

В. С. Кацуба,

Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів

ОСВОЄННЯ ЛЕКСИКИ ФРАНЦУЗЬКОГО ПОХОДЖЕННЯ В АНГЛІЙСЬКІЙ КУЛІНАРНІЙ ТЕРМІНОСФЕРІ (НА МАТЕРІАЛІ ВІКТОРІАНСЬКИХ КУЛІНАРНИХ КНИГ)

У статті, використовуючи вікторіанські кулінарні книги, розглянемо вікторіанську епоху у контексті її кулінарних взаємозв'язків з Францією та вплив французької кулінарної культури не лише на відповідну англійську терміносферу, але й на англійські кулінарні традиції в цілому.

Ключові слова: вікторіанські кулінарні книги, французька кухня, мовні запозичення.

ОСВОЕНИЕ ЛЕКСИКИ ФРАНЦУЗСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В АНГЛИЙСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ТЕРМИНОСФЕРЕ (НА МАТЕРИАЛЕ ВИКТОРИАНСКИХ КУЛИНАРНЫХ КНИГ)

В данной статье, используя викторианские кулинарные книги, рассмотрим викторианскую эпоху в контексте ее кулинарных взаимосвязей с Францией и влияние французской кулинарной культуры не только на соответствующую английскую терминосферу, но и на английские кулинарные традиции в целом.

Ключевые слова: викторианские кулинарные книги, французская кухня, языковые заимствования

FRENCH BORROWING IN THE ENGLISH CULINARY TERMINOLOGY (BASED ON VICTORIAN COOKERY BOOKS)

Lots of enrichment to the English cuisine came from France. The French cuisine as it does today at that time had a reputation of being refined, sophisticated and advanced, and therefore was believed to be in positions of authority to many other cuisines including the British. In the nineteenth century British food started to gain its reputation for being bland and hard. It was Dickens's Household Words magazine that stated in 1851 that 'the real art of stewing is almost unknown in Great Britain. Everything that is not roasted or fried or boiled at a 'gallop' speed till the quantity of tenderness is consolidated to the consistency of caoutchouc'

Eliza Acton, a famous food writer of the time, claimed that why the English, as a people, remain more ignorant, than their Continental neighbours of so simple a matter as preparing food for themselves. She suggests that 'we should learn from other nations in order to remedy our own defects. In search of remedy they turned to their nearest continental neighbours.

French cookery recipes, culinary methods and terms are abundant in English cookery books of the time. The cookery books of that time tend to refer to the French as being superior basically in every cookery aspect. The article analyzes the influence of the French cuisine on British cooking as well as on the English culinary terminology using cookbooks of the period.

Keywords: Victorian cookbooks, French cuisine, French borrowings.

Не зважаючи на надмірності та протиріччя, Вікторіанської доба залишається однією з улюблених історичних епох у свідомості британців, про що свідчить популярність Вікторіанської літератури та живопису, звернення до неї сучасного кіно. Для Британської імперії цього періоду характерний небувалий розквіт капіталізму, ствердження могутності й авторитету Англії на міжнародній арені. І хоча моральний кодекс того часу закріпив консервативні цінності суспільства, елементи інших культур активно проникали в суспільство. Під час правління королеви Вікторії територія Британської імперії покривала майже четверту частину всієї заселеної земної поверхні. Поселенці, що приїжджали, щоб управляти колоніальними територіями, привозили назад в Англію елементи інших культур, побуту, в тому числі і місцеві страви.

Jane Grigson у книзі *English Food* вважає, що історія національної кухні – це історія мови [4, с. 2]. На думку автора, жодна національна кухня не належить виключно одній країні, оскільки рецепти та страви цілеспрямовано чи випадково переводять з культури в культуру, запозичуються, передаються, а в кінці обов'язково пристосовуються до потреб людей, де вони осіли: британці запозичують у французів, французи – у італійців, так само як давні римляни вчилися у греків, а греки – у єгиптян та персів. Що у даних випадках стає неодмінною ознакою запозичення так це – його пристосування до потреб та смаків нової культури та неодмінне набуття рис національного характеру. Таким чином національна англійська кухня повинна включати не лише національні страви такі як: pies, roasts and nursery puddings, а також страви південно-східної Азії та Середземномор'я, оскільки історія англійська кухні – це п'ятсотлітня історія кулінарного піратства (food piracy), що запозичує ідеї, імпортує матеріали та використовує їх у власних потребах [4, с. 2].

Роберт Сауті у книзі *Листи з Англії* під виглядом іспанського мандрівника Don Manuel Alvarez Espriella характеризує англійське суспільство у період першого десятиліття 19 ст. З поміж інших типово англійських рис автор називає англійців любителями «вишуканих іноземних продуктів» (*fancy foreign foods*). У раціоні вікторіанців з'являються та стають модними страви з азійських колоній: карі, кеджері, чатні, малігатоні, черепаховий суп; французькі, італійські страви. Активно розвивається та набуває характерних ознак вікторіанська кулінарна література. Тематика кулінарних книг 19 ст. тематично виходить за межі теми приготування їжі. Вікторіанські кулінарні книги широко розкривають тему домоведення, наводячи поряд з рецептами приготування їжі коротку правову довідку, пояснення обов'язків кожного з домашніх слуг, що може слугувати для кращого розуміння побуту та умов життя, а також норм поведінки, ідеалів та цінностей вікторіанського суспільства. По кількості та обширному характеру викладеної інформації вікторіанські кулінарні книги нагадують сучасні інтернет-блоги по організації власного побуту або домоведенню.

Назвемо вікторіанські кулінарні книги, що виступають об'єктом нашого дослідження. Кулінарна книга Елізабет Бітон (Elisabeth Beeton *The Book of Household Management*, 1861) – це довідник для сучасного авторові вікторіанського суспільства з усіх аспектів ведення домашнього господарства. Книга містить не лише енциклопедичну кількість рецептів, але й розділи, присвячені «некулінарним» темам (*Економка, Організація та економія кухні, природна історія риб, домашні слуги, дитячі хвороби та навіть правова довідка*). Автор використовує нову на той час форму організації інформації: у кожному з рецептів вказані час приготування, вартість, кількість порцій тощо (на протизагу попередній формі, де інформація не поділялася на тематичні групи.) Середній клас є цільовою аудиторією автора. Не зважаючи на те, що книга Елізабет Бітон присвячена, на перший погляд, вузькопрофільній та малозначущій темі, вона може слугувати основою для кращого розуміння не лише побуту, але й ідеалів та цінностей вікторіанського суспільства, а саме середнього класу.

Хоча згадана вище книга Елізабет Бітон вважається найзнаменитішою серед вікторіанських кулінарних книг, Mrs Beeton's Book of Household Management насправді не є ні новаторською у своєму жанрі, ні оригінальною за змістом [15, с. 11]. Левову частку рецептів було взято з попередніх публікацій Елізи Ектон, ще одного вікторіанського кулінарного автора. Крім того, спроба розділити інформацію на логічні частини та надати тексту більш сучасний та зрозумілий вигляд

– ідея Елізи Ектон, вперше використана у її книзі *Modern Cookery for Private Families* (1845). Не зважаючи на копіювання змістового наповнення, обидві книги залишаються різними, а у деяких аспектах протилежними за стилем викладу фактичної інформації. У книзі Елізабет Бітон переважають чіткі та об'єктивні вказівки щодо приготування певної страви. Проза Елізи Ектон має елементи пояснення та обговорення певних аспектів приготування. «Еліза Ектон – свого роду стильний та вишуканий інноватор, чия елегантна проза підняла процес притування їжі до рівня мистецтва, і хто висловив власне ставлення до їжі, її історії та приготування як до питань високого смаку та вміння» [12, с. 5]

Серед особливостей книги місіс Маршал (Mrs. Marshall Larger *Cookery Book of Extra Recipes*, 1891) варто назвати наявність всіх рецептів як оригінальних, що виключало можливість копіювання змісту з попередніх видань, а також акцент на приготуванні більш вишуканих, а не повсякденних широковідомих страв. Таким чином, книга не має характерного чи не для всіх попередніх видань енциклопедичного розмаху з намаганням охопити всі можливі рецепти. Місіс Маршал відома не лише як автор кулінарних книг. Вона володіла кулінарною школою, виставковим залом з кухонними новачками, агенцією з найму кухарів на різного роду заходи та продажу власних запатентованих кухонних пристроїв.

Вікторіанська доба – це епоха захоплення французькою модою. У творі Вальтера Скотта «Квентін Дорвард» знаходимо образну та метафоричну картину сніданку, що складається з таких страв французької кухні: *pate de Perigord, a delicate ragout (just that petit point de l'ail), the most exquisite white bread called boules (whence the bakers took their French name of boulangers) a flask of leather called bottrine, which contained about a quart of exquisite Vin de Beaulne*. У описі сніданку, яким король, переодягнений купцем, пригощає головного героя однойменного твору, автор вживає ряд саме французьких найменувань, що покликані додати особливого вишуканості усій розповіді.

Як відомо, за англійською національною кухнею утвердилася репутація не надто вишуканої та одноманітної. Останнім часом ситуація трохи змінюється: велика кількість британських кухарів відповідно до шкали Мішелін (Michelin) мають багато зірочок, а кулінарні телепрограми користуються великою популярністю та стали своєрідним видом спорту. Не зважаючи на це, історично британська кухня ніколи не користувалася репутацією вишуканої та взірцевої. Ben Rogers у книзі *Beef and Liberty: Roast Beef, John Bull and the English Nation* наголошує на відносній простоті англійської кухні і традиційний спосіб приготування їжі як її характерних ознак. Автор стверджує, що до другої пол. XX ст., англійська національна кухня, на відміну від французької, залишалася відносно простою та невибагливою у виборі інгредієнтів та способах приготуванні. Її основа – прості продукти харчування, наприклад яловичина. М'ясо традиційно запікають, не вдаючись до більш витончених способів приготування [8, с. 6].

Скептичні коментарі щодо зниження якості англійської кухні знаходимо у періодичних виданнях 19ст. *Blackwoods Magazine* іронічно стверджує, що «мета будь-якого іноземного повара – приготувати ніжну на смак страву, англійський кухар намагається зробити її якомога твердішою» [3, с. 286] У журналі Чарльза Дікенса та його дружини *Household Words* від 1851 знаходимо таку характеристику якості англійської кухні: «В Великобританії процес правильного тушкування нікому поки не відомий: їжу прийнято готувати на «галопівій» швидкості, допоки стан страви по м'якості не досягне рівня каучуку.» [5, с. 15] Оскар Уальд висміював невміння британських кулінарів приготувати суп, який би являв собою «щось складніше ніж примітивне поєднання води та приправ» [3, с. 297]

Перевагу національних страв інших країн над англійськими визнає Алекс Соер, шеф-кухар елітного Реформ-клубу та один зі знаменитих вікторіанських авторів кулінарних книг. У передмові до видання *The Modern Cook* він піддає критиці англійських авторів кулінарних книг. За його словами, їх характерною рисою можна вважати те, що «не вивчивши основних правил кулінарії та не досягнувши майстерності у кулінарному мистецтві, вони беруться навчати кулінарії своїх читачів» [10, с. 117]. На противагу їм, автор наводить французьких майстрів, які «досягли історичного успіху та вважаються видатними постатями» [10, с. 117].

Як видно з перелічених вище фактів, простий характер національних страв (особливо у порівнянні з іноземними) піддавали критиці авторитетні у даній сфері постаті (за невеликим винятком палких кулінарів-патріотів, як наприклад, Hannah Glasse, що наголошували самоцінність національних страв та заперечували можливість іноземного впливу). Еліза Ектон, автор кулінарної книги *Modern Cookery for Private Families* висловила думку «чому б англійцям, як нації, що мені обізнана у кулінарних справах, не повчитися у своїх європейських сусідів, щоб виправити власні недоліки» [15, с. 13]. Оскільки французька кухня виявилася територіально найближчою та на той час користувалася великим авторитетом та вважалася законодавицею моди у даній сфері (розкішні елітні ресторани Лондону 2 пол 19ст вважаються наслідуванням французькою традиції), то з метою «виправлення власних недоліків». Вікторіанські повари та кулінарні автори звертаються до своїх французьких сусідів.

Основний фокус вікторіанські кулінарні книги роблять на те, як у той чи інший спосіб з найменшими витратами приготувати страву. Тому хоч вікторіанські кулінарні книги, як і вікторіанська кухня, рясніє іноземними стравами, питанням приналежності даної страви до певної національної кухні приділяли мало уваги. Кулінарні рецепти у книгах публікуються безвідносно до національного походження їжі, основний фокус у них на самому процесі та способі приготування страв. Рецепти систематизовані за тематичним принципом, розділів присвячених приготуванню страв певної національної кухні, у тому числі французької, як правило, немає. У книзі Елізабет Бітон *The Book of Household Management* знаходимо велику кількість французьких страв та рецептів (*potatoes fried (French fashion), cucumber soup (French Recipe), French mode of dressing of spinach*) У книзі Елізи Ектон знаходимо розділ «*Foreign and Jewish Cookery*», який як видно з назви присвячений приготуванню іноземних страв (*Jewish Smoked Beef, Indian Lobster-Cutlets, Stufato (A Neapolitan Recipe)*).

Ретельний аналіз слів, запозичених з французької мови, дає можливість встановити французький пласт у запозиченнях в етимологічному аналізі кулінарної лексики. Не зважаючи на відсутність окремих розділів, присвячених французькій кухні, текст кулінарних книг насичений французькими словами на позначення харчових продуктів та кулінарних явищ. За ступенем пристосування французьких найменувань до кулінарної системи англійської мови розглянемо такі типи запозичень:

- слова-екзотизми. Найменування, що мають найменший ступінь пристосування та виразні ознаки іншомовності. Це слова, що позначають національні французькі реалії, у даному випадку кулінарної сфери: *vol-au-vent, fricandeau, Blanquette*.

- Слова-варваризми, або найменування, які не стали загальноживаними та зберігають чужомовну графічну передачу, у даному випадку французькомовну. До слів-варваризмів віднесемо такі найменування (*French veal cutlets a indienne, (Indian fassion), veal cutlets a la mode de londres (London fashion), Fowl a la carlspors, Spinach a la anglaise, Green peas a la francaise, French beef a la mode*). Особливість використання слів-варваризмів у кулінарних книгах – у намірі автора надати їм виразного іншомовного вигляду. Найменування, що передають відповідне значення, існують в англійській мові (*a la mode de londres – or london fashion*). Слова-варваризми у даному випадку покликані не лише висловити та передати мовними засобами невідоме досі поняття, але також надати найменуванню поняттю іноземного французького забарвлення.

- Кальки, або переклади французьких слів на позначення певних кулінарних понять: buttered carrots (фр. carrots au beurre), hash of game (фр. French salmis). Нерідко у випадку калькування зустрічаємо обидва варіанти найменування.
- Запозичення значення. Слово в англійській мові набуває нового значення та передає найменування, яке існує у французькій мові. Наприклад, французький вінегретний соус був відомий у вікторіанський період під назвою French dressing; French thickening (фр. Brown Roux), French crust (фр. Pate brisse).
- Власне запозичення. Найменування, у яких процес пристосування ще не завершився та які зберігають забарвлення іншомовності: Bechamel, ragout, rissoles, brioche, paste, fricasee, truffles.
- Засвоєння, або слова, що граматично та фонетично адаптувалися до запозичуваної мови, та набули притаманного корінним словам вигляду. Наприклад, англійське слово cutlet походить від французького cotelette «little rib»; batter (Old French batteure «beating»), mustard (Old French «mostarde» «mustard, mustard plant»).

На початку книги Елізабет Бітон наводить тлумачення 54 французьких кулінарних термінів від *aspic* (a savoury jelly) до *vol-au-vent* (a rich crust of very fine puff-paste). Еліза Ектон тлумачить 130 найменувань. У контексті слідування французькій моді десятки кулінарних термінів проникають у англійську терміносферу. У кулінарних книгах знаходимо свідчення про популярність та вплив французької кухні.

Література:

1. Acton Eliza. Modern Cookery for Private Families./ Eliza Acton. – London : Elek, 1966. – Mode of access : <https://archive.org/details/moderncookeryfo00actogoog>
2. Beeton Isabella. The book of Household Management Volume 1 / Isabella Beeton. – Exclassics Project, 2009. – Mode of access : <http://www.exclassics.com/beeton/beetpdf1.pdf>
3. Colquhoun Kate. Taste: The History of Britain Through its Cooking / Kate Colquhoun. – London : Bloomsbury Publishing Plc, 2008. – P. 460.
4. Grigson Jane. English Food / Jane Grigson. – London : Purnell Book Services, 1974. – p. 449.
5. Humble Nicole. Culinary Pleasures: Cookbooks and the Transformation of British Food. – Nicole Humble. – London : Faber and Faber Limited, 2005. – P. 342.
6. Marshall Agnes. Larger Cookery Book of Extra Recipes./ Agnes Marshall. – London : Marshall's school of cookery : Simpkin, Marshall, Hamilton, Kent, 1891. – Mode of access : <https://archive.org/details/largercookeryboo00marsuoft>
7. Prince Rose. The New English Kitchen : Changing the Way You Shop, Cook and Eat / Rose Prince. – London : Fourth Estate, 2005. – P. 225.
8. Rogers Ben. Beef and liberty: Roast Beef, John Bull and the English Nation / Ben Rogers. – London : Vintage, 2003. – P. 313.
9. Southey Robert. Letters from England: By Don Manuel Alvarez Espriella / Robert Southey. – London, 1808. – Mode of access : <https://archive.org/details/lettersfromengla01soutoift>
10. Spencer Colin. British Food: An Extraordinary Thousand Years of History / Colin Spenser. – London : Grub Street, 2002. – P. 400.
11. Stringer Helen. Mrs. Beeton Saved My Life./ Helen Stringer. – The Los Angeles Times, 2000. – Mode of Access : <http://articles.latimes.com/2000/jan/19/food/fo-55274>
12. Етимологічний словник англійської мови [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://www.etymonline.com/>

УДК 811.161.2'373.7

Т. В. Кедич,

Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, м. Дніпропетровськ

СЕМАНТИЧНА ТРАНСФОРМАЦІЯ ФРАЗЕОЛОГІЧНИХ ОДИНИЦЬ (НА МАТЕРІАЛІ УКРАЇНСЬКОЇ ІСТОРИЧНОЇ ПРОЗИ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХХ СТОЛІТТЯ)

Досліджено семантичну трансформацію фразеологічних одиниць, зокрема власне семантичні перетворення, руйнування традиційної сполучуваності фразеологізмів, а також семантизацію окремих компонентів стійких сполучень слів. Аналіз здійснюється на матеріалі історичних романів П. Загребельного, Р. Іванчука, Р. Іванченко, Ю. Мушкетика.

Ключові слова: фразеологічна одиниця, трансформація, власне семантична трансформація, буквализація значення.

СЕМАНТИЧЕСКАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ ФРАЗЕОЛОГИЧЕСКИХ ЕДИНИЦ (НА МАТЕРИАЛЕ УКРАИНСКОЙ ИСТОРИЧЕСКОЙ ПРОЗЫ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ ХХ СТОЛЕТИЯ)

Исследовано семантическую трансформацию фразеологических единиц, а именно собственно фразеологические преобразования, разрушение традиционной сочетаемости фразеологизмов и семантизацию отдельных компонентов устойчивых единиц языка. Анализ осуществляется на материале исторических романов П. Загребельного, Р. Иванчука, Р. Иванченко, Ю. Мушкетика.

Ключевые слова: фразеологическая единица, трансформация, собственно семантическая трансформация, буквализация значения.

SEMANTIC TRANSFORMATION OF PHRASEOLOGICAL UNITS (ON THE MATERIAL OF UKRAINIAN HISTORICAL PROSE OF THE SECOND HALF OF THE TWENTIETH CENTURY)

Investigated semantic transformation of phraseological units, namely actually phraseological transformations, the destruction of the compatibility of traditional idioms and semantization individual components of sustainable units of the language. The analysis is carried out on the material of historical novels P. Zagrebelyny, R. Ivanuchuka, R. Ivanchenko, Y. Muchketuka. It is established that the context of the artwork determines the conditions for the emergence of all sorts of additional values of phraseological units, as well as occasional expressions. When semantic transformations of phraseological units is reconsidering traditional phraseological units, which leads to the emergence of new connotative shades. It was found that one of the most productive ways to upgrade phraseological units on the pages of Ukrainian historical prose of the twentieth century. there is a transformation (modification).

The use of transformed stable word combinations is a characteristic feature of movetoroot writers. Potential okashana change of semantics of phraseological units makes their relative semantic integrity, relative constancy of component composition, northeasternmost and reproducibility. okazalis transformation of phraseological units are stylistically motivated. on the one hand, the context influences them and makes possible their transformation, and the transformed units affect context, enhancing his emotionally expressive expressive, informative. Found that the change of semantics of phraseological units does not destroy them, but only causes changes in their value, gives a more expressive color and copyright connotations. skilled