

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт филологии и языковой коммуникации
Кафедра русского языка и речевой коммуникации

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой РЯиРК
_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2020 г.

МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

**НАИМЕНОВАНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ:
ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ И ДЕРИВАЦИОННЫЙ
АСПЕКТЫ**

45.04.01 Филология
45.04.01.01 Русский язык

Магистрант	_____	Ван Хуэй
Научный руководитель	_____	докт. филол. наук, доцент И.В. Евсева

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. ОНОМАСТИКА И ЕЁ МЕСТО В ТЕОРИИ НОМИНАЦИИ	9
1.1. Типы номинации применительно к лексике русского языка	9
1.2. Этимология как основа для реконструкции внутренней формы слова	15
1.3. Место номинации лексико-тематической группы «гастрономические блюда» в кругу ономастических исследований	19
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1	22
ГЛАВА 2. ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ БЛЮД В РУССКОМ ЯЗЫКЕ	24
2.1. Классификация названий блюд в русском языке	24
2.2. Словообразовательный и этимологический анализ номинаций русских блюд	37
2.2.1. Номинации блюд по способу их приготовления	37
2.2.2. Номинации блюд по входящим в их состав ингредиентам	39
2.2.3. Номинации блюд по внешнему признаку	41
2.2.4. Номинации блюд по их вкусовым качествам	43
2.2.5. Наименование блюда по особенностям употребления	45
2.3. Заимствованные наименования в лексико-тематической группе «Названия гастрономических блюд» в русском языке	46
2.4. Национально-культурные особенности номинаций блюд русской кухни	56
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2	66
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	68
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	70

ВВЕДЕНИЕ

Магистерская диссертация посвящена исследованию национальных и культурных особенностей номинаций блюд русской кухни в лингвокультурологическом и деривационном аспектах.

Актуальность настоящего исследования обусловлена тем, что национальная специфика языков, их структуры, а также языковых картин мира, их полное и объективное описание невозможны без обращения к фрагментам языка, отражающим важные аспекты «мира повседневности». Большую роль в нем играет национальная кухня. Номинации блюд русской кухни являются неотъемлемым компонентом русской языковой картины мира, которые отображают не только этнографические (история, быт, традиции, культура и т.д.), но и этнопсихологические (характер, менталитет) особенности русского народа.

Для качественного изучения менталитета любого народа, в частности русского, важно иметь представление о культуре национальной кухни, поскольку номинации, закрепленные за этой сферой, отображают как историю, так и быт, нравы представителей конкретной национальности. Языковая и экстралингвистическая информация отражается не только в номинации блюд, способы приготовления, ингредиенты, вкус и даже предпочтения тому или иному блюду объясняются как менталитетом, формирующимся веками, так и местом жительства той или иной нации. Например, в художественной литературе для более яркого представления быта русского народа постоянно упоминается стол с яствами из хлеба и пирогов, а также традиции, согласно которым гостей встречают хлебом и солью.

Лингвокультурологический и деривационный подходы к изучению выделенной нами группы лексики в совокупности будут способствовать раскрытию представления конкретного фрагмента русской повседневности.

Объект исследования: лексико-семантическая группа наименований

блюдов русской кухни.

Предмет исследования: наименования различного рода блюд и изделий русской кухни в лингвокультурологическом и деривационном аспектах.

Цель настоящей работы – описание своеобразия лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в лингвокультурологическом и деривационном аспектах.

В связи с поставленной целью намечено решение следующих задач:

- изучив проблемы теории номинации, выявить типы номинативных единиц русского языка;
- определить объем и состав лексической группы наименований блюд русской кухни, расклассифицировав названия отдельных блюд русской кухни по номинативным типам;
- установить принципы номинации блюд русской кухни с лингвокультурологических и деривационных позиций;
- определить место заимствованных наименований в лексико-тематической группе «названия гастрономических блюд» в русском языке;
- охарактеризовать национально-культурные особенности номинаций блюд русской кухни.

Материал исследования

Языковой материал был почерпнут из толковых словарей русского литературного языка и словообразовательного словаря русского языка А.Н. Тихонова. Кроме того, привлекались фразеологические словари, энциклопедические и культурологические источники, кулинарные энциклопедии и справочники.

На защиту выносятся следующие положения:

- 1) Номинации блюд несут большую лингвокультурологическую информацию. По гастрономическим названиям того или иного народа, в частности русского, можно рассказать о быте и нравах нации, о ее предпочтениях.
- 2) Национальная русская кухня отображает традиции своего народа.

Это проявляется в ингредиентах, входящих в состав блюд, в том разнообразии вариантов приготовления гастрономических блюд или блюд из зерновых культур. Способы подачи тех или иных блюд также имеют свою особенность.

3) Исследование в рамках лингвокультурологического и деривационного подходов способствует качественному выявлению национальной (русской) картины мира.

В ходе работы были применены следующие **методы исследования**:

– обобщение научной литературы, периодических изданий по теории номинации, ономазиологии и этимологии слов;

– описательно-аналитический метод, направленный на анализ эмпирического материала и обобщение результатов предыдущих исследований;

– метод компонентного анализа, который был использован при рассмотрении семантической структуры наименований блюд;

– методики деривационного описания и количественного подсчета языковых единиц использовались для анализа деривационной составляющей наименований блюд русской кухни.

Кроме того, были использованы приемы лексикографического, контекстуального, концептуального анализа лексики пищи русского языка.

Научная новизна и теоретическая значимость исследования определяется следующим:

- в работе осуществлено описание русских кулинарных традиций, обуславливающих национально-культурные особенности лексической группы наименований блюд с позиции дериватологического подхода;

- выявлены особенности системных связей в составе наименований блюд национальной кухни, т.е. семантические, словообразовательные и «сочетаемые» характеристики наименований кушаний в русском языке;

- выделены лакунарные явления различного характера в составе описываемой лексической группы.

Практическая значимость работы

Результаты настоящего исследования можно использовать для обучения студентов в высших учебных заведениях на занятиях по лингвокультурологии. Появляется возможность по-новому взглянуть на концепты, занимающие ключевое место в контексте лингвокультурологических исследований. Более того, данное исследование позволит как русским, так и иностранным студентам ближе познакомиться с русской ментальностью.

Апробация исследования

Результаты настоящего исследования были представлены на международной научно-практической конференции молодых исследователей «Язык, дискурс, (интер)культура в коммуникативном пространстве человека» (г. Красноярск, апрель 2019 г.).

Структура исследования

Настоящая работа состоит из введения, двух глав, заключения и списка использованных источников.

Во введении определяется цель исследования, предмет и объект, а также история рассматриваемого вопроса и необходимые методы для качественного анализа материала исследования. Указана также практическая значимость работы и апробация исследования.

Глава I «Ономастика и ее место в теории номинации» состоит из трех параграфов, в которых раскрывается важность этимологического анализа в рамках ономастических исследований, указываются типы номинаций, необходимые для дальнейшего исследования материала работы, и дается реферативный обзор на тему места «гастрономических блюд» в кругу ономастических исследований.

Глава II «Функционирование названий блюд в русском языке» включает в себя четыре параграфа. Глава представляет собой подробный анализ

материала исследования, а именно номинаций блюд русской кухни в лингвокультурологическом и деривационном аспектах.

Заключение содержит главные выводы по настоящему исследованию.

Список литературы включает 64 источника.

ГЛАВА 1. ОНОМАСТИКА И ЕЁ МЕСТО В ТЕОРИИ НОМИНАЦИИ

1.1. Типы номинации применительно к лексике русского языка

А.А. Буров в статье «Лексический способ номинации и номинационно-синтаксическая конверсия в русском языке» пишет, что «под способом номинации обычно понимается определенный путь выявления внеязычного содержания и представления его в речи посредством языковых форм» [Буров, 2002: 85]. В свою очередь Л.Г. Бабенко не так однозначно пишет о номинации: «это исключительно сложное явление, уяснение сущности которого связано с решением целого комплекса различных проблем...изучение номинативной техники, различных способов номинации, самого процесса обращения фактов внеязыковой действительности в достояние системы и структуры языка» [Бабенко, 2008: 55].

Понятие номинации является одним из базовых в теории лингвистики. И.В. Хохлова пишет, что «номинативная функция языка, относящаяся к его базовым функциям, предполагает способность языковой системы называть и вычленять фрагменты действительности, формируя понятия о них в виде слов, сочетаний слов, фразеологизмов и предложений. Активность и динамика данной функции связаны с различными социальными, общественными, экономическими процессами, которые меняют окружающую нас действительность и нуждаются в лексической репрезентации» [Хохлова, 2013: 191]. Так, лексический способ номинации присутствует повсеместно – как в речевой деятельности, так и впоследствии в языковой. «Существенно подчеркнуть, что номинативная нагрузка на единицы обозначения в языке и речи может быть различной, большей в коммуникативной сфере. Это обусловлено регулярной воспроизводимостью языковых единиц в речи, которая обладает ситуативностью, подвижностью и окказиональностью» [Косых, 2016: 44].

Номинация – от лат. *nominatio* (называние, наименование) – может включать в себя ряд вопросов, требующих лингвистического решения. Так, можно исследовать процесс образования «языковых единиц с номинативной функцией, то есть служащих для именования и вычленения фрагментов действительности; формирование соответствующих понятий о них в форме слов, словосочетаний, фразеологизмов, предложений» [Электронный ресурс: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/665019>]. Номинация также способна представлять собой «совокупность проблем при изучении актов именования, рассматриваемых в теории референции... Общий комплекс лингвистических проблем, связанных с именованием, со словообразованием, полисемией и фразеологией в номинативном аспекте» [Там же]. Можно сделать вывод, что понятие номинации обозначает как процесс, так и результат.

Об этом подробно пишет Е.А. Косых: «термин “номинация” употребляется для обозначения процесса присвоения имени объекту и для обозначения этого имени, т.е. как процесс и как результат этого процесса. В последнем случае нередко происходит замещение термина “номинация” производными – номинат, номинатив» [Косых, 2016: 24].

Видится важным заметить, что номинация бывает первичной и вторичной. В первом случае номинацией обозначается процесс называния некоего нового явления действительности, не существовавшего ранее. «Акт присвоения имени объекту, который еще не имеет названия... Новые слова появляются только в тех случаях, когда создается артефакт», – пишет Е.А. Косых [Там же]. Также справедливо отмечает Е.Д. Ковалев: «процесс первичной номинации, в результате которой появились первообразные слова, недоступен для непосредственного наблюдения, для исследования первоисточников понадобится провести этимологический или исторический анализ» [Ковалев, 2018: 329]. Во втором случае номинация происходит при наличии у определенного явления действительности названия. «Вторичная номинация ярко демонстрирует номинативные и творческие возможности языка и его носителей, указывает в определенной степени на мотивацию

выбора признака, кладущегося в основу номината» [Там же]. В качестве примеров первичной мотивации исследователь приводит названия родства (мать, отец, сын, дочь), животных (баран, бык) и т.д. В качестве примеров вторичной мотивации – те же «группы слов, нередко реализующие дополнительные стилистические эмоциональные семы или представляющие собой иноязычные элементы» (название животных: баран, осел, лось и т.д.).

В.Г. Гак в 1977 году выделил несколько способов номинаций, представляющих три элемента:

«1) создание названий на базе имеющихся на языке лексических единиц и аффиксальных средств (морфологическая деривация);

2) образование новых слов путем семантической и лексико-семантической трансформации имеющихся в языке слов и фразеологических сочетаний (лексико-семантический способ номинации);

3) организация названия на основе свободного словосочетания (синтаксический или лексико-синтаксический способ номинации)» [Гак, 1977: 89 – 90].

Е.А. Косых в своей работе уточняет виды номинаций: лексическая, словообразовательная, синтаксическая и коммуникативная. В рамках нашего исследования рассматривается лексическая номинация. В.Г. Бабенко отмечает, что объектом такой номинации являются «элементы реальной действительности в их отдельности: реальные и воображаемые предметы, опредмеченные явления, признаки, действия, состояния и т.д. Языковая форма номинации – лексема» [Бабенко, 2008: 55]. Исследователь приводит в пример лексему «школа» – учебное заведение, которое осуществляет общее образование и воспитание молодого поколения. Следует заметить, что, рассматривая различные подходы к исследованию понятия номинации, О. Лещак писал, что «чаще всего строго не разводят языковую, речевую, лексическую и синтаксическую номинации, тем самым размывая грань между собственно номинацией и предикацией как двумя базовыми семиотическими актами» [Лещак, 2005: 67].

Несмотря на существующие мнения об отсутствии необходимости четкого разграничения нескольких видов номинаций, в рамках нашего исследования классификация будет сохранена. Так, за лексическую номинацию вслед за Е.А. Косых мы понимаем процесс, нацеленный на образование языковых знаков. Для разграничения указанного вида номинации с синтаксическим отметим, что второй рассматривает исключительно речевые знаки [Косых, 2016: 29]. Важность исследования именно лексической номинации носит культурологический характер. Так, «главной... причиной своеобразия языковых картин мира является, однако, специфика номинативной деятельности человека, универсальной в своих процессуальных аспектах и диалектически противоречивой при выборе свойств и признаков, которые могут быть положены в основу наименования» [Студенческая библиотека. Электронный ресурс. URL: https://studbooks.net/2099656/literatura/metonomiya_v_angliyskom_i_russkom_yazykah].

Наиболее лаконично и доступно понятие лексической номинации раскрыто в работе Е.А. Косых «Русская ономазиология». Филолог указывает на несколько механизмов номинации, а именно «создание простой единицы номинации, переосмысление уже существующего в языке слова (в данном случае происходит развитие / увеличение лексического значения единицы языка, заимствование иноязычного слова (в этом случае в языке появляются новые единицы лексики)» [Косых, 2016: 44]. Лексическая номинация способна пополнить словарный состав языка и это является положительным моментом рассматриваемого процесса. А.А. Буров отмечал, что «лексика составляет первичный уровень восполнения словарной недостаточности, где раскрывается лексико-деривационный потенциал русского языка. Словообразование является далеко не единственным путем заполнения “лакун” словаря. Одной из самых активных тенденций динамического обновления словаря выступает неологизация различного типа, что очень ярко проявляется сегодня в русском языке...» [Буров, 2002: 86]. Однако именно

благодаря постоянному номинативному процессу возникает проблема немотивированных заимствований, которую необходимо решать специалистам-филологам.

Интересно отметить, что россияне большое внимание уделяют обычаям гостеприимства – «человек превыше всего», уделяют больше внимания уважению личности, говорят о том, чтобы назначить встречу заранее, говорят, когда быть в гостях, как принято вести себя гостю, что гость идет навстречу желаниям хозяина; в концепции питания людей уделяется больше внимания питанию и здоровой еде. Принимая уважаемых гостей, часто подают хлеб с солью.

Е.А. Косых отмечает, что существуют пограничные лексические номинации, т.е. те, которые можно отнести и к первичным, и ко вторичным. «Если номинация как процесс в данном случае вторичная (реалии имели названия на другом языке), то, вероятно, как результат указанные номинативы первичны для русского языка. Вопрос о первичности или вторичности таких единиц может оставаться открытым и спорным в силу регулярного появления таких наименований и в детской речи: с одной стороны, образование слов идёт по моделям языка, с другой – слово отсутствует во «взрослой» речи и языке: пошестился, подевятился (как попятился), тудатно – сюдатно (как обратно), и при этом – кот раскогтерился (потягиваясь, выпустил когти)» [Косых, 2016: 45].

Номинации различного образования функционируют и в русских пословицах. Русские любят радоваться жизни. Это не только раскрывается в традиционном народном разгуле, но и в рационе чувствуется веселая и приятная атмосфера россиян. Чай и вино (водка) являются важным напитком в культуре россиян. Остановимся кратко на характеристике пословиц русского языка, в которых отражено стремление человека к получению удовольствия от приема определенных продуктов питания и напитков.

- (1) Стремление к легкости и удовольствию:

На традиционном народном карнавале люди носят маски, одеваются в яркие наряды и веселятся на улицах. Русская пищевая атмосфера свободна и приятна, и существуют фразеологизмы, которые включают в себя различные традиционные номинации, говорящие об атмосфере еды. Например:

- 1) Без блинов не масленица, а без пирога не праздник.
- 2) Выпили пиво на масленице, а похмелье ломало после радуницы.
- 3) Когда пир, тогда и песни.

Из вышеприведенных пословиц видно, что пример (1) говорит о том, что русские акцентируют внимание на атмосфере питания. В примере (2) упоминаются два ведущих православных праздника – масленица и радуница, между которыми временной промежуток составляет около 50 дней. В примере (3) говорится, что люди обычно устраивают праздник и угощение с вином, пением и танцами, чтобы создать веселую атмосферу.

(2) Настроение можно поднять с помощью вина:

Всемирно известная русская водка входит в тройку основных алкогольных напитков мира. Пьют водку, чтобы согреться холодной зимой. В русских гастрономических пословицах содержится 152, которые включают слово «вино», и 29 пословиц с лексемой «пьяные».

- 1) Кто празднику рад, тот до свету пьян.
- 2) Много пива крепкого, мёду сладкого, вина зеленого. Всего не съешь, не выпьешь.
- 3) Первая колом, вторая соколом, третья мелкими пташечками.

Примеры (1) – (3) говорят о роли алкоголя в жизни россиян, он способствует веселому времяпрепровождению. Пример (2) повествует о пиве как о популярном напитке для российской культуры, пример (3) – об особенностях приема алкоголя: каждая последующая рюмка приносит больше удовольствия, которое русские люди облекли в метафору, сравнивая рюмку с соколом и мелкими пташечками.

(3) Чувства в русской культуре выражаются при помощи чая

С середины XVII века чаепитие стало своего рода привычкой питания для всей досуговой и развлекательной атмосферы в России. Форма чаепития посредством такого приспособления, как «самовар», особенно уникальна. Есть особые способы кипячения самовара, «раздувания» его при помощи сапога. В России говорят, что без самовара невозможно жить. Это касается в большей степени западной средней и южнорусской территории России. В Сибирь самовары были завезены вместе с переселенцами.

Русские обычно пьют черный чай, используя чистую кипяченую горячую воду и заварку. В районе реки Дон люди готовят чай, как китайские тибетцы.

Есть 11 пословиц, содержащих «чай» в русских пословицах. Например:

- 1) Ездить в Тулу со своим самоваром.
- 2) В Тулу со своим самоваром не ездят.
- 3) Чай пить – не дрова рубить.
- 4) Выпей чайку – забудешь тоску.

Вышеприведенные пословицы (1) и (2) говорят о наличии самовара в русских семьях определенной территории. Пример (3) говорит о том, что чаепитие связано с отдыхом, получением удовольствия в противовес тяжелому физическому действию – рубке дров. (4) пример говорит опять же о получении удовольствия в ходе чаепития.

Интересно, что лексические единицы, относящиеся к первичной номинации, сложны в определении их авторства. Как правило, в современных языках это видоизмененные заимствования. Однако существование такой науки как этимология помогает решить подобные трудности ономазиологии. Подробнее об этом – в следующем параграфе.

1.2. Этимология как основа для реконструкции внутренней формы слова

Соотношение первичной и вторичной типов номинаций было указано в параграфе 1.1. В рамках разговора об этимологии следует понимать, что «первичные процессы номинации – крайне редкое явление в современных языках: язык пополняется в основном за счёт заимствований или вторичной номинации, т. е. использования в акте номинации фонетического облика уже существующей единицы в качестве имени для нового обозначаемого. Результаты первичной номинации осознаются носителями языка как первообразные. Производность таких номинаций может быть раскрыта только при этимологии, или историческом анализе. Результаты вторичной номинации воспринимаются как производные по морфологическому составу или по смыслу» [Ярцев, 1990: 336].

Этимология – в переводе с греческого «“истинное значение слова”»; это наука о происхождении слова. В учебно-методическом пособии Н.В. Галиновой дается четыре определения этимологии: «1. Раздел исторической лексикологии, исследующий происхождение слов. 2. Исследование происхождения слова. 3. Научная версия происхождения слова. 4. Происхождение слова: исходный (производящий) корень слова, словообразовательная модель слова (использованные словообразовательные морфемы, способ их присоединения к корню и их лексико-грамматические функции), мотивация (принцип номинации), первичное значение, исконная языковая (диалектная) принадлежность слова, время появления слова» [Галинова, 2015: 107–108].

О.Н. Трубачев определяет этимологию более широко – как «отрасль языкознания, исследующую происхождение слов, их первоначальную структуру и семантические связи» [Трубачев, 1961: 33]. В большой советской энциклопедии говорится, что в широком смысле слова этимология

представляет собой реконструкцию звукового и словообразовательного состава слова, «помимо родства звуков и тождества морфем, она выявляет избирательность сочетания морфем в определенных словообразовательных моделях...» [БСЭ, 1978]. В узком же понимании этимология представляет собой результат раскрытия происхождения слова.

А.Ф. Рахматуллина пишет о важности этимологических исследований в номинации. Исследователь утверждает, что «внутренняя форма как эпидигматический компонент, источник и стимулятор языковой номинации выступает важным регулирующим фактором формирования языкового значения и его речевой реализации» [Рахматуллина, 2018: 4]. В рамках нашего исследования данное утверждение иллюстрируется хорошо: практическая часть работы строится на классификации блюд по разным признакам, в частности по способу приготовления, по доминантному ингредиенту, по внешнему признаку, по вкусовым качествам, по особенностям употребления. Можно сделать вывод о том, что любое название реконструируется посредством производящих основ. Л.А. Введенская также указывает на важность этимологии: «в лексикологии исследуется семантика слова, устанавливается, как и в какой последовательности развиваются у слова значения, какое из них следует считать первичным. Без данных этимологии трудно, а иногда и невозможно разобраться в сложных семантических сдвигах, происходящих в словах в их историческом развитии. Многие вопросы словообразования решаются с опорой на данные этимологии. Обращаются к этимологии и исследователи морфологии, особенно в тех случаях, когда речь идет о парадигматике частей речи, о морфемной структуре слова» [Введенская, 2004: 32]. Существенно заметить, что этимология бывает нескольких видов: научная, народная и псевдоэтимология.

Положение народной этимологии неоднозначно. Д.Э. Розенталь определяет народную этимологию как «переделка и переосмысление заимствованного (реже родного) слова по образцу близкого по звучанию

слова родного языка, установление ими семантической связей на основе чисто внешнего, случайного звукового совпадения без учета реальных факторов их происхождения» [Розенталь, 1985: 175]. С одной стороны, народная этимология крайне редко необходима в процессе реконструкции значений, чаще всего ее используют «за отсутствием других, более надежных решений» [Варбот, 2012: 184–188]. С другой стороны, «приближение реконструкции различных периодов истории лексики к исторической реальности невозможно без обращения в этимологической практике к факторам, осложняющим действие известных закономерностей, и признания народной этимологии одним из наиболее активных факторов этого рода» [Там же]. В рамках нашего исследования именно народная этимология играет большую роль в реконструкции названий русских блюд. Так, даже название изделия из имбирного теста – пряник – можно реконструировать посредством обращения к народной этимологии. Данное понятие заменило древний вариант пральника – «плоского деревянного бруска с рукояткой для выколачивания белья».

Научная этимология существенно точнее передает процесс реконструкции лексических значений слов. Н.П. Колесников отмечает две разновидности научной этимологии: истинная (окончательная, бесспорная, абсолютно надежная) и гипотетическая (условная, предположительная, проблематичная). «Так, бесспорной, истинной считается, например, этимология слов картофель, макинтош. Слово картофель в русский язык попало из немецкого языка, предварительно фонетически изменившись, – Tartuffel – Kartoffel. Немецкий язык в свою очередь заимствовал это слово из итальянского – tartufo, tartufolo – “трюфель”, а восходит оно к латинскому terratubel – буквально “земляная шишка”. Латинское слово образовано сложением terra – “земля” и tubel – “шишка; нарост”. Картофель получил название по сходству клубней с одним из видов подземных грибов... Гипотетической, предположительной является, например, этимология слова цапля. Некоторые учёные предполагают, что название птицы цапля –

звукоподражательного происхождения – от глагола чапати (украинское) – “идти, медленно ступая, со звуком”. Другие возводят это слово к глаголу цапать в значении “хватать, брать”» [Колесников, 2004: 57].

Псевдоэтимология Л.А. Введенской понимается как «преднамеренно или непреднамеренно допускаемая связь между родственными и неродственными словами, которая основана на внешнем звуковом сходстве, соответствующих слов, имеющих разные значения, на неверном морфологическом членении этимологизируемого слова, на семантическом переосмыслении его» [Введенская, 2004: 78]. Так, английское слово «speech» (краткая застольная речь) фонетически напоминает русскую лексему «спичка», однако обозначает совершенно другое понятие. «Псевдоэтимолог, опираясь на сходство звучания, переносит на слово «спичка» значение слова «speech». Спичка – это «небольшой спич» [Там же].

Так, этимология занимает важное место в изучении происхождения слов, наименований различных явлений действительности. В зависимости от изученности вопроса можно выявить как истинное родственное слово, так и приблизительно родственное ему. Этимология как наука необходима при рассмотрении номинаций блюд русской кухни – именно она поможет узнать, чем мотивированы те или иные названия, а также ближе познакомиться с русской ментальностью.

1.3. Место номинации лексико-тематической группы «гастрономические блюда» в кругу ономастических исследований

Гастрономия играет большую культурную и национальную роль в ономастических исследованиях. Номинации блюд русской кухни (посредством этимологии) помогают раскрыть русскую ментальность и особенности русской культуры. Процесс приема пищи, как и ее разновидности, становятся феноменом национальной культуры, помогающим

раскрыть характер той или иной нации. Как справедливо отмечает М.В. Капкан, «тема еды проникает практически во все области массовой культуры... Одним из популярных видов современного туризма становится кулинарный туризм, целью которого является знакомство с кухней разных народов. При этом интерес представляет как приготовление пищи, так и ее употребление. Все это указывает на то, что процессы приготовления и потребления пищи перестают быть просто способами удовлетворения биологической потребности и становятся одной из важных частей повседневной жизни современного человека» [Капкан, 2008: 34]. Исследователь добавляет, что «для характеристики повседневного питания в последнее время чаще всего используется понятие гастрономической культуры, которое предполагает комплексное описание данной сферы» [Там же].

Л.И. Зданович в «Кулинарном словаре» рассказывает о появлении гастрономических блюд, отмечая, что «вплоть до XX века так назывался вообще изысканный и тонкий вкус в области еды. В начале XX века гастрономией стали называть всю совокупность высококачественных продуктов питания (первоначально сосредоточенных в закусочных, ресторанах, а затем и в магазинах). Отсюда появилось советское новообразование «гастроном» в виде магазина пищевых продуктов» [Зданович, 2001: 57].

Существенно отметить, что гастрономическая культура в настоящее время понимается с двух позиций. Широкое распространение получил вариант понимания гастрономической культуры как национальной кулинарной традиции, некоего корпуса блюд, являющимися типичными для данного народа. «Это значение, – отмечает М.В. Капкан, – используется в публикациях, посвященных кулинарным традициям того или иного народа. Так, говорят о гастрономической культуре итальянцев, русских, китайцев и т. д.... Расширительная трактовка может включать в себя любую относительно замкнутую в пространственном и временном отношении

систему питания» [Капкан, 2008: 36]. В другом значении гастрономическая культура, по мнению исследователя, обозначает аксиологическую характеристику как показатель уровня развития индивида и общества в целом.

Номинация блюд русской кухни относится к ономастике – раздел лингвистики, изучающий любые собственные имена, историю их возникновения и трансформации в результате длительного употребления в языке-источнике или в связи с заимствованием из других языков. А. Данилина пишет: «Гастрономическую лексику как составную часть ономастики относят к прагматонимам – словесным торговым знакам, которые представляют собой оригинальные слова и названия. В связи с изменившимся характером экономических отношений в постсоветское время номинация продуктов питания становится одной из приоритетных подсистем в маркетинговой, рекламной и повседневной коммуникациях. Как результат этого происходит мощное развитие прагматонимов в современной лингвистике, а также активное их употребление всеми слоями населения России. Они составляют неотъемлемую часть нашей повседневной жизни» [Данилина, 2019: 3].

Номинации лексико-тематической группы «гастрономические блюда» в ономастике существенно важны. В социальной коммуникации наименования блюд могут послужить не просто культурной особенностью, но и национальной. М.В. Ундрицова обращает внимание на то, что «гастрономический дискурс по своей форме и структуре вмещает в себя большой набор экстралингвистических свойств. Он отражает культурные, языковые, этнические и идеологические картины мира» [Ундрицова, 2012: 87]. Помимо этого, Я.О. Овеян в статье «Структурно-семантическая классификация и способы перевода англоязычных гастрономических терминов (на материалах текстов меню)» отмечает: «название блюда и его описание не только информирует о его составе или способе приготовления, но и побуждает клиента к заказу блюда. Поэтому в

гастрономических терминах такого рода представлена как когнитивная, так и эстетическая информация» [Овечьян, 2017: 115].

Номинативные особенности блюд русской кухни определяются несколькими факторами, в частности, географическим положением русской нации, особенностями климата, наличием религиозных воззрений, сложившимися традициями. Большую роль в формировании номинативных особенностей русских блюд играет климат, поскольку он способствует формированию условий хранения пищи, а также потребность подогреть или охладить блюдо. Важны и экономические факторы, межнациональные отношения. «Достаточно лишь взглянуть на то, чем питается человек, чтобы определить, откуда он, какого верования придерживается и какой образ жизни ведёт» [Ундрицова, 2012: 88].

В исследовании М.В. Ундрицовой интересно подмечено, что религия явилась одним из ключевых факторов, влияющих на формирование гастрономического вкуса. «По мере её [религии] распространения, – пишет исследователь, – люди, как правило, начали отказываться от тех или иных продуктов, дабы вести праведный образ жизни. “Кошерность” или “халяльность”, запреты во время постов – все это стало важным компонентом в выражении национальной самоидентификации» [Там же].

Так, можно сделать вывод, что номинация в лексико-тематической группе «гастрономические блюда» играет ключевую роль, поскольку не просто передает информацию о том, из чего и каким способом приготовлено блюдо. Название несет в себе культурные ценности, которые могут рассказать о человеке много, если будет выбрано тем или иным индивидом. Более того, номинация блюд в рассматриваемой группе определяется несколькими факторами – от бытовых до экономических / межнациональных. В связи с отмеченным выше, актуальность и необходимость изучения номинаций в лексико-тематической группе «гастрономические блюда» видится бесспорной.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1

Лексический способ номинации присутствует повсеместно – как в речевой деятельности, так и в языковой. Лексическая номинация способна пополнить словарный состав языка и это является положительным моментом рассматриваемого процесса. Однако именно благодаря постоянному номинативному процессу возникает проблема немотивированных заимствований.

Существует два вида номинации: первичная и вторичная. В первом случае номинацией обозначается процесс называния некоего нового явления действительности, не существовавшего ранее. Во втором случае номинация происходит при наличии у определенного явления действительности названия.

Этимология занимает важное место в изучении происхождения слов, наименований различных явлений действительности. Как наука – этимология необходима при рассмотрении номинаций блюд русской кухни. Именно она помогает узнать, чем мотивированы те или иные названия, а также ближе познакомиться с русской ментальностью. Этимология помогает увидеть производные и непроизводные слова, т.е. те, которые сохранили внутреннюю форму и имеют общий корень с мотивирующим словом, и те, которые не имеют внутренней формы и их происхождение определить очень трудно. В рамках данной работы рассмотрим номинации, которые сохранили внутреннюю форму слова.

Номинация в лексико-тематической группе «гастрономические блюда» играет ключевую роль, поскольку не просто передает информацию о том, из чего и каким способом приготовлено блюдо. Название несет в себе культурные ценности, которые могут рассказать о человеке много, если будет выбрано тем или иным индивидом. Более того, номинация блюд в рассматриваемой группе определяется несколькими факторами – от бытовых до экономических / межнациональных.

ГЛАВА 2. ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ БЛЮД В РУССКОМ ЯЗЫКЕ

2.1. Классификация названий блюд в русском языке

В рамках данной работы рассматриваются номинации блюд в русском языке, имеющие как исконно русское, так и заимствованное происхождение. Преимущественно рассматриваются исконно-русские номинации, что позволяет эффективно пользоваться этимологическим анализом. Однако у всех названий блюд, взятых для анализа, есть общность: они являются родовыми понятиями в рамках родо-видовых отношений.

Большинство номинаций мотивированы синонимичными глаголами есть (кушать, смаковать и т. п.) и пить (утолять жажду, насыщаться), т. е. такими глаголами, которые в своих значениях содержат сему «процесс употребления». В эту лексико-семантическую группу относятся следующие лексемы: пища, еда, кушанье, питьё, яства, блюдо, напиток, закуска, сладости, сласти и др. В рамках данного исследования видится необходимым рассмотреть этимологию названных слов.

А.Р. Шхумишхова в диссертации под названием «Номинации понятийной сферы “пища”: структурно-семантический и функциональный аспекты» (2011) уже проводила этимологический анализ указанных лексем, образующих некую упрощенную типологию русской кухни, поэтому обратимся к указанной работе.

«*Питьё* ‘то же, что напиток’ [Ож., с. 519] в современном русском языке представляет собой образование с помощью суффикса -тj- [Тих., I, с. 752], а напиток ‘продукт, приготовленный для питья’ [Ож., с. 388] образовано с помощью приставки на-, интерфикса -т- и суффикса -ок [Тих., I, с. 753].

Еда ‘то же, что пища’ [Ож., с. 186] исторически происходит от **ěd-ti* с помощью нулевого суффикса, а в современном русском языке рассматривается как непроизводное [Тих., I, с.331]. Яство ‘еда, кушанье’ [Ож.,

с. 919] исторически образовалось путём присоединения суффикса -ств-, упрощения получившейся группы согласных *ds и изменения начального гласного. В современном русском языке последнее слово является непроизводным [Тих., II, с. 886] и имеет помету «устаревшее».

Пища ‘то, что едят, чем питаются’ [Ож., с. 520]. Исторически образовано от *pitati с помощью суффикса *-j- и последующим смягчением *tj>*št’. В современном русском языке произошло переразложение основы в связи с фонетическими изменениями: существительное *пища* по-прежнему мотивировано и производно от *питать*, но трактуется как производное с помощью нулевого суффикса [Тих., I, с. 751]» [Шхумишхова, 2011: 26].

Лексема *кушанье* (в значении «то, что приготовлено для еды») является отглагольным существительным (от глагола *кушать*). Образовано суффиксальным способом посредством суффикса -нъj- [Тихонов, 1985: 518]. Аналогично образовался глагол *закусить*, являющийся производящим для отглагольного существительного *закуска*, образованного суффиксальным способом посредством суффикса -к- и усеченного конечного гласного производящей основы [Там же].

Прилагательное *сладкий* является мотивирующим по отношению к отадъективным существительным *сласти* и *сладости*. В словаре трудностей русского языка Ю.А. Бельчикова лексема *сладости* трактуется как «кондитерские изделия, сладкое (восточные сладости); качество сладкого; то, что доставляет удовольствие» [Бельчиков, 2015]. *Сласти* же является разговорным вариантом *сладостей* и определяется как «то же, что сладости» [Там же].

Лексема *блюдо* в значении «готовая еда» является результатом метонимического переноса с номинации инвентаря, на которой подавалось явство. Непосредственно номинация такой посуды происходит от гот. *biuþs* «блюдо, миска» [Фасмер, 178].

С целью рассмотрения номинаций русских блюд необходимо оперировать термином «лексико-тематическая группа». Д.Б. Тотрова отмечает,

что лексико-тематическая группа – это «совокупность лексических единиц, относящихся к определенной тематике, в соответствии с которой слова «объединяются одной и той же типовой ситуацией или одной темой» [Тотрова, 2009: 247]. Исследователь отмечает, что «основным свойством понятия лексико-тематическая группа является стилистическая неоднородность входящих в нее лексических единиц, обуславливающая такой ее важный признак, как взаимопересечение с другими тематическими группами, когда члены поля объединены каким-либо интегральным признаком, но в то же время взаимно противопоставлены дифференцирующими стилистическими пометами» [Тотрова, 2009: 255]. Так, лексемы (номинации), составляющие тематическую группу «пища», имеют общий признак «то, чем питаются».

В рамках данного исследования будет рассмотрена классификация номинаций русских блюд, включенных в тематическую группу «пища». Единой классификации нет, поскольку нет единого критерия. Однако, если учитывать экстралингвистические факторы, то тематическую классификацию можно построить исходя из следующих критериев: происхождения того или иного блюда, наличия или отсутствия процесса обработки, физических свойств, калорийности, вкусовых ощущений, характера блюда, основного ингредиента, из которого приготовлено блюдо или напиток, и т. д.

А.Р. Шхумишхова отмечала, что когнитивно-тематические объединения лексем занимают важное место в рассматриваемой теме. Исследователь выделяет: названия по предназначению (*ритуальная, праздничная, поминальная*); названия по месту приготовления (*мясо по-столичному, колбаса домашняя, картошка по-деревенски*); названия по цвету (*красная икра, белый соус*); названия по форме (*трубочка* (пирожное), *рожки, гребешки, ракушки* (разновидности макаронных изделий)) и т. д. [Шхумишхова, 2011: 32].

В тематическую группу названных объединений входят и такие лексемы, которые маркируются географическими показателями: *колбаса*

советская, московская, краковская, полтавская; сыр советский, швейцарский, российский, московский и т.д.

Находят место и лексемы, в своих номинациях содержащие имена собственные: *говядина по-строгановски, пожарские котлеты, каша Гурьевская, Геркулес*.

Рассматриваемая тематическая группа этимологически неоднородна. А.Р. Шхумишхова отмечает, что данное свойство «обусловлено общими закономерностями развития словарного состава русского языка, где большую роль сыграл процесс заимствования лексических единиц из других языков» [Шхумишхова, 2011: 58]. В составе русского языка можно выделить лексемы первичной и вторичной номинации, и как правило, первичной (слов исконного происхождения) обнаруживается малое количество. Количество заимствований значительно больше, что объясняется историей древней Руси, набегов врагов на русскую территорию и т.д. Так, в современном русском языке можно встретить различные наименования, подобные гамбургер, чизбургер, харчо, борщ (укр.) и т.п. В нашем исследовании представлена классификация русских блюд.

Широко развитым видом парадигматических связей между единицами понятийной сферы «пища» являются гиперо-гипонимические (родовидовые) отношения, которые особенно характерны для лексики, обладающей денотативной семантикой, в силу того что она структурируется на принципах тематической классификации.

Русской кухне, как и многим другим, характерно деление на первое, второе и третье блюда. В «Книге о здоровой и вкусной пище» 1964 года читаем: «Для повышения аппетита в начале обеда рекомендуется подать закуску – салат, винегрет, сельдь и т. п. Если к обеду на первое приготавливают мясной суп (щи, борщ, рассольник с мясом и т. п.), то второе блюдо должно быть более легким – из овощей, круп или рыбы; наоборот, если выбирают более легкое первое блюдо (бульон с овощами или суп-пюре), то на второе готовят что-нибудь более сытное блюдо из мяса или из рыбы с гарниром.

Ужин всегда предполагается легким, причем принимать пищу следует не позднее чем за два-три часа до сна. Можно рекомендовать на ужин салаты, простоквашу, яичницу, бутерброды, овощные запеканки, молоко, чай, овощные и фруктовые соки» [КЗВП, 1964: 31]. В рамках настоящего исследования будут рассмотрены следующие элементы русского приема пищи: первые блюда, вторые блюда, салаты, выпечка, напитки.

Первые блюда в русской кухне обязательно представляют собой супы. Преимущественно это горячие блюда, однако существуют и холодные.

Номинация суповых блюд делится на несколько категорий: самостоятельные номинации (или номинации по вкусовым качествам, например, солянка, рассольник), номинации, включающие ингредиенты, номинации по внешнему признаку, по особенностям употребления и номинации, мотивированные способом приготовления.

Этимологически лексема «суп» восходит к французскому *soup* – суп. К самостоятельным номинациям в рамках гиперо-гипонимических отношений тематической группы «суп» относим *щи, борщ, рассольник, солянка*. Этимологически данные слова определяются вторичной номинацией. Так, по словарю М. Фасмера *щи* – диал. *шти* «похлебка из сушеной рыбы и крупы». *Борщ* – «похлебка из красной свеклы», укр. *борщ*, словен. *brišč* «борщевник, целебная трава», чеш. *bršť* «растение «медведка», польск. *barszcz* «борщевник», «похлебка из красной свеклы», в.-луж. *baršć* «целебная трава», н.-луж. *baršć* «борщевник». *Рассольник* – от *рассól*, *россólьник*, *рассóльник*, укр. *росі́л*, род. *росóлу*, блр. *росóл*, болг. *разсóл*. *Солянка* образовано от существительного *селянка* (от *селянин*), в словаре Фасмера – «название различных кушаний, напр. «горячая похлебка с мясом, капустой, луком и огурцами» (Даль), также «кушанье из яиц с белым хлебом», перм., вятск., возм., первонач. «крестьянская еда». Посредством этимологического анализа нам удалось выявить примерные ингредиенты, входящие в состав данных блюд, а также происхождение (диалектное, украинское, украинское, русское). Названные номинации можно отнести к тем, что мотивированны вкусовыми

качествами (рассольник – в составе имеется огуречный рассол, солянка – колбасные соленья и т.д.).

«Суп» – наименование тематической группы, включающей различные наименования. Так, помимо самостоятельных номинаций, сюда входят и те, что лингвистически содержат ингредиент, входящий в состав блюда. Например: *щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи из капустной рассады, борщ классический, борщ грибной с черносливом, свекольный суп, ботвинья, луковник, суп из щавеля, суп с цветной капустой, суп с брюссельской капустой, суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный со свежими грибами, суп картофельный с головизной, суп картофельный с крупой, лапша, суп картофельный с вермишелью, суп гороховый, суп из фасоли, суп из фасоли с картофелем, суп из фасоли с лапшой, суп из красной фасоли, суп с мясными консервами, суп с рыбными консервами, прозрачный мясной суп (бульон), суп (бульон) из кубиков, суп (бульон) из дичи, суп (бульон) с манной крупой, суп (бульон) с рисом, суп (бульон) с кореньями и рисом, суп (бульон) с кореньями и зеленью. Название супа-пюре не является исконно русским, но такой вариант приготовления присутствует в русской кухне. Так, вариации супа-пюре номинативно зависимы от ингредиента, входящего в состав блюда. Например, *суп-пюре из картофеля, суп-пюре из тыквы, суп-пюре из моркови, суп-пюре из стручков фасоли, суп-пюре из цветной капусты, суп-пюре из овощей, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из салата, суп-пюре из шампиньонов или белых грибов, суп-пюре из зелёного горошка, суп-пюре из риса, суп-пюре из фасоли или гороха, суп-пюре из консервированной кукурузы, суп-пюре из печенки, суп-пюре из курицы, суп-пюре из дичи, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из консервированных крабов. В тематическую группу супы присутствуют и молочные варианты: *молочный рисовый, молочный с запечённым рисом, молочный с перловой крупой, молочный с картофельными клецками, молочный с овсяными хлопьями. Русская кухня включает и супы из ягод и фруктов – *из вишен с варениками, из вишен с рисом, из клюквы и яблок, из****

смородины и персиков, из абрикосов и яблок, из свежих ягод, из абрикосов или из персиков, из сушеных фруктов, фруктовый с мучным или крупяным гарниром, из яблок, из смородины или клюквы с манной кашей. В данном перечне указаны номинации, обусловленные преимущественно ингредиентами, которые входят в состав того или иного блюда. Следует отметить, что в названии указывается ключевой ингредиент, а не дополнительный, что делает блюдо уникальным и показывает его отличие от похожих блюд.

Можно отметить, что подобная классификация вариативна, поскольку встречаются комбинированные номинации. Так, *щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, прозрачный мясной суп, свекольник и суп-пюре из овощей* в названиях содержат несколько мотивирующих компонентов, в частности, по вкусовым качествам и ингредиенту, по внешнему признаку и ингредиенту, по ингредиенту, входящему в состав и внешнему признаку, по внешнему признаку, способу приготовления и ингредиенту соответственно.

Важной частью русских супов являются холодные супы на хлебном квасе или свекольном отваре, например, *окрошка овощная* или *суп-холодец*. Окрошка получила свое наименование по способу приготовления (крошить), как и суп-холодец (холодный суп).

Номинации супов, мотивированные внешними признаками, немногочисленны: *щи зеленые, прозрачные супы*. По способу употребления встречается только *похлебка*, а по способу приготовления немного больше вариантов, в частности, *окрошка, суп-пюре*. Можно сделать вывод, что среди номинаций русских супов преобладают те, что мотивированы ингредиентом, входящих в их состав.

Среди номинаций вторых блюд сложно выделить гиперогипонимические отношения, поскольку второе блюдо русской кухни, как правило, комбинированно и состоит из гарнира и мясной части. Так, например, в качестве второго блюда может быть *толчёнка* (она же пюре) с *куриной, свиной или говяжьей котлетой*.

Большой популярностью в России пользуются блюда из мяса. Они сытны, поскольку содержат много белка, к тому же появляется возможность оставить кости от мяса на суп или жилы / сало на холодец. Так, в русской кулинарии используется говядина, свинина, крольчатина, зайчатина, курица, утка и другие виды мяса домашних и диких животных. Из разного вида мяса делается большое разнообразие салатов (*винегрет с консервированным мясом, салат из зелени с дичью*), бутерброды, мясные холодные блюда и закуски и множество поджарок к гарниру на второе блюдо. Мясо можно варить, тушить, жарить, запекать.

Наименования рыб можно разделить на группы исходя из места их обитания: пресноводная рыба: *вобла, горбыль, карась, карп, лещ, пескарь, сазан, сом, таймень, чехонь, хариус, щука, рыбец, корюшка, ряпушка, язь*; морская рыба: *анчоус, барабулька, белуга, горбуша, камбала, кефаль, кижуч, килька, навага, семга, скумбрия, окунь, осетр, мойва, сельдь, ставрида, стерлядь, тарань, треска, тюлька, чавыча, угорь, сайра, салака, хек, терпуг*. Из рыбы получается сытное второе блюдо, но также и салаты, и пироги, и уха, и закуска к пиву.

В рамках вторых блюд мы выделили несколько тематических групп, а именно: крупяные блюда, овощные блюда, мясные блюда и рыбные блюда.

Большой популярностью среди крупяных блюд пользуется гречневая каша. Её вариаций большое количество: *гречневая каша с маслом, гречневая каша из поджаренной крупы с маслом, гречневая каша с молоком, гречневая каша со шпигом и луком, гречневая каша с мозгами, гречневая каша с яйцом, гречневая каша с ливером, гречневая каша с грибами и луком, гречневая каша с брюквой*. Все наименования мотивированы ингредиентами, входящими в состав. Само название гречневой каши восходит к названию крупы, из которой она делается (греча), а в разговорном варианте гречневую кашу именуют гречкой. Такое название образовано суффиксальным способом посредством суффикса -к- от лексемы греча.

Из гречневой крупы в русской кухне делают и запеканки: *гречневая*

запеканка со свежими грибами. Название блюда мотивировано способом приготовления (запеканка – отглагольное существительное, производное от глагола «запекать») и входящим в состав ингредиентом (свежие грибы).

Среди круп выделяются и такие, как рисовая, пшенная, ячневая, перловая, манная, геркулес. В качестве гарнира используются все, а вот сладкие варианты каш (например, на завтрак) включают в себя, как правило, геркулес, овес, манную крупу.

Среди номинаций перловых каш большое место отведено тем, что мотивированны ингредиентом, входящим в состав блюда: *перловая каша с маслом, перловая каша, перловая каша с мясом*. Пшеничные каши названы аналогично: *пшеничная каша с маслом, пшеничная каша с тыквой, пшеничная каша, пшеничная молочная каша с тыквой, пшеничная каша с фруктами и медом*. Ячневая каша подается, помимо сладкого варианта, *со свиным или бараньим салом*. Из названных круп делаются также запеканки (*запеканка пшеничная, рисовая, ячневая или овсяная*). Анализируя номинации блюд из круп, делаем вывод, что все названия мотивированы ингредиентом, входящим в состав блюда.

Среди овощных блюд наибольшей популярностью пользуются картофель, кабачки, капуста, морковь, репа, редька, редис. Номинации овощных блюд существуют следующие: *овощи отварные, картофель отварной, картофель отварной, с маслом и зеленью, картофель молодой в сметане, картофель, сваренный на пару, картофель в молоке, картофельное пюре, овощи в молочном соусе, овощи жареные, картофель жареный, картофель жареный с яйцом, картофельные котлеты, драники, картофельные оладьи, картофельная запеканка, картофельная запеканка с мясом, картофельный рулет с овощами, картофель тушеный со свежими грибами, картофель тушеный с копченой грудинкой, рагу из овощей (для котлет картофельных, капустных, морковных и запеканок), картофель с фасолью, запеканка из фасоли и картофеля, картофельный омлет*. Все указанные номинации обусловлены различными факторами. Так, много

наименований мотивированны способом приготовления (картофель отварной, жареный, тушеный, запечённый), и ингредиентом, входящим в состав блюда (картофель с грибами, с фасолью, со сметаной). Можно отметить, что номинации, мотивированные внешним видом и вкусовыми качествами, отсутствуют.

Мясные блюда в качестве второго составляют важную часть русской кухни. Они могут быть как самостоятельным блюдом (мясные голубцы), так и дополнением к гарниру (картофель с мясом). Так, существуют *мясные холодные блюда и закуски, закуски сборные мясные, заливные блюда, отварное мясо, мясные голубцы, жареное мясо, мясные котлеты, мясные фрикадельки, мясные паровые котлеты, мясные котлеты с чесноком, мясные зразы (паровые, фаршированные омлетом), тефтели мясные с чесноком (паровые)*. Номинации мясных блюд также, как и овощных, зачастую мотивированны способом приготовления и ингредиентом, входящим в состав.

В качестве блюд, содержащих мясо, вторым блюдом на русской кухне также являются пельмени. В кратком этимологическом словаре Е.С. Гуляева пельмени трактуются как «блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы» [Гуляев, 1970: 237]. Пельмени принято готовить всей семьей и домашний вариант всегда считается наиболее вкусным, сытным и питательным. В качестве игры детям позволяется класть в пельмень «секрет», «сюрприз» в виде зубчика чеснока или круглого перца, и кому такой пельмень попадет, того ждет удача.

Пельмени можно как варить, так и жарить. Их можно обжарить в масле или сварить и положить в горшочек для духового шкафа, чтобы они пропеклись и можно было красиво подать их на стол. В «Книге о вкусной и здоровой пище» даются следующие вариации пельменей: *бульон с пельменями, пельмени по-сибирски, поджаренные пельмени, пельмени в масле, вареные пельмени*. Данные наименования мотивированны как способом приготовления (вареные, жареные), так и ингредиентом, входящим в состав

блюда.

В «Книге о вкусной и здоровой пище» дан отдельный раздел под названием «Блюда из мучных изделий». В нем представлены следующие блюда: *клецки, клецки из пшеничной муки или манной крупы в масле, клецки из толокна в молоке, макаронны, макаронны, лапша и вермишель в масле, макаронны с сыром, макаронны в томате с грибами и ветчиной, макаронник или лапшевник с яйцом, макаронник или лапшевник с творогом, макаронник или лапшевник с мясом.* Данная категория является также важной составляющей вторых блюд. Их номинации мотивированны ингредиентами, входящими в их состав.

Салаты подаются в качестве дополнения к основным блюдам, хотя могут представлять из себя самостоятельное блюдо, например, окрошка. Однако в русской кухне присутствует большое разнообразие салатов из различных ингредиентов – овощных, мясных, крупяных. В «Книге о вкусной и здоровой пище» представлены два типа салатов: «из сырых овощей и фруктов... эти салаты подают к жареному или вареному мясу, домашней птице и рыбе... салаты из тех же сырых овощей, с прибавлением вареного или жареного мяса, телятины, баранины, птицы, дичи, рыбы, вареных яиц, крабов, раков. Такие салаты чаще всего подают как закуску в начале обеда или ужина» [КПВП, 1986: 60]. В данной книге представлен следующий перечень салатов: *салат со сметаной и яйцом, салат с маслом и уксусом, салат «Здоровье», салат из свежих огурцов в сметане, салат из редиски со сметаной, салат из свежих помидоров и огурцов, салат из свеклы, салат картофельный, салат из красной капусты, салат из белокочанной капусты, салат из белокочанной капусты с яблоком и сельдереем, салат из квашеной капусты, салат «Весна», салат из фруктов, салат из мяса, салат с колбасой или ветчиной, салат из дичи, салат из зелени с дичью, салат из рыбы с помидорами, салат из трески с хреном, салат из трески с майонезом, салат из крабов, салат из сельди, салат из фасоли, винегрет из овощей, винегрет из фруктов и овощей, винегрет из фаршированного перца с картофелем,*

винегрет с консервированным мясом. В представленном перечне встречаются номинации, мотивированные как ингредиентами, входящими в состав, так и те, которые не говорят сами за себя, и о составе салата винегрет или «Весна», «Здоровье» можно только догадываться. В толковом словаре русского языка Ефремовой винегрет трактуется как «холодное кушанье в виде смеси мелко нарезанных овощей, куда обязательно входит свекла, иногда рыба или мясо, приправленное растительным маслом, уксусом и т.д.» [Ефремова, 2009: 128]. В словаре Фасмера говорится, что «само это блюдо, слово в XVIII в. пришло к нам из Франции, где *vinaigrette* означало "соус из уксуса и масла" и образовалось из элементов *vin* – "вино", *aigre* – "кислый" (*vinaigre* – "уксус") и суффикса» [Фасмер, 1964: 175].

Выпечка – обширная и разнообразная тематическая группа, в которую входят сладкие и несладкие пироги, пирожки, печенье, булочки, домашний хлеб. Однако наиболее значительную роль в русской кухне играют пироги. Сладкие (десертные) и сытные варианты пользуются одинаковой популярностью среди русских людей и представляют собой вариант горячей закуски. В «Книге о вкусной и здоровой пище» представлены следующие варианты пирогов: *пирог печеный из дрожжевого теста, пирожки жареные из дрожжевого теста, сладкий пирог из дрожжевого теста, сладкий пирог со свежими ягодами, кулебяка из дрожжевого теста, пирожки из слоеного теста, ватрушки, пирог с яблоками, пирог с курагой*. Данные наименования мотивированны в основном ингредиентами, входящими в состав пирогов, также есть и комбинированные номинации, в частности пирожки жареные из дрожжевого теста, которые могут быть начинены зеленью, овощами, фруктами и ягодами.

К тематической группе «Выпечка» относится и традиционное русское блюдо блины. В словаре Фасмера говорится: «более древняя форма – млинъ. Связано с мелю, молотъ». Блины представляют собой плоскую тонкую лепешку, испеченную из жидкого теста, в состав которого входят яйца, мука, соль, сахар, сода и растительное масло. Блины готовят на плоской сковороде,

выпекая с двух сторон, и подают с вареньем, джемом, повидлом или просто так к чаю. Блины можно фаршировать фруктами, сгущенным молоком или мясом. Кроме того, из блинов можно сделать торт или пирог. Среди наименований встречаются следующие: *блинчики с медом или сахаром, блинчики с творогом, блинчики с яблоками, блинчики с бананом, блинчики с грушей, блинчатный пирог*. Номинации мотивированы ингредиентами, входящими в состав.

К чаю также подаются булочки, шанежки, крендельки, рулеты, сухари, куличи, ромовая баба, печенье песочное домашнее, пряники, коврижки, коржики, хворост и многие другие.

Напитки являются неотъемлемой частью русской кухни. В «Книге о вкусной и здоровой пище» перечисляются вино, водка и пиво. Автор вступительной статьи отмечает, что «почти в каждой семье нередко ведется обсуждение вопроса об ассортименте напитков к празднику, к семейному торжеству или к встрече друзей» [КПВП, 1986: 126]. Пиво является наиболее любимым напитком русских людей. «Пиво — старинный народный русский напиток, оно приятно освежает, у него тонкий аромат, хмельная и стойкая густая пена» [Там же]. Примечательно, что напитки используются не только для употребления в чистом виде, но и для приготовления различных блюд (например, куриные крылья в пиве), что является заимствованной технологией, а не исконно русской.

Так, можно сделать вывод о том, что номинации блюд русской кухни мотивированны преимущественно ингредиентами, входящими в их состав. Встречаются комбинированные названия, включающие не только доминантный ингредиент, но и мотивированные способом приготовления и внешним признаком. Реже всех встречаются номинации, мотивированные вкусовыми качествами, хотя также присутствуют.

2.2. Словообразовательный и этимологический анализ номинаций русских блюд

2.2.1. Номинации блюд по способу их приготовления

Блюда, обладающие названиями, мотивированными способом приготовления, встречаются довольно часто. Однако не всегда по названию легко понять, каким образом приготовлено то или иное блюдо.

Например, традиционные русские блины своей номинацией могут быть отнесены к словам с неясной внутренней формой. Посредством этимологического анализа такую внутреннюю форму обозначить несложно. В словаре Фасмера читаем: «более древняя форма – млинъ. Связано с мелю́, молóть» [Фасмер, 1986: 175]. В Толковом словаре Ефремовой «Блин» трактуется как «тонкая лепешка из жидкого теста, испеченная на сковороде» [Ефремова, 2005: 121]. Внутренняя форма слова просматривается через глагол «молотъ» и прилагательное «жидкое (тесто)». Видится, что все ингредиенты необходимо «перемолотъ» (измельчить), чтобы получить жидкую консистенцию, после чего выпекать блины. В словаре Тихонова даны формы рассматриваемого слова – *блин – блинок – блиночек, блинчик, блинный (блинная)*. Все слова образуются суффиксальным способом посредством суффиксов -ок-, -оч-, -ек-, -ик-, -н-. Такие слова постоянно присутствуют в разговорной речи русских людей. Ср.: *Надо сделать блинчиков. На Масленицу пекут блинчики.*

Окрошка – «холодное кушанье из кваса с разной зеленью и мелко нарубленным мясом или рыбой» [Ефремова, 2005: 236]. Данная лексема также обладает неясной внутренней формой, в словаре Фасмера и в Толковом словаре Ефремовой данная лексема отсутствует. Однако существует предположение, что существительное *окрошка* является отглагольным (от глагола *крошить*) и образовано приставочно-суффиксальным способом с помощью приставки о- и суффикса -к-.

Название напитка *сбитень* «горячий напиток из мёда с пряностями» [Ефремова, 2005: 276] в русском языке является непроизводным, однако также можно предположить, что исторически данная лексема является отглагольным существительным (от глагола *сбить*) [Фасмер, 1986: 549]. Возможно, раньше этот напиток напоминал современный коктейль.

Номинация *суп-холодец* обладает явной внутренней формой, посредством второй части названия понятно, что готовится данное блюдо под холодную подачу. Лексемы *холодец* в словаре Фасмера нет, однако данное существительное образовано от «холод» суффиксальным способом с помощью суффикса *-ец-*.

Номинация современного пюре – *толчёнка* – также обладает явной внутренней формой. Происходит от глагола *толочь*, в словаре Фасмера трактуемого как этимологически восходящее к древне-русскому *тълку*, *толчи* – *бью*, *толкаю*, *толку*. Делаем вывод, что рассматриваемое существительное является отглагольным, образованным с помощью суффикса *-к-* и утраты гласной *-о-*.

Отглагольным существительным является и название *запеканка*. Лексема образована от глагола *запекать* (несовершенного вида) с помощью суффикса *-к-*. Толковый словарь Ефремовой и объясняет данное слово через глагол действия: «кушанье, приготовленное запеканием» [Ефремова, 2005: 114]. Сам глагол *запекать* образован от более краткого *печь* приставочно-суффиксальным способом.

Номинации, мотивированные способом приготовления, прослеживаются и в названиях блюд, приготовленных посредством варки и жарки. Так, вареные овощи, отварные овощи, сваренные овощи мотивированы глаголом *варить*, и названные глаголы образованы суффиксальным и приставочно-суффиксальным способами. Так, добавляя суффикс *-ен-* люди получили лексему *вареные*, приставку *от-* и суффикс *-н-* – *отварные*, а глагол *сваренные* образовался посредством приставки *с-* и суффикса *-н-*. Жаренные овощи / мясо / картофель также номинативно

связаны с глаголом жарить и обусловлены им же. Образованы также посредством суффикса -ен-.

Существительное *драник(и)* вызывает большой интерес с этимологической точки зрения. Самой лексемы нет в словаре Фасмера, но есть однокоренные ей – *дрань, дранка* от *драть, деру* [Фасмер, 1986: 535]. В кулинарном словаре В.В. Похлебкина указано, что драники – «национальное блюдо белорусской кухни. Оладьи из тертого сырого картофеля с добавлением муки, дрожжей, выпекающиеся на подсолнечном или конопляном масле. К драникам можно добавлять также немного творога или яйцо, чтобы улучшить их вкус и понизить текучесть их теста» [Похлебкин, 2002: 117]. Становится понятно, почему в словаре Фасмера нет данного слова. Однако драники считаются русским блюдом, с немного измененным рецептом – дрожжи не добавляются и яйцо является обязательным связующим компонентом. Картошка действительно «дерется» на терке, что позволяет отнести рассматриваемое название к мотивированным способом приготовления.

Следует добавить в настоящий список и *фаршированный перец*, поскольку название фаршированный мотивировано глаголом фаршировать (в русском варианте – начинять, наполнять). В словаре Фасмера читаем: «Через нем. *Farce* – то же (XVIII в.; см. Шульц I,205) из франц. *farce* "начинка" от *farcir* "наполнять"» [Фасмер, 1986: 537]. Несмотря на не исконно русское происхождение, фаршированные перцы начинкой в виде фарша («измельченное мясо или рыба, используемые для котлет, паштетов и т.п.» [Кузнецов, 1989: 437]), полюбилась русским людям.

2.2.2. Номинации блюд по входящим в их состав ингредиентам

Большинство номинаций блюд русской кухни мотивированы ингредиентами, входящими в их состав. Специальных названий достаточно мало, зачастую к доминантному ингредиенту приписывается важный

дополняющий его. Однако в названиях блюд наблюдается однокоренной ингредиенту элемент.

Лексема *луковник* является результатом деривационного сложения слов «луковый» и «суп». Рассматриваемая лексема образована суффиксальным способом посредством суффикса -ник-. В словаре А.Н. Тихонова мотивирующая основа – лексема *лук*, от которой образуются *луковица*, *луковина*, *луковка*, *луковый* [Тихонов, 2014: 238]. Можно предположить, что по аналогии образовано разговорное название лукового супа.

Наименования каш по типу *гречка*, *перловка*, *пшенка*, *ячка* также образованы суффиксальным способом от мотивирующих названий круп гречневая крупа, перловая крупа, пшенная крупа, ячневая крупа соответственно. Интересно отметить этимологию названий круп. Так, название гречневой крупы предположительно обусловлено тем, что к русским она попала через греческий народ. Перловая каша называет крупу (перловую), из которой она приготовлена. Этимологически восходит к фр. «perlé», в переводе означающее «жемчужина».

Русский свекольный суп – *свекольник* – назван благодаря главному ингредиенту (свекле). Этимология лексемы свекла прозрачна: «от древнегреческого $\sigma\epsilon\upsilon\kappa\lambda\omicron\nu$ (ион. $\sigma\epsilon\upsilon\tau\lambda\omicron\nu$, атт. $\tau\epsilon\upsilon\tau\lambda\omicron\nu$) «свёкла». Отсюда др.-русс. *сеѡкль* (Изборн. Святосл. 1073 г.), свекла (Домостр.), сербск.-церк.-слав. *свекль*, русск. *свёкла/свекла*, диал. также *цвёкла*». От борща свекольник отличается тем, что его бульон готовится на свекле; в борще же основной бульонный ингредиент – мясо. Образование суффиксальное посредством суффикса -ник-.

Напитки в своих названиях также могли отражать ингредиент, из которого они изготовлены (водка, медовуха). Так, *водка* «алкогольный напиток, смесь очищенного спирта с водой» [Ефремова, 2005: 189]. А.В. Зеленин отмечает: «водка появилась в России между 1447 и 1475 годами, когда русские стали делать спирт из ржи (хлебного зерна), в отличие от других стран Европы, использовавших пшеницу или ячмень (что делало

напиток менее крепким и ниже качеством). Однако вплоть до XVIII в. на Руси водку называли хлебным вином и только под польским влиянием перешли на название водка (польск. *wódka*)» [Зеленин, 1997: 89]. Исторически наименование напитка образовано с помощью суффикса -к- от субстантива вода. К словам с явной внутренней формой по ингредиенту относятся также *перцовка, анисовка, вишнёвка, рябиновка, сливянка*. Такие существительные являются отадъективными, поскольку образованы от прилагательных перцовая (водка), анисовая (водка), вишнёвая (наливка), рябиновая (настойка), сливовая (наливка) соответственно. Указанные прилагательные мотивированы ингредиентами перец, анис, вишня, рябина, слива. Номинации названных напитков образованы суффиксальным способом посредством форманта -к(а).

2.2.3. Номинации блюд по внешнему признаку

Номинаций блюд русской кухни по внешнему признаку нетрудно выявить из общего списка номинаций. Так, на рассмотрение возьмем несколько иллюстративных примеров: *прозрачные супы, лепешка, каравай, колобок, рогалик*.

В приведенном ряду первая номинация отличается от других тем, что название супа отражает не столько форму, сколько цвет (а точнее, его отсутствие) готового блюда. *Прозрачный* в этимологическом словаре русского языка Н.М. Шанского объясняется следующим образом: «заимствовано из старославянского языка зрачный “видимый”, суффиксально производного от зракъ “вид”. Прозрачный буквально – “видимый насквозь”» [Шанский, 2004: 264]. В словаре А.Н. Тихонова лексема *прозрачный* отсутствует, а мотивированные лексемы от *зрачок* ограничиваются вариантом *зрачковый*. Однако этимологически прослеживается связь со словом *прозреть* (зреть, зрачок), а значит можно утверждать, что данные словаря Н.М. Шанского верны. Слово могло образоваться приставочно-

суффиксальным способом посредством приставки про- и суффикса -н-. Следует отметить, что в рассматриваемом слове прослеживается одно из значений приставки про-: в безударной позиции образует глагол со значением направления насквозь, через что-то.

Лепешка в словаре В.И. Даля объясняется через лексему лепеха как сплюснутый ком, расплюснутый катышек, раскатанный кружок из теста, а также как род толстых блинов из простого, кислого теста. Интересно отметить, что в словаре Ефремовой лепешка обозначена как современный вариант, а лепеха указана устаревшим. Так, *лепешка* этимологически восходит к более грубому по звучанию варианту *лепеха*, образование которого указывает и Н.М. Шанский: отглагольное существительное, образованное суффиксальным способом посредством суффикса -ех-. Словообразование лексемы лепешка произошло посредством суффикса -к- и посредством перехода из [х] в [ш]. Так, можем утверждать, что название мотивировано внешней формой готового блюда.

Каравай в толковом словаре Даля определяется как «непечатой, цельный хлеб, либо колоб, кутырь, круглый ком. Каравай хлеба, каравай сыра, сала и пр. || Собств. пшеничный хлеб на молоке, с яйцами и маслом, печеный в каравайнике м. в посудине клином. || Каравай, тамб. девичник, потому что каравай подается на девичнике» [Даль, 2000: 387]. Этимологически рассматриваемая лексема восходит к «суф. производное от *korva “корова” и связывается, чаще всего, со свадебным обрядом (свадебный пирог символизировал плодovitость). Исходное значение в таком случае — “свадебный пирог”, затем — “круглый белый хлеб” и “целая буханка хлеба”». Можно усмотреть связь между семой плодородие и корова, а значит, прийти к выводу о том, что неявная внутренняя форма лексемы каравай мотивирована внешними признаками блюда.

Еще одно мучное изделие с номинацией *колобок* известно по русской одноименной сказке. В словаре Даля сказано: «скатанный ком, шар, груда, валенец, катанец; небольшой, круглый хлебец; кокурка, толстая лепешка,

клецка из пресного теста, ино на молоке; пряженец кислого теста, олон. круглый пирог, с толокном» [Там же]. Указан также ряд синонимов, в частности, колобок, колобочек; колобур, колобух, колобушек, колобуха, колобушка, колобка, колобан, колобашка, колобанчик, колобишка; колобища. Если проанализировать изменяющуюся основу во взятом синонимическом ряду, можно сделать вывод, что производящей основой является колоб, а рассматриваемая лексема колобок образована суффиксальным способом с помощью суффикса -ок-.

Рогалик – изделие из теста в форме полумесяца. Лексема *рогалик* является этимологически объяснимой: внутренняя форма выражена явно. Слово образовано от основы «рог» с помощью суффикса -ик-. Рог в словаре Фасмера имеет следующий комментарий: «др.-русс., ст.-слав. Рогъ», эта лексема является исконно-русской. Рогалик действительно напоминает внешним видом рог, из чего делаем вывод, что номинация мотивирована внешним видом изделия.

2.2.4. Номинации блюд по их вкусовым качествам

Настоящий раздел посвящен номинациям, мотивированным вкусовыми качествами. Таких примеров немного, поскольку преобладают названия по ингредиенту, входящему в состав. Однако есть несколько иллюстративных номинаций, в частности медовик, пряник, рассольник, солянка, солонина.

В словаре Ефремовой *медовик* – медовый пряник. Основа, от которой образовалась рассматриваемая лексема с помощью суффиксов -ов- и -ик-. Словарь Фасмера уточняет, что слово мед «родственно лит. medùs "мед", лтш. medus – то же, др.-прусс. meddo, др.-инд. mádhu ср. р. "мед, медовый напиток", mádhuṣ, madhurás "сладкий, приятный", авест. мади- ср. р. "мед, вино", греч. μέθυ ср. р. "хмельной напиток» [Ефремова, 2009: 273]. Так, номинация медовик обусловлена сладким вкусом меда.

Следует уточнить, что данная лексема по своей номинации

комбинирована: с одной стороны, номинация обусловлена ингредиентом, входящим в состав, с другой – тем вкусовым качеством, который медом придается. Однако важно отметить, что мед в составе пряника может быть разного происхождения (липовый, цветочный), но вкусовые качества всегда главным образом сладкие.

Лексема *пряник* без приставки «медовый» трактуется в словаре Крылова следующим образом: «слово образовано от пряный, восходящего к основе пьрь, использующейся в пыпьрь – "перец» [Крылов, 2004: 328]. Данная номинация представляет собой отадъективное существительное, образованное от прилагательного пряный. У В.И. Даля читаем: «пряник, или воронежское прянец, пряничек, перник (перец) – лакомство хлебное на меду, на патоке, также сложеное тесто, с разными пряностями» [Даль: 532]. Пряный вкус изделия был положен в основу названия этого изделия.

Солянка образовано от существительного селянка (от селянин) суффиксальным способом посредством суффикса -к-. В словаре Фасмера – «название различных кушаний, напр. «горячая похлебка с мясом, капустой, луком и огурцами» (Даль), также «кушанье из яиц с белым хлебом», перм., вятск., возм., первонач. «крестьянская еда». Название супа мотивировано соленоватым вкусом, получающегося из различных копченостей и соленых огурцов.

Существительное *соль* явилось мотивирующим для *солонины* «засоленное мясо». Данная номинация образована суффиксальным способом посредством суффиксами -он- и -ин-

Рассольник ‘мясной или рыбный суп, сваренный с солёными огурцами’ [Ож., с. 664]. Этим же словом в некоторых диалектах (например, сибирских) именуется пирог с солёными огурцами [Даль, IV, с. 46]. Название образовано от прилагательного рассольный (‘к рассолу относящийся’) с помощью суффикса -ик- [Тих., II, с. 142]. А само прилагательное рассольный образовано от слова рассол, рассматриваемого с современной точки зрения как производное от соль (там же). Но исторически, на наш взгляд, рассол

необходимо считать нульсуффиксальным образование от исчезнувшего на синхронном срезе глагола *рассолить* (по модели посол < посолить, засол < засолить и др.).

2.2.5. Наименование блюда по особенностям употребления

Пирог – это мучное изделие, по сведениям Соболевского, отмеченным в словаре Фасмера, этимологически связанное с существительным «пир». В рамках настоящего исследования мы придерживаемся мнения о том, что, возможно, лексема пирог образовалась от указанного существительного суффиксальным способом с помощью суффикса -ог. Такой суффикс в современном русском языке является словообразующим с редкой частотностью.

Щи в устаревшем варианте (когда в алфавите присутствовала буква [шт]) звучало как шти. Щи – разновидность заправочного супа, национальное русское блюдо; является основным горячим блюдом русской кухни. Согласно этимологическому словарю, в первоначальном варианте слово «*съти*», восходящее к древнерусскому «*съто*» (пропитание) появилось в русском языке в начале XVI века и означало «питательный напиток, жидкое кушанье, похлебку, варево, суп, заправленный капустой, щавелем и другой зеленью».

Существуют и другие версии восхождения слова: к слову «*щавель*» (древнерусское *щавьнь*). «Жидкое кушанье, род супа из капусты или щавеля, шпината» (Ож., с. 904). Вслед за М. Фасмером, мы считаем, что «возможно, щи восходит к *съть, мн. съти..., древнерусскому съто ‘пропитание’» (Фасм., IV, с. 506). Щи употреблялись как пропитание, основная пища у определённого слоя населения (вероятнее всего, низшего) благодаря использованию недорогих, доступных ингредиентов.

Подливка как вкусное и необязательное дополнение ко второму блюду является «жидкой приправой» [Ожегов: 537]. Данная лексема является отглагольным существительным, образованным посредством метонимии

слова *подливка* (как результата действия), мотивированного глаголом *подливать* посредством суффикса -к-.

Название первого блюда *похлёбка* ‘жидкая пища, род супа из картофеля или крупы’ [Ож., с. 573], так же, как и предыдущее, произошло от глагола (похлебать) с помощью суффикса -к- [Тих., I, с. 573]. При образовании субстантива в производящей основе произошло усечение глагольного суффикса -а-.

Пиво. «В Древней Руси пиво (наряду с квасом) как рядовой столовый напиток было противопоставлено медам, употребляемым в торжественных случаях. Первоначально пиво готовили один раз в году к Новому году, который начинался с первого марта. С первого затора (так называлась смесь солода, хмеля и дрожжей) сусло получалось густое, а пиво – самое лучшее. Такое пиво называли мартовским. Последующие выгонки сусла были жиже и светлей, поэтому качество пива было хуже. Практика многолетнего приготовления пива показала необходимость сохранения строгой, неизменной технологии, выход за пределы которой означали перенос пива в «непиво». По этой причине номенклатура названий пива была менее развита, чем система названий медов: их ровно вдвое меньше» [18, с. 76].

В качестве вывода следует заметить, что преимущественно лексемы рассматриваемой группы мотивированы различными частями речи, в частности, существительными, глаголами и прилагательными. Наиболее частотными формантами при образовании номинаций выступили суффиксы -к-, -ик- и -ен- / -н-.

2.3. Заимствованные наименования в лексико-тематической группе «Названия гастрономических блюд» в русском языке

Заимствованных наименований значительно больше исконных в лексико-тематической группе «Названия гастрономических блюд» русского языка, поскольку границы русского языка всегда были открыты для

заимствований. Для того чтобы русская культура питания шла в ногу с веянием времени и всегда сохраняла свою жизнеспособность, мы имеем возможность заимствовать полезные компоненты иностранной культуры питания, при этом охраняя и развивая национальную культуру питания.

В определённые исторические эпохи темпы языковой динамики резко увеличивались, это зависело от периодов установления тесных экономических и культурных отношений между Россией и другими странами. Спектр названий «гастрономических блюд» составляет деликатная и аппетитная пища, поскольку гастрономия является целым искусством приготовления, эта наука изучает взаимосвязь между едой и культурой.

Перейдём к наименованиям гастрономических блюд, заимствованным из французского языка, поскольку большинство лексем рассматриваемой группы прибыло в русскую культуру из Франции. Слово *soupe* – «*суп*». В статье «История супа» написано, что «Наибольшими выдумщиками и любителями *супов* считались французы, которые уже в конце XV века изобрели более 70 их видов. На стол французского крестьянина суп обязательно подавался два раза в день и считался основой пищи» (РИА Новости, 2010). Именно Франция считается страной высокой гастрономии, поэтому первоначальное слово *суп* пришло оттуда. На сегодняшний день Франция самая элитная общеевропейская страна гастрономического искусства. Стоит отметить, что у каждой национальности имеется традиционный *суп* : в России – *щи* , в Англии – прозрачный суп из говяжьих хвостов, в США – *суп* из мидий, во Франции – луковый, в Венгрии – *суп-гуляш* , в Грузии – *суп-харчо* , в Италии – *минестроне* и т.д.

В слове *пралине* (от франц. *praliné* , от *praliner* 'поджаривать в сахаре') содержится семантика чего-то неполного, т.к. глагол *поджаривать* – обозначает жарить в течение нескольких минут (достаточно быстро, *слегка*). В мясном блюде под названием *лангет* – (фр. *languette* – язычок) есть сема «ломтик», где суффикс *-ик-* говорит нам об уменьшительном от слова *ломоть* ,

в слове *ragu* (фр. *ragout*) содержится сема «кусочек», где суффикс -ек- указывает на уменьшительно-ласкательное значение.

Лексемы французского происхождения *консоме* (от фр. *consommé*), *пюре* (от фр. *purger* – «очищать»), *лангет* (от фр. *languette* – язычок), *круассан* (от фр. *croissant* – «полумесяц»), *рагу* (от фр. *ragout*), *мусс* (от фр. *mousser* – «пениться»), *пralине* (от франц. *praliné*) имеют в своём значении семы «частичность», «небольшой», «чистый», «слегка». Это может говорить о минимализме, изысканности блюд и об утончённости их создателей – французских шеф-поваров. Так, следует выделить такие культурные особенности Франции как изящество, пикантность.

Следует отметить гастрономические блюда *фрикасе* (фр. *fricassée*) и *антрекот* (от фр. *entre* – между, и *côte* – ребро), которые готовят исключительно из молодого мяса, обладающего нежными вкусовыми качествами.

В названиях десертов встречается цветовое значение, а именно «белый»: *бланманжé* (фр. *blanc-manger*, от *blanc* – белый, и *manger* – есть, кушать), *мусс* (фр. *mousse* образовано от глагола *mousser* – пениться), *суфле* (фр. *soufflé*). Символика белого цвета имеет значение святости и чистоты, здесь стоит отметить, что на флаге Франции белый цвет расположен между синим и красным посередине (как самый главный), и он же использовался сторонниками Жанны д'Арк (национальной героини Франции, XV век) в отличительных знаках (белые шарфы, повязки и проч.).

Среди французских гастрономических блюд следует выделить наименования, в основе которых положены фамилии/имена известных личностей или названия городов. Так, род соуса из сливок *бешамель* (франц. *bechamel*) назван по имени маркиза Луи де Бешамель, который был ответственен за кухню Людовика XIV; соус имеет опять же белый цвет.

Возвращаясь к утончённому вкусу французов, следует остановиться на названии мясного блюда – *бефстроганове*. Слово образовано в XIX в. в результате сращения французского *boeuf* (восходит к английскому *beef* –

«бык», «говядина», «мясо») и русской фамилии Строганов (известная в России фамилия графского рода). В электронной версии Этимологического словаря русского языка Семенова написано, что рецепт этого мяса «появился тогда, когда один из братьев Строгановых – Григорий Александрович – стал совсем старым и не мог тщательно пережёвывать излюбленные мясные блюда» [Семенов, 2003].

Наименование знаменитого торта *Наполеон* (фр. *Napoléon*, итал. *Napoleone*) образовалось от итальянского имени, которое произошло от названия города Неаполя (Италия). Некоторые считают, что торт никакой связи с Наполеоном I Бонапартом не имеет. Но историки отмечают, что десерт в России попробовали впервые на праздновании 100-летнего побега Бонапарта из нашей страны (1812 год), когда пирожное изготовили в виде посыпанного белой крошкой треугольника – отсылка к знаменитой шляпе Наполеона и снежной зиме, во время которой испугавшиеся французские солдаты убегали [HELLO.RU, 2015]. Стоит отметить, что цвета флага Италии (зелёный, белый, красный) были утверждены именно Наполеоном I Бонапартом, когда он присоединял итальянские государства к Первой Французской империи (отсюда сходство флагов Франции и Испании, их отличие состоит только в 1 цвете слева – зелёном у Испании, синем – у Франции). Следовательно, процесс заимствования может осуществляться через посредство других языков. Также, слово *мармелад* образовано от фр. *marmelad*, которое заимствовано из испанского, где *marmelada* от *marmelo* – «айва».

Таким образом, среди галлицизмов представлены наименования различных семантических подгрупп, наиболее многочисленной из которых является подгруппа названий сладостей и десертных блюд.

Гастрономические блюда, наименования которых заимствованы из итальянского языка – *ризотто* (итал. *risotto* – «маленький рис»), *пицца* (итал. *pizza* – «лоскут, часть, кусок»), *равиоли* (от *raviolo* – «одна штука», макароны), *карбонара* (итал. *Pasta alla carbonara*), *болоньезе* (от итал. *bolognese* –

«болонский» > от итал. Bologna «Болонья» – город в Италии), *лазанья* (от итал. lasagna) дополнили русский язык в XVIII – XIX веках. Это объясняется тем, что именно в этот период активно развивались русско-итальянские отношения.

Со времён Петра I, наша страна налаживала целенаправленные контакты с Венецией, где располагался крупнейший торговый и военный флот. Все приведённые из лексико-семантической группы «Названия гастрономических блюд» так или иначе, связаны с лепкой, тестом, макаронными/пшеничными изделиями. Под словом *паста* (от итал. – pasta ‘пирог, тесто’) в одном из значений в современном кулинарном искусстве понимают любое блюдо, приготовленное из макаронных изделий со свежими помидорами. Научное производство макарон берёт своё начало именно из Италии, но стоит отметить, что скалистой стране, в основном, приходится закупать пшеницу за рубежом. Но климат Италии с его перепадом ночных и дневных температур отмечают как идеальный для выращивания такой культуры как томаты [Жаров, Жарова, 2013: 7].

Поскольку культура Италии во все времена влияла на мировую культуру, то число заимствований из итальянского в русский язык велико, т.к. гастрономические изыски итальянцев встречаются во многих странах мира, в том числе, и в России.

Среди английских номинаций гастрономических блюд отмечаем преобладание заимствований из вторых блюд: *ромштекс* (от англ. rump – огузок, steaks – куски мяса), *роубиф* (от англ. to roast – жарить, и beef – говядина), *бекон* (от англ. bacon, имеет аналогичное значение), *бифштекс* (от англ. beef steak). Известно, что «в первой половине XIX века слово *бифштекс* ещё графически не упрочилось в языке и могло писаться как по-русски, так и по-английски. В русском словаре (энциклопедическом) бифштекс впервые отмечено в 1834 году» [26, с. 86]. Название данного мясного блюда заимствовано из английского языка, где существительное *beefsteak* имеет аналогичную семантику [Фасм., I, с. 169]. Следует отметить, слово *роубиф*

образовано через французское посредство, на что указывает ударение на последнем слоге в первичном варианте наименования (розбѹф).

Таким образом, можем отметить, что названия вторых блюд, заимствованные из английского языка, служат для наименования исключительно мясных блюд, на что влияет успешное развитие животноводства в Великобритании.

К гастрономическим блюдам относятся напитки высококачественного приготовления. Среди англицизмов стоит отметить наименование по прозвищу – *гроз* – из англ. grog; адмирала Э. Вернона звали Old Grog (около 1745 г.), алкогольные напитки *брѣнди* (англ. brandy, от нидерл. brandewijn – «пережжёное» или «перегнанное» вино), *вѣски* (англ. whisky или whiskey), *ром* (англ. rum, исп. ron, фр. rhum), *коктейль* (англ. cocktail).

Наряду с развитием экономических и культурных связей, обуславливающих проникновение заимствований, на процесс обогащения языка также влияют психологические предпосылки. Здесь следует сказать о том, что иностранные слова считаются престижнее исконных слов. Кроме того, немаловажную роль сыграли и внутренние, лингвистические причины, среди которых доминирующее положение занимает потребность в дифференциации понятий. Так, например, слово *сэндвич* обозначает «двойной бутерброд», *гамбургер* – «бутерброд с котлетой внутри», *чизбургер* – «с сыром», *фишбургер* – «с рыбой». *Сэндвич* в мировой гастрономической культуре известен по Англии. Слово образовано от имени лорда Сандвича (Sandwich), который придумал эту разновидность бутерброда. Слово *гамбургер* (амер. англ. hamburger) произошло от названия немецкого города Гамбург, из которого матросы завезли в США рецепт этого блюда в 1895 году. *Чизбургер* и *фишбургер* имеют в своей структуре прямое значение, с каким продуктом изделие, от англ. fish- – рыба, от англ. cheese- – сыр. Следует сказать о слове *бутербрѹд*. Оно заимствовано из немецкого языка (butterbrot), где butter означает «масло», а brot – «хлеб» (простейшее кулинарное изделие из приведѣнной линии.

Заимствования из немецкого языка, представляющие собой наименования вторых блюд, весьма немногочисленны. Слово *шницель* (от *schnitzen* – «вырезать»), имеет русский синоним «вырезка». Далее следует отметить, что многие названия заимствуются через польский язык. Например, слово *бигус* – ‘вид кушанья, рагу’ [Ож., с. 47] пришло из польского языка, в котором существительное *bigos* имеет такое же значение и восходит к немецкому *Beguss*, *фляки (хляки)* заимствовано через польское *flak* ‘кишка, рубцы, потроха’ из немецкого языка, где существительное *Fleck* значит ‘потроха’ [Фасм., IV, с. 200]. Слово *паштет* начали употреблять с XVIII века подобно польскому *pasztet*, которое произведено из немецкого языка, где слово *Pastete* имеет значение ‘паштет, пирожок’ и, как старофранцузское *paste* и французское *râté*, восходит к среднелатинскому *pastāta* ‘кушанье из мяса, завернутого в тесто’ [Фасм., III, с. 223–224]. О слово *форшмак* – ‘кушанье из рубленного мяса или рубленной селёдки, запечённых с картофелем’ [Ож., с. 856] М. Фасмер пишет, что оно произошло от немецкого *Vorschmack* ‘закуска’ [Фасм., IV, с. 204].

К гастрономическим блюдам относят продукты высококачественного приготовления. Следует отметить немецкие наименования хлебобулочных изделий: *крендель* заимствовано из немецкого языка, где существительные *Kringel*, *Krengel* имеют значение, подобное русскому – ‘витое хлебное изделие, напоминающее по форме восьмёрку’ [Ож., с. 305], *фарфели* заимствовано из немецкого языка, в котором существительное *farfelen* имеет значение ‘суп, в котором кипятится растёртое тесто’ [Фасм., IV, с. 186]. Замечаем, что последнее наименование не зафиксировано в «Толковом словаре русского языка».

Напитки также относят к гастрономическим блюдам. Так из немецкого заимствован *гоголь – моголь* (от польск. *kogel mogel* > из нем. *Kuddelmudel* «хаос, беспорядок»). Анализ наименований блюд и кулинарных изделий немецкоязычного происхождения показал, что при заимствовании роль языка-посредника часто выполняет польский язык.

Перейдём к наименованиям блюд, заимствованным из испанского языка. Алкогольный напиток *херес* (от исп. *jerez* «херес», от собств. *Jerez Jerez de la Frontera*) содержит название города в Испании. Данный способ словообразования лексических единиц является метонимическим переносом с названия местности, в которой изготавливался напиток, апеллятивизация.

Слово, именуемое безалкогольный напиток, *какао*, заимствовано через немецкое (нем. *Какао*) или французское (фр. *сасао*) посредством испанского языка, в котором существительное *сасао* образовано от мексиканских лексем *сасаоати* ‘бобы какао’ или *сасао* ‘дерево какао’. Первоначально (с 1670 года) в русском языке в данном заимствованном слове ударение падало на последний слог [Фасм., II, с. 162]. В статье «Священный дар богов, или Шоколадное дерево» написано, что «с XVI века испанские конкистадоры распространили какао-бобы по всему Новому Свету» [Сергеева, 2019]. Таким образом, родиной *какао* следует считать Испанию, а не Америку.

Многие гастрономические блюда готовятся из *шоколада*, поэтому также отметим это заимствованное наименование. Оно происходит от испанского *chocolate* ‘шоколад’, родственного слову *chocolatl* из языка нахуатль (Мексика). Начиная с эпохи Петра I, наименование имело другой фонетический облик – чоколад (в народных говорах – чиколад). Форма на -ш- сложилась под воздействием немецкого слова *Schokolade* [Фасм., IV, с. 465]. Родиной *шоколада*, также как и *какао-бобов*, принято считать Южную Америку, но следует помнить об испанском конкистадоре Эрнандо Кортесе – распространителе шоколадного напитка с 1519 года. Следует отметить, многие названия имеют несколько вариантов произношения, написания, как в языке-источнике заимствований, так и в русском языке.

Названия первых блюд тюркского народа представлено единственным словом – *шорба* (жорба) – «рыбья уха». Слово заимствовано из тюркских языков (сравн.: уйгурское *şorba* ‘суп, бульон, навар’) [Фасм., III, с. 467], оно

получило распространение на мусульманском Востоке и у народов, проживающих рядом с тюрками.

Рассмотрим названия вторых блюд. Слово *плов* (*пилав*, *пилов*) заимствовано из турецкого языка, где лексема *pilav* имеет значение ‘крутая рисовая каша’ [Фасм., III, с. 261], то же самое оно обозначает в русском языке – «восточное кушанье из варёного риса с жиром, кусочками мяса и пряностями» [Ож., с. 524]. Блюдо из баранины *бешбармак* (*бишбармак*) заимствовано из тюркских языков (турецкое *bäşparmak*, татарское, крымско-татарское, казахское *bäşbarmak*) и означает ‘пятью пальцами’, то есть кушанье называется так потому, что его едят пятернёй [Фасм., I, с. 163]. Другое блюдо, в основе которого баранина, имеет наименование *далма* (*дулма*, *дурма*) произошло от турецких, крымско-татарских слов и выражений *dolma* ‘фарш’, *jarakdolmasy* ‘фарш, завернутый в виноградные листья’, *lahanadolmasy* ‘начинённая капуста’ [Фасм., I, с. 483]; оно отличается от *бешбармака* способом приготовления. Таким образом, наблюдается тенденция синкретизма источника заимствования тюркизма. Стоит отметить, поскольку в русском языке нет эквивалентной лексики, обозначающей эти понятия, можно говорить о лакунизации рассматриваемой лексико-семантической группы.

Довольно популярна восточная сладость *рахат-лукум* (от турецк. *rahat lukum* – «освежающая горло»), лексема заимствована в XX веке. Следует отметить название турецкого происхождения *йогурт* (от тур. *jogurt* > англ. *yoghurt*) – «густой напиток из коровьего молока, ферментированный специальной так называемой болгарской закваской» [Комлев, 2006]. По одной из версий, скифы (народ, живший в VIII в. до н. э. – IV в. н.э) являются создателями йогурта. Таким образом, тюркизмы являются одними из самых древних инородных лексем по сравнению с заимствованиями из других языков. Поскольку хронология заимствования связана с общественно-политической жизнью русского государства, тюркские названия пришли, в основном, в средневековье, во времена татаро-монгольского ига и т. д.

Среди восточной группы индоевропейских языков следует отметить заимствования из грузинского и армянского. Среди наименований вторых блюд национальный грузинский суп *харчо* (от груз. «дзерохис хорци харшот» – «говяжий суп»), традиционные блюда в Грузии *чахохбили* (груз. ჭახოხბილი, имеет значение «рагу из курицы»), *хинкали* (груз. ხინკალი, род пельменей), *хачапури* (от груз. «хача» – «творог», «пури» – «хлеб»). Остановившись на последнем наименовании, стоит отметить, возможно, изначально в приготовлении использовался творог, а не сыр, как сейчас.

Армянское наименование *хаши* (от арм. глагола *хаšel* (խաշել) – «кипеть») составляет незначительную группу вторых блюд, заимствованных из Армении. История этого блюда есть на просторах Интернета, в одном из блогов написано: «В старину армяне большими группами, целыми общинами ломничали к святым местам. Дорога была длинная и, чтобы не тратить много времени и средств на частое кормление большой массы людей появилась идея приготовления сытной еды. Так появился *хаши*. Принося в жертву животных, ножки а, зачастую и потроха использовали для приготовления *хаши* [Оганнисян, 2015]. Заметим, история написана человеком с фамилией армянского происхождения, в научных источниках эти сведения отсутствуют.

Национальный напиток *мацони* (груз. მაციონი) имеет армянское происхождение, но он является традиционным и для армянской, и для грузинской кухонь. Неудивительно, ведь это соседствующие страны, расположенные на Кавказских горах.

Традиционный алкогольный напиток в Японии – *саке* (от яп. 酒) имеет давнюю историю, поскольку он был всегда частью повседневной жизни японцев, и вокруг него ходит много легенд. Наряду с сакэ, балканский алкогольный напиток *ракия* (от болг. ракия, серб. и макед. ракија, хорв. rakija), арабский *бальзам* (от нем. Balsam > лат. balsamum > греч. βάλσαμον) имеют версии вплоть до божественного происхождения, отсюда огромное почитание

напитков.

Таким образом, в русском языке выделяется целый ряд заимствованных наименований – названий пищи, мотивированных ингредиентами, входящими в состав блюд. Следует отметить, что они могут быть мотивированы внешними признаками, способом приготовления, особенностями употребления. Отсюда в заимствованных наименованиях обнаруживаются те же исходные семантические признаки, что и в исконных словах. Это говорит об универсальной типологии признаков, лежащих в основе номинации исконных и заимствованных наименований блюд и напитков.

Поскольку любая национальная культура создается с помощью определенных языков, обычаев и общественных привычек, то существуют различия между языками разных стран и национальностей, это прослеживается даже в культуре питания через наименования блюд.

2.4. Национально-культурные особенности номинаций блюд русской кухни

Обычаи русской кухни – одна из важнейших составляющих культуры русского народа. Русская кухня, как и кухня другого народа, напрямую связана с природными, а вследствие них, социально-экономическими условиями жизни. Отличия русской кухни от других национальностей выражаются в способах приготовления блюд, вкусовых предпочтениях, рационе питания в целом.

На формирование русской кухни повлияли основные занятия наших предков – земледелие и скотоводство, а также промыслы: рыболовство и охота. В связи с этим в питании преобладали мясные, рыбные блюда в сочетании с растительными продуктами. В наименованиях блюд национальной кухни содержится культурологическая информация, синтезирующая языковые и экстралингвистические сведения.

Следует отметить, что русская культура наделена мифологическими образами, традициями, обычаями, и наименования пищи – не исключение. Так, *хлеб* в русском языке имеет символическое значение, и его название отличается богатыми культурными коннотациями. Лексема составляет приветствие *хлеб да соль*, которое означает гостеприимство, а словосочетание *хлебосольный дом* – гостеприимный дом. Фразеологизм *хлеб-соль водить* в древности значило “дружить, поддерживать дружбу”. Также нужно упомянуть, что это слово входит во многие пословицы и поговорки, самая распространённая «*Хлеб – всему голова*» указывает на главенствующее значение хлеба в жизни человека.

Другая разновидность хлеба – *каравай*, имеет богатые традиции. *Каравай* – ‘большой круглый хлеб’ [Ож., с. 265]. В. И. Даль указывает и другое значение этого слова – «Каравай – тамбовское девичник, потому что каравай подаётся на девичник» [Даль, II, с. 89]. С древних времён *каравай* пекут на свадьбу, поскольку он является символом счастья, достатка и изобилия. *Каравай* и в настоящее время является зачастую неотъемлемым атрибутом торжества. Распространён такой обряд – подавать молодым *каравай* на специальном полотенце – рушнике, а сверху на обрядовый хлеб ставят солонку с солью. Молодожёны при этом должны откусить по куску, у кого он окажется больше – тот и будет главным в семье.

Исследователи отмечают, что «семантический объем русского слова хлеб значительно шире, чем семантический объем его китайского соответствия» [Чжицзы, 2006: 119]. Это объясняется тем, что всем русским наименованиям (*булка, каравай, рогалик, булочка, плюшка и проч.*) соответствует единственная лексема *хлеб (mian bao)*. Вследствие этого в китайском языке выпечные изделия составляют «наиболее лакунизированную зону».

Среди национальных блюд русской кухни стоит выделить тестяные изделия, имеющие форму лепешки: *блины, ватрушки, оладьи, пряник*. У русского народа богатые культурные традиции. Именно *блин* благодаря

своей круглой форме и золотистому цвету с древности символизирует солнце. Их пекут на Масленицу (славянский праздник) в честь в божества, которое честь дарит свет, тепло и жизнь. *Пряник* символизирует благоденствие, это изделие связывают с географическими ассоциациями. Словосочетание «*тульский пряник*» получило всемирное признание, именно в городе Туле испекли первый *пряник*, далее их производство поставили на конвейер.

Наименования тестяных изделий с начинкой: *пельмени, манты, голубцы, вареник, расстегай* также являются блюдами русской кухни.

Пельмени являются популярным блюдом в России. Русские *пельмени* имеют аналоги у других народов, узбеков – *манты*, грузин – *хинкали*, евреев – *креплах*, в Китае – *юи-пао*. Это блюдо с древних времен готовили всей семьёй; поскольку наготовливали их очень много, это символизировало единение всех членов семьи. *Пельмени* неприхотливы в хранении, особенно зимой. Именно это время года ассоциируется с Россией, Сибирью, поэтому там они больше всего ценятся. Есть ещё одна традиция, связанная с этим блюдом. В один из *пельменей* кладут монету, перец, лук или чеснок. В народе это называют своеобразным гаданием «на счастье»; кому попадётся такой *пельмешек* – тому удача улыбнётся. Таким образом, среди национально-культурных особенностей *пельменей* стоит выделить единство, сплочённость.

Традиционным блюдом русской кухни являются *щи*, одна из разновидностей супа. Есть множество рецептов *щей*, каждый раз приготовление уникально, т.к. ингредиенты варьируются. Существует множество пословиц, поговорок и даже песен с упоминанием этого блюда. У русичей считалась хорошей женой та, которая умеет готовить *щи*, поэтому будущему жениху желали: «Добрая жена да жирные *щи* – другого счастья не ищи». Гостеприимство выражалось в следующих словах: «Кипятите *щи*, чтобы гости шли!»; «От *щей* добрые люди не уходят», «Гостю *щей* не жалей, а погуще лей» и проч. По этому блюду оценивали состоятельность

хозяев: «Голо, голо, а луковку во *щи* надо», «Живем – не мотаем, пустых *щей* не хлебаем». Фраза, которая разошлась по всей России, принадлежит знаменитому полководцу Александру Васильевичу Суворову: «*Щи да каша – пища наша*».

Традиционным русским блюдом считается *уха* – ‘суп из рыбы (с кореньями, специями)’ [Ож., с. 844]. У лексемы *уха* есть синонимичное словосочетание «*юшка на рыбе*». Лексема произошла от церковнославянского ‘*юха*’ с таким же значением. Праславянское **juxa* родственно литовскому *jūšė* ‘рыбная уха, варево’. В связи с тем, что при освоении территории люди заселялись возле рек, то рыбная ловля была неотъемлемым занятием народа. Это говорит об очень древнем происхождении блюда. Наименование «*Большая Шуваловская уха*» имеет свою историю. После трёхчасового варения *ухи*, фаворит Елизаветы Петровны И. И. Шувалов положил в суп золотую монету, которая не утонула, а осталась сверкать на поверхности супа.

В Сибири популярна *уха* из *осетрины*, источника чёрной икры. Приготовление этой рыбы в отдельном виде также является одним из национальных блюд русской кухни. Раньше она считалась привилегией знати и подавалась к царскому столу. Сейчас этот ценнейший вид рыбы выращивают в питомниках, и каждый может её отведать, только эта рыба требует финансов больше, чем обычные сорта, ведь *осётр* занесён в Красную книгу. Эта благородная рыба упоминается русскими классиками – Булгаковым, Гоголем, Державиным. Они отмечают, что блюда из *осетра* могли позволить только зажиточные люди (в Европейской части России). Таким образом, по приготовленному блюду можно было определить материальный и социальный статус.

Писатель-сибиряк В. П. Астафьев в произведении «Царь-рыба» именно в образе осетра заключил философский смысл, показывая, что жить в гармонии с природой гораздо лучше, нежели в дисгармонии.

Гармоничное сочетание животных и растительных продуктов в одном блюде русской кухни – это *каша* с молоком. В отечественной кулинарной традиции для её приготовления используются различные сорта пшеницы. *Каши* подаётся на стол со всевозможными ингредиентами – орехами, фруктами, маслом, мёдом, ягодами, квасом и проч.

Существует название «*Суворовская каша*». Когда А.В. Суворову практически нечем было кормить солдат, он приказал смешать оставшиеся крупы (ячменную, гороховую, овсяную, пшеничную, ржаную) и сварить кашу «мешанку». Стоит отметить, что это может символизировать объединение русской армии, её мощь и силу. Не случайно языковая единица каша, принадлежащая тематической сфере «блюда русской кухни», активно функционирует в текстах художественной литературы. Можно привести примеры сказок, в которых фигурирует *каша*: «Каша из топора» (русская народная), «Мишкина каша» (Н. Н. Носов), «Притча о Молочке, овсяной Кашке и сером котике Мурке» (Д. Н. Мамин-Сибиряк) и другие. Остановимся на русской народной сказке «Каша из топора». Там отмечается развитая смекалка русского человека, его сообразительность и хитрость, с помощью которых можно добиться желаемого.

Есть ещё одно наименование по имени собственному, антропониму, «*каша гурьевская*». Есть три версии происхождения данной *каши*, по одной из них *кашу* придумал министр финансов России граф Д. А. Гурьев, живший в XVIII–XIX веках. Она готовится из крупы твёрдых сортов, это современная манная *каша*. Стоит отметить, что манная крупа стала широко распространяться с XII–XIII веков. Именно в то время появилось ещё одно блюдо русской кухни – *манник* (пирог из манной крупы).

На Руси *каша* была одним из основных блюд; существует пословица: «*Каши* – мать наша» (ср. также: «*Щи да каша – пища наша*»). Можно сделать вывод, что *каше* отводилось центральное место на столе русского человека. Стоит отметить, что на определённое событие подаётся обрядовая *каша*: на церковные праздники, на похороны – *кутья* (рисовая с изюмом).

С древних времён *холодец* открывал праздничное застолье. У этого блюда есть синоним – *студень*. Обычно его готовят ближе к зиме или же зимой, хотя это холодное блюдо. Существует пословица: «На улице *студень* – мёрзнуть будем, на столе *студень* – тепло людям». Это блюдо раскрывает такую особенность русской кухни как длительное приготовление. А в связи с этим в нём прослеживается объединяющее начало, поскольку *холодца* готовят много, и сам процесс требует сначала мужской силы (добыть мясо/порубить его), потом женской (слежение за варкой), и даже детской (для украшения).

Выделяются родовидовые группы, объединяющие названия кулинарных блюд, которые непосредственно связаны с порядком приёма пищи: *жидкие холодные блюда: окрошка, ботвинья*. Именно первое из них, *окрошка*, является традиционным блюдом русской и украинской кухонь. *Ботвинья* сходна по приготовлению с *окрошкой*. Оба холодных супа пользуются большим спросом в жаркое засушливое лето. Ингредиенты для этих блюд используют преимущественно растительного происхождения. В качестве заправки для *окрошки* может выступать вода или квас, для *ботвиньи* – кислый квас. Данные лексемы составляют лакуны понятийного характера, т.к. они являются безэквивалентной лексикой, которая обозначает понятия, отсутствующие в китайском языке. Следует отметить, что оба блюда представляют собой некую смесь чего-либо, поэтому выделяем такие культурно-национальные черты русского народа как общность, соборность, сплоченность.

Традиционным русским напитком называют *квас*. Вкус как мотивационный признак исконной единицы *кваса* определяется его значением: от глагола ‘кысати’ – «*киснуть*». Именно из-за процесса брожения злаковых зёрен напиток получает соответствующий вкус. Два фактора повлияли на то, чтобы этот напиток смог прижиться у славян – это доступное сырьё (хлеб, вода, различные травы) и погодные условия.

Квас считается символом XIX века, поскольку определённые вещества кваса убивали возбудителей холеры, тифа и сибирской язвы. Но *квас* известен

на Руси гораздо раньше – при Крещении Руси князь Владимир раздавал напиток в качестве угощения. К слову сказать, именно тогда напиток был алкогольным, а в настоящее время он не считается таковым. Но, стоит заметить, что есть случаи, когда во время патрулирования, сотрудники ДПС задерживают водителей, якобы находившихся в состоянии алкогольного опьянения, хотя те просто пили *квас*. Таким образом, какая-то доля алкоголя всё же там сохраняется.

Лексема исконно русского традиционного напитка *водки* появилась в XVII–XVIII веках. Водочное производство обязано Д. И. Менделееву и его докторской диссертации по теме: «Рассуждение о соединении спирта с водою». *Водка* занимает значительное место в быту русского человека, преимущественно в сельской, деревенской местности, это твердая платежная единица («бутылка водки»). В истории России отмечают 1986 год, когда «при Михаиле Горбачёве была начата беспрецедентная кампания по борьбе с пьянством» [РИА Новости, 2010]. Как одна из версий развития данной зависимости – «наркомовские сто грамм», когда в годы войны солдатам выдавали по 100 грамм водки для того, чтобы согреться в мороз; также без этого «дезинфицирующего средства» невозможно было обойтись в боях.

История появления ещё одного алкогольного напитка *самогона* показывает на изменение семантики наименования. Субстантив *самогон* ‘алкогольный напиток, изготовляемый кустарным способом из хлеба, картофеля, корнеплодов’ [Ож., с. 694] образован способом сложения (с соединительной гласной -о-) с нулевой суффиксацией (от сам и гнать). Первоначально *самогон* имел значение «добыча зверя погоней», но после революции 1917 года появилась лексема алкогольного напитка – *самогон* (*самогонка*). До этого он назывался *корчмой*.

Гомер в поэме «Одиссея» указывает фракийцев как изобретателей самогона. Как бы то ни было, *самогон* можно признать национальным русским напитком. Он фигурирует в популярных советских фильмах,

которые смотрят до сих пор (например, «Свадьба в Малиновке» 1967 г., «Самогонщики» 1962 г., «Вечера на хуторе близ Диканьки» 1961 г. и др.).

Самогон получают методом перегонки *браги*, то есть он является сырьём для изготовления ещё одного национального русского напитка. Имеется синоним наименования с суффиксом -к- – *бражка*. Первоначально в России *брага* изготавливалась из ягодного сока, а не воды и дрожжей. В этом случае следует упомянуть произведение А. С. Пушкина «Евгений Онегин», в котором «*брусничная вода*» (это и есть *брага*) подавалась к столу у Лариных. Таким образом, алкогольные напитки издревле приняты на застольях, иногда для того, чтобы «разговорить» человека – вытянуть всю правду под опьяняющим действием. Таким образом, коммуникативное поведение становится более открытым.

Среди алкогольных напитков стоит отметить образование наименований по «отличительным» ингредиентам. Такие лексемы как *перцовка*, *анисовка*, *вишнёвка*, *рябиновка*, *сливянка* образованы от прилагательных перцовая (водка), анисовая (водка), вишнёвая (наливка), рябиновая (настойка), сливяная или сливовая (наливка). «Отличительными» ингредиентами названий напитков выступают перец, анис, вишня, рябина, слива соответственно. Все перечисленные субстантивы образованы от адъективов с помощью форманта -к(а)-. Отмечаем, что все ингредиенты широко распространены на территории России, поэтому и напитки имеют значительную область популяризации.

Пчеловодство сильно развито на территории нашей страны. В отдалённых уголках России, в единении с природой, до сих пор занимаются медогонкой. Вследствие благоприятных условий хмельной напиток *медовуху* ‘медовый напиток’ [Ож., с. 348] готовили на Руси, а первоначальную форму названия напитка мед указывает Г.В. Судаков: «Мед – название древнее, упоминается уже в Остромировом евангелии (XI в.) [18, с. 73]. Исследователь пишет, что до XVII века мед являлся главным национальным напитком Руси [Там же].

Наименование напитка *медовуха*, относящееся к группе названий, мотивированных продуктами, входящими в их (напитков) состав, образовалось от прилагательного медовый с помощью форманта -ух-, в свою очередь производного от субстантива мёд [Тих., II, с. 583]. Стоит отметить, что этим напитком встречали гостей, и лечились, в частности перед сражениями *медовуху* употребляли для поднятия тонуса. Ещё с древних времён пчёл приравнивали к посредникам между людьми и богами, а в легендах отмечали любопытный факт про текущие медовые реки в загробном мире. В сказочной фразе «мед пиво пил, по усам текло, а в рот не попало» первая часть содержит коннотацию удовольствия, а во второй части сказано о несбыточных мечтах. Именно этими словами часто заканчиваются сказки, чтобы вернуть человека из сказочного мира в реальность.

Русская кухня не обходится без *пирогов*, которые бывают с самыми разнообразными начинками – сладкие, мясные или рыбные, есть даже русская пословица «В пирог всё годится», по внешнему виду – открытые и закрытые. В ходе этимологического анализа в семантике исконных лексем: *расстегай*, *плюшка*, обнаружен следующий мотивационный признак – характер внешнего вида. В них начинка находится на виду и тестом не закрывается. Это может указывать на открытость русского человека. Обращаясь к первому наименованию, стоит заметить, что *расстегаи* выглядят как «*растёгнутые* пирожки». *Расстегай* ещё называют «русской пиццей». Слово *плюшка* от др.-рус. «плющити» – «раскатывать», «делать плоским», сдобные булочки выпекали ещё с Древней Руси. Гоголевский Плюшкин стал символизировать довольство, радостное пиршество.

Исконные наименования тестяных изделий *крупной формы*: *кулебяка* и *курник* также составляют русскую кухню. Лексема *кулебяка* произошла от глагола «кулебячить», то есть «валить руками, сваливать, мять, гнуть и складывать, стряпать и лепить». Лексема *кулебяка* («на четыре угла») употребляется Н. В. Гоголем в «Мёртвых душах». Ещё одно русское блюдо употребляется в этом произведении – *няня* (Собакевич угощает Чичикова).

Няню запрещала употреблять в пищу церковь, поскольку блюдо считалось языческим (в его составе бараний желудок, фаршированный гречневой кашей, мясо с головы, ног и бараньи мозги). Обрядовое блюдо *курник* (из курятины) подносили на свадьбу или Троицу, поскольку его форма в виде купола.

Гиперонимы *кулебяка* и *курник* имеют гипоним *пирог* (изделие из раскатанного теста), который, свою очередь, тоже является национальным блюдом русской кухни. В народной сказке «Гуси-лебеди» русская печь приглашала главную героиню отведать ржаных *пирожков*. Это символизировало радушие и гостеприимство. В этой же сказке «молочная река» текла по «*кисельным берегам*», что обозначало сказочное изобилие и достаток. Мотивационный признак исконной единицы – характер внешнего вида, слово *кисель* произошло от общеславянского «*кисель*» (кислый, квашеный). В давние времена этот напиток являлся обрядовым блюдом поминального характера, а в настоящее время это распространённый десерт.

Следует отметить запасливость русского человека. Поскольку зима длится три месяца, и земля может кормить только в период летних месяцев, получается, что нужно запастись едой на все девять оставшихся. Благодаря своей изобретательности, русский человек делает много заготовок, которые называются *разносолами* или *соленьями*. Засаливают овощи, грибы, рыбу, мясо для того, чтобы продукты сохранялись долгое время. Далее их используют как самостоятельные блюда или как дополнения к основным. Здесь следует отметить ещё одну исконную лексему – *варенье* в значении ‘сладкое кушанье – ягоды или фрукты, сваренные на сахаре’ [Ож., с. 68]. Субстантив *варенье*, означающий ‘результат процесса варения’ образован от основы инфинитива *варить* (метонимический перенос с первого значения слова). Наименование мотивировано способом приготовления блюда. Оно является традиционным десертом у восточных славян. По русской традиции варят ягоды или фрукты, закатывают в банки и убирают в ямку/подполье, чтобы продлить срок хранения.

Поскольку питание и культура питания является одной из основ культуры народа, то они, как зеркало, отражают историю и культуру народов и нации. Русская культура испытывает влияние исторических процессов развития, этнических легенд, мифов, произведений искусств, которые в свою очередь, формируют отличительные культурно-национальные особенности. Эти особенности национальной культуры передаются из поколения в поколение и глубоко укоренены в сознании целой нации, поэтому ярко демонстрируются во всех аспектах жизни человека.

Таким образом, русскую кухню принято делить на четыре периода. Первый этап – времена Древней Руси (IX-XVI век), второй – Старомосковская кухня (XVII век), третий – эпоха царствования Петра I и Екатерины II (XVIII век) и четвёртый – Петербургская кухня (конец XVIII века–60-е годы XIX века). На каждом этапе в русской кухне появлялись блюда, которые отражают культурно-национальные особенности.

Лексика русской национальной культуры создается под влиянием традиционных обычаев населения и социальных привычек. Так, наименования блюд русской кухни передают культурологическую информацию. Их лингвистическая ценность заключается не только в передаче информации, но и в передаче истории народа, его отличительных черт менталитета восточных славян, таких как гостеприимство, открытость, изобретательность, коммуникабельность, традиционность, соборность, общность, сплоченность и приспособляемость к среде.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2

В русском языке большинство родовых названий пищи по происхождению глагольного образования. Глаголы *пить* и *есть* дали по два родовых понятия: *пить* – *питье, напиток*, *еда* – *есть, яство*.

Номинации блюд носят гиперо-гипонимический характер. Так, гипоним *пирог* (изделие из раскатанного теста) является гиперонимом по отношению к лексемам *кулебяка, блинник, гречушник, курник*. Гипоним *конфета* (кондитерское изделие) является гиперонимом к лексемам *леденец, ирис, карамель*.

Лексико-семантическая группа «пища» содержит семантически тождественные синонимы: *бублик – баранка, соус – подлива – подливка, холодец – студень* и т.д. Семантические отношения тождества существуют между однословными и двусловными номинациями (*топинамбур – земляная груша*).

Наименования блюд были расклассифицированы по следующим критериям: способ приготовления, входящие в состав ингредиенты, внешние признаки (форма), вкусовые качества, особенности употребления.

Среди номинаций блюд существует большое количество заимствований из таких языков, как английский, французский, немецкий, испанский, тюркский, армянский, грузинский.

В наименованиях блюд национальной кухни содержится культурологическая информация, синтезирующая языковые и экстралингвистические сведения. Методом этимологического анализа была выявлена культурологическая информацию в названиях блюд русской кухни.

Лингвистическая ценность номинаций блюд русской кухни состоит в том, что таким образом передается история народа, его ментальные черты, в частности, гостеприимство, открытость, изобретательность, коммуникабельность, традиционность и соборность.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Настоящее исследование посвящено изучению номинаций блюд русской кухни. В первой главе описывается два вида номинации: первичная и вторичная. Первичной номинацией обозначается процесс называния некоего нового явления действительности, не существовавшего ранее. Вторичная номинация происходит при наличии у определенного явления действительности вторичного названия. В ходе анализа языкового материала было выявлено, что в лексической группе имен блюд русской кухни преобладает вторичная номинация. Именно посредством вторичной номинации свое название получили такие блюда, как пирог, лапша, рассольник, пряник, солянка и другие.

Этимология занимает важное место в изучении происхождения слов, наименований различных явлений действительности. Этимология необходима при рассмотрении номинаций блюд русской кухни. Именно она помогает узнать, чем мотивированы те или иные названия, а также ближе познакомиться с русской ментальностью. Этимология помогает увидеть производные и непроизводные слова, т.е. те, которые сохранили внутреннюю форму и имеют общий корень с мотивирующим словом (перцовка, водка, рябиновка и т.п.), и те, которые не имеют внутренней формы и их происхождение определить очень трудно (окрошка, борщ, щи и т.п.).

Исконные наименования блюд и кулинарных изделий мотивированы одним из следующих признаков: способом приготовления (*самогон, заливное, окрошка, простокваша* и др.), ингредиентами (*творожник, свекольник, рассольник* и др.), внешними признаками (*сивуха, подушечка, голубцы, сухарь* и др.) либо вкусовыми качествами (*солянка, кисель, горлодер* и др.) и особенностями употребления (*пиво, похлебка* и др.).

Слова всех групп служат для номинации различных типов кушаний: первых блюд, вторых блюд и мясных изделий, хлебобулочных изделий и сладостей, напитков, алкогольных и безалкогольных, закусок. Приоритет

наименований мучных изделий объясняется популярностью выпечки у русских и главенством хлеба как основного продукта питания (ср. Хлеб – всему голова), его культовым значением. Однако, примечательно, что само слово хлеб, на наш взгляд, не является исконно русским, оно заимствовано из германских языков.

Основным способом словообразования среди морфологических является суффиксальный, среди неморфологических – лексико-семантический.

Самыми регулярными суффиксами, образующими слова данной семантической группы, являются: -к-, -ик-, -ок-, -ник-, а среди лексико-семантических способов наиболее регулярно представлена метафоризация (она является основной причиной смысловых приращений).

Среди слов с ясной внутренней формой наиболее распространены отглагольные (*тушёнка, наливка, сбитень* и др.) и отадъективные образования (*сухарь, пряник, сивуха* и др.), а среди слов с затемнённой внутренней формой – отыменные (*голубцы, каравай, ватрушка* и др.) и отглагольные (*вареники, лепешка*).

Помимо названного, было выявлено, что наиболее частотными формантами при образовании номинаций выступили суффиксы -к-, -ик- и -ен- / -н-.

Лексико-семантическая группа «пища» содержит семантически тождественные синонимы: *бублик – баранка, соус – подлива – подливка, холодец – студень* и т.д. Семантические отношения тождества существуют между однословными и двусловными номинациями (*топинамбур – земляная груша*).

Лингвистическая ценность номинаций блюд русской кухни состоит в том, что посредством языка, специфических языковых единиц передается история народа, его ментальные черты, в частности: гостеприимство, открытость, изобретательность, коммуникабельность, традиционность и соборность.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Баранова Л.А. Сласти и их названия: от Даля до наших дней // Русская речь. 2004. №1. С. 119–123.
2. Будагов Р. А. Введение в науку о языке: учебное пособие для студентов филологических факультетов университетов и пединститутов. 2-е изд., перераб. и доп. / Р.А. Будагов. М.: Просвещение, 1965. 492 с.
3. Будагов Р.А. Внутренняя форма слова // Русский язык. [Энциклопедия]. / Гл. ред. Ф.П. Филин. М.: Советская энциклопедия, 1979. С. 43–44.
4. Булаховский Л.А. Деэтимологизация в русском языке // История советского языкознания. Некоторые аспекты общей теории языка / Сост. Ф.М. Березин. М.: Высш. школа, 1981. С. 195–202.
5. Варбот, Ж.Ж. Этимология // Русский язык. [Энциклопедия]. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Большая Российская энциклопедия; Дрофа, 1997. С. 643–647.
6. Буров А.А. Лексический способ номинации и номинационно-синтаксическая конверсия в русском языке // Языкознание и литературоведение. Вып. 30. 2002. С. 85–90.
7. Варбот Ж. Ж. Дунай в русской народно-этимологической реинтерпретации // Варбот Ж. Ж. Исследования по русской и славянской этимологии. М.; СПб., 2012. С. 184–188.
8. Варина В.Г. Лексическая семантика и внутренняя форма языковых единиц // Принципы и методы семантических исследований [сборник научных статей]. М.: Наука, 1976. С. 233–244.
9. Введенская Л. А., Колесников Н. П. Этимология: Учебное пособие. СПб, 2004. 221 с.
10. Вежбицкая А. Сопоставление культур через средство лексики и прагматики. М., 2001. С. 27–29.
11. Виноградов В.В. Русский язык (Грамматическое учение о слове):

- учеб. пособие для вузов / Отв. ред. Г.А. Золотова. М.: Высш. шк., 1986. 640 с.
12. Гуляев Е.С. Лыткин В.И. Краткий этимологический словарь коми языка. М.: Наука, 1970. 386 с.
 13. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. / В.И. Даль. М.: Государственное издательство иностранных и национальных словарей, 1955.
 14. Даль В. И. Пословицы и поговорки русского народа. СПб., 1997.
 15. Демьянов В.Г. Шербет // Русская речь. 2001. №6. С. 110–114.
 16. Добродомов И.Г. Бифштекс // Русский язык в школе. 2001. №5. С. 86–90.
 17. Добродомов И.Г. Ростбиф // Русский язык в школе. 2003. №2. С. 91–93.
 18. Ермакова О.П. Лексические значения производных слов в русском языке. М.: Рус. яз., 1984. 152 с.
 19. Ефремова Т.Ф. Словарь грамматических трудностей русского языка: более 2 500 слов / Т. Ф. Ефремова, В. Г. Костомаров. М.: Астрель [и др.], 2009. 379 с.
 20. Жаров А.Н., Жарова Л.Л. Современное состояние производства томатов в странах Европейского Союза [Электронный ресурс] // Вестник РУДН. Серия: Агрономия и животноводство. 2013. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennoe-sostoyanie-proizvodstva-tomatov-v-stranah-evropeyskogo-soyuza> (дата обращения: 07.05.2020).
 21. Зализняк А.А. Многозначность в языке и способы её представления. М.: Языки славянских культур, 2006. С. 46–56.
 22. Зеленин А.В. Шведский стол // Русский язык в школе. 2004. № 6. С. 89–93.
 23. История блюда: торт «Наполеон» [Электронный ресурс] // Еда и рецепты / HELLO.RU. 22.04.2015. URL: <https://ru.hellomagazine.com/stilzhizni/eda-i-retcepty/9332-istoriya-blyuda-tort-napoleon.html> (дата обращения: 14.05.2020).

24. История появления водки и интересные факты о ней [Электронный ресурс] // РИА Новости. 31.01.2010. URL: <https://ria.ru/20100131/206855879.html> (дата обращения: 14.05.2020).
25. История супа [Электронный ресурс] // РИА Новости. 05.04.2020 URL: <https://ria.ru/20100405/217867348.html> (дата обращения: 12.05.2020).
26. Капкан М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX в.в. [Электронный ресурс] // Человек в мире культуры. 2013. №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-kuhnya-kak-element-natsionalnoy-kultury-rossii-dinamika-istoricheskikh-izmeneniy-v-xix-xx-vv> (дата обращения: 08.05.2020).
27. Ковалев Е.Д. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке (структурно-семантический и прагматический подходы). Вып. 7 (85), 2018. С. 329–332.
28. Косых Е.А. Русская ономазиология: учеб. пособие. Барнаул, 2016. 101 с.
29. Крылов Г.А. Этимологический словарь русского языка. Спб.: ООО «Полиграфсервис», 2005. 432 с.
30. Ли Чунъли. Национально-культурная специфика фразеологизмов, описывающих характер человека, в русском и китайском языках // Преподаватель XX ВЕК– №4. 2013. С. 345–349.
31. Лингвистический энциклопедический словарь/ Гл. ред. В. Н. Ярцева. М., 1990. 336 с.
32. Лисова О.В. Холодец как источник тепла, здоровья и семейного благополучия [Электронный ресурс] // Все о мясе. 2009. №5. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/holodets-kak-istochnik-tepla-zdorovya-i-semeynogo-blagopoluchiya> (дата обращения: 14.05.2020).
33. Ниннин Го. Лингвокультурные аспекты китайской фразеологии // Гуманитарные науки. Филология и искусствоведение. Вестник Томского государственного университета. Выпуск 2(118), 2013. С. 166–168.

34. Оганнисян М., Блоги Миллион меню [Электронный ресурс] / Обо всём. 2015 История возникновения блюда хаш http://www.mmenu.com/blogi/540050_istoriya_vozniknoveniya_blyuda_khash.html (дата обращения: 08.05.2020).
35. Священный дар богов, или Шоколадное дерево [Электронный ресурс] // Интересное о шоколаде / Allchoco. 2019. URL: <https://allchoco.com/interesnoe-o-shokolade/gde-nahoditsya-rodina-kakao.html> (дата обращения: 08.05.2020).
36. Кияк Т.Р. Мотивированность лексических единиц. Львов: Вища школа, 1988. 162 с.
37. Ковалев Н.Д., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие. М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2000. 520 с.
38. Ковалев Н.Д. Рассказы о русской кухне. О блюдах, их истории, названиях и пользе ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. М.: Моск. рабочий: При участии кооператива «Камелопард», 1984. 255 с.
39. Кодухов В.И. Общее языкознание: учебник для студентов филол. специальностей ун-тов и пед. ин-тов. М.: Высш. шк., 1974. 303 с.
40. Козлова, Р.М. Структура праславянского слова (Праславянское слово в генетическом гнезде): Морфология. Гомель, 1997. 412 с.
41. Костомаров Н.И. Очерки домашней жизни и нравов великорусского народа XVI и XVII столетиях. СПб: тип. К. Вульфа, 1860. 214 с.
42. Маслов Ю.С. Введение в языкознание [Текст]: учеб. для филол. спец. вузов. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Высш. шк., 1987. 272 с.
43. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка. / С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. 4-е изд., дополненное. М.: ООО «ИТИ Технология», 2003. 944 с.
44. Овеян Я.О. Структурно-семантическая классификация и способы перевода англоязычных гастрономических терминов (на материалах текстов

меню). 2017. 115 с.

45. Откупщиков Ю.В. К истокам слова. Рассказы о науке этимологии. М.: Просвещение, 1973. 256 с.

46. Преображенский, А.Г. Этимологический словарь русского языка: в 2 т. / А.Г. Преображенский. М.: Государственное издательство иностранных и национальных словарей, 1959.

47. Розенталь Д.Э. Справочник лингвистических терминов. М.: Просвещение, 1985. 172 с.

48. Русская грамматика: в 2 т. Т. 1. Фонетика. Фонология. Ударение. Интонация. Словообразование. Морфемика. М.: Наука, 1982. 784 с.

49. Сахно С.Л. Что называют «русским» русские и иностранцы? // Русская речь. 1992. №2. С. 109–110.

50. Смирнов Н.А. Западное влияние на русский язык в Петровскую эпоху. СПб., 1910. Цит. по: Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка [Текст]: пер. с немецкого и дополнения О. Н. Трубачёва: в 4 т. / М. Фасмер. М.: Прогресс, 1964.

51. Судаков Г.В. Водка вину тётка // Русская речь. 2003. № 1. С. 72–82.

52. Супрун А.Е. Единицы языка и их системная организация // Лексикология и лексикография: лингвистические материалы / Сост. Е.И. Абрамова, О.А. Фелькина. Брест: БрГУ им. А.С. Пушкина, 2003. С. 45–55.

53. Тихонов, А.Н. Словообразовательный словарь русского языка: в 2 т. / А.Н. Тихонов. М.: Русский язык, 1990.

54. Трубачёв О.Н. Этимологические исследования и лексическая семантика // История советского языкознания. Некоторые аспекты общей теории языка / Сост. Ф.М. Березин. М.: Высш. школа, 1981. С.222–230.

55. Трубачёв О.Н. Этимология // Русский язык. [Энциклопедия]. / Гл. ред. Ф.П. Филин. М.: Советская энциклопедия, 1979. С. 407–408.

56. Ундрицова М.В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского

университета. Сер. 22. Теория перевода. Вып. 2. 2012. С. 86–91.

57. Успенский Л.В. Слово о словах: Очерки о языке [Текст] / Л.В. Успенский. М.: Нар.асвета, 1989. 382 с.

58. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка: пер. с немецкого и дополнения О.Н. Трубачёва: в 4 т. М.: Прогресс, 1964.

59. Филин Ф.П. О лексико-семантических группах слов. Очерки по теории языкознания. М.: Наука, 1982. С. 227–239.

60. Чжицзы Ван. Национально-культурные особенности лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на фоне китайского языка) [Электронный ресурс] // Известия РГПУ им. А.И. Герцена. 2006. №18. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalno-kulturnye-osobennosti-leksiko-semanticheskoy-gruppy-naimenovaniy-blyud-russkoy-kuhni-v-aspekte-obucheniya-rki-na-fone> (дата обращения: 08.05.2020).

61. Чжан Гуанчжи (К.С. Chang. Диета в китайской культуре (Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspective) [М]. Издательство Йельского университета, 1977 г. С. 6–9.

62. Шмелёв Д.Н. Проблемы семантического анализа лексики (на материале русского языка) / Д.Н. Шмелёв. М.: Наука, 1973. 280 с.


63. Этимологический словарь славянских языков. Праславянский лексический фонд: вып. 1–30: под ред. члена-корреспондента АН СССР О.Н. Трубачёва. М.: Наука, 1974–2006.

64. Яковлева М.П. Коктейль // Русский язык в школе. 2001. №1. С. 84–87.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования

«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт филологии и языковой коммуникации
Кафедра русского языка и речевой коммуникации

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой РЯиРК

 И.В. Евсева

« ____ » _____ 2020 г.

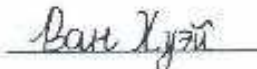
МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ

**НАИМЕНОВАНИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ:
ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ И ДЕРИВАЦИОННЫЙ
АСПЕКТЫ**

45.04.01 Филология

45.04.01.01 Русский язык

Магистрант



Ван Хузэй

Научный руководитель



докт. филол. наук,
доцент И.В. Евсева

Красноярск 2020

АННОТАЦИЯ

Тема магистерской диссертации – «Наименования блюд русской кухни: лингвокультурологический и деривационный аспекты». Диссертация представлена в размере 74 страниц, включает в себя список использованной литературы. В него входит 65 источников.

Ключевые слова: ОНОМАСТИКА, НОМИНАЦИИ РУССКИХ БЛЮД, РУССКАЯ КУЛЬТУРА, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС, ЭТИМОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ, СЛОВООБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ.

Цель: описание своеобразия лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в лингвокультурологическом и деривационном аспектах.

Задачи: изучив проблемы теории номинации, выявить типы номинативных единиц русского языка; определить объем и состав лексической группы наименований блюд русской кухни, расклассифицировав названия отдельных блюд русской кухни по номинативным типам; установить принципы номинации блюд русской кухни с лингвокультурологических и деривационных позиций; определить место заимствованных наименований в лексико-тематической группе «названия гастрономических блюд» в русском языке; охарактеризовать национально-культурные особенности номинаций блюд русской кухни.

Практическая значимость: результаты настоящего исследования можно использовать для обучения студентов в высших учебных заведениях на занятиях по лингвокультурологии. Появляется возможность по-новому взглянуть на концепты, занимающие ключевое место в контексте лингвокультурологических исследований.

Основные выводы и результаты исследования:

1. Наименования блюд можно классифицировать по следующим критериям: способ приготовления, входящие в состав ингредиенты, внешние признаки (форма), вкусовые качества, особенности употребления.
2. Основным способом словообразования среди морфологических является суффиксальный, среди неморфологических – лексико-семантический.
3. Среди слов с ясной внутренней формой наиболее распространены отглагольные и отадъективные образования, а среди слов с затемнённой внутренней формой – отыменные и отглагольные.
4. Самыми регулярными суффиксами являются: -к-, -ик-, -ок-, -ник-, а среди лексико-семантических способов наиболее частотно представлена метафоризация (она является основной причиной смысловых приращений).

Перспективы дальнейшего исследования: продолжить изучение национально-культурной специфики языкового содержания, в частности номинаций блюд русской кухни.

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

доктора филологических наук, зав. кафедрой русского языка и речевой коммуникации
И.В. Евсеевой

на магистерскую диссертацию студентки
направления 45.04.01 Филология (ОП 45.04.01.01 Русский язык), ИФиЯК, СФУ
Ван Хуэй

на тему «Наименования блюд русской кухни: лингвокультурологический и деривационный аспекты»

№	Параметры оценивания	Уровни оценивания			
		высокий	средний	низкий	отсутствует
1.	Степень вхождения в проблематику, владение методологией исследования		+		
2.	Способность к самостоятельному анализу, выводам и обобщениям			+	
3.	Филологическая эрудированность и научный стиль изложения		+		
4.	Количество и качество анализа языкового материала / качество анализа литературного материала		+		
5.	Степень оригинальности работы (отсутствие неправомерных заимствований)		+		
6.	Ответственность в отношении к работе		+		
7.	Соблюдение графика выполнения магистерской диссертации		+		
8.	Отсутствие опечаток, орфографических и/или пунктуационных ошибок	+			
Комментарии научного руководителя					
<p>В силу не достаточно хорошего знания магистрантом русского языка в ходе написания текста магистерской диссертации наблюдались коммуникативные сбои в общении магистранта и научного руководителя. В итоге работа выполнена. Однако степень ее оригинальности невысокая (61%), ряд выводов не обладает достаточной научной новизной.</p> <p>При этом магистранту удалось выявить деривационные и отдельные лингвокультурологические особенности наименований блюд русской кухни, что было заявлено в цели исследования. Изучен достаточный объем теоретических источников по теме магистерской работы. Текст диссертации удовлетворяет предъявляемым требованиям. На этом основании делаю заключение, что компетенции, предусмотренные магистерской программой «Русский язык», Ван Хуэй освоены.</p>					
Итоговая оценка научного руководителя		удовлетворительно			

Доктор филол. наук, доцент,
зав. кафедрой РЯиРК

И.В. Евсеева

ОТЗЫВ РЕЦЕНЗЕНТА

канд. филол. наук, доцента, доцента кафедры филологии и языковой коммуникации
ЛНИИ - филиала СФУ

Славкиной Инги Анатольевны

на магистерскую диссертацию студента направления 45.04.01 Филология, ИФиЯК, СФУ
Ван Хуэй

на тему «Наименования блюд русской кухни: лингвокультурологический и деривационный аспекты»

№	Параметры оценивания	Оценка			
		отлично	хорошо	удовл.	неудовл.
1.	Новизна и актуальность исследования		+		
2.	Лингвистические методы удовлетворяют задачам исследования		+		
3.	Выводы соответствуют поставленной цели исследования		+		
4.	Соответствие теоретической части практическим задачам исследования		+		
5.	Убедительность аргументации и критический анализ			+	
6.	Качество оформления магистерской диссертации и демонстрационных материалов (при наличии)		+		
7.	Объём текстовой части		+		
8.	Количество и оформление библиографических источников (не менее 60 единиц)		+		
9.	Теоретическое значение и практическая ценность работы			+	

Рецензируемая работа выполнена в русле проблематики антропоцентрического направления в лингвистике и посвящена анализу блюд русской кухни в лингвокультурологическом и деривационном аспектах. Нельзя не согласиться с мнением автора относительно того, что лексемы, именуемые «факты повседневности» в наибольшей степени лингвоспецифичны и отражают особенности этноменталитета. Поэтому обращение к изучению этого лексико-грамматического пласта лексики русского языка позволяет автору работы прийти к выводам не только лингвистического, но и этнокультурного характера.

Магистерская диссертация оставляет положительное впечатление: она выполнена на достаточном фактическом материале, в ней есть интересные умозаключения и авторские находки. Однако позволю указать некоторые недостатки и задать вопросы магистранту.

1. Некоторые выводы нуждаются в серьёзной содержательной и стилистической правке. Например, (см. анализ пословиц на стр.13): *В Тулу со своим самоваром не ездят* и *Ездить в Тулу со своим самоваром* (рассматриваются автором как разные паремии, а не как варианты одной пословицы) получают следующее толкование «пословицы говорят о наличии самовара в русских семьях определенной территории». «Суп - наименование тематической группы, включающей различные наименования» (стр.27) и т.п.

2. Слово *толчёнка* трактуется автором как «восходящее к древнерусскому *тълку*, *толчи* – бью, толкаю, толку и является отглагольным, образованным с помощью

суффикса -к- и утраты гласной -о». Хотелось бы услышать пояснения автора относительно данного фрагмента работы.

3. Какие факты позволили автору прийти к заключению, что «лингвистическая ценность номинаций блюд русской кухни состоит в том, что посредством языка, специфических языковых единиц передается история народа, его ментальные черты, в частности: гостеприимство, открытость, изобретательность, коммуникабельность, традиционность и соборность».

Указанные замечания могут быть пояснены или оспорены автором во время проведения процедуры защиты.

Магистерская диссертация отвечает требованиям, предъявляемым к работам подобного рода, а её автор заслуживает присуждения ему искомой степени «магистр».

Итоговая оценка рецензента

в случае успешной защиты —
«хорошо»

канд.филол.наук, доцент,
доцент кафедры
филологии и языковой коммуникации
ЛПИ-филиала СФУ

И.А. Славкина



Подпись *И.А. Славкина*
Заверяю: начальник ОК
Т.М. Куимова
" 30 " 06 2020 г.