

Елена Стоянова

Шуменский университет им. Епископа К. Преславского (Шумен, Болгария)

ПИРОГ И БАНИЦА: СХОДСТВО И РАЗЛИЧИЕ ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫХ КОНЦЕПТОВ

В свете современной полипарадигмальности научных разработок *концепт* понимается как орудие (методика) исследования, а также «единица, призванная связать воедино научные изыскания в области культуры, сознания и языка, так как он принадлежит сознанию, детерминируется культурой и опредмечивается в языке» (Слышкин 2000: 9). Язык, культура, коммуникация и когниция – вот те основные структуры, на которых он зиждется и объединяет вокруг себя. Концепт представляется не просто принадлежностью сознания, а его оперативной содержательной единицей, то есть единицей, которой оперирует человек в процессе мышления, и которая аккумулирует в себе результаты познавательной деятельности человека, а следовательно, выступает способом представления накопленных знаний. Язык при этом выполняет функцию, как пишет Е. С. Кубрякова, «средства доступа к ментальным процессам» в его различных дискурсивных проявлениях (Кубрякова 2004: 9). Следовательно, вербальными средствами осуществляется фиксация и трансляция, как процессов мышления, так и коммуникации. Кроме того, «именно в сознании осуществляется взаимодействие языка и культуры» (Карасик, Слышкин 2001: 76). Таким образом, с помощью языка можно проникнуть в глубины ментальных процессов, которые обусловлены социокультурными факторами. При этом концептуальный анализ языка представляется своеобразной базой взаимодействия различных методологических параметров и научных направлений на данном этапе.

Интерес к *концепту* и многочисленные концептуальные исследования обусловлены многогранностью явления, его расположением на пересечении различных сфер знания. *Концепт* имеет сложную структуру, в описании которой исследователями выделяются два основных типа информации: этимологический и актуальный слой (Степанов 1997), ядро и периферия (Попова, Стернин 2007). Или три типа информации: понятийный (фактуальный), образный и ценностный компонент (Карасик 2002, Слышкин 2004). Как при лингвокультурном, так и лингвокогнитивном подходах в центре внимания

исследования оказывается культура как исходное или конечное знание. Это дает нам право утверждать, что культурный (ценностный) слой является основополагающим компонентом в многомерной концептуальной модели. Неслучайно Ю. С. Степанов определяет концепт как «сгусток культуры в сознании человека, <...> то, посредством чего человек <...> сам входит в культуру» (Степанов 1997: 10, 40–41). В лингвокультурологии он принадлежит к ментефактам и является элементом когнитивной базы как ядра национального культурного пространства (Красных 2002: 40, 207).

Таким образом, как бы ни расчленялась концептуальная структура, на наш взгляд, в ней выделяется: фактуальная составляющая, содержащая логико-предметную информацию, образная составляющая как отображение внутренней формы, культурно-коннотативная наполненность, включающая в себя, социокультурную и эмотивную составляющие, а также актуальное содержание и развитие понятия в свете современной лингвокультурной ситуации (ЛКС). Условно вычленяемые составляющие структуры концепта можно представить в виде схемы следующим образом (см. Рис. 1).



Рис. 1. Схематическое представление структуры концепта

В последнее время активно развивается сопоставительное изучение концептов, позволяющее выявить национальную специфику концепта как единицы языкового сознания. Целью статьи является установление лингвокультурного сходства и своеобразия русского концепта *тирог* и болгарского концепта *баница*. Сходство и различие концептов оценивается на уровне фактуального плана и путем сопоставления культурной составляющей как духовной цен-

ностной основы формирования и развития моделей мировосприятия и нравственных ориентиров, кодируемых в семантике концепта.

Понятийная область кулинарии и пищи представляется традиционным средством концептуализации окружающей действительности, имеющим глубокие мифологические корни. Жизнь и деятельность человека предполагала непрерывный контакт с природой и была нацелена на установление определенного баланса во взаимоотношениях с ней. В этом смысле *еда* воспринималась в качестве ежедневного воссоединения человека с миром природы (Г. Гачев, К. Леви-Стросс) и выступала своего рода средством нейтрализации (по терминологии В. Н. Топорова, *медиатором* (Топоров 1980: 427)) в дихотомическом противоречии *природа – культура*. В коммуникативном аспекте *еда* как знак дара представлялась посредником в преодолении противоречия *свой – чужой*. Магической силой наделялись как жертвы (ритуал жертвоприношения), так и дары (ритуал угощения). Таким образом, мифология еды реализуется, с одной стороны, в категории сакральной, культовой пищи, а с другой – в символизации в лингвокультуре определенных продуктов и блюд и формировании культурной коннотации данных лексем.

Русские и болгарские кулинарные и пищевые образы уходят своими корнями в глубокую древность, они тесно связаны с жизнью и бытом славян, славянскими ритуалами, обрядами и играми. Как известно, древние славяне трепетно и бережно относились к земле, хлебному полю, и соответственно, к продуктам земли – *хлебу* как священному дару (Ср. русск. *Хлеб всему голова*; болг. *Никой не е по-голям от хляба!*) и *каше*, получаемой путем тепловой (посредством стихии огня) обработки зерна.

Ритуальная и обрядовая культура соотносится с приготовлением культовых блюд, формированием определенных пищевых запретов и табу. К таковым могут быть отнесены русск. *пирог* и болг. *баница*. Указанные блюда являются разновидностями *хлеба*, они характеризуются ритуальным использованием, а, следовательно, традиционны и символичны для русского и болгарского народов.

Название **pirogъ* является общим для восточных и западных славян, но в значении ‘выпеченное изделие с начинкой’ лексема употребляется только в русской лингвокультуре. Для южных славян, в том числе для болгарской культуры, характерны изделия из слоеного теста, типа *баница*. Происхождение слова *баница* связано с движением праславянской формы **gъbanica* ‘сгънато изделие (букв. согнутое изделие)’ **гъбаница* > **гъбаница* > **гбаница* > *баница*, срв. староболг. *гъбнѣти* ‘гъна (сгибать)’ (БЕР 2001, т. 1). Слово *пирог*, по-видимому, образовано от древнеславянского слова *пиръ* с суффиксом *-огъ* и имело первоначальное значение – ‘хлеб для праздничного застолья’ (Крылов 2005; Фасмер 1986). Есть предположение, что праславянское **ругогъ* связано с древнерусским *пыро* ‘полба’ (зерновой злак, разновид-

ность пшеницы), откуда получено **pirogъ* в результате преобразования по народной этимологии от названия праздничных застолий – пиров (Фасмер 1986).

Средствами объективации концепта в процессе общения служат языковые знаки. Базовыми репрезентантами концепта в обоих языках являются существительные. С точки зрения словообразовательной деривации выделяются несколько словообразовательных моделей (представленные суффиксальным способом словообразования). Они включают продуктивные диминутивные (уменьшительные) образования (*пирожок, баничка*); имена существительные со значением ‘носитель процессуального действия’ (*пирожник / пирожница* (устар.), *баничар / баничарка*); имена существительные со значением ‘место производства, потребления’ (*пирожковая, баничарница*). Собирательное значение как номинация отрасли, сферы деятельности ‘производство или продажа баниц’ фиксируется в лексеме *баничарство*. Дериватом лексемы *баница* является существительное *баничарка* в значении ‘легкотоварный автомобиль (типа фургон или минивэн), предназначенный для малого бизнеса, по образу тех, на которых развозят баницы’: *Баничка с боза. Това са най-напористите, най-безразсъдните и най-безцеремонните шофьори на пътя. Карат т.нар. «баничарки» от сорта на «Пежо» Partner и «Ситроен» Verlingo. Много е вероятно те да са прототипи на някогашните камикадзе, колкото и невероятно да звучи.* (Сега 06.02.2006); *Да пътуваш с баничарка. „Баничарката” в най-общи линии е работна кола, която е създадена за малкия бизнес* (Жената днес 01.09.2014).

Имя прилагательное в болгарском языке *Баничарски* мотивировано лексемой *баничар* и относится к производству и продаже баницы. В русском языке к разряду мотивированных именем существительным *пирог / пирожок* относятся имена прилагательные *пирожный, пироговый и пирожковый*.

Соотношение *пирог – пирожок* и *баница – баничка* в современном языке базируется, прежде всего, на ассоциации диминутивности с отображением определенной эмотивности¹. В более ранних лексикографических изданиях *пирожок* толкуется в первом значении посредством *пирог*.² Впоследствии формируется разновидность хлебобулочного изделия продолговатой формы, небольшого размера – *пирожок*. В. В. Похлебкин разграничивает изделия *пирог* и *пирожок*, при этом ориентиром соотносительной связи выступает лист газеты. Автор пишет: «Чаще всего делают пироги размером в четверть листа или в восьмую его часть. Пироги размером меньше шестнадцатой ча-

¹ *Пирожок* – 1. уменьш. от пирог, 2. ласкат. от пирог (Ефремова 2000). *Баничка* ж. 1. Само ед. умал. от баница. 2. Вид тестено изделие, неголямо, обикн. продълговато или триъгълно парче баница, което се приготвя или се продава предимно за закуска (Речник на българския език <http://rbe.chitanka.info/>).

² Ср. 1. см. пирог; 2. Маленький закрытый пирог удлиненной формы; 3. перен. (разг.) Мужская шапка без полей с продольно вдавленным верхом (Ожегов, Шведова 1999).

сти называют уже пирожками» (Похлебкин 2004). Подобная характеристика присуща и для болгарской лексемы *баничка*, которая функционирует как номинация небольшого по размеру изделия из теста, треугольного, продолговатого по форме куска, применяемого традиционно в Болгарии как пища на завтрак.

Таблица 1. Фактуальная составляющая концептов *пирог* и *баница*

В русском языке	В болгарском языке
Семантика	
<p><i>Пирог</i></p> <p>1) Кушанье – хлебное печенье, преимущественно из сдобного теста с какой-нибудь начинкой;</p> <p>2) То же, что торт (разг.);</p> <p>3) Ситный или пшеничный хлеб, булка (обл.).</p>	<p><i>Баница</i></p> <p>1) печеное изделие из слоеного теста с начинкой из брынзы (творога) и добавлением яиц; с начинкой из мяса, лука, крапивы, капусты, шпината и др.; млин.</p>
<p>Перен. разг.</p> <p>Об источнике материального достатка.</p>	<p>Перен. разг. неод.</p> <p>О потрепанной, подержанной, разорванной книге, записной книжке и др.</p>
Омонимы	
<p><i>Пирог</i> – термин в металлургии: спекшийся агломерат на разгрузочном конце аглоленты.</p> <p><i>Пирог / пирожок</i> – легковая машина, переоборудованная под фургон*.</p> <p><i>Пирожок</i> – жарг. каблук в автомобилестроении**.</p>	<p><i>Баница</i> – уменьш. диал. баня.</p> <p><i>Баница</i> – жарг. (большая) рука, бицепс; мариуана; пощечина, широкая шина (автомобиля).</p> <p><i>Баничка с капачка</i> – разг., пиво в банке. <i>Баничка</i> – разг. легковой автомобиль (типа фургон или минивэн).</p>
Дериваты	
<p><i>Пирожок, пирожное; Пирожник, пирожница</i> (устар.); <i>Пирожковая; Пирожный, пирожковый, пироговый</i></p>	<p><i>Баничка; Баничар, баничка; Баничарница; Баничарство; Баничка; Баничарски</i></p>

* Данная номинация указывается в (Елистратов 2000).

** Значение фиксируется в (САЖ 2009).

О культурной и ценностной насыщенности концептов *пирог / баница* свидетельствуют многочисленные фразеологизмы и поговорки, загадки и наидания, которые отражают основы мировосприятия русского и болгарского народов, утвердившиеся в лингвокультурах морально-нравственные нормы и поведенческие ориентиры.

Мифология как мир первообразов, по Ф. Шеллингу и Н. Бердяеву, есть «первоначальная история человечества» (Бердяев 1969: 28). Мифологемы как глубинные единицы сознания лежат в основе осмысления мира и служат концептуальным обоснованием жизни общества и поведения в нем. Культурно-коннотативная составляющая концепта *пирог / баница* базируется на метаобразах, транслирующих дуалистические представления древних славян о мироздании (космос и хаос; микрокосм и макрокосм и др.).

Баница представляется структурным элементом мироустройства и принадлежностью болгарской народной Космогонии. Подтверждение сказанному содержится в апокрифическом произведении «Разумник», в котором сведения из области естествознания переплетаются с языческими представлениями и суевериями, всегда находившими в эту эпоху благоприятную почву в народных низах (Робинсон 1984: 387). Указанная богомильская книга относится к периоду XI века. Под формой вопросов и ответов текст представляет сотворение мира, историю человеческого рода, неба, звезд, огня, ветров и т.д. По мнению автора, Небо представляло собой *връшник* – глиняную форму для выпечки хлеба, который покрывал землю со всех сторон. Первоначально Господь сделал землю ровной и гладкой, как лепешку или раскатанное тесто для баницы. Но когда он решил прикрыть ее Небом (*връшник*), оказалось, что Земля – больше, и не собирается под крышкой. Тогда Создатель придавил ее, и земля покрылась складками, как *баница*. Так, согласно представлениям средневековых болгар, появились горы и долины (Сидякина 2013).

Мифологема *баница* – *Космос / макрокосм* оказала влияние на формирование другого образа *баница* – *микрокосм (человек)*. Указанная мифологема является характерной и для русского концепта *пирог*. Метаобраз *пирог / баница* – *человек* свидетельствует о возможностях квалификации человека посредством данного объекта. Примерами проявления данной мифологемы служат следующие паремии и фразеологизмы: *Ни с чем пирог* (обл.) ‘о ничемном человеке; о простоватом, несообразительном человеке’; *Как пирожок* ‘о полном человеке’. В болгарском языке лексемами *баница*, *баничка*, *мазна баница* называют (разг. жарг. диал.) ‘красивую женщину с пышными формами’.

Следствием лингвокультурного развития концепта является формирование в русской лингвокультуре семантики эталонности: *пирог* – *мерило*. Культурологическая значимость концепта в русской лингвокультуре делает *пирог* своеобразным ориентиром в восприятии мира. *Пирог* выступает эталоном (мерилом), связанным с аксиологической оценкой соотношения *предмет* – *норма*. Он воспринимается образцом для сравнения; относительно данного ориентира определяется важность и сложность жизненных ситуаций, моральных и духовных ценностей. Например: *Дочку замуж выдать – не пирог испечь; Не (блин) пирог испечь* ‘не легко; не так-то легко (скоро) сделать’;

Доброе слово лучше мягкого пирога. Причем в отношении пирога фиксируется эмотивность со знаком плюс. Например: *Ты же не пирог и не сто долларов, чтобы всем понравиться* (Комсомольская правда 13.11.2013).

Остановимся более подробно на рассмотрении двух базовых мифологем в основе концептов *пирог / баница*, регламентирующих их развитие: *пирог / баница – хлеб (пицца)* и *пирог / баница – праздник*.

Пирог / баница – хлеб (пицца)

Пирог и *баница* являются важной частью национальной кухни русского и болгарского народов, номинирующие данные блюда лексемы употребляются с древних времен. К данным изделиям всегда относились с почтением, как к хлебу.

Пироги являются неотъемлемой частью рациона питания русского человека. Слово употребляется в русском языке с XII века как «хлеб ситный» (Черных 1999: 34). Существует предположение, что пироги возникли в те времена, когда хлеб любили использовать в качестве посуды (Ср. *хлебальный* пирог как похлебка в тесте). В древности пироги пекли из темной и ржаной муки, доступной в повседневной жизни небогатых людей. Пшеничные же пироги ели только по праздникам. В классическом национальном русском обеде пироги ели после рыбы (или рыбного блюда), а за ними следовало ещё одно второе – жаркое или каша; в более простом русском обеде пироги ели сразу после супа, либо после второго блюда. Впоследствии пироги становятся «добной формой концентрированного питания» (Похлебкин 2004). Очевидно, поэтому ассортимент продуктов их наполняющих, так широк и включает различные компоненты обеда: *капуста, репа, каша, грибы, курица* и т.д. Пирогами начали замещать домашний обед, их брали собой на работу, в дорогу. Именно в этот период родилась поговорка: *В пирог всё завернёшь; В пирог все годится (все уйдет)*. Появились и полузакрытые пироги – *расстегаи* (пирог как бы расстегивался – в нем просматривалась начинка). Такие пироги подавали к первому блюду вместо хлеба. В середине XIX в. в русских ресторанах с супами начали подавать особые пироги со сложной, многокомпонентной начинкой, которая выкладывалась слоями – *кулебяки*. В конце XIX – начале XX веков слоеные пироги уже служили самостоятельным блюдом на завтрак, полдник или ужин. Сладкие пироги подавали к чаю (там же).

Баницу называют символом болгарской национальной кухни. И сейчас *баница* в Болгарии продолжает оставаться популярным блюдом, а темп современной жизни перемещает ее в уличные заведения быстрого питания. В магазинах можно приобрести замороженные полуфабрикаты баницы. В качестве начинки баницы обычно используется брынза (брынза и яйца, простокваша и брынза) или овощи – в зависимости от конкретной овощной

начинки формируется и название баницы (*зелник* – с капустой, *лучник* – с луком, *лопушник* – с лопухом или шпинатным щавелем, *спаначник* – со шпинатом, *тыквенник* – с тыквой, *копривник* – с крапивой) (Колев 1987).

Праобраз *баницы* (*млин*, *милн*, *клин*) относится к славянской древности. В письмах Ф. Охридского указывается, что баница присутствует в рационе болгар X–XI веков (Сидякина 2013). В XVII–XIX веках письменные источники (дипломатические доклады, путевые заметки, письма, воспоминания) свидетельствуют о существовании баницы как элемента болгарской культуры. «У болгар есть очень вкусное кушанье, которое делается из муки, брынзы и меда. Оно называется ‘млин’, и я горячо рекомендую его каждому, кто побывает в болгарских городах», – писал в 1874 году подданный Великобритании Джеймс Бейкер, автор книги «Европейская Турция» (там же). Австрийский дипломат Пауль Тафенер в 1665 году во время путешествия в Цариград через Болгарию был впечатлен, когда ему в Харманли болгарские крестьяне преподнесли полфунтовую баницу (Сева 24.12.2003). Составленные в XIX веке болгарские поваренные книги фиксируют рецепт *баницы*, при этом лексема *баница* толкуется через *бюрек*, *млин*, *погача*, *сирена мазна пита* (Славейков 1991, Дечев 2014).

В болгарской литературе эпохи Возрождения *баница* неизменно присутствует как символ идиллического сельского быта. Приготовление баницы описывает в своей книге «Показалец» идеолог и организатор национально-освободительного движения Георги Раковски в 1859 году. В рассказе Чудомира «Неопечената баница» на бытовой сюжет баница воспринимается символом душевной гармонии.

В паремиях подчеркивается прямая или соотносительная связь *пирога* / *баницы* с хлебом: русск. *Пирог едучи, помяни и сухую корочку; Не поглядев на пирог, не говори, что съят; Добр пирог, да не за два пошел, а пирог дошел, так блин пошел, а блин дошел, так в мир пошел; Ешь пироги, а хлеб вперед береги; Лучшие хлеб с водою, чем пирог с бедою; Худ пирог, да съелся; Со всякого по крохе, голодному пироги; Негоже хвалить пирог, пока тесто месишь; Ешь пирог с грибами, а язык держи за зубами* и др.; болг. *Сънуваши ли баница – яж! Не е луд, този който яде баницата, а този, който му я дава; Всяка раница – с баница; Чуждата беда и с хляб ще изядеш, а своята и с баница не можеш да преглътнеш; Търси на баницата мекото и на работата лекото* и др. В данных единицах отображаются представления народа о добре и зле, моральные и духовные ценности.

Реализацией основной хлебной семантики и символики в русском концепте является формирование обобщенной семантики гостеприимства и достатка: *Пироги ешь – хозяйку теешь! Милости прошу к нашему шалашу: я пиров покрошу и откушать попрошу; Где кисель, тут и сел, где пирог, тут и лег*. Наличие пирога на домашнем столе считалось залогом благополучия. Пирогам и пирожками на Руси было принято одаривать нищих.

На Руси *пирог* всегда был и символом домовитости (Ср. поговорки *Пирог с крупой, и мы с рукой; Где пирог с грибами, там и мы с руками, а где кнут с узлом, там прочь кузлом; С лица не воду пить, умела бы пироги печь* и др.). *Колчан пригож стрелами, а обед пирогами; Красно гумно стогами, а стол – пирогами; Не красна изба углами, а красна пирогами* – т.е. ‘дом славится не богатством, а умением хозяйки готовить, печь пироги и угощать гостей’. Девочек с 14–15 лет обязательно учили печь пироги. По древнерусской традиции, на следующий день после свадьбы молодая невеста угощала пирогом собственного приготовления гостей, которые судили о домовитости будущей хозяйки. В поговорках отражается сложность и трудоемкость процесса приготовления пирогов: *Невелик кусок пирога, а стоит много труда; Как хлеб дошел, так пирог пошел*.

Пирог / баница – праздник

Пирог / баница всегда ассоциировались с праздником. Прежде всего, об этом свидетельствует этимологическая связь лексемы *пирог* с *пиром*; *пирог* – это хлеб для праздника: *Пирог на стол – праздник в дом; Без блина не Масленица, без пирога не именинник*. С праздником соотносится русское гостеприимство – приглашение в гости квалифицировалось как приглашение на пироги (*пригласить на пироги, прийти на пироги*). В болгарской культуре дихотомия *будни – праздники* также реализуется соотношением *хлеб – баница*. В X–XI вв. *баница* становится неотъемлемой частью болгарского праздника (Сега 24.12.2003).

Пироги / баницы пекли к различным календарным праздникам (Рождество, Крещение, Сочельник), семейным торжествам (свадьба, крестины, именины) и поминкам, а также по воскресеньям. С ними связаны обряды и традиции (Масленица, Сырные заговины / Сирни заговезни). Причем существовало соответствие определенного вида *пирога / баницы* и праздника.

В рождественский слоеный пирог (баница) запекали кизилловые веточки, чтобы обеспечить здоровье, изобилие, богатство, женитьбу и успех. Баница становилась и ритуальным блюдом угощения и гостеприимства в Иванов день (7 января), когда молодожены приносили кумам баницу и вино; в Бабин день (8 января), когда молодые матери навещали повитуху, одаривая ее баницей, печеной курицей и вином; в день св. Евфимия Великого (Петльовден, 20 января) устраивалось угощение баницей и зелником и др. На Богоявление (6 января) баница выполняла и откупную функцию (ею откупались от купания в холодной воде). А в Сырные заговины посредством баницы заговлялись и просили прощение (см. подр. Гура 2009: 47–52). Приготовление баницы связано с традициями, например, печь баницу, когда ребенок сделает первый шаг. Многие названия разновидностей баницы в диалектах сохраняют мотивировку тем или иным праздником, обрядом или традицией: *сурвена баница* (Родопы), *сурвакнишки зелник* (Шумен), *василова баница* (Родопы), *постъпник* (Бургас) (Витанова 2004: 215).

Обрядовая роль пирогов прослеживается в сватовстве, свадьбе, в после-свадебных ритуальных действиях и поминках. Во время сговора подарки преподносились на пирогах или на хлебе. В свадебном обряде также присутствует ритуал одаривания молодых, при котором используются сочетания *кидать (бросать, положить) на пирог (каравай)*. На свадьбу пекли большое количество пирогов. Их определенным образом раскладывали на столах или выносили к столу. Свадебным персонажам готовились специальные, предназначенные только им, пироги (девушкам, замужним женщинам, свхам, друзьям, детям, жениху и невесте) (РГЭС 2002). Подача на стол «разгонного» пирога являлась сигналом к окончанию свадебного застолья. Пироги использовались при совершении обрядов рукобитья, раскрытия невесты, служили в качестве выкупа. В послесвадебных обрядах *пирог* ассоциируется с новым этапом жизни – несет в себе «идею распада старых семейно-родственных связей и начала новых» (Гура 2012: 61).

Популярность пирогов, праздничного хлеба с начинкой, явилась причиной появления устойчивого сочетания *Пирог с грибами* (устар.) ‘о царских милостях’ (Мокиенко, Никитина 2007). На значимость начинки указывают специальные наименования для пирогов при ее отсутствии, например, тверской пирог *с нетом*, сибирский пирог *с таком* или ярославские и новгородские пироги *с амином, с молитвой*, волгоградские пироги *с звездами*, то есть ‘без начинки’. Ассоциации с недоброкачественной едой общепита (по сравнению с домашней), которая продавалась в буфетах, на вокзалах, на улице и т.п., отразились в арготическом сочетании *пирог (пирожки) с котятами* (*пирог с крысятинкой, пирог с собачатинкой* и т. п.). Подобные номинации имеют значение ‘пирожки с мясом’.

Соотносительная связь с праздником прослеживается в устойчивом сочетании *Страсбургский (Страсбурга) пирог* (устар.) ‘Паштет из дичи’. Данный паштет³ считался деликатесным блюдом, символом гастрономического шика и дорогим удовольствием (первоначально его привозили в Россию из-за границы), поэтому его заказывали чаще всего к праздничному столу, в противном случае соотносили с расточительством. Паштет готовился из фуа-гра⁴ с добавлением трюфелей, рябчиков и перемолотой свинины путем запекания в тесте для сохранения формы. Он был изобретен нормандским

³ Древнейшее свидетельство откорма гусей «на печень» – древнеегипетская фреска 4500-летней давности, на которой изображен раб, проталкивающий в горло птицы инжир. Постепенно деликатес стал популярным на территории Римской империи, в том числе и в Галлии (будущей Франции). Современная история фуа-гра (от франц. (foie gras) ‘жирная печень’) ведет свое начало от времен Людовика XVI, когда был создан рецепт паштета с запеченной корочкой. Новый этап популярности начинается в XIX столетии после изобретения технологии консервации.

⁴ Специальная порода гусей (их печень до 1200 г.), которую разводят для приготовления фуа-гра, также называется страсбургской.

поваром Жан-Жозеф Клозом в 1782 году в Страсбурге (в одном из наиболее развитых экономических районов Франции – отсюда и название *Страсбургский пирог*, *пирог Страсбурга*, то есть *пирог из Страсбурга*). В XVIII веке страсбургский пирог гурманы заказывали во Франции, он доставлялся в Россию в ящиках со льдом, прокладывая между паштетом и тестом слой смальца. Получался своего рода пирог.

Страсбургский пирог упоминается в романе А. С. Пушкина «Евгений Онегин»:

«Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И *Страсбурга пирог* нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым».

Пироги и баница служили инструментом гаданий и примет. *Пирог* является принадлежностью дихотомии *свой–чужой* и становится посредником между «этим» и «тем» миром: *Ешь чужие пироги, а свои вперед береги! Свой сухарь лучше чужих пирогов; Ешь чужие пироги, а свой хлеб вперед береги!* На этом основании пироги традиционно использовались при гаданиях. На пирогах девушки гадали о замужестве со словами: *Друг-женишок, загляни на пирожок! Суженый, приди пирожка покушать!* На крошках от домашних пирогов гадали на достаток, благополучие, здоровье и т.д. (ср. *пирог со счастьем* ‘пирог с запеченной монеткой’). Пирогами задабривали домового: *Хозяин-батюшка, прими нашу кашу! И ешь пироги, наш дом береги!* Существовали и приметы: Когда вынимают пироги из печки и пирог перевернется – к прибыли. Во сне пироги или пирожное делать означает радость и прибыль; пироги покупать богатому предвещает болезнь, бедному – поправление состояния (Грушко, Медведев 1995: 354).

В Болгарии гадали по почкам кизилых веточек, которые запекали в *баницу* – так называемая *баница с късмет*. Каждая веточка символизировала дом, домашний скот, здоровье, успех в делах. В баницу запекалась и (серебряная) монетка как символ достатка. Кроме того, девушки клали кусок новогодней *баницы* под подушку, чтобы увидеть во сне суженого.

Итак, проведенное лингвокультурное исследование интерлингвального характера позволяет утверждать, что русский концепт *пирог* и болгарский концепт *баница* характеризуются определенной лингвокультурной общностью и в то же время национальной спецификой. Концептуальное сходство в русском и болгарском языках базируется на универсальном архетипическом знании, а их различие проявляется в этнокультурной обусловленности развития.

Библиография

- БЕР (1971), *Български етимологичен речник*, т. 1 А–З, София.
- Бердяев Н. (1969), *Смысл истории: опыт философии человеческой судьбы*, Париж.
- Витанова М. (2004), *Названия за 'баница' в българските диалекти в славянски и балкански контекст*, [в:] ред. Г. П. Клепикова, А. А. Плотнокова, *Исследования по славянской диалектологии*, Вып. 10: Терминологическая лексика материальной и духовной культуры балканских славян, Москва, с. 212–217.
- Даль В. И. (2000), *Пословицы русского языка*, Москва.
- Дечев Ст. (2014), *Между висшата османска кухня и Европа: Славейковата книга от 1870 г. и пътят към модерното готварство*, *Електронно списание за хуманитаристика „Littera et Lingua“*, <http://slav.uni-sofia.bg/naum/lilijournal/2014/11/3/dechevs>.
- Грушко Е. А., Медведев Ю. М. (1995), *Словарь русских суеверий, заклинаний, примет и поверий*, Нижний Новгород.
- Гура А. В. (2009), *Пирог*, [в:] ред. Н. И. Толстой, *Славянские древности*, т. 4, Москва, с. 47–52.
- Гура А. В. (2012), *Брак и свадьба в славянской народной культуре: семантика и символика*, Москва.
- Елистратов В. С. (2000), *Словарь русского арго (материалы 1980–1990 гг.)*, Москва, <http://www.gramota.ru/slovari/argo>.
- Ефремова Т. Ф. (2000), *Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный*, Москва, <http://www.efremova.info>.
- Карасик В. И. (2002), *Языковой круг: личность, концепты, дискурс*, Волгоград.
- Карасик В. И., Слышкин Г. Г. (2001), *Лингвокультурный концепт как единица исследования*, [в:] ред. И. А. Стернин, *Методологические проблемы когнитивной лингвистики*, Воронеж, с. 75–79.
- Колев Н. (1987), *Българска етнография*, София.
- Красных В. В. (2002), *Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология: курс лекций*, Москва.
- Крылов Г. А. (2005), *Этимологический словарь*, Санкт-Петербург, <http://enc-dic.com/krylov>.
- Кубрякова Е. С. (2004), *Язык и знание: На пути получения знаний о языке: Части речи с когнитивной точки зрения. Роль языка в познании мира*, Москва.
- Мокиенко В. М., Никитина Т. Г. (2007), *Большой словарь русских поговорок*, Москва.
- Ожегов С.И., Шведова Н. Ю. (1999), *Толковый словарь русского языка*, <http://www.ozhegov-shvedova.ru>.
- Попова З. Д., Стернин И. А. (2007), *Когнитивная лингвистика*, Москва.
- Похлебкин В. В. (2004), *Национальные кухни наших народов*, <http://vkus.narod.ru/knn/rus/pirog/pirog00.htm>.
- РБЕ (2001), *Речник на българския език*, ред. Е. Пернишка, т. 1 (А–Б), София, <http://rbe.chitanka.info>.
- РГЭС (2002), *Российский гуманитарный энциклопедический словарь: В 3 т.*, Москва.
- Робинсон А. Н. (1984), *Болгарская литература [до начала XIV в.]*, [в:] *История всемирной литературы*, Т. 2, с. 378–389, <http://feb-web.ru/feb/iv1/v12/v12-3782.htm>.
- САЖ (2009), *Словарь автомобильного жаргона*, <http://enc-dic.com/auto/P>.
- Сидякина А. (2013), *История болгарской баницы*, <http://come2bulgaria.com/2013/11/istoriya-bolgarskoy-banitsyi>.
- Славейков П. (1991), *Готварска книга или Наставления за всякакви гозби*, Шумен.
- Слышкин Г. Г. (2000), *От текста к символу: Лингвокультурные концепты прецедентных текстов в сознании и дискурсе*, Москва.

- Слышкин Г. Г. (2004), *Лингвокультурный концепт как системное образование*, Вестник ВГУ, Серия «Лингвистика и межкультурная коммуникация», №1, с. 29–34.
- Старева Л. (2003), *Български светци и празници*, София.
- Старева Л. (2007), *Български магии и гадания*, София.
- Степанов Ю. С. (1997), *Константы: Словарь русской культуры*, Москва.
- Топоров В. Н. (1980), *Еда*, [в:] *Мифы народов мира: Энциклопедия*, Т. 1, Москва, с. 427–429.
- Фасмер М. А. (1986), *Этимологический словарь*, в 4 т., Москва, <http://fasmerbook.com>.
- Чалыкова Т. (2013), *Понимание: звук, слово, текст (между Преданием и Языком). Монография*, Шумен.
- Черных П. Я. (1999), *Историко-этимологический словарь современного русского языка*, 2 т., Москва.

Elena Stoyanova

LINGUISTIC AND CULTURAL SIMILARITIES AND PECULIARITIES OF CONCEPTS OF *PIE* AND *BANICA*

(Summary)

The purpose of this paper is to establish the linguistic and cultural similarities and peculiarities of the Russian concept of *pie* and the Bulgarian concept of *banica*. The similarities and differences of the concepts are assessed by factual plan and by mapping the cultural component of spiritual value as the basis of formation and development of models of attitude and moral values encoded in the semantics of the concept.

Keywords: language and culture, language and culture situation, concept, Russian and Bulgarian language.

ПИРОГ И БАНИЦА: СХОДСТВО И РАЗЛИЧИЕ ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫХ КОНЦЕПТОВ

(Резюме)

Целью статьи является установление лингвокультурного сходства и своеобразия русского концепта *пирог* и болгарского концепта *баница*. Сходство и различие концептов оценивается на уровне фактуального плана и путем сопоставления культурной составляющей как духовной ценностной основы формирования и развития моделей мировосприятия и нравственных ориентиров, кодируемых в семантике концепта.

Ключевые слова: язык и культура, лингвокультурная ситуация, концепт, русский и болгарский языки.