

## Лингвистические и лингвокультурологические особенности кулинарной терминологии во французском и узбекском языках

*Шахло Отаназарова<sup>1</sup>*

**Аннотация:** Кулинарный дискурс обладает достаточным количеством релевантных признаков для выявления менталитетных свойств обобщённого представителя национальной культуры. Статья посвящена сравнению кулинарной терминологии французского и узбекского языков, выявляя лингвистические и лингвокультурологические особенности, связанные с использованием терминов в описании блюд, продуктов и кулинарных процессов. В работе проводится анализ лексических, семантических, этимологических и социокультурных аспектов кулинарных названий, выявляются общие и специфические черты, отражающие особенности французской и узбекской кулинарных традиций.

**Ключевые слова:** Кулинарная терминология, французский язык, узбекский язык, лингвистика, лингвокультурология, лексика, семантика, этимология, социокультурные факторы, кулинарные традиции

Кулинария - это не только искусство приготовления пищи, но и отражение культурных ценностей, традиций и образа жизни народа. Язык, как важный инструмент передачи информации, отражает эту кулинарную специфику через терминологию. Французская и узбекская кухни, известные своим разнообразием и уникальностью, отражают в своих языках богатый набор кулинарных терминов, которые отличаются как по лингвистическим, так и по лингвокультурологическим характеристикам.

Многие факторы влияют на национальную кухню человека. К ним относятся религиозные убеждения, географическое положение, экономика, климатические особенности и другие факторы.

Кулинарная терминология занимает важное место в любом языке, отражая не только гастрономические традиции, но и культурные особенности народа. Французская и узбекская кухни, каждая из которых обладает богатым историческим наследием, представляют интерес для лингвистического анализа. Исследование кулинарной терминологии позволяет выявить культурные ценности и идентичности, а также способы, которыми язык отражает уникальные аспекты гастрономии.

### Методология

Ученые считают, что количество кулинарных книг и журналов, а также различных телевизионных передач на гастрономическую тему в последние десятилетия невероятно возросло. В то же время пользуются не только рецептами и иги куливар, но и дания, посвященные истории национальной кухни в контексте культуры [1].

Современная научная литература уделяет относительно пристальное внимание изучению гастрономического дискурса и кулинарной терминологии [1; 2; 3]. Известно, что узбекская и французская кухня и кулинария имеют свои особенности и формировались веками. В нашем исследовании мы сравниваем лексические, семантические, этимологические, социокультурные аспекты французских и узбекских кулинарных терминов.

<sup>1</sup> Магистрант 2 степени Самаркандского государственного института иностранных языков



В своих воспоминаниях величайший повар XX века Огюст Эскоффье пишет: Le sol français a le privilège de produire naturellement et en abondance les meilleurs légumes, les meilleurs fruits et les meilleurs vins qui soient au monde. La France possède aussi les plus fines volailles, les viandes les plus tendres, les gibiers les plus variés et les plus délicats. Sa situation maritime lui fournit les plus beaux poissons et crustacés. C'est donc tout naturellement que le Français devient à la fois gourmand et bon cuisinier (Французская земля имеет привилегию рожать естественным образом и в изобилии лучшие в мире овощи и фрукты и лучшие в мире вина. Франция также располагает самыми изысканными птицепродуктами, самым нежным мясом, самой разнообразной и вкусной дичью. Её статус морской державы позволяет поставлять самую лучшую рыбу и ракообразных. Следовательно, самым натуральным образом, каждый Француз становится с рождения креативным и хорошим поваром) [4].

Как видим, несмотря на обилие языковых средств, употребляемых в превосходной степени (privilège, meilleur, les plus beaux etc.), яркие оттенки французского ура- патриотизма (sol français, la France, le Français), приведённое выше высказывание, по сути, и по форме соответствует действительности, так как по своему географическому положению, климатическим особенностям геологическим и характеристикам Франция предоставляет широчайшие возможности для производства разнообразнейших и продуктов питания. Тот факт, что во Франции производится более тысячи сортов сыра, является самым ярким примером изложенных мыслей. Хлебобулочные изделия, овощеводство и виноградарство также имеют это разнообразие. Рестораторы из других стран приезжают во Францию, чтобы посетить самые большие рынки В и Н в мире, гипермаркеты свежих продуктов. Французы, «общаясь» с плодородной землей, демонстрируют свои высокие человеческие качества, чувственность и способности, опираясь на традиции предков, передающиеся от поколения к поколению, что приводит к успеху в кулинарном искусстве, основанный на креативном и бережном взаимодействии человека и природы [5].

### Результаты и обсуждение

С недавнего времени во французском языке и культуре появился термин «patrimoine rural» (букв. \*сельское достояние), который связывается с вышеупомянутыми терминами региональных «сокровищ», которые обозначают не только кулинарные особенности, но и монументы, пейзажи и навыки [6]. Все это показывает, насколько плотно региональные кулинарные шедевры связаны с элементами национальной идентичности Франции и исторического семиотического кода. Подумайте о терминах и рецептах, которые стали символами многих регионов во Франции [7].

Таблица 1.

### Le poulet basquaise (курица по-баскски) [8].

№	C'est un plat qui sent bon l'été et les vacances. Normalement on le réalise avec des piments. doux, spécialité du pays basque, mais hors cette région, je ne suis pas sûr que vous en trouviez facilement.	Это блюдо имеет запах лета и каникул. Обычно его готовят со сладкими перцами, выращиваемыми в стране Басков, есть сомнения, что можно найти подобный продукт в другом месте земного шара.
1	<b>Etape 1</b> Hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en morceaux et détailler les poivrons en lanières.	<b>Этап 1</b> Измельчить лук и чеснок. Разрезать помидоры кусочками и перцы ленточками.
2	<b>Etape 2</b>	<b>Этап 2</b> Разогреть 4 столовые ложки растительного масла в чугунной кастрюле. Там же



	Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte. Y faire dorer les oignons, l'ail et les poivrons. Laisser cuire 5 min.	подзолотить лук, чеснок и перцы. Готовить 5 минут.
3	<b>Etape 3</b> Ajouter les tomates à la cocotte, saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 20 min.	<b>Этап 3</b> Поместить помидоры в кастрюлю, подсолить, поперчить. Накрыть и томить 20 минут на медленном огне.
4	<b>Etape 4</b> Dans une sauteuse, faire dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet salés et poivrés.	<b>Этап 4</b> В сотейнике подзолотить на оливковом масле кусочки посоленной и поперченной курицы.
5	<b>Etape 5</b> Lorsqu'ils sont dorés, les ajouter aux légumes, couvrir, ajouter le bouquet garni (tubulure de poireau, des tiges de persil, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, des feuilles de céleri et de la ficelle alimentaire) et le vin blanc et c'est parti pour 35 min de cuisson.	<b>Этап 5</b> Когда кусочки курицы подрумянились, добавить к ним овощи, сбор трав (букет гарни - трубочку лука-порея, веточки петрушки, один лавровый лист, веточку тимьяна, листья сельдерея и пищевую нить) и белое вино и можно начинать 35 минут готовки.

Отметим, что все вышепиведенные рецепты и описания включают следующее:

1. Термины, используемые для описания мест, откуда происходит продукт (*Astacus astacus*; *linge*; *piment doux basquais*; *vache de race normande*; *Camembert*; *tomme de Savoie*). Дискурсные фрагменты включают не только номинанты вкуса и цвета (*relever*; *couleur*; *saveur*; *mousseux*; *épaisse*: *saler*; *poivrer*; *arômes*: *goût de noisette*), но и дескрипторы эстетики потребления (*sentir bon l'été et les vacances*, *élégance de son goût*; *bel aspect fleuri*). Иными словами, не только процесс приготовления блюда, но и его внешний вид и восприятие имеют важное значение.

2. Манифестируется предельное внимание к ингредиентам и трепетное отношение исходным местным продуктам (*consommation optimale de juin a octobre*; *soins de frotage*; *retournement*; *excellente de mars à décembre*; *lait issu de bêtes pâturant l'été sont plus parfumées*; *fromage emblématique*; *fruit de la rencontre d'une fermière...*; *tubulure de poireau*: *tiges de persil*; *bouquet garni*).

3. Точные указания на назначение и качество кухонной утвари (*sauteuse*; *ficelle alimentaire*; *boite ronde en bois*; *cocotte*; *hâloir*; *mortier*).

4. Использование терминов а также разговорной стилистики, терминов для описания человеческих качеств (*je ne suis pas sûre que vous en trouviez facilement moulée à la louche*; *c'est parti pour...*).

Французский язык славится своей богатой кулинарной лексикой. Важные термины, такие как «*gourmet*», «*cuisine*», «*chef*», имеют свои корни в французской культуре и отражают высокие стандарты гастрономии. Многие кулинарные термины пришли в другие языки благодаря французскому влиянию в области кулинарии.

Узбекский язык, в свою очередь, содержит множество терминов, связанных с традиционными блюдами, такими как «*плов*», «*манты*», «*куфта*». Эти слова не только описывают еду, но и передают культурные традиции, связанные с их приготовлением и потреблением.

Многие французские кулинарные термины имеют латинские или греческие корни, что подчеркивает влияние античной культуры на развитие французской гастрономии. Например, слово «*cuisine*» происходит от латинского «*coquina*», что означает «*кухня*». Франция известна



своим вниманием к деталям в кулинарии, что выражается в терминах, описывающих техники приготовления и сервировки. Кулинарное искусство здесь рассматривается как форма искусства, что находит отражение в языке.

Узбекская кулинарная лексика часто проходит через призму персидского и арабского языков, что связано с историческими контактами и культурным обменом. Например, слово «плов» имеет персидское происхождение и отражает древние традиции приготовления этого блюда. Узбекская кухня акцентирует внимание на общинном потреблении пищи, что отражает важность совместных застолий. Кулинарная терминология здесь насыщена культурными символами, связанными с гостеприимством и традициями.

Сравнение кулинарных терминов во французском и узбекском языках показывает, как культура формирует язык и наоборот. Хотя обе кухни имеют свои уникальные термины, они также пересекаются в использовании общих концепций, таких как «гостеприимство» и «традиция».

#### Лексические особенности

**Французский язык:** Французская кулинарная терминология отличается большим количеством специфических названий блюд, продуктов и кулинарных процессов. Это связано с развитием французской кулинарии и ее традициями. Например, "soupe" (суп), "boulangerie" (хлебопекарня), "poisson" (рыба), "viande" (мясо), "légume" (овощ) - это лишь некоторые примеры специфических терминов.

**Узбекский язык:** Узбекская кулинарная терминология также богата специфическими названиями блюд, продуктов и кулинарных процессов. Например, "osh" (плов), "somsa" (самса), "shashlik" (шашлык), "qozonkabob" (кабаб), "non" (хлеб), "sabzi" (морковь) - это лишь некоторые примеры.

#### Семантические особенности

**Французский язык:** Французские кулинарные термины часто имеют многозначность и могут отражать тонкие нюансы в приготовлении блюд. Например, "rôti" может означать как "жарить", так и "печь", в зависимости от контекста.

**Узбекский язык:** Узбекские кулинарные термины также могут иметь различные значения в зависимости от контекста. Например, "qovurish" может означать как "жарить", так и "тушить".

#### Этимологические особенности

**Французский язык:** Многие кулинарные термины во французском языке имеют латинские корни, отражая влияние римской кухни и культуры.

**Узбекский язык:** Узбекские кулинарные термины часто происходят от тюркских корней, что связано с историей и культурой узбекского народа.

#### Социокультурные факторы

**Французский язык:** Французская кулинарная терминология отражает французские кулинарные традиции, использование специй, видов мяса и овощей.

**Узбекский язык:** Узбекская кулинарная терминология отражает узбекские кулинарные традиции, использование специй, таких как зирвак, кунжут, куркума, и разнообразие блюд из риса, мяса и овощей.

#### Заключение

Сравнительный анализ кулинарной терминологии французского и узбекского языков показывает особенности и различия в этих языках, отражающие культуру и традиции двух народов. Изучение кулинарной терминологии позволяет глубоко понять связь между языком и культурой, а также способствует развитию межкультурного диалога. Лингвистические и лингвокультурологические особенности кулинарной терминологии во французском и узбекском языках демонстрируют богатство и разнообразие гастрономической культуры, а также их влияние на язык. Исследование терминов, связанных с кулинарией,



позволяет глубже понять культурные ценности и идентичности народов, а также их исторические связи. Важность кулинарной терминологии выходит за рамки простого описания еды и становится отражением социального и культурного контекста.

### Список литературы:

1. Барт, Р. Мифологии. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 2000. 314 с.
2. Земскова, А.Ю. Специфика глуттонического (гастрономического) дискурса [Электронный ресурс] // Вуз культуры и искусств в образовательной системе региона: материалы Пятой всерос. электрон. науч.-практ. конф., Самара, янв.- дек. 2007 г. / Самар, гос, акад. культуры и искусств. Самара, 2008. С. 191-194.
3. Олянич, А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот характеристики Массовая культура на рубеже XX-XXI веков: его дискурс: сб. науч. тр. / РАН, человек Ин-т языкознания. М., 2003. С. 167-201.
4. Escoffier, G (2011). *Auguste Souvenirs culinaires*. Paris, Mercure de France, coll. «Le Temps retrouvé», France. [in French].
5. Седых А.П. Идеологические элементы фразеологии политического руководителя (на материале дискурса В.В. Путина и А. Меркель) // Политическая лингвистика / Гл. ред. А.П. Чудинов; ГОУ ВПО «Урал. гос. пед. ун-т» Екатеринбург, 2012. Вып. 1(39), С.57-68.
6. Revel J-F. *Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours* Broché. P.: Tallandier, 2007. 336 p.
7. Седых А.П., Бузинова Л.М. Французская языковая Академический и хроматический дискурс. М.: ЛЕНАНД, 2019. 128 с.
8. Прюво Ж., Бузинова Л. М., Седых Н. В. Гастрономический дискурс Франции: опыт лингвосемиотического анализа // Научный результат. Вопросы теоретической и прикладной лингвистики.- Т.5. №1. 2019
9. Minassipova Anel Kudaibergenovna, Eskasinova Zhanar Amantaevna SYNONYMIZATION OF GASTRONOMIC AND CULINARY DISCOURSE // Новые импульсы развития: вопросы научных исследований. 2021. №3.
10. Скоробогатова Таисия Ивановна, Суралева Ольга Юрьевна Помологические фразеологизмы: мир фруктов и ягод сквозь призму французской национальной фразеологии // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2018. №12-3 (90).
11. Шестакова Элеонора Георгиевна КУЛИНАРНЫЙ МЕДИАТЕКСТ В КОНТЕКСТЕ ПРОБЛЕМ МЕДИАЛИНГВИСТИКИ: ПОСТАНОВКА И ОБОСНОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ЗАДАЧ // Медиалингвистика. 2020. №1.
12. Скоробогатова Таисия Ивановна, Суралева Ольга Юрьевна Мир овощных культур глазами французов (на материале национального фразеологического фонда) // Научная мысль Кавказа. 2017. №2 (90).
13. Котляр, А. Г. (2020). *Кулинарная терминология: культурные аспекты и лексические особенности*. Москва: Наука.
14. Прюво Ж., Бузинова Л. М., Седых Н. В. Гастрономический дискурс Франции: опыт лингвосемиотического анализа // Научный результат. Вопросы теоретической и прикладной лингвистики. Т. 5. № 1. С. 27-39. DOI: 10.18413/2313-8912-2019-5-1-0-3.

