

8. Комарова Е. Ю., Вельдина Ю. В., Нелюбина Е. А., Антяскина Ю. Р. Способы выражения отрицательной оценки в англоязычном дискурсе // Мир науки. Социология, филология, культурология. 2022. Т. 13, № 3. С. 77–82.

УДК 811.134.2

*Е. В. Дыро, Е. А. Галиано (Минск, Республика Беларусь)  
Белорусский государственный экономический университет*

## **Лингвокультурные особенности гастрономической лексики испанского языка**

Гастрономическая лексика и гастрономический дискурс являются одним из актуальных предметов и направлений изучения современной лингвистики, культурологии, социологии и других наук. В статье дается определение глуттонимам, исследуются их лингвокультурные особенности в испанском языке на примере названий продуктов питания и традиционных испанских блюд, включая элементы этимологического анализа. Глуттонимы рассматриваются как коды национальной культуры, и с этой точки зрения особый интерес вызывает изучение случаев метафоризации гастрономической лексики и ее употребление в испанских пословицах и поговорках.

**Ключевые слова:** глуттоним, гастрономический дискурс, лингвокультурные особенности, метафоризация, культурный код

Гастрономия представляет собой важную сферу жизнедеятельности любого народа, и гастрономическая лексика является неотъемлемой частью его лингвокультуры. Гастрономия в сознании представителей испанской культуры связана с понятиями «жизнь», «вкус», «общение», «деятельность», «праздник», в которых важным и объединяющим компонентом выступает взаимодействие с другими людьми. Для полного понимания характера испанцев большое значение имеет изучение их гастрономических вкусов, привычек и традиций. Непроходящая популярность «средиземноморской диеты», на которой основывается испанская кухня, свидетельствует о том, что тема еды занимает важное место в жизни современных испанцев, а их гастрономическое наследие получило мировое признание.

Целью данного исследования является выявление лингвокультурных особенностей испанской гастрономической лексики и ее роли в реализации и трансляции гастрономического компонента культурного кода испанской нации.

Материалом для исследования послужили лексические и фразеологические единицы испанского языка с гастрономическим компонентом, зафиксированные в словарных источниках, а также использованные в пословицах, поговорках, гастрономических текстах разных жанров (рецепты блюд, меню, статьи из прессы и научных изданий).

Изучая гастрономию в том или ином аспекте, мы имеем дело с гастрономическим (глуттоническим) дискурсом, который является довольно распространенным видом дискурса, и его целью является достижение оптимального результата коммуникации в сфере гастрономии. Основной единицей гастрономического дискурса принято считать глуттоним. Термин «глуттоним» введен в научный оборот А. В. Оляничем для «номинации знаков, связанных с добычей, приготовлением, подачей и потреблением пищи и напитков» [1, с. 73].

Гастрономическая лексика испанского языка формирует разветвленную терминологическую систему, содержащую огромное количество лексических единиц, обозначающих продукты питания, названия классических блюд кухни регионов Испании и стран Латинской Америки, названия фирменных блюд ресторанов, а также термины, связанные с процессом приготовления и потребления пищи. Она является достаточно разнообразной и характеризуется следующими особенностями:

1) активное использование прилагательных, связанных с описанием продуктов, блюд, вкусовых ощущений, выражением оценочного мнения (*picante, soso, blando, succulento, crujiente, refrescante, bueno, rico, exquisito; etc.*);

2) наличие значительного количества синонимичной лексики. Примеры синонимии глуттонимов можно встретить в различных частях речи: *trozo, pedazo, rebanada* (существительное *кусочек*); *sazonar, aderezar, condimentar, salpimentar* (глагол *приправлять*); *tostado, dorado, gratinado* (причастие *поджаренный, запеченный*);

3) широкий спектр глаголов, относящихся к процессу приготовления блюд: *guisar, rehogar, freír, sofreír, gratinar, cocer, asar, hornear, pochar, escalfar* и др. Глаголы, используемые в кулинарных текстах, имеют точное значение и передают информацию о нюансах приготовления блюда (*saltear* – обжаривать ингредиенты на большом огне в малом количестве масла, периодически подбрасывая их, чтобы не пригорели). Также следует отметить, что для глаголов-глуттонимов характерны деривационные процессы посредством аффиксации: так, например, приставка *re-* передает повторность действия (*remover, resecar, refrescar, retermalizar*), а приставка *de(s)-* означает «отделить», «вынуть» (*deshuesar, desgrasar, desmigar*).

Тема гастрономии отражает этнические, культурные, исторические, социальные, религиозные характеристики народа, и глуттонимы, являясь частью гастрономического дискурса, играют важную роль в передаче гастрономического опыта нации. Такие уникальные испанские продукты, как *хамон, чорисо, туррон*, характеризуют этнокультуру испаноязычной гастрономической коммуникации и выступают кодами гастрономической культуры Испании. Еще более уникальными кодами гастрономической культуры народа являются названия традиционных блюд национальной кухни: *тапас, паэлья, гаспачо, тортилья*. Они составляют важную часть гастрономического дискурса в кухне лю-

бой страны и отражают не только состав и ингредиенты блюда, но и передают традиции и культуру региона, в котором готовятся.

Перед тем как обратиться к конкретным примерам названий и истории испанских блюд, следует отметить, что общенациональной испанской кухни как таковой не существует, так как каждый регион Испании имеет свои кулинарные традиции и блюда, обусловленные географическим положением, климатическими условиями, историей и образом жизни, при этом региональные кухни Испании имеют общие черты и характеризуются простотой приготовления блюд и их пользой для здоровья.

Испанский журналист Карлос Диас Гуэль, работая над созданием своей будущей кулинарной книги, провел опрос среди экспертов в области гастрономии, какие блюда они считают самыми репрезентативными и достойными для включения в список 100 величайших блюд испанской кухни. В результате пять блюд набрали 100% голосов и были определены как типичные представители испанской гастрономической культуры. Этими блюдами стали:

1. Испанская картофельная тортилья (*tortilla de patata*) – это простое и сытное блюдо из яиц и картофеля, по виду напоминающее картофельную запеканку. В Испанию оно попало из Центральной Америки благодаря конкистадорам, которые в своих хрониках упоминали тортилью (*tortilla*) как тонкую кукурузную или пшеничную лепешку, служившую местному населению в качестве хлеба. В тех же документах встречается и описание другого блюда – яичной тортильи (*tortilla de huevo*), именно к нему позже испанцы для большей сытности добавили картофель и получили блюдо, ставшее по праву их этнокультурным кодом.

2. Андалузский гаспачо (*gazpacho andaluz*) – это холодный суп из помидоров и других овощей с добавлением оливкового масла и иногда хлебного мякиша, в жару подается со льдом для большего освежающего эффекта. История его появления относится ко времени, когда Испания входила в состав Римской империи, тогда римские легионеры в качестве освежающего напитка использовали воду с уксусом, позже для сытности стали добавлять у нее черствый хлеб, оливковое масло и чеснок, поэтому, по одной из версий, название этого блюда происходит от древнеримского слова *caspa*, которое означало «остатки», по другой – от еврейского слова *gazaz*, которое переводилось «разрезанный на кусочки», но в обоих случаях названия передают суть приготовления блюда. Изначально гаспачо был едой бедных. Современный вариант супа появился гораздо позже, в начале XIX века, когда его рецепт дополнили помидорами и другими овощами. В настоящее время существует большое количество разновидностей этого блюда.

3. Валенсийская паэлья (*paella valenciana*) – многие считают это блюдо гастрономическим символом и визитной карточкой испанской кухни. Название блюда происходит от латинского слова *patella*, то есть «сковорода», хотя для ту-

ристов есть более красивые истории возникновения глуттонима «паэлья», например, как бедный рыбак одной из валенсийских деревень приготовил это блюдо для своей возлюбленной из доступных для него продуктов и назвал его “*para ella*” («для нее»). В Валенсии, в районе озера Альбуфера, еще в VIII веке арабы начали выращивать рис – основной ингредиент паэльки, обладающий важным кулинарным свойством впитывать и сочетать вкусы, и к нему валенсийцы стали добавлять различные продукты: мидии, креветки, стручковую фасоль, зеленый горошек, мясо курицы и кролика и др. Классическим видом паэльки считается паэлька с морепродуктами (*paella de marisco*). Она обычно содержит рис, кальмары, мидии, креветки, а также различные овощи (помидоры, перец, лук и чеснок) и обязательно оливковое масло и шафран.

4. Мадридское косидо (*cocido* переводится как «варено») – самое характерное блюдо мадридской кухни, которое варится на медленном огне и представляет собой суп-рагу из различных видов мяса, колбасных изделий, овощей и турецкого гороха нута, оно может подаваться как суп или как второе блюдо.

5. Астурийская фабада (*fabada asturiana*) – одно из знаковых блюд астурийской кухни. Это густой, сытный суп из крупной белой фасоли с копченой свиной рулькой и колбасами *choriso* и *морсилья*. Свое название астурийская фабада получила по наименованию своего основного компонента – астурийской фасоли (*fabes*).

С точки зрения лингвокультурной специфики в названиях испанских блюд можно выделить следующие компоненты:

- географическая принадлежность: *titaina valenciana, fabada asturiana*;
- способ приготовления: *lechón a la parrilla o al asador, sopas gratinadas con queso, calamares a la plancha*;
- имя личности (исторической, повара и т.п.): *magdalena* (маленький кекс, названный по имени кондитера), *pionono* (сладость, придуманная в честь Папы Пия IX), *pepito* (бутерброд с телятиной, который очень понравился сыну владельца ресторана);
- религиозные праздники и традиции: «*huesos de santo*», «*suspiros de tonja*», «*tocino de cielo*» («кости святого», «вздохи монашки», «небесное сало») и др.

Как видно из примеров, в названии блюда часто используется метафорический перенос: *ropa vieja, olla podrida, duelos y quebrantos* и т.д. Для декодирования семантики образа данных глуттонимов мы обращаемся к исторической справке и тексту рецепта блюда.

Гастрономический код испанской культуры может реализовываться в том числе посредством метафоризации глуттонимов, то есть расширения смыслового объема слова за счет возникновения у него переносных значений и усиления его экспрессивных свойств. Метафора имеет образно-ассоциативную основу и представляет собой один из способов вторичной номинации. Отличитель-

ной особенностью метафоры с глуттонимом можно считать ее оценочный компонент. В основу формирования метафорического смысла положен определенный концептуальный признак, выступающий когнитивной опорой для создания положительного или отрицательного образа продукта питания, блюда. Например, положительная оценка таких глуттонимов, как *miel*, *bombón* («мед», «конфета») связана с их вкусом, *pan* («хлеб») – с важностью продукта. В тех случаях, когда мотивированность оценки не так очевидна, можно говорить об имплицитном оценочном компоненте (*espárrago* – «тощий человек»). Имплицитный характер оценки обусловлен устойчивой характеристикой глуттонима, закрепленной в языковом сознании. Приведем некоторые примеры: *tener sangre de horchata* – говорят о выдержанном, хладнокровном человеке (*орчата* – холодный освежающий напиток из чучфы); *temblar como un flan* – характеризует нервного, боязливого человека (*флан* – десерт с нежной текстурой, дрожащий при прикосновении к нему), *pregonar vino y vender vinagre* – указывает на обманщика, выдающего плохое за хорошее (уксус за вино), *ser perejil de todas las salsas* – означает «быть надоедливым и вездесущим человеком», *estadistas de café* – так называют государственных чиновников, бездельничающих и попивающих кофе, или доморощенных политиков, рассуждающих о политике с чашкой кофе. Как видно из примеров, гастрономическая метафора обладает большим деривационным потенциалом (метафоризация новых глуттонимов, появление новых метафорических смыслов).

Метафорическую модель имеет и большинство испанских пословиц, в состав которых входят глуттонимы. Пословицы и поговорки с гастрономическими компонентами отражают вековой опыт испанского народа в этой сфере, подтверждая большое значение для испанцев темы еды и кухни. В основе пословицы или поговорки лежит пример жизненной ситуации и обычно подсказывается способ ее решения, поэтому многие пословицы на эту тему содержат советы, например, как не навредить здоровью, употребляя ту или иную пищу, или как лучше ее приготовить (*Agua fría y pan caliente mata a la gente; El pato y el lechón, del cuchillo al asador*). Также многие пословицы описывают вкусовые, лечебные и другие качества пищи (*Azúcar y canela hacen la vida buena; Uvas con queso, saben a beso*), состояние сытости и голода (*De la panza sale la danza; A falta de pan, buenas son tortas; Más vale bien comido que bien vestido*), характеристики человека (*La mujer y el vino, cuanto más añejo, mejor*).

Подводя итог изложенному, можно заключить, что гастрономическая лексика является важным фрагментом языкового сознания, она кодифицирует культурные, религиозные, поведенческие особенности народа. Испанский гастрономический код выявляется благодаря использованию наименований продуктов и названий блюд, характерных только для Испании, и несет информацию об особенностях приготовления, подачи и потребления блюд испанской кухни.

## *Литература*

1. Олянич А. В., Никишкова М. С. Дискурсивная актуализация этнолингвокультурного кода в англоязычной глуттонии [Электронный ресурс] // Вестник Волгоградского государственного университета. Сер. 2: Языкознание. 2014. № 4(23). С. 70–83. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/diskursivnaya-aktualizatsiya-etnolingvokulturnogo-koda-v-angloyazychnoy-glyuttonii> (дата обращения: 10.03.2024).

УДК 81'23

*Т. В. Живора (Краснодар, Россия)  
МАОУ СОШ № 42*

### **Психологические аспекты освоения родного языка и его связь с восприятием мира**

В статье рассматривается взаимосвязь родного языка и когнитивных процессов, подчеркивается значение сохранения и развития родного языка для общества и индивида. Указываются психологические факторы, влияющие на способность личности воспринимать окружающий мир.

**Ключевые слова:** коммуникация, когнитивные процессы, концептуализация мира, родной язык, формирование личности

Язык играет важную роль в концептуализации мира и восприятии окружающей среды. Освоение родного языка связано с различными психологическими аспектами, которые оказывают влияние на способность человека понимать и интерпретировать мир.

Первый аспект, который следует учитывать при освоении родного языка, – это его звуковая структура. Каждый язык имеет свою фонетическую систему, состоящую из определенных звуков. Умение правильно произносить эти звуки позволяет не только корректно передавать информацию, но и лучше воспринимать ее от других людей. Неспособность правильно произносить определенные звуки может привести к недоразумениям и проблемам в общении.

Второй аспект – это лексика и грамматика родного языка. Лексика представляет собой словарный запас слов, которые используются для передачи мыслей, чувств и представлений о мире. Грамматика определяет правила построения фраз и предложений. Освоение лексики и грамматики родного языка помогает формировать понимание окружающего мира и передавать свои мысли точно и ясно.

Третий аспект – это семантика и прагматика родного языка. Семантика отвечает за значение слов и выражений, а прагматика – за контекстуальное использование языковых единиц. Например, в одном языке может быть несколько