

НОМИНАЦИИ ТЕМАТИЧЕСКОГО КЛАССА «САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ» В РУССКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКАХ

Е. П. Павлычева

Научный руководитель С. В. Перова, кандидат филологических наук, доцент

Белорусский государственный университет

Минск, Беларусь

e-mail: Ledi-Liza2000@mail.ru

В статье описываются номинации сахаристых кондитерских изделий в английском и русском языках. Выполнено исследование лингвистической и экстралингвистической сущности номинаций, установлено влияние национально-культурных, прагматических, исторических, эстетических и других факторов на их возникновение.

Ключевые слова: сахаристое кондитерское изделие; тематический класс; тематическая группа; полевой подход; английский язык; русский язык.

Введение. Каждый народ имеет собственную материальную культуру, которая включает в себя разнообразные по типам и формам «артефакты», где природный материал и объект превращается в вещественный, т. е. в предмет, созданный творческой деятельностью человека [1]. В общем представлении – это искусственно созданные предметы для удовлетворения потребностей человека. Так как еда является источником энергии для организма, она относится к главным частям материальной культуры. Однако обеспечение нормального функционирования организма – это не единственная функция, которую выполняет еда. Немаловажным является факт получения удовольствия от употребления тех или иных продуктов питания. Безусловно, самыми любимыми лакомствами являются кондитерские изделия – «продукты питания как правило с большим содержанием сахара, отличающиеся высокой калорийностью и усвояемостью» [2, с. 24].

Основная часть. Все номинации сахаристых кондитерских изделий английского и русского языков удалось разделить на следующие подгруппы:

1) сахаристые кондитерские изделия на основе сахарно-паточного сиропа (англ. номинации *candy, caramel, lollipop, butterscotch, toffee, drops, truffle, chocolate, couverture*; рус. лексемы *конфета, ирис, леденец, карамель, барбарис, шоколад, трюфель*);

2) сахаристые кондитерские изделия с добавлением яичных белков (англ. номинации *meringue, kiss, soufflé, marshmallow*; рус. лексемы *безе, меренга, суфле*);

3) сахаристые кондитерские изделия на основе ягод и фруктов (англ. номинации *jam, conserve, preserve, marmalade, syrup, jelly*; рус. лексемы *глазурь, варенье, джем, конфитюр, повидло, сироп, желе, цукат, мармелад, пат, патока, пастила, зефир, мусс, рахат-лукум*);

4) сахаристые кондитерские изделия на молочной основе (англ. номинации *cream, ice-cream, blancmange*; рус. лексемы *крем, бланманже, мороженое, эскимо, пломбир*);

5) сахаристые кондитерские изделия с добавлением орехов (англ. номинации *praline, marzipan, nougat, halva*; рус. лексемы *грильяж, пралине, марципан, халва, нуга*);

Проведя анализ тематического класса «Сахаристые кондитерские изделия» в русском и английском языках (в русском языке класс сахаристых кондитерских изделий составил 35 лексических единиц [3], в английском языке класс сахаристых кондитерских изделий составил 29 единиц [4]), удалось выявить ряд сходств и различий.

Важным сходством для обоих языков стало наличие большого количества номинаций сладостей, которые были заимствованы из одного источника. Франция, как известно, считается столицей мира в области кондитерского искусства, поэтому именно из французского языка пришли следующие номинации: англ. *caramel, couverture, meringue, soufflé, syrup, jelly, blancmange, praline, nougat*; рус. *карамель, беже, меренга, суфле, конфитюр, сироп, желе, мармелад, пат, зефир, мусс, бланманже, эскимо, пломбир, грильяж, пралине, нуга*.

Многие сахаристые кондитерские изделия, как в русском языке, так и в английском, получили свои названия от глаголов, которые описывают способ их приготовления. Например, рус. слово *варенье* (от глг. *варить*), рус. номинация *желе* (от глг. *замораживать*), рус. номинация *мороженое* (от глг. *морозить*), рус. слово *грильяж* (от глг. *обжигать*) [5]. В английском языке, лексема *frosting* имеет и.-е. корень **preus*, что означает ‘заморозить’; англ. номинация *jam* происходит от одноименного глагола *jam*, который имеет значение ‘прижимать предметы близко друг к другу, то есть делать их более однородными’; в основе англ. лексемы *jelly* лежит и.-е. корень **gel*, который означает ‘замерзать’; англ. номинации *preserve* и *conserve* содержат в себе и.-е. корень *servare*, значение которого ‘хранить’ [6].

Удалось также выделить в русском языке ряд кондитерских изделий, названия которых имеют взаимосвязь с природными явлениями: рус. номинация *ирис*, что в переводе с латинского означает ‘радуга’. Вероятно, конфеты получили название по пестрой окраске компонентов (*сахара, шоколада, сливок*), из которых они приготовлены. Еще одним

примером является рус. лексема *зефир*, в переводе с французского означает ‘легкий, обычно теплый ветерок’, вероятно именно поэтому так было названо воздушное, мягкое кондитерское изделие. Следующим примером стало рус. слово *леденец*, название которого произошло от рус. *лед*, что означает ‘замороженная вода’.

Отличительной особенностью тематического класса сахаристых кондитерских изделий русского языка, является факт отсутствия подгруппы кондитерских покрытий в отличие от английского языка. В русском языке чаще всего употребляют только одно слово – рус. *Глазурь* – «густой сладкий сироп (из сахара, шоколада и т.п.), в котором варят фрукты и которым украшают кондитерские изделия» [3, с. 207]. Первоначально слово *глазурь* употреблялось в значении «стекловидное покрытие на керамических изделиях, закреплённое обжигом» [5]: *Здесь осколки и китайского эмалированного фарфора, и глазурь знаменитых бомбейских чайников, и скромный фарфор отечественных Матвеев и Иванов Кузнецовых* (А. А. Семенов, 1898) [7].

В английском языке, в свою очередь, выделяется целая подгруппа, в состав которой входят следующие лексические единицы: англ. *glaze, icing, frosting*. Англ. номинация *glaze* имеет следующее определение «вещество, используемое для глазирования чего-либо» [4]. Пример употребления можно найти в словаре Cambridge Dictionary: *a cake with dark chocolate glaze* – ‘торт с глазурью из темного шоколада’ [4]. Существительное *glaze* образовалось от ср. англ. глаг. *glasen*, что означает ‘сиять, напоминать стекло’, глагол в свою очередь произошел от и.-е. корня **ghel* – ‘светиться, блестеть’, ту же основу мы находим в слове *gold* – ‘золото’ (‘блестящий, яркий’ металл) [6]. Следующей номинацией из этой подгруппы стало англ. слово *icing* – «кондитерское изделие, используемое для покрытия или наполнения тортов, приготовленное из сахара и воды или сахара и масла» [4]. Это подтверждает следующий пример: *Pipe a little green icing around the strawberries* – ‘Выложите немного зеленой глазури вокруг клубники’ [4]. Данная номинация была образована от протогерм. **is* - , что означает ‘лёд’. Первое упоминание англ. номинации датируется 1769 годом [6].

Англ. номинация *frosting* – это еще одна лексема для описания «сладкой смеси из сахара и воды, которая используется для покрытия и украшения тортов»: *Put the frosting on top and on the sides of the cake* – ‘Промажьте торт сверху и по бокам глазурью’ [4]. Номинация была образована от протогерманского корня **frustaz*, который имеет значение ‘мороз’. Первое упоминание данной лексемы в английских источниках было зафиксировано в 1832 году [6].

Заключение. Таким образом на рубеже XVIII – нач. XX веков образовался новый пласт лексики, описывающий сахаристые кондитерские изделия в русском и в английском языках. В первую очередь, сходством тематического класса для обоих языков является заимствование большего количества номинаций из одного источника – французского языка; также многие сахаристые кондитерские изделия, как в русском языке, так и в английском, получили свои названия от глаголов, которые описывают способ их приготовления; некоторые номинации имеют связь с природными явлениями. Отличительной особенностью тематического класса сахаристых кондитерских изделий является наличие в английском языке подгруппы кондитерских покрытий, которая отсутствует в русском языке.

Библиографические ссылки

1. Кононенко Б. И. Большой толковый словарь по культурологии М. : Вече : АСТ, 2003.
2. Большая российская энциклопедия / отв. ред. С. Л. Кравец. М. : Большая Рос. энцикл., 2004.
3. Большой толковый словарь русского языка / сост., гл. ред. С. А. Кузнецов. СПб. : Норинт, 1998.
4. The Cambridge English Dictionary [Electronic resource]. Mode of access: <https://dictionary.cambridge.org/ru/> (date of access: 10.10.2022).
5. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. Изд. 2-е, стер. М. : Прогресс, 1986 - 1987. Т. 1. 1986.
6. Online Etymology Dictionary [Electronic resource]. Mode of access: <https://www.etymonline.com> (date of access: 25.09.2022).
7. Национальный корпус русского языка [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://ruscorpora.ru/index.html> (дата обращения: 29.09.2022).