

НАУЧНО-ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТЕРМИНОВ В ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ

Рахматова Х.С.¹

Аннотация:

В статье всесторонне анализируются процессы формирования и развития гастрономических терминов, а также их место в языковой системе с лингвокультурологической точки зрения. Обобщаются научные исследования, выполненные к настоящему времени в данном направлении.

Ключевые слова: гастрономические термины, гастрономия в суфизме, концепт “пища”, глуттонический дискурс, кулинарный дискурс, “понятие пищи”.

В настоящее время развитие современной лингвистики требует комплексного анализа языка не только как внутренней системы, но и как явления, находящегося в постоянном взаимодействии с внешними факторами. Это свидетельствует о том, что глубокое изучение межъязыковых связей и механизмов их взаимного влияния является одной из актуальных научных задач современного языкознания.

В условиях глобализации особую значимость приобретает исследование языковых единиц, отражающих национальную и культурную специфику народов. Наряду с процессами универсализации наблюдается усиление тенденций к дифференциации культур и сохранению их самобытности. Данное обстоятельство обуславливает необходимость глубокого и системного изучения лексических единиц, репрезентирующих этнокультурные ценности, в частности гастрономических терминов, в лингвокультурологическом аспекте.

В связи с этим в настоящем исследовании процессы формирования и развития гастрономических терминов, а также их место в языковой системе рассматриваются с позиций лингвокультурологии, а результаты ранее проведённых научных изысканий в данной области обобщаются. В ходе исследования используются описательный, сопоставительный, лингвокультурологический и когнитивный подходы. Полученные результаты ориентированы на обогащение общей теории языкознания, а также на внесение научно-практического вклада в такие прикладные области, как переводоведение и языковое образование.

Язык является зеркалом культуры, через которое находят отражение не только реальные условия среды и образ жизни человека, но и процессы социального самосознания народа, его менталитет, национальный характер, традиции, обычаи, совокупность нравственных ценностей и мировоззрение. Следовательно, язык представляет собой совокупность знаний и идей, сформированных как социальное наследие [2:185], и не может существовать независимо от культуры.

Английский антрополог П. Фредрикс в своих исследованиях использовал понятие “язык и культура”, однако термин “лингвокультурология” был введён в англоязычную лингвистику американским лингвистом и антропологом М. Агаром. Впервые он употребил данный термин в работе *Language Shock: Understanding the Culture of Conversation*. По мнению М. Агара, лингвокультурология выполняет функцию неразрывной связи и необходимого моста между языком и культурой, при этом эти два понятия невозможно рассматривать как отдельные и самостоятельные [5:124].

¹ Рахматова Хулкар Солижон кизи, Международного университета туризма и культурного наследия “Ипак йўли”

Лингвокультурология как самостоятельное направление языкознания сформировалась в 90-е годы XX века. Как отмечают исследователи, термин “лингвокультурология” (лат. *lingua* — «язык», *cultus* — “почитание”; греч. — “наука”) возник в результате научных изысканий, проводимых в рамках Московской фразеологической школы под руководством В. Н. Телии. Среди основных представителей данной школы особо выделяются Ю. С. Степанов, А. Д. Арутюнова, В. В. Воробьёв, В. Шаклеин и В. А. Маслова [3].

Взгляды упомянутых учёных свидетельствуют о том, что культура, подобно языку, представляет собой определённую знаковую систему, способную передавать информацию, однако она не формируется и не функционирует независимо от языка. Основная функция культуры заключается, прежде всего, в сохранении исторической памяти общества, а на следующем этапе — в накоплении и широком социальном применении данного опыта.

Как известно, каждое слово выражает условное наименование определённого понятия. В процессе удовлетворения повседневных и естественных потребностей человека словарный состав языка последовательно расширяется, особенно за счёт лексических единиц, связанных с гастрономической сферой. Это обусловлено тем, что каким бы богатым ни был словарный состав языка, он не может самостоятельно выполнять полноценную коммуникативную функцию. Для функционирования языка как средства общения необходимо, чтобы слова вступали в грамматические отношения. Лексические единицы и термины, в свою очередь, позволяют обозначать конкретные предметы, понятия и передавать эмоциональное содержание.

Пища, например, помимо удовлетворения биологических потребностей человека, обладает важным значением как средство передачи определённой информации. С самых ранних этапов существования человечества пища выступает основным фактором, обеспечивающим жизнедеятельность и продолжение существования. Уже на начальных стадиях эволюции процессы приготовления и потребления пищи сформировались как физиологическая деятельность, неразрывно связанная с повседневной активностью индивида, и постепенно заняли особое лингвистическое «поле» в системе языка.

В системе национального культурного мышления каждого народа концепт «пища» занимает значимое семантическое место. В условиях нехватки продовольствия окружающая действительность в сознании человека прежде всего интерпретируется как совокупность объектов, пригодных и непригодных для употребления. Данный универсальный когнитивный механизм проявляется как фактор, формирующий деятельность человека, ориентированную на практики потребления и расходования ресурсов в повседневной жизни [1].

Настоящее исследование направлено на раскрытие научно-теоретических основ изучения гастрономических терминов в лингвокультурологическом аспекте. В связи с этим представляется целесообразным прежде всего детально рассмотреть содержание и сущность термина «гастрономия».

С этимологической точки зрения слово «гастрономия» образовано от двух греческих слов: *gastros* — “желудок” и *nomos* — “правило”, “установление” [8]. Соответственно, гастрономия относится к нормам и правилам приёма пищи и питья и включает рекомендации и предписания о том, что, как, где, когда, какими способами и в каком состоянии следует есть и пить [9]. Как правило, гастрономический дискурс тесно соотносится с кулинарным и глуттоническим дискурсами.

Узбекские учёные Дж. Ш. Сафаров и Л. Р. Раупова, а также исследователи из родственных стран А. Б. Туманова и В. К. Собиров провели значимые научные изыскания в области дискурсивного анализа в лингвистике. В последние годы, хотя и в ограниченном количестве, исследования, посвящённые глуттоническому дискурсу, также демонстрируют заслуживающие внимания результаты. В этом контексте особую значимость приобретает монографическое исследование Г. К. Одиловой,

посвящённое лингвокультурологической интерпретации глуттонического дискурса в узбекском и английском языках.

В своей монографии «Основы глуттонического дискурса» Г. К. Одилова подчёркивает, что в существующих исследованиях недостаточно изучены место глуттонического дискурса в узбекском и английском языковом сознании, его лингвокультурологические особенности и жанры. Анализируя критерии, необходимые для адекватной реконструкции глуттонического дискурса, исследователь всесторонне рассматривает прагматические особенности пищевых реалий и глуттонических образов в художественных текстах. Кроме того, в рамках исследования изучаются содержание концепта «пища» в художественном тексте и его интерпретация в процессе перевода, стилистические вопросы, связанные с составлением меню, а также лингвистические основы формирования кулинарного глоссария.

В монографии А. В. Олянича «Презентационная теория дискурса» рассматривается глуттоническая когнитивная система. По мнению автора, глуттонический дискурс органично связан с лингвокультурными и этнокультурными представлениями, охватывающими процесс приготовления пищи, и коррелирует с понятием гастрономии, то есть включает в себя кулинарное искусство и практику его применения.

В тюркологии данный термин, на первый взгляд, может восприниматься как относительно новый, однако отдельные особенности глуттонического дискурса издавна привлекают внимание исследователей, поскольку находят своё отражение уже в памятнике древнетюркской литературы — «Кутадгу билиг». В частности, Фатих Кая, анализируя фрагменты, приведённые из данного произведения, выдвигает ряд оригинальных суждений, связанных с культурой питания той эпохи. В своей статье «KUTADGU BİLİG'DE TÜRK YEMEK ADABI VE KÜLTÜRÜ» он отмечает, что у древних тюрков существовал особый порядок рассаживания и поведения за дастарханом. Сведения, приводимые Юсуфом Хос Ходжибом относительно норм общения с государственными деятелями и участниками собраний в соответствии с обычаями и традициями, представляют для нас особую научную ценность. В «Кутадгу билиг» отдельные традиции застольного этикета и нормы поведения древних тюрков наглядно отражены в соответствующих бейтах [6] (рис. 1).

Рисунок 1. Отражение норм застольного этикета и культуры питания древних тюрков в бейтах произведения «Кутадгу билиг».

4594- *Hangi ziyafette olursa olsun, yemek yerken, mümkün olduğunca edep dairesinde hareket et.*

4596- *Senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat, bak, adet böyledir.*

4597- *Yemeğe sağ elini besmeleyle uzat; böylece yemeğin bereketi artar, sen de zengin olursun.*

4598- *Başkasının önündeki lokmalara dokunma; kendi önünde ne varsa, onu al ve ye[7].*

Приведённый выше текст можно интерпретировать следующим образом: независимо от того, на каком пиру ты находишься, во время угощения старайся действовать в рамках приличий; протягивай руку к пище лишь после того, как начнут есть старшие; таков обычай — бери пищу правой рукой, произнеси «Бисмиллях»; тогда в еде будет благодать, и ты сам обретёшь достаток; не прикасайся к кускам, лежащим перед другими, бери и ешь только то, что находится перед тобой.

По мнению М. В. Ундрицовой, система гастрономических представлений в картине мира человека формируется на основе гастрономического номинативного фонда и включает в себя различные метафорические выражения и фразеологические единицы. Как отмечает исследователь, гастрономическая картина мира складывается под воздействием целого ряда факторов, которые и определяют содержательные границы данного семантического пространства, а именно:

1. система древних мифологических воззрений и легендарных представлений, связанных с пищей;
2. ограничения или дозволения в потреблении пищи, обусловленные религиозными предписаниями;
3. климатические условия и природные факторы, способствующие превращению определённых продуктов в основные источники питания;
4. географическое положение территории и влияние природной среды на традиции питания данного региона [4].

В заключение следует отметить, что в данной статье на основе лингвокультурологического подхода подробно проанализированы этапы формирования и развития гастрономических терминов, а также их функциональная роль в языковой системе; обобщены основные результаты научных исследований, проведённых в этой области к настоящему времени. Полученные результаты свидетельствуют о том, что изучение гастрономических терминов в лингвокультурологическом аспекте позволяет рассматривать их не только как языковые единицы, но и как значимый феномен, отражающий исторический опыт народа, его мировоззрение и культурную память. Данные выводы имеют важное значение для развития лингвистической теории, переводческой практики и преподавания иностранных языков. Представленные теоретические положения

служат прочной научно-методологической основой для дальнейших прикладных исследований.

Список использованной литературы

1. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 397 с.
2. Сепир Э. Язык. Введение в изучение речи // Избранные труды по языкознанию и культурологии. – С. 185.
3. Телия В. Н. Русская фразеология: семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. – М.: Языки русской культуры, 1996.
4. Ундрицова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты: дисс. ... канд. филол. наук. – М., 2015. – С. 13.
5. Agar M. Language Shock: Understanding the Culture of Conversation. – New York: Academic Press, 1996. – 124 p.
6. Fotih Kaya. Kutadgu Bilig'de Türk Yemek Adabı ve Kültürü // ResearchGate.
7. Hacib Y. H. Kutadgu Bilig (Çev. R. R. Arat). – İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005.
8. Kivela J., Crotts J. C. Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination // Journal of Hospitality and Tourism Research. – 2006. – Vol. 30(3). – P. 354–358.
9. Santich B. The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training // International Journal of Hospitality Management. – 2004. – Vol. 23. – P. 15–24.