

Лексикографический анализ гастрономических заимствований в узбекской лексической системе

Зарина Хасановна Джураева
khashimovazarina@gmail.com

Национальный университет Узбекистана имени Мирзо Улугбека

Аннотация: В статье проводится лексикографический анализ гастрономических заимствований в узбекской лексической системе на материале французских терминов, проникших в язык преимущественно через посредство русского. Рассматриваются историко-культурные предпосылки заимствования, пути адаптации и современное функционирование гастрономической лексики в узбекском языке. На основе данных толковых и этимологических словарей выявляются особенности семантического развития, стилистической нейтрализации и лексикографического описания заимствованных единиц. Делается вывод о значимости гастрономических заимствований как отражения межкультурных контактов и как важного компонента национальной языковой картины мира.

Ключевые слова: гастрономические заимствования, узбекский язык, лексикография, пищевая лексика, французские заимствования, семантическая адаптация, языковые контакты, культурный компонент

Lexicographic analysis of gastronomic borrowings in the Uzbek lexical system

Zarina Khasanovna Dzhuraeva
khashimovazarina@gmail.com

National University of Uzbekistan named after Mirzo Ulugbek

Abstract: This article provides a lexicographic analysis of gastronomic borrowings in the Uzbek lexical system using French terms that entered the language primarily through Russian. The article examines the historical and cultural background of borrowings, adaptation pathways, and the contemporary functioning of gastronomic vocabulary in the Uzbek language. Using explanatory and etymological dictionaries, it identifies the features of semantic development, stylistic neutralization, and lexicographic description of borrowed units. It concludes that gastronomic borrowings are significant as a reflection of intercultural contacts and as an important component of the national linguistic worldview.

Keywords: gastronomic borrowings, Uzbek language, lexicography, food vocabulary, French borrowings, semantic adaptation, language contacts, cultural component

Известно, что культурные контакты между народами зачастую развиваются и обогащаются посредством языка. Поэтому заимствование слов из одного языка в другой всегда является результатом и отражением культурных связей и влияния. Как отмечал А.А.Реформатский, *«лексическое заимствование есть, прежде всего, отражение культурного и социального доминирования»*¹. Действительно, заимствованные слова в первую очередь приходят через культурные и социальные контакты, а со временем закрепляются в языке и словарном составе каждого народа.

В данном параграфе рассматриваются главным образом гастрономические термины, заимствованные из французского языка в узбекский как непосредственно, так и через посредствующий язык, их разновидности, процессы лингвистической и культурной адаптации, а также современное функционирование. Заимствования возникают вследствие определённых исторических событий, изменений и взаимодействий. Так, до XIX века французский язык во многих странах выполнял функцию придворного языка. В особенности во времена *«Екатерины II многие русские аристократы общались на французском, нанимали гувернёров для обучения детей этому языку»*². Подобные языковые и культурные контакты, естественно, не обошли стороной и узбекскую культуру, способствовав проникновению французских заимствований в узбекский язык через русский.

М.Соловьёв объясняет проникновение французских заимствований в русский язык следующим образом: *«В XVIII-XIX веках Франция являлась одним из наиболее влиятельных культурных центров мира, вследствие чего в России аристократия и придворная культура усваивали французский стиль - это касалось одежды, образования, речевой культуры и, разумеется, французской кухни, то есть гастрономии»*³. Подобные культурные контакты оказали влияние и на узбекский язык, в результате чего французские блюда, десерты и напитки вошли в узбекскую кулинарию и закрепились в активной повседневной лексике народа. Известно, что французские повара работали в России и обслуживали высокопоставленных лиц. Их блюда ценились не только за вкус, но и за

¹ Реформатский А. А. Введение в языкознание. – М.: Высшая школа, 1955.

² Гундаров А. Н. Гастрономическая культура дворянства в эпоху Екатерины II // История и культура. – 2020. – №2.

³ Соловьёв М. И. История ресторанной культуры в России. – М.: Эксмо, 2022.

эстетическую изысканность. Поэтому в источниках отмечается, что названия французских блюд приобрели в русском языке особый «высокий» стиль⁴.

Как было сказано выше, французские гастрономические термины, вошедшие в русский язык, нашли своё место и в узбекском языке - как в устной речи, так и в словарном составе. Анализ *Толкового словаря узбекского языка* показал наличие 300 французских заимствований, из которых 156 относятся к пище и питанию. Среди них: *паштет, макарон, круассан, майонез, суфле, жульен, шоколад, маргарин, карамель, желатин и др.*

Приведём примеры из словаря:

МАЙОНЕЗ (*франц. mayonnaise*) - соус, приготовляемый из растительного масла, яичного желтка, уксуса, горчицы, сахара и других ароматических веществ. Добавляется к блюдам и различной выпечке⁵.

ДЕСЕРТ (*фр. dessert - последний приём пищи; остаток еды*) - сладкое блюдо (торт, конфеты, напитки, свежие фрукты и др.), подаваемое после горячего. *Десертное вино*. В узбекской кухне в качестве десерта в основном используются фрукты (К. Махмудов, *Узбекские изысканные блюда*)⁶.

Во французском словаре термин *dessert* раскрыт весьма подробно и его этимология объясняется следующим образом:

«Le mot "dessert" provient du verbe français "desservir" (XIV^e siècle), signifiant "débarrasser la table" ou ne plus servir les plats, marquant ainsi la fin du repas. À l'origine, le terme désignait l'action de débarrasser, et par extension, le service final du repas, qui est devenu le dessert sucré que l'on connaît aujourd'hui».

Перевод:

Слово *dessert* восходит к французскому глаголу *desservir* и зафиксировано ещё в XIV веке. Оно означало «убирать со стола» или «прекращать подачу блюд», то есть указывало на завершение трапезы. Первоначально данный термин обозначал именно действие по уборке стола. Со временем его значение расширилось и стало обозначать заключительный этап трапезы - сладкое блюдо, которое мы сегодня понимаем под словом десерт. (перевод наш - Х.З.).

Как видно, во французском толковом словаре особое внимание уделено происхождению данного лексического элемента, отмечено и время его появления - XIV век.

Следующий пример:

⁴ Кулинарув И. П. Кулинарная дипломатия: как еда объединяет народы. – 2017.

⁵ Ўзбек тилининг изоҳли луғати. Тошкент: Ўзбекистон нашриёти, 2020.

⁶ Ўзбек тилининг изоҳли луғати. Тошкент: Ўзбекистон нашриёти, 2020.

Маргарин [фр. *margarine* < греч. *margaros* - «перламутр»]⁷. Смешанный жир, получаемый из животного и растительного масел, с добавлением ароматических веществ⁸.

Батон (фр. *bâton* - «палка, жезл»). Длинный белый хлеб⁹.

Буфет (фр. *buffet* - «стол»).

1. Специальный шкаф для хранения посуды, фруктов, напитков и т.п. Пример из художественного текста: «Латофат взяла из буфета цветастую тарелку и вошла в комнату» (Шухрат, *Шинельные годы*).

2. Столовая или магазин при крупных предприятиях, вокзалах, предназначенный для лёгкого питания.

Пример: «В вокзальном буфете он задержался до полуночи»¹⁰ (С. Ахмад, *Горизонт*).

Как видно, термин *буфет* в Толковом словаре узбекского языка раскрывается достаточно широко и сопровождается примерами из художественных произведений, что усиливает его лексикографическую ценность.

Следующий пример:

Бисквит (фр. *biscuit* - «сухой хлеб»). Печенье или хлеб, приготовленный из муки, крахмала, яиц, сахара, масла, молока, сливок и др. Тесто бисквита считается самым мягким, лёгким и воздушным среди хлебобулочных изделий. (Д.Сиддигов, *Вкусные блюда*)¹¹.

В словаре *Larousse* бисквит определяется следующим образом:

Biscuit: 1) *Galette de farine peu levée, dure et sèche, destinée autrefois aux marins et aux soldats.*

2) *Pâtisserie faite de farine, sucre, matières grasses, œufs, etc., susceptible, après cuisson, de conserver ses qualités pendant un temps donné*¹².

Перевод:

1. Жёсткое и сухое изделие из слегка поднятого теста, предназначавшееся ранее для моряков и солдат.

2. Кондитерское изделие из муки, сахара, жиров, яиц и т. п., которое после выпечки сохраняет свои качества в течение определённого времени. (перевод наш - З.Х.).

⁷ Ўзбек тилининг изоҳли луғати. Тошкент: Ўзбекистон нашриёти, 2020.

⁸ Ўзбек тилининг изоҳли луғати. Тошкент: Ўзбекистон нашриёти, 2020.

⁹ Ўзбек тилининг изоҳли луғати. Тошкент: Ўзбекистон нашриёти, 2020.

¹⁰ Ўзбек тилининг изоҳли луғати. Тошкент: Ўзбекистон нашриёти, 2020.

¹¹ Ўзбек тилининг изоҳли луғати. Тошкент: Ўзбекистон нашриёти, 2020.

¹² <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/biscuit/9571>

В данном словаре также отмечено происхождение французского заимствования - кондитерского изделия, впервые приготовленного специально для моряков и солдат, что позволяет проследить историю данного лакомства.

Следует подчеркнуть, что гастрономические слова в период их первоначального проникновения воспринимались как экзотизмы, однако сегодня они активно употребляются. В.В.Виноградов по этому поводу писал: «*Заимствования, первоначально кажущиеся экзотическими, со временем приобретают стилистическую нейтральность*»¹³. Данный процесс хорошо иллюстрируется в *Этимологическом словаре* Фасмера, где указывается, из какого языка, каким образом и в каком значении проникли слова. Так, например, такие лексемы, как *ресторан, десерт, гарнир*, закрепились не только в русском, но и в активной лексике узбекского языка. Аналогичным образом слова *меню, соус, салат, крем, макарон, круассан* относятся к числу полностью освоенных заимствований, которые уже не воспринимаются как чужеродные.

Здесь важно отметить, что французские заимствования проникали в узбекский язык главным образом через посредство русского. Это объясняется как тесными историческими связями узбекского и русского народов, так и тем фактом, что на протяжении длительного времени официальная документация велась на русском языке. Кроме того, многие шедевры мировой литературы были переведены на узбекский именно с русского.

Процесс вхождения гастрономических заимствований в тот или иной язык, сфера их употребления и социальная среда, в которой они закреплялись, неоднократно становились предметом научных исследований¹⁴. Учёные отмечают, что французские слова не только вносят новые понятия в лексику, но и помогают выявить социальные различия. Так, например, для крестьян или рабочих такие термины, как *суфле, жюльен, фондю*, воспринимались как чуждые и относились скорее к «городскому» словарю. Французские гастрономические заимствования повлияли не только на язык, но и на образ жизни общества, его эстетические ориентиры и социальные представления. Они принесли не только новые блюда и технологии, но и определённые культурные ценности. В художественной литературе французских писателей гастрономическая лексика нередко использовалась для характеристики социального положения персонажей.

¹³ Виноградов В.В. История слов и выражений. – М.: Наука, 1986. –Б. 49.

¹⁴ Саетгараева Л.Р. Заимствованная лексика в тексте кулинарного рецепта (на примере поваренной книги викторианской эпохи). Международный научный исследовательских. –Екатеринбург, 1921, №6. –С.190.; Петрова А.А. Иноязычная лексика французского происхождения в русском языке новейшего периода: автореф. дис. ... канд. филол. наук. – М.:Ин-т языкознания РАН, 2016.; Бахтина Б.С. Заимствованная лексика в составе тематической группы “Пища и напитки” XVIII – начала XXI вв. Автореф. Дисс...канд.филол.наук. Казань, 2008.; Усманова А. Французская гастрономическая культура и возможности перевода лексики гастрономического мира. Бюллетень науки и практики. 2024, №7. Иванов И.И. Заимствованная гастрономическая лексика в современном русском языке: дис. канд. филол. наук. – М.:МГУ им. М.В. Ломоносова, 2018.

Использованная литература

1. Саетгараева Л. Р. Заимствованная лексика в тексте кулинарного рецепта (на примере поваренной книги викторианской эпохи) // Международный научный исследовательский журнал. — Екатеринбург, 1921. — № 6. — С. 190–200.
2. Петрова А. А. Иноязычная лексика французского происхождения в русском языке новейшего периода : автореф. дис. ... канд. филол. наук. — М. : Ин-т языкознания РАН, 2016.
3. Бахтина Б. С. Заимствованная лексика в составе тематической группы «Пища и напитки» XVIII — начала XXI вв. : автореф. дис. ... канд. филол. наук. — Казань, 2008.
4. Усамова А. Французская гастрономическая культура и возможности перевода лексики гастрономического мира // Бюллетень науки и практики. — 2024. — № 7.
5. Иванова И. И. Заимствованная гастрономическая лексика в современном русском языке : дис. ... канд. филол. наук. — М. : МГУ им. М. В. Ломоносова, 2018.
6. Ўзбек тилининг изохли луғати. — Тошкент : Ўзбекистон нашриёти, 2020.
7. Vinogradov V. V. История слов и выражений. — М. : Наука, 1986. — 49 с.
8. Larousse. Biscuit [электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/biscuit/9571>
9. Кулинарув И. П. Кулинарная дипломатия: как еда объединяет народы. — 2017.
10. Реформатский А. А. Введение в языкознание. — М. : Высшая школа, 1955.
11. Гундаров А. Н. Гастрономическая культура дворянства эпохи Екатерины II // История и культура. — 2020. — № 2.
12. Соловьёв М. И. История ресторанной культуры в России. — М. : Эксмо, 2022.