

БАБИКОВА Е. А., КАЗАЕВА Н. В.

**ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ЛЕКСЕМ ВЕНГЕРСКОГО ЯЗЫКА,
ОБОЗНАЧАЮЩИХ НАЗВАНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ
(НА МАТЕРИАЛЕ СЛОВАРЕЙ)**

Аннотация. В статье на материале словарей рассматриваются реалии, обозначающие названия еды и напитков в венгерском языке.

Ключевые слова: культура, язык, лексема, лингвокультурология, венгерский язык, лингвокультурологический анализ, реалия.

BABIKOVA E. A., KAZAEVA N. V.

**LINGUOCULTURAL ANALYSIS OF HUNGARIAN LEXICAL UNITS
DENOTING FOODS AND DRINKS: A STUDY OF DICTIONARIES**

Abstract. The article presents a study of Hungarian dictionaries. The study is aimed at analyzing some culture-specific concepts denoting foods and drinks in the Hungarian language.

Keywords: culture, language, lexical unit, cultural linguistics, Hungarian language, linguocultural analysis, culture-specific concept.

Язык – уникальное многогранное явление, возникшее в человеческом обществе как результат когнитивной деятельности каждого индивида и всего народа в целом. Человек, как субъект социокультурной жизни, не может существовать вне общества и вне человеческой культуры. Исходя из этого, можно сделать вывод, что каждый носитель языка является в то же время и носителем культуры, а язык представляет собой культурный код нации. Язык теснейшим образом связан с культурой: он прорастает в нее, развивается в ней и выражает ее [3, с. 9].

Лингвокультурология изучает язык как феномен культуры. Из всех лингвистических дисциплин именно лингвокультурология, которая возникла на стыке лингвистики и культурологии, сосредотачивает свое особое внимание на исследовании исторических и современных фактов через призму духовной культуры. Поэтому можно с уверенностью сказать о том, что на протяжении всей истории развития языкознания лингвокультурология занимает в нем далеко не последнее место.

Лингвокультурологический аспект подразумевает исследование таких языковых единиц, которые имеют национально-культурное своеобразие и являются хранителями специфических черт этнической ментальности.

Предметом данного исследования являются лексические единицы венгерского языка, обозначающие названия еды и напитков, а также выявление лингвокультурологических особенностей данных лексем.

Материал для исследования отобран методом сплошной выборки из небольшого культурологического словаря И. Барта «Русским о венграх» [1], который включает в себя около 900 культурно-исторических реалий венгерского языка, а также из венгерско-русского [4] и электронного русско-венгерского/венгерско-русского онлайн-словарей [5].

Качественный и количественный состав лексики, отвечающей за обозначение еды и напитков, отличается в разных языках. Это связано, во-первых, с особенностями и разнообразием национальной кухни разных стран, во-вторых, с уровнем материального и духовного развития речевого коллектива. Наименования блюд формируются в условиях специфики мировоззрения и культуры определенной группы людей.

История венгров, которая, насколько ее можно проследить, охватывает по меньшей мере три тысячелетия – тысячелетия, полные лишений, скитаний, войн, переселений, завоеваний, порабощений, тысячелетия, полные трансформаций, которые привели от примитивной кочевой жизни к зачаткам земледелия и животноводства и в конечном счете к оседлости.

Сегодня нельзя точно определить, какую пищу варили кочевые племена в своем походном котле под названием «бограч». Известно лишь то, что это были блюда наподобие супов, которые венгры варили из имевшихся припасов, например, сушеной рыбы или вяленого мяса, а также собранных трав, корней и грибов. Скорее всего, они готовили в своих котлах рагу или иную острую еду из одного блюда, в зависимости от того, что было у них под рукой. После появления в XVIII в. в венгерской кухне новой приправы – паприки, – для различения многообразных блюд из котла, потребовалось дать им новые названия, а также сформировать новые правила готовки и распределить блюда по группам.

Современная венгерская кухня отличается большим разнообразием национальных блюд, известных далеко за пределами страны и имеющих свои особенности.

Рассмотрим некоторые номинативные единицы венгерского языка, обозначающие названия национальных венгерских блюд и напитков:

bableves – густой фасолевый суп, излюбленное блюдо венгров, которое можно найти в меню любого венгерского ресторана;

beigli (от нем. *Beigli*) – маковые и ореховые слоеные рулеты; бейгли – неотъемлемый атрибут Пасхи и Рождества;

bukta – сдобная булочка с начинкой (джем, мак, творог); некогда она являлась основным продуктом питания в школьных и университетских столовых;

császármorza (досл. ‘королевские крошки’) – род рассыпчатой запеканки под сладким соусом;

csipetke (от венг. *csipet* ‘щепотка, крошка, капля’) – венгерский вариант клёцек, подаваемый с топлёным свиным салом, обычно подаются с гуляшом;

dobostorta – традиционный венгерский торт, состоящий из шести слоев бисквита с шоколадным кремом и карамельной глазурью. «Добош» был любимым тортом императрицы Австро-Венгрии Елизаветы, супруги Франца Иосифа. Торт назван по имени своего автора, венгерского кондитера Йозефа Добоша. В 1885 году для Венгерской национальной выставки он придумал свой шедевр – торт, который не портится как минимум 10 дней. При современном ему уровне развития холодильной техники это было очень важно. Свой рецепт Добош опубликовал в 1906 году, и в современной Венгрии торт Добош готовят в соответствии с оригинальным рецептом [2];

egri bikavér (досл. ‘эгерская бычья кровь’) – самое известное красное вино Венгрии. По легенде, название этого вина связано с военной победой в истории Венгрии, когда турки, осаждавшие крепость Эгер, бежали, испугавшись пятен от вина на одежде и лице венгерских солдат, решив, что те пили бычью кровь, чтобы обрести силу. Почвы региона Эгер как нельзя лучше подходят для производства этого вина;

esterházy rostélyos – это жаркое из говядины (ростбиф) по рецепту князя Эстерхази с майонезно-горчичным соусом. Названо в честь венгерского дипломата Пала Антала Эстерхази, служившего министром иностранных дел Венгрии во время революции 1848-1849 годов;

esterházy torta – миндально-шоколадный торт, популярный в Венгрии, Австрии и Германии. Назван в честь венгерского дипломата Пала Антала Эстерхази, служившего министром иностранных дел Венгрии во время революции 1848-1849 годов;

főzelék (от венг. *főz* ‘варить, готовить’) – блюдо из тушеных овощей с мучной заправкой, овощное рагу из шпината, кабачков, капусты, картофеля, фасоли, чечевицы и кольраби;

fröccs – шипучий освежающий напиток (вино, разбавленное газированной водой), употребляемый для утоления жажды в летний зной. Название образовалось от звукоподражательного слова, напоминающего шипение содовой воды, наливаемой в стакан;

gombóc – кнедлики, галушки. Традиционное национальное блюдо, под собой скрывающее шарики из теста или так называемые галушки, которые могут быть как постными, так и с добавлением мяса или даже фруктовой начинкой. В зависимости от рецепта, в ресторанах кнедлики могут подаваться и как гарнир к мясным блюдам, и как самостоятельное кушанье, и даже как сладкое лакомство;

gulyás – гуляш, национальное блюдо в виде густой мясной похлебки, традиционная еда пастухов. Сам по себе гуляш, представляет нечто среднее между мясным рагу и густым супом, поэтому его можно употреблять и как первое, и как второе. Изобрели блюдо венгерские пастухи, в переводе с венгерского *gulyás* означает ‘пастух’;

gundel palacsinta – блинчики по-гунделевски, названные так в честь знаменитого будапештского гастронома Кароя Гунделя. Фаршированные орехами блинчики по-гунделевски подают в знаменитом будапештском ресторане «Гундель»;

halászlé – национальное блюдо, уха с красным перцем, готовящаяся на открытом огне в чугунном котелке. Название происходит от венг. *halász* ‘рыбак’ и *lé* ‘жидкость’, ‘суп’;

kadarka – легкое виноградное вино, широко применяемое для изготовления фрёча;

körözött – творог из овечьего молока, приправленный пряностями;

krumplitészta – мучное блюдо из теста с картошкой; считается «едой для бедняков», неизменно фигурировало в меню рабочих и казарменных столовых;

kürtőskalács – традиционная венгерская выпечка цилиндрической формы родом из Трансильвании, выпекаемая обычно над открытым огнем. Это неотъемлемый элемент венгерских праздников и массовых мероприятий, например, рождественского базара;

lángos (досл. ‘пламенный’) – лепешка, обжаренная в кипящем масле, излюбленная еда быстрого приготовления на венгерских ярмарках и базарах;

lecsó – блюдо из лука, помидоров, паприки и слабо-копченой свиной колбасы, считается национальным венгерским блюдом; в Венгрии подается как отдельное блюдо (которое едят с хлебом) или в качестве гарнира к жаркому из мяса (в таком случае готовится без колбасы);

mákoslécszta – лапша с маком и сахаром; такая лапша подается, как правило, после какого-то одного сытного блюда (например, после фасолевого супа) в качестве второго или десерта;

paprikás – паприкаш, тушеное мясо, приправленное красным перцем. Паприкаш бывает рыбный, куриный, из телятины или ягненка. Но ни один венгерский шеф-повар никогда не приготовит паприкаш из говядины, свинины, баранины или же гусятины, утки или дичи. «Ни жирного, ни черного мяса», – таково главное требование при приготовлении хорошего паприкаша. Главными приправами к нему служат обычно свиной жир, лук, молотый перец, иногда стручки паприки и помидоры;

pálinka – палинка, крепкий спиртной напиток, готовящийся из самых разных фруктов;

peres – большая сушка в форме кренделя, обычно посыпанная солью;

pogácsa – излюбленный вид домашней венгерской выпечки, соленые или сладкие коржики, обычно подают после еды или к сытным супам, например, к гуляшу, вместо хлеба;

pörkölt (досл. ‘поджаренный’, ‘жареный’) – пёркёлт, самое простое мясное блюдо венгерской кухни, это кусочки мяса, тушенные в соусе с красным перцем и луком;

rétes – венгерский слоеный пирог, штрудель, который делают из отборной венгерской муки с высоким содержанием клейковины, благодаря которой тесто становится очень эластичным, и его можно растянуть до состояния папиросной бумаги. Это тончайшее тесто сворачивают в рулет, а в качестве начинок добавляют творог с изюмом, яблочное повидло с корицей, грецкие орехи с сахаром и лимоном или мак, отваренный в сладком молоке. Режут готовый ретэш наискосок и посыпают сахарной пудрой;

rigó jancsi (досл. ‘Янчи дрозд’) – шоколадный бисквит, квадратное пирожное, наполненное воздушным шоколадным муссом и покрытое шоколадом. Названием оно обязано славившемуся своей красотой и скрипичным искусством цыгану-примашу (скрипачу), хотя связывает их разве что шоколадный цвет;

szilvásgombóc – картофельные шарики со сливой или абрикосом;

tarhonya – специфически венгерская еда из пресного теста в виде мелких шариков, унаследованная от предков-кочевников. Это круто замешанное яичное тесто, перетираемое в руках до тех пор, пока оно не распадется на мелкие катышки наподобие крупы. Крупинки затем сушат на солнце или прокаливают на сковороде, едят тархоню как отдельное блюдо или в качестве гарнира к пёркёлту;

tokaji borok – токайские вина (от венг. *Tokaj* – горный массив в Венгрии и Словакии); белые десертные вина золотистого цвета, приготовленные из плодов светлых сортов винограда, подвяленных в естественных условиях – на ветвях под солнечными лучами. Обладают привкусом изюма и специфическим букетом с медовым тоном;

tokány – национальное блюдо, состоящее из кусочков тушеного мяса, приправленного черным перцем и сметаной. Отличается от пёркёлта только тем, что мясо для него нарезают тонкими полосками, а лук и паприку кладут в меньших количествах, при этом добавляя для вкуса сметану, грибы, зеленый горошек и зелень;

túrós csusza – одно из самых распространенных сладких блюд, обычно подающееся как второе блюдо после рыбного супа, представляет из себя вермишель со сметаной или творогом со шкварками. Название происходит от венг. *csusza* ‘скользящая’, т. к. она будто ‘проскальзывает в желудок’;

unicum – горьковато-сладкий густой напиток, настоянный на пряностях и лечебных травах. Считается одним из национальных напитков Венгрии. Это лечебный напиток из 40 трав, выдержанный в дубовых бочках. Рецепт «Уникума» династия Цвак, вот уже в течение 200 лет производящая данный напиток, держит в секрете;

zsemle (zsömlé) – круглая булочка небольшого размера; тесто изготовлено по тому же рецепту, как и у рогаликов (*kifli*);

zserbó – торт получил свое название от создателя Эмиля Жербо. Посвятил его кулинар юбилею кафе Куглера, находящемуся в Будапеште и существующему с 1858 г. и по сей день. В торте был использован первосортный шоколад, вяленые абрикосы и абрикосовая палинка.

В результате проведенного нами исследования было выявлено и проанализировано 37 лексических единиц венгерского языка, обозначающих названия еды и напитков. Данная группа лексики представляет большой интерес для изучающих венгерский язык, т. к. наиболее наглядно иллюстрирует специфические факты венгерской культуры.

ЛИТЕРАТУРА

1. Барт И. Русским о венграх: культурологический словарь / пер. с венг. Т. Воронкиной. – М.: Радуга, 2005. – 224 с.
2. Добош (торт) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.wikipedia.org/?oldid=78866475>.
3. Маслова В. А. Лингвокультурология: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2001. – 208 с.
4. Gáldi L., Uzonyi P. Magyar-orosz szótár. – Венгерско-русский словарь.– Budapest: Akadémiai Kiadó, 2000. – 948 old.
5. Orosz Szótár: электрон. русско-венгерский / венгерско-русский словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://orosz-szotar.hu/>.