

УДК :811.134.2:17.023.36:392.8

ГАСТРОНОМІЧНИЙ КОД КУЛЬТУРИ В ІСПАНОМОВНІЙ КАРТИНІ СВІТУ

Телкова О.В., Большаков Д.С.

Запорізький національний університет

У статті розглядаються національно-культурні особливості вербалізації гастрономічного коду культури в іспанській мовній картині світу. Також робиться спроба структурно-семантичної та тематичної класифікації фразеологічних одиниць з гастрономічним компонентом, що дозволяє виділити найбільш продуктивні моделі утворення та визначити лексико-семантичні доміанти в кожній групі.

Ключові слова: гастрономічний код культури, іспанська мовна картина світу, фразеологічна одиниця, національно-культурна специфіка

Постановка проблеми. Активна розробка проблем взаємодії мови та культури у сучасній лінгвокультурології викликана швидким розвитком інтеграційних процесів у світі, які зумовлюють необхідність вивчення мовних явищ

у міжкультурному аспекті. Тісний зв'язок мови та культури відзначався ще у працях В. фон Гумбольдта. Його теза про те, що мова втілює в собі «дух народу», отримала подальший розвиток в працях І. А. Бодуена-де-Куртене, Е. Сепіра,

Б. Уорфа, Н.Б. Мечковської, С.Г. Тер-Мінасової, В.А. Маслової та ін.

Одним з питань, які розробляються сучасними лінгвістами, є втілення мовної картини світу у так званих кодах культури, дослідження яких розпочато відносно нещодавно. Оскільки, як зазначає Селіванова О.О., «існує нагальна потреба упорядкування культурних кодів шляхом їхньої систематизації» [8, с. 299], ця стаття спрямована на спробу первинної систематизації іспанських мовних одиниць, в яких втілюється гастрономічний код культури. Отже, необхідність комплексного вивчення іспанського гастрономічного коду культури у межах сучасних лінгвокультурологічних розвідок визначає актуальність цієї статті.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У сучасних лінгвістичних дослідженнях код культури розглядається як важливе поняття лінгвокультурології. В.В. Красних наголошує, що культурний код – це передача матеріального та духовного досвіду, набутого в період реальної історії, тобто історії, підтвердженої матеріальними свідченнями. Основою культурного коду може бути будь-який комплекс реалій дійсності: флора, фауна, природні явища, знаряддя праці, одяг, харчові продукти тощо [5]. Крім В.В. Красних дослідженням кодів культури займалися такі лінгвісти, як Д.Б. Гудков, Н.І. Жинкін, В.А. Маслова та ін. Найбільш популярною класифікацією кодів є класифікація, запропонована В.В. Красних. Вона виділяє соматичний, просторовий, часовий, предметний, біоморфний та духовний коди [5, с. 298]. Д.Б. Гудков пропонує іншу класифікацію та виділяє вербальний, акціональний та реальний коди культури. Пріоритетним для вченого є вербальний код, але особливу увагу він приділяє реальному кодові, який, на його думку, включає в себе природно-ландшафтний, архітектурний, речовий, зооморфний, соматичний та ін. [1, с. 28]. Також науковці виділяють антропний, космологічний, релігійний, сенсорний, аксіологічний та деякі інші коди культури.

Виділення не вирішених частин загальної проблеми. Як видно з вищенаведених класифікацій, жодна з них не виокремлює гастрономічний культурний код, який відіграє дуже важливу роль в іспаномовній картині світу. Дотримуючись класифікації В.В. Красних як більш конкретної та розгорнутої, гастрономічний код можливо розмістити на межі між предметним та біоморфним. Якщо під гастрономічним кодом розуміти все, що стосується продуктів харчування, страв та їх приготування, то продукти, як об'єкти рослинного або тваринного походження, відходять до біоморфного, а посуд та кухонне устаткування, як предмети неживі, створені людиною, відходять до предметного. На нашу думку, гастрономічний культурний код як невід'ємна складова національної картини Іспанії заслуговує більш детального розгляду.

Дослідженням саме гастрономічного коду культури у сучасній лінгвістиці приділено дуже мало уваги. Так, Савицький В.М. та Е.А. Гашимов досліджували аліментарний код англійської мови [7], І. В. Сохань – російський гастрономічний код у гендерному аспекті [9], Чеснокова О. проводила зіставне порівняння фразеологічних одиниць з гастрономічним компонентом на матеріалі

іспанської та російської мов [10]. Існують окремі розвідки, присвячені певним аспектам втілення гастрономічної картини світу в іспанській мові [12; 13], але комплексно іспанський гастрономічний культурний код на даний час не досліджено.

Існують також термінологічні проблеми, пов'язані з дослідженням мовних одиниць з гастрономічним компонентом. Наприклад, А.В. Олянич, говорячи про лінгвокультурну та етнокультурну специфіку номінацій, пов'язаних з приготуванням їжі, вводить термін «глютоністичний». Як вважає вчений, цей термін корелює з поняттям гастрономії (знання повара мистецтва та вміння користуватися його похідними) та співвідноситься із когнітивною системою глутонії будь-якої етнокультури [6, с. 170]. На думку І.А. Державецької, термін «глутонія» характеризує весь харчовий процес в цілому – добування та первинну обробку харчів, підготовку напівфабрикатів, процес приготування та споживання їжі [2, с. 467]. На відміну від вищезазначених термінів, Є. Добренко вживає поняття «кулінарна картина світу» [3]. Л.Р. Єрмакова вважає, що доцільніше вживати поняття «гастрономічна картина світу», який вона трактує як концептуальну модель гастрономічних уподобань та глутоністичних пріоритетів, які відображаються в специфіці національної номінації продуктів харчування [4]. На її думку, саме специфіка глутоністичної номінації формує характерний для кожної нації арсенал мовних засобів, в якому знаходить своє відображення дух народу.

Спираючись на визначення культурного коду, яке дає В.В. Красних, ми пропонуємо визначити гастрономічний культурний код як кумуляцію матеріального досвіду, набутого окремою нацією в процесі її історичного формування, основу якого складає комплекс реалій, пов'язаних із продуктами харчування та процесом приготування їжі. Зважаючи на те, що поняття «кулінарна картина світу» досить змістовне і включає у себе усе, що пов'язане з гастрономією (кулінарні рецепти, кулінарні нариси тощо), принципи глутоністичної номінації, етимологію номінацій, функціонування їх у мові, та на те, що обсяг нашого дослідження обмежений, ми зупинимося на більш детальному дослідженні фразеологічного аспекту втілення гастрономічного культурного коду як елементу іспаномовної гастрономічної картини світу.

Мета статті полягає у дослідженні особливостей втілення гастрономічного коду культури у фразеологічній системі іспанської мови. Поставленій меті відповідають такі **завдання**: виділити найбільш продуктивні структурно-семантичні моделі утворення ФО із гастрономічним компонентом; розподілити ці ФО на тематичні групи; виявити національно-культурну специфіку втілення гастрономічного коду культури в іспанській мовній картині світу. **Об'єктом** дослідження є гастрономічний код культури в іспаномовній картині світу. **Предметом** виступають фразеологічні одиниці (далі ФО) з гастрономічним компонентом.

Викладення основного матеріалу. У результаті попереднього аналізу іспанських ФО з гастрономічним компонентом, відібраних методом суцільної вибірки з фразеологічних словників [5; 11], було виділено наступні найбільш продуктивні структурно-семантичні моделі:

1) **sustantivo+adjetivo (participio):** *buen trucha* – пройдисвіт; *calabaza hueca* – пуста голова, забудькувата людина; *pan agradeciendo* – вдячна людина; *mesa franca* – гостинний дім;

2) **verbo+sustantivo, verbo+sustantivo+adjetivo:** *saltar ajos y cebollas* – лаятись; *hacer pimienta* – не з'явиться на роботу; *comer carne magra* – нажитись, не докладаючи зусиль;

3) **como + sustantivo, como + sustantivo + preposición + sustantivo, adjetivo+como+sustantivo:** *como sopas* – густий як кисіль; *como carne de caballo* – як підосва (про м'ясо); *dulce como el acitrón* – люб'язний, приятний;

4) **más + adjetivo + que + sustantivo (nombre propio), (preposición+sustantivo):** *más serio que un ajo* – занадто серйозний; *más chupado que un espárrago* – щуплявий, миршавий; *más caro que el aceite de Aparicio* – дуже дорогий, на вагу золота; *más soso que carne de pato* – несмачний, прісний;

5) **verbo+preposición+sustantivo(+adjetivo):** *llegar a las aceitunas* – запізнитись; *estar a la sopa boba* – бути неуважним; *sentir en carne propia* – відчутти на власній шкурі; *hablar para melones* – будувати нездійсненні плани.

Також варто зазначити, що існує досить значна кількість ФО, які не можна віднести до жодної з вищезазначених структурно-семантичних моделей. Виділити інші моделі утворення також не є слушною думкою тому, що вони, так би мовити, поодинокі і не утворюють групи більш ніж з двох або трьох. Про такі структурно-семантичні моделі як *adverbio+verbo+sustantivo* (*aunque llores aceite* – ні за що; *ya se armó el ajo* – заварилася каша), *sustantivo+preposición+sustantivo* (*carne de Castilla* – баранина; *carne de horca* – негідник; *naranjas de China* – дурниці), *preposición+sustantivo+ preposición+sustantivo* (*de peras a higos* – коли-не-коли, вряди-годи) можна сказати, що вони виявились не продуктивними.

Можна зазначити, що структурно-семантичний аналіз відтворює окремі формальні характеристики ФО з гастрономічним компонентом, залишаючи поза увагою їхні лексико-семантичні особливості. Ми пропонуємо поділити тематичну групу з гастрономічним компонентом на наступні тематичні підгрупи: фразеологізми, до складу яких входять окремі самостійні продукти харчування (*acabarse el aceite; chupar el aceite como las lechugas; echar el aceite al fuego; más caro que el aceite de Aparicio; llegar a las aceitunas; dulce como el acitrón; más seco que una avellana; harto de ajos; ajo de Valdeestillas; saltar ajos y cebollas; entre col y col; coger coles en la sierra; no querer más cole* та ін.); вислови із назвами страв та напоїв (*comerse la torta; hacer tortilla; volver la tortilla; comer sopas; chuleta de huerna; chuleta sin hueso; miel sobre hojuelas; estar hecho un chorizo de gordo; ni chicha ni limonada; haber comido el cocido antes de las doce* та ін.); ФО, компонентом яких є кухонне приладдя (*media cucharra; cazuela carnizera; tenedor de caminos; plato de segunda mesa; llegar a plato puesto; entre dos platos; calentarse el horno; no estar el horno para sobado; mesa gallega; apuntar con tenedor; apurar la copa de amargura* та ін.); вирази, до яких входять дієслова, що позначають процеси приготування їжі (*cocer a borbollones; cocerse el estómago; estar a medio cocer; estar*

cocido en algo; maldito de cocer; freírle la sangre; freírle los ingleses; irse a freír tusas та ін.).

Окремо слід зазначити, що існують такі ФО, які можна віднести одразу до кількох з вищезазначених тематичних груп. Це такі одиниці, до складу яких входить більше одного гастрономічного компоненту, наприклад, *yo soy la carne y usted el cuchillo; echar a uno a freír espárragos; ser torta y pan pintado; caerse la sopa en miel; dar sopas con honda; fruta de sartén; amigo de taza de vino; cocer pan en horno ajeno; al freír de los huevos; echar a freír hongos* та ін.

У кожній із тематичних груп можна виявити доміанти. У першій групі домінують *aceite, carne* та *pan* (оливкова олія, м'ясо та хліб). У другій групі домінує *vino* (вино). У третій домінує *plato* (страва). В останній групі домінує дієслово *cocer* (варити). Що стосується доміант перших двох груп, лінгвістичний аналіз підтвердив загально відомі факти – оливкова олія, хліб, вино з давніх часів складала так звану середземноморську триаду, яка залишається актуальною до наших днів. М'ясо також відноситься до базових продуктів, які споживають найчастіше. Вино з давніх часів є невід'ємною складовою гастрономічної культури Іспанії, отже, не дивно, що лексема *vino* входить до багатьох ФО, відсилаючи нас до культурної спадщини іспанської нації. Щодо доміант третьої тематичної підгрупи, слід зазначити, що лексема *plato* виходить на домінуючу позицію з незначним відривом від лексем, що позначають кухонне приладдя (*sartén, cucharra, cuchillo, cazuela, tenedor* і т. ін.). У четвертій тематичній підгрупі лексема *cocer* займає центральну позицію, що можна пояснити екстралінгвальним фактором – така форма приготування їжі є найбільш розповсюдженою.

У рамках цього дослідження хотілося б також звернутися до національно-культурної специфіки відібраних ФО з гастрономічним компонентом, оскільки саме цей аспект найбільш яскраво відтворює особливості світосприйняття певної нації. Що стосується іспанців, загальновідомий факт про схильність до різноманітної та смачної їжі, багаті гастрономічні традиції Іспанії, які в кожній автономній області країни втілюються у безлічі специфічних страв, підтверджується мовним, зокрема, фразеологічним матеріалом. Навіть приблизний підрахунок ФО з гастрономічним компонентом – 380 одиниць – свідчить про значне місце, що займають ці ФО у фразеологічній системі іспанської мови (більш точні дані, які це підтвердять, ми плануємо отримати у рамках подальших розвідок).

Національно-культурна специфіка відібраних для аналізу ФО полягає, по-перше, у словах-реаліях, які входять до їхнього складу. Наприклад, назви національних страв *tortilla* (омлет зі смаженою картоплею та цибулею): *hacer tortilla* (букв. зробити тортілью) – розбити щось, знищити, стерти на порошок; *volver la tortilla* (букв. повернути тортілью) – змінити щось, перевернути до гори ногами; або *como la sopa de ajo* (букв. як суп з часником) – просто, легко. По-друге, назви овочів та фруктів, які є дуже популярними в Іспанії, входять до складу ФО, при цьому лексичне значення таких одиниць часто дуже далеке від гастрономії, наприклад: *llegar a las aceitunas* – запізнитись, *como el azafrán a los loros* – як корови

сідло; *como ciruela pasa* – міцний, жилавий (про старого чоловіка); *como un melón de invierno* – тупиця; *exprimir limon* – вичавити сльозу; *cortar el bacalao* – командувати; *haba negra* – паршива вівця, біла ворона; *no parecer trigo limpio* – бути не без гріха. Деякі з цих одиниць мають прозоре семантичне значення, яке базується на загальновідомих властивостях продуктів або страв: ми добре розуміємо, чому старий чоловік порівнюється з *ciruela pasa* (чорнослив), або чому того, хто відрізняється від інших називають *haba negra* (чорний біб). Але не завжди можна зрозуміти, чому, коли хочуть позбутися людини, їй говорять ¡*Vete a freír espárragos!* (букв. йди підсмаж спаржу). Річ у тім, що багато ФО мають історичне походження, вони пов'язані з тими або іншими історичними подіями, фактами, відомими особами, тому без занурення в етимологію таких ФО важко зрозуміти їх значення.

Так, наприклад, достатньо вживаний розмовний вираз *echar a uno a freír espárragos, mandar a freír espárragos* (послати до чорта, нагнати, виставити) датується ХІХ століттям. Відомо, що спаржу спочатку слід проварити в окропі, що потребує певного часу. Щодо смаження спаржі, існує також версія, що у ті часи цей вид її приготування взагалі не мав сенсу. Отже, для того, щоб зайняти когось на довгий час, його «відсилають» зварити або підсмажити спаржу, насправді намагаючись позбутись небажаного співбесідника (<http://www.columnazero.com/origen-de-la-expresion-vete-freir-esparragos>). Синонімічний вираз *mandar a freír tusas* також заключає в собі ідею про виконання непотрібної роботи, яка, тим не менш, потребує багато часу (оскільки дуже сумнівнo, чи вийде щось з підсмаженого початку кукурудзи без зерняток) (<http://sarevat.blogspot.com/2008/03/mandar-una-persona-frer-tusa.html>).

Наступна ФО *cortar el bacalao* (командувати, головувати) має декілька версій походження: згідно першої, тріску, яку часто споживають в Іспанії, традиційно нарізав для подання на стіл голова сімейства. Таким чином він виконував роль розпорядника, голови сім'ї. За другою версією тріску різав хазяїн рибної крамниці, оскільки він мав найбільший досвід у вправлянні

ножами. Третя версія пов'язана з колоніальним минулим Іспанської імперії: солоною і сушеною тріскою годували рабів, які працювали в іспанських колоніях. Коли вони закінчували роботу, то вишикувались у чергу, щоб отримати свій шматок риби, яку нарізав наглядач або хазяїн. Як бачимо, не зважаючи на різницю у версіях, їх об'єднує ідея «виконання функції розпорядника» (<http://www.aulafacil.com/articulos/sabias/t574/el-origen-de-la-expresion-cortar-el-bacalao>).

Вираз *tener mala leche* (мати поганий характер, бути у поганому настрої) має відношення до старовинного уявлення про те, що характер передається з молоком, яким годує немовля матір (або годувальниця). Отже, про людину з поганим характером говорять, що у неї «погане молоко» (<http://blogs.20minutos.es/yaestaellistoquetodolosabe/cuales-el-origen-de-la-expresion-tener-mala-leche/>). Схожий вираз *tener mala uva* також використовується по відношенню до тих, хто знаходиться у поганому настрої, або неприємно поводить себе. Пов'язано це з тим фактом, що п'яниць часто називали «uva» (виноград), натякаючи на продукт, який з нього отримують. Тому про того, хто напивався і поводив себе агресивно, говорили, що він має «поганий виноград» (<http://www.aulafacil.com/articulos/sabias/t1950/el-origen-de-la-expresion-tener-mala-uva>).

Висновки. Отже, підсумовуючи вищесказане, можна зазначити, що система образів, закріплених у ФО з гастрономічним компонентом, є певною кумуляцією світобачення й пов'язана з гастрономічною культурою іспаномовної спільноти, тому інтерпретація та аналіз цих одиниць повинен спиратися на різноманітні джерела культурної інформації. Найбільш яскраво національно-культурна забарвленість проявляється у ФО з «довгою історією», тобто у тих, які пов'язані з історичними фактами, подіями, або віруваннями та міфами.

Оскільки у цій статті було зроблено спробу первинної систематизації мовних засобів вербалізації гастрономічного коду культури в іспанській мовній картині світу, перспективним видається продовження дослідження на більш широкому мовному матеріалі.

Список літератури:

1. Гудков Д.Б. Телесный код русской культуры / Д.Б. Гудков. – М.: Гнозис, 2007. – 288 с.
2. Державецкая И.А. Глуттоническая лексика и проблемы её перевода / Ирина Андреевна Державецкая // Ученые записки Таврического национального университета им. В.И. Вернадского. Серия «Филология. Социальные коммуникации». – 2013. – № 1. – С. 466-470.
3. Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое / Евгений Добренко // Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре. – 2009. – № 2. – С. 155-173.
4. Ермакова Л.Р. Глуттоническая номинация в этнокультурном аспекте / Л.Р. Ермакова [Електронний ресурс] // Режим доступу: http://rusnauka.com/28_PRNT_2011/Philologia/9_94631.doc.htm
5. Красных В.В. «Свой» среди «чужих»: миф или реальность? / В.В. Красных. – М.: Гнозис, 2003. – 375 с.
6. Левинтова Э.И. Испанско-русский фразеологический словарь / Э.И. Левинтова, Е.М. Вольф, Н.А. Мовшович, И.А. Будницкая. – М.: Русский язык, 1985. – 1080 с.
7. Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиотические характеристики / А.В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков: человек и его дискурс: [сб. науч. тр.]. – М.: РАНЮ Ин-т языкознания, 2003. – С. 167-201.
8. Савицкий В.М. Лингвокультурный код (состав и функционирование): [монография] / В.М. Савицкий, Э.А. Гашимов. – М.: изд-во Моск. гор. пед. ун-та, 2005. – 169 с.
9. Селіванова О.О. Сучасна лінгвістика: напрями та проблеми: [підручник] / О.О. Селіванова. – Полтава: Довкілля-К, 2008. – 712 с.
10. Сохань И.В. Женщина и гастрономический код культуры / И.В. Сохань // Женщина в российском обществе. – 2010. – № 4. – С. 50-60.

11. Chesnokova O. Unidades fraseológicas con el componente gastronómico en español y ruso [Электронный ресурс] / O. Chesnokova // Режим доступа: <http://www.hispanismo.cervantes.es/documentos/chesnokova.pdf>
12. Diccionario de dichos y refranes [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.esacademic.com/contents.nsf/sp_sp_dichos_refranes/
13. Montoro del Arco E. T. El porqué de los dichos: la fraseología del vino / Esteban Tomás Montoro del Arco // Per Abbat: boletín filológico de actualización académica y didáctica. – 2007. – № 2. – P. 131-136.
14. Krohová J. Unidades fraseológicas con el componente gastronómico en el español mexicano [Электронный ресурс] / J. Krohová // Режим доступа: https://is.muni.cz/th/178651/ff_m_b1/diplomka.pdf

Телкова О.В., Большаков Д.С.

Запорожский национальный университет

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД КУЛЬТУРЫ В ИСПАНСКОЙ ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЕ МИРА

Аннотация

В статье рассматриваются национально-культурные особенности вербализации гастрономического кода культуры в испанской языковой картине мира. Также делается попытка структурно-семантической и тематической классификации фразеологических единиц с гастрономическим компонентом, что позволяет выделить наиболее продуктивные модели их образования и определить лексико-семантические доминанты в каждой группе.

Ключевые слова: гастрономический код культуры, испанская языковая картина мира, фразеологическая единица, национально-культурная специфика.

Tielkova O.V., Bolshakov D.S.

Zaporizhzhya National University

GASTRONOMICAL CULTURAL CODE IN THE SPANISH LINGUISTIC WORLDVIEW

Summary

In this article we research the national cultural peculiarities of the verbalization of the gastronomical cultural code in the Spanish linguistic view of the world. Basing on the material of phraseological units we make an attempt of structural semantical and thematic classification. This classifications give us the possibility to distinguish the most productive models of building and lexico-semantical dominants in each group.

Keywords: gastronomical cultural code, Spanish linguistic view of the world, phraseological unit, national cultural peculiarities.