**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КУРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Французский язык на русской кухне**

Пучков Роман Александрович

Научный руководитель: Якимова И.Ф.

**Введение**

Заимствования иностранных слов – один из способов развития современного языка. Язык всегда быстро и гибко реагирует на потребности общества. Заимствования становятся результатом контактов, взаимоотношений народов, государств. Основной причиной заимствования иноязычной лексики признается отсутствие соответствующего понятия в базе языка-рецептора. Другие причины: необходимость выразить при помощи заимствованного слова многозначные русские понятия, пополнить выразительные средства языка.

**Цель исследования:** выявление заимствованных из французского языка слов по теме «Кулинария»

**Задачи:** - изучить литературу по теме: «Кулинария»;

- выделить слова французского происхождения, относящиеся к сфере кулинарии, построить их тематическую классификацию;

- рассмотреть этимологию этих заимствований;

- рассмотреть ассимиляцию или освоение этих лексических единиц в русском языке и содержание некоторых понятий;

- создать презентацию по теме «Французский язык на русской кухне», которая может быть использована на уроках русского и французского языка.

**Предмет исследования:** заимствованные из французского языка слова по теме «Кулинария»

**Объект исследования:** заимствованные слова в русском языке.

**Методы исследования:** теоретический *(анализ, сравнение, обобщение)*.

**1. Раздел.**

**Теоретическая часть.**

**1.1 История кулинарных названий.**

Настоящая работа посвящена исследованию вклада французского языка в обогащение русского в сфере «кулинария» (под кулинарией будем понимать искусство приготовления пищи; кушанья, продукты, столовую посуду). Франция знаменита своей кухней и винами. Приготовление пищи также важно для французов, как любовь и искусство поддержать разговор. Во второй половине XVIII – начале XIX в. активно распространяются заимствования из французского языка – галлицизмы. Из французского языка к нам пришли названия многих блюд (рулеты, котлеты, омлет, бульон, пюре…), а также кулинарные термины (фуршет, панировать, сервировать…).

**1.2. Актуальность исследования**

Актуальность данной темы определяется, во-первых, тем, что вопросы питания и приготовление еды всегда вызывают интерес; во-вторых, в эпоху расширения международных контактов и туристических поездок знание о национальной кухне посещаемой страны необходимы; в третьих, особой ролью галлицизмов в обогащении словарного состава русского языка. Исходя из вышесказанного можно выделить проблему, что очень много людей не подозревают о том, что некоторые слова, употребляемые людьми в кулинарии, пришли к нам из другого языка.

**1.3 Объект и предмет исследования.**

Объектом для изучения являются заимствованные слова в русском языке. Предметом исследования являются заимствованные из французского языка слова по теме «Кулинария». Например: фужер (fougère f) – большая широкая рюмка; панировать (paner) – обваливать в муке, сухарях; фрикасе(fricasséе f) – разновидность рагу. Целью моей работы является изучение заимствований в сфере кулинарии, показать вклад французского языка в обогащение русского.

Заимствования есть в каждом языке, и русский не является исключением. Язык всегда быстро и гибко реагирует на потребности общества. Заимствования становятся результатом контактов, взаимоотношений народов, государств. Основной причиной заимствования иноязычной лексики признается отсутствие соответствующего понятия в базе языка-рецептора. Другие причины: необходимость выразить при помощи заимствованного слова многозначные русские понятия, пополнить выразительные средства языка. Заимствование — это копирование слова или выражения одного языка в другой. Заимствованием также называют само заимствованное слово. Заимствование   в языках является одним из важнейших факторов их развития. Тематически заимствованная французская лексика разнообразна. В данной работе нас интересуют названиякушаний, видов пищи, предприятий общественного питания: *аперитив, батон, бульон, десерт, желе, коньяк, котлетa, лимонад, мармелад, омлет, пломбир, рагу, салат, сосиски, соус, эскимо*; *кафе, ресторан*; Приметы французских заимствований: конечные ударные в неизменяемых словах.

**2. Раздел.**

**Практическая часть.**

**2.1 Этапы освоения русским языком**

Заимствования, вошедшие в русский язык, проходили несколько этапов освоения в соответствии с особенностями русского языка.

**Первый этап** – фонетико-графическое освоение:– ударение языка-источника сохранилось; – гласные звуки могли заменяться близкими русскими: menu → меню,marmelade → мармелад, puréе → пюре, buffet → буфет; носовые звуки исчезли,стали произносить носовые согласные: compote → компот, restaurant →ресторан;– непроизносимый конечный согласный мог остаться непроизносимым: baiser→ безе, gourmand → гурман, , filet → филе; или же стал произноситься: buffet → буфет, dessert →десерт, muscat → мускат, radis → редис, sirop → сироп,;– в некоторых случаях глухой конечный согласный стал звонким и наоборот: apéritif →аперитив, service → сервиз, salade → салат.– двойные согласные чаще упрощались: buffet → буфет, délicatesse →деликатес, dessert → десерт, carbonnade → карбонад, côtelette → котлета,mayonnaise → майонез, soufflé → суфле, fricassé →фрикасе, но могли и сохраняться: appétit → аппетит, mousse → мусс,– облик слова мог изменяться: maître d’hôtel → метрдотель.

**Второй этап** – приобретение грамматических показателей:

1. Изменился род:– желе, кафе, меню, рагу, филе, эскимо стали среднего рода (во французском языке мужского рода);– ванилин, винегрет, желатин, компот, конфитюр, крем, ликёр - мужского рода, а не женского.

2. Слова перешли в другую часть речи: garnir (украсить, наполнить) → гарнир (дополнение к мясу или рыбе).

3. В соответствии с русской нормой изменялось окончание: côtelette → котлета, saucisse → сосиска; blanchir → бланшировать.

**Третий этап** – формирование значений. Почти все заимствования в сфере кулинарии имеют одно значение. В русском языке некоторые слова изменили значение:– servir (подавать на стол) → сервировать (накрывать на стол в определённой последовательности).

**2.2 Способы образования французских слов.**

Можно выделить следующие способы образования французских слов в сфере кулинарии:

1. Суффиксальный:– маринад (marinade): от mariner – «мариновать»+ -ade, ресторан (restaurant): от restaurer – «подкреплять, восстанавливать силы» +-ant

2. Сложение целых слов:– антрекот (entrecôte: от entre – «между», и côte – «ребро»);– метрдотель (maître d’hôtel).

3. Субстантивация:– желе (gelée: от gelé – «замерзший»);–– фюме (fumée: от fumer – «дымиться»).

4. Метонимический перенос французских собственных имён:

а) место производства → продукт производства: коньяк (cognac): по названию города Коньяк, где производился этот сорт вина; – фужер (fougère): большая широкая рюмка для прохладительных напитков названа по городу Фужэр, где для неё изготовлялось стекло.

б) имя производителя → продукт производства:– бешамель (béchamel): соус, создание которого приписывается гофмейстеруЛюдовика XIV Луи де Бешамелю маркизу де Нуантель;– саварен (savarin) – был изобретён в начале XIX в. французскими кондитерами– братьями Жюльен и приобрёл огромную популярность во всех странах,считаясь лучшим видом кондитерского теста.

в) по имени:– (суп) жюльен, шарлот(ка): от женских имён Julienne, Сharlotte;– монпансье (Montpensier): мелкие разноцветные леденцы с ароматом, продаваемые в фабричной упаковке. Название происходит от имени герцогини Монпасье, известной по романам А. Дюма как Гранд Мадемуазель;– пралине (praliné): по имени маршала Плесси-Пралена. Когда Людовик XIV посетил заболевшего маршала, кондитер маршала подал к столу поджаренный и обсахаренный миндаль. Лакомство пришлось королю по вкусу и стало известным под именем хозяина дома.– эскимо (esquimau) – мороженое, которое французы назвали по имени народности (эскимос), живущей в холодном климате, по полярному побережью Северной Америки, в Гренландии, в Северо-Восточной Азии.

Некоторые слова называют совсем не тот продукт, что во Франции, и являются «**ложными друзьями**» переводчика.

Существительное «***батон***», использующееся русским языком для определения хлебобулочного изделия, имеет совершенно иное значение во французском языке и связано с русским лишь ассоциативно (метафора по форме): «***baton, m.***» – «пáлка, пáлочка; пóсох; жéзл; брусóк». Синонимический ряд этого слова во французском языке невелик: «baguette, canne». В русском языке синонимическая парадигма гораздо шире.

Одним из наиболее интересных представляется пример лексической трансформации заимствованного из французского языка слова «винегрет». Словарное определение этого слова таково: «**ВИНЕГРЕТ**, -а, м. Холодное кушанье **из мелко нарезанных овощей, мяса или рыбы, яиц с соусом, маслом**.)» (С.И. Ожегов). Другие лексикографические источники представляют ещё более интересные сведения. Например, в «Толковом словаре иноязычных слов» Л.П. Крысина мы обнаруживаем следующую ссылку: от «фр. Vinaigrette – соус из уксуса, масла и соли, то есть слово *винегрет используется совсем в другом значении, так сказать, в «частичном» значении.*

Если обратиться к этимологии слова **винегрет**, то мы обнаружим, что русское «винегрет» – семантическая калька с французского «vinaigrette». В процессе калькирования лексическая единица утратила только удвоенный «т» на конце слова, что не сказалось на произношении заимствованного слова. Для окончаний русских существительных не характерен долгий согласный, столь привычный во французском языке. При заимствовании французское слово изменило и родовую принадлежность: из существительного женского рода оно перешло в разряд имён мужского рода

**Десерт** (от французского слова – делать ненапряжённым, раскованным, лёгким). Этим термином во всём мире принято называть завершающие блюда обеда независимо от того, какими они являются по порядку подачи – третьими или пятыми. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 года.

До этого употребляли русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в XVII веке в связи с появлением понятия «закуска».

Различать смысл этих слов стало трудно и потому с середины XVII века слово «заедки» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется слово «десерт».

Смысл десерта – не добавить сытости лишним блюдом, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, чтобы сделать человека работоспособным. Десертом считаются фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, суфле.

Слово **Суфле** пришло к нам из французского языка, что означает «воздушный пирог». Суфле чаще всего делают из яиц с разными ароматическими добавками. Поэтому в меню ресторанов под суфле понимают только взбитые белки с различными добавками и крем из них. В кулинарном же отношении в суфле, то есть в пенистую массу, могут взбиваться и другие продукты, даже мясо. Как кулинарный термин суфле – это пенообразное состояние. Суфле готовят обычно из отварных продуктов, протёртых в пюре, смешанных с взбитыми белками и запечённых. Наиболее часто готовят десертное суфле из фруктов, ягод, шоколада.

**Заключение**

Таким образом, французский язык значительно обогатил русский в сфере кулинарии, следовательно, знание данных заимствований повышает интерес к французскому языку и его кухне т. к. приготовление блюда заставляет задуматься «откуда взято это название», «кто его придумал», «как правильно произносить эти слова». Практическая значимость исследования заключается в том, что работа с данным материалом ведёт к расширению лингвистических и страноведческих знаний, повышает интерес к французскому языку, облегчает восприятие литературы. Продуктом моей работы по теме является электронная презентация, которая может быть использована при подготовке к конкурсам и викторинам по русскому и французскому языку.

**Список использованной литературы:**

1. Ашукин Н.С., Ашукина М.Г. Литературные цитаты. Образные выражения. – М.: Правда, 1986. – 768 с.

2. Вартаньян, Э.А. Путешествие в слово: Кн. для внеклас. чтения (9 – 10 кл.). – 3-е изд., испр. – М.: Просвещение, 1987. – 208 с. – С. 30 – 32.

3. Вартаньян, Э.А. Рождение слова. – М.: Детская литература, 1970. – 160 с.4. 4. Введенская Л.А., Колесников Н.П. От собственных имён к нарицательным. – М.: Просвещение, 1989. – 143 с.

5. Горшков А.И. Русская словестность: От слова к словестности. - М: Дрофа, 2000 – 462 с. – С. 67.

6. Шанский, Н.М. и др. Краткий этимологический словарь русского языка. Пособие для учителя. – М.: Просвещение, 1971. – 542 с.