

Секция «Лингвистика: Когнитивные и лингвокультурные аспекты иноязычной коммуникации»

Лингвосемиотика наименований мясных продуктов в казахском языке

Научный руководитель – Журавлёва Евгения Александровна

Бисимбаева Гаухар Танатовна

Студент (магистр)

Евразийский национальный университет имени Л. Н. Гумилёва, Филологический факультет, Астана, Казахстан
E-mail: gauchar_96@mail.ru

Вкусовые предпочтения человека во многом определяет его национальная идентификация. Пищевые традиции определенного народа формируются в течение длительного времени под воздействием факторов окружающей действительности: географических, политических, экономических. В современной лингвистике особое внимание уделяется изучению глоттонического дискурса, алиментарного кода культуры, которые отражают тесную взаимосвязь языка и культуры. Нашей задачей представляется изучение лингвосемиотики казахской пищевой традиции.

Основу казахской национальной кухни составляют мясные блюда, молочные продукты и изделия из теста. На настоящем этапе рассмотрим иконическую функцию мясных продуктов, используя предложенную А.В. Оляничем классификацию гастрономической лексики на знаки-глоттонимы, знаки-инструментативы, знаки-квалификаторы, знаки-персоналии, знаки-локативы [Олянич 2014: 28]. Языковой материал собран методом сплошной выборки из казахско-русских словарей [Бектаев 1995; Казахско-русский словарь].

Важнейшим полифункциональным знаком-глоттонимом выступает ет - мясо. Это связано с историей кочевого образа жизни казахского народа. Этот знак может обозначать само вещество - мясо, «носителя вещества»: қой еті - баранина, жылқы еті - конина, бұзау еті - телятина, сиыр еті - говядина, құс еті - мясо птицы, дичь, қаз еті - гусятина. Помимо этого глоттоним ет может обозначать и готовый продукт - бешпармақ или бесбармақ. Это традиционное блюдо казахского народа, наименование которого содержит указание на способ его употребления - «пять пальцев» или «пятью пальцами». Основным ингредиентом является мясо (обычно баранина или конина).

Отдельные части мясной туши имеют свое наименование: бас - голова, жанбас - тазовые кости, ортан жілік - бедренная кость; белдеме - поясные позвонки; сүбе қабырға - филе вместе с пятью ребрами выше почки; из конины: қазы - конское ребро с мясом и полосой жира, қарта - толстая кишка лошади, жал - подгривная часть конской туши, жая - филейная вырезка конской туши, шұжық - конская колбаса. Такие глоттонимы, как қазы, шұжық и қарта готовятся заранее.

Глоттонимы могут номинировать и готовые блюда. Қуырдақ - традиционное блюдо из мяса и субпродуктов, готовящееся после соғым - забоя скота. Сірне - жареное мясо молодого ягненка. Такое блюдо подается для угощения внезапно прибывшего издалека гостя. Құйрық-бауыр - одно из обязательных блюд во время сватовства. Бауыр - печень в казахском языке обозначает и близкого родного человека, поэтому традиция поедания құйрық-бауыр сватами символизирует своего рода превращение из «чужого» в «своего».

Знаки-квалификаторы указывают на свежесть мяса - жас ет - молодое мясо, на жирность - арық ет - тощее мясо и семіз ет - жирное мясо. Наивысшими вкусовыми качествами обладает еті сырбаз - мясо полуторамесячного ягненка, что воспринимается как деликатес, вкуснятина. Квалификаторы обозначают и сочетаемость продуктов. Так, белдеме обязательно следует «подавать с» жанбас, деликатесы жал-жая, қазы-қарта также

подают вместе. На вкусовую сочетаемость бешпармака указывают и такие знаки, как «подавать с» тұздық - подлив, после блюда «предлагать» сорпа - бульон.

Знаков-инструментативов, связанных с обработкой, способом приготовления и подачи мяса, в казахском языке не так много. Основной инструмент - пышак - нож, который может быть складным - шаппа пышак. Нож представляет значение и при разделывании туши и при нарезке приготовленного мяса. Среди посуды очень важен қазан - котел. Это основное место для приготовления мяса, поэтому в казахском языке сложились такие словосочетания, как қазан асу, қазан көтеру - готовить пищу. По материалу различают котел шойын - чугунный, мыс - бронзовый, по вместимости - тай қазан - объемный котел, вмещающий мясо годовалой лошади. Прихват, используемый для снятия котла с огня - тұтқыш, половник, служащий для наливания подливы - ожау. Посуда, в которой подают бешпармақ называется табақ. В зависимости от степени уважения гостя различаются и табақ: бас табақ - главное блюдо, которое подается с головой барана, жамбас табақ - подается уважаемому гостю (второе по значению), орта табақ - среднее блюдо, аяқ табақ - малое блюдо, подающееся молодежи. В некоторых местах используют астау - деревянное блюдо с орнаментом, которое после принятия пищи отдается почетному гостю. Место установки котла - ошақ - собственно место приготовления пищи символизирует домашний очаг. Для обозначения домашней утвари в целом используют лексемы қазан-ошақ и қазан-аяқ. На способ приготовления пищи указывают такие знаки, как сүрленген ет - солено-вялено-сушеное мясо, тұзды ет - соленое мясо, сүр ет - копченое мясо.

Знаки-локативы практически отсутствуют в традиционной казахской кухне. Однако стоит отметить, что для разных регионов характерны свои особенности наименования или приготовления блюд, по которым можно определить их место проживания. Например, на юге Казахстана «конскую колбасу» именуют қазы, в то время как на севере - шұжық.

В процессе приготовления мяса задействовано большое количество людей, которых обозначают знаки-персоналии. Человек, который пасет скот - жылқышы - табунщик, қасапшы - мясник, который умеет правильно резать скот, қазаншы - человек, умеющий готовить мясо, табақшы - специалист по раскладыванию мяса на блюдо.

Для казахского народа очень важную роль играет пищевая традиция. Этим объясняется наличие своеобразных знаков-инструментативов, указывающих на степень важности гостя, квалификаторов, определяющих качество продукта. Таким образом, семиотическая система глуттонимов отражает историю, обычаи, ритуалы, культуру гостеприимства казахского народа.

Литература

Бектаев К. Большой казахско-русский, русско-казахский словарь. Алматы, 1995.

Казахско-русский словарь: <https://sozdik.kz/>

Олянич А.В. Потребности - дискурс - коммуникация. Волгоград, 2014.