

УДК 81

ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ КУЛИНАРОНИМЫ В ЛИТЕРАТУРНО-ПОЭТИЧЕСКОМ ФОНДЕ

А.И. Леонова

Атырауский государственный университет имени Х. Досмухамедова,
г. Атырау, Казахстан

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

Ключевые слова: *кулинаронимы, промежуточные кулинаронимы, литературная интегрированность, культурологическая ценность, провербиальный признак, промежуточно-периферийные (маргинальные), собственно-промежуточные, промежуточно-ядерные кулинаронимы.*

Кулинаронимы, передающие национально-культурную специфику, отражают особенности быта, обычаи и традиции народа. Они зафиксированы в текстах русских и английских классиков, что позволяет нам определить степень их интегрированности в культуру и установить культурологическую ценность рассматриваемых реалий. В данной статье мы рассматриваем описание промежуточных кулинаронимов и – через них – блюд, при выделении которых учитывались следующие признаки: 1) степень литературной интегрированности кулинаронима, 2) провербиальный признак кулинаронима, 3) присутствие/отсутствие ограничений (социальных, региональных) в использовании соответствующего блюда. Промежуточные кулинаронимы отличаются неоднородностью, т.е. обнаруживают сходство с соседним слоем. Они в меньшей степени, чем ядерные, представлены в художественной литературе, используются в современном быту, но могут иметь ограничения в использовании блюд. В промежуточных кулинаронимах могут быть выделены маргинальные, пограничные, с одной стороны, с ядерными, а с другой, – с периферийными кулинаронимами. Классификация кулинаронимов носит иерархический характер, т.е. классы в лингвокультурологической классификации перечисляются относительно их продуктивности.

КЛАСС 2: включает *промежуточные* кулинаронимы и соответствующие им блюда более высокой степени интегрированности в национальный литературно-поэтический фонд. Они образуют промежуточный ярус между периферийными и ядерными кулинаронимами и соотносятся с каждодневными, обычными и распространёнными блюдами, не имеющими, однако, исторической преемственности блюд, относящихся к ядерным кулинаронимам. В пределах промежуточных кулинаронимов и соответствующих им блюд выделяется 3 подкласса.

Подкласс 1 – *промежуточно-периферийные* (маргинальные) (индекс 4) кулинаронимы. Они занимают промежуточное положение между собственно-промежуточными и периферийными, редко встречаются или практически отсутствуют в пословицах и поговорках, т.е. имеют меньшую степень интегрированности в культуру, а соответствующие им блюда не столь часто употребляются в быту.

Подкласс 2 – *собственно-промежуточные* кулинаронимы (индекс 5), типичные для данной культуры. Это самая многочисленная группа. Она объединяет кулинаронимы и соответствующие им блюда, которые постоянно употребляются в быту, представлены в художественной литературе и в провербиальных паремиологизмах.

Подкласс 3 – *промежуточно-ядерные* (маргинальные) кулинаронимы (индекс 6). Это самая сильная группа в этом классе, она включает кулинаронимы, пограничные с ядерными, у них в большей степени проявляется провербиальный признак. Кулинаронимы этого подкласса могут иногда иметь социальные, региональные или обрядовые ограничения.

Рассмотрим эти подклассы более подробно. Индексированность, введенная нами для каждого класса и подкласса кулинаронимов, позволит в дальнейшем вывести общую лингвокультурологическую ценность кулинаронимов.

Подкласс 1 объединяет *промежуточно-периферийные* (маргинальные) кулинаронимы. К этому подклассу относятся кулинаронимы и обозначаемые ими блюда, которые когда-то были очень широко распространены в быту, но потом в силу разных причин вышли из активного употребления, а сейчас постепенно входят в наш рацион.

Например, раньше была очень популярна *кулебяка*. *Кулебяку*, которая пользовалась особым почтением, подавали на свадьбах и других праздниках. Поварам давали специальные заказы на её приготовление: «...такую *кулебяку мисаиловну* сочинит, что только пальчики оближешь...» (Ф.М. Достоевский, «Село Степанчиково и его обитатели»). Самой знаменитой была «кулебяка на четыре угла» с разнообразной начинкой: « - Да *кулебяку* сделай *на четыре угла*. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да ещё чего знаешь там этакого...» (Н.В. Гоголь, «Мертвые души»).

Расстегаи относятся к промежуточно-периферийным кулинаронимам. Раньше это блюдо было очень популярным. Его готовили и дома, и в ресторанах, трактирах. В классической литературе наименование этого блюда встречается довольно часто: «Поросенком, раковым супом с *расстегаями* и знаменитой гурьевской кашей» угощали великих князей, петербургскую знать в московском трактире И.Я. Тестова: (В.А. Гиляровский, «Москва и москвичи»). Кулинароним *расстегай* в состав пословиц и поговорок не входит (здесь и далее наличие пословиц и поговорок с кулинаронимами выверялось по источнику: Прохоров Ю.Е. Русские крылатые выражения. М. 1988, 272 с.).

В подкласс 1 промежуточно-периферийных кулинаронимов входит слово *солянка*. Название этого блюда часто включают в меню вагон-ресторана: «Жаль, что в отношении еды пришлось ограничиться обычным вагон-ресторанным набором – *солянка*, шашлык и компот из слив» (В.П. Аксе-

нов, «Завтраки 43-го года»). Пословиц и поговорок с кулинаронимом *солянка* не зарегистрировано.

В английском языке к промежуточно-периферийным кулинаронимам можно отнести *salmi* «кушанье из рубленого мяса, яиц, лука и т.п.»: «She went down-stairs to the kitchen and actually cooked little dishes for him. “Isn't it a good *salmi*?” she said; “I made it for you...”» (W. Thackeray, «Vanity Fair»).

На праздничных шотландских ужинах подавали *haggis* «хаггис», ливер в рубце (шотландское блюдо из бараньей или телячьей печени, сердца и легких). *Haggis* относится к наименованиям праздничных шотландских блюд: «It was a glorious supper. There was kippered salmon, and Finnan haddocks, and a lamb's head and a *haggis* – a celebrated Scotch dish, gentlemen, which my uncle used to say always looked to him, when it came to table...» (Ch. Dickens, «Posthumous Papers of the Pickwick Club»).

Таким образом, к промежуточно-периферийным (маргинальным) кулинаронимам (индекс 4), пограничным с периферийными, относятся: русск. *похлебка, растегаи, кулебяка, солянка, селянка*; англ. *salmi, haggis*.

Подкласс 2 собственно-промежуточные кулинаронимы (индекс 5) объединяет кулинаронимы и соответствующие им блюда, которые постоянно употребляются в быту, их наименования представлены в художественной литературе и в провербиальных паремиологизмах.

Кулинароним *калач* относится ко второму классу собственно-промежуточных кулинаронимов благодаря тому, что его индекс поднимается за счёт вхождения в провербиальные паремиологизмы. С кулинаронимом *калач* отмечено 17 пословиц. В назидание ленивым обычно говорят: Хочешь есть *калачи*, так не сиди на печи. Когда человек нуждается, то он возьмется за любую работу. К такой ситуации подходит пословица: Нужда научит *калачи* есть (т.е. погонит на работу, где сеют пшеницу). Об удачливом человеке говорят: Счастливый – что *калач* в меду (к нему всё пристаёт). Если человек не соглашается на какое-то дело ни за какие уговоры, то в этом случае уместна пословица: Ни за какие *калачи*.

Калачи использовались как подаяние, которое было широко распространено на Руси. В качестве подаяния заключённым и каторжным чаще всего приносили именно *калачи*: «Подаяние бывает почти непрерывное и почти всегда хлебом, сайками и *калачами*, гораздо реже деньгами» (Ф.М. Достоевский, «Записки из мёртвого дома»).

Ватрушки относятся к собственно-промежуточным кулинаронимам, но могут иметь ограничительное употребление. После Пасхи, обычно по субботам, готовили *ватрушки*: «А по субботам, с Пасхи до Покрова, пекли *ватрушки*. И дни забудешь, а как услышишь запах запеченного творога, так и знаешь: суббота нынче» (И.С. Шмелев, «Лето Господне»).

К собственно-промежуточным кулинаронимам относим *окрошку*. Кулинароним *окрошка* запечатлён в поэзии В.А. Жуковского: «Максим за пятерых едал, / И более всего *окрошку*; / И рот уж, верно, раскрывал - / Когда в него совал он ложку» («Максим»).

Кулинароним *пирожки* повторяется в произведениях многих русских классиков, а само блюдо распространено в русской кухне. На именины в богатых домах, где собиралось много гостей, соседей, родственников, обязательно

готовили *пирожки*: «Идёт обед, долгий, необычный. С *пирожками*, с янтарным бульоном, с маринадами к жареным индейкам, с густыми наливками, с пломбиром. С шампанским в узких старинных бокалах, по краям золочёных» (И.А. Бунин, «Именины»).

К собственно-промежуточным кулинаронимам относятся *пельмени*. Соответствующее этому наименованию блюдо является популярным в русской кухне. Даже золотопромышленники – сибиряки, которые приезжали в Москву и обедали в трактире Лопашова на Варварке, обязательно заказывали сибирские *пельмени*: «Никаких больше блюд не было, а *пельменей* на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском...И хлебали их сибиряки деревянными ложками» (В.А. Гиляровский, «Москва и москвичи»).

К английским собственно-промежуточным кулинаронимам и соответствующим им блюдам, которые довольно-таки распространены в быту, но не столь часто, как ядерные, упоминаются в литературе и имеют ограничения в употреблении, относятся *fool, porridge, roastbeef, beefsteak, salad, omelette*.

Кулинароним *omelette* «омлет», который не очень часто фиксируется в классике, относится к собственно-промежуточным. Роскошные омлеты и поваров, которые их готовили, могли себе позволить люди с достатком: «And then there were books, and there was music, and she had found a wonderful little dress-maker, and they were going abroad in the summer, and their new cook made the most superb *omelettes*» (К. Mansfield, «Bliss»).

О невозможности достижения цели без затраты усилий, потерь и жертв говорится в пословице: «You can't make an *omelette* without breaking eggs. – Невозможно сделать яичницу, не разбив яиц».

Традиционным блюдом англичан на завтрак является «каша» *orridge*, о чем свидетельствуют следующие строки, фиксирующие это наименование: «He enjoyed all his meals, but to breakfast in particular he brought, in the freshness of morning, a more lively appetite, and he now addressed himself eagerly to his *porridge*, ... to the large soft rolls and thick fresh butter, and to his coffee ...» (A.J. Cronin, «Hatter's Castle»).

К собственно-промежуточным можно отнести кулинароним *saddle of mutton* «седло барашка». Блюдо с таким названием является типичным аристократическим, о чем свидетельствуют следующие строки Теккерея, в которых *saddles of mutton* в форме множественного числа подчеркивает привычность этого блюда, наравне с серебряными столовыми приборами: «This and similar talk took place, at the grand dinners all around. They had the same conversation; the same silver dishes; the same *saddles of mutton*, boiled turkeys, and entrées» (W. Thackeray, «Vanity Fair»). Представители высшего английского общества придавали большое значение еде, которая сплачивала и объединяла их. Таким блюдом для Форсайтов являлось «седло барашка» *the saddle of mutton*: « the crowning point of a Forsyte feast – “*the saddle of mutton*”» (J. Galsworthy, «The Man of Property»).

Таким образом, к собственно-промежуточным кулинаронимам относятся: русск. *ватрушки, калач, заливное, студень, жаркое, котлеты, пельмени, крошка, рассольник, лапша, битки, оладьи, запеканка, сырники, вареники, пирожки*; англ. *fool, porridge, salad, omelette, stew, saddle of mutton*.

Подкласс 3 промежуточно-ядерные (маргинальные) кулинаронимы (индекс 6) включает наименования, пограничные с ядерными, у которых в большей степени проявляется провербиальный признак, а соответствующие им блюда распространены в быту.

К русским промежуточно-ядерным кулинаронимам относится *уха*. В Москве популярной была *стерляжья уха*. Кулинароним *стерляжья уха* запечатлён в произведениях многих русских классиков, начиная от А.С. Пушкина: «Москва Онегина встречает / Своей спесивой суетой. / Своими девами прельщает, / *Стерляжьей* потчует *ухой*» («Евгений Онегин»). Наименование *стерляжья уха с налимами и молоками* упоминается у Н.В. Гоголя в «Мёртвых душах», а у Н.С. Лескова представлен кулинароним *уха из разгневанного налима*, которого привозили живого и «огорчали» розгами, «а когда он рассердится как нельзя более и печень его вспухнет, тогда убить его и изварить *уху*» («Заячий ремиз»).

Название басни И.А. Крылова «*Демьянова уха*» стало крылатым выражением, в котором говорится обычно о чрезмерном угощении, когда гость уже не в состоянии съесть все то, что ему предлагают. Это высказывание употребляется также в шуточной форме обо всем, что предлагается слишком настойчиво и в слишком большом количестве [1: 184]. Крылатое выражение «*Хлебай уху*» входит в состав пословицы «*Хлебай уху, а рыба вверху*». Пословица эта возникла по той причине, что на низовьях Волги простой, рабочий народ кормили чёрной (лещ, окунь, чехонь, вобла, тарань, жерех, щука, линь и т.д.) или частичковой рыбой (стерлядь, мелкий шип, судак, белорыбица, сазан, лосось), которую можно варить, жарить, в пирог загибать, в *ухе* хлебать. Настоящая, дорогая в цене и выгодная в продаже, красная рыба, к которой относится благородный осетр, любимая купечеством белуга и самая вкусная севрюга, идут в купеческие города и в обе столицы. О значимости *ухи* говорится в пословице: «Есть *уха* – не бояться греха». Пословицы «Дешева рыба – дешева и *уха*» и «Дешева рыба – не наварна *уха*» говорят о скупости человека. О роли рыбы в том или ином блюде упоминается в пословице: «Хорош ёрш в *ухе*, а сиг – в пироге».

К промежуточно-ядерным кулинаронимам относится слово *кисель*. Блюдо с этим названием сохраняется в культуре на протяжении долгой истории, а само наименование часто встречается в литературе и имеет широкое вхождение в пословицы и поговорки. Кисель употребляли в пищу разные сословия. Так, извозчики любили погреться в трактирах и поесть пожирнее: «каленые яйца, и калачи, и ситнички подовые на отрубях, а потом обязательно *гороховый кисель*» (В.А. Гиляровский, «Москва и москвичи»).

В Москве готовили «клюквенный *кисель* с ванилью», «миндальный *кисель*». Кулинаронимы, соответствующие этим блюдам, находим у И.С. Шмелева («Лето Господне»).

С кулинаронимом *кисель* зафиксировано 11 пословиц. О пользе *киселя* говорится в пословице: «*Киселем* брюха не испортишь». В пословице «*Киселю* да Царю всегда место есть» подтверждается значимость, которую придавали этому блюду на Руси. О человеке, находящемся в самом дальнем родстве с кем-либо говорят: «Седьмая вода на *киселе*».

В английском языке к промежуточно-ядерным кулинаронимам относятся *roast beef* и *steak* (*beefsteak*).

О значимости ростбифа для англичан свидетельствуют следующие строки из песни: «Oh! The *roast beef* of old England! And Oh! For old England's *roast beef!*».

Даже умеренный обед у англичан не обходится без «бифштекса» *steak*: «...Mr. Bumble sat himself down in the house at which the coach stopped; and took a temperate dinner of *steaks*, oyster sauce, and porter» (Ch. Dickens, «The Adventures of Oliver Twist»).

Таким образом, внутри Класса 2 промежуточных кулинаронимов отмечены промежуточно-периферийные (маргинальные), пограничные с периферийными кулинаронимами (индекс 4): русск. *похлебка, расстегаи, кулебяка, солянка, селянка*; англ. *salmi, haggis*. К собственно-промежуточным кулинаронимам (индекс 5) и соответствующим им блюдам средней степени интегрированности в (бытовую) культуру относятся: рус. *ватрушки, калач, заливное, студень, жаркое, котлеты, пельмени, окрошка, рассольник, лапша, битки, оладьи, запеканка, сырники, вареники, пирожки*; англ. *fool, porridge, salad, omelette, stew, saddle of mutton*. В пределах промежуточных зарегистрированы промежуточно-ядерные (маргинальные) кулинаронимы (индекс 6), пограничные с ядерными: русск. *уха, кисель*; англ. *steak (beefsteak), roastbeef*.

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

A.I. Leonova

Atyrau state university named after Khalel Dosmuhamedov,
Atyrau, Kazakhstan

The article observes analysis of intervening names of culinary in the texts of national literary-poetical fund on the Russian and English languages material. The article discusses the cultural value of the names of culinary. The description of the intervening 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, intervening names of culinary, literary integration, cultural value, proverbial principle, intervening-peripheral (marginal), intervening proper, intervening-nuclear names of culinary.*

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.