

УДК 81'1

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ КУЛИНАРОНИМОВ

А.И. Леонова, Э.Д. Абдол

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

В статье предлагается описание лингвокультурологической модели кулинарунимов на основе интегрального признака. Рассматриваются русская, английская и французская лингвокультурологические модели кулинарунимов, в которых выделяются: национальные, региональные и заимствованные единицы.

Ключевые слова: лингвокультурологическая модель, критерии, ядро, периферия, интегральный признак, лексические единицы, национальные блюда, этнические, региональные блюда, заимствованные кулинарунимы

Объектом нашего исследования являются кулинарунимы, т.е. наименования блюд и мучных кондитерских изделий (печенье, пироги, торты, пирожные) в русском, английском и французском языках. В корпус фактического материала вошли свободные и связанные кулинарунимы, т.е. кулинарунимы в составе словосочетаний, фразеологизмов, пословиц и поговорок. Объём выборки по словарям составил 1113 наименований (в русском, английском и французском языках). Исследование кулинарунимов в текстах национально-культурной принадлежности проводилось на материале русского и английского языков. Объём выборки составил 456 наименований.

Проведённое нами исследование позволило представить лингвокультурологическую модель кулинарунимов и на её основе разработать три национальные лингвокультурологические модели кулинарунимов. К критериям лингвокультурологической модели относятся: 1) структура (модель состоит из ядра, промежуточного яруса и периферии); 2) подвижность (взаимопроникновение лексических единиц одной культуры в другую). При построении лингвокультурологической модели мы руководствовались интегральным признаком, который, с одной стороны, объединил лексические единицы, принадлежащие к классу наименований блюд, а с другой – ограничил множество только национальными блюдами, и мучными кондитерскими изделиями (печенье, пироги, торты, пирожные).

При построении лингвокультурологической модели учитывалась лингвокультурологическая ценность кулинарунимов, обусловленная соотношением степени интегрированности кулинарунимов в языковую систему и степени их интегрированности в национальный литературно-поэтический фонд. Степень интегрированности кулинарунимов в языковую систему определяется совокупностью следующих признаков: 1) языковой возраст, т.е. длительность пребывания в языке, 2) словообразовательная способность, 3) способность к семантической деривации, 4) вхождение в словосочетания, 5) вхождение во фразеологизмы. В зависимости от реализации указанных признаков кулинарунимы подразделяются на 5 классов и индексируются по шкале от 1 (единичные, т.е. практически не интегрированные, или слабо интегрированные, кулинарунимы) до 5

(сильно интегрированные кулинаронимы). Кулинаронимы, обладающие высоким интегративным потенциалом в языковой системе (индекс 5) и отличающиеся длительностью пребывания в ней, имеют соответственно наибольшую лингвистическую ценность.

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

Индексированность, введённая в исследовании, позволяет представить общую лингвокультурологическую ценность кулинаронимов, определяемую совокупностью степеней их интегрированности в языковую систему и в национальный литературно-поэтический фонд.

Интегрированность кулинаронимов в национальный литературно-поэтический фонд устанавливается с учётом следующих признаков: 1) степень литературной интегрированности кулинаронима, т.е. частотность употребления в художественной литературе, 2) наличие у кулинаронима провербиального признака, 3) присутствие/отсутствие ограничений (социальных, региональных) в использовании соответствующего блюда.

Общая лингвокультурологическая ценность кулинаронимов определяется совокупностью их интегрированности в языковую систему и в национальный литературно-поэтический фонд и устанавливается с учётом 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 совокупностью вышеназванных признаков, отражает его лингвокультурологическую ценность. Исследование кулинарных наименований в текстах национального литературно-поэтического фонда проводилось на материале русского и английского языков.

Лингвокультурологическая модель определяется нами как искусственно созданное реальное или мысленное устройство, иллюстрация существующего положения вещей, языковых явлений и процессов действительного мира. Лингвокультурологическая модель кулинаронимов включает наименования только национальных блюд и мучных кондитерских изделий. Другим критерием отбора объектов исследования послужил метод дефиниционного анализа, который позволил в русском языке ограничить объект наименованиями, с соответствующими пометками в словарях, относящими их к блюдам или кушаньям. В английском языке подобными маркерами для выборки послужили формулы: «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.

Для обработки фактического материала использовались следующие методы исследования: описательно-сопоставительный метод, метод интерпретативного анализа; при составлении национальных лингвокультурологических моделей была применена методика моделирования. Для определения удельного веса кулинаронимов, а также для установления их лингвокультурологической ценности использовался количественный метод. Методика индексирования применялась для более удобного подсчёта и распределения кулинаронимов по

классам с учётом степени их интегрированности в языковую систему и в национальный литературно-поэтический фонд, для выявления языковой и культурологической ценности кулинаронимов, определения общей лингвокультурологической ценности кулинаронимов.

Лингвокультурологическая модель кулинаронимов в русском языке включает наименования национальных блюд и мучных кондитерских изделий, наименования этнических и региональных блюд, заимствованные кулинаронимы, попадающие в русскую культуру из других культур. Этнические и региональные наименования блюд особенно активно стали проникать в русскую кухню в советский период благодаря тесной интеграции народов братских союзных республик.

Кулинаронимы, входящие в ядро, обладают определёнными признаками: вхождение в состав пословиц и поговорок, фиксированность в текстах художественной классики, использование соответствующих блюд в качестве национальных. Однако чётких границ между ядром и периферией нет, поскольку некоторые кулинаронимы, входящие в ядро, выходят из моды, становятся не очень актуальными и покидают его и, наоборот, появляются новые кулинаронимы, чаще из числа заимствованных, которые приобретают большую популярность, попадая в ядро модели.

В данной лингвокультурологической модели нами выделяются следующие ярусы: *ядерные* кулинаронимы: русск. *щи, каша, блины, пирог*; англ. *cake, pudding, pie*; *промежуточные* кулинаронимы, обозначающие блюда, часто используемые в быту, но соответствующие им кулинаронимы в меньшей степени представлены в классике, чем ядерные или, наоборот, кулинаронимы имеют широкое распространение в литературе, но соответствующие им блюда в жизни готовятся довольно редко. В русской культуре к таким кулинаронимам относятся: *битки, вареники, ватрушки, жаркое, заливное, запеканка, калач, кисель, котлеты, кулебяка, окрошка, оладьи, пельмени, похлебка, рассольник, расстегаи, солянка, студень, сырники, уха*.

Английские *промежуточные* кулинаронимы включают: *fool, haggis, omelette, porridge, roastbeef, salad, salmi, steak (beefsteak), stew*.

В *периферийный* ярус входят кулинаронимы, обозначающие блюда, неизвестные современникам, а также кулинаронимы, отличающиеся ограниченной представленностью в художественной литературе. В пределах *периферийных* кулинаронимов выделяется группа *кулинаронимов-историзмов*, вышедших из активного употребления, поскольку обозначаемые ими блюда уже не являются частью жизненного опыта современников: русск. *гороховики, гречневики, калы, кислые щи, крошево, курники, няня, полба, ушное*; англ. *chitterlings, pigeon-pie*.

К периферии относятся *кулинаронимы-архаизмы*, обозначающие блюда, вышедшие из активного употребления: русск. *сычуг, кулеи, крупник, крупеник, рубцы, крупень*; англ. *broth, collops, gruel, black pudding, beef tea, sweet-breads, turtle soup, a hot venison pasty*.

Внутри *периферийного* яруса выделяются *лимитированные периферийные* кулинаронимы, которые слабее представлены в художественной литературе, а обозначаемые ими блюда используются в современном быту с ограничениями (по определенным праздникам или на поминках): русск. *кулич, пасха*,

кутья; англ. *flap-jacks, frumenty, pancakes, neck of venison, funeral baked meats, seed cake, baked pastries, scones*.

Нами исследованы три национальные лингвокультурологические модели кулинаронимов: русская, английская и французская.

Согласно проведённому исследованию, все кулинаронимы и соответствующие им блюда в каждой национальной кухне можно представить в рамках лингвокультурологической модели. Внутри лингвокультурологических моделей выделяются: *национальные* кулинаронимы, имеющие самую высокую лингвокультурологическую ценность; *региональные* кулинаронимы, названия которых связаны с регионом или местностью, где их впервые приготовили; *заимствованные* кулинаронимы, вошедшие в данную культуру из других культур благодаря тесному общению народов, дипломатическим связям, открытию специализированных ресторанов. Лингвокультурологические модели русских и английских кулинарных наименований составлялись с учётом их признака интегрированности в национальный литературно-поэтический фонд. При разработке лингвокультурологической модели французских кулинарных наименований не учитывался индекс интегрированности кулинаронимов в художественную литературу, поэтому указанные ярусы в модели приведены условно.

Лингвокультурологическая модель наименований русских национальных блюд выглядит следующим образом: *блины, блинник, блинчатый пирог, биточки, битый пирог, ботвинья, вкусня, Гурьевская каша, заваруха, гороховики, гречишники, калач, кваша, кисель, щи, бефстроганов, похлебка, крупник, крупеник, кулеш, коливо, окрошка, пирог, уха, рассольник, солянка, каша, запеканка, вареники, затируха, тюрю, расстегай, кулич, пасха, кулебяка, рубец, сычуг, холодец* (студень) и др. Забытые блюда: *крупник, крупеник, кулеш, коливо, ботвинья, затируха, тюрю, рубец, сычуг*. Лингвокультурологическая модель русских кулинаронимов может быть описана как соотношение национально-культурных составляющих. В данной модели можно выделить следующие сектора:

- национальные кулинаронимы: *щи, каша, блины, пирог* и др.;
- региональные кулинаронимы: *пельмени, украинский борщ, узбекский плов, шашлык, чебуреки, азу, люля-кебаб, хворост, шаварма* и др.;
- заимствованные кулинаронимы, такие как *безе* (фр.), *пудинг* (англ.), *бифштекс* (англ.), *антрекот* (фр.), *бульон* (фр.), *габерсуп* (нем.), *гуляш* (венгр.), *жюльен* (фр.) и др.;

Таким образом, в лингвокультурологической модели русских кулинаронимов национальные кулинаронимы составляют 56%, региональные кулинаронимы – 16%, заимствованные – 28%.

Лингвокультурологическая модель английских национальных кулинаронимов представлена следующими единицами: *baked meat, (beef)steak, broth, cake, chops, flapjack, fool, gruel, haggis, hotpot, Irish stew, porridge, pudding, roastbeef, saddle of mutton, shepherd's pie, Welsh rarebit*. В этой модели нами выделяются следующие сектора:

- национальные кулинаронимы: *beefsteak, broth, cake, Christmas pudding, duff, flapjack, fritter, gruel, hotpot, oatcake, pie, plum duff, plum pudding, porridge, pudding, roastbeef, spotted dog* и др.;

- региональные кулинаронимы: *Eton Mess* «похлебка из Итона», *Yorkshire pudding* «йоркширский пудинг», *Hindle Wakes chicken* «цыпленок храмового дня» (северные графства: Камберленд, Дарем, Канкашир, Йоркшир, Нортумберленд), *Whitley Goose* «Уитли Гуз» (графство Нортумберленд), *Melton Mowbray Pie* «пирог Мелтон Моубрей» (центральные графства: Лестер, Ратленд и Нортгемптоншир), *Norfolk pottage with green dumplings* «норфолкская похлебка с зелеными клецками», *vegetable pie with potato pastry* «овощной пирог с картофельными булочками» (графства восточной Англии), *leek or likky pie* «пирог с луком пореем» (западные графства), *Saffron cake* «пирог с шафраном» (графство Корнуолл), *Sussex pond pudding* «Суссекский пудинг колодец» (южные графства), *Irish stew* «ирландское рагу», *Scottch collaps* «Скотч коллопс» (Шотландия), *Welsh Rarebit* «греники с сыром»;

- заимствованные кулинаронимы, такие как *salade* «салат» (фр.), *soupe and onion pie* «пирог с кроликом и луком» (Уэльс) и др.; «суп» (фр.), *bouillon* «бульон» (фр.), *entrecôte* «антрекот» (фр.), *omelette* «омлет» (фр.) и т.д.

Таким образом, в лингвокультурологической модели английских кулинаронимов национальные кулинаронимы составляют 51%, региональные кулинаронимы – 31%, заимствованные – 18%.

Соотношение национально-культурных составляющих лингвокультурологической модели французских кулинаронимов представлено следующими секторами:

- национальные кулинаронимы: *ailloli*, *bisque*, *blanc-manger*, *bouillabaisse*, *bouillie*, *calisson*, *chateaubriand*, *consommé*, *crêpe*, *éclair*, *entrecôte*, *escalope*, *fondue*, *fricassee*, *frico*, *galette*, *gateau*, *un haricot de mouton*, *macédoine*, *omelette*, *pâté*, *quiche*, *rata*, *ratatouille*, *salmis*, *soupe*, *vol-au-vent* и др.;

- региональные блюда: *baeckoffe* «мясное рагу по-рейнски», *soupe aux oignons* «луковый суп», *soupe aux quenelles* «суп с фрикадельками», *tarte aux myrtilles* «торт с черникой», *tarte aux cerises* «вишневый торт», *tarte au fromage blanc* «торт с творогом» (Эльзас), *boeuf bourguignon* «говядина по-бургундски» (Бургундия), *escalope Viviane* «эскалоп Вивиан» (Бретань), *soupe normande* «суп по-нормандски» (Нормандия), *julienne languedocienne* «суп-жюльен по-лангедокски», *daube provençale* «говядина тушеная по-провансальски», *civet de lièvre landais* «рагу из зайца по-ландски», *soupe à l'ail* «суп из чеснока» (Прованс), *soupe auvergnate* «суп по-овернски» (Овернь) и др.;

- заимствованные кулинаронимы, такие как *biscotte* (англ.), *cake* «торт, кекс» (англ.), *pudding* «пудинг» (англ.), *pirojki* «пирожки» (рус.), *koulibiac* «кулебяка» (рус.), *bortsh* (*borchtch*) «борщ» (рус.).

Таким образом, в лингвокультурологической модели французских кулинаронимов национальные кулинаронимы составляют 59%, региональные кулинаронимы – 29%, заимствованные – 12%.

Результаты исследования национальных лингвокультурологических моделей показывают, что национальные кулинаронимы, в большей степени представлены во французской (выборка основывалась только на словарях) и русской лингвокультурологической моделях. Английская и французская национальные модели охватывают значительно большее количество региональных кулинаронимов, чем русская лингвокультурологическая модель.

В русской национальной лингвокультурологической модели в большей степени представлены заимствованные кулинаронимы. Этот факт является свидетельством того, что русская кухня была подвержена большому влиянию западной, главным образом, французской кухни. Это подтверждается обширным пластом заимствований из французского языка.

Список литературы

1. Бирих А.К., Мокиенко В.М. Словарь русской фразеологии. СПб.: Фолио-Пресс, 1999. 704 с.
2. Прохоров Ю.Е. Русские крылатые выражения. М.: Рус. яз., 1988. 272с.
3. Фелицына В.П., Прохоров Ю.Е. Русские пословицы, поговорки и крылатые выражения: Лингвострановедческий словарь. М.: Рус. яз., 1988. 272с.
4. Большой англо-русский словарь / В.Н.Гальперин, Э.М.Медникова. М.: Рус.яз. 1988. Т. 1., 1987. 1037 с., Т. 2., 1988. 1071 с.
5. Большой русско-французский словарь / Щерба Л.В., Матусевич М.И., Никитина С.А. и др. М.: Рус. яз., 2001. 561 с.
6. Большой толковый словарь русского языка / Сост. и гл. ред. С.А.Кузнецов. СПб.: Норинт, 1998. 1536 с.
7. Великобритания: Лингвострановедческий словарь / А.Р.У. Рум, Л.В. Колесников. Г.А. Пасечник и др. М.: Рус. яз., 1978. 480 с.
8. Критская О.В. Французские пословицы и поговорки. М.: Высшая школа, 1968. 95 с.
9. Кунин А.В. Англо-русский фразеологический словарь. М.: Рус.яз., 1984. 944 с.
10. Молотков А.И. Фразеологический словарь русского языка. М.: Сов. энцикл., 1968. 543 с.
11. Новый Большой англо-русский словарь: В 3т. / Ю.Д. Апресян, Э.М. Медникова, А.В. Петрова и др. М.: Рус.яз., 1998. Т. 1. 832 с.; Т. 2. 828 с.; Т. 3. 823 с.
12. Новый французско-русский словарь. / В.Г. Гак, К.А. Ганшина. М.: Рус яз., 1998. 1195 с.
13. Ожегов С.И. Словарь русского языка. М.: Азбуковник, 1997. 939 с.
14. Словарь употребительных английских пословиц: 326 статей / М.В. Буковская, С.И. Вяльцева, З.И. Дубянская и др. М.: Рус. яз., 1990. 240 с.
15. Франция. Лингвострановедческий словарь. / Под ред. Л.Г.Ведениной М.: «Интердиалект +» / «АМТ», 1997. 1040 с.
16. Французско-русский словарь активного типа / В.Г. Гак, Ж. Триомф, Г.Г. Соколова и др. М.: Рус. яз., 2000. 1053 с.
17. A learner's dictionary of English idioms. Oxford, New York: Oxford University Press, 1986. 220 с.
18. Le Petit Larousse. Paris: Larousse, 1994. 1784 p.
19. Longman dictionary of contemporary English. – Edinburgh: Longman, 2001. 1668 p.
20. Longman Dictionary of English Language and Culture. Harlow: Longman. 1993. 1528 p.

NATIONAL LINGUOCULTURAL MODELS OF CULINARY NAMES

A.I. Leonova, E.D. Abdol

Atyrau State University named after Khalel Dosmuhamedov, Atyrau, Kazakhstan

The article offers the description of the linguocultural model of culinary names. Three national linguocultural models (Russian, English, French) are considered. Each linguocultural model is described as integrating national, regional and borrowed culinary names.

Keywords: *linguocultural model, criteria, core, periphery, integral principle, lexical units, national dishes, ethnical, regional dishes, borrowed culinary names*

Об авторах:

ЛЕОНОВА Алла Ивановна – кандидат филологических наук, старший преподаватель, кафедра методики преподавания иностранных языков, факультет Полиязычного образования, Атырауский государственный университет им. Х. Досмухамедова, e-mail: allochka-leonova@mail.ru

АБДОЛ Элеонора Досжановна – кандидат педагогических наук, заведующая кафедрой Методики преподавания иностранных языка, старший преподаватель, кафедра методики преподавания иностранных языков, факультет Полиязычного образования, Атырауский государственный университет им. Х. Досмухамедова, e-mail: abdol.e@mail.ru