

# РАЗДЕЛ IV.

## РОМАНО-ГЕРМАНСКОЕ ЯЗЫКОЗНАНИЕ

---

УДК 811.133.1

**Бобкова Н.С.**

*Тульский государственный педагогический университет им. Л.Н. Толстого*

### **КАТЕГОРИЯ УМЕНЬШИТЕЛЬНОСТИ В НОМИНАЦИИ ФРАНЦУЗСКИХ БЛЮД: ДИАХРОННЫЙ СЛОВООБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ АСПЕКТ**

*Аннотация.* В номинации французских блюд можно встретить различные способы словообразования. Данная статья посвящена суффиксальным производным-существительным, в особенности с уменьшительным суффиксом. На основе словообразовательного анализа номинаций французских блюд выявляются действительные и ложные производные с уменьшительным суффиксом и даётся их структурно-семантическая характеристика в историческом аспекте: прослеживается их эволюция, устанавливаются отношения, которые возникают между морфемами, анализируются словообразовательные и семантические связи.

*Ключевые слова:* диахрония, словообразование, суффиксация, словообразовательный ряд, уменьшительность, морфология, семантика.

**N. Bobkova**

*Tula State Pedagogical University*

### **DIMINUTIVE CATEGORY IN THE NOMINATION OF FRENCH DISHES: DIACHRONIC WORD FORMATION ASPECT**

*Abstract.* In nomination of French dishes various types of word formation are used. This article covers the suffixal derivatives - nouns, particularly those with diminutive suffix. The analysis of complex word formation of French dishes reveals the difference between the true and false derivatives with the diminutive suffix and reflects the evolution of their structural and semantic characteristics; it displays the formation of connections between the morphemes and investigates derivational and semantic relations.

*Key words:* diachrony, word formation, suffixation, word formation row, diminutive, morphology, semantics.

При чтении кулинарных книг на французском языке довольно часто встречаются слова, на первый взгляд

© Бобкова Н.С., 2014.

структурно тождественные производным с уменьшительным суффиксом. Цель статьи состоит в выявлении истинных и ложных производных, их

словообразовательной структуры и в анализе семантики производных слов в историческом аспекте, так как только диахрония отражает реальное состояние языка [3, с. 131]. Данная статья ограничивается вопросами суффиксального словообразования и анализом суффиксальных и псевдосуффиксальных производных.

В современном отечественном словообразовании встречается различная терминология для обозначения двух типов основы слова. В данной статье используются термины, предложенные профессором Н.А. Катагощиной: **производящая основа** – основа, которая служит для образования нового слова, и **производная основа** – основа нового образованного слова [1, с. 19]. Для описания взаимоотношений, возникающих между производящим и производным словом, Н.А. Катагощина использует понятие «словообразовательный ряд»: совокупность звеньев, структурно и семантически соотносящихся со своими производящими и образующих на этом основании определённую последовательность, при этом наличие одного из производных такого ряда делает возможным появление других производных [2, с. 72]. Н.А. Катагощина разделяет словообразовательные ряды на два типа: двухзвенные и многозвенные; последние, в свою очередь, подразделяются на веерообразные, последовательные и смешанные [2, с. 92].

Для анализа производных с уменьшительным суффиксом необходимо определить, какие суффиксы входят в категорию уменьшительных. Единого мнения среди исследователей этого вопроса нет. Так, Н.Н. Лопатникова выделяет *-et*, *-elet*, *-elle*, *-on*, *-eron*, *-il-*

*lon*, *-aille*, *-asse* [4, с. 119]. И.А. Цыбова определяет только *-et*, *-ette* как суффиксы с уменьшительным, ласкательным значением [6, с. 65]. Зарубежные лингвисты, например А. Леманн, к уменьшительным суффиксам относят *-et (te)*, *-ot (te)*, *-ichon (ne)*, *-ulé (e)*, *-âtre*, *-asse*, *-asson*, *-aud*, *-ard* [13, с. 126–139]. К. Тогебю выделяет следующие: *-et*, *-ot*, *in*, *-on*, *-eau*, *-ille*, *-ouille*, *-oche*, *-iche*, *-uche* [15, с. 170]. В данной работе будут рассмотрены производные с уменьшительными суффиксами, которые в своих работах представил Б. Ассельро: *-et (te)*, *-on (e)*, *-au*, *-eau*, *-etau*, *-ille*, *-elle*, *-in (e)*, *-ot (e)* [11, с. 169–177].

Выделяя ряд уменьшительных суффиксов, К. Тогебю считает их разновидностями инварианта словообразовательного значения уменьшительности [15, с. 170]. При их описании он подчёркивает, что, присоединяясь к производящей основе, они не переводят слово из одной категории в другую: существительные остаются существительными [15, с. 166–167]. Согласно Г.В. Овчинниковой, внутрикатегориальным суффиксам свойственна конкретная семантика [5, с. 46]. Уменьшительные суффиксы имеют основным словообразовательным значением «уменьшительность»: *maison* – *maisonnette* ('petite maison').

Н.А. Катагощина определяет производное слово не как сумму словообразовательных морфем, а как некоторое единство формы и смысла [2, с. 17]. Работы зарубежных учёных, посвящённые производным с уменьшительным суффиксом (Ассельро, Вебер, Мильнер), определяют их как неоднородные образования. Среди производных лингвисты выделяют действительные, или абсолютные, и ложные, или отно-

сительные [12, с. 26]. Действительные производные являются уменьшенным вариантом производящей основы. Ложные обозначают объект небольшого размера без видимых семантических связей с мотивирующим словом [9, с. 197]. Словообразовательные отношения в данном случае основаны на метафоре. Д. Корбэн считает, что все производные с уменьшительным суффиксом являются действительными [8, с. 63-71], тогда как Н.М. Штейнберг предлагает противоположную точку зрения: при прибавлении уменьшительного суффикса образуется новое слово-понятие, а не уменьшительная форма слова [7, с. 106].

При становлении французского языка главным источником заимствования была, как известно, вулгарная латынь. Именно из неё в старофранцузский период заимствуются слова, позже ставшие первыми звеньями словообразовательных рядов, сформировавших кулинарную лексику: *gambe* (1080, 'patte d'un animal'; 'нога животного'), *croste* (1100, 'croûte de sang'; 'корка крови'), *andoille* (1178, 'plat de viande'; 'мясное блюдо'), *coste* (XI, 'os thoracique'; 'грудная кость'), *amende* (XIII, 'fruit'; 'миндаль'), *eille* (графические варианты *ele*, *aule*, *aesle*; XIII, 'organe du vol des oiseaux'; 'крыло'). Неизвестна этимология слова *tarte* (1220, 'pâtisserie sucrée'; 'сладкий пирог'). В образовании производных с уменьшительным суффиксом принимают участие не только существительные, но и глаголы: латинского происхождения (*boullir* (1150, 's'agiter en formant des bulles sous l'influence de chaleur'; 'кипеть')) и германо-франкского (*gratter* ('frotter'; 'тереть')).

От слов, появившихся в старофранцузском языке, происходит образова-

ние действительных производных с уменьшительным суффиксом, например, *barquette* (1238, 'petite barque'; 'маленькая лодка'). Гораздо позже, в 1680 году по аналогии с формой *barquette* стало обозначать 'pâtisserie ovale' ('пирожное в форме лодочки').

В 1250 году возник словообразовательный ряд *gambe* – *gambon* ('haut de la jambe'; 'верхняя часть ноги'), второе звено которого после 1250 расширило своё значение до «cuisse du porc préparée» ('ветчина, окорок'). При изучении данного примера возникает проблема: относить к действительным производным только те, в которых реализуется значение уменьшительности, или включать в их состав слова, образованные на основе метонимического переноса? Поскольку в данном случае метонимический перенос идёт в направлении от целого к части, а часть меньше целого, будем относить подобные производные к действительным. По тому же принципу данный словообразовательный ряд пополнился в 1606 году за счёт третьего звена: производного *jambonneau* ('bas de jambe'; 'нижняя часть ноги'). В 1897 г. четвертое звено *jambonnette* ('préparation de porc hachée'; 'окорочок') преобразует этот ряд из последовательного в смешанный, реализуя при этом сему 'мясное блюдо'.

Семантические связи, основанные на метонимическом переносе «целое-часть» возникают и в словообразовательном ряду с первым звеном *croûte*, когда в XII в. оно стало иметь значение 'croûte du pain' ('корка хлеба'). Данная семантика мотивирует появление производного *croûton* (1596, 'extrémité du pain, petit morceau de pain frit ou grillé'; 'тренок').

В словообразовательных рядах с ложными производными с уменьшительным суффиксом реализовывались различные потенциальные семы. Производное *andoillette* появилось от мотивирующей основы *andoille* изначально как имя собственное в 1178 г., затем, с 1680 г., стало употребляться как «*terme de charcuterie*» («сосиска»). В этом словообразовательном ряду прослеживается наличие семы 'колбасное изделие'. Потенциальная сема 'ингредиент блюда' реализуется в словообразовательном ряду *amande* – *amandine* (1834, '*pâte à la base d'amandé*'; 'миндальная таралетка').

В образовании производных наряду с основными суффиксами, указанными выше, принимают участие их расширенные формы. *Tartelette* (1346, '*petite tarte*'; 'таралетка'), *costelette* (1393, '*côte de porc ou de mouton*'; 'отбивная'), *alleron* (1393, '*petite aile*'; 'крылышко') образуются при помощи *-elette* и *-eron* – расширенных форм суффиксов *-ette* и *-on*, где расширенная форма – конкретная реализация морфемы, обладающая тождеством словообразовательного значения и фонетической близостью [6, с. 29]. Примечательно, что *côtelette* не несёт в себе значения уменьшительности, так как *côte* и *côtelette* являются синонимами, обозначая одно и то же понятие: 'отбивная'. Тем не менее, сема уменьшительности реализуется в контексте: *côte de bœuf* ('говяжья отбивная') по размерам меньше, чем *côtelette de porc* ('свиная отбивная') или *côtelette de mouton* ('баранья отбивная').

Интересным является трёхзвенный словообразовательный ряд *crêpe* – *crépine* ('*terme de boucherie*'; 'сальник') – *crépinette* ('*saucisse entourée de*

*crépine*'; 'плоская сосиска'). На первый взгляд может показаться, что первым звеном является слово *crêpe* ('блин'). Однако этимологический анализ даёт другие результаты: первым звеном является *crêpe* ('креп'). Оба слова, функционирующие во французском языке как омонимы, восходят к латинскому прилагательному *cresp.* Его форма женского рода является этимоном *crêpe* ('блин'), а форма мужского рода – *crêpe* ('креп'). Именно последнее по аналогии с формой мотивировало появление *crépine* (1235) изначально как '*terme de passementerie*' ('бахрома'), употребляющегося в кулинарии с 1383 г. Аналогично в 1269 г. возникло третье звено – *crépinette*, '*petit ornement de crêpe*' ('ленточная отделка'), употребляющееся в кулинарном значении с 1749 г.

Слово *lamelle* ('*lame d'un couteau*'; 'лезвие ножа') впервые зафиксировано в форме *lemele* в 1165 г. Наряду с этим производным во французском языке функционирует слово *lame* ('*bande de métal ou de matière dure*'; 'металлическая пластина'), появившееся в 1112 г. Однако этимологический анализ показывает, что эти два слова не образуют словообразовательный ряд. Этимоном *lamelle* является латинское слово *lamella* – уменьшительное от латинского *lamina* ('*feuille mince de métal ou de bois*'; 'тонкая металлическая пластина'), которое, в свою очередь, является этимоном *lame*. Итак, в народной («вульгарной») латыни второе звено словообразовательного ряда *lamina* – *lamella* является действительным производным с уменьшительным суффиксом, однако французский язык заимствовал оба слова практически одновременно, структурные связи

между ними отсутствуют, несмотря на наличие семантических.

Наряду с отыменными словообразовательными рядами N – N + уменьш. суфф. встречаются отглагольные V – N + уменьш. суфф.: *boullir* – *boulon* (XIII, 'élément liquide où l'on fait bouillir des aliments'; 'бульон'), *gratter* – *gratin* (1564, 'partie d'un mets qui s'attache au fond d'un récipient et qu'il faut gratter'; 'корочка, приставшая ко дну'). В обоих рядах реализуется сема «результат действия». Производное *gratin* в 1811 г. стало употребляться в кулинарии: 'manière de cuire en formant une croûte à la surface du plat' ('кушанье, посыпанное сыром и обжаренное в сухарях').

В среднефранцузский период продолжали появляться слова, образовавшие впоследствии кулинарные производные: глагол франко-германского происхождения *crokier* (XIII, 'frapper'; 'бить'), итальянские заимствования *orange* (1393, 'orange amère'; 'апельсин') и *grenade* (1314, 'fruit'; 'гранат').

Утратив значение 'frapper' к XIV в. и расширив в XV в. семантику до 'broyer sous la dent avec un bruit sec' ('грызть'), глагол *croquer* мотивировал появление производного *croquette* (1740, 'boulette de pâte'; 'лепёшка'). В данном производном также реализуется потенциальная сема 'результат действия'.

В словообразовательных рядах *orange* – *orangine* (1866, 'pâtisserie à l'orange'; 'апельсиновый пирог') и *grenade* – *grenadin* (1877, 'tranche de noix de veau braisée'; 'фрикандо') потенциальной семой является 'цвет'.

Интерес представляют заимствования в ранне-новофранцузский период. Слова *saucisson* (1552, 'grosse saucisse'; 'большая сосиска') и *medaillon* (1554, 'grosse médaille'; 'большая медаль')

были заимствованы из итальянского языка, в котором, в свою очередь, они входили в словообразовательные ряды *salsiccia* ('une salée'; 'соленая') – *salsiccionne* ('grosse saucisse') и *medaglia* ('ancienne monnaie'; 'старая монета') – *medaglione* ('monnaie d'or'; 'золотая монета'), где итальянский суффикс *-one* реализует сему увеличительности, что отразилось на семантике заимствованных [10, с. 534, 788].

В корпусе слов в результате сплошной выборки оказались слова, структурно тождественные производным, но не имеющие в своём составе суффикса.

В ранне-новофранцузском языке в XVI в. в результате фонологических и графических изменений из итальянского заимствуются слова *paupiette* (XVI, 'tranche de viande farcie'; 'фаршированный рулет') и *macaron* (1552, 'gâteau sec'; 'миндальное печенье'). Они не могут рассматриваться как уменьшительные, так как не имеют во французском языке производных основ. Аналогичен пример слова *blanquette* ('ragoût de viande'; 'мясное рагу'), заимствованного в 1600 г. из провансальского языка.

В эпоху Ренессанса кроме аффиксального словообразования можно наблюдать альтернацию (слово *godiveau* ('hachis de viande'; 'кнель') было образовано в 1546 году путём альтернации *gaudebillaux* ('tripes grasses'; 'жирная требуха') по аналогии с *veau* ('viande de la vache'; 'телятина')), а также стяжение слов: лексикографические источники подтверждают отсутствие производящей основы \**dux-* для слова *duxelles* ('hachis de champignons'; 'фарш из шампиньонов'). Данная лексическая единица образовалась в результате стяже-

ния артикля *de* и имени собственного *Uxelles* в 1755 году.

*Navarin* ('mouton en ragoût'; 'рагу из баранины'), согласно историческому словарю [14, с. 2220], представляет собой каламбур, превративший в уменьшительное от *navet* ('plante'; 'репа') топоним *Navarin* в 1847 году.

Источником заимствования лексических единиц в XIX–XX вв. был также и английский язык. Ассимиляция английских слов шла либо через полное графическое калькирование (лексическая единица *muffin* ('petit pain rond'; 'маффин') ассимилировалась во французском языке в 1813 г. с той же орфографией, но с фонетическими изменениями), либо через фонетическое калькирование с орфографическим преобразованием (словосочетание *sea pie* в 1914 г. получило форму *cipaille* ('ragoût'; 'рагу')).

Итак, производные с уменьшительным суффиксом, выявленные в номинации французских блюд, на первый взгляд могут показаться одинаковыми по своей словообразовательной структуре (производящая основа + уменьшительный суффикс), однако словообразовательный и этимологический анализ позволил выделить полноценные производные, обнаружить среди них действительные и ложные, проанализировать словообразовательные и семантические связи в диахронии.

Этимологический анализ показал, что большинство производных с уменьшительным суффиксом появилось в областях знаний, отличных от кулинарии. В результате расширения семантики по аналогии с формой, а также в направлении «часть тела – ингредиент блюда» последние стали со временем употребляться в кулинарной лексике.

В названиях блюд, образовавшихся как действительные производные, реализуется основное значение 'маленький размер', 'часть целого', ложные мотивированы потенциальными семемами 'принадлежность к одному виду продуктов / изделий', 'ингредиент блюда', 'цвет'.

#### ЛИТЕРАТУРА:

1. Бессонова Н.В. и др. Теоретические вопросы словообразования в германских языках: исторический аспект / Бессонова Н.В., Линкевич О.Н., Овчинникова Г.В. – Тула: Изд-во Тульск. гос. пед. ун-та им. Л.Н. Толстого, 2010. – 198 с.
2. Катагощина Н.А. Как образуются слова во французском языке. – М.: Книга, 2005. – 110 с.
3. Косериу Э. Синхрония, диахрония и история // Новое в лингвистике. – 1963. – № 3. – С. 125-343.
4. Лопатникова Н.Н. Лексикология современного французского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Высшая школа, 2006. – 335 с.
5. Овчинникова Г.В. Адъективные суффиксы во французском, итальянском и русском языках (сопоставительное словообразование): дис. ... докт. филол. наук. – Тула, 2000. – 289 с.
6. Цыбова И.А. Словообразование в современном французском языке: учеб. пособие. – М.: Высш. шк., 2008. – 128 с.
7. Штейнберг Н.М. Аффиксальное словообразование во французском языке. Суффиксация и префиксация. – Л.: Изд-во Ленинградского университета, 1976. – 204 с.
8. Corbin D. Morphologie dérivationnelle et structuration du lexique: thèse de doctorat d'Etat. – Tübingen: Niemeyer 1, 1987. – 938 p.
9. Dubois J. La dérivation suffixale en français. – Paris: Nathan, 1999. – 320 p.
10. Le Grand Larousse Gastronomique / I. Jeuge-Maynard et aut. – Paris: Larousse, 2007. – 990 p.
11. Hasselrot B. Etudes sur la formation dimi-

- nutive dans les langues romanes. – Uppsala: Almqvist & Wiksells, 1957. – 344 p.
12. Hasselrot B. Etude sur la vitalité de la formation diminutive française au XX<sup>e</sup> siècle. – Uppsala: Almqvist & Wiksells, 1972. – 112 p.
13. Lehmann A., Martin-Berthet F. Introduction à la lexicologie: sémantique et morphologie. – Paris: Armand Colin, 2008. – 261 p.
14. Rey A. Dictionnaire historique de la langue française: 3 volumes. – Paris: Le Robert, 2012. – 4170 p.
15. Togeby K. Structure immanente de la langue française. – Copenhagen: Nord, 1951. – 282 p.