

КУЛИНАРОНИМЫ В АНГЛИЙСКОМ, ФРАНЦУЗСКОМ И РУССКОМ ЯЗЫКАХ

А.С.Кононович (Минск, МГЛУ)

В работе представлена собственная классификация кулинарунимов по способам номинации. Кулинарунимы из английского, французского и русского языков распределены по группам, а также определены способы номинации блюд, преобладающие в сопоставляемых языках.

Ключевые слова: *гастрономическая лексика; кулинаруним; классификация кулинарунимов; названия блюд; способы номинации блюд.*

CULINARY TERMS IN ENGLISH, FRENCH AND RUSSIAN

A.S.Kononovich (Minsk, MSLU)

The article deals with the classification of culinary terms by nomination methods. Culinary terms from English, French and Russian were distributed into classification groups and methods of nominating dishes predominating in the compared languages were determined.

Key words: *gastronomic vocabulary; culinary term; classification of culinary terms; names of dishes; methods of nominating dishes.*

Кулинарунимы изучаются современными лингвистами в семантическом, этнолингвистическом и лингвокультурологическом аспектах такими лингвистами, как А. И. Леонова, Н. Ш. Фан, Е. М. Кирсанова, Н. Д. Арутюнова, Е. Д. Ковалев и др. Термин «кулинаруним» включает в себя наименования блюд, напитков и мучных кондитерских изделий (печенье, пироги, торты и т.д.), и впервые был предложен лингвистом А. И. Леоновой [1, с. 3].

Нами были рассмотрены и разделены на 15 тематических групп наиболее известные названия блюд из британской [2, 3], французской [4, 5] и русской [6, 7] кухонь:

1. Номинации блюд, раскрывающие основной ингредиент: англ. *mushrooms on toast* ‘тост с грибами’; *apple pie* ‘яблочный пирог’; фр. *tarte au citron* ‘лимонный пирог’, *mousse au chocolat* ‘шоколадный мусс’; рус. *перловый суп*, *медовик*.

2. Номинации блюд, указывающие на их цвет: англ. *black pudding* ‘черный пудинг’; фр. *salade blanche* ‘белый салат’, *tapenade verte* ‘зеленая тапенада’.

3. Номинации блюд, указывающие на их форму: англ. *British sausage rolls* ‘британские рулеты с колбасками’, *Eton mess* ‘итонская мешанина’; фр. *canelé* ‘канеле’ (от гасконского *canelat* ‘каннелюра’), *tarte fine* ‘тонкий пирог’; рус. *графские развалины*, *муравейник*.

4. Номинации блюд с упоминанием праздников, событий и торжеств: рус. *пасхальный кулич*, *творожная пасха*.

5. Номинации блюд, раскрывающие способы их приготовления: англ: *roast lamb* ‘жареная баранина’, *steamed plum pudding* ‘сливовый пудинг на пару’; фр. *daube de boeuf* ‘тушеная говядина’, *foie gras poêlé* ‘жареная гусиная печень’; рус. *квашеная капуста*, *фаршированные яйца*.

6. Номинации блюд с упоминанием личности: англ. *beef Wellington* ‘говядина Веллингтона’, *Victoria sponge* ‘бисквит Виктории’; фр. *tarte Tatin* ‘пирог Татен’, *hachis Parmentier* ‘запеканка Пармантье’; рус. *десерт Павлова*, *Наполеон*.

7. Номинации блюд, указывающие на посуду приготовления: англ. *potted shrimps* ‘креветки в горшке’, *cobbler* ‘коблер’ (арх. *cobeler* – ‘деревянная чаша’); фр. *terraine* ‘террин’ (*terraine* – керамическая форма с крышкой), *pot-au-feu* ‘потофё’ (букв. – ‘котелок на огне’).

8. Номинации блюд, указывающие на способ его употребления: рус. *похлёбка*.

9. Номинации блюд с упоминанием географического названия или народа: англ. *Yorkshire pudding* ‘йоркширский пудинг’, *Irish stew* ‘ирландское рагу’; фр. *tarte normande* ‘нормандский пирог’, *Paris-Brest* ‘Париж-Брест’; рус. *сун красnodарский*, *мясо по-французски*.

10. Номинации блюд, раскрывающие их главное качество, свойство: англ. *creamy chicken soup* ‘куриный крем-суп’, *sticky sausages* ‘липкие колбаски’; фр. *salade de chèvre chaud* ‘теплый салат с козьим сыром’, *poucat glacé* (‘замороженная нуга’); рус. *холодец*, *малосольные огурцы*.

11. Номинации блюд с указанием места его приготовления: англ. *country mushrooms* ‘грибы по-деревенски’, *country sausage soup* ‘колбасный суп по-деревенски’; фр. *pâté de campagne* ‘паштет по-деревенски’, *tomates à la Provençale* ‘помидоры по-провансальски’; рус. *макароны по-флотски*, *щука по-сельски*.

12. Номинации блюд, в названиях которых есть заимствования: англ. *chicken tikka masala* ‘куриная тикка масала’ (hindi – *ṭikkā masālā*), *balti* ‘балти’ (urdu – بالٹی); фр. *choucroute* (эльзасск. *Sürkrüt*, нем. *Sauerkraut* – ‘кислая капуста’), *taboulé* ‘табуле’ (arab. تبولة – *tabbūle*); рус. *рагу* (фр. *ragoût*), *шарлотка* (фр. *charlotte*).

13. Номинации блюд, указывающие на специфические особенности национальной кухни: фр. *ratatouille* ‘рататуй’, *bouillabaisse* ‘буйабес’; рус. *пельмени*, *щи*.

14. Номинации блюд, в названиях которых есть образы или метафоры: англ. *angels on horseback* (букв. – ‘ангелы на конях’), *toad in the hole* (букв. – ‘жаба в норе’); фр. *pain perdu* (букв. – ‘пропавший хлеб’), *crique au poisson* (букв. – ‘рыбная бухта’); рус. *селедка под шубой*.

15. Номинации блюд с указанием времени приема пищи: англ. *sunday roast* ‘воскресное жаркое’; фр. *salade printanière* ‘весенний салат’.

Таким образом, в английском языке основными способами номинации блюд выступают следующие: по основному ингредиенту (44%), по географическому названию (14,5%), с заимствованиями из других языков (11,8%), с образами или метафорами (10,9%). Во французском языке преобладающими являются следующие способы номинации: по основному ингредиенту (35,2%), по географическому названию (16,2%), с образами и метафорами (10,5%), указывающие на специфические особенности национальной кухни (8,6%). В русском языке преобладают следующие способы номинации: по основному ингредиенту (25,5%), с заимствованиями из других языков (20,8%), по способу приготовления (17,9%), с указанием на форму блюда (7,5%).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Леонова, А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / А. И. Леонова ; Тверской государственный университет. – Тверь, 2003. – 20 с.
2. Top 100 British foods // Taste Atlas [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.tasteatlas.com/best-rated-dishes-in-united-kingdom>. – Date of access : 13.02.2024.
3. Top 100 English foods // Taste Atlas [Electronic resource]. – Mode of access : <https://www.tasteatlas.com/best-rated-dishes-in-england>. – Date of access : 11.02.2024.
4. Les 100 recettes emblématiques de la cuisine française // Elle à Table [Ressource électronique]. – Mode d'accès : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Idees-de-menus/Gastronomie-francaise>. – Date d'accès : 11.02.2024.
5. Les 100 recettes préférées des français // Cuisineaz [Ressource électronique]. – Mode d'accès : <https://www.cuisineaz.com/les-100-recettes-preferees-des-francais-p425>. – Date d'accès : 13.02.2024.
6. 100 главных русских блюд // Узнай Россию [Электронный ресурс]. – 2021. – Режим доступа : <https://rbth.ru/read/1772-100-main-russian-dishes>. – Дата доступа : 11.02.2024.
7. Русская кухня // Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.gastronom.ru/group/russkaya-kuhnya-2306>. – Дата доступа : 11.02.2024.