

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.В. ЛОМОНОСОВА
ВЫСШАЯ ШКОЛА ПЕРЕВОДА

«РУССКИЙ ЯЗЫК
В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ: ТРАДИЦИИ
И ИННОВАЦИИ В ПРЕПОДАВАНИИ
РУССКОГО ЯЗЫКА КАК
ИНОСТРАННОГО И В ПЕРЕВОДЕ»



МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ

Салоники, 2011

УДК 800 (075.8)
ББК 81.2 Рус.-03я73

Русский язык в современном мире... Материалы II международной научно-практической конференции «Русский язык в современном мире: традиции и инновации в преподавании русского языка как иностранного и в переводе», приуроченной к 300-летию со дня рождения основателя Московского университета, русского ученого-энциклопедиста мирового значения М.В. Ломоносова. М.: Изд. Высшая школа перевода МГУ, 2011. – 752 с.

ISBN 978-5-91366-271-2

В сборник включены материалы докладов, представленных на II международной научно-практической конференции «Русский язык в современном мире: традиции и инновации в преподавании русского языка как иностранного и в переводе», приуроченной к 300-летию со дня рождения основателя Московского университета, русского ученого-энциклопедиста мирового значения М.В. Ломоносова.

В опубликованных докладах освещаются различные аспекты современных научных исследований в области преподавания русского языка как иностранного, а также вопросы теории, истории и методологии перевода сравнительной культурологии и методики подготовки переводчиков.

Сборник представляет интерес для исследователей в области методики и практики преподавания русского языка как иностранного, теории, методологии и didaktiki перевода, сопоставительной лингвистики и сравнительного литературоведения, культурологии и межкультурной коммуникации. Материалы сборника будут, несомненно, полезны для преподавателей, аспирантов, студентов и всех, кому близка данная тематика.

УДК 800 (075.8)
ББК 81.2 Рус.-03я73

ISBN 978-5-91366-271-2

© Высшая школа перевода МГУ, 2011



Михаил Васильевич Ломоносов
(1711 – 1765)

«... Повелитель многих языков, язык российский, не токмо обширностью мест, где он господствует, но кунно и собственным своим простиранием и довольствием велик, перед всеми в Европе... Не ежели чего точно изобразить не можем, не языку нашему, но не додому своему в нем искусство приписывать должествуем. Кто отчасу далее нем укаблется, употребляя предводителем общее философское понятие о человеческом слове, тот увидит безмерно широкое поле или, лучше сказать море». 1755.

Российская грамматика.

Й. Айдукович
Белградский университет
г. Белград (Сербия)

ТРАНССЕМАНТИЗАЦИЯ РУССКОЙ КОНТАКТОЛЕКСЕМЫ ЧЕВАПЧИЧИ В КОНТАКТОЛОГИЧЕСКОМ СЛОВАРЕ

1. Благоприятные взаимоотношения в сфере экономики, культуры и быта между гражданами России и Сербии (бывшей Югославии) способствовали активации в русском языке отдельных слов под влиянием сербского (сербскохорватского) языка: *чевапчичи, ражниччи, гибаница, каймак, сарма, сливовица, плескавица, вешалица* и др. В данной статье на материале русскоязычного Интернета мы рассмотрим транссемантизацию контактолексемы *чевапчичи*. Другими словами, цель статьи – определить тип транссемантизации контактолексемы.

Выходные данные:

Й. Айдукович, «Транссемантизация русской контактолексемы *чевапчичи* в контактологическом словаре». *Русский язык в современном мире: традиции и инновации в преподавании русского языка как иностранного и в переводе*. Материалы II международной научной конференции. М.: Изд. Высшая школа перевода МГУ. 2011: 18-24 с. ISBN 978-5-91366-271-2

ТРАНССЕМАНТИЗАЦИЯ РУССКОЙ КОНТАКТОЛЕКСЕМЫ *ЧЕВАПЧИЧИ* В КОНТАКТОЛОГИЧЕСКОМ СЛОВАРЕ

1. Благоприятные взаимоотношения в сфере экономики, культуры и быта между гражданами России и Сербии (бывшей Югославии) способствовали активации в русском языке отдельных слов под влиянием сербского (сербскохорватского) языка: *чевапчичи, ражничичи, гибаница, каймак, сарма, сливовица, плескавица, вешалица* и др. В данной статье на материале русскоязычного Интернета мы рассмотрим транссемантизацию контактолексемы *чевапчичи*. Другими словами, цель статьи – определить тип транссемантизации контактолексемы *чевапчичи* путем сопоставительного компонентного анализа и представить зону семантической адаптации в контактологическом словаре адаптации русских контактолексем под влиянием сербского языка.

Мы исходим из того, что транссемантизация должна быть описана на стандартизованном и упрощенном метаязыке, который включает специально разработанную систему знаков и символов. В южнославянской лингвистике формальное представление транссемантизации начато во второй половине XX века загорским контактологом Рудольфом Филиповичем. На материале англицизмов в хорватском или сербском языке Р. Филипович (Filipović 1986) проверял, дополнял и пересматривал теорию трехступенчатой адаптации американских лингвистов Э. Хаугена и У. Вайнрайха на разных языковых уровнях (модель, компромиссная реплика и реплика), а также теорию о трех уровнях семантической адаптации Т. Хоупа (нулевая семантическая экстензия, расширение значений и сужение значений). Находясь под влиянием Р. Филиповича, за последние пятнадцать лет мы значительно расширили типологию транссемантизации и разработали специальный метаязык анализа (Айдуковић 1997; 2004). Сегодня наша типология транссемантизации и типология семантической адаптации Р. Филиповича и его последователей развиваются независимо. Благодаря проекту „Контактологического словаря славянских языков“ (Айдуковић 2010) работа по усовершенствованию метаязыка контактологического анализа продолжается.

Наш лексикографический подход нацелен на синтез компонентного и сопоставительного методов. Сравнивая определения значения слов в русских и сербских источниках, мы выделяем семантические декомпозиции, которые отличаются

друг от друга по способу дефиниции. Другими словами, мы разлагаем значения контактолексем по различным параметрам с целью выявления интегральных (C0) и потенциальных недостающих контактосем (C1Нм, C1Фм), а также рассматриваем другие семантические преобразования как проявление языковых инноваций (C1Фр, C2Нр, C2Фр, C#). С помощью условных знаков и символов мы формально сопоставляем все значения контактолексем, которые зафиксированы в нашем корпусе (см. Ајдуковић 2004).

2. Контактотексема *ћеванчићи* (вар. *ћеванћићи*) впервые появилась в городе Лесковац, который 1860 году считался вторым городом Княжества Сербии. В XX веке в ходе развития торговых и культурных связей слово *ћеванчићи* стало появляться и в других языках, в том числе и в русском (*чеванчичи*), немецком (*tschewaptschitschi*) и английском (*chevapchichi*). Основа данной контактолексем активизирована в сербском языке под влиянием турецкого языка во время Османской империи в конце XV или в начале XVI века, где обнаруживается лексема *kebar* (*kebab* и др.). В сербском языке данная номинативная единица во множественном числе – вполне прозрачный в словообразовательном отношении дериват от плюральной формы слова *ћевани* (рус. *чеваны*), который образован с помощью деминутивного суффикса *-(ч)ић*. Наличие согласного *ч* в суффиксе объясняется аналогией со словами, в которых происходит переразложение основы (ср. серб. *новчић* < *новац*). Кроме того, наблюдается трансфонемизация согласных в корне (*kebar* > *ћеван*): турецкий согласный звук [k] перед [e] передается как [ć]; согласный [b] чередуется с [v].

Номинация блюд сербской кухни в русском языке характеризуется дублетностью, т.е. одно и то же блюдо иногда называется двумя или более словами со сходными значениями (*кебабы; шашлыки; люля-кебабы; колбаски* и др.). Причина данному явлению лежит в разнообразии языковых источников, а также и в лексическом потенциале русского языка. До недавнего времени слово *чеванчичи* в русском языке не имело широкого употребления и чаще всего вытеснялось другими словами. Благодаря многочисленной сербской диаспоре в России и русским туристам и предпринимателям, это слово распространилось в Рунете в первом десятилетии XXI в. именно в основном значении. Принадлежность названия блюда сербской лингвокультурной общности оказывает влияние на коннотацию и словообразовательную структуру русской контактолексем в период первичной адаптации (ср. *чеванчичи*^{n/a} < *чеваны*^{n/a}).

Согласно толковым словарям современного сербского языка слово *ћеванчићи* имеет одно значение: (1a) *уваљано исецкано месо, печено на жару (роштиљу)*

(Московљевић 1990: 812); (1б) *ваљушици од млевеног меса који се пеку на ражњу или на роштиљу* (Клајн, Шипка, 2006: 1281). Однако, в сербской разговорной речи слово *ћевапчићи* может употребляться и в значении (2) *порция этого блюда /обычно содержит 5 или 10 штук/* (ср. серб. У ком то ресторану *ћевапчићи* коштају 10 динара? и рус. Стоимость *чевапчицей* в ближайшем ресторане 10 евро). Русская контактолексема *чевапчичи* не зафиксирована в толковых словарях и словарях иностранных слов современного русского языка. По данным поисковой системы „Google“, эта лексема имеет также два значения, как и в сербском: 1. сербское (югославское, балканское) блюдо – овалы палочки из рубленого мяса длиной около 5 см, приготовленные на гриле // палочки из рубленого мяса для жарки; 2. порция этого блюда с луком и приправами (обычно содержит 5 или 10 штук).

3. Декомпозиция значения контактолексемы может иметь следующий вид в словарной статье контактологического словаря русских контактолексем под влиянием сербского языка:

ЧЕВАПЧИЧИ ц-д, Акц1, Ф1/4, Д0, суш.-мн./м., М0, ТМП2^{G,D,A,I,L}, К0/1/2, С1Фм+С1Фр+С2Фр, ЛСА0/1/2, А1/2 (УЕ.уа/ЗП.ру/В.орг/М.ру/КУ.ру/ЛФ.ру/КК.ком/ММ/ШК) ⊗ С0 (П.ком/ММ) ⊗ С1Фм+С1Фр (П.ком/ВЕЛ.ру/РП.ру/Б.ру/ШК) ⊗ С1Фм+С1Фр (ВЕЛ.ру/РП.ру/Б.ру/ММ) ⊗ С2Фр (Р.рс/ЧС.ру^{1вар.}/ММ) ⊗ С1Фм+С2Фр (Р.рс/ЧС.ру^{1вар.}/Ж.бу/ШК) ⊗ С1Фр+С2Фр (ЧС.ру^{2вар.}/ШК) ⊗ С1Фм+С1Фр+С2Фр (ЧС.ру^{2вар.}/ШК) ⊗ С# (ТЦВ.ру/МК.ру/ММ/ШК) ⊗ С1Фм+С2Фр (К.ру/ММ.ру/ММ/ШК) ⊗ С1Фм (КО.ру/ММ/ШК) ⊗ С# (Ж.бу/ММ) ⊗ С0 (НИ/НИ)

ћевапчићи С^{6/a}, суш.-мн./м. (ММ; ШК)

ћевапчићи (СК.ком)

вар: *чевабчичи* (К.ру)

вар: *чивапчичи* (Б.ру)

вар: *чивапчики* (ЛМ.ру)

вар: *кевапчичи* (К.ру)

вар: *кевапчики* (Р.ру)

вар: *чевапчики* (А.ру)

вар: *чевабчики* (МЕ.ру)

△ рус.^{п/а} <серб^{в/а}, 1. кул., 2. разг. (Рунет); (ћевапчићи <ћевапи <ћевџп^{в/а} ← тур.<араб.<перс.); <-чич^{п/а} > -(ч)ићи^{в/а}>; [место удар.: 2/2; Google P/C: +3000/+11000] ⊗ круглые колбаски диаметром 2 и длиной 5 см, смазывают их оливковым маслом и жарят, переворачивая, на сильном огне (УЕ.уа) © С1Фм (#: печено) + С1Фр (#: оливковым) + С2Фр (*: колбаски <...> на сильном огне) (ММ); © С1Фм (#: ражњу) +

C1Фр (#: оливковым) + C2Фр (*: колбаски <...> на сильном огне) (ШК); ☐ колбаски из рубленого мяса (ЗП.ру) © C1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + C2Фр (*: колбаски) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C2Фр (*: колбаски) (ШК); ☐ грилованный мясной фарш в форме колбасок (П.ком) © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C1Фр (#: грилованный) (ШК); ☐ трансформированные на национальный манер люля-кебаб (ВЕЛ.ру) © C1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + C1Фр (#: национальный <...> люля-кебаб <используется только баранина и бараний жир; КС>) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C1Фр (#: национальный <...> люля-кебаб) (ШК); ☐ блюдо народов Балканского полуострова; жареные колбаски из перемолотого мяса (говядины, свинины) с луком и приправами (В.орг) © C1Фм (#: на жару /роштиљу/) + C1Фр (#: говядины, свинины) + C2Фр (*: колбаски) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C1Фр (#: блюдо <...> говядины, свинины) + C2Фр (*: колбаски) (ШК); ☐ колбаски из рубленого мяса, приготовленные на жаровне (Р.рс) © *: колбаски <...> жаровне (ММ); © C1Фм (#: који се пеку <...> ражњу) + C2Фр (*: колбаски <...> жаровне) (ШК); ☐ рубленые колбаски, запеченные на открытом огне (ЧС.ру^{1вар.}) © *: колбаски <...> открытом огне (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу) + C2Фр (*: колбаски <...> открытом огне) (ШК); ☐ сербские колбаски из рубленого мяса, приготовленные на жаровне (ЧС.ру^{2вар.}) © C1Фр (#: сербские) + C2Фр (*: колбаски <...> жаровне) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу) + C1Фр (#: сербские) + C2Фр (*: колбаски <...> жаровне) (ШК); ☐ смесь пряностей для колбас из рубленого мяса для жарки (ТЦВ.ру) © #: увальано исецкано месо, печено на жару /роштиљу/ (ММ); © #: ваљушци од млевеног меса који се пеку на ражњу или на роштиљу (ШК); ☐ колбаски (К.ру) © C1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + C2Фр (*: колбаски) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C2Фр (*: колбаски) (ШК); ☐ балканские котлетки из свинины, с луком, греческой белокочанной капустой и длиннозерным рисом (М.ру) © C1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + C1Фр (#: из свинины) + C2Фр (*: балканские <...> греческой белокочанной капустой и длиннозерным рисом) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C1Фр (#: из свинины) + C2Фр (*: балканские <...> греческой белокочанной капустой и длиннозерным рисом) (ШК); ☐ небольшого размера колбаски из мясного фарша (минимум два сорта мяса) (ММ.ру) © C1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + C2Фр (*: колбаски) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C2Фр (*: колбаски) (ШК); ☐ югославские колбаски из говядины (КУ.ру) © C1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + C1Фр (#: говядины) + C2Фр (*: колбаски) (ММ); © C1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + C1Фр (#: говядины) + C2Фр (*:

колбаски) (ШК); ☒ вкусо-ароматическая смесь (МК.ру) © #: увальано исецкано месо, печено на жару /роштиљу/ (ММ); © #: ваљушци од млевеног меса који се пеку на ражњу или на роштиљу (ШК); ☒ мясные палочки (КО.ру) © #: печено на жару /роштиљу (ММ); © #: који се пеку на ражњу или на роштиљу (ШК); ☒ узкие бараньи котлетки // популярные черногорские колбаски из рубленого мяса (ЛФ.ру) © С1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + С1Фр (#: бараньи <...> черногорские) + С2Фр (*: колбаски) (ММ); © С1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + С1Фр (#: бараньи <...> черногорские) + С2Фр (*: колбаски) (ШК); ☒ сербские люля из мяса молодого бычка (РП.ру) © С1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + С1Фр (#: люля <...> молодого бычка) (ММ); © С1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + С1Фр (#: люля <...> молодого бычка) (ШК); ☒ десяток маленьких кебабов из рубленого мяса с гарниром из картофеля фри или печеной картошки (КК.ком); © С1Фм (#: печено на жару /роштиљу/) + С1Фр (#: десяток) + С2Фр (*: кебабов <...> с гарниром из картофеля фри или печеной картошки) (ММ); © С1Фм (#: који се пеку на ражњу или на роштиљу) + С1Фр (#: десяток) + С2Фр (*: кебабов <...> с гарниром из картофеля фри или печеной картошки) (ШК); ☒ жареное на вертеле мясо (Ж.бу) © #: увальано исецкано месо, печено на жару /роштиљу/ (ММ); © #: С1Фм (#: ваљушци од млевеног меса који се пеку на <...> роштиљу) + С2Фр (*: на вертеле мясо) (ШК); ☒ маленькие сербские котлетки, делаются из фарша, пекутся на решетке (Б.ру) © С1Фм (#: печено на жару) + С1Фр (#: сербские) (ММ); © С1Фм (#: ражњу) + С1Фр (#: сербские) (ШК); ☒ 1. сербское (югославское, балканское) блюдо – овалыные палочки из рубленого мяса длиной около 5 см, приготовленные на гриле // палочки из рубленого мяса для жарки; 2. порция этого блюда с луком и приправами (обычно содержит 5 или 10 штук) (НИ).

4. В иерархической семной структуре русской контактолексемы *чевапчичи* выделяются категориально-лексическая архисема (*пицца*), родовая сема (*название блюда*), дифференциальная сема (например, *круглые колбаски диаметром 2 и длиной 5 см; сербские люля; сербские колбаски из рубленого мяса; порция из 5 или 10 мясных палочек*) и потенциальная сема (*приготовленные на жаровне; с луком, / греческой белокочанной капустой / и длиннозерным рисом и др.*). Элемент сербской культуры и языка отображается главным образом в дифференциальной семе (или по нашей терминологии интегральной контактосеме). Именно по этим дифференциальным семам отличается контактолексема *чевапчичи* от других наименований блюд в русском языке, например, от слов *кебабы* (общее наименование блюд из жареного мяса), *шашлыки* (куски мяса, жаренные на вертеле), *люля-кебабы* (продолговатые котлеты, обжаренные на шампурах), *колбаски* (мясные изделия в продолговатой оболочке небольших

размеров). Следовательно, в семантическом поле контактолексемы обнаруживаются не только семы, обладающие сербской национально-культурной коннотацией, но и стереотипная языковая картина мира (блюдо имеет форму колбасок / котлеток; гарнир готовится из картофеля фри) и индивидуальная социальная идентификация и интерпретация говорящего (*популярные черногорские колбаски*). Кроме того, большинство значений модели и реплики находится в зоне несовпадения, например, потенциальная сема существует только в сербской модели (*који се пеку на ражњу или на роштиљу*; *ражањ* – рус. шампур), а отсутствует в русской контактолексеме, и наоборот.

5. Среди результатов транссемантизации следует отметить возможность установления с другими контактолексемами связей различного типа внутри фрейм-структуры (сознания): вариантные (ср. рус. *чeвaпчичи* / *чивапчичи* / *чeвaбчичи*, где трансграфематизация попадает в поле сознания говорящего), деривационные (ср. рус. *чeвaпчичи* и *чeвaпчики* или ср. серб. слово *ћeвaбџиница*, которой должно соответствовать незасвидетельствованное и предсказуемое в русском языке слово **чeвaпчичная*, созданное по словообразовательной модели слова *шашлычная*) и сочетаемостные отношения. Что касается сочетаемости, в русском языке, в отличие от сербского языка, слово *чeвaпчичи* имеет ограниченную низкочастотную лексическую сочетаемость с прилагательными, образованными от названий народа или географического имени. На основе небольшого доступного количества примеров можно сделать вывод, что в языковом сознании русского человека закреплены лексические связи данного слова с прилагательными *сербский* (*сербские чeвaпчичи*), *черногорский*, *югославский* и *балканский*. Сочетания с прилагательными хорватский, боснийский, македонский, словенский, албанский, болгарский, румынский и греческий не укоренились в русском языке по социокультурным причинам. Они не являются базовыми для идентификации национальной культуры языка-адресата.

Условные обозначения (см. Ајдуковић, 2004; 2010):

ц – тип трансграфематизации; д – язык-посредник; Акц – тип трансакцентуации; Ф1/4 – тип трансфонемизации; Д0 – тип трансдеривации; М0 – тип трансморфемизации; ТМП2 – тип трансморфологизации категории падежа; С1Фм+С1Фр+С2Фр – тип транссемантизации; С1Фм – сужение семантического поля модели; С1Фр – сужение семантического поля реплики; С2Фр – расширение семантического поля реплики; С#: дерогация значений; К0/1/2 – тип трансконцептуализации; ЛСА0/1/2 – лексико-

стилистическая адаптация; А1/2 – тип общей адаптации; п/а – первичная адаптация; в/а – вторичная адаптация

Источники:

А.ру – <http://www.arto.su>
Б.ру – <http://www.bigler.ru>
В.орг – Википедия, <http://ru.wikipedia.org>
ВЕЛ.ру – <http://www.well.ru>
Ж.бу - www.jurnal.by
ЗП.ру – www.zlatibor.perm.ru
К.ру – <http://koolinar.ru>
КК.ком – <http://kudakak.com>
КО.ру – <http://www.corleone.ru>
КУ.ру – www.kuharka.ru
ЛМ.ру – <http://lab.michruk.ru>
ЛФ.ру – <http://la-femme.net>
М.ру – <http://www.mospicnic.ru>
МЕ.ру – <http://www.meals.ru>
МК.ру – www.meat-club.ru
ММ.ру – <http://montenegro.mybb.ru>
НИ – наша интерпретация
П.ком – <http://www.putnik.com>
Р.рс – <http://www.respect.rs>
РП.ру – <http://www.pljeskavica.ru>
Р.ру – www.restoran.ru
СК.ком – www3.serbiancafe.com
ТЦВ.ру – <http://www.tcvympel.ru>
УЕ.уа – <http://uelen.ltd.ua>
ЧС. ру – <http://dish.1001chudo.ru>;

Словари:

КС – Объединенный словарь кулинарных терминов, <http://dic.academic.ru>
ММ – М. Московљевић, Речник савременог српскохрватског књижевног језика с језичким саветником, Београд, Аполон, 1990.;

ШК – М. Шипка, И. Клајн, Велики речник страних речи и израза. Нови Сад: Прометеј, 2006;

Литература:

Ајдуковић Ј. Русизми у српскохрватским речницима. Принципи адаптације. Речник. – Београд, Фото Футура, 1997.

Ајдуковић Ј. Увод у лексичку контактологију. Теорија адаптације русизама. – Београд: Фото Футура, 2004.

Ајдуковић Ј. Контактолошки речник словенских језика. Том 1: Речник адаптације бугарских контактолексема под руским утицајем. А-В. – Београд, Фото Футура, 2010.

Гак В.Г. К проблеме семантической синтагматики // Проблемы структурной лингвистики. – Москва, 1971.

Красных, В.В. „Свой“ среди „чужих“: миф или реальность? – Москва, 2003.

Цивьян, Т.В. Лингвистические основы балканской модели мира. – Москва, 1990.

Filipović R., Teorija jezika u kontaktu: uvod u lingvistiku jezičkih dodira. – Zagreb, 1986.