

## КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКАЯ ОБУСЛОВЛЕННОСТЬ АНГЛИЙСКИХ ГЛЮТТОНИМОВ — НАЗВАНИЙ БЛЮД

© 2024 М. А. Трачук<sup>1</sup>, Л. В. Молчкова<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Самарский университет государственного управления  
«Международный институт рынка», г. Самара, Россия

В статье обосновывается культурно-историческая обусловленность английских глуттонимов. Рассматриваются глуттонимы – названия блюд, их взаимосвязь с историей происхождения и культурой британского народа. Выявлены основные группы наименований блюд по первоначальной географической области обитания народа.

**Ключевые слова:** глуттонический дискурс, культурно-историческая обусловленность, английские глуттонимы, названия блюд, географическое положение.

Несмотря на то, что пища всегда была актуальной темой, изучение глуттонического дискурса началось сравнительно недавно. В XIX веке в этнографических и лингвистических науках появился интерес к сфере питания в качестве культурного и языкового феномена. М. В. Капкан отмечает, что эти исследования имеют фрагментарный характер.

Интерес и исследование гастрономической культуры и сферы питания стали активно развиваться в 1960–1970-х гг. благодаря трудам К. Леви-Стросса, Р. Барта и М. Дугласа [10]. Среди отечественных исследователей данной сферой занимался доктор филологических наук А. В. Олянич (автор терминов «глуттонический» и «глуттония» (от лат. *gluttire* – поглощать, проглатывать). Он отмечает, что пища – базис, на котором строится мировосприятие человека, и рассматривает гастрономический дискурс как «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления», а «глуттонию» – как весь процесс добычи, приготовления и потребления пищи, описываемый лингвокультурной и этнокультурной спецификой наименований [7]. Такая специфика, как отмечают исследователи, характерна в целом для процесса номинации, и изучению номинативных полей посвящено много исследований [4].

Цель настоящей статьи – обосновать культурно-историческую обусловленность английских глуттонимов. Глуттонимы – это слова, словосочетания, высказывания и тексты, связанные с пищей и применяемые

для обозначения единиц гастрономического дискурса [8].

М. В. Ундрицова, анализируя лексические особенности англоязычных глуттонимов и исследуя лингвосемиотическую систему англосаксонской институциональной глуттонии, выделяет наиболее распространенные в глуттоническом дискурсе лексемы для обозначения объектов кулинарного процесса (продукты растительного и животного происхождения). Данные лексемы могут рассматриваться на основе различных подходов, например, как лексико-семантические группы или тематические поля [2]. Исследователь подразделяет глуттонимы на общеупотребительные, общенаучные и узкоспециальные [9].

Глуттоническая лексическая система английского языка формировалась на протяжении многих столетий, в процессе чего формировались гастрономические обычаи и пищевые традиции англичан. Следовательно, сегодня можно говорить о существовании собственной национальной английской кухни, которая отражает кулинарный опыт английского народа.

Начиная с XVI века британские вкусы развивались тремя способами: в рецептах подчеркивается баланс кисло-сладкого; сливочное масло становится важным ингредиентом соусов, и эта тенденция сохранилась в последующие столетия; травы, которые можно было выращивать на месте, но которые мало использовались в средние века, начали заменять специи в качестве ароматизаторов. С одной сторо-

ны, рецепты мясных рагу и соусов включают травы, чаще всего тимьян. С другой стороны, в данных мясных рецептах по-прежнему использовалось отчетливо средневековое сочетание сахара и сухофруктов, вместе или по отдельности, например, сочное рагу *oxtail stew*, *British Corned Beef Hash* («крошка из британской солонины»), *British Beef Stew and Suet Dumplings* («клецки с салом»). Также были распространены пироги с добавлением мяса птицы и говядины среди традиционных британских блюд: *shepherd's pie*, *Steak and kidney pie*, *game pie*.

Следует подчеркнуть, что блюдо под названием *Game pie* появилось в эпоху римских завоеваний, когда основными компонентами пищи были дикие птицы и животные, такие как куропатка, фазан, олень и заяц. Викторианская Англия принесла пирогам изысканность в своей кулинарии с использованием сложных рецептов, безупречных форм и роскошной подачи блюд.

День практически каждого жителя «туманного альбиона» начинался с *English full breakfast*. Этому часто предшествуют злаковые хлопья, а трапеза заканчивается тостами, намазанными маслом, мармеладом, медом или другими консервами. «Традиционный» английский завтрак рассматривается как одно блюдо и включает бекон, жареные яйца, яйца-пашот или омлет, жареные или приготовленные на гриле помидоры, жареные грибы, жареный хлеб с маслом, тосты и колбасу, известную как *bangers*, а также напитки: кофе или чай, фруктовые соки. *Black pudding*, *baked beans*, и *bubble and squeak* («пузырится и пищит» жаркое из капусты и картофеля, издающее характерный звук в процессе приготовления). В Северном Мидленде жареные или приготовленные на гриле овсяные лепешки иногда заменяют жареный хлеб.

Как известно, главным продуктом питания в основном у всех народов считается хлеб — *bread*, открытый в Египте около 4 тыс. лет до н.э. От местности, климатических условий и квалификативных преимуществ, предпочтений носителей культуры зависит рецептура, количество ингреди-

тов и сложность приготовления блюда; в результате появляется много разновидностей приготовления хлеба: *anack*, *bar*, *anchor stock*, *arval-bread*, *dreaming bread*.

Обычно за развитие местной британской кухни отвечал рабочий класс, времени и денег готовить изысканные блюда не было. Еда получалась простой и сытной. Одним из видов данного блюда являются пироги: *collop-cake*, *cob*, *bedfordshire clanger*, запеченный пирожок с мясом и овощами из Корнуолла *pasty*. В Лондоне с XIX века и до сих пор распространены в Восточном и Южном Лондоне и во многих частях Кента и Эссекса *pie and mash*, *pork pie*, *steak pie*, *steak and kidney pie*, *shepherd's pie* или *cottage pie* (термин «*cottage pie*» использовался с 1791 года, когда картофель вводился в качестве съедобной культуры, доступной для бедных (слово «коттедж» означает скромное жилище для сельских рабочих). Термин *Shepherd's pie* появился только в 1854 году и первоначально использовался как синоним домашнего пирога).

В XX веке, после Первой мировой войны обычной семье стало доступно много новых продуктов питания, фирменные продукты рекламируются. Заварные кремы и пудинги стали заменяться продуктами быстрого приготовления. Сухие хлопья в американском стиле начали бросать вызов овсянке, бекону и яйцам среднего класса, а также хлебу и маргарину бедняков. В то время, как нехватка товаров в военное время сузила выбор, в 1920-е годы со всего мира стало импортироваться много новых видов фруктов, улучшилось качество, упаковка и гигиена благодаря холодильникам и рефрижераторным судам. Рецепты использовались из самых разных стран. В 1940 г. было введено нормирование, чтобы справиться с дефицитом, вызванным блокадой военного времени. Стали труднодоступны бананы и шоколад, появились новые продукты: *dried egg*, *dried potato*, *whale meat*, *snook* («снук», южноафриканская рыба) и *Spam* из консервированной свинины. Поскольку все сливочное масло, сахар, яйца и мука были нормированы, английские блюда, такие как пироги и торты, стало трудно готовить по традицион-

ным рецептам. Вместо этого такие продукты, как морковь, использовались во многих различных блюдах, а их натуральный сахар придавал сладость таким новым блюдам, как *carrot fudge* («морковная помадка»).

Большое количество глуттонимов в английском языке, которые номинируют кексы, тортики, пудинги, связаны непосредственно с религиозными праздниками, библейскими событиями: *all-hallows cake*, *easter-cake*, *Christen-cake*, *Mince pie* (рождественский пирог с «фаршем» из сухофруктов). Этот пирог «берет свои корни» из XIII века, когда европейские крестоносцы возвращались домой с идеями ближневосточной кухни, которые включали в себя мясо, фрукты и специи.

Обратим внимание на природные условия Британских островов. Они отлично подходят для ведения скотоводства. Самыми распространенными видами животных еще со средневековья (и по сегодняшний день) являются крупнорогатый скот, овцы и свиньи, а также птицы — индейка и курица.

Поэтому британская кухня полна мясных блюд, таких как: *Beef Wellington* (блюдо, изобретенное в XIX веке в Олдеме, бывшем мельничном городе в Ланкашире, ранее в центре хлопковой промышленности Англии), *Rag pudding*; *devilled kidneys*.

В больших домах и гостиницах в XIX веке можно было увидеть за завтраком мелкую дичь, такую как *snipe* (в пер. «бекас») и *woodcock* (в пер. «вальдшнеп»), а также разнообразные мясные закуски. *Bangers and mash*, также известные как *sausages and mash*, *Black pudding*, *Lancashire hotpot*, *Liver and onions*, *Sunday Roast*; *Crumble* – блюдо из мяса, овощей и соуса, в смесь из крошек и жира добавляют сыр; *Cumberland sausage*; панированная котлета с соусом и сыром *Parmo*; *Devilled kidneys* – блюдо викторианской эпохи, состоящее из почек ягненка, приготовленных в остром соусе, называемых «дьявол».

Помимо этого, благодаря своему географическому положению, Англия обладает огромным разнообразием рыбных видов блюд и богатством морепродуктов. Рыба в английской кухне занимает важное место и используется во множестве блюд как в

ресторанах, так и в домашней кулинарии, например, всем известное и любимое британцами блюдо *Fish and chips*, *Kippers*, жаркое из риса и рыбы *Kedgeriee*, а также *Jellied eels* (в пер. «заливные угри») является традиционным английским блюдом, возникло в XVIII веке, в основном в восточной части Лондона.

Помимо рыбы, в Северном и Ирландском морях есть огромное количество морепродуктов, которые британцы используют для приготовления следующих популярных блюд: *Oysters*, *Langoustines*, *Mussels*, *Potted shrimp*, *Bagel with salmon and curry sauce*.

Необходимо подчеркнуть, что Англия издавна славилась своими молочными продуктами: *creams* и *butters*, а особенно *cheeses* – *Stilton*, *Cheshire*, *blue Cheshire*, *double Gloucester* (г. Глостер графства Глостершир), *red Leicester* (с XVIII века в графстве Лестершир) и, конечно же, *Cheddar* (1655 г., деревня Чеддер в графстве Сомерсетшир).

В свою очередь британская кулинария развивалась на протяжении многих столетий, беря начало от произведения «*Forme of Cury*», написанного в средние века (около 1390 года). В этой книге приводятся оригинальные и изысканные рецепты, включающие острые и кисло-сладкие соусы, которые загущали с помощью хлеба, а также обилие высушенного и мелкоизмельченного миндаля, который часто использовали в выпечке. Описаны такие блюда, как *gingerbread* (в пер. «имбирный пирог»).

Блюда эпохи Средневековья содержали небольшое количество мяса или рыбы. На примере рукописи «*Beinecke*» можно увидеть, что почти половина рецептов предназначались для приготовления блюд, похожих на рагу или пюре. В целом такие блюда можно разделить на три основных типа. В первом типе для приготовления использовались легкие кислые соусы с добавлением вина, уксуса и специй, загущенные хлебом. Во втором типе были кисло-сладкие соусы (для придания вкуса использовались сахар и уксус). И, наконец, к третьему типу относились сладкие соусы, для которых использовался дорогой на тот период времени ингредиент – сахар.

Одним из способов пополнения словарного состава языка традиционно являлось заимствование [5], и глоттоническая лексическая система английского языка – яркая тому иллюстрация. В эпоху британского владычества Великобритания впервые познакомилась с индийской кухней, что привело к появлению англо-индийской кухни, включающей такие блюда, как *Kedgerie*, *Mulligatawny soup*, *Chutney* и *Dal Tadka*. Постколониальное англо-индийское блюдо *chicken tikka masala*, по-видимому, было изобретено в Глазго в начале 1970-х. Как известно, процесс адаптации индийской кухни продолжался веками, а с приходом британцев в Индию появилась всем известная приправа карри. Англо-индийские рецепты могли игнорировать индийские правила питания, включая использование свинины или говядины. В некоторые блюда, такие как «*liver curry with bacon*», просто добавляли порошок карри к обычным рецептам. В других случаях, как в случае с *kedgerie*, индийские блюда были адаптированы к британским предпочтениям вкуса. Например, *khichari* – изначально данное блюдо было простым и готовилось только из чечевицы и риса. Все большую популярность в Великобритании обретала индийская кухня, ставшая самой популярной альтернативой традиционной кулинарии, а затем последовала итальянская кухня.

Итальянская кухня стала самой популярной средиземноморской кухней в Англии после 1945 года. Ранее, до начала Второй мировой войны, было лишь несколько итальянских ресторанов, в которых подавались блюда высокой кухни. Однако после войны произошел быстрый рост популярности итальянской кухни.

Вскоре после войны начали появляться итальянские кофейни, которые стали предлагать простые и доступные итальянские блюда, такие как *minestrone soup*, *spaghetti bolognese* и *pizza*. А начиная с 1960-х годов более дорогие рестораны готовили «фирменные блюда итальянской кухни», например, запеченную лазанью, которая была подкрашена шпинатом и называлась *lasagne verde al forno*.

Некоторые блюда имели средиземноморские влияния другие стран, таких как

Турция, Греция. Примеры включающих в себя следующие наименования: *Greek moussaka*, *feta* и *taramasalata*, *Turkish doner* и *shish kebabs*, а также *Middle Eastern hummus*.

Значительное воздействие на английскую кулинарию оказывала французская кухня в течение XIX века, а знаменитые французские шеф-повара Ру и Раймона Блана продолжают вносить свой вклад в развитие английской кулинарии и в настоящее время.

В современных роскошных ресторанах Европы, в том числе в Англии, французские блюда в меню называются на языке оригинала. Так, например, блюдо из лягушачьих лапок именуется *jambes de grenouilles*. Ср. также: *croquets*; *bouilli*; *bouillabaisse*; *bouillon*; *rissole*; *gâteau*; *pâté*; *meringue*; *rocamboles*; *escargots bourgognes*; *vol-au-vent*; *poularde* и др. Многие из этих наименований в английском языке были заимствованы с минимальными изменениями или вообще без них, из чего мы можем сделать вывод о том, что названия остаются на стадии варваризмов.

Англия имеет давние культурные связи с Германией, и в английском языке существует значительное количество (примерно 7%) названий блюд немецкого происхождения. Сюда относятся такие наименования, как вид пирога *frankfurter*, *hamburger*, *wiener*, *Strudel*, разновидность пончика *Bismarck*, *Saltztange*, слоистый пирог *Baumkuchen*, *Lebkuchen*, сорт ржаного хлеба *Pumpernickel*, *Schnitzel* и блюдо из капусты *Sauerkraut*.

В английском языке можно найти ряд немногочисленных наименований, заимствованных из русского языка. В основном они относятся к экзотическим русским культурным явлениям, которые не вошли в английскую национальную кухню (*pelmeni*, *boublik*, *borshch*, *baranka*, *kvass*, *okroshka* и ряд других). Нами зафиксированы лишь единственные наименования, которые прочно устоялись в английском языке: *beefstroganoff*, *belouga*, *malossole caviar* (малосольная икра).

Таким образом, можно сделать вывод о том, что культурно-исторические истоки наименований блюд достаточно разнообразны. Английская кухня не только отра-

жает широчайшие международные связи Британии, но и имеет (в связи с хорошим географическим положением) большое количество традиционных блюд и пищевых продуктов, которые в настоящее время преимущественно представлены только в пабах и специализированных ресторанах. В современном контексте английская кух-

ня имеет сильный международный акцент, поэтому в названии блюд очень заметно влияние других кулинарных традиций. Отсюда следует вывод: разноязычный характер глуттонимов – названий блюд обуславливает комплекс их лингвокультурных особенностей.

### СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. Гашимов Э. А. Лингвокультурный код. М.: МПГУ. 2005. 169 с.
2. Григорьева Д. В., Молчкова Л. В. Лексико-семантические поля в рекламных слоганах Coca-Cola и Pepsi // Вестник Международного института рынка. 2022. № 1. С. 113-117.
3. Захаров С. В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глуттонии: дис. на соискание уч. степени канд. филол. наук: 10.02.04 / С. В. Захаров. Волгоград, 2008. 165 с.
4. Молчкова Л. В. Культурный аспект номинации (на материале англоязычных наименований современных музыкальных направлений) // Вестник Международного института рынка. 2019. № 2. С. 118-122.
5. Молчкова Л. В., Кинчаров В. А. Словослияние как продуктивный способ словообразования в XXI веке // Вестник Международного института рынка. 2021. № 2. С. 126-130.
6. Олянич А. В. Агрικультура русско- и англоязычной глуттонии (англосаксонские и старославянские номинации) // Актуальные проблемы филологии и педагогической лингвистики. 2015. № 2. С. 106-113.
7. Олянич А. В., Никишкова М. С. Дискурсивная актуализация этнолингвокультурного кода в англоязычной глуттонии // Вестник Волгоградского государственного университета. Сер. 2. Языкознание. 2014. № 4 (23). С. 70-82.
8. Поляковская А. Д., Николаева Е. С. Структурные особенности англоязычного гастрономического дискурса // Филологический аспект: международный научно-практический журнал. 2020. № 10 (66). С. 44-50.
9. Ундритова М. В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского университета. Теория перевода. 2012. № 2. С. 86-91.
10. Федорова К. М., Руфова Е. С. Глуттонический дискурс как объект лингвистического исследования // Наука, образование и культура. 2016. № 9 (12). С. 45-48.

### CULTURAL AND HISTORICAL CONDITIONALITY OF ENGLISH GLUTTONYMS-NAMES OF DISHES

© 2024 Maria A. Trachuk<sup>1</sup>, Larisa V. Molchkova<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Samara University of Public Administration  
“International Market Institute”, Samara, Russia

The article substantiates the cultural and historical conditionality of English gluttonyms. The authors have considered gluttonyms -the names of dishes, their relationship with the history of origin and culture of the British people. The authors have also revealed the main groups of the dish names corresponding to the original geographical area of the people's habitat.

**Keywords:** the Glutton discourse, cultural and historical conditionality, English gluttonyms, names of dishes, geographical location.