

Литература

1. Citation Célèbre [ressource électronique]. – Paris, 2021. – Mode d'accès : <https://citation-celebre.leparisien.fr/proverbe/francais> – Date d'accès : 03.01.2021
2. Гарбузова, Т.М. Английский язык в пословицах и поговорках = English through proverbs / Т.М. Гарбузова. – Ростов на Дону : Феникс, 2013. – 155 с.
3. Иванченко, А.И. Французские пословицы и их русские аналоги / А.И. Иванченко. – СПб. : КАРО, 2004. – 128 с.
4. Керлот, Х.Э. Словарь символов / Х.Э. Керлот. – М.: REF-book, 1994. – 608 с.
5. Кириллин, В.М. Символика чисел в литературе Древней Руси XI–XVI вв. / В.М. Кириллин. – СПб. : Алетейя, 2000. – 314 с.
6. Свяці, свяці, сонейка : творы беларус. фальклору : для малод. шк. узросту / уклад. І.К. Цішчанка ; уступ. арт. А.С. Грачанікава ; маст. Т.В. Кубліцкая [і інш.]. – Мінск: Юнацтва, 1994. – 350 с.

В.В. Лакрисенко

Государственное учреждение образования «Средняя школа № 11 г. Могилева»
e-mail: veronikalakrisenko22@mail.ru

УДК [811.133.1:811.161.1]:641.5

ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ФРАНЦУЗСКОГО И РУССКОГО ЯЗЫКОВ НА ПРИМЕРЕ КУЛИНАРИИ

Ключевые слова: *взаимодействие культур, ступени развития, заимствованные слова, кулинария, обогащение языка.*

В статье рассматриваются ступени развития французского языка со времён Людовика XIV до наших дней, анализируется взаимодействие французского и русского языков. Устанавливаются схожие и отличительные черты. Определено, что французский язык значительно обогатил многие современные европейские языки, в частности русский в сфере кулинарии.

V.V. Lakrisenko

Mogilev State educational institution «Secondary School № 11»

INTERACTION OF FRENCH AND RUSSIAN LANGUAGES ON THE EXAMPLE OF GASTRONOMY

Keywords: *interaction of cultures, stages of development, borrowed words, cooking, language enrichment.*

The article discusses the stages of development of the French language from the time of Louis XIV to the present day, analyzes the interaction of the French and Russian languages. Similar and distinctive features are established. It is determined that the French language has significantly enriched many modern European languages, in particular Russian in the field of cooking.

В современном мире сферы взаимодействия различных государств расширяются и оказывают существенное влияние на экономические, политические, и культурные связи между государствами. Вследствие этого, интересы все большего количества стран, становятся важной частью мирового сообщества, и это вовлекает их в активный процесс туристического взаимодействия.

Вопросы питания и приготовление еды всегда вызывали неподдельный интерес и в настоящее время очень много людей даже не подозревают о том, что некоторые слова, употребляемые в кулинарии, пришли к нам из другого языка.

Так, всем очень хорошо знакома французская кухня, сформировавшаяся еще при дворе Людовика XIV, и по сей день известна как изысканная и оригинальная совокупность блюд и кулинарных приемов.

Во времена Людовика XIV меню было весьма громоздким и многосложным. Из чего же состоял обед короля? По уверению Сен-Симона, король съедал четыре тарелки супа, отдавая предпочтение бульону из мяса куропатки. Затем подавалась «баранья ножка по-королевски» и ветчина «с зернышками гвоздики внутри», сдобренная корицей и посыпанная сахаром». Затем следовали несколько видов дичи. Все мясо подавалось с овощами и травами – цикорием, латуком, свеклой, к которым добавляли лимонный сок и оливковое масло. Еда оживлялась пряностями и травами: экстрагоном, кориандром, укропом, фиалкой. На десерт предлагались всевозможные пироги и печенья, омлет, а также овощи, которые любил король. Главной страстью короля был зеленый горошек. Шпинат, щавель, артишоки, баклажаны, цветная капуста были в то время редкостью, картофель относился к экзотическим цветам, а помидоры считались декоративным растением.

В королевском саду выращивали персики, а поскольку апельсины никогда не достигали спелости, то они привозились из Португалии. Из яблок делали компоты и пироги. Почетное место среди фруктов занимали груши. После того как врачи запретили Людовику есть клубнику, к столу ежедневно доставляли виноград и инжир. Чай король не любил, а кофе так и не сумел распробовать и спустя какое-то время пить его перестал. Из напитков предпочитали вина Шампани.

Симпатию к Франции проявляли многие поколения монархов. Со времен Петра I, открывшего окно в Европу, в российском дворянстве возникла мода на все французское. Каждый уважающий себя дворянин был обязан свободно говорить на нем. Французский язык любили многие известные поэты. Таким образом, французские слова постепенно проникали в русский язык. Лексика кулинарного искусства распространилась благодаря возросшей популярности французской кухни.

Интересно, что названия некоторых блюд и напитков французской кухни очень часто употребляются в повседневной речи на бытовом уровне.

Например: *soupe* – заимствование из французского языка в XVIII веке, произошедшее от латинского *supra* – «кусочек хлеба, обмакнутый в под-

ливку»; *bouillon* – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей; *tomate* – от *potte d'or* «золотое яблоко»; *mayonnaise* – холодный соус; *saucisse* – небольшая колбаска, употребляемая в пищу обычно в вареном виде; *crème brûlée* – буквально «обожжённые сливки» – десерт из заварного крема с карамельной корочкой; *cotelette*, образовано от *cote* – ребро; *purée* – перетёртые либо размятые пищевые продукты.

Заемствования из французского языка, вошедшие в русский язык, проходили несколько ступеней освоения в соответствии с особенностями русского языка.

1. Первая ступень базируется на освоении фонетики и графическом изображении букв. Во многих словах ударение пришедшее из французского языка осталось неизменным, а гласные буквы могли заменяться и произноситься близкими русским:

- конечный согласный мог остаться непроизносимым: *gourmand* (гурман), *restaurant* (ресторан), *filet* (филе);
- согласный стал произноситься: *dessert* (десерт), *muscat* (мускат), *buffet* (буфет), *sirop* (сироп), *radis* (редис);
- в некоторых случаях глухой конечный согласный стал звонким и наоборот: *salade* (салат), *service* (сервис), *aperitif* (аперитив);
- двойные согласные чаще всего упрощались: *fricasse* (фрикасе), *carbonnade* (карбонад), *souffle* (суфле);
- двойные согласные сохраняются: *mousse* (мусс), *appetit* (аппетит).

2. Вторая ступень состоит из грамматических показателей:

Некоторые слова перешли в другую часть речи: *garnir* (украсить, наполнить) – *garnir* (дополнение к мясу или рыбе); *baiser* «поцелуй», заимствовано от глагола *baiser* «целовать», печенье названо по своей легкости – легкое, как поцелуй; *goûter* (вкусать, пробовать, отведывать) – *goût* «вкус».

Изменился род существительных, во французском языке мужского рода, в русском языке изменяются на средний род: *menu*, *café*, *ragout*; мужского рода, а не женского: *liqueur*, *confiture*, *vanilline*.

3. Третья ступень основана на определении значений. Встречаются заимствования в кулинарной сфере, которые в русском языке имеют одно значение, во французском другое: сервировать (накрывать на стол в определённой последовательности) – *servir* (подавать на стол). Можно выделить следующие способы образования французских слов:

а) Субстантивация: *gelée* желе от *gelé* «замерзший»; *purée* от *pur* – «чистый».

б) Сложение целых слов: антрекот *entrecôte* (*entre* – «между» и *cote* «ребро»); винегрет *vinaigrette* – (соус из уксуса и масла) *vinaigre* «уксус», образовалось от сложения слов *vin* «вино» и *aigre* «кислый».

в) Суффиксальный: *marinade* от *mariner* – «мариновать»+ *-ade*; *délicat* – «нежный, изящный, тонкий» от *délicatesse* + *-esse* – «нежность, изящество, изысканность»; «изысканное лакомство»; *restaurant* от *restaurer* – «подкреплять, восстанавливать силы проголодавшимся» +*-ant*.

4. Четвертая ступень – метонимический перенос французских собственных имён:

а) по имени: суп *жюльен*, *шарлотка* от женских имён *Julienne*, *Charlotte*, монпансье *Montpensier* – разноцветные леденцы с различными вкусами и ароматом, продаваемые в фабричной упаковке. Название происходит от имени герцогини Монпасье, *praline* от имени маршала Плесси-Пралена. Когда Людовик XIV посетил заболевшего маршала, кондитер Плесси-Пралена подал к столу поджаренный и обсахаренный миндаль. Лакомство очень понравилось королю и стало известным под именем хозяина дома.

б) по имени производителя, продукта производства: *béhamel* – соус из сливок, его создал гофмейстер Людовика XIV Луи маркиз де Нуантель; *savarin* – десерт, выпечка из дрожжевого теста кольцеобразной формы, которую придумали братья Жюльен в начале XIX в. Их изобретение имеет огромную популярность во всех странах мира, и считается лучшим видом кондитерского теста.

с) по месту производства, продукту производства: *Esquimaux* мороженое, которое французы называли по имени народности (эскимос), которые проживают в Северной Америке. *Cognac* по названию города *Cognac*, где производился этот сорт вина; *fougère* – большая широкая рюмка для прохладительных напитков, название французского города *Fougères*, где производилось фужерное стекло; *Champagne* – *vin de Champagne* «шампанское вино, вино из Шампани» (французской провинции, где выращивали определенный сорт винограда).

5. Заключительная, пятая ступень: «ложные друзья» при переводе. Французский *baguette* – хлеб, имеющий продолговатую форму и чаще всего посыпается кунжутом. В русском языке *багет* – гладкая или профилированная планка для изготовления рам и карнизов к картинам, произведениям графики, фотографиям, зеркалам, а также в строительстве.

Существительное *батон* в русском языке – хлебобулочное изделие, а во французском языке значение совершенно другое и связано с русским лишь ассоциативно (метафора по форме): «*baton, т.*» – «палка».

Таким образом, французский язык значительно обогатил многие современные европейские языки, в частности русский в сфере кулинарии. Знание заимствованных слов повышает интерес к истории Франции, культуре, быту, традициям, языку и его кухне.

Литература

1. Габдреева, Н.В. Лексика французского происхождения в русском языке (историко-функциональное исследование). Галлицизмы русского языка: происхождение, формирование, развитие / Н.В. Габдреева. – Ижевск: Удмуртский университет, 2001. – 329 с.

2. Этикет, обычаи, быт: Энцикл./ О.В Морозова, Н.В. Рейн. – М.: Издательство Астрель, 2002. – 464 с.