
ТОПОНИМИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРНЫЕ ДОМИНАНТЫ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТЕЗАУРУСЕ ИСПАНЦЕВ

Е.В. Смирнова

Кафедра иностранных языков
Филологический факультет
Российский университет дружбы народов
ул. Миклухо-Маклая, 6, Москва, Россия, 117198

На материале топонимических аллюзий в номинации блюд испанской кулинарии автор статьи рассматривает топоним как одну из важнейших культурных доминант, содержащих лингвистические, исторические и культурные ценностные установки испанцев.

Ключевые слова: топоним, тезаурус, топонимика, гастрономия, география, культура, история, кулинария, культурные доминанты, номинация.

В современной культуре как никогда ранее наблюдается интерес к сфере повседневного питания. Тема гастрономии проникает практически во все области массовой культуры. Выпускаются многочисленные книги и периодические издания кулинарной тематики. Проходят выставки и конкурсы кулинарного искусства. На телевидении появляются программы, посвященные тонкостям приготовления пищи. Одним из популярных видов современного туризма становится кулинарный туризм, целью которого является знакомство с кухней разных народов.

Нет нужды говорить о том, что питание — одна из базовых потребностей человека. Еда — это счастье и проклятие человечества, ведь она поддерживает жизнь, но она же и убивает (некачественные продукты, переедание, ожирение). Известные люди, философы, мыслители прошлого и настоящего не раз высказывали собственные мысли о еде, многие из которых стали афоризмами. В качестве примера можно привести слова Сократа, который говорил: «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить», или слова Гиппократ о том, что «наши пищевые вещества должны быть лечебным средством, а наши лечебные средства должны быть пищевыми веществами».

Известный итальянский поэт-футурист Филиппо Томмазо Маринетти писал: «Наши мысли, мечты и поступки зависят от того, что мы едим и пьем» [1].

Это не могло не найти отражения в языке, ведь в нем существуют лингвоспецифичные обозначения объектов материальной культуры, например особых блюд или напитков, не имеющих аналогов в других культурах. Вполне очевидно, что наличие таких слов самым непосредственным образом связано с гастрономическими обычаями носителей соответствующих языков.

Язык является наиболее эффективным способом передачи информации сквозь века. Благодаря ему из поколения в поколение передается информация о культурных традициях народа, в том числе и кулинарных.

Наличие подобных лексем может быть связано и с существованием особых обычаев и общественных установлений, характерных для культуры, пользующейся соответствующим языком, а также с особенностями системы ценностей, принятой в данной культуре.

Приведем рассуждение А. Вежбицкой: «Имеется весьма тесная связь между жизнью общества и лексикой языка, на котором оно говорит. Это в равной мере относится к внутренней и к внешней стороне жизни. Очевидным примером из видимой, материальной, сферы может служить пища» [2. С. 8—10].

Лингвоспецифичные или культурно-значимые слова отражают и передают образ жизни, характерный для данной языковой общности, и могли бы рассматриваться как своего рода свидетельства особенностей соответствующей культуры. Рассмотрим в этой связи топонимические аллюзии в названиях блюд испанской кухни.

Согласно А.И. Попову, «топонимика является наукой, стоящей на стыке трех больших областей: языкознания, географии, истории. В соответствии с этим многие факторы топонимики получают надлежащее объяснение только при привлечении весьма значительного и многообразного по характеру материала — лингвистического, исторического и географического» [3. С. 9]. В современную эпоху сложно себе представить возникновение и развитие одной науки без влияния других. Взаимовлияние и взаимопроникновение различных наук является вполне закономерным процессом, что в полной мере относится к современным топонимическим исследованиям.

Цель топонимики заключается в изучении истоков формирования того или иного географического названия. Благодаря топонимам у ученых есть уникальная возможность заглянуть в прошлое и проследить исторические процессы заселения различных территорий, их развитие, а также понять менталитет и обычаи народов, живших на данной территории в разные периоды времени.

Испания является страной, которая может похвастаться богатейшей историей формирования географических названий. Все племена и народы, жившие когда-то на территории страны, повлияли не только на ее культурные особенности, но и оставили свой след в языке. В результате освоения территорий, чтобы отличить один объект от другого, люди давали ему название. Благодаря топонимам мы можем проследить богатую историю Испании от иберов, кельтов, финикийцев, греков до римлян, вестготов и арабов. Топонимы — это результат выражения территориальности географических, социально-экономических и политических факторов. Поэтому в топонимах на века запечатлена культура, менталитет и картина мира данных народов.

В гастрономии, как и в топонимике, история неотделима от географии, культуры и культурных доминант.

По словам Ж.-Ф. Ревеля, «кухня постоянно движется вперед под маской чрезмерной и декоративной терминологии, где недостаток строгости в наименовании, точности в составлении и приготовлении блюд становится одной из причин густого тумана, который всегда окутывал гастрономию прошлого и часто обещает разочарование в настоящем. Гастрономические революции сопровождаются и переворотами в терминологии. Язык подвержен моде сильнее, чем кулинарное искусство. Слово в гораздо большей степени, чем содержание, поддерживает кухню, неважно, новая она или нет. Вот как стоит браться за дело, если вы хотите

иметь модное меню: окрестить первые блюда именами десертов, например „щербет из головы сыра“; поменять местами названия традиционных составляющих („фишбургер из говядины“); переделать названия десертов в названия первых блюд („фиговый суп“, „клубничный суп“)» [4. С. 27—29].

Мы видим, что привлекает внимание не само блюдо, а его название. Тем самым присутствие топонимов в названиях блюд несет в себе как лингвистическую, так и историческую, и культурную ценности, а также дает нам возможность проследить происхождение того или иного блюда, и определить его территориальную принадлежность.

«Влияние языка на ощущение, — пишет Бергсон, — глубже, чем обычно думают. Язык не только заставляет нас верить в неизменность наших ощущений, но нередко искажает характер пережитого ощущения. Например, когда я ем слышущее вкусным блюдо, то его название, вобравшее в себя всеобщую похвалу, становится между моим ощущением и моим сознанием. Мне может казаться, что вкус блюда мне нравится, хотя достаточно слабого напряжения внимания, чтобы убедиться в обратном» [5].

Рассмотрим названия блюд испанской кулинарии, в номинации которых используются топонимы, и проследим особенности формирования данных номинаций.

Arroz con leche almeriense (рисовый пудинг по-альмерийски) — блюдо из молока и риса с сахаром и молотой корицей.

Olla gaditana (оля по-кадисски) — высококалорийное мясное рагу в состав которого входят: горох, окорок, копченая колбаса, рулька, картошка, тыква, тмин, белая и зеленая фасоль, свежий шпиг, морсилья (кровяная колбаса), сельдерей, чеснок, специи.

Lenguado a la gaditana (камбала по-кадисски) — филе камбалы, лук, оливковое масло, маслины, начиненные перцем, белое вино.

Pastel cordobés (пирог по-кордовски) — очень популярный в Кордове десерт: слоеное тесто с начинкой из тыквенного варенья (*cabello de angel*) и корицы.

Remojón granadino (рехохон по-гранадски) — блюдо из трески с апельсинами, луком, оливками и яйцами, сваренными вкрутую.

Frutas confitadas de Aragón (глазированные фрукты по-арагонски) — обычно для приготовления этого блюда используются яблоки, груши, персики, абрикосы, черешня, инжир, апельсины, которые впоследствии покрываются глазурью, приготовленной из воды, сахара и шоколада.

Fabada asturiana (астурийская фабада) — фасоль, копченая колбаса, морсилья (кровяная колбаса), копченая свиная лопатка, шпик, окорок (на кости), свиное ухо или хвост.

Arroz con leche asturiano (рисовый пудинг по-астурийски) — в отличие от рисового пудинга по-альмерийски, в это блюдо добавляется цедра лимона.

Ensalada catalana (салат по-каталонски) — основой для этого салата служат салат-латук, помидоры, зеленый лук, оливки, также в него добавляются различные, типичные для Каталонии, колбасные изделия такие как бутифарра (свиная колбаса), фуэт, нарезанные тончайшими ломтиками.

Crema catalana (каталонский крем или крем-брюле по-каталонски) — знаменитый десерт, который готовят из яичного желтка, пшеничной или кукурузной муки, сахара и молока.

Conejo a la gallega (кролик по-галисийски) — мясо кролика, слегка обжаренное в кастрюле в оливковом масле, мука, бульон, горох, картофель, лук, петрушка, молотый фундук.

Caldo gallego (бульон по-галисийски) — основными ингредиентами для этого супа служат стебли репы, капуста, картофель, сало или нутряной жир, бобы, копченая колбаса или копченая лопатка.

Cocido madrileño (косидо мадриленьо) — густой суп с нуттом, мясом, колбасой, салом, ветчиной и капустой.

Callos a la madrileña (говяжья ребуха по-мадридски) — тушенные в бульоне с окороком, копченой колбасой, картофелем горохом, перцем, оливковым маслом говяжьей и бараньи желудки.

Bartolillos madrilenos (бартолильос мадриленос) — творожные булочки.

Paella valenciana (валенсийская паэлья) — это блюдо, без которого сложно представить себе испанскую кухню, готовится из доступных продуктов, таких как птица, кролик, овощи, рис, оливковое масло, розмарин и шафран. Как альтернатива, ближе к побережью появилась паэлья из морепродуктов (каракатицы, кальмаров, морских крабов, лангустов, лангустин, мидий, рыбы и съедобных морских улиток). Смешанная паэлья (с мясом и морепродуктами) появилась значительно позже, однако стала наиболее распространенным вариантом этого блюда не только в Испании, но и во всем мире. На Канарских островах готовится *paella canaria* (паэлья по-канарски), основой для которой служит мясо голубя или перепелки.

Из приведенного материала видно, что в названиях блюд, где присутствует топоним, активно используются конструкции из топонима с предлогом *de*, или наречная схема *a la*, а также оттопонимичные прилагательные, что подтверждает точку зрения на этот процесс О.С. Чесноковой [6. С. 18; 7. С. 86—87].

Стоит также отметить, что топоним позволяет дифференцировать испанские блюда по территориальной принадлежности и сохранить их идентичность и уникальность в условиях неизбежного заимствования названий блюд представителями различных автономных сообществ Испании.

Традиция употребления топонимического компонента в номинации блюд испанской кулинарии дает основание расценивать топоним как одну из важнейших культурных доминант, отражающих языковую действительность и лингвокреативную деятельность испанцев.

ЛИТЕРАТУРА

[1] <http://futurism.edublogs.org/media/food>

[2] *Вежбицкая А.* Понимание культур через посредство ключевых слов / Пер. с англ. А.Д. Шмелева. — М.: Языки славянской культуры, 2001. [*Vezhbickaya A.* Ponimanie kultur cherez posredstvo klyuchevykh slov / Per. s angl. A.D. Shmeleva. — М.: Yazyki slavyanckoj kultury, 2001.]

- [3] *Попов А.И.* Географические названия (введение в топонимику). — М.; Л.: Наука, 1965. [*Попов А.И.* Geograficheskie nazvaniya (vvedenie v toponimiku). — М.; Л.: Nauka, 1965.]
- [4] *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / Пер. с франц. А. Луцанова. — Екатеринбург: У-Фактория, 2004. [*Revel Zh.-F.* Kuhnya i kultura: Literaturnaya istoriya gastronomicheskix vkucov ot Antichnosti do nashix dnei / Пер. с франц. А. Lushhanova. — Ekaterinburg: U-Faktoriya, 2004.]
- [5] *Бергсон А.* Опыт о непосредственных данных сознания // Бергсон А. Собр. соч. Т. 1. — М.: 1992. [*Bergson A.* Opyt o neposredstvennykh dannyx soznaniya // Bergson A. Sobr. soch. T. 1. — М., 1992.]
- [6] *Чеснокова О.С.* Топонимический компонент в испанской культурной терминологии // Степановские чтения. Язык. Литература. Поэтика. Международная конференция. Тезисы докладов и сообщений. — М.: РУДН, 1997. [*Chesnokova O.S.* Toponimicheskij komponent v ispanskoj kulturnoj terminologii // Stepanovskie chteniya. Yazyk. Literatura. Poetika. Mezhdunarodnaya konferenciya. Tezisy dokladov i soobshhenij. — М.: RUDN, 1997].
- [7] *Чеснокова О.С.* Национально-этнические образы в испанской фразеологии: стереотипы и парадоксы // Стереотипы в языке, коммуникации и культуре: Сб. статей. — М.: РГГУ, 2009. [*Chesnokova O.S.* Nacionalno-etnicheskie obpazy v ispanckoj frapeologii: stepeotipy i papadoksy // Stereotipy v yazyke, kommunikacii i kulture: Sb. statej. — М.: PGGU, 2009.]

TOPONYMIC CULTURAL KEYNOTES IN SPANISH GASTRONOMIC THESAURUS

E.V. Smirnova

The Chair of Foreign Languages
Philological Faculty

Peoples' Friendship University of Russia
Miklukho-Maklaya str., 6, Moscow, Russia, 117198

The article characterizes toponym as one of the most significant cultural keynotes that reflect linguistic, historical and cultural values of the nation. The analysis is based on toponyms in the nomination of Spanish dishes.

Key words: toponym, thesaurus, toponymy, gastronomy, geography, culture, history, cuisine, cultural keynotes, nomination.