

ЭКЗОТИЗАЦИЯ VS. ДЕЭКЗОТИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ЛЕКСИКИ В ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЕ (на примере романов Дж. Харрис и Ч.Б. Дивакаруни)

М.А. Кузина

Аннотация. *Высокий процент «романизации» современного английского языка, в котором процент французских заимствований достигает 28,3%, справедливо считается его отличительной чертой среди германских языков. Все увеличивающееся число заимствований из неевропейских языков (в частности, из языков Южной Азии) заставляет говорить об «экзотизации» английского языка. В рамках проведенного исследования на материале корпуса около 300 заимствований (114 из романа Дж. Харрис «Леденцовые туфельки» (2007) и 196 из романа Ч.Б. Дивакаруни «Принцесса специй» (1997)) были выявлены общие черты у этнических кулинаронимов в романах разных авторов. Во-первых, исконная кулинарная лексика английского языка насчитывает несколько десятков слов, что объясняет обязательность использования значительного числа заимствованных кулинаронимов разной степени ассимилированности: высокая функциональная интеграция сочетается с низкой формальной интеграцией. Во-вторых, количественно-качественное наполнение тематических групп кулинарной лексики варьируется, но оно всегда остается гетерогенным: и заимствования из европейских языков, и заимствования из неевропейских языков представлены в каждой отдельно взятой группе. В-третьих, наряду с ведущей функцией создания хронотопа заимствования-кулинаронимы активно выполняют эстетико-аксиологическую функцию, участвуя в стилистических приемах в качестве опорного компонента. Таким образом, этнические кулинаронимы из разных этимологических пластов современного английского языка могут характеризоваться общими чертами формальной и функциональной ассимиляции, а также акцентуируемостью их этносемантических параметров при условии употребления в одном и том же поджанре художественной литературы разными писателями.*

Ключевые слова: *заимствование, экзотизм, кулинароним, этноним, магический реализм.*

313

© Кузина М.А., 2021



Контент доступен по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 International License
The content is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Для цитирования: Кузина М.А. Экзотизация vs. деэкзотизация кулинарной лексики в художественной литературе (на примере романов Дж. Харрис и Ч.Б. Дивакарони) // Преподаватель XXI век. 2021. № 1. Часть 2. С. 313–325. DOI: 10.31862/2073-9613-2021-1-313-325

CULINARY TERMS FOR ETHNIC FOOD IN BELLES-LETTRES (In the Novels by Joanne Harris and Chitra Banerjee Divakaruni)

М.А. Кузина

Abstract. *A relatively high level of the “romanization” of modern English – the French loanwords alone account for 28,3% of its vocabulary – is a peculiar feature of English that makes it tremendously different from other Germanic languages. An ever increasing number of borrowed lexemes from a number of non-European languages (in particular, from a variety of languages in South Asia) prompts us to acknowledge the “exoticization” of the English language. The undertaken research is based on the analysis of 300 loanwords (114 elicited from the novel “The Lollipop Shoes” (2007) by J. Harris and 196 extracted from the novel “The Mistress of Spices” (1997) by Ch.B. Divakaruni) and it highlights the common features of the corpus of regional culinary terms. Firstly, native culinary terms are scarce, which explains the obligatory implementation of culinary loanwords with varying degrees of assimilation. Secondly, all the thematic subgroups within culinary terminology are heterogeneous: each includes both loanwords from European and non-European languages. Thirdly, borrowed culinary lexis not only performs the basic function of defining the historical time and place, but it also contributes to the aesthetic-evaluative value of the text. To conclude, ethnic culinary terms of diverse origins can manifest similar features of the assimilation process, with the functional adaptation level being significantly higher due to the intentional foregrounding of the ethnosemantic essence of the analyzed lexemes.*

Keywords: *borrowing; exoticism; culinary term; ethnonym; magic realism.*

Cite as: Kuzina M.A. Culinary Terms for Ethnic Food in Belles-Lettres (In the Novels by Joanne Harris and Chitra Banerjee Divakaruni). *Prepodavatel XX vek.* Russian Journal of Education, 2021, No. 1, part 2, pp. 313–325. DOI: 10.31862/2073-9613-2021-1-313-325

Пласт заимствованных в английский язык кулинаронимов можно интерпретировать как отражение истории культурных контактов между англоязычными странами и другими странами мира [1, с. 138]. Если в XIX–XX веках английская кулинарная терминология была романизирована в большей

степени, чем в других германских языках, то на рубеже XX–XXI веков можно говорить об ее экзотизации в связи с усилившимся притоком заимствований из «неевропейских» языков [2, с. 24, 26, 351]. Активное проникновение слов из индийских и африканских языков в современный английский язык стран

«внутреннего круга» (согласно теории концентрических кругов Бр. Качру) принято объяснять ростом численности индийской, пакистанской, бангладешской, нигерийской и кенийской диаспор в Великобритании, США и Канаде. В этой связи увеличивается число англоязычных и двуязычных периодических изданий для представителей этих диаспор, популяризируются художественная и нехудожественная литература авторства выходцев из стран «внешнего круга». К нехудожественной литературе относятся кулинарные книги по «заморским» блюдам (“overseas (territories) cuisines”, “Anglo-Indian cuisine”, “Afro-Brit™ cuisine”), с которыми носители английского языка впервые познакомились в эпоху британского колониального могущества.

Первые кулинарные книги, написанные англичанами, проживающими на Африканском континенте или на полуострове Индостан, часто имели необычные названия и экзотические иллюстрации: A.R. Barnes “Where the Lion Roars. An 1890 African Colonial Cookery Book” (1890); H.J. Duckitt “Hilda’s ‘Where Is It?’ of Recipes: containing, amongst other practical and tried recipes ... and a collection of home remedies in case of sickness” (1891); “Diary of Cape Housekeeper” (1902); E.G. Bradley “A Household Book for Tropical Colonies” (1939); К.-Н. Wyvern “Culinary Jottings for Madras, Or A Treatise in Thirty Chapters on Reformed Cookery for Anglo-Indian Exiles” (1885), E.P. Veeraswamy “Indian Cookery: For Use in All Countries” (1936). В этих кулинарных книгах акцент делался на то, как приготовить привычные для британцев блюда, используя доступные в британских колониях продукты. В поваренных книгах последних десятилетий авторы (преимущественно дети иммигрантов

из Британской Индии или Африки) ставят своей целью объяснить, как приготовить национальные блюда вдали от Родины: “An Indian kitchen can be anywhere in the world. Mine just happens to be in London. I’ve never lived in India, but I grew up in England eating the same food my ancestors have eaten for hundreds of years and which I still cook in my kitchen, every day” [3]. Об этом этническом тренде свидетельствуют и сами названия современных кулинарных книг: Meera Sodha “Made in India, Cooked in Britain: Recipes from an Indian Family Kitchen” (2014) и Priya Krishna “India-ish: Recipes and Antic from a Modern American Family” (2019).

На сайтах британских и американских библиотек и книжных магазинов представлено не менее 100 кулинарных книг, посвященных только кухне Индии, например: E. David “Spices, Salt and Aromatics in the English Kitchen” (1970), P. Chapman “Taste of the Raj” (1997), Н. Hervey “A Curry Book (Anglo-Indian Cookery at Home)” (2006), R. Brown “Anglo-Indian Food and Custom” (2008). Таким образом, актуальность настоящей публикации заключается в необходимости выяснить: под влиянием каких языков — европейских или «неевропейских» — формируется кулинарная терминология современного английского языка.

За последние два десятилетия наименования продуктов питания и блюд, приготовленных из них, активно изучаются в целом ряде языков: после 2000 года было защищено около 20 диссертационных работ по особенностям функционирования кулинарных терминов в германских языках (Е.В. Беленко (2006), А.И. Леонова (2003), Е.М. Кирсанова (2009), Е.И. Иванова (2011) и др.) и по гастрономической (пищевой) метафоре

как средству концептуализации мира (Н.Н. Кацунова (2007), С.В. Захаров (2008), А.Ю. Земскова (2009), О.А. Дормидонтова (2011) и др.). Научная новизна проведенного исследования заключается в том, что, несмотря на огромный пласт заимствованных кулинаронимов в английском языке, лишь несколько научных работ исследовали заимствования именно данной тематики. Кроме того, этнолингвистический компонент кулинаронимов получает освещение фрагментарно: этнические кулинаронимы выходят на первый план только в диссертациях А.И. Леоновой «Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов» (2003), Т.В. Карасевой «Названия пищи в воронежских говорах: этнолингвистический аспект» (2004), К.В. Пьянковой «Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи, в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект» (2008) и Г.М. Боваевой «Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений» (2012), выполненных на материале русского, немецкого и калмыцкого языков.

316

Цель настоящего исследования — определить степень интегрированности кулинаронимов с культурологически маркированным денотативным компонентом в художественный текст на английском языке. Для достижения данной цели решаются следующие задачи: дается характеристика кулинарного романа как источника кулинаронимов гетерогенного происхождения, приводится определение кулинаронима, выявляются особенности формальной и функциональной ассимиляции заимствованных кулинаронимов.

Объектом исследования являются 114 кулинаронимов, заимствованных в английский язык из целого ряда европейских и неевропейских языков и

употребляемых в романе Джоанн Харрис «Леденцовые тувельки», и 196 кулинаронимов, которые могут быть возведены к слову-прототипу в одном из языков Южной Азии и были введены в художественный текст на английском языке «Принцесса специй» Читрой Банерджи Дивакаруни.

Для сопоставительного описания этноспецифического компонента кулинаронимов и для определения их лингвокультурологической ценности в процессе интеграции в современный английский язык были использованы описательно-сопоставительный метод, метод интерпретативного анализа, количественный метод.

В качестве материала исследования были выбраны романы с кулинаронимом непосредственно в названии: “The Lollipop Shoes” (2007) и “The Mistress of Spices” (1997). Дж. Харрис использует лексему-комполит “lollipop” неясного происхождения с первым элементом — внутренним заимствованием из северных диалектов английского языка. Роман «Леденцовые тувельки» принято считать сиквелом романа «Шоколад», входящим в тетралогию: “Chocolat” (1999), “The Lollipop Shoes” (2007), “Peaches for Monsieur le Curé” (2012), “The Strawberry Thief” (2019) [4]. События романа происходят в 1950–60 гг., когда Виан Роше с дочерьми Анук и Розетт переезжают в Париж, селятся в небольшой квартире над шоколадной лавкой, торгует в кондитерской произведенным на фабрике шоколадом, готовится к замужеству с состоятельным парижанином Тьери. Старшей дочери не по душе новая пресная жизнь без магии, она заводит дружбу с Золи, чьи тувели цвета леденцов и являются лейтмотивом всего художественного произведения. Повествование в романе ведется

попеременно от лица матери и дочери, а Зози открывает свое истинное лицо в финале романа.

Ч.Б. Дивакаруни создает определенные трудности для переводчиков романа “The Mistress of Spices” на русский язык, так как вариант перевода «Любовница специй» для романа, поднимающего серьезные проблемы адаптации иммигрантов из Южной Азии в США, домашнего насилия, повышения грамотности и общего уровня образования южноазиатских детей из малообеспеченных и неблагополучных семей, неприемлем. Общепринятый перевод названия романа «Принцесса специй» только отчасти передает характер связи между хозяйкой магазина индийских специй и специями, которые она продает: молодая женщина в обличье мудрой пожилой женщины обладает магическим даром видеть прошлое и будущее, помогать иммигрантам всех возрастных категорий адаптироваться в мейнстриме американской жизни, соблюдая определенные правила, усвоенные на острове во время обучения этому искусству у Мудрейшей. Нарушение одного из правил Повелительниц Специй вызывает ревность специй, что приносит массу неприятностей как Принцессе Специй, так и всем ее соотечественникам, для которых она подбирает магические специи, способствующие решению той или иной проблемы: с поиском работы в чужой стране (для Харуна), с социальной адаптацией подростка в школе (для Джагджита), с несчастливой семейной жизнью (для Лалиты и ее мужа Ахуджа), с непониманием между представителями первого и второго поколений иммигрантов в США (для Гиты и ее бабушки). Кулинароним “spice” в названии второго романа справедливо

относится к галлицизмам: он был заимствован в английский язык непосредственно из французского языка на рубеже XII–XIII веков в значении «вид, тип» (это слово имеет общий прототип с лексемой “species”) и только в начале XIV века стал обозначать «биологический продукт растительного происхождения, улучшающий вкус, запах и цвет пищи, способствующий ее длительному хранению, активизирующий пищеварение и убивающий пагубные микроорганизмы» [5]. Ч.Б. Дивакаруни является также автором романов “Sister of My Heart” (1999), “The Vine of Desire” (2002), “Before We Visit the Goddess” (2016), в которых активно задействована кулинарная лексика.

Романы «Леденцовые тувельки» и «Принцесса специй» ставятся в один ряд с такими образцами «кулинарного романа», как произведения Ж. Амаду «Какао» (1933), «Габриэла, корица и гвоздика» (1958), «Дона Флор и два ее мужа» (1966), Л. Эскивель «Шоколад на крутом кипятке» (1989), Ф. Флэгг «Жареные зеленые помидоры в кафе “Полустанок”» (1987), Э. Гилберт «Ешь, молись, люби: Один год из жизни женщины в путешествии по Италии, Индии и Индонезии в поисках ВСЕГО» (2006), Р. Морис «Путь длиною в сто шагов» (2008), Л.Т. Нейми «Путеводитель кубинской девушки по чаю и завтрашнему дню» (2020). Малые литературные жанры также могут характеризоваться как «кулинарные», причем значительное число кулинарных коротких рассказов (авторства О. Генри, Дж. Лондона, А. Блэквуда, П.Г. Вудхауса, Б. Харте, С. Ликока, А.А. Милна, Б. Окри, Ч.Б. Дивакаруни, Н. Шукла, М. ва Нгуги и других) позволяет издателям публиковать целые сборники типа “Cooked Up: Food Fiction From Around the World” (2015).

Кулинарные романы имеют ряд общих закономерностей, которые начали теоретически осмысливаться относительно недавно и могут быть сформулированы следующим образом. Во-первых, роман должен быть связан с кулинарией как аспектом окружающей действительности, то есть главными героями выступают повара, посетители ресторанов, участники гастрономических путешествий, что подчеркивает функцию употребляемых кулинаронимов в создании хронотопа романа. Во-вторых, для раскрытия индивидуального характера главных героев или взаимоотношений между ними авторами используются процессы приготовления и потребления пищи, что позволяет говорить о сюжетообразующей функции кулинаронимов. В-третьих, кулинаронимы используются и как густативы (лексемы с кулинарным значением), и как элементы стилистических приемов на фонетическом, морфемном и лексическом уровнях языка, в особенности как стержневые компоненты антропоморфных метафор [6; 7].

Кулинарные романы Дж. Харрис и Ч.Б. Дивакарони также являются яркими образцами магического реализма: несмотря на то, что термин «магический реализм» длительное время употреблялся исключительно в отношении творчества писателей Латинской Америки (А. Астуриаса, Х. Борхеса, Г. Гарсиа Маркеса, А. Карпентьера, Х. Кортасара), в последние десятилетия магреалистами стали считаться многие европейские писатели (Анжела Картер, Дженетт Уинтерсон, Джоанн Харрис, Дональд Майкл Томас) и писатели-мультикультуралисты (Салман Рашиди, Бен Окри, Читра Банерджи Дивакарони) [8–10].

В этих художественных произведениях наблюдается взаимодействие

обыденной и магической реальности, причем магические элементы признаются нормой жизни; в романах остаются условными пространственно-временные границы (также категория времени может быть субъективна для каждого персонажа, а события могут излагаться с противоположных, конфликтующих между собой точек зрения); чувственное восприятие может заменять рациональное мышление, что подкрепляется индивидуально авторским набором стилистических приемов и широким использованием элементов фольклора (мифов, обрядов, верований) [8–10].

В рамках настоящего исследования из кулинарных романов Дж. Харрис и Ч.Б. Дивакарони было отобрано около трех сотен лексических единиц (соответственно 114 и 196). К их числу были отнесены следующие виды кулинаронимов: 1) наименования продуктов питания (зерно-мучных, мясных, рыбных, молочных, плодоовощных, вкусовых товаров); 2) наименования блюд из вышеперечисленных продуктов; 3) обозначения дотермической и термической обработки продуктов; 4) обозначения разных вкусов, запахов и текстур еды и блюд; 5) названия кухонной утвари и предметов сервировки стола [11, с. 3]. На втором этапе был проведен этимологический, семантический и контекстуальный анализ 310 лексем (на базе онлайн-версий Большого Оксфордского словаря и словаря Мэриам-Вебстер, а также выборки примеров употребления из романов). На заключительном этапе были проанализированы степень и характер их формальной и функциональной ассимиляции, что позволило сформулировать ведущие характеристики заимствованных кулинаронимов, в частности с

этноспецифическим компонентом, следующим образом.

Во-первых, для каждого кулинарного романа характерна индивидуальная наполняемость шести выделенных ранее подгрупп кулинаронимов: в частности, в романе «Леденцовые тувельки» достаточно полно представлена лексико-семантическая группа «названия кухонной утвари и предметов сервировки стола» (“baking sheet, bowl, burner, cloth, counter, crockery, cup, dish, fork, glass, grill, hotplate, knife, ladle, mixing bowl, napkin, oven, plate, pot, spoon, spatula, stove, tin”), а на страницах романа «Принцесса специй» употребление получают не более 10 лексем с соответствующими значениями [12; 13].

Из 196 кулинаронимов, задействованных Ч. Б. Дивакаруни в романе, около 20% лексем с этимонами в одном из языков индо-арийской группы индо-европейских языков не регистрируются словарями английского языка. Эти лексические единицы и другие кулинаронимы с низкой частотностью употребления и с очевидным этноспецифическим компонентом значения относятся к собственно экзотической лексике (“abhrak, achar, amchur, amla, bajra, chana/channa, medjool, methi, paraag, raita, saag, shalparni, tupi, zafran” и т. д.). Около одной трети из 196 анализируемых единиц можно охарактеризовать как «регулярные экзотизмы», для которых характерна высокая частотность употребления и в художественном тексте, и в публицистическом тексте (“basmati, betel, chutney, garam masala, ghee, khus khus, mango, pilao/pulao” и т. д.) [12].

Во-вторых, авторы кулинарного романа на английском языке всегда задействуют заимствованные кулинаронимы,

так как исконные английские кулинаронимы насчитывают несколько десятков, обозначая преимущественно продукты питания (особенно на дотермической стадии обработки). В прямой зависимости от авторского владения иностранными языками, от хронотопа и от национально-этнической характеристики персонажей в кулинарном романе будут задействованы заимствования того или иного происхождения.

Так, Джоанн Харрис, выросшая во франко-английской семье и преподававшая около 15 лет иностранный (французский) язык в привилегированных английских школах, позже читавшая курс французской литературы и кинематографа в Шеффилдском Университете, задействует преимущественно романские заимствования (не менее 80% всех исследуемых кулинаронимов могут быть возведены к латинскому, итальянскому, французскому, испанскому языку-донору или языку-источнику) [4]. Особое место занимают узкоспециализированные кулинаронимы (часто передаваемые варваризмами): “choux pastry, crouton, demitasse, galette des Rois, grenadine, pain d’epices, pan de muerto, parfait, a pièce montée”. Только в тех случаях, когда сюжет романа требует употребления некоторого числа кулинаронимов со словами-прототипами в хинди, турецком, арабском, одном из автохтонных языков Южной и Северной Америк (в частности, в языке Науатль) — “cocoa, chocolate, coffee, mocha, punch”, — автор вводит их в текст романа без графического выделения и дополнительных пояснений [13].

Читра Банерджи Дивакаруни, родившаяся в Калькутте (Индия) и иммигрировавшая в США, где в настоящее время является штатным преподавателем в Хьюстонском университете

(Техас), описывает разнообразные ситуации, в которых иммигранты в США готовят именно блюда индийской кухни: “Has she perhaps not used the turmeric, maybe she has not been cooking Indian food, maybe she is still using a store of old spices bought elsewhere” [12, с. 97; 14]. Здесь и далее в статье используется перевод романа «Принцесса специй» Анастасии Павловой: «Возможно, она не использовала куркуму, может, она не готовит индийскую еду, может, она использует старые специи, купленные где-то еще» [15].

Также в названиях 14 из 15 глав этого романа вынесены наименования специй “tilo”, “turmeric”, “cinnamon”, “fenugreek”, “asafoetida”, “fennel”, “ginger”, “peppercorn”, “kalo jire”, “neem”, “red chilli”, “makaradwaj”, “lotus root”, “sesame”. Только 3 лексемы — “kalo jire” со значением «калонджи, или черный перец»; “makaradwaj” с русским соответствием «макардвадж», который считается королем среди специй и добавляется в пищу для восстановления жизненных сил и укрепления иммунитета; “neem” с русским соответствием «ниим, или азадирахта индийская» — были заимствованы в английский язык непосредственно из хинди и могут быть возведены к этимону в санскрите [5]. Еще одна лексическая единица — “chilli” в значении «красный острый перец» — может быть возведена к слову-прототипу в науатль [5; 16]. Английские обозначения для куркумы, корицы, пажитника, асафетиды, фенхеля, имбиря, черного перца, корня лотоса и кунжута являются латинизмами (чаще) или галлицизмами (реже); преимущественно они вошли в лексическую систему английского языка не позднее XV века.

Первая глава в романе является одновременно и наименованием специи

(Tilo) и именем главной героини: “My name, which is Tilo, short for Tilotamma, for I am named after the sun-burnished sesame seed, spice of nourishment” — «Мое имя, Тило, сокращенное от Тилоттама, ибо я названа в честь высушенных на солнце зерен кунжута, питательной специи» [15, с. 6; 12, с.5]. На протяжении всего романа Ч.Б. Дивакаруни употребляет и ассимилировавшееся в английском языке-реципиенте наименование специи (латинизм, галлицизм) и относительно недавно заимствованный в английский язык этнический кулинароним: “sesame” и “tilo” для обозначения кунжута, “turmeric” и “halud” — куркумы, “clove” и “lavang” — гвоздики и т.д. Следует подчеркнуть, что ведущим способом ввода кулинаронимов с этническим компонентом в англоязычный текст является внутритекстовое пояснение при помощи исконного синонима, пояснительного комментария, гиперонима. Тем самым автор подчеркивает, что в современном английском языке имеются определенные лексические лакуны, заполнить которые призваны этноспецифические кулинарные термины.

В-третьих, этнические кулинаронимы обладают высокой частотностью, развитой сочетаемостью, способностью развивать новые значения или употребляться в качестве элемента фразеологизма. Несмотря на довольно высокую степень функциональной ассимиляции, около половины заимствованных кулинаронимов можно отнести к неполноте ассимилировавшимся единицам в формальном плане, то есть с точки зрения их уподобления правилам фонетики, орфографии и грамматики принимающего английского языка.

Так, романские заимствования из романа «Леденцовые туфельки» на фонетическом уровне претерпевают

множественные изменения: сокращение безударных начальных, средних и финальных слогов, субституцию звуков языка-донора звуками языка-реципиента, смену места ударения с финального на характерной для языка-реципиента. Однако не менее половины всех кулинарунимов могут сохранять нетипичное для английского языка произношение: “bouillabaisse [buya'bes]; baguette [bæ'get]; champagne [ʃæm'peɪn]; croissant [krə'sant]; ragoût [ræ'gu]”. Для данной группы заимствований также характерна вариативность произношения, то есть сосуществование двух и более норм правильного произношения: “soufflé [su'fleɪ, 'sufleɪ, suf'le]” [5; 16].

Орфографическая адаптация кулинарунимов романского происхождения также представляется неполной: сохраняются удвоенные согласные (от французских и итальянских слов-прототипов), диакритические знаки (аксан сирконфлекс: ê, â, ô, î, û; аксант эгю: é; аксант грав: è, à, ù; трема: ë, ï, ü, ÿ; седий ç).

Грамматическая ассимиляция представляется наиболее законченной: только в двух случаях — у варваримов “a la carte” («заказывать блюда по меню») и “au jus” («в собственном соку и имеет отношение к блюдам из мяса») — сохраняется французский артикль. Во всех остальных случаях заимствованные имена существительные утрачивают грамматическую категорию рода на почве английского языка, а множественное число также образуется по правилам языка-реципиента. Образованные от заимствованных существительных глаголы и имена прилагательные также полностью подчиняются нормам принимающего языка, включаясь в соответствующие парадигмы.

Что касается особенностей формальной ассимиляции заимствований

из индийской группы языков индо-европейской семьи в английском языке-реципиенте, то следует особо подчеркнуть, что текст «Принцессы специй» изобилует этническими кулинарунимами, которые (как и романские заимствования в «Леденцовых туфельках») наглядно показывают достаточно высокую степень грамматической освоенности и относительно низкую степень фонетической и орфографической адаптации.

Этнические кулинарунимы представлены преимущественно именами существительными, которые в процессе грамматической адаптации образуют формы множественного числа по типичным для английского языка моделям: исчисляемые существительные прибавляют грамматический показатель множественного числа -s (“burfis” в приведенном примере обозначают поштучно продающиеся индийские молочно-ореховые сладости), а заимствования с вещественными или абстрактными значениями (Singularia tantum) (“ghee” в приведенном примере обозначает очищенное топленое масло) не изменяются и согласуются с глаголом в единственном числе: “They want fresh coriander seed, organic of course, or pure ghee for a karma-free diet, or yesterday’s burfis at half price” — «Они приходят за свежими семенами кориандра, конечно, экологически чистого, им нужно беспримесное топленое масло гхи для некармической диеты, они берут вчерашние барфис за полцены» [12, с. 67; 15]. В материале проведенного исследования не оказалось южноазиатских заимствований, сохраняющих способ образования множественного числа языка-донора, однако словари английского языка регистрируют подобные случаи (“a paisa — paise” (сотая единица рупии); “a dosa — dosas/dosai”

(тонкая, хрустящая рисовая лепешка); “an idli — idlis/idli” (рисовая лепешка, приготовленная на пару и подаваемая к соусам самбар и чатни) [17, с. 36].

Что касается фонетико-орфографических корреляций, то в рамках одной статьи невозможно осветить все виды фонетических и графико-орфографических адаптаций из-за наличия нескольких десятков языков Южной Азии, к которым можно возвести используемые в «Принцессе специй» кулинаронимы. Представляется целесообразным рассмотреть характерные показатели ассимиляционных процессов в орфографии и произношении на примере заимствований из хинди: написание слоговой азбукой «девангари» полностью сменяется написанием латинским алфавитом (в том числе исчезают диакритические значки, используемые в деванагари); ряд этнических кулинаронимов содержат нетипичные для принимающего английского языка сочетания графем, например: удвоенные согласные (“laddu, lassi, rorpadom”), полностью читаемые диграфы с согласным “h” (“khus khus, methi, mithai”), конечные гласные “o”, “a”, “i”, “u” (“gagam masala, biriyani, dalchini, rawa”), конечную согласную “h” (“rasogollah”); замена свободного ударения, которое в хинди может падать на любой слог в слове, на ударение на первый слог корня в английском языке-реципиенте.

В материале настоящего исследования нет кулинаронимов-заимствований, которые образовывали бы новые фразеологические единицы на почве языка-реципиента, помогающих «вскрыть особенности национальной фразеологии, которая всегда была выразителем чаяний и устремлений народов» [18, с. 351].

В-четвертых, этнические кулинаронимы активно используются в составе тропов английского языка, причем особенно частотны этноспецифические метафоры и стилистические сравнения. В следующем примере солнечный диск сравнивается с гулаб джамуном, популярным в Индии десертом наподобие пончиков в виде обжаренных в топленом масле гхи шариков из сухого молока и муки: “Now the sun hangs low over the Pacific, a giant burnt-orange gulabjamun for the waves to lick at” — «Солнце повисло низко над Тихим океаном, как гигантский темно-оранжевый гулаб-джамун, приготовленный волнам на съедение» [12, с. 207; 15]. Стилистические сравнения с типичной грамматической структурой, содержащей соединительные элементы “as, like, as though, as if” и этнический кулинароним, особенно частотны в кулинарных романах. В следующем примере цвет солнца, клювов птиц, нависших туч передается через цвет специй и пряностей: “Sun rises, the colour of turmeric, falls in a scatter of sindur vermilion. On the naked tree outside, fennel-beaked birds cry their sorrows. Sky presses down so clouds black as kalojire scrape the top of a downtown tower I once travelled to” — «Встает солнце, сначала оно цвета куркумы, затем рассыпается лучами цвета киновари. На голом дереве снаружи птицы с клювами цвета фенхеля что-то грустно щебечут. Небо давящее, и тучи, как калонджи черные, стягиваются к центру города, где я недавно побывала» [12, с. 140; 15].

Таким образом, в рамках ведущей концепции современной контактной лингвистики о необходимости применения комплексного подхода при изучении заимствованной лексики, было показано, что для этнических кулинаронимов, относящихся к разным

этимологическим пластам современного английского языка и употребляемых в одном и том же поджанре художественной литературы разными писателями, характерны общие черты формальной и функциональной

ассимиляции. Высокая степень интегрированности анализируемых заимствований в тексты на английском языке-реципиенте может быть объяснена именно акцентуируемостью их этносемантических параметров.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Crystal, D.* The Cambridge Encyclopedia of the English Language. 3rd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2018.
2. *Durkin, Ph.* Borrowed Words: A History of Loanwords in English. Oxford: Oxford University Press, 2014.
3. *Sodha, M.* Made in India. Cooked in Britain: Recipes from an Indian Family Kitchen. London: Penguin Books, 2014.
4. Official site of Joanne Harris. URL: <http://www.joanne-harris.co.uk/> (дата обращения: 10.01.2021).
5. Oxford Dictionaries: Большой Оксфордский словарь. URL: <https://en.oxforddictionaries.com> (дата обращения: 10.01.2021).
6. *Болдырева, Е.М.* Пищевой топос в автобиографическом романе И.С. Шмелева «Лето господне» // Культура. Литература. Язык. Материалы конференции «Чтения Ушинского». 2016. С. 64–69.
7. *Кабанова, Н.Е.* Густативная образность в кулинарном романе (на материале романа Дж. Харрис «Шоколад») // Гуманитарные чтения «Свободная стихия»: тезисы докладов научно-практической конференции. Севастопольский государственный университет, 2015. С. 50–53.
8. *Гурьянова, Т.А.* Магический реализм в романах Джоанн Харрис // Научная дискуссия: вопросы филологии, искусствоведения и культурологии. 2015. № 7 (35). С. 28–37.
9. *Шамсутдинова, Н.З.* «Магический» реализм в современной британской литературе (Анжела Картер, Салман Рушди): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Москва, 2008. 22 с.
10. *Ширяева, Ж.Л.* Магический реализм в произведениях Джоанн Харрис // Современные проблемы английской филологии и лингводидактики сборник научных трудов. Липецк, 2017. С. 67–70.
11. *Леонова, А.И.* Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук. Тверь, 2003. 214 с.
12. *Divakaruni J.* The Mistress of Spices. London: Random House, 1997.
13. *Harris J.* The Lollipop Shoes. London: Random House, 2008.
14. Houston University [Official site]. Available at: <http://www.uh.edu/class/english/people/faculty/Divakaruni/> (accessed: 10.01.2021).
15. *Дивакаруни, Ч.Б.* Принцесса специй / пер. с англ. А. Павловой. М.: ОлмаМедиаГрупп / Просвещение, 2012. 320 с.
16. Dictionary by Merriam-Webster. URL: <https://www.merriam-webster.com> (дата обращения: 10.01.2021).
17. *Кузина, М.А.* Особенности грамматической ассимиляции заимствованных единиц в современном английском языке (на материале заимствований из группы индийских языков // Грамматические категории в контрастивном аспекте сборник сборник научных статей по

материалам международной конференции: в 2-х частях. Московский городской педагогический университет. 2016. С. 33–37.

18. Никулина, Е.А. Английская фразеология в отечественной лингвистике: векторы исследования // Преподаватель XXI век. 2017. № 4–2. С. 348–354.

REFERENCES

1. Crystal D. *The Cambridge Encyclopedia of the English Language*. 3rd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2018.
2. Durkin Ph. *Borrowed Words: A History of Loanwords in English*. Oxford: Oxford University Press, 2014.
3. Sodha M. *Made in India. Cooked in Britain: Recipes from an Indian Family Kitchen*. Penguin Books, 2014.
4. *Official site of Joanne Harris*. Available at: <http://www.joanne-harris.co.uk/> (accessed: 10.01.2021).
5. *Oxford Dictionaries: Bolshoj Oksfordskij slovar*. Available at: <https://en.oxforddictionaries.com> (accessed: 10.01.2021).
6. Boldyreva E.M. Pishhevoj topos v avtobiograficheskom romane I.S. Shmeleva “Leto gospodne” [Food Topos in the Autobiographical Novel by I.S. Shmelev “Summer of the Lord”]. In: *Kultura. Literatura. Jazyk. Materialy konferencii “Chtenija Ushinskogo”* [Culture. Literature. Language. Conference Proceedings “Ushinsky’s Readings”]. 2016, pp. 64–69. (In Russ.)
7. Kabanova N.E. Gustativnaja obraznost v kulinarnom romane (na materiale romana Dzh. Harris “Shokolad”) [Gustative Images in the Cookery Novel (On the Basis of the Novel by J. Harris “Chocolat”)]. In: *Gumanitarnye chtenija “Svobodnaja stihija” tezisy dokladov nauchno-prakticheskij konferencii* [Proceedings of the Humanitarian Readings “Free Elements”]. Sevastopol State University, 2015, pp. 50–53. (In Russ.)
8. Gurjanova T.A. Magicheskij realizm v romanah Joan Harris [Magic Realism in the Novels by Joanne Harris]. *Nauchnaja diskussija: voprosy filologii, iskusstvovedenija i kulturologii = Scientific Discussion: Issues of Philology, Art and Culture Studies*, 2015, No. 7 (35), pp. 28–37. (In Russ.)
9. Shamsutdinova N.Z. “Magicheskij” realizm v sovremennoj britanskoj literature (Anzhela Karter, Salman Rushdi) [Magic Realism in Contemporary British Literature (Angela Carter, Salman Rushdie)]: Extended Abstract of PhD dissertation (Philology). 2008, 22 p. (In Russ.)
10. Shirjaeva Zh.L. Magicheskij realizm v proizvedenijah Joanne Harris [Magic Realism in the Writings by Joanne Harris]. In: *Sovremennye problemy anglijskoj filologii i lingvodidaktiki* [Contemporary Issues of English Philology and Lingvodidactics]. Lipetsk, 2017, pp. 67–70 (In Russ.)
11. Leonova A.I. *Lingvokulturologičeskaja specifičnost kulinarnonimov* [Linguistic and Cultural Specificity of Culinary Terms]: PhD dissertation (Philology). Tver, 2003, 214 p. (In Russ.)
12. Divakaruni J. *The Mistress of Spices*. London: Random House, 1997.
13. Harris J. *The Lollipop Shoes*. London: Random House, 2008.
14. Houston University [Official site]. Available at: <http://www.uh.edu/class/english/people/faculty/Divakaruni/> (accessed: 10.01.2021).
15. Divakaruni Ch.B. *Princesa specij* [The Mistress of Spices], trans. A. Pavlova. Moscow, OlmaMediaGrupp / Prosveshhenie, 2012, 320 p. (In Russ.)
16. *Dictionary by Merriam-Webster*. Available at: <https://www.merriam-webster.com> (accessed: 10.01.2021).

17. Kuzina M.A. Osobennosti grammaticheskoy assimiljacji zaimstvovannyh edinic v sovremennom anglijskom jazyke (na materiale zaimstvovanij iz gruppy indijskih jazykov [Peculiarities of the Grammatical Assimilation of Loanwords in Modern English (Based on the Analysis of Loanwords from the Indo-Aryan Languages)]. In: *Grammaticheskie kategorii v kontrastivnom aspekte sbornik nauchnyh statej po materialam mezhdunarodnoj konferencii: v 2-h chastjah. Moskovskij gorodskoj pedagogicheskij universitet* [Proceedings of the International Conference “Contrastive View on Grammatical Categories”]: in 2 parts]. Moscow City Pedagogical University, 2016, pp. 33–37. (In Russ.)
18. Nikulina E.A. Anglijskaja frazeologija v otechestvennoj lingvistike: vektory issledovanija [English Phraseology in Russian Linguistics: Research Vectors]. *Prepodavatel XXI vek = Russian Journal of Education*, 2017, No. 4–2, pp. 348–354. (In Russ., abstract in Eng.)

Кузина Марина Анатольевна, кандидат филологических наук, доцент, кафедра фонетики и лексики английского языка, Институт иностранных языков, Московский педагогический государственный университет, ma.kuzina@mpgu.su

Marina A. Kuzina, PhD in Philology, Associate Professor, English Phonetics and Lexicology Department, Institute of Foreign Languages, Moscow Pedagogical State University, ma.kuzina@mpgu.su

Статья поступила в редакцию 09.12.2020. Принята к публикации 12.01.2021

The paper was submitted 09.12.2020. Accepted for publication 12.01.2021