

3. Wiggins G. The Case for Authentic Assessment // *Practical Assessment, Research, and Evaluation*. – 1990. – Vol. 2. – Art. 2. – DOI: <https://doi.org/10.7275/ffb1-mm19>

References

1. Generalova E.V. Lexicographic practice as an important link in the training of a Russian philologist. *Dynamics of linguistic and cultural processes in modern Russia*. No. 6 (2018): 1210–1214.

2. Nikitina T.G., Rogaleva E.I. Projects of the university lexicographic laboratory: cooperation and co-creation of a teacher and a student *Verba. Northwestern Linguistic Journal*. No. 1 (2021): 69–78.

3. Wiggins G. The Case for Authentic Assessment. *Practical Assessment, Research, and Evaluation*. Vol. 2, Art. 2 (1990). DOI: <https://doi.org/10.7275/ffb1-mm19>

УДК 811.133.1

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЕ КУЛИНАРОНИМЫ ФРАНЦИИ: «PAIN AU CHOCOLAT» И «CHOCOLATINE»

Буримова Кристина

магистрант кафедры немецкого и французского языков
Белгородский государственный национальный исследовательский университет
Белгород, Россия / 1129403@bsu.edu.ru

Седых Аркадий Петрович

доктор филол. наук, профессор
Белгородский государственный национальный исследовательский университет
Белгород, Россия / sedykh@bsu.edu.ru

Аннотация

Лингвогастрономические параметры текста представляют собой неисчерпаемый материал для инновационных исследований. Гастрономическая эстетика является неотъемлемой частью национальной культуры, в частности – лингвокультуры. В коллективном сознании носителей национального языка гастрономический аспект текста генерируют лингвоэстетическую картину мира, свойственную каждому языковому сообществу. В статье рассматриваются некоторые аспекты гастрономической коммуникации и соответствующей картины мира с учетом территориальных аспектов лингвогастрономии. Выдвигается рабочая гипотеза о том, лингвогастрономия французского языка обладает высокой степенью активности в современном французском национальном дискурсе и соответственно в языковой картине мира. Намечаются перспективы исследования лингвоэстетики гастрономии и концептуальной картины мира.

Ключевые слова: гастрономическая эстетика, кулинароним, кулинарный дискурс, французский язык, лингвогастрономическая картина мира, территориальный вариант национального языка.

FRANCE TERRITORIAL COOKING NAMES: «PAIN AU CHOCOLAT» AND «CHOCOLATINE»

Burimova Kristina

master student of the department of German and French languages
Belgorod State National Research University
Belgorod, Russia / 1129403@bsu.edu.ru

Sedykh Arkadiy

Dr. filol. sciences, professor
Belgorod State National Research University
Belgorod, Russia / sedykh@bsu.edu.ru

Abstract

The linguistic and gastronomic parameters of the text are inexhaustible material for innovative research. Gastronomic aesthetics is an integral part of national culture, in particular, linguistic culture. In the collective consciousness of the speakers of the national language, the gastronomic aspect of the text generates a linguo-aesthetic picture of the world, characteristic of

each linguistic community. The article discusses some aspects of gastronomic communication and the corresponding picture of the world, taking into account the territorial aspects of linguo-gastronomy. A working hypothesis is put forward that the linguo-gastronomy of the French language has a high degree of activity in modern French national discourse and, accordingly, in the linguistic picture of the world. Prospects for the study of linguo-aesthetics of gastronomy and the conceptual picture of the world are outlined.

Keywords: gastronomic aesthetics, culinary names, culinary discourse, French language, linguo-gastronomic picture of the world, territorial version of the national language.

В последние десятилетия во французской лингвокультуре отмечается тенденция к более бережному отношению к территориальным вариантам национального языка [2]. Это касается и традиционной территориальной дифференциации локальных наименований ряда реалий в частности французской гастрономической экзистенции. Согласно лингвистическим картам общей региональной терминологии Франции существуют следующие территориальные варианты прагматонимов потребительского пространства страны. Приведём некоторые из них:



Extraits de *l'Atlas du français de nos régions* de Mathieu Avanzi [https://information.tv5monde.com/culture/pain-au-chocolat-couque-au-chocolat-ou-chocolatine-chacun-son-francais-203330]

Как видим, «территориальные претензии» региональных наименований остаются «непреодоленными» и по сей день.

Рассмотрим специфику семиотического функционирования номинантов «*pain au chocolat*» и «*chocolatine*», которые можно перевести с учётом регионального варианта соответственно «*булочка (слойка) с шоколадом*» и «*шоколатина*». Не представляется возможным сделать точный перевод данного кулинаронима, так как, во-первых, в русской выпечной традиции нет подобного продукта, а во-вторых – рассматриваемые номинанты обозначают идентичный референт, то есть обозначают одно и то же.



Информация этой карты показывает, что слово «*pain au chocolat*» занимает доминантные позиции во французской номинативной системе. Тем не менее, эта «гастрономическая» проблема занимает умы французов не одно столетие [1; 2; 3]. Возможно, это даже больше, чем раскол между левыми и правыми, больше, чем конфликт между *iPhone* и *Android* и даже больше, чем война «кланов» *Coke* и *Pepsi*.

Итак, о чём собственно идёт речь? «*Pain au chocolat*» и «*chocolatine*» – это выпечка из дрожжевого слоеного теста, обычно прямоугольной формы, с начинкой из шоколада. Сама не зная почему, эта маленькая сладость наших пекарен произвела во Франции настоящий раскол, непоправимый перелом. С одной стороны, большинство населения называет её «*pain au chocolat*», с другой, оплот несгибаемых южан называет её «*chocolatine*», также как и жители канадской провинции Квебек.

Как указано выше, большинство населения Франции использует слово «*pain au chocolat*». «*Chocolatine*» зарезервирован для регионов Бордо и Тулуза. В Бельгии более охотно используется слово «*Couque au chocolat*», но также бельгийцам конечно известно о существовании слова известно «*pain au chocolat*», а номинант «*chocolatine*» занимает маргинальные позиции. А вот в Квебеке маргинальный в Европе «*chocolatine*» побеждает в этой борьбе, так как это почти официальный термин по ту сторону Атлантики.

Попробуем разобраться в происхождении терминов, иными словами – какой термин старше.

Мы уже выяснили, что «*булочка (слойка) с шоколадом*» и «*шоколатина*» – это выпечка. Этот термин (*pain au chocolat*) начал использоваться в 19 веке во Франции для обозначения выпечки в венском стиле. Действительно, в этот период культурные обмены между Австрией и Францией были довольно сильными: Королевство Франции и Австрийская империя были двумя главными европейскими державами, которые также были связаны союзом (Мария-Антуанетта Австрийская была королевой Франции всего несколькими десятилетиями раньше). Первая «Венская булочная» (*Boulangerie Viennoise*) была открыта во Франции в 1830-х годах на улице Ришелье, 92 (в нынешнем втором округе, недалеко от фондовой биржи), и ею руководил австриец Огюст Цанг. Именно он по-настоящему принесет в Париж моду на венскую выпечку, как свидетельствует историк кулинарии Джим Шевалье в своей книге «*Огюст Цанг и французский круассан: как венская выпечка пришла во Францию*» [5].

Эти венские пирожные в то время готовились из теста для бриошей, и среди них мы находим знаменитый австрийский круассан (*Kipferl*, который станет в дальнейшем круассаном), императорский хлеб (*Kaisersemmel*) и даже круассан с шоколадной начинкой (*Schokoladencroissant*).

Наиболее вероятная гипотеза происхождения названия «*chocolatine*» исходит от австрийского кондитера. Слыша, как Огюст Цанг произносит слово «*Schokoladencroissant*» с австрийским акцентом, французы постепенно трансформировали это слово в «*chocolatine*» (*Schokoladen* – шоколад). Для австрийских пекарей слово «*pain au chocolat*» вызывает в памяти нечто совершенно иное. Речь скорее идёт о номинанте *Schokoladebrot*, который больше похож на шоколадный торт.

Вполне вероятно, что первым термином для обозначения кондитерских изделий с шоколадной начинкой был «*chocolatine*» из-за указанной выше лингвистической

деформации. И это тоже вполне логично, ведь особенность этой выпечки прежде всего в том, что оно шоколадное (оно быстро потеряло форму полумесяца). Что касается термина «*pain au chocolat*», то он появился совсем недавно. По словам Николя Бергера, автора энциклопедии шоколада («Шоколад, слова и жесты»), опубликованной Аленом Дюкассом, слово «*pain au chocolat*» первоначально обозначало хлеб, который был начинен кусочком шоколада и предназначался для школьного полдника [6].

Когда в начале двадцатого века французские кондитеры подхватили и переосмыслили венскую выпечку, в частности, с использованием слоеного теста, некоторые воспользовались этим термином. Постепенно использование исходного слова «*chocolatine*» сохранилось только на юго-западе Франции, вероятно, из-за его морфологической близости к окситанским корням.

Теперь попробуем разобраться, какое слово является адекватным техническим термином. Мы знаем, что сегодня в школах кондитеров употребляют номинант «*pain au chocolat*». Так что, казалось бы, этот термин и является верным и адекватным рассматриваемому продукту. Надо отметить, что в традиционной французской выпечке, начиная с Антуана Карема и его «Элементарного и практического трактата о современной и древней выпечке», все тесто с начинкой называется «маленький хлеб» или «хлеб». Так, Мари-Антуан Карем даже назвал профитроли «булочками», хотя к хлебу это не имеет никакого отношения [4].

Несколько слов о венской слоёнке с шоколадом. Предлагаем посмотреть на состав «шоколадной» Вены. То, что в кондитерских изделиях называют «хлебом» (*pain*), обычно делают из теста для хлеба на молоке или, в лучшем случае, из теста для булочек: например, в случае с хлебом из молока или венским хлебом. Однако для приготовления *pain au chocolat* используется дрожжевое слоеное тесто, более близкое к тому, которое используется в круассанах, волованах¹ или (*croissants, vol-au-vent, les galettes des rois*). Следовательно, по логике мы должны говорить «*pain au chocolat*» для выпечки из теста для молочного хлеба и использовать другой термин для обозначения выпечки из дрожжевого слоеного теста. Это повод вернуться к изначальному термину «*chocolatine*».

Ответим на вопрос: Как используются рассматриваемые термины за границей?

Известно, что во франкоязычной Канаде говорят «*chocolatine*». В немецкоязычных странах чаще используется термин «*Schokoladencroissant*» (шоколадный круассан). В англоязычных странах, особенно в США, Австралии, Новой Зеландии, используют термин «*chocolate croissant*» (шоколадный круассан), особенно в таких крупных брендах, как Starbucks. В Испании местный эквивалент продается под названием «*Napolitanas*», а в Мексике и Латинской Америке, его называют «*chocolatine*». В противном случае почти везде мы находим термин «*pain au chocolat*» по-французски без перевода.

Проблема в том, что с лингвистической точки зрения слово «*pain au chocolat*» не имеет смысла. Это также вводит в заблуждение многих иностранцев. Когда мы переводим термин «*pain au chocolat*» на эти языки, то это больше напоминает торт или хлеб, чем выпечку. Доказательство тому, что фирма Starbucks, например, на своем сайте даже обязана пояснять перевод французского «шоколадного хлеба».

Французы единственные в мире употребляют эту неточную формулировку: именовать хлебом то, что к хлебу не имеет никакого отношения. Это и не молочное тесто, и не хлебное, и даже не пряничное. Так почему же французы продолжают говорить «*pain au chocolat*»? Термин «*chocolatine*» – это уникальный национальный термин, собственный французский оригинальный термин.

Таким образом, изначальный термин «*chocolatine*» более актуален с кулинарной точки зрения, более логичен и к тому же, номинант «*pain au chocolat*» для обозначения кондитерских изделий, не имеет смысла. С лингвистической точки зрения следует говорить «*chocolatine*», но ясно, что никто не будет переучивать больше половины французов, употребляющих первый термин. При этом возникает вопрос о сохранении

¹ слоёный пирог с начинкой из мяса, рыбы или грибов

культурного наследия, поскольку французские депутаты в 2018 году предложили включить в Сельскохозяйственный кодекс сохранение региональных обозначений, таких как «*chocolatine*». Вопрос остаётся открытым не только для широко распространённого термина «*pain au chocolat*», но и ряда других территориальных кулинаронимов (*pain au raisin, floron, pomme-cannelle*).

Наконец, говорить на региональном языке – это в некотором роде продолжать исконные национальные языковые традиции. Желание сохранить эти языки в частности локальные кулинаронимы означает желание сохранить их историю. Это подразумевает долг наследия и долг памяти по отношению к своему языку. Французы очень привязаны к своей истории, что выражается в актуальной тенденции и стремлении сохранить региональные языки. Однако, как и сам французский язык, диалекты со временем эволюционировали, особенно именно благодаря непосредственному контакту с французским языком. Например, окситанский язык, на котором говорили 50 лет назад, отличается от того, на котором говорят сегодня. В любом случае будущее покажет, каким образом будет развиваться французский язык в корреляции с региональными языками и диалектами

Литература

1. Прюво Ж., Седых А.П., Бузинова Л.М. Текст, контекст, интертекст: синтез смыслопорождения // Научный результат. Вопросы теоретической и прикладной лингвистики. 2018. Т. 4. № 3. С. 21-35.
2. Седых А.П. Контекст. Знак. Образ. Белгород: БГУ, 1998. 160.
3. Седых А.П., Багана Ж. Лингвистические основы идиоэтнической интерпретации языковой личности // Вопросы филологии. 2008. № 3 (30). 31-37.
4. Carême A. Le pâtissier royal parisien, Traité élémentaire, pratique de la pâtisserie ancienne et moderne (Éd. 1815). Paris: Hachette Livre BNF, 2016. 583.
5. Chevallier J. August Zang and the French Croissant: How Viennoiserie Came to France. Kindle Edition, 2020. 96.
6. Ducasse A. Chocolat, mots et gestes. Paris: Ducasse Edition, 2013. 151

References

1. Pruvost J., Sedykh A.P., Buzinova L.M. (2018) *Tekst, kontekst, intertekst: sintez smyslopороzhdenija* // *Nauchnyj rezul'tat. Voprosy teoreticheskoy i prikladnoj lingvistiki* [Text, context, intertext: synthesis of the generation of meaning // Scientific Result. Theoretical and Applied Linguistics]. Т. 4. № 3, 21-35.
2. Sedykh A.P. *Kontekst. Znak. Obraz* [Context. Sign. Image]. Belgorod: BGU, 1998. 160.
3. Sedykh A.P., Bagana Zh. *Lingvisticheskie osnovy idiojetnicheskoy interpretacii jazykovoj lichnosti* [Linguistic foundations of the idioethnic interpretation of a linguistic personality] // *Questions of Philology*. 2008. No. 3 (30). 31-37.
4. Carême A. *Le pâtissier royal parisien, Traité élémentaire, pratique de la pâtisserie ancienne et moderne* (Éd. 1815). Paris: Hachette Livre BNF, 2016. 583.
5. Chevallier J. *August Zang and the French Croissant: How Viennoiserie Came to France*. Kindle Edition, 2020. 96.
6. Ducasse A. *Chocolat, mots et gestes*. Paris: Ducasse Edition, 2013. 151.

УДК 81'72

ОСОБЕННОСТИ ОРФОГРАФИИ ЯЗЫКА ПАЛЕНКЕРО В КОЛУМБИИ

Зуева Ольга Борисовна

старший преподаватель

кафедры иностранных языков и речевой коммуникации

Московский Международный Университет

Москва, Россия / o.zueva@mmu.ru

Аннотация

В статье делается попытка проанализировать особенности орфографии языка Паленкero, одного из сохранившихся на территории Колумбии креольских языков. Язык паленкero сформировался более трехсот лет назад на основе испанского языка, на