



О.В. Гоголева

Вологодский государственный университет

ОСОБЕННОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ КСЕНОНИМОВ

В данной статье описываются особенности употребления кулинарных ксенонимов в интерлингвокультурологии. В статье рассматриваются примеры передачи кулинарных ксенонимов в английском языке, ориентированном в область русской культуры.

Интерлингвокультурология, английский язык межкультурного общения, английский язык, ориентированный в область русской культуры, кулинарный ксеноним.

Сложившаяся языковая ситуация в мире требует новых подходов к изучению языка, именно поэтому данная статья написана в русле нового направления в современной лингвистике – *интерлингвокультурологии*, то есть в рамках языка вторичной культурной ориентации иноязычного описания культуры в самых различных жанрах. Английский язык межкультурного общения (АЯМО) универсален и может быть направлен на описание разных культур, например испанской культуры (АЯМО: ИК), немецкой культуры (АЯМО: НК), русской культуры (АЯМО: РК) и др. [1]. Под *языком межкультурного общения* будем понимать ту конкретную сферу использования языка, когда он обращен в область иноязычной культуры [2].

Для характеристики лексики английского языка, обозначающей элементы иноязычной культуры, воспользуемся концепцией английского языка межкультурного общения, разрабатываемой в трудах В.В. Кабакчи. Поясним основные понятия данной концепции. В.В. Кабакчи дает классификацию лексических единиц с точки зрения их культурной ориентации, разграничивая лексику *нейтральную* в своей культурной ориентации (в первую очередь служебные слова) и *культуронимы* – языковые единицы (различных языков), закрепленные за элементами различных лингвокультур [2].

Культуронимы, в свою очередь, делятся на *полионимы* и *идиокультуронимы* [3].

Полионимы – это универсальные культуронимы, которые в случае необходимости можно использовать в приложении большей части культур народов мира. Например, «beetroot», «vinegar», «herrings», «sardines», «mushrooms», «carrots», «pork».

Идиокультуронимы – это специфические культуронимы [3], которые в свою очередь делятся на идионимы («казак» и «cowboy») и ксенонимы («Cossack» и «ковбой»).

Идионимы – это культуронимы, закрепленные за специфическими элементами «своей», внутренней культуры. Например, «Scotch egg», «Yorkshire pudding», «Welsh rabbit» – в англоязычной культуре; «масленица», «квас», «борщ», «блины», салат «Оливье»

– в русскоязычной культуре; «Koenigsberger Klopse», «Maultaschen», «Schwarzwälder Kirschtorte» – в немецкой культуре; «soupe de poisson à la rouille», «Flamiche» – во французской культуре.

Ксенонимы – это культуронимы, закрепленные за специфическими элементами «чужой», иноязычной, внешней культуры. Например, в английском языке: «pak choi» – ксеноним китайской культуры, «pirog», «pirozhki», «kulebyaka», «shchi», «ukha», «borshch» – ксенонимы-русизмы, «Rouladen», «Rote grütze», «Wiener Schnitzel» – ксенонимы немецкой культуры; в русском языке: «барбекю», «буррито», «тортилья», «Эклеская слойка» – ксенонимы англо-американской лингвокультуры, «гаспачо», «паэлья», «Тапас» – испанокультурный ксеноним, «Маульташен», «Лабскаус» – ксенонимы немецкоязычной культуры [1].

Необходимо отметить, что ксенонимы – это органическая часть словарного состава всех языков, и процесс накопления ксенонимов идет по двум направлениям: ксенонимы отдельных тематических групп (общественно-политическая, религиозная, бытовая, кулинарная, географическая лексика и т.п.) и группы ксенонимов отдельных внешних культур (русскокультурные, францускокультурные, немецкокультурные ксенонимы и т.д.).

Способ номинации иноязычных реалий в англоязычных аутентичных текстах, посвященных внешним культурам, идентичен номинациям, характерным для текстов, описывающих родную культуру [1]. Традиционно выделяются следующие способы ксенонимической номинации:

1. Прямое заимствование, например ‘tsar’, ‘borshch’, ‘Keiser’, ‘samurai’ и т.д.

2. Лексическое калькирование (замена слов или его частей коррелятами другого языка), например ‘Decembrist’, ‘The House of Bernarda Alba’ и т.д.

3. Гибридные ксенонимы (смешанные образования, сочетающие в себе русские и нерусские элементы), например ‘Bolshoi Theater’, ‘The Sovetsky Sport newspaper’.

4. Ксенонимические описательные номинации. Например, rassolnik – a hot Russian soup of salted cucumbers, meat (rarely fish), potatoes, etc.

5. Использование межкультурного аналога. Например, 'princess' и «княжна».

Кулинарная тема является одной из самых освоенных сфер в англоязычном описании русской культуры. Кулинарные ксенонимы стали появляться в словаре английского языка, начиная с шестнадцатого века, с наименований различных видов рыб: *beluga*, *sterlet*, *sig*:

The great Russian fish are fresh-water fish, headed by the celebrated *sterlet* from the river Volga [5].

Of the extensive salmon family the *sig* was the most sought after [5].

В качестве средства пояснения кулинарных ксенонимов советского периода на практике оказывается весьма удобным использовать общедоступные аналоги. Такие примеры можно встретить в книге *Lesley Chamberlain «The Food and Cooking of Russia»* (L. Chamberlain жила в Советском Союзе в 1978–1979 гг., позже выпустила книгу о русской кухне):

The simplest and traditionally blessed way to serve porridge is with plenty of good butter... [6].

Позже стали использовать этот кулинарный ксеноним с помощью транслитерации:

His wife liked the *Guryevskaya kasha* – which came out sweet and subtle and creamy – and talked about their recent cruise in the Mediterranean, and her daughter's private school, in Geneva [10]

или

From blini to *cabbage soup*, and *caviar eggs* to «*Russian salad*», she reveals the continuity of Russian life... [6].

В современных текстах вместо *cabbage soup* используется теперь ксеноним-русизм *shchi*.

Перейдем к следующему примеру:

Many dishes that we today consider traditional Russian cuisine are actually rooted in the Soviet times. Salads drenched in mayonnaise, cutlets full of bread, «potato» cake from rusks – all of these were created during the existence of the USSR. Another famous dish from the USSR is *herring under a fur coat* [12].

Название салата «Селедка под шубой», популярного с конца XX века, конкурента салата «Оливье», сейчас также транслитерируется:

The grown up version of vinegret is *selyodka pod shuboi*, which has no analogues that I know in other national cuisines [5]

или просто – *shuba*, which covers salted herring with layers of grated boiled vegetables, beets, onions and mayonnaise [13].

В свою очередь незаменимая вещь в походах – легендарный плавленый сыр «Дружба» в текстах 2014 года можно встретить в следующем виде:

...I unwrapped the foil from the squishy rectangles of *Friendship Cheese* [12].

Позже появляется уже другой вариант (транслитерация):

«*Druzhba*» *cheese soup* – an easy dish that Soviet kids adored... [12].

Ниже приводится описание русской кухни советского периода с использованием межкультурных аналогов:

Crops of rye, wheat, barley and millet provided the ingredients for a plethora of breads, *pancakes*, *pies*, cere-

als, beer and vodka. Soups and stews are centered on seasonal or storable produce, fish and meats. *Soviet cuisine* had a separate character of its own. It was during this time period that smoked meats and fish, pastry cooking, salads and green vegetables, chocolate, ice cream, wines, and juice were imported from abroad [11].

Обратим внимание на то, что в настоящее время все чаще стали появляться кулинарные ксенонимы, переданные с помощью транслитерации: *pirogi*, *pirozhki*.

Первичное введение малознакомых кулинарных ксенонимов в текст чаще всего сопровождалось параллельным подключением пояснения. Это обусловлено естественным стремлением к точности изложения, исключая двусмысленность:

Kissel, a piece of stewed fruit thickened with cornstarch with milk poured over it, is a traditional dessert [8]

или

Tea, surprisingly, is a very popular drink in Russia, drunk traditionally from a *samovar*, which you might still find in some Russian-speciality restaurants. There are traditional drinks such as *sbiten*, a spicy hot drink flavoured with wine or honey, or *mors*, which is made of berry juice and birch tree juice, but you might not find these readily available on menus [13].

Еще один пример:

More commonly found are *medovukha*, a sweet drink made with fermented-honey, and *kvass*, a drink usually made from black rye or rye bread – both with a low-alcoholic kick [13].

Из сказанного ранее можно прийти к выводу, что сегодня в англоязычных текстах описания русской культуры все чаще можно увидеть:

- транслитерацию (научно обоснованная система перехода от одной системы письменности к другой) – *bliny*, *pirogi*, *pirozhki*, *shchi*;

- практическую транскрипцию (передача иноалфавитными средствами формы идионима без соблюдения научно обоснованной системы этого процесса, обычно в ходе любительской попытки передать произношение идионима-прототипа; в результате возникают орфографические варианты ксенонимов) – *marozhzhinayuh*.

При анализе данной лексики обращает на себя внимание прежде всего тот факт, что путеводители и разговорники стали объяснять произношение некоторых кулинарных русизмов с помощью транскрипции:

Russians love ice cream, bought anywhere you see the label *morozhenoe*, мороженое ('*ma-ROH-zhinayuh*') [4].

In the evening you might have a light snack of бутерброды *butirBRODu* (open-faced sandwiches)... [4].

Можно встретить и транслитерацию, после которой дается ксенонимическая описательная номинация:

Since the place is called *Cheburechnaya*, I felt obliged to sample their *chebureki* – thin fried bread with a meat filling as an appetizer. Now, I don't pretend to be an expert on *chebureki*, but *Cheburechnaya's chebureki* are pretty damn good [4]

или

The *zakuski* (snacks) are there to be shared, and you must help yourself, not wait to be offered [9].

Иногда дается очень интересное описание всеми любимого нами блюда «борщ»:

This beet and cabbage red soup – Borsch / Borscht – is a delicious belly warmer on Moscow’s colder days, served with or without meat, potato, herbs (usually dill) and a dollop of smetana, Russian sour cream. Accompanied with a piece of rye bread or garlic bread topped with melted cheese, this dish is hearty enough to serve as a meal, although it is usually eaten as a starter [13].

В этот список следует добавить еще и «окрошку»:

On a hot summer day, chilled kvass is used to make *okroshka*, a traditional cold soup laced with cucumbers, boiled eggs, sausages, and salamis [7].

Название популярного в русской кухне салата «Оливье», конкурента «Селедки под шубой», можно встретить в виде кальки, транслитерации и межкультурного аналога. Иногда употребляется и некое гибридное образование, когда один компонент заимствуется, а другой носит просто переводной, описательный или какой-либо другой характер:

The Salade Russe, known in Russia as Salat Olivier or Salad Rusky was created during the era of Nicholas II (in power until 1917) by a French chef [8].

Само выражение *Salad Rusky* нередко встречается при описании русской кухни, правда, разные авторы и в разное время имеют в виду различные салаты: одни – «винегрет», другие – салат «Оливье».

Интересный пример использования лексического калькирования при передаче так называемого ритуала «занюхивать водку хлебом». Необходимо подчеркнуть, что калькирование в кулинарной теме используется реже, чем в других сферах:

RUSSIAN'S STRANGE BREAD-SNIFFING RITUAL [9].

В заключение следует подчеркнуть, что нельзя познать ту или иную культуру, не овладев хотя бы азами ее языка в виде лексики, номинирующей определенные элементы этой культуры. Обозначение кулинарных блюд требует повышенной точности. Кулинарные аналоги могут дать лишь приблизительное представление о культурном ксенониме, зато они общедоступны и существенно облегчают понимание текста. Раньше в качестве средства пояснения кулинарных ксенонимов на практике использовались общедоступные аналоги – *porridge*, сейчас отдают предпочтение транслитерации – *kasha* или транскрипции – *marohzhinahyuh*. Несомненно, процесс поиска адекватных иллюстраций бесконечен, тем более, что идет постоянное совершенствование практики иноязычного описания культуры. Постоянное развитие процесса

межкультурной коммуникации требует осуществления его мониторинга с учетом закономерностей межкультурно-языковых контактов.

Литература

1. Гоголева, О.В. Ономастический классификатор в англоязычном описании иноязычной культуры: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Гоголева О.В. – Санкт-Петербург, 2011. – 165 с.
2. Кабакчи, В.В. Основы англоязычной межкультурной коммуникации: учебное пособие / В.В. Кабакчи. – Санкт-Петербург: РГПУ им. А.И. Герцена, 1998. – 232 с.
3. Кабакчи, В.В. Функциональный дуализм языка и языковая конвергенция (опыт моделирования языковой картины земной цивилизации) / В.В. Кабакчи // Когнитивная лингвистика: ментальные основы и языковая реализация: сб. статей к юбилею профессора Н.А. Кобриной / отв. ред.: Н.А. Абиева, Е.А. Беличенко. – Санкт-Петербург: Тригон, 2005. – Ч. 2. Текст и перевод в когнитивном аспекте. – С. 164–175.
4. Кабакчи, В.В. Введение в интерлингвокультурологию / В.В. Кабакчи, Е.В. Белоглазова. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2012. – 252 с.
5. Кабакчи, В.В. Russian Cuisine [Электронный ресурс] / В.В. Кабакчи. – Режим доступа: <http://vorto.ru/statyi/russian-cuisine> (дата обращения: 20.04. 2019).
6. Chamberlain, L. The Food And Cooking of Russia / L. Chamberlain – University of Nebraska Press, 2006. – 330 p.
7. Encyclopedia Britannica online [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.britannica.com/?cameFromBol=true> (дата обращения: 10.04. 2019).
8. Food in Every Country [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodbycountry.com/Kazakhstan-to-South-Africa/Russia.html> (дата обращения: 23.03. 2019).
9. Harris, S. Russia's strange bread-sniffing ritual [Электронный ресурс] / S. Harris. – Режим доступа: <http://www.bbc.com/travel/story/20190212-russias-strange-bread-sniffing-ritual> (дата обращения: 15.03.2019).
10. Joffe, J. The Borscht Belt [Электронный ресурс] / J. Joffe. – Режим доступа: <https://www.newyorker.com/magazine/2012/04/16/the-borscht-belt> (дата обращения: 01.05.2019).
11. Russian cuisine [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://dir.md/wiki/Russian_cuisine (дата обращения: 10.04.2019).
12. Sorokina, A. How the Soviet Union brought culinary equality to the table [Электронный ресурс] / A. Sorokina. – Режим доступа: <https://www.rbth.com/russian-kitchen/327231-soviet-union-brought-culinary-equality> (дата обращения: 15.04. 2019).
13. Top 10 Russian foods and recipes [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.expatica.com/ru/about/cuisine/top-10-russian-foods-and-recipes-108678/> (дата обращения: 30.03. 2019).

O.V. Gogoleva

PECULIARITIES OF CULINARY XENONYMS USAGE

The article investigates the peculiar ways in which culinary xenonyms are used in interlinguoculturology. The author gives the examples of rendering culinary xenonyms into Russian-Culture-Oriented English.

Interlinguoculturology, foreign-Culture-Oriented Language, Russian-Culture-Oriented English, culinary xenonym.