

Языки народов зарубежных стран (романские языки)

Научная статья

УДК 811.133.1

DOI: 10.20323/2499-9679-2025-2-41-213

EDN: PETLFV

Семантическая и структурная характеристика эпонимов во французском гастрономическом дискурсе

Анна Владимировна Солнцева

Кандидат филологических наук, доцент кафедры германской и романской филологии, Государственный университет просвещения. 141014, г. Мытищи, ул. Веры Волошиной, д. 24

av.solntseva@yandex.ru, <http://orcid.org/0000-0003-1219-9160>

Аннотация. Настоящая статья посвящена исследованию семантики и структурно-грамматической характеристики французских терминов-эпонимов в гастрономическом дискурсе. Имена собственные являются неисчерпаемым резервом для терминов и номенклатурных слов, так как с их помощью достигается конкретизация и уточнение более общих понятий и положений. Возросший интерес к терминологии и вторичной номинации способствовал появлению в конце 80-х годов XX века новой научной дисциплины – терминологической ономастики. Эпонимами в сфере кулинарии являются малоизученными по сравнению с аналогичными единицами в составе медицинской, юридической, технической терминологии, они до настоящего времени не становились предметом самостоятельного исследования.

Целью исследования являлось описание принципов классификации эпонимов, относящихся к кулинарным традициям и современной французской кухне. В качестве задач были определены анализ состава эпонимической лексики, определение характерных признаков эпонимов по их происхождению, составу, морфологическому и синтаксическому оформлению. Предложены два типа классификаций эпонимов-кулинаронимов: с точки зрения семантики и с точки зрения структуры. В плане семантики эпонимы могут быть классифицированы по следующим критериям: 1) по предметной категории вторичного денотата (названия ингредиентов, блюд, напитков, способов приготовления, утвари и другие элементы гастрономического дискурса); 2) по ономастическому разряду имен собственных, входящих в состав эпонимов (антропонимы, топонимы, ойконимы, хоронимы, годонимы, оронимы, инсулонимы). С точки зрения структурно-грамматических признаков, гастрономические эпонимы могут быть классифицированы по следующим параметрам: 1) по характеру знаковой функции; 2) по морфологической структуре эпонима.

Характеристики эпонимов в рамках предлагаемой классификации могут оказывать влияние на их функционирование в текстах и на способы их перевода.

Ключевые слова: эпоним; термин-эпоним; имя собственное; антропоним; топоним; кулинарный дискурс; терминологическая ономастика; морфологическая структура

Для цитирования: Солнцева А. В. Семантическая и структурная характеристика эпонимов во французском гастрономическом дискурсе // Верхневолжский филологический вестник. 2025. № 2 (41). С. 213–222. <http://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2025-2-41-213>. <https://elibrary.ru/PETLFV>

Languages of foreign countries (romance languages)

Original article

Semantic and structural characteristics of eponyms in french gastronomic discourse

Anna V. Solntseva

Candidate of philological sciences, associate professor, department of germanic and romance philology, State university of education. 141014, Mytishchi, Vera Voloshina st., 24

av.solntseva@yandex.ru, <http://orcid.org/0000-0003-1219-9160>

Abstract. The article focuses on semantics and structural characteristics of french eponymic terms in gastronomic discourse. Proper names are an inexhaustible source for terms and nomenclature words, as they are used to concretize and clarify more general concepts and statements. The increased interest in terminology and secondary nomination led to the emergence of a new scientific discipline – terminological onomastics – in the late 80s of the XX century. Eponyms in the sphere of culinary are not studied enough in comparison with similar units in the medical, legal, technical terminology and they have not been the subject of special research so far.

The aim of the study is to describe the principles of classifying eponyms related to culinary traditions and modern french cuisine. The tasks are to analyze the structure of eponymic vocabulary, to determine the characteristics of eponyms in terms of their origin, composition, morphological and syntactic form. The author proposes two classification types of eponyms in culinary: in terms of semantics and in terms of structure.

In terms of semantics, eponyms can be classified according to the following criteria: 1) by the subject category of secondary denotation (names of ingredients, dishes, drinks, cooking methods, utensils and other elements of gastronomic discourse); 2) by onomastic category of proper names within the eponyms (anthroponyms, toponyms, oikonoms, choronyms, hodonyms, oronyms, insulonyms). From the point of view of structural-grammatical features, gastronomic eponyms can be classified according to the following parameters: 1) the nature of the sign function; 2) the morphological structure of the eponym.

The characteristics of eponyms within the proposed classification may influence their functioning in texts and the ways of their translation.

Key words: eponym; eponymic term; proper name; anthroponym; toponym; culinary discourse; terminological onomastics; morphological structure

For citation: Solntseva A. V. Semantic and structural characteristics of eponyms in french gastronomic discourse. *Verhnevolzhski philological bulletin*. 2025;(2):213–222. (In Russ.). <http://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2025-2-41-213>. <https://elibrary.ru/PETLFV>

Введение

Термин *эпоним* происходит от греческого слова ἐπώνυμος, что в переводе на русский язык обозначает «давший имя».

Традиция присваивать чему-либо имя собственное возникла в глубокой древности (Венера, Гелий, Атлас, Зефир, Август). По мнению А. В. Суперанской [Суперанская, 2007], «имена собственные являются неисчерпаемым резервом для терминов и номенклатурных слов, так как с их помощью достигается конкретизация и уточнение более общих понятий и положений». В лингвистике за счет своего рода терминологической метонимии обозначение «эпоним» закрепилось не только за именами собственными, лежащими в основе единицы-эпонима, но и за самими такими единицами. Следовательно, появилась возможность говорить о терминах-эпонимах, причем без них немыслима практически ни одна из сторон жизни общества, например: география (Сейшельские острова, г. Вашингтон), физика (вольт), химия (химический элемент менделевий), анатомия (гайморова пазуха), спорт (альпинизм), медицина (болезнь Альцгеймера), литература (тартюф = лицемер, ханжа), изобразительное искусство (силуэт), музыка (саксофон), кулинария (пралине, оливье, бефстроганов), мода (галифе), биология (магнолия) и многие другие.

Актуальность и новизна исследования

«Возросший интерес к терминологии и именам собственным – компонентам терминов способствовал появлению в конце 80-х годов XX века новой научной дисциплины терминологической ономастики» [Васильева, 1997]. Данная дисциплина исследует происхождение, структуру, функции имен собственных, включенных в профессиональную коммуникацию.

Проблемы эпонимизации рассматриваются в работах многих лингвистов: И. В. Арнольд [2017], Г. С. Доржиева [2017], Д. И. Ермолович [2005], Е. М. Какзанова [2011], А. М. Клестер [2006], Р. А. Комарова [1986], Е. В. Кузнецова [2003], В. М. Лейчик [2011], Н. В. Новинская [2013], Г. В. Овчинникова [2008], С. В. Рыжова [2013], А. В. Суперанская [2007], А. Г. Ходакова [2012], Т. Н. Шарапова [2013], С. Faivre [2012]. Однако вопрос об эпонимах в сфере кулинарии является малоизученным по сравнению с эпонимами в медицинской [Солнцев, 2010], юридической [Иконникова, 2014], технической терминологии [Какзанова, 2011], они не становились до настоящего времени предметом самостоятельного исследования. «Понятие «высокая кухня» (haute cuisine, grande cuisine) является визитной карточкой культуры Франции и одной из первых ассоциаций, характеризующих страну в представлении иностранцев» [Загряжская, 2015,

с. 53]. В последнее время создается новое научное историко-культурное направление «гастро-софия» [Павловская, 2016, с. 86]. Будучи актуальным направлением исследований, изучение гастрономического дискурса, безусловно, требует и анализа такого культурологически нагруженного его элемента, как эпонимы.

Методы исследования

Исследование выполнено на материале научно-популярной литературы, статей в иллюстрированных журналах, текстов путеводителей, а также справочного издания «Grand Larousse gastronomique» [2007]. Применялись методы сплошной выборки, наблюдения и сравнения. Проводилось сопоставление различных типов текстов на предмет насыщенности терминами-эпонимами, а также разнообразия номенклатуры терминов-эпонимов в пределах одного текста (издания).

Классификация эпонимов-гастрономов

Проведенное исследование показало, что эпонимы в современном французском гастрономическом дискурсе могут быть **классифицированы** с точки зрения семантики и семантики.

Исходя из семантики эпонимы делятся по следующим критериям:

1) по предметной категории вторичного денотата (названия ингредиентов, блюд, напитков, способов приготовления, утвари);

2) по ономастическому разряду имен собственных, входящих в состав эпонимов (антропонимы, топонимы: ойконимы, хоронимы, годонимы, оронимы, инсулонимы);

В соответствии с **структурно-грамматическими признаками** гастрономические эпонимы могут быть распределены по следующим параметрам:

1) по морфологической структуре эпонима;

2) по характеру знаковой функции.

Разберем указанные характеристики более подробно.

Предметная категория вторичного денотата.

Кулинаронимы, выступающие в качестве вторичных наименований, могут относиться к различным предметным категориям:

а) наименования ингредиентов (*chou de Bruxelles* / *брюссельская капуста*);

б) названия блюд:

– названия супов (*bouillabaisse de Marseille* / *марсельский буйабес*, *gaspacho espagnol* / *испанское гаспачо*, *gaspacho portugais* / *португальское гаспачо*);

– названия горячих блюд (*bœuf stroganoff* / *бефстроганов*, *canard laqué de Pékin* / *утка по-пекински*);

– названия перекусов (*un hamburger* / *гамбургер*, *sandwich* / *сэндвич*, *carpaccio* / *карпаччо-блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говядьей вырезки, приправленной соусом на основе оливкового масла и лимона*);

– названия гарниров (*macédoine* / *овощная смесь*);

– названия салатов (*salade russe* / *салат оливье*, *salade niçoise* / *нисуаз*);

– названия десертов (*glace plombières* / *пломбир*, *crème chantilly* / *крем шантильи*, *Paris-Brest* / *пирожное Пари-Брест*, *Saint-Honoré* / *пирожное Сент-Оноре*);

в) названия соусов (*sauce allemande* / *соус по-немецки*, *sauce béchamel* / *соус бешамель*, *sauce bolognaise* / *соус болоньезе*, *sauce hollandaise* / *голландский соус*, *moutarde de Dijon* / *дижонская горчица*);

г) названия сыров (*brie* / *сыр бри*, *camembert* / *камембер*);

д) названия напитков (*bourgogne* / *бургундское вино*, *bordeaux* / *бордо*, *champagne* / *шампанское*, *cointreau* / *ликёр Куантро*, *cognac* / *коньяк*, *curaçao* / *ликёр кюрасао*, *café turc* / *кофе по-турецки*, *le thé earl Grey* / *чай эрл Грей*);

е) названия действий-способов приготовления (*pasteuriser* / *пастеризовать*);

ж) названия способов подачи блюд (*service à la russe* / *русская сервировка*, *service à la française* / *французская сервировка*).

Интересно, что в разных языках используются разные средства наименования одних и тех же плодов, рыб, птиц. Так, например, русское название апельсин – эпоним, заимствовано из нидерландского языка: *appelsien* (буквально – «яблоко из Китая»). Во французском языке подобное название *pomme de Chine* вытеснено словом *orange*.

В русском языке овсяная крупа именуется по названию бренда, который, в свою очередь, назван в честь мифологического героя Геркулеса, тогда как во французском языке такой традиции нет. Гречиху во Франции традиционно называли «арабским / сарацинским зерном» (в Италии и самой Греции – турецким, в Эстонии – татарским). «Гречневой» крупу стали называть славяне северного ареала, поскольку к ним она попала из Византии (по другой версии, эту культуру первоначально возделывали преимущественно греческие монахи при монастырях).

Ономастический разряд имен собственных.

входящих в состав эпонимов.

Эпонимы гастрономического дискурса могут быть образованы от различных имен собственных, в том числе антропонимов (*clémentine* / *клементин*), топонимов (*bordeaux* / *бордо*), астрономов (*gâteau soleil* / *торт Солнце*), названий фирм (*thermos* / *термос*).

Так, например, среди антропонимов, от которых образованы эпонимы во французском языке, могут присутствовать:

– персонажи литературных произведений:

la poire Belle-Hélène (*груша Прекрасная Элен*).

– имена любителей тех или иных блюд и напитков:

La pizza Margherita (*пицца Маргарита*) – названа в честь королевы Италии Маргариты.

– имена и фамилии людей, которые изобрели блюдо или напиток либо вырастили плод:

Cointreau (*куантро*). Ликер назван в честь Э. Куантро, который в 1875 году создал рецепт апельсинового ликёра. Десять лет спустя он оформил патент на название и форму бутылки, по которой ликёр легко узнаваем и сегодня.

Sandwich (*сэндвич*). Джон Монтегю, граф Сэндвич, возглавлял адмиралтейство Британии, финансировал три кругосветные экспедиции Джеймса Кука. Граф прославил свое имя кулинарным изобретением: во время игры в бридж Джон Монтегю утолял голод хлебом с ростбифом, и, чтобы не пачкать руки, а также чтобы было удобнее держать бутерброд, граф в 1762 году приказал повару класть мясо между двумя ломтиками хлеба. С тех пор такие закрытые бутерброды получили название «сэндвич».

Clémentine (*клементин* – *гибрид мандарина и апельсина*). Такие фрукты выведены в 1902 году французским миссионером и селекционером Клеманом Родье в Алжире.

Granny Smith (*яблоки Гренни Смит*). Названы в честь австралийки Марии Смит, которая в 1868 г. скрестила привезённую из Франции яблоню-дичку с местной австралийской яблоней.

Les œufs Bénédicte / œufs bénédictine в Квебеке (*яйца по-бенедиктински*). Блюдо названо по имени брокера Лемюэля Бенедикта, который в отеле Уолдорф-Астория в 1894 году заказал «то-сты с маслом, варёными яйцами, беконом и голландским соусом». Оскар Чирки, метрдотель ресторана, был настолько впечатлён таким блюдом, что включил его в меню ресторана.

Salade César (*салат «Цезарь»*). Многие ошибочно связывают салат «Цезарь» с личностью Гая Юлия Цезаря. На самом деле своим появлением и названием салат обязан тезке легендарно-

го древнеримского императора – итальянцу Цезарю Кардини. После Первой мировой войны он перебрался из Италии в Мексику, где открыл свое кафе «У Цезаря». Однажды хозяин подал салат, который приготовил из того, что оставалось на кухне: так и получился знаменитый «Цезарь». В первоначальный рецепт салата, куда входили яйца всмятку, оливковое масло, листья салата, хлеб, кисло-сладкий соус, пармезан и чеснок, добавилось только куриное филе и фирменный соус.

Sauce béchamel (*бешамель*, густой соус из сливок, изобретен Бешамелем, французским маркизом, гофмейстером короля Людовика XIV).

– имена, используемые на основе метафорического переноса:

Le carpaccio (*карпаччо*) – блюдо из тонко нарезанных ломтиков сырой говяжьей вырезки было названо в честь художника эпохи Ренессанса Витторе Карпаччо, чьи картины славятся обилием красных и бордовых оттенков.

В данном случае можно говорить об антропоморфной метафоре, подразумевающей перенос по схожести с характеристикой, описанием или действием человека [Нуждина, Борисова, 2024].

– имена известных людей, в честь которых названы блюда:

La pavlova (*десерт Павлова*, приготовленный на базе безе, с кремом и свежими ягодами) назван в честь балерины Анны Павловой из-за схожести с балетной пачкой.

La sauce béchamel (соус бешамель, на основе сливочного соуса) создан королевским поваром Франсуа де ля Варенном, основателем высокой кухни в Версале, и посвящен Луи де Бешамелю, маркизу де Нуатель, гофмейстеру при дворе Людовика XIV.

Le bœuf Stroganov ou bœuf Stroganoff (*беф-строганов*) – получил название в честь графа Александра Григорьевича Строганова.

La charlotte (*шарлотка*) названа в честь королевы Шарлотты, жены короля Великобритании Георга III.

La pêche Melba (*персик Мельба* из половинок персика, мороженого и малинового пюре) был придуман известным шеф-поваром Полем Эскофье и назван в честь оперной дивы Нелли Мельбы.

Brillat-Savarin *Сыр Брилья-Саварен*, или *Брилья-Саварен* – назван в честь известного французского писателя и кулинара Жана Антельма Брилья-Саварена.

Le gâteau de Battenberg – баттенбергский кекс, который готовится из коржей двух цветов. Коржи разрезаются и скрепляются абрикосовым

джемом между собой так, чтобы на срезе получилась шахматная клетка розового и жёлтого цвета. Существует версия, что кекс получил своё название в честь бракосочетания в 1884 году внучки королевы Великобритании Виктории принцессы Виктории Гессенской (сестры императрицы Александры Фёдоровны) с принцем Людвигом Баттенбергом. Каждая шахматная клетка якобы символизировала четырёх Баттенбергов: Людвига, Александра, Генриха и Франца Иосифа.

– имена владельцев ресторанов:

La tarte Tatin (Тарт Татен, вид открытого яблочного пирога) был придуман в гостинице сестёр Стефани и Каролины Татен в Ламотт-Беврон около 1880-х годов,

La salade Cobb (салат Кобб) – появился в 1930-х годах в голливудском ресторане Brown Derby и был назван по имени владельца этого заведения, Роберта Говарда Кобба.

Les nachos (начос) – в маленькой мексиканской деревушке владелец ресторана по имени Начос придумал простой рецепт из тортильи, тертого сыра и халапеньо. Сейчас это слово уже не ассоциируется с именем и стало собирательным названием для блюд из тортильи.

– названия торговых марок, например, «Thermos».

Для образования гастрономических терминов также используются топонимы, в частности:

– названия городов (ойконимы), например, *camembert, bordeaux, cognac, Paris-Brest, le poulet à la Kiev, salade niçoise, sauce bolognaise, chou de Bruxelles, champignons de Paris, Bugnes Lyonnaises, Moutarde de Dijon*;

– названия стран, области, района (хоронимы), например, *crêpes à la russe, café turc, soupe russe, champagne*;

– названия улиц (годонимы), например, десерт *Saint – Honoré*;

– названия гор (оронимы), например, *Ararat* (армянский бренди);

– названия островов (инсулонимы), например, ликёр *Curaçao* – ароматный ликёр, вырабатываемый из винного спирта с добавлением высушенной апельсиновой корки, мускатного ореха, гвоздики и корицы. Родина этого напитка — остров Кюрасао, входивший в состав голландских островов Вест-Индии (в Карибском море). Еще один пример инсулонима – *sardine* (сардина, название рыбы предположительно происходит от острова Сардиния).

Смысловая связь между исходным топонимом и термином-эпонимом может быть различной.

Во-первых, эпоним может включать географическое название мест, где изобретено блюдо, начато выращивание растения, например:

Le chou de Bruxelles (брюссельская капуста) была выведена из листовой капусты овощеводами в Бельгии, откуда проникла во Францию, Германию и Голландию. Карл Линней впервые научно описал капусту и назвал её брюссельской в честь бельгийских огородников из Брюсселя.

La sauce bolognaise. Родиной соуса болоньезе является итальянский город Болонья.

Названия французских сыров: *Camembert* (камамбер), *Roquefort* (рокфор), *Brie* (Бри) и других – образованы от названий городов, поселков, провинций. Так, считается, что первый камамбер был изготовлен в 1791 году нормандской крестьянкой Мари Арель (фр. *Marie Harel*). Согласно легенде, Мари Арель во время Великой французской революции спасла от смерти в деревушке Камамбер скрывавшегося от преследования монаха, который в благодарность открыл ей известный лишь ему секрет приготовления этого сыра. Сыр *gouda* назван в честь голландского города Гауда.

Во-вторых, название может быть дано в честь какого-либо события.

Например, пирожное *Paris-Brest* изобретено в честь велосипедной гонки Париж-Брест. Парижский шеф-повар Дюран изобрел корону в форме велосипедного колеса, затем увенчал ее сливочным кремом и посыпал миндальными хлопьями и сахарной пудрой.

В-третьих, эпонимы могут быть образованы от географических названий на основе метафорического переноса.

Так, *la pizza hawaïenne* (гавайская пицца) не имеет никакого отношения к гавайской кухне: считается, что она была изобретена в Канаде в 1960-е годы, а ее название происходит от марки консервированных ананасов, первоначально использовавшихся для ее приготовления.

Sauce allemande («немецкий соус» или аллеманд) не имеет отношения к Германии – название этого светлого соуса противопоставляется темному испанскому соусу.

Macédoine – смешанный салат, овощная смесь. Согласно некоторым источникам, с разной долей обоснованности слово *macedoine* с середины XVIII века использовалось для обозначения смешанных салатов по аналогии с этническим разнообразием Македонской империи Александра Великого или Османской Македонии XIX века.

В-четвертых, в эпонимах может отражаться

адрес ресторанов или кафе, где впервые были приготовлены блюда.

Так, пирожное *le saint-honoré* было создано парижским кондитером Огюстом Жюльеном в кондитерской Chiboust в 1840. Оно получило название от парижской улицы Сент-Оноре, где располагалась кондитерская. В то же время название воздавало дань уважения святому Гонорию (Оноре) – покровителю пекарей.

Топонимы чаще всего передаются в переводе с помощью транслитерации / транскрипции (*Brest* → *Брест*), однако при этом необходимо учитывать уже сложившуюся переводческую традицию передачи отдельных наименований на другой язык (*Paris* → *Париж*) [Солнцев, 2015].

Исходя из морфологической структуры могут быть выделены следующие виды эпонимических терминов:

1) *простые* (непроизводные), образованные безаффиксным способом от имени собственного путем метонимического переноса (*sandwich* / сэндвич, *cognac* / коньяк, *calvados* / кальвадос, *champagne* / шампанское, *bordeaux* / бордо, *camembert* / камамбер, *charlotte* / шарлотка). В результате перехода слов из разряда имен собственных в имена нарицательные происходит изменение их значений, в результате чего может измениться написание (так, например, вместо прописной буквы используется строчная), появляется существенный морфологический признак – возможность употребления его во множественном числе, что лишает его главного семантико-грамматического признака – единичности.

2) *терминологические словосочетания*, содержащие в своем составе имя нарицательное и имя собственное; при этом категориальный признак выражается апеллятивным элементом словосочетания (*bœuf* / говядина, *salade* / салат, *tarte* / пирог, *gâteau* / торт и т. д.), а дифференциальные признаки – именем собственным.

Во французском языке существуют следующие разновидности сложных терминов:

а) *субстантивно-субстантивные беспредложные* (**SS**):

tarte Tatin / пирог Татен, *crêpe Suzette* / блины Сюзетт, *boeuf stroganoff* / бёфстроганов;

б) *субъективно-адъективные* (**SA**):

bœuf bourguignon / говядина по-бургундски, *crêpes normandes* / блины по-нормандски, *fougasse provençale* / прованский хлеб «Фугасс», *laitue romaine* / салат ромэн, *pain auvernat* / хлеб по-овернски, *pain breton* / хлеб по-бретонски, *quiche lorraine* / киш лорен, *salade russe* / салат

Оливье, *salade niçoise* / нисуаз, *sauce bolognaise* / соус болоньезе, ;

в) *субстантивно-субстантивные с предлогом à la ..., de* (**S à la S** / **S de S**):

– *anguille à la provençale* (угорь по-провански), *asperges à la polonaise* (спаржа по-польски), *aubergines farcies à l'italienne* (фаршированные баклажаны по-итальянски), *champignons à l'anglaise* (грибы по-английски), *crêpes à la russe* (блины по-русски), *entrecôte à la bordelaise* (антрекот по-бордосски), *sandre à la Saumuroise* (судак по-сомюрски), *sole à la Normande* (морской язык по-нормандски), *thé à la française* (чай по-французски) [Николаева, 2023];

– *bleu d'Auvergne* (сыр Блэ д'Овернь), *bleu de Bresse* (сыр Бресс Блэ), *raclette de Savoie* (сыр раklet по-савойски), *champignons de Paris* (грибы по-парижски);

3) *аффиксальные производные*, термины-эпонимы, образованные от имен собственных морфологическим способом:

– *pasteurisation* (пастеризация), *pasteuriser* < Louis Pasteur (Луи Пастер), *clémentine* (мандарин клемантин) < Clément (Клемент) (**S^**).

Исследование показало, что в современном французском языке аффиксальные эпонимные термины не являются продуктивными.

По характеру знаковой функции эпонимы делятся на единицы, в которых наименование остается индивидуализирующим (*sandwich* / сэндвич, *chou de Bruxelles* / брюссельская капуста), и единицы, в составе которых оно переходит в разряд классифицирующих знаков (*tarte Sacher* / торт Захер, *gâteau Reine Élisabeth* / торт «Королева Елизавета», *gâteau de Battenberg* / баттенбергский кекс). В первом случае принято говорить о полной эпонимизации, во втором – о частичной эпонимизации.

Терминологическая лексика (наряду с заимствованной) является незаменимым средством точной и лаконичной передачи информации в научных текстах, предназначенных для узкого круга специалистов [Левченко, Маруева, 2023]. Важно отметить, что традиционно наиболее предпочтительны в качестве терминов структуры первого типа (простые термины), однако терминологический характер приобрели и словосочетания типа *choux de Bruxelles*, *laitue romaine*, *jambon de Parme*. Самые распространенные из них многократно встречаются в неспециализированной литературе (например, путеводителях), однако наиболее насыщенными подобными единицами следует признать специальные издания.

Способы перевода

В рамках исследования было также проведено сопоставление французских эпонимов гастрономического дискурса и их переводов на русский язык, что позволило выделить следующие виды переводов:

I. В ряде случаев французский и русский язык могут применять сходные ономастические единицы (так называемая равнокатегориальная лексикосемантическая эквивалентность [Краснова, Сорокина, 2018]), например:

sandwich (сэндвич), *quiche lorraine* (киш лорэн), *clémentine* (клементин); *chou de Bruxelles* (брюссельская капуста); *jambon de Parme* (пармская ветчина); *pizza Marguerite* (пицца Маргарита); *carpaccio* (карпаччо); *crème chantilly* (крем шантйи / шантильи); *gouda* (гауда), *roquefort* (сыр рокфор); *pasteurisation* (пастеризация).

Предпочтение в пользу транскрипции или транслитерации язык перевода делает с учетом распространенности термина, а также степени расхождения фонетических и графических систем исходного языка и языка перевода [Солнцев, 2015: 207-208]. Поскольку кулинаронимы глубоко включены в культурный контекст, а некоторые из них занимают в нем ключевые позиции, при переводе следует принимать во внимание различия стилистических и аксиологических систем, а также сложившиеся в данном языке традиции перевода названий «чужих» реалий [Анисимов, 2018: 207].

II. В обоих языках имеются эквивалентные эпонимы, но их грамматическая структура различна:

bœuf stroganoff (бефстроганов); *champagne* (шампанское); *café turc / café à la turque, café grec / café oriental* (кофе по-турецки, кофе по-восточному).

III. Встречаются такие случаи, когда оба языка для наименования одного и того же понятия прибегают к эпонимам, но к разным, например:

sarrasin (греча), *salade russe* (салат оливье),

IV. Один язык использует эпоним, другой нет:

orange и *апельсин* (заимствовано из нидерландского языка *appelsien*; буквально — «яблоко из Китая»);

flocons d'avoine и *овсяные хлопья «Геркулес»*;

soupe russe и *борщ*;

mille-feuille и *торт Наполеон*.

Встречаются и случаи так называемой «народной этимологии», например, перец *Чили* – на самом деле происходит не от названия страны, а от ацтекского *чили* красный, название *корейка* не связано с названием страны Корея, а является адаптацией французского слова *cané*.

Фразеологические единицы

Отдельно следует рассмотреть устойчивые сочетания, включающие гастрономические эпонимы, однако не относящиеся к области кулинарии.

Так, широко употребляются во французском языке следующие единицы:

– *indice Big Mac* – калька с англ. *Big Mac index* (индекс Бик-Мака неофициальный способ определения паритета покупательной способности);

– *madeleine de Proust* («мадленка Пруста» – маленькое печенье в форме морской ракушки, которое благодаря французскому писателю Марселю Прусту и его произведению «По направлению к Свану» превратилось в литературную метафору и стало обозначать психологическое явление; оно означает «вкус детства» и любую вещь, которая возвращает к воспоминаниям о счастливых моментах прошлой жизни): в одной из сцен романа главный герой окунает печенье в чай – и на сотни страниц переносится в детство в Комбре, с которым у него навечно ассоциируется вкус этого печенья;

– *homme-sandwich* – человек-реклама;

– *(structure) sandwich* – слоистая структура;

– *verre sandwich* – слоёное стекло;

– *être pris en sandwich* – быть зажатым (между двумя людьми или предметами).

Подобные явления известны и других языках. Так, в русском языке крылатое выражение *демянова уха* означает ситуацию, когда кому-то предлагают что-то очень навязчиво, чрезмерно и против воли, в английском языке существуют метафоры *champagne problem* (*проблема богатых*), способ минимизировать налог *Dutch sandwich* (дословно двойной ирландский виски с голландским сэндвичем – популярная в США схема оптимизации налоговых обязательств посредством использования двух ирландских и одной голландской компаний. Ирландские компании выступают в роли «хлеба», а между ними находится «сыр» или «колбаса»), в немецком языке – выражение *wie die Sardinen in der Büchse* («как сардины в банке», как сельди в бочке) [Скитина, Шабанова, 2019]. Употребление подобных компаративных конструкций обусловлено тем, что человек обычно использует в качестве сравнений те предметы, с которыми сталкивается в повседневной жизни [Бхатти, Ковш, Харитонов, 2021; Солнцева, 2019; Тарасова, Скитина, 2018].

Заключение

Проведенный анализ позволяет сделать ряд выводов относительно структуры, функционирования и перевода терминов-эпонимов, существующих в гастрономическом дискурсе.

Эпонимы – кулинаронимы представляют боль-

шой интерес с точки зрения лингвистики и лингвокультурологии. Их изучение предполагает классификацию, которая может быть основываться как на семантических, так и на структурных критериях. В ходе проведенного исследования нами были выявлены основные способы перевода терминов-эпонимов, которые во многом зависят от культурологических факторов, определяющих наличие эпонимического или неэпонимического эквивалента в языке перевода. Специфический слой эпонимов представляют собой единицы, формально имеющие отношение к отдельным продуктам питания или блюдам, но на деле за счет своего фразеологического характера функционирующие за пределами гастрономического дискурса.

Библиографический список

1. Анисимов В. Е. Особенности перевода франкоязычных кинозаголовков: прагматический аспект // Гуманитарные технологии в современном мире. Материалы VI Международной научно-практической конференции. 2018. С. 206–208.
2. Арнольд И. В. Лексикология современного английского языка : учебное пособие. Москва : Издательство «ФЛИНТА», 2017. 376 с.
3. Бхатти Н. В., Ковш Е. В., Харитоновна Е. Ю. Культурологические особенности фразеологических компаративов в индоевропейских языках (на материале английского, немецкого, русского языков и урду) // Вестник Кемеровского государственного университета. 2021. Т. 23. № 3 (87). С. 760–772.
4. Васильева Н. В. Терминологическая ономастика: рецензия на книгу // Терминоведение. 1997. № 1-3. С. 185–188.
5. Доржиева Г. С. Эпонимизация как один из способов вторичной номинации: лингвокультурологический аспект // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2017. № 2. С. 83–92.
6. Ермолович Д. И. Основания переводоведческой ономастики. Москва : Московский государственный лингвистический университет, 2005. 48 с.
7. Загряжская Т. Ю. Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 51–76.
8. Иконникова В. А. Возникновение и развитие культурного компонента в англоязычной юридической терминологии: на материале терминосистем Англии, Шотландии и США. Москва, 2014. 48 с.
9. Какзанова Е. М. Лингвокогнитивные и культурологические особенности научного дискурса: на материале математических и медицинских терминов-эпонимов. Москва, 2011. 46 с.
10. Клэстер А. М. Пути формирования и функционирование терминологии инженерной психологии в немецком языке. Омск, 2006. 162 с.
11. Ковш Е. В., Савченко Е. П. К вопросу об исследовании национальных языковых картин мира // Вильгельм фон Гумбольдт и его наследие: классика и современность. Сборник статей по материалам Всероссийской заочной научно-практической конференции / под редакцией Г. Т. Хухуни. 2017. С. 91–95.
12. Комарова Р. А. Семантическое преобразование антропонимов как способ вторичной номинации // Вопросы романо-германского языкознания. Саратов : Издательство Саратовского университета, 1986. Выпуск 8. С. 24–29.
13. Краснова И. А., Сорокина О. О. Практическое применение модели измерения языковой аналогичности в учебном процессе // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Лингвистика. 2018. № 3. С. 124–129.
14. Кузнецова Е. В. Эпонимизация международной ботанической номенклатуры // Романо-германская филология. Саратов, 2003. Выпуск 3. С. 132–140.
15. Левченко М. Н., Маруева Н. А. Компрессивная функция терминологической и заимствованной лексики в научных текстах (на материале немецкого языка) // Актуальные вопросы современной лингвистики. Материалы X региональной научно-практической конференции (с международным участием) / отв. редактор М. Н. Левченко. Москва, 2023. С. 90–94.
16. Лейчик В. М. Обсуждение проблем эпонимии в современной науке // Язык и право: актуальные проблемы взаимодействия. 2011. С. 134–142.
17. Николаева Э. А. Voulez-vous du thé à la russe ou à la française? // Сборник научных трудов ежегодного научного форума «Современные культурно-социальные вызовы и трансформация идентичности». Материалы первого ежегодного научного форума. Якутск, 2023. С. 167–170.
18. Новинская Н. В. Термины-эпонимы в языке науки // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Русский и иностранные языки и методика их преподавания. 2013. № 4. С. 34–38.
19. Нуждина О. Ю., Борисова К. А. Метафорические модели в юридической терминологии // Актуальные вопросы современной лингвистики. Материалы XI международной научно-практической конференции, посвящённой Году педагога и наставника в РФ. Москва, 2024. С. 104–107.
20. Овчинникова Г. В. Эпонимы в вокабуляре моды в современном французском языке // Актуальные проблемы истории и теории романских языков. Москва : МГОУ, 2008. С. 292–298.
21. Павловская А. В. Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 2 // Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2016. № 1. С. 85–101.
22. Рыжова С. В. Роль деонимизации в процессе обогащения лексического состава языка. // Филологические науки. № 6. 2013. С. 199–202.
23. Скитина Н. А., Шабанова В. П. Лингвокогнитивный аспект исследования пословиц с компонентом-ихтионимом в русском, английском и немецком языках // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Лингвистика. 2019. № 4. С. 131–143.
24. Солнцев Е. М. Общие и частные проблемы перевода медицинских текстов // Вестник Московского

государственного лингвистического университета. 2010. № 588. С. 131–141.

25. Солнцев Е. М. Транскрипция и транслитерация в контексте русско-французского межкультурного диалога // Вестник Московского государственного лингвистического университета. 2015. № 12 (723). С. 205–212.

26. Солнцева А. В. Фразеологические единицы, содержащие названия продуктов питания, в канадском варианте французского языка // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира. Материалы IV Международного научно-практического симпозиума. 2019. С. 374–376.

27. Сорокина Ю. С. Вариативность фразеологических единиц, обозначающих понятие «агрессия», в английской, русской и испанской языковых картинах мира // Актуальные проблемы теории и практики межкультурной коммуникации. Выпуск 7. Москва : Московский государственный областной университет, 2012. С. 22–27.

28. Суперанская А. В. Общая теория имени собственного. Москва : Издательство ЛКИ, 2007. 368 с.

29. Таганова Т. А. Традиции питания в современном англоязычном мире: неологизмы и их лексикографическое описание // Еда и культура. По материалам I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Центр по изучению взаимодействия культур. 2015. С. 306–311.

30. Тарасова О. Д., Скитина Н. А. Пословицы с зоонимным компонентом в свете лингвоэкологического подхода // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2018. № 10-1 (88). С. 162–169.

31. Ходакова А. Г. Термины и номены // Вестник Нижегородского университета имени Н.И. Лобачевского. Нижний Новгород, 2012. № 4 (1). С. 411–416.

32. Шарапова Т. Н. Особенности эпонимных терминов в немецкой терминологии бионики // Lingua Mobilis. 2013. № 1 (40). С. 159–165.

33. Faivre C. Onomastique de l'art culinaire en France. Thèse de doctorat en sciences du langage. Université Paris Ouest Nanterre La defense, 2012. 470 p.

34. Grand Larousse Gastronomique. Paris : Larousse, 2007. 990 p.

Reference list

1. Anisimov V. E. Osobennosti perevoda frankojazychnyh kinozagolovkov: pragmaticheskij aspekt = Specifics of translating French-language film titles: a pragmatic aspect / Gumanitarnye tehnologii v sovremennom mire. Materialy VI Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii. 2018. S. 206–208.

2. Arnold I. V. Leksikologija sovremenno anglijskogo jazyka = Lexicology of the modern English language : uchebnoe posobie. Moskva : Izdatel'stvo «FLINTA», 2017. 376 s.

3. Bhatti N. V., Kovsh E. V., Haritonova E. Ju. Kul'turologicheskie osobennosti frazeologicheskikh komparativov v indoevropskikh jazykah (na materiale anglijskogo, nemeckogo, russkogo jazykov i urdu) = Culturological peculiarities of phraseological comparatives in Indo-European languages (English, German, Russian and Urdu) // Vestnik

Kemerovskogo gosudarstvennogo universiteta. 2021. T. 23. № 3 (87). S. 760–772.

4. Vasil'eva N. V. Terminologicheskaja onomastika: recenzija na knigu = Terminological onomastics: the book review // Terminovedenie. 1997. № 1-3. S. 185–188.

5. Dorzhieva G. S. Jeponimizacija kak odin iz sposobov vtorichnoj nominacii: lingvokul'turologicheskij aspekt = Eponymisation as a way of secondary nomination: a linguocultural aspect // Vestnik Moskovskogo universiteta. Serija 19. Lingvistika i mezhkul'turnaja kommunikacija. 2017. № 2. S. 83–92.

6. Ermolovich D. I. Osnovaniya perevodovedcheskoj onomastiki = The basis for translation onomastics. Moskva : Moskovskij gosudarstvennyj lingvisticheskij universitet, 2005. 48 s.

7. Zagrzazkina T. Ju. Kody francuzskoj kuhni v kontekste narrativnyh tekstov = French cuisine codes in the context of narrative texts // Vestnik Moskovskogo universiteta. Serija 19. Lingvistika i mezhkul'turnaja kommunikacija. 2015. № 2. S. 51–76.

8. Ikonnikova V. A. Vozniknovenie i razvitie kul'turnogo komponenta v anglojazychnoj juridicheskoy terminologii: na materiale terminosistem Anglii, Shotlandii i SSHa = The origin and evolution of the cultural component in English-language legal terminology: on the terminological systems of England, Scotland and the USA. Moskva, 2014. 48 s.

9. Kakzanova E. M. Lingvokognitivnye i kul'turologicheskie osobennosti nauchnogo diskursa: na materiale matematicheskikh i medicinskih terminov-jeponimov = Linguistic-cognitive and culturological features of scientific discourse: on the material of mathematical and medical eponyms. Moskva, 2011. 46 s.

10. Kljoster A. M. Puti formirovanija i funkcionirovanie terminologii inženernoj psihologii v nemeckom jazyke = Ways of formation and functioning of engineering psychology terms in the German language. Omsk, 2006. 162 s.

11. Kovsh E. V., Savchenko E. P. K voprosu ob issledovanii nacional'nyh jazykovykh kartin mira = On studying national linguistic world views // Vil'gel'm fon Gumbol'dt i ego nasledie: klassika i sovremennost'. Sbornik statej po materialam Vserossijskoj zaochnoj nauchno-prakticheskoy konferencii / pod redakciej G. T. Huhuni. 2017. S. 91–95.

12. Komarova R. A. Semanticheskoe preobrazovanie antroponimov kak sposob vtorichnoj nominacii = Semantic transformation of anthroponyms as a way of secondary nomination // Voprosy romano-germanskogo jazykoznanija. Saratov : Izdatel'stvo Saratovskogo universiteta, 1986. Vypusk 8. S. 24–29.

13. Krasnova I. A., Sorokina O. O. Prakticheskoe primenenie modeli izmerenija jazykovoj analogichnosti v uchebnom processe = Practical application of the linguistic analogy measuring model in the teaching-learning process // Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo oblastnogo universiteta. Serija: Lingvistika. 2018. № 3. S. 124–129.

14. Kuznecova E. V. Jeponimizacija mezhdunarodnoj botanicheskoy nomenklatury = Eponymization of international botanical nomenclature // Romano-germanskaja filologija. Saratov, 2003. Vypusk 3. S. 132–140.

15. Levchenko M. N., Marueva N. A. Kompresivnaja funkcija terminologicheskoy i zaimstvovannoj leksiki v nauchnyh tekstah (na materiale nemeckogo jazyka) = Com-

pressive function of terminological and borrowed lexicon in scientific texts in the German language // Aktual'nye voprosy sovremennoj lingvistiki. Materialy X regional'noj nauchno-prakticheskoy konferencii (s mezhdunarodnym uchastiem) / otv. redaktor M. N. Levchenko. Moskva, 2023. S. 90–94.

16. Lejchik V. M. Obsuzhdenie problem jeponimii v sovremennoj nauke = Discussing eponymy problems in modern science // Jazyk i pravo: aktual'nye problemy vzaimodejstvija. 2011. S. 134–142.

17. Nikolaeva Je. A. Voulez-vous du thé à la russe ou à la française? // Sbornik nauchnyh trudov ezhegodnogo nauchnogo foruma «Sovremennye kul'turno-social'nye vyzovy i transformacija identichnosti». Materialy pervogo ezhegodnogo nauchnogo foruma. Jakutsk, 2023. S. 167–170.

18. Novinskaja N. V. Terminy-jeponimy v jazyke nauki = Eponymic terms in the language of science // Vestnik Rossijskogo universiteta družby narodov. Serija: Russkij i inostrannye jazyki i metodika ih prepodavaniya. 2013. № 4. S. 34–38.

19. Nuzhdina O. Ju., Borisova K. A. Metaforicheskie modeli v juridicheskoy terminologii = Metaphorical models in legal terminology // Aktual'nye voprosy sovremennoj lingvistiki. Materialy XI mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii, posvjashhjonnoj Godu pedagoga i nastavnika v RF. Moskva, 2024. S. 104–107.

20. Ovchinnikova G. V. Jeponimy v vokabuljare mody v sovremenном francuzskom jazyke = Eponyms in modern French fashion vocabulary // Aktual'nye problemy istorii i teorii romanskih jazykov. Moskva : MGOU, 2008. S. 292–298.

21. Pavlovskaja A. V. Gastrosfija: nauka o ede. K postanovke problemy. Chast' 2 = Gastrosophy: the science of food. Toward stating the problem. Part 2 // Vestnik Moskovskogo universiteta. Serija 19. Lingvistika i mezhkul'turnaja kommunikacija. 2016. № 1. S. 85–101.

22. Ryzhova S. V. Rol' deonimizacii v processe obogashhenija leksicheskogo sostava jazyka = The role of deonymization in enriching the lexical structure of a language // Filologicheskie nauki. № 6. 2013. S. 199–202.

23. Skitina N. A., Shabanova V. P. Lingvokognitivnyj aspekt issledovanija poslovic s komponentom-ichtionimom v ruskom, anglijskom i nemeckom jazykah = Linguistic-cognitive aspect in studying proverbs with the ichthyonym component in the Russian, English and German languages // Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo oblastnogo universiteta. Serija: Lingvistika. 2019. № 4. S. 131–143.

24. Solncev E. M. Obshhie i chastnye problemy perevoda medicinskih tekstov = General and specific problems of translating medical texts // Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo lingvisticheskogo universiteta. 2010. № 588. S. 131–141.

25. Solncev E. M. Transkripcija i transliteracija v kontekste rusko-francuzskogo mezh#jazykovogo dialoga = Transcription and transliteration in the context of Russian-French interlingual dialogue // Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo lingvisticheskogo universiteta. 2015. № 12 (723). S. 205–212.

26. Solnceva A. V. Frazеologicheskie edinicy, soderzhashhie nazvaniya produktov pitaniya, v kanadskom variante francuzskogo jazyka = Phraseological units containing foods names in the Canadian variant of French // Tradicionnaja kul'tura v sovremenном mire. Istorija edy i tradicii pitaniya narodov mira. Materialy IV Mezhdunarodnogo nauchno-prakticheskogo simpoziuma. 2019. S. 374–376.

27. Sorokina Ju. S. Variativnost' frazeologicheskikh edinic, oboznachajushhих ponjatie «agressija», v anglijskoj, ruskoj i ispanskoj jazykovykh kartinah mira = Variability of phraseological units referring to the concept of «aggression» in the english, russian and spanish linguistic world views // Aktual'nye problemy teorii i praktiki mezhkul'turnoj komunikacii. Vypusk 7. Moskva : Moskovskij gosudarstvennyj oblastnoj universitet, 2012. S. 22–27.

28. Superanskaja A. V. Obshhaja teorija imeni sobstvennogo = General theory of proper names. Moskva : Izdatel'stvo LKI, 2007. 368 s.

29. Taganova T. A. Tradicii pitaniya v sovremenном anglojazыchnom mire: neologizmy i ih leksikograficheskoe opisanie = Eating habits in the modern English-speaking world: neologisms and their lexicographic description // Eda i kul'tura. Po materialam I Mezhdunarodnogo nauchno-prakticheskogo simpoziuma «Tradicionnaja kul'tura v sovremenном mire. Istorija edy i tradicii pitaniya narodov mira». Moskovskij gosudarstvennyj universitet imeni M. V. Lomonosova, Centr po izucheniju vzaimodejstvija kul'tur. 2015. S. 306–311.

30. Tarasova O. D., Skitina N. A. Poslovicy s zoonimnym komponentom v svete lingvojeologicheskogo podhoda = Proverbs with zoonymic component in the light of linguistic-ecological approach // Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki. 2018. № 10-1 (88). S. 162–169.

31. Hodakova A. G. Terminy i nomeny = Terms and nomens // Vestnik Nizhegorodskogo universiteta imeni N.I. Lobachevskogo. Nizhnij Novgorod, 2012. № 4 (1). S. 411–416.

32. Sharapova T. N. Osobennosti jeponimnyh terminov v nemeckoj terminologii bioniki = Features of eponymic terms in German bionics terminology // Lingua Mobilis. 2013. № 1 (40). S. 159–165.

33. Faivre C. Onomastique de l'art culinaire en France. Thèse de doctorat en sciences du langage. Université Paris Ouest Nanterre La defense, 2012. 470 p.

34. Grand Larousse Gastronomique. Paris : Larousse, 2007. 990 p.

Статья поступила в редакцию 26.03.2025; одобрена после рецензирования 14.04.2025; принята к публикации 16.05.2025.

The article was submitted on 26.03.2025; approved after reviewing 14.04.2025; accepted for publication on 16.05.2025