

# Некоторые принципы идеографической систематизации гастрономических глаголов

Зарина Хасановна Джураева  
khashimovazarina@gmail.com

Национальный университет Узбекистана имени Мирзо Улугбека

**Аннотация:** В статье рассматриваются современные лексикографические подходы к описанию гастрономической лексики с акцентом на идеографическую классификацию и семантическое моделирование. Анализируются принципы отбора, систематизации и интерпретации гастрономических терминов и глаголов в одно- и двуязычных словарях, а также роль культурного контекста и переводной эквивалентности. Обосновывается значимость идеографических словарей гастрономической лексики как инструмента межкультурной коммуникации, перевода и языкового образования.

**Ключевые слова:** гастрономическая лексика, идеографический словарь, лексикография, семантическая классификация, двуязычный словарь, переводческая эквивалентность, культурный компонент, гастрономические глаголы

## Some principles of ideographic systematization of gastronomic verbs

Zarina Khasanovna Dzhuraeva  
khashimovazarina@gmail.com

National University of Uzbekistan named after Mirzo Ulugbek

**Abstract:** This article examines modern lexicographic approaches to describing gastronomic vocabulary, with an emphasis on ideographic classification and semantic modeling. The principles of selection, systematization, and interpretation of gastronomic terms and verbs in mono- and bilingual dictionaries are analyzed, as well as the role of cultural context and translation equivalence. The importance of ideographic dictionaries of gastronomic vocabulary as a tool for intercultural communication, translation, and language education is substantiated.

**Keywords:** gastronomic vocabulary, ideographic dictionary, lexicography, semantic classification, bilingual dictionary, translation equivalence, cultural component, gastronomic verbs

В современной лексикографии существуют различные подходы к классификации слов, среди которых особое место занимает идеографическая (смысловая/семантическая) классификация. Идеографические словари группируют слова по темам и значениям, что позволяет выявить их семантическую взаимосвязь.

В данном параграфе анализируются научные взгляды зарубежных и узбекских лексикографов в этом направлении и разрабатываются методические подходы, необходимые для составления франко-узбекского идеографического словаря гастрономических глаголов. Под гастрономическими глаголами понимаются глаголы, обозначающие приготовление пищи, тепловую обработку, сервировку, обслуживание и потребление.

Примеры гастрономических глаголов:

На французском языке: *cuire* (готовить, печь), *rôtir* (жарить на гриле), *assaisonner* (приправлять), *servir* (подавать), *déguster* (дегустировать).

На узбекском языке: қайнатмоқ (варить), қовурмоқ (жарить), дамламоқ (заваривать), таътиб қўрмоқ (дегустировать), қатиқламоқ (сквашивать), тўлдирмоқ (начинять), тузламоқ (солить), дудламоқ (коптить).

Среди узбекских исследователей Севинч Содикова в своём исследовании на тему «Использование семантических полей при составлении идеографического словаря» предлагает разделять слова на семантические микро-поля<sup>1</sup>. По её мнению, глаголы необходимо группировать в небольшие тематически связанные кластеры.

Ш.Алишерова в своих исследованиях подчёркивает необходимость соблюдения следующих принципов при составлении тематических словарей<sup>2</sup>:

- критерии отбора слов;
- семантическая точность и систематизация;
- указание синонимии и антонимии;
- создание удобного интерфейса для пользователя.

Фотима Насимова в своём исследовании «Лексико-семантические особенности французских кулинарных терминов» акцентировала внимание на следующих аспектах<sup>3</sup>:

- многозначность гастрономических глаголов;
- наличие фразеологических и метафорических выражений;
- культурный контекст и речевая среда.

В области составления словарей гастрономических терминов или глюттонимов были проведены многочисленные исследования и созданы

<sup>1</sup> Содикова. C. Principles of Creating an Ideographic Dictionary file:///C:/Users/Asus/Des.

<sup>2</sup> Алишерова Ш. А., Содикова С. А. Lexicographic Principles for Creating Thematic Dictionaries. International Journal of Science and Technoligie. 2025. №5, Volume 2.

<sup>3</sup> Насимова Ф. Лексико-семантические характеристики французских кулинарных терминов.

словари, авторы которых опирались на ряд методологических принципов. Так, В.В.Похлебкин в своём «Кулинарном словаре» стремился включить информацию о названиях гастрономических терминов и глюттонимов, их происхождении, способах приготовления и используемых продуктах. В словаре представлены не только блюда, но и необходимые для их приготовления предметы утвари, а также пословицы, связанные с ними. Кроме того, особое внимание уделено этимологии каждого блюда, выпечки, сладостей и напитков. Например:

*«БОМБО. Американский напиток XVIII - начала XIX вв., часто упоминаемый в исторической и художественной литературе, посвящённой жизни в южных штатах США»<sup>4</sup>.*

Как видно из приведённого примера, в словаре указывается также период появления американского напитка<sup>5</sup>. В «Словаре русских пищевых метафор» Е.А.Юрина, в отличие от других подобных словарей, представлены метафоры, связанные с блюдами и продуктами питания. Данный словарь имеет следующую структуру:

«Презентацию лексико-фразеологического гнезда в «Словаре пищевой русской метафоры» можно представить следующим образом:

1. заголовок;
2. исходное значение;
3. переносные значения (устойчивые метафорические значения, авторские метафоры, сравнения, фразеологические единицы и т. д.);
4. лингвокультурологический комментарий;
5. типовые образные представления»<sup>6</sup>.

Автор при составлении словаря уделил внимание и культурным аспектам каждого языка, поскольку, как отмечает О.Н.Иванищева, «при передаче перевода слов в двуязычных словарях необходимо учитывать не только их теоретическое содержание, но и национально-культурные особенности. В частности, при переводе понятий, отсутствующих в языке перевода, и приведении примеров менталитет и мировоззрение носителей языка имеют важное значение»<sup>7</sup>.

В узбекской лексикографической сфере наряду с различными словарями были созданы и гастрономические словари. Так, Гулноза Одилова разработала «Электронный словарь гастрономических терминов». «Данный словарь

<sup>4</sup> Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — 456 с.

<sup>5</sup> Юрина Е. А. «Пищевая метафора»: объём и границы понятия // Вестник Кемеровского государственного университета, 2015. — № 3 (63). — Т. 1. — С. 207–212.

<sup>6</sup> Зеленая В.О. Наминации блюд в лексикографическом аспекте (на материале произведений Астафьева А.П.). Красноярск, 2023.

<sup>7</sup> Иванищева О.Н. Лексикографирование культуры в двуязычном словаре. — Санкт Петербург, 2005.

подготовлен на английском, русском и узбекском языках, он содержит гастрономические термины, словосочетания, обозначающие процесс и этапы приготовления блюд, а также их переводы. Словарь создаёт удобство не только для предпринимателей, работающих в системе питания нашей страны, но и для туристов, посещающих Узбекистан. С его помощью можно без затруднений переводить меню, получать подробную информацию о составе и процессе приготовления блюд»<sup>8</sup>.

Р.Ширинова разработала «Мобильное приложение узбекских национальных блюд (узбекско-французское)», в которое включены в основном узбекские национальные блюда, сладости и напитки. В данном словаре также приведена национально-культурная информация, связанная с блюдами<sup>9</sup>. Мы можем рассмотреть некоторые пояснения к включённым блюдам. В частности, ниже приведены толкования узбекских блюд «атала» и «халим».

<b>HALIM</b> 	<b>HALIM //</b> Густое блюдо, приготовляемое путём длительного варения пшеничной крупы с мясом.	<b>KHALIM // [kalim] (n.m) -</b> Традиционное блюдо Центральной Азии, приготовленное из пшеничной крупы и мяса, которые долго варятся вместе.
<b>ATALA</b> 	<b>ATALA //</b> Жидкое блюдо, готовящееся при рождении ребёнка путём поджаривания муки в разогретом масле с последующим добавлением воды.	<b>ATALA // [atala] (n.m) -</b> Смесь муки и воды, заправленная в горячее масло. Блюдо, традиционно готовящееся по случаю рождения ребёнка.

Райма Ширинова подчёркивает: «Создание переводного словаря национально-культурных слов, посвящённого решению будущих лексикографических проблем перевода, будет способствовать устранению

<sup>8</sup> <https://yuz.uz/news/ozbekistonda-gastronomik-terminlarning-elektron-lugati-yaratildi>

<sup>9</sup> Ширинова Р. Воссоздание национальной картины мира в художественном переводе. Дисс. ... докт. филол. наук. — Ташкент, 2017. — С. 124.

многих существующих трудностей в данной области, облегчению работы переводчика и обеспечению адекватности перевода»<sup>10</sup>.

Во Франции был опубликован *Dictionnaire des termes de cuisine français-anglais et anglais-français*, содержащий термины, относящиеся к гастрономии, продукты питания и их переводы. Данный словарь гастрономической терминологии включает более 3000 слов и терминов, переводимых с французского языка на английский и с английского на французский. В этом сборнике охвачены кухонные термины, слова, встречающиеся в ресторанных меню и кулинарных карточках, продукты питания, а также их двусторонние (французско-английские и англо-французские) переводы.

Французские лексикографы Жан-Клод Корбей и Ариан Аршамбо в своём словаре *La Cuisine au fil des mots: Dictionnaire des termes de cuisine* («Кухонные термины: Словарь терминов кулинарии») собрали более 1000 слов и терминов, используемых на кухне<sup>11</sup>. Авторы изучили кулинарные книги Франции и Канады (Квебек), систематизировав лексику, применяемую в рецептах. В словаре раскрываются значения каждого слова, его употребление и приводятся примеры. Простым и доступным образом объяснены методы приготовления, ингредиенты, меры веса, кухонная посуда и утварь. Для ряда терминов даны иллюстрации, что позволяет пользователю получить визуальное представление.

Следующий словарь - *Le lexique culinaire de Ferrandi: Tout le vocabulaire de la cuisine et de la pâtisserie en 1500 définitions et 200 photographies* («Кулинарный лексикон Ferrandi<sup>12</sup>: вся лексика кухни и кондитерского дела в 1500 определениях и 200 фотографиях»). В нём собрано более 1500 кулинарных единиц и 200 иллюстраций. Данный словарь визуализирует блюда и десерты, что способствует более полному пониманию продуктов питания, характерных для другой культуры.

Анализ французских гастрономических словарей показал, что гастрономические глаголы представлены в них через отбор и классификацию. В частности:

1. Группировка по алфавиту и тематике. Термины располагаются в словарях в алфавитном порядке и группируются по темам (например, способы приготовления, ингредиенты, кулинарные инструменты).

2. Технические подробности и точные дефиниции. В словари включаются не только словесные формы, но и информация об их употреблении, способах

<sup>10</sup> Ширинова Р. Олам миллий манзарасининг бадиий таржимада қайта яратилиши. Дисс. ... докт. филол. наук. — Ташкент, 2017. — С. 124. Shirinova R. Means to eliminate cognitive dissonance in literary translation. // Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems, 2020. DOI: 10.5373/JARDCS/V12I6/S20201152.

<sup>11</sup> Jean-Claude Corbeil, Ariane Archambault. *La Cuisine au fil des mots: Dictionnaire des termes de cuisine*. — Québec Amérique, 2012.

<sup>12</sup> <https://www.liseuse-hachette.fr/?ean=9782012524064>

приготовления, методах обработки и процессах. Примерами служат словари Ferrandi и Corbeil-Archangeault. Так, глаголы *cuire à l'étouffée*, *saisir*, *monter une sauce* требуют пояснений и комментариев.

3. Контексты и примеры. Словари обогащаются примерами из рецептов, меню, профессиональных текстов, а также художественных произведений. Это помогает понять использование глагола, его жанровые и стилистические особенности.

4. Перевод и эквиваленты. В некоторых словарях даются французско-английские соответствия, что особенно важно при переводе рецептов, ресторанных меню и в туристической или международной среде (например, у Гурсо, Бернара Люса и др.).

5. Полисемия, метафора, метонимия. Глаголы могут употребляться в нескольких значениях; помимо обозначения процесса приготовления пищи, они могут приобретать переносные значения, а также употребляться в метафорических выражениях (например, *griller quelqu'un* - «испечь кого-то», *manger quelqu'un avec les yeux* - «съесть глазами»). В научных исследованиях этим аспектам уделяется особое внимание.

6. Иллюстрации и визуальные материалы. Существуют словари гастрономических терминов, обогащённые не только словесными дефинициями, но и иллюстрациями, схемами и примерами из практики. Ярким примером служит словарь Ferrandi, содержащий изображения более 200 блюд.

Проведённый анализ теоретических подходов и лексикографических практик зарубежных и узбекских исследователей позволяет сделать вывод о высокой продуктивности идеографической классификации при описании гастрономической лексики, в частности гастрономических глаголов. Идеографический подход, основанный на группировке лексических единиц по семантическим полям и тематическим микро-кластерам, обеспечивает системное представление глаголов, отражающих процессы приготовления пищи, тепловой обработки, сервировки и потребления.

Изучение работ узбекских лексикографов (С.Содикова, Ш.Алишерова, Ф.Насимова) показало, что при составлении тематических и идеографических словарей ключевыми являются принципы семантической точности, учёта полисемии, фразеологичности и культурного контекста. Эти положения подтверждаются и зарубежным опытом, представленным в гастрономических словарях В.В.Похлёбкина, Е.А.Юриной, Ж.-К.Корбея, А.Аршамбо и в современных иллюстрированных и электронных лексикографических проектах.

Анализ французских гастрономических словарей свидетельствует о том, что гастрономические глаголы требуют расширенного лексикографического описания, включающего точные дефиниции, тематическую классификацию,

контекстуальные примеры, переводные эквиваленты, а также отражение переносных, метафорических и метонимических значений. Наличие визуальных материалов и примеров из реальной кулинарной практики значительно повышает информативность и прикладную ценность словаря.

### Использованная литература

1. Zhang Yi. Cultural Functional Equivalence and the English Translation of Chinese Dish Names // Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems. — 2020. — DOI: 10.5373/JARDCS/V12i6/S20201152.
2. Corbeil J.-C., Archambault A. La Cuisine au fil des mots: Dictionnaire des termes de cuisine. — Québec : Amérique, 2012.
3. Larousse Hachette. Jean-Claude Corbeil. La Cuisine au fil des mots [электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.liseuse-hachette.fr/?ean=9782012524064>
4. Электронный словарь гастрономических терминов Узбекистана [электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://yuz.uz/news/ozbekistonda-gastronomik-terminlarning-elektron-lugati-yaratildi>
5. Ширинова Р. Олам миллий манзарасининг бадиий таржимада қайта яратилиши : дис. ... д-ра филол. наук. — Ташкент, 2017. — 124 с.
6. Shirinova R. Means to Eliminate Cognitive Dissonance in Literary Translation.
7. Юрина Е. А. «Пищевая метафора»: объём и границы понятия // Вестник Кемеровского государственного университета. — 2015. — № 3 (63). — Т. 1. — С. 207–212.
8. Зелена В. О. Номинация блюд в лексикографическом аспекте (на материале произведений Астафьева В. П.). — Красноярск, 2023.
9. Иванищева О. Н. Лексикографирование культуры в двуязычном словаре. — Санкт-Петербург, 2005.
10. Алишерова Ш., Содикова С. А. Lexicographic Principles for Creating Thematic Dictionaries // International Journal of Science and Technologies. — 2025. — Vol. 2, No. 5.
11. Насимова Ф. Лексико-семантические характеристики французских кулинарных терминов.
12. Похлёбин В. В. Кулинарный словарь. — М. : Издательство «Э», 2015. — 456 с.
13. Содикова С. Principles of Creating an Ideographic Dictionary [электронный ресурс].