Предельным случаем слабо интегрированных в культуру наименований являются исторические кулинаронимы (индекс 1), обозначающие блюда, которые вышли из употребления, их наименования не зафиксированы в словарях и неизвестны современникам, т.е. такие кулинаронимы стали *историзмами*. Блюдо с необычным названием «*няня*» в прошлом было очень известным, подавалось к щам и состояло «из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками» [2: 229 – 230].

К историческим можно отнести наименования таких блюд, как «*ушное*» и «*крошево*». Наименования этих блюд упоминаются при описании обеда у кабатчика Колупаева:

«... во-первых, подали щи с солониной, во-вторых, лапшу, в-третьих, ушное из баранины, потом крошево из огурцов и кусочков коренной рыбы с квасом и, наконец, папушник с медом...» [12: 52].

Историзмом является словосочетание «*кислые щи*». Без знания того, что кислыми щами в старину называли род шипучего кваса, современному читателю трудно понять следующие строки из «Арапа Петра Великого» А.С. Пушкина: «“А кто виноват”, – сказал Гаврила Афанасьевич, напняя кружку кислых щей. – “Не мы ли сами?”» [9: 24]. В современной кухне россиян отсутствуют и названия блинов «*грешневики*, *гороховики*». Описывая Тверскую улицу в Москве, где было много маленьких калачных, М.Е. Салтыков-Щедрин упоминает: «По улице свободно ходили разносчики с горячими *блинами*, *грешневиками*, *гороховиками*, с подовыми пирогами “с лучком с перцем с собачьим сердцем”» [12: 250].

В английской кухне давно вышла из активного употребления и стала историческим блюдом требуха «*chitterlings*». Наименование этого блюда встречается у Т. Гарди: «...well, lamb’s fry if they can get it; and if they can’t, black-pot; and if they can’t get that, well, *chitterlings*.will do» [17: 17]. Когда-то распространенное название пирогов с голубями «*pigeon-pie*» находим сегодня в классике Ч. Диккенса: «I merely provided a pair of soles, a small leg of mutton, and a *pigeon-pie*» [14: 399].

Таким образом, *кулинаронимы-историзмы* свидетельствуют о проявлении асимметричного характера взаимодействия языка и культуры: сами блюда как реалии бытовой культуры отсутствуют, а их наименования сохраняются в языке. К *кулинаронимам-историзмам* относятся: русск. *полба, няня, ушное, крошево, кислые щи, гречневики, гороховики, курники, кальи*; англ. *chitterlings, pigeon-pie*. Для кулинаронимов-историзмов характерны: 1) маркированность социальным, региональным, обрядовым признаком, 2) их отсутствие в составе пословиц и поговорок. Как правило, кулинаронимы-историзмы не фиксируются в современных словарях и тем более не отражены в кулинарных книгах. Данный факт сам по себе может быть критерием идентификации кулинаронимов-историзмов.

Подкласс 2 (индекс 2): *кулинаронимы-архаизмы*. Близкими к историческим являются наименования древних, старинных блюд, вышедших из активного употребления, отчасти встречающихся в словарях. Данные наименования являются *архаизмами*. Например, современникам не знакомо такое блюдо, как *свиной сычуг*, в середину которого клали кусочек льда, или то, что к осетру готовили богатый гарнир. Обкладывали его раками, поджаренной маленькой рыбкой, фаршем из сметочков, добавляли «мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушки, да морковки, да бобков...» [2: 425].

К архаичным кулинаронимам относится и *крупеник*, «кушанье из гречневой каши, запеченной с творогом» [8: 283]. Герой А.И. Куприна Фиников был человеком рассеянным. И однажды кадеты решили подшутить над ним, положив в его ящичек возле кафедры кусок крупеника, который остался после завтрака. Фиников съел его по рассеянности, не заметив продолжки мальчишек, а может быть, просто притворился, за что и получил прозвище «Крупеник». В данном случае автор использует прием переноса значения с блюда на человека. Рассеянный Фиников ассоциируется у кадетов с крупеником, который он съел:

«С тех пор его прозвали “Крупеником”, но зато мальчишки никогда уж впоследствии не забывали Финикова: если на завтрак давали какое-нибудь нелюбимое блюдо, например, кулебяки с рисом или зразы, то из числа тех кусков, которые уделялись дядькам, один или два шли непременно в пользу Финикова» [4: 201].

К старинным, не пользующимся сегодня известностью английским блюдам относятся, например, *broth* «бульон с мясом, рыбой, рисом или овощами» и *gruel* «жидкая водянистая каша (размазня)», которые обычно готовились для больных: «And with this, the old lady applied herself to warming up, in a little saucepan, a basin full of *broth*...» [15: 127]. В старину *gruel* было единственным блюдом, которое мог себе позволить бедняк, если он жил в работном доме: «Mr. Bumble brought him, with his own hands, a basin of *gruel*, and the holiday allowance of two ounces and a quarter of bread» [15: 49]. Архаизмом в английской кухне является *black pudding* «черный пудинг», кровяная колбаса, которую в былые времена превосходно готовили

из крови и жира животного с добавлением зерна и пряностей. *Black pudding* обычно ассоциируется с Севером Англии, где он популярен у рабочих:

«Angel looked round for Mrs. Crick's *black-puddings*, which he had directed to be nicely grilled, as they did them at the dairy, and of which he wished his father and mother to appreciate the marvelous herbal savours as highly as he did himself» [17: 174].

Итак, к кулинаронимам-архаизмам относятся: русск. *сычуг, кулеш, крупник, крупеник, рубцы, крупень*; англ. *broth, collops, gruel, black pudding, beef tea, sweet-breads, turtle soup, a venison pasty*. Для кулинаронимов-архаизмов характерны: 1) маркированность социальным, региональным, обрядовым признаком, 2) их отсутствие в составе пословиц и поговорок.

Подкласс 3 (индекс 3): *лимитированные периферийные кулинаронимы*. К лимитированным периферийным кулинаронимам относятся наименования блюд, использование которых связано с определенными ограничениями социального, регионального, обрядового характера. Многие блюда русской национальной кухни традиционно связаны с определенными обрядами: праздниками, поминками, подаванием.

К таким кулинаронимам относятся *куличи, пасхи*. Обозначаемые ими блюда являются основными блюдами русской национальной кухни в великий праздник пасхи. В праздничное пасхальное утро детей «одевали во все новое, и няня приносила им к чаю из «большой» столовой, где пили чай взрослые, по кусочку *кулича, пасхи* и по половине крутого яйца» [11: 155]. Из детских воспоминаний героини самыми дорогими для нее наряду с маминой лаской, весной, церковными праздниками, оказываются маленькие *куличи* и *пасхи*: «Сейчас всплывает в памяти детство, крошечная *пасха* с игрушечным *куличом*, огни в церкви, весна, материнская ласка...» [5: 725]. Дети обычно любят наблюдать за праздничными хлопотами, приготовлениями в доме, за тем, как расставляют столы, накрывают их новыми скатертями накануне пасхи или другого праздника. Именно эта ниточка воспоминаний и связывает их с детством:

«Вечером в полутемной зале расставили столы, накрытые новыми скатертями. Заглядывая украдкой в двери, отворявшиеся лишь на мгновение, мы мельком видели покрывавшие эти столы *куличи, пасхи, окорока, бутылки* и еще какие-то предметы» [6: 455–456].

Кулинароним *кутья*, как наименование поминального блюда, имеет обрядовое ограничение. Это блюдо готовят только на поминки. Описывая поминки брата Иудушки, М.Е. Салтыков-Щедрин упоминает кулинароним *кутья*: «— *Кутью-то! Кутью-то* не позабудьте взять! Да в столовой на чистенькую скатертцу поставьте...чай, и в доме братца помянуть придется!» [12: 525]. Героиня И.А. Бунина Наташка, подражавшая старухам, ела на похоронах «*кутью*, которая внушала ей отвращение своим пресным и

приторным вкусом» [1: 211]. В прошлом *кутью* использовали как праздничное блюдо на рождество:

«В ночь с 24 на 25 декабря настоящему парижанину полагается гулять напролет до утра. Коренной москвич садился обедать после всенощной при первой звезде “вифлеемской” – начиная с *кутьи* и грушевого *взвара*» [7: 391].

Лимитированные кулинаронимы, как правило, не употребляются в половицах и поговорках. Исключение составляет кулинароним *кутья*, который зафиксирован в пословице «Ешь *кутью* – поминай Кузьму» [3]. Эта пословица еще раз подчеркивает предназначение наименования *кутья*, обозначающего поминальное блюдо.

К английским лимитированным кулинаронимам относится «подслащенная пшеничная каша на молоке» *frumenty*, которую традиционно подавали на Рождество. Блины *pancakes* пекли на Масленицу (Shrovetide), мясо ели по праздникам, в пост готовили рыбу, а пудингом и сладкими овсяными лепешками *flap-jacks* угощали после поста:

«Come, thou shalt go home, and we'll have flesh for holidays, fish for fasting days and more over puddings and *flap-jacks*; and thou shalt be welcome» [19: 959].

В английской кухне одним из редких поминальных блюд является «шея оленя» *neck of venison*: «The *neck of venison* of which he had invited Dobbin to partake was carved by him in perfect silence...» [18: 248]. К наименованиям поминальных блюд относятся следующие кулинаронимы: *seed cake*, *hot and cold cooked meats*, *baked pastries*, *scones*. Названия этих блюд упоминаются у А. Кронина при описании обеда после похорон жены Бруди:

«She had expected, instead of this thin, sour wine and bought *seed cake*, a lavish display of *hot and cold cooked meats*, *baked pastries*, *scones*, tea, bread, and other appropriate delicacies...» [13: 471].

К лимитированным кулинаронимам можно отнести сегодня и «пирог с мясом» *funeral baked meats*, которые стали у англичан символом поминок. Это блюдо готовится по определенному случаю (на поминках) и поэтому соответствующий ему кулинароним занимает положение в периферийном ярусе ближе к слабоинтегрированным кулинаронимам. Этот кулинароним запечатлен у Дж. Голсуорси: «“*Funeral baked meats*, eh, Forsyte?” said a voice in his ear... “Our number’s up, I think...”» [16: 249].

Для кулинаронимов этой категории характерно то, что они не входят в состав пословиц и поговорок. Исключение составляет пословица «Too many cooks spoil the *broth*» («The more cooks, the worth the *broth*» – Слишком много поваров портят бульон). Данная пословица уместна к ситуации, когда за одно дело берутся одновременно много людей и из этого, как правило, ничего хорошего не получается. В русском ей соответствует пословица: «У семи нянек дитя без глазу». Человеку свойственно хвалить свое собственное детище. В этом случае англичане говорят: «Every cook praises

his own *broth*. – Всякий повар свою стряпню хвалит; всяк кулик свое болото хвалит» [10].

Следовательно, к лимитированным периферийным кулинаронимам относятся: русск.: *кулич*, *пасха*, *кутья*; англ.: *flap-jacks*, *frumenty*, *funeral baked meats*, *neck of venison*, *seed cake*, *baked pastries*, *scones*. Для лимитированных периферийных кулинаронимов характерны: 1) маркированность социальным, региональным, обрядовым признаком, 2) их отсутствие в составе пословиц и поговорок.

Таким образом, к классу периферийных кулинаронимов слабой интегрированности в культуру относятся:

- *кулинаронимы-историзмы* (индекс 1): русск. *полба*, *няня*, *ушное*, *крошево*, *кислые щи*, *гречневики*, *гороховики*, *курники*, *кальи*; англ. *chitterlings*, *pigeon-pie*. *Кулинаронимы-историзмы* являются своего рода проявлением асимметричного характера соотношения языка и культуры: сами блюда, как реалии бытовой культуры, отсутствуют, а их наименования сохраняются в языке;
- *кулинаронимы-архаизмы*, зарегистрированные с индексом 2, включают: русск. *сычуг*, *кулеш*, *крупник*, *крупеник*, *рубцы*, *крупень*; англ. *broth*, *collops*, *gruel*, *black pudding*, *beef tea*, *sweet-breads*, *turtle soup*, *a venison pasty*. *Кулинаронимы* данного подкласса (и блюда, ими обозначаемые) вышли из активного употребления;
- *лимитированные периферийные кулинаронимы* (индекс 3), обозначающие блюда, использование которых связано с ограничениями социального, регионального, обрядового характера; к ним принадлежат: русск. *куличи*, *пасхи*, *кутья*; англ. *flap-jacks*, *frumenty*, *pancakes*, *neck of venison*, *funeral baked meats*, *seed cake*, *baked pastries*, *scones*.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бунин И.А. Избранная проза. – М.: Олимп; ООО «Фирма»; Изд-во «АСТ», 1998. – 656 с.
2. Гоголь Н.В. Сочинения в двух томах. – М.: Художественная литература, 1973. – Т. 1 – 599 с.; Т. 2. – 542 с.
3. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4-х т. – М.: Рус. яз., 1995.
4. Куприн А.И. Повести и рассказы. – М.: Правда, 1954. – 356 с.
5. Куприн А.И. Собрание сочинений в 9-ти томах. Т. 4. – М.: Худож. лит., 1958. – 790 с.
6. Куприн А.И. Собрание сочинений в 6-ти томах. Т. 1. – М.: Худож. лит., 1957. – 590 с.
7. Куприн А.И. Собрание сочинений в 9-ти томах. Т. 9. – М.: Библиотека «Огонек», Изд. «Правда», 1964. – 591 с.
8. Ожегов С.И. Словарь русского языка. – М.: Азбуковник, 1997. – 939 с.
9. Пушкин А.С. Собрание сочинений в 6-ти томах. Т. 1. – М.: Правда, 1969. – 379 с.

10. Словарь употребительных английских пословиц: 326 статей / М.В. Буковская, С.И. Вьяльцева, З.И. Дубянская и др. – М.: Рус. яз., 1990. – 240 с.
11. Тэффи Н.А. Все о любви: Рассказы. Повести. Роман. – М.: Политиздат, 1991. – 430 с.
12. Щедрин Н. (Салтыков М.Е.) Избранные произведения в 7 томах. – М.: Худож. лит., 1939 – 1949.
13. Cronin, A.J. *Hatter's Castle*. – М.: Foreign Languages Publishing House, 1960. – 695 p.
14. Dickens, Ch. *David Copperfield*. – М.: Foreign Languages Publishing House, 1949. – 851 p.
15. Dickens, Ch. *The Adventures of Oliver Twist*. – М.: Foreign Languages Publishing House, 1953. – 551 p.
16. Galsworthy, J. *A Modern Comedy. Book 1. The White Monkey*. – М.: Progress Publishers, 1976. – 304 p.
17. Hardy, T. *Tess of the D'Urbervilles*. – М.: Foreign Languages Publishing House, 1950. – 416 p.
18. Thackeray, W. *Vanity Fair*. – М.: Foreign Languages Publishing House, 1950. – Part 1. – 382 p.; Part 2. – 378 p.
19. *The Illustrated Stratford Shakespeare*. – London: Chancellor Press, 1993. – 1023 p.

Е.М. Масленникова

JOHN BULL КАК ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЙ ТИПАЖ

Имя *John* относится к группе наиболее частотных английских мужских имен. Личное имя *John*, как и его уменьшительно-ласкательный эквивалент *Johnny*, стало частью нескольких составных наименований. Оно используется в значении «типичный, средний человек», получая генерализированное значение. Среди подобных выражений встречаются следующие:

- *John Barleycorn* 'Джон Ячменное Зерно' как олицетворение пива и в собирательном значении алкогольных напитков;
- *John Citizen* 'рядовой гражданин, средний человек' (в американском английском);
- *John Company* 'Ост-Индская компания';
- *John Doe* 'воображаемый истец в судебном процессе' или 'безликий рядовой человек';
- *John Hancock* 'собственноручная подпись';
- *John Henry* 'Джон Генри' или 'негритянский богатырь' (в американском фольклоре);
- *John Hop* 'полицейский' (на австралийском сленге);
- *John Long the carrier* 'человек, медлящий с доставкой чего-либо';
- *John o'Groat's (House)* 'север Шотландии';
- *John Q. Public* 'рядовой американец';