

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ФІЛОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**КАФЕДРА СЛОВ'ЯНСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА**

**ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ  
НАЙМЕНУВАНЬ ПОНЯТІЙНОЇ СФЕРИ «ЇЖА» У СУЧАСНІЙ  
РОСІЙСЬКІЙ МОВІ**

**(ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ФОРМИРОВАНИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ  
НАИМЕНОВАНИЙ ПОНЯТИЙНОЙ СФЕРЫ «ЕДА» В СОВРЕМЕННОМ  
РУССКОМ ЯЗЫКЕ)**

Виконала: студентка 2 курсу, гр. 8.0359 р  
спеціальності 035 “Філологія”,  
освітньої програми “Російська мова і  
зарубіжна література. Друга мова”,  
спеціалізації 035.034 “Слов’янські мови та  
літератури (переклад включно). Перша –  
російська”

\_\_\_\_\_ Т.С. Зибенкова

Керівник \_\_\_\_\_ доц. Т.О. Хейлік

Рецензент \_\_\_\_\_ доц. І.Л.Мацегора

ЗАПОРІЖЖЯ  
2020

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет *філологічний*  
Кафедра *слов'янської філології*  
Рівень вищої освіти *магістр*  
Спеціальність *035 "Філологія"*  
Освітня програма *" Російська мова і зарубіжна література. Друга мова "*  
Спеціалізація *035.034 "Слов'янські мови та літератури (переклад включно).  
Перша – російська"*

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач кафедри**  
**Павленко І.Я.**

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 року

**ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА**

*Зибенковій Тетяні Сергіївні*

1. Тема магістерська роботи *Основные тенденции формирования и функционирования наименований понятийной сферы «еда» в современном русском языке,*

**керівник роботи - к.філол.н., доц. Хейлік Т.О.**

затверджені наказом ЗНУ від «26» травня 2020 року № 612-с

2. Термін здачі студентом закінченої роботи \_\_\_\_\_

3. Вихідні дані до роботи *языковедческие работы М.И. Фоминой, Г.Н. Старикова, А.И. Леонова и др., монографии, авторефераты и статьи, посвященные анализируемой проблеме.*

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки:

*1. Классифицировать наименования понятийной сферы «еда» по категориально-понятийной модели.*

*2. Выявить основные источники пополнения русской лексики еды.*

*3. Описать специфику и структуру концепта «продукты питания» в лингвокультурной ситуации русскоязычного сообщества.*

*4. Изучить функционирование названий понятийной сферы «еда» в художественных текстах.*

*5. В аспекте «ревизии» языка выявить «неполиткорректные» названия блюд в русском языке .*

5. Перелік графічного матеріалу: *таблицы, рисунок*

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада Консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	Завдання прийняв
<i>Вступ</i>			
<i>1</i>	<i>Хейлік Т,О., доцент</i>		
<i>2</i>	<i>Хейлік Т,О., доцент</i>		
<i>Висновки</i>	<i>Хейлік Т,О., доцент</i>		

7. Дата видачі завдання: *01.10.2019 р.*

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів написання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
<i>1</i>	<i>Сбор и систематизация материала</i>	<i>Ноябрь-декабрь 2019 г.</i>	
<i>2</i>	<i>Анализ научно-критической литературы по выбранной проблеме</i>	<i>Март 2020 г.</i>	
<i>3</i>	<i>Введение</i>	<i>Июль 2020 г.</i>	
<i>4</i>	<i>Раздел 1. Структурно-когнитивный аспект изучения лексики понятийной сферы «еда»</i>	<i>Август 2020г.</i>	
<i>5</i>	<i>Раздел 2. Особенности формирования и функционирования наименований понятийной сферы «еда»</i>	<i>Сентябрь 2020г.</i>	
<i>6</i>	<i>Выводы</i>	<i>Ноябрь 2020 г.</i>	
<i>7</i>	<i>Оформление работы, нормоконтроль</i>	<i>Ноябрь 2020г.</i>	
<i>8</i>	<i>Защита работы</i>	<i>Декабрь 2020 г.</i>	

**Студентка** \_\_\_\_\_  
( підпис ) ( прізвище та ініціали )

**Керівник роботи** \_\_\_\_\_  
( підпис ) ( прізвище та ініціали )

**Нормоконтроль пройдено.**

Нормоконтролер \_\_\_\_\_  
( підпис ) ( прізвище та ініціали )

## РЕФЕРАТ

Текст квалификационной работы магистра 62 страницы, 96 источников.

**ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ:** наименования понятийной сферы «еда» в современном русском языке, в том числе неогастронимы, выбранные из новейших кулинарных словарей и журналов, пословицы и поговорки с компонентами-названиями блюд.

**ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ:** особенности формирования и функционирования наименований еды в современном русском языке.

**ЦЕЛЬ РАБОТЫ:** изучить основные тенденции формирования и функционирования наименований понятийной сферы «еда» в современном русском языке.

**ЗАДАЧИ исследования:**

4. Классифицировать наименования понятийной сферы «еда» по категориально-понятийной модели.
5. Выявить основные источники пополнения русской лексики еды.
6. Описать специфику и структуру концепта «продукты питания» в лингвокультурной ситуации русскоязычного сообщества.
7. Изучить функционирование названий понятийной сферы «еда» в художественных текстах.
8. В аспекте «ревизии» языка выявить «неполиткорректные» названия блюд в русском языке .

**АКТУАЛЬНОСТЬ** работы обусловлена интересом современной лингвистики к изучению различных типов этнодискурса, среди которых пищевой дискурс как показатель культуры, быта, гастрономических пристрастий, социальной и духовной традиции народа, его культурно-исторических связей и контактов занимает особое место.

**НОВИЗНА** работы состоит в попытке классифицировать наименования понятийной сферы «еда» по категориально-понятийной модели, описать специфику и структуру концепта «продукты питания» в современной лингвокультурной ситуации, во включении в научный обиход неогастронимов, в описании «неполиткорректных» названий блюд.

**МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ** – описательный, таксономический, этимологический, метод сплошной выборки из тематических словарей и кулинарных журналов.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ** заключается в возможности последующего применения полученных результатов в работе лингвистов-лексикологов, лексикографов, переводчиков, культурологов.

**СТРУКТУРА РАБОТЫ:** магистерское исследование состоит из введения, двух разделов с подразделами, заключения, списка использованной литературы, двух приложений.

**АПРОБАЦИЯ РАБОТЫ:** результаты исследования были представлены на V-й Всеукраинской научно-практической интернет-конференции для студентов, аспирантов и молодых ученых «Актуальні проблеми слов'янської філології (ЗНУ, ноябрь 2020), тезисы опубликованы в сборнике материалов конференции.

**НАИМЕНОВАНИЯ ЕДЫ, ГАСТРОНИМ, ЗАИМСТВОВАНИЕ, КОНЦЕПТ,  
ФРАЗЕОЛОГИЗМ, ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ,  
ПОЛИТКОРРЕКТНОСТЬ, НЕПОЛИТКОРРЕКТНОЕ НАЗВАНИЕ,  
ТЕМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА**

## **ABSTRACT**

The text of the master's work 62 p., 96 sources

**OBJECT OF RESEARCH:** the names of the conceptual sphere "food" in modern Russian, including neogastronyms, selected from the latest culinary dictionaries and magazines, proverbs and sayings with components-names of dishes.

**SUBJECT OF RESEARCH:** features of the formation and functioning of food names in modern Russian.

**PURPOSE OF THE WORK:** study the main trends in the formation and functioning of the names of the conceptual sphere "food" in modern Russian.

Research objectives:

1. To classify the names of the conceptual sphere "food" according to the categorical-conceptual model.

2. Identify the main sources of replenishment of the Russian food vocabulary.

3. Describe the specifics and structure of the concept "food" in the linguocultural situation of the Russian-speaking community.

4. To study the functioning of the names of the conceptual sphere "food" in literary texts.

5. In the aspect of "revision" of the language, identify "politically incorrect" names of dishes in Russian.

**THE ACTUALITY** of the work is due to the interest of modern linguistics in the study of various types of ethnodiscourse, among which food discourse as an indicator of culture, everyday life, gastronomic preferences, social and spiritual tradition of the people, its cultural and historical ties and contacts occupies a special place

**NOVELTY** of the work consists in an attempt to classify the names of the conceptual sphere "food" according to the categorical-conceptual model, to describe the specifics and structure of the concept "food" in the modern linguocultural situation, in the inclusion of neogastronyms in scientific use, in the description of "politically incorrect" names of dishes.

**RESEARCH METHODS** - descriptive, taxonomic, etymological, method of continuous sampling from thematic dictionaries and culinary journals.

**PRACTICAL IMPORTANCE** lies in the possibility of the subsequent application of the results obtained in the work of linguists-lexicologists, lexicographers, translators, and cultural studies.

**STRUCTURE OF WORK:** master's study consists of an introduction, two sections with subsections, a conclusion, a list of references, applications.

**APPROBATION OF WORK:** the research results were presented at the V-th All-Ukrainian scientific-practical Internet conference for students, graduate students and young scientists "Actual problems of Slovenian philology" (ZNU, November 2020), theses were published in the collection of conference materials.

**NAMES OF FOOD, GASTRONIM, BORROWING, CONCEPT,  
PHRASEOLOGISM, LINGUOCULTUROLOGICAL SIGNIFICANCE,  
POLITICAL CORRECTNESS, INCORRECT NAME, THEMATIC GROUP**

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	8
РАЗДЕЛ 1. СТРУКТУРНО-КОГНИТИВНЫЙ АСПЕКТ ИЗУЧЕНИЯ ЛЕКСИКИ ПОНЯТИЙНОЙ СФЕРЫ «ЕДА».....	12
1.1. Теоретические основы исследования лексики еды в современном русском языке.....	12
1.2. Группы категориально-понятийной модели терминосферы «еда»....	19
РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ НАИМЕНОВАНИЙ ПОНЯТИЙНОЙ СФЕРЫ «ЕДА».....	26
2.1. Источники формирования наименований в понятийной сфере «еда».....	26
2.2. Специфика и структура концепта «еда» в лингвокультурной ситуации.....	40
2.3. «Еда» в художественных текстах.....	50
2.4. К вопросу о «неполиткорректных» названиях блюд в современном русском языке.....	55
ВЫВОДЫ.....	61
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	63
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	72
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	73

## ВВЕДЕНИЕ

На стыке 20-21 веков появляется все больше научных работ, которые посвящены теме еды. Однако дискуссии о том, какой термин использовать для наименований понятийной сферы «еда», остаются актуальными и сегодня. Исследователи используют для этого разные термины: «кулинароним», «гастроним», «трофоним», «глюттоним», «глюттонический прагматоним», «глюттони ческий прагматоним», «рестороним».

Ф.М. Маматкулова в своей работе «О свойствах кулинаронимов» [56] определяет кулинароним как название блюд и еды. Таким же термином пользуется А.И. Леонова «Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов» [41] и Фан Нгок Шон «Репрезентация времени в русских кулинаронимах (на материале названий рецептов)» [66], Г.А. Ащенко «Антропонимы-кулинаронимы как аттрактивные элементы французской семиосферы» [3]. Гастроним – наименование продуктов питания, такую дефиницию дает Этимологический словарь украинского языка. Термин используют Т.А. Таганова «Гастронимы современного английского языка: структурные и семантические особенности» [13], И.Е. Зайцева и Ф.Л. Косицкая «Французский гастрономический дискурс и его жанровой палитре» [82], С.А. Яковлева «Глагольные неогастронимы в испанском языке Мексики» [16], О.Л. Лапынина «Характеристика гастронімів як окремих лексичних одиниць та компонентів фразеологізмів (на матеріалі німецької мови)» [39]. Е.М. Кирсанова для изучения наименований блюд и продуктов питания вводит термин «трофоним» (с греч. пища и имя) в диссертации «Прагматика единиц семантического поля «ПИЩА»: системный и функциональный аспекты (на материале английского и русского языков)» [34]. А.В. Олянич в своей работе «Прагматика единиц семантического поля «ПИЩА»: системный и функциональный аспекты (на материале английского и русского языков)» [53] определяет «глюттоним» как название знаков, связанных с добычей, приготовлением, подачей пищи и напитков. В диссертации Л.Р. Ермаковой



«Глюттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур)» [23] используется термин «глюттонический прагматоним» для наименований блюд, продуктов, напитков, мест питания и торговых марок. Г.Н Старикова и Хоанг Тхи Хонг Чанг в своей работе «Трофонимы (ресторонимы) как особый тип эргонимов (на материале имен заведений общественного питания Москвы)» [75] определили «ресторонимы» как обозначения собственных имен, которые называют заведения общественного питания.

В поисковой системе «Гугл» можно найти термины: кулинаронимы за 0,46с. - 334 результата; ресторонимы за 0,47с. – 325 результатов; гастронимы – 0,77с., 2160 результатов; трофонимы – 0,65с., 92 результата; глюттоним – 0,56с., 298 результатов, глюттонический прагматоним – 0,51с., 493 результата. Однако в своей работе, чтобы не вызывать дискуссий на тему, какой термин релевантен, чаще всего будем использовать традиционное словосочетание – наименования или названия понятийной сферы «еда».

**Объектом** исследования являются наименования понятийной сферы «еда» в современном русском языке, в том числе неогастронимы, выбранные из новейших кулинарных словарей и журналов, пословицы и поговорки с компонентами-названиями блюд.

**Предмет** исследования - особенности формирования и функционирования наименований еды в современном русском языке.

**Цель работы:** изучить основные тенденции формирования и функционирования наименований понятийной сферы «еда» в современном русском языке.

**Задачи исследования:**

1. Классифицировать наименования понятийной сферы «еда» по категориально-понятийной модели.
2. Выявить основные источники пополнения русской лексики еды.
3. Описать специфику и структуру концепта «продукты питания» в лингвокультурной ситуации русскоязычного сообщества.

4. Изучить функционирование названий понятийной сферы «еда» в художественных текстах.
5. В аспекте «ревизии» языка выявить «неполиткорректные» названия блюд в русском языке .

**Актуальность работы** обусловлена интересом современной лингвистики к изучению различных типов этнодискурса, среди которых пищевой дискурс как показатель культуры, быта, гастрономических пристрастий, социальной и духовной традиции народа, его культурно-исторических связей и контактов занимает особое место.

**Научная новизна** работы состоит в попытке классифицировать наименования понятийной сферы «еда» по категориально-понятийной модели, описать специфику и структуру концепта «продукты питания» в современной лингвокультурной ситуации, во включении в научный обиход неогастрономов, в описании «неполиткорректных» названий блюд.

**Источником исследований** послужили толковые словари, монографии, авторефераты, интернет-материалы, картотека наименований 698 единиц.

Цель, задачи и специфика объекта выделили основные методы исследования. В работе использовалась комплексная методика анализа, включающая описательный метод (использовался для характеристики первичной систематизации и представлений об изучаемом явлении), таксономический ( для вычленения лингвистических единиц и обобщения их в классы), классифицирование (установление иерархических отношений), этимологический (для изучения происхождения названий), метод сплошной выборки наименований понятийной сферы «еда» из словарей и кулинарных журналов.

**Практическое значение** заключается в возможности последующего применения полученных результатов в работе лингвистов-лексикологов, лексикографов, переводчиков, культурологов.

**Работа состоит** из вступления, двух разделов, списка использованной литературы (96 источников), двух приложений. Общий текст 82 страницы, основной 62 страницы.

# РАЗДЕЛ 1.

## СТРУКТУРНО-КОГНИТИВНЫЙ АСПЕКТ ИЗУЧЕНИЯ ЛЕКСИКИ ПОНЯТИЙНОЙ СФЕРЫ «ЕДА»

### 1.1. Теоретические основы исследования лексики еды в современном русском языке

Лексикология – это раздел языкознания, задачей которого является изучение словарного состава языка или лексики.

Лексикология рассматривает лексему как индивидуальную единицу языка и ее значение, ее место в лексической системе языка, историю формирования современного словарного состава языка, соотношения активного и пассивного словарного запаса, систему функциональных стилей в современном русском языке. Из-за различных изменений в лексике русского языка лексикология использует синхронический и диахронический подходы.

Лексическая система языка включает в себя такие разделы, как семасиология (изучение значения слова и его изменения в дальнейшем развитии языка), ономасиология (изучение принципов и закономерностей названий явлений и предметов), этимология (изучение происхождения лексем), лексикография (изучение составления словарей) и учение о фразеологии.

Словарный состав русского языка имеет длительное и сложное формирование. Для лексического запаса характерны активные процессы: некоторые слова появляются в лексике, другие выходят из активного употребления, но их можно встретить в художественных произведениях. Русский язык заимствует слова из других языков в связи с развитием отношений между государствами в политике, экономике, культуре. Поэтому с позиции происхождения в языке выделяют две группы: исконно русскую и заимствованную.

Язык – социальное явление, наследие общества. Положение языка и его словарного запаса взаимообусловлены состоянием общества. Во времена

феодализма удел феодала или монастыря был как отдельное государство, в котором появлялись территориальные говоры. Существуют разные точки зрения ученых, которые объясняют взаимосвязь языка и народов. Первая утверждает то, что социальность языка можно обнаружить во внешних условиях его существования (зависимость от условий жизни носителей языка). Другие ученые отвергают предыдущую мысль и говорят, что в природе языка уже присутствует социальный характер.

Общественно-политические факторы влияют на язык, вследствие чего возникают формы множественного числа у отвлеченных существительных (*возможность – политические возможности*). Взаимосвязь общества и языка – результат языковой политики. Для нее характерно сознательное, организованное влияние на язык (нормализаторская деятельность лингвистов – разработка нормативных словарей и грамматик, модернизация орфографии). Язык показывает изменения, которые происходят в сознании индивидуума и в обществе. В 80–90-е годы XX века попадают в активный словарный запас слова, которые раньше редко использовались, например, *милосердие, акция, рынок*.

Из-за социально-экономических и политических изменений последних десяти лет происходит пополнение словаря с помощью заимствованных слов, большую часть которых составляют англицизмы: *абьюз, ресепшин, ротлинг, хейтер, лайкать*. Расширилась лексика через заимствование наименований техники (*эпл вотч, роутер, андроид*).

В связи с переосмыслением исторического опыта изменяются оценочные свойства большинства слов. Такие трансформации проходят в трех направлениях:

- 1) Слова с нейтральной коннотацией становятся словами-оценками (*подлец* - раньше не было оскорбительным словом, так называли людей простого происхождения).
- 2) Наименования, которые раньше имели коннотативные семы, сейчас становятся нейтральными (*врач* - в древние времена этим названием

обозначали человека, который врет, сейчас оно относится к нейтральной лексике).

- 3) Название трансформирует свою оценку на противоположную (*вонь* - в древние времена положительная оценка запаха, сейчас имеет негативную коннотацию; *прелесть* значило обман).

Для каждого периода эволюции языка характерно определенное соотношение активной и пассивной лексики, то, что важно для одной эпохи, для другой утрачивает важность, а наименования переходят в пассивную лексику.

Раньше в активный словарный запас языка входили такие названия, как *челобитчик* – особа, которая что-то просит; *приказ* – организация, *купец*, *бурмистр* – управляющий, *ротмистр* – старший офицерский чин, *каreta*, *земство* – выборные органы местного самоуправления, *губерния* – область. Все эти слова сейчас входят в пассивную лексику. *Ноутбук*, *айфон*, *микроволновка*, *изоляция*, *коронавирус*, *лук* (в значении наряда), *автомобиль*, *кроссы*, *диссертация*, *прогресс*, *политкорректность*, *экономика*, *колледж*, *политика* и т.д. – активная лексика.

Существуют слова, которые общество использует в лексике только в определённый период, а потом они устаревают. Устаревшая лексика делится на историзмы и архаизмы.

Историзмы – это наименования, которые не используют в речи из-за исчезновения предметов или явлений в реальной жизни, которые они обозначали. Историзмы не имеют синонимов в современном русском языке (*пионер*, *советская власть*, *Киевская Русь*, *дружина*, *дьяк*, *верста*, *булава*, *ять*, *веди*).

Архаизмы – слова, которые обозначают понятия, предметы, явления, которые существуют в нашем мире, но которые перешли в пассивную лексику через вытеснение их другими названиями. Для архаизмов характерна синонимия (*кардиан* – *сердце*, *глазницы* – *бусы*, *уста* – *губы*, *сродец* – *родственник*, *содружие* – *знакомство*, *стора* – *штора*, *дщерь* – *дочь*, *нужа* –

*нужда, зеркало – зеркало, действие – действие, поэт – поэт, сей – этот, живот-жизнь, глад – голод, вежды – веки, выя – шея, перст – палец, перси – грудь, лобзание – поцелуй, истукан – статуя, тать – вор).*

Выделяют несколько причин перехода из активной в пассивную лексику:

- 1) Внеязыковые, которые связаны с трансформациями в культуре, экономике, социуме.
- 2) Языковые, которые связаны с существованием функциональных разновидностей языка и речи, синонимической связи.

Устаревшие слова используют писатели в своих произведениях для передачи колорита ушедшей эпохи, исследователи – в специальной, научной литературе – для наиболее точного описания определенного периода в истории человечества.

Лексика русского языка динамична, часто появляются новые слова – неологизмы. Они нужны для наименования нового понятия, предмета, явления (*ковид, абьюзер, блогер, девайс, дэнсить, вейпинг, вебинар, абгрейт, вебкам*). Неологизмы – это отражение изменений в разных сферах жизни. Большинство из этих слов становятся активной лексикой.

Способы образования неологизмов:

- из элементов, которые есть в языке – *видеодвойка*;
- заимствование – *буллинг*;
- образование в русском языке слов на базе заимствованных – *блог-блогер*;
- семантическая преробработанность, развитие полисемии или омонимии - *крот* (жидкость, прочищающая засоры труб).

Лексика современного русского языка делится на исконно русскую и заимствованную. По происхождению в исконно русскую лексику входят индоевропейская, общеславянская, восточнославянская, собственно русская. Русский язык богат словами исконной лексики, которая появилась еще в древности.

Исконно русская лексика – слова, которые возникли после разделения русского, украинского, белорусского языков в XVI веке. К ним относятся:

имена существительные, которые образовались с помощью суффиксов - *щик-*, -*чик-*(уборщик), -*овк(а)* (марганцовка), -*ш(а)-* (кассиша), -*ность* (безысходность); сложносокращенные слова (*госдума*); -*ость* (юность); образованные от глаголов бессуффиксальным способом (*вход*);

имена прилагательные с суффиксами - *чат-*, -*чив-*: *реснитчатый*, *уживчивый*, сложные прилагательные: *восточнорусский*;

глаголы, образованные от глаголов при помощи приставки и постфикса – *ся* (*влюбиться*, *смириться*);

наречия, образованные от прилагательных при помощи приставки *по-* и суффиксов –*и*, -*ому*, -*ему*: *по-моему*, *по-зимнему*;

служебные части речи - все производные союзы и предлоги: *потому что*.

Индоевропейская лексика, унаследованная древними языками индоевропейской языковой семьи, когда произошел распад индоевропейской языковой общности. Тождество подобных наименований можно увидеть в большинстве индоевропейских языках: русск. *три*, укр. *три*, с.-хорв. *три*, чешек. *tři*, англ. *three*, лат. *tres*, исп. *tres*. Наименования, которые имеют индоевропейское происхождение:

- некоторые термины родства: *брат*, *папа*, *мать*, *сестра*, *сын*;
- названия животных: *курица*, *волк*, *заец*;
- названия растений, продуктов питания, разного рода жизненно необходимых понятий: *верба*, *вода*, *мясо*, *день*, *дрова*, *дым*, *имя*, *месяц*;
- числительные: *два*, *три*, *десять*;
- названия действий: *беречь*, *быть (есть)*, *везти*, *велеть*, *верить*, *вертеть*, *видеть*, *дать*, *делить*, *ждать*, *жить*, *иметь*, *нести*;
- названия признаков и качеств: *босой*, *ветхий*;
- предлоги: *без*, *до* и др.

Общеславянская лексика – названия, происходящие от древнерусского языка в славянских племенах. Для общеславянской лексики характерна



фонетическая и смысловая тождественность в южно-, западно- и восточнославянских языках (*русск. знамя, болг. знаме, чешек, známe*). Общеславянская лексика – небольшая часть слов в современном русском языке.

Восточнославянская лексика – наименования, которые появились с VI до XIV – XV вв. в языке восточных славян. Эта лексика, общая для русского, белорусского и украинского языков (*снег, сорок, теперь, манить*).

На разных этапах эволюции русского языка он заимствует слова из других языков. Заимствование – это способ обновления лексики в русском языке. Происходят изменения политических, культурных, экономических, научных связей между языковыми сообществами, как следствие появляются иноязычные заимствования, к ним относятся и морфемные заимствования (*пост-, контр-, экс-*). При попадании в русский язык, названия могут ассимилироваться и звучать как русские (*школа*), а могут сохранять фонетические черты чужого языка, например, *шт-* в корнях (*штрудель*), *дж-* из английского языка (*джойстик*). В иноязычных наименованиях происходит грамматическое, графическое, семантическое, фонетическое освоение.

Графическое освоение – передача заимствованного слова на письме при помощи русского алфавита (*tennis – теннис*). Фонетическое освоение – трансформация звуковой оболочки наименования из-за адаптации его к новым фонетическим условиям. Грамматическое освоение – адаптация заимствованного названия к русской грамматике (*cakes – мн.ч., а в русском кекс – ед. ч.*).

Иноязычные слова с точки зрения происхождения делят на две группы:

- 1) заимствованные из славянских языков (украинского, польского, чешского и др.);
- 2) заимствованные из неславянских языков (латинского, греческого, английского и т.д.)

К одним из древних заимствований относят наименования, которые пришли в язык из старославянского, финского, греческого, латинского языков. После крещения Киевской Руси слова заимствовали из старославянского языка,

в Пушкинскую эпоху – из французского, были редкие заимствования из японского (*сакура, sake*).

Из скандинавских: заимствовали названия, которые относятся к деловой и бытовой сфере: *крюк, тиун*, имена (*Аскольд, Олег*).

Из угро-финских – наименования рыб, национальных блюд, растительного мира (*пельмени, тундра, килька, пихта*).

*Тюркские названия* - это заимствования из тюркских языков в русский, древнерусский и праславянский языки в разные исторические периоды. К ним относятся названия одежды и обуви (*сарафан, тулуп*); наименования предметов быта и построек (*шалаш, кабак, серьга, утюг, тесьма*).

Греческие заимствования: названия животных, растений (*кедр, кипарис, тмин, свекла*), термины (*диахрония, идиома*).

Латинизмы: *школа, директор, проект, проза, алтарь, святыня, эпопея*.

С XVIII века начинают активно заимствовать из западноевропейских языков.

Немецкие заимствования – *шаблон, шайба, шницель, штрудель, редька, лук, шоколад, шпинат, абзац, мольберт*.

Французские заимствования – *балкон, барак, кашне, салон, актив, балет, революция, крем-брюле, грабен, кассуле, нисуаз, авиация, анонс, шанс*.

Англицизмы: *пудинг, коттедж, пай, ливер, сленг, брокер, стандарт, спорт, кемпинг*.

Из итальянского языка: *карбонара, брускетта, канедерли, ризотто, паста, сода, торс, сонета*.

Полонизмы: *копытка, гуляшова, журек, бигос, миндаль, крыжовник*.

Иноязычные слова в русском языке – результат закономерного исторического процесса. Если чрезмерно или неправильно использовать в речи заимствованные наименования, то это приведет к засорению языка [40].

Таким образом, лексикология – это раздел языкознания, задачей которого является изучения словарного состава языка, или лексики. Лексическая система языка включает в себя такие разделы, как семасиология

(изучение значения слова и его изменения в дальнейшем развитии языка), ономазиология (изучение принципов и закономерностей названия явлений и предметов), этимология (изучение происхождения лексем), лексикография (правила составления словарей) и учение о фразеологии. Язык – социальное явление, наследие общества. Для каждого периода эволюции языка характерно определенное соотношение активной и пассивной лексики, то, что важно для одной эпохи, для другой утрачивает важность, а наименования переходят в пассивную лексику. Лексика русского языка динамична, часто появляются новые слова – неологизмы. Они нужны для наименования нового понятия, предмета, явления. Лексика современного русского языка делится на исконно русскую и заимствованную. Собственно русская лексика – слова, которые возникли после разделения русского, украинского, белорусского языков в XVI веке. Заимствование – это способ обновления лексики в русском языке. Происходят изменения политических, культурных, экономических, научных связей между народами, как следствие появляются иноязычные заимствования, в том числе и морфемные заимствования (пост-, контр-, экс-, -инг).

## **1.2. Группы категориально-понятийной модели терминосферы «еда»**

Изучение происхождения, формирования и актуализированных единиц языка относится к важному этапу в эволюции языкознания. Понятия – это отдельные компоненты сознания, которые объединяются в усложненную систему, именуемую понятийной категорией [86]. Ю.А. Левицкий и Н.В. Боронникова в своей работе «История лингвистических учений» акцентируют внимание на том, что вместе с категориями в синтаксисе, которые зависят от системы языка в той форме, в какой он реализуется, также есть внеязыковые категории. Они не имеют зависимости от разных случайных прецедентов действующих языков. Такие категории универсальны, потому что их используют во всех языках. Такие категории ученые называют понятийными категориями [7, с. 430].

Система организации лексики отражается в существовании в ней слов, которые объединены общим лексическим значением. Упорядоченность словарного запаса языка зависит от двух явлений:

- как трактуется понятие;
- как описывается лексика.

Системную организацию в лексике изучают по траектории от семантики к форме и лексемам, поэтому Т.Н. Высоцкая делает вывод, что системность в лексиконе обусловлена взаимодействием единиц языка, которые отражают аналогичную взаимообусловленность, а также взаимодействие денотатов и объектов реальной действительности [12, с.14]. С такой точки зрения, лексическая система - «внутренне организованная совокупность языковых элементов, закономерно связанных между собой относительно устойчивыми отношениями и постоянно взаимодействующих» [81, с.170]. Термины являются основным разрядом специальной лексики, поэтому их систематизация основана на систематизации понятий, которая берет свое начало с выделения понятийных категорий [80, с.84]. В изучении терминов существуют разные категориально-понятийные классификации специальной лексики, где объекты с одинаковыми категориальными признаками, соединяются в обобщающие микросистемы категорий. Советский ученый-терминовед Д.С. Лотте и австрийский исследователь О. Вюстер впервые разработали классификацию терминологической лексики, которая опиралась на категориальную принадлежность специальных понятий. Д.С. Лотте выделял такие категории, как общенаучные и общетехнические понятия: предметы (материалы, орудия, инструменты, детали), процессы, (явления), свойства и величины (параметры, геометрические образы, единицы измерения) [44, с.7-8]. Эта классификация нашла свое продолжение в исследованиях Т.Л. Канделаки - ученицы Д.С. Лотте. Она выделяет в профессиональном лексическом словаре «категорию процессов, категорию предметов, категорию свойств, величин, категорию единиц измерения, категорию наук, отраслей, категорию профессий...» [30, с.9]. А.В. Суперанская выделяет в терминологии только

общие категории явлений, предметов, величин, свойств, дает описание особого набора характерных качеств каждой категории. Так, для категории предметов свойственны такие признаки, как форма, размер, происхождение, назначение, материал, способ изготовления и принцип действия [77, с.37]. С. В. Гринева-Гриневиц обращает внимание на то, что в этих категориях выделяют тематические понятийные группы. Разделение наименований лучше проводить по тематическим группам, начиная с названия группы, у которой есть самое широкое понятие [80, с. 84].

Выделяют два подхода к изучению лексического словарного запаса языка – это семасиологический и ономасиологический. Они представляют собой важные компоненты для создания семантического поля. Поле в семантике – семантическая группа наименований одной из частей речи; разные классы слов, которые семантически соотносительны; модели формообразовательных конструкций в синтаксисе, которые связаны отношениями деривации; разные виды семантико-синтаксической синтагмы. Для обязательной предпосылки адекватной работы системы языка используются понятийные категории. Язык состоит из уровневой и аспектной организации, они, в свою очередь, принадлежат к понятийной сфере неодинаково. Фонетический уровень характеризуется физиологическим ресурсом артикуляционного аппарата и отсутствием взаимосвязи с компонентами понятийной сферы, в отличие от единиц лексической системы. У грамматической системы это связь заметно больше. Понятийная сфера регулирует выражения на логико-психологическом уровне. Мозг человека классифицирует эти выражения по группам по принципу одинаковых, значимых для людей свойств [96, с.65-66].

Таким образом, лексика образует понятийные группы, для которых свойственно распределение по конкретным моделям. Понятийно-языковая иерархическая организация лежит в основе существования каждой структуры знания, в результате появляется логическая видимость понятий конкретного

уровня из общих понятий. Лексическая система организовывается с помощью ее предметных значений или понятийных сфер [66, с.83].

Поэтому для изучения терминологической сферы «еда» в современном русском языке был выбран категориально-понятийный анализ. Он дает возможность показать базовый признак классификации, становящийся важным критерием для отнесения термина к определенной категории.

Категория «предметы» наиболее многочисленна по количеству наименований. Терминосфера «еда» предназначена для определения понятий практической сферы, которая создается людьми и для людей, эта категория ведущая. Категорию «предметы» составляют такие тематические группы:

1) Тематическая группа – овощи.

В данной тематической группе насчитывается 44 терминологические единицы. В ней зафиксированы названия разных подвидов овощей: *морковь, редис, репа, свекла, лук, хрен, чеснок – корнеплоды; батат, картофель, топинамбур – клубнеплоды; капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи, капуста романеско, капуста пак-чой – капустные; кабачок, огурец, тыква, патиссон – тыквенные (бахчевые).*

2) Тематическая группа – фрукты.

В эту тематическую группу входят следующие виды фруктов:

*Семечковые – яблоко, груша, папело, киви, дуриан, мушмула, апельсин.*

*Косточковые – абрикос, авокадо, вишня, персик, нектарин, манго.*

*Цитрусовые – лайм, папело, мандарин, апельсин, свити.*

*Субтропические – хурма, гранат, киви, личи, финики, маракуйя*

*Тропические – банан, гуам, папайя, ананас, карамбола.*

3) Тематическая группа – ягоды.

*Настоящие* (плоды с плотной кожурой, содержащие несколько семян) – *голубика, крыжовник, брусника, клюква, смородина, черника, виноград, барбарис, бузина.*

*Ложные* (виды ягод, у которых мякоть плода формируется не из завязи цветка, а из других его частей) – *клубника, земляника, шиповник.*

*Сложные* (каждая из них внешне похожа на несколько небольших ягодок) – *шелковица, малина, ежевика*.

4) Тематическая группа – зелень

В настоящую группу входят названия категории предметов, которые отнесены к зелени: *орегано, щавель, укроп, базилик, артишок, руккола, сельдерей*.

5) Тематическая группа – грибы (*рыжик, шампиньон, лисички, маслята, сморчки*).

6) Тематическая группа – специи (*анис, куркума, лавровый лист, васаби, ваниль, соль, черный перец, имбирь*).

7) Тематическая группа – орехи (*каштан, кешью, грецкий орех, миндаль, фундук, кокос*).

8) Тематическая группа – сухофрукты (*чернослив, изюм, инжир, курага*).

9) Тематическая группа – блюда из мяса (*аджоо, сате, биточки, гамбургеры, стейк, котлета, фрикадельки, пельмени, чебурек, шницель, рагу, момо, мясо по-французски*).

10) Тематическая группа – блюда из рыбы (*буйабес, севиче, рыбный плов, паровая рыба, уха, рождественский карп, сашими*).

11) Тематическая группа – супы.

В эту группу вошли 50 названий различных видов супов (*окрошка, фо, рассольник, борщ, гаспачо, харчо, лагман, комжук*).

12) Тематическая группа – десерты.

Данная тематическая группа насчитывает 50 терминологических единиц (*крембо, маффин, пудинг, смузи, тарталетка, блины, чизкей, шоколадный фондан, конфитюр*).

13) Тематическая группа – напитки.

Она делится на два вида:

Алкогольные – *абсент, коньяк, ликер, виски, вермут, водка, гоголь-моголь, ром, сакэ, медовуха, мартини, текила*.

Безалкогольные – лимонад, компот, кола, кофе, чай, вода газированная - негазированная, квас, узвар, кисель

14) Тематическая группа – морепродукты.

В эту группу вошли 14 единиц названий морепродуктов, из которых готовят разные блюда (кальмар, водоросли, мидия, лобстер, каракатица, лангуст, устрица, морские гребешки, креветка и т.д.)

15) Тематическая группа – молочные продукты.

Это группа состоит из 10 наименований (брынза, кефир, сметана, молоко, ряженка, йогурт и т.д.).

Категория процессов занимает второе место по численности, она включает 69 терминов, обозначающих способ, технологию, алгоритм приготовления пищи.

Примеры наименований, которые относятся к этой категории:

*Фарширование – механический способ обработки, который представляет собой наполнение какого-либо цельного продукта с замкнутой оболочкой разнообразной начинкой.*

*Флотация – гидромеханический способ приготовления, разделения смесей, которые состоят из частиц различной удельной массы.*

*Бланширование – тепловая обработка, кратковременная обработка продукта кипятком или паром.*

*Маринование – микробиологический способ консервирования продуктов, основан на действии кислоты, которая в определенных концентрациях подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.*

*Сушка – теплообменный процесс удаление жидкости из твердых, жидких веществ или смесей с помощью испарения.*

*Пастеризация – процесс уничтожения вегетативных форм микроорганизмов в жидких средах пищевых продуктов.*

Категория «лицо» включает 16 терминов, обозначающих лиц, работающих в сфере кулинарии.



*Кондитер – профессиональный повар, который создает кондитерские изделия, десерты, запеченную еду.*

*Шоколатье – кондитер, который специализируется на производстве шоколада и изделий из него.*

*Купажист – сотрудник, ответственный за смешивание исходного сырья в определенных пропорциях для наилучшего вкуса готового продукта.*

*Пиццмейкер, или пиццайоло – мастер по приготовлению пиццы.*

*Шеф-повар – квалифицированный профессиональный повар, владеющий всеми аспектами приготовления пищи.*

Таким образом, категориально-понятийная модель терминосферы «еда» включает в себя такие группы: категория лиц, (работающие в сфере кулинарии; *шоколатье, пиццмейкер, кондитер*); категория процессов занимает второе место по численности, включает 69 терминов, обозначающих процесс приготовления пищи (*бланирование, фарширование, сушка, флотация*); категория предметов наиболее многочисленна по количеству наименований в материале нашего исследования и делится на тематические группы (овощи, фрукты, ягоды, зелень, специи, грибы, орехи, сухофрукты, морепродукты, блюда из мяса, рыбы, супы, десерты, напитки, молочные продукты). В количественном отношении наименования категории предметов составляют 87,8 %, наименования категории процессов - 9,9 %, категории лиц – 2,3%.

## РАЗДЕЛ 2.

### ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ФОРМИРОВАНИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ НАИМЕНОВАНИЙ ПОНЯТИЙНОЙ СФЕРЫ «ЕДА»

#### 2.1. Источники формирования наименований в понятийной сфере «еда»

**Этимология** (греч. *etimologia* lt; *etymon* - «истина, истинное значение слова» + *logos* - «учение, наука») – область лингвистики, которая изучает происхождение наименований;

- объединение экспериментальных методов, которые нужны для установления происхождения лексем.

Процесс развития лексики и изучение ее источников относят к предмету этимологии, под объектом понимают слова, происхождение которых непонятны носителю языка. Деэтимологизация – результат исторической эволюции формы и сигнификата, а также системы в лексике и грамматике языка.

Причины деэтимологизации:

Смена словообразовательных форм языка;

Утрата производящего слова;

Морфологические преобразование слов, которое искажает строение морфемы;

Знаковая природа слова.

Цель этимологии - определить базу первичной мотивации слова, производящее, исторический этап, словообразовательную модель и первичное значение, с помощью которого образовано наименование; выяснить пути и причины производности. Этимологический анализ заключается в генетическом отождествлении основы производного слова с основой производящего, сравнение иных компонентов структуры лексической единицы с исторически

принятыми структурными составляющими, восстановление начальной формы названия и его первоначальное значение [8].

Фонетическая обоснованность, словообразовательная мотивированность, семантическая вероятность помогает правильно сделать этимологический анализ.

При фонетическом обосновании имени определяется генетическая тождественность слов, которые сравниваются; сходство – закономерно, а изменение в фонетике трактуются аналогиями.

При словообразовательной мотивированности анализируемое слово относим к словопроизводному ряду, который существует в нашей действительности, определяем последовательность словообразовательного развития.

При семантической вероятности происхождение слова заключается в том, что семантическое сходство возможно определить только с помощью закономерностей и семантической эволюции и если они принадлежат к одинаковому семантическому ряду.

Этимология использует сравнительно-исторический метод исследования, опирающийся на законы фонетических изменений, трансформацию элементов морфонологического, морфологического, словообразовательного, синтаксического и лексического уровней языка [8].

В Древней Индии, Древней Греции, а также Риме впервые ученые заинтересовались происхождением слов, поэтому возникают не только списки непонятных наименований, но и их толкование. Первооснователем науки «этимология» считают компаративиста Августа Фридриха Потта. Он сформулировал основные положения в работе «Этимологические исследования в области индоевропейских языков, с особым упором на переход звуков в санскрите, греческом, латинском, литовском и готском» (1833-1836). Август Фридрих Потт доказал, что необходимо установить строгие звуковые соответствия между родственными языками [48].

Развитию науки этимологии поспособствовали такие лингвисты, как И.А. Бодуэн де Куртенэ, М. Фасмер, А.А. Шахматов, Г.А. Ильинский, Б.М. Ляпунов, А.И. Соболевский, А.Г. Преображенский, Т.А. Боброва, С.И. Карантиров, В.В. Иванов и другие.

Еда – важная основа и одно из главных условий для нормальной жизнедеятельности людей во всем мире. Она отражает и формирует ментальность, картину мира, культуру народа. Продукты питания относят к основным источникам энергии. В современном мире мы видим, как постоянно растет интерес к пище. Исследователи, изучая культурологию и её влияние на развитие общества, все больше уделяют внимание этимологии и происхождению наименований понятийной сферы «еда». Мы также проявили научный интерес. Рассмотрим происхождение некоторых названий продовольственных продуктов, блюд, технологий, процессов приготовления.

*Аррорут* – («от англ. arrow-root - стрелчатый корень») [70, с. 25] – крахмал, который изготавливают из растения в Южной Америке под названием маранта. Аррорут - безвкусный продукт, его часто используют кухни Америки, в частности Мексики. Его добавляют в разные соусы, желейные десерты, выпечку, фруктовые гели, коктейли, домашнее мороженое. Этот овощ помогал американским индейцам в борьбе с болезнями стариков и детей. Аррорут используют в дезодорантах домашнего приготовления, так как он отлично борется с запахом пота [27].

*Баклажан* – «заимствовалось через турецкий patlydžan «баклажан», вост.-тюрк. ratingän из араб.-перс. bādinjān — то же; также во франц. aubergine — то же. В русском языке слово подверглось дальнейшим преобразованиям: *баклашкí* мн. «помидоры», астрах.»[92]. Арабы из Восточной Индии привезли этот овощ в Южную Европу. Сначала европейцы не оценили безвкусную горьковатую мякоть баклажана. В Древней Греции и Риме баклажаны называли «яблоками бешенства»: если есть баклажан, то человеку грозит сумасшествие. Очень долго его употребляли как лекарство. Люди верили, что, если сварить это растение в масле, оно обязательно поможет от

зубной боли. Сок из плода использовали против подагры. Лишь в средневековье в Европе баклажаны выращивали для использования его в блюдах. В 17-18 вв. баклажаны попадают на стол в России. Русские поначалу называли их "демьянки", "пакистаны", "бадаржаны", "баглажаны", "подлижаны" и только потом "синенькие". Они снижают содержание холестерина в кровеносной системе, выводят из организма лишнюю жидкость. Врачи рекомендуют употреблять баклажан физическим лицам, которые страдают сердечной недостаточностью. В кулинарии подвергают их разной обработке: тушение, варение, запекание, фарширование, засаливание. В Восточной Индии употребляют свежие баклажаны [27].

*Огурец* – слово «было заимствовано из древнегреческого языка *agourus* (несозревший) в середине XIII в. Другие ученые утверждают, что слово «огурец» пришло к нам из восточных языков, но на данный момент не установили, из какого именно» [94, с. 435]. Впервые огурец начали выращивать в Индии. Рисунки огурцов были найдены на сооружениях для жертвоприношения в Египте. В храме Дахир-эль-Барса эти зеленые овощи с виноградом украшают росписи. В Европе огурец появился в 500 году до нашей эры. У древних греков был Сикион в переводе «Город Огурцов». Римляне впервые испробовали на себе лечебные свойства и использовали его в качестве косметического средства. В Византии сохранились римская технология возделывания зеленого огурца (происх. огур). Во время правления султана Магомета Второго огурец считался деликатесом. Поэтому, когда кто-то из придворных съел огурец, который достался в подарок султану, правитель повелел казнить слуг [58].

*Чеснок* – «праслав. \**česъnъ*, древняя основа на -и, сближается с *česati* (см. *чеса́ть*), сербохорв. *чеса́ти* "причесывать, срывать, расщеплять". Таким образом, чеснок получил название в связи с тем, что его головка расщепляется на зубцы» [92]. Родиной чеснока считают Среднюю Азию. Выращивали его в Древнем Египте, и в Греции, и в Риме, и в Индии. В ходе проведения погребальных церемоний чеснок использовали от злых духов. Гомер в своих произведениях

перемешивал вкус крови с чесноком, это можно увидеть на примерах из «Одиссеи» и «Илиады». Воины в Древней Греции употребляли чеснок для поддержки сил, иммунитета. В давние времена этот овощ спасал от болезней желудка. Римляне, египтяне добавляли его во время приготовления дичи, рыбы, соусов, салатов, гарниров. В городке Сен-Клер, который находится в Гакони, проходит ярмарка, где продают разные сорта чеснока. Жители Сен-Клера в августе празднуют День Чеснока [27].

*Помидор* – слово «восходит через французский к итальянскому словосочетанию *romo d'oro*, что буквально означает «золотое яблоко». Таким образом, первая часть названия этого овоща родственна слову *помада*» [93, с. 206]. «Императором помидоров» считают Эрнана Кортеса, который впервые открыл их Европе, после победы над городом Мехико в 1519 г. Вскоре помидор украшал европейские сады королей. Но только в Италии впервые помидоры начали использовать в кулинарии. В своей работе Пьетро Андреа Маттиоли в 1544 году использовал наименование «*помо д'оро*» - золотое яблоко, из-за принадлежности к семейству пасленовых. Ученый думал, что это разновидность баклажана. Он сравнивал помидоры с мандрагорой через наличие у помидора свойства афродизиака. Помидор был дорогой декорацией в тосканских дворах. В 1700 году жители Европы назвали эти овощи ядовитыми. Помидор ели на тарелках, сделанных из олова. Кислота помидоров вызывала реакцию, как следствие свинец становился токсичным. Именно Италия начала издавать кулинарные книги с первыми рецептами с использованием помидоров в 1962 г. Джозеф Кэмпбелл приготовил известный суп из помидора в железной банке в 1897г. [60].

*Абрикос* – «заимств. из голл. *abrikoos*, из франц. *abricot*, которое восходит, в конечном счете, (языков-посредников было много), скорее всего, к лат. *apricus* «согретый солнцем» (в таком случае *абрикос* буквально значит «солнечный плод») [91]». Некоторые ученые полагают, что Китай – родина абрикоса. Там деревья с этими плодами выращивают больше 5 тысяч лет. В Риме абрикосу дали название «армянское яблоко». Другие исследователи

говорят, что с помощью купцов из Армении в западных странах появился этот фрукт. Из абрикоса делают варенье, компоты, а в восточных странах его засаливают и подают на стол как закуску. Из косточки получают персиковое масло, его используют для смягчения кожи [27].

*Слива* – «укр. *сли́ва*, блр. *сли́ва*, сербск.-цслав. *слива*, болг. *сли́ва*, сербохорв. *сли́ва*, *шлѝ́ва*, словен. *slíva* -- то же, *slív* "цвета сливы, голубоватый", чеш. *slíva* "слива (дерево и плод)", словц. *slíva*, польск. *śliwa*, в.-луж. *slowka*, н.-луж. *sliwa*, полаб. *slaiwó*. Первонач. обозначало окраску. Ср. лат. \**līvos* "синеватый", *līveō*, -ēre "иметь синеватый цвет", *līvidus* "синий, свинцового цвета", *līvor*, -ōris "синеватая окраска", *līvēscō*, -ere "синеть", далее (аналогично лат. *gīvus*: слав. *гѣ́ка*) связано с д.-в.-н. *slêha*, *slêwa* "терн", др.-ирл. *lī* "цвет, блеск", кимр. *lliw* -- то же» [92]. Римский полководец Помпей привез сливу из Дамаска. Сирийцы начали готовить чернослив и торговать им еще до нашей эры. Ученые не установили точного происхождения фруктового дерева. Допускают, что слива – результат естественного скрещивания терна и алычи. Сливу употребляют в свежем виде и перерабатывают, делают пудинги, конфеты, алкогольные коктейли, пироги. Перед завтраком королева Англии Елизавета II всегда ест две сливы. Каждый англичанин знает, что это секрет молодости Ее Величества. В Китае этот фрукт – символ мира и благоденствия. Выращивать сливу в России начали только в 17 в. [27].

*Манго* - «Заимств. — через англ. посредство — из португ. яз., где *manga* < мал. *mannga*, восходящего к тамильск. *māṅkāy*, сложению *māṅ* «дерево ман» и *kāy* «плод»» [89]. Считается национальным фруктом и символом Индии. Существует легенда о происхождении манго. Оно появилось с помощью Шивы и его красавицы жены Парвати. Когда влюбленные спускались на землю, то потеряли манго. Парвати очень расстроилась, и Шива с помощью магии заколдовал это фруктовое дерево, которое стало символизировать любовь и страсть. В Индии манго есть на столах у разных слоев населения. Александр Македонский привез манго в

Европу. Кроме кулинарии, восточная медицина использует фрукт из-за лечебных свойств [47].

*Гранат* - дерево и плод «*Punica granatum*», из нем. Granat(apfel), которое восходит к лат. *pōmum grānātum*(зернышко) [92]. Гранат еще называют «карфагенским яблоком». На Востоке люди именуют его королем. Цветок и плод граната – символ богатства, плодородия. В Коране написано о том, что в райском саду можно увидеть гранат. Существует легенда, что змей соблазнил Еву именно гранатом. Египетские пирамиды, древневизантийские ткани, древние орнаменты в Греции украшены изображениями граната. В Древнем Египте и Ассирии считали его «деревом жизни». Пророк Мухаммед советовал есть «карфагенское яблоко», полагая, что оно борется с завистью и ненавистью. В Древней Греции были уверены: гранат - путь к бессмертию. По этой причине боги Олимпа любили употреблять гранат [27].

*Укроп* - старославянское — копръ. греческое — «благоухающий». Наименование растения с пряной, душистой зеленью произошло от старославянского «копръ» путем прибавления к основе приставки у-. В древнерусском языке достаточно длительное время растение именовалось родственными словом «копер» (с ударением на последнем слоге) [94, с. 505]. Родиной укропа считают Иран, Индию, Египет. Укроп в кулинарии применяют для соленья и маринования овощей, используют как приправу к мясу, рыбе, грибам, холодным закускам, салатам [27].

*Базилик* - из др.-греч. βασιλῆος, которое означает царь или король. Существует две теории возникновения базилика. Первая гласит, что им лечили и ублажали королевские династии. Во второй легенде говорится, что впервые он появился на месте, где царица Елена обнаружила Истинный Крест. На Пасху в монастырях и церквях верующим дают веточку базилика. У людей, которые не грешили, зелень стоит долго, а те, которые не соблюдали заповеди Библии, базилик быстро вянет. В народе его называют *душистым васильком*, *пахучкой*. В легендах и преданиях базилик является символом любви, семейного



благополучия. Он является элементом свадебного венка с целью защитить от злых духов молодую семью [4].

*Орегано* – наименование происходит от испанского *orégano* и латинского *orīganum* через классическое греческое *ὀρίγανον* (орίγανон). Это сложный греческий термин, состоящий из *ὄρος* (*óros*), означающего «гора», и *γάνος* (*gános*), означающего «яркость», то есть буквально это «яркость горы» [92]. Сначала орегано рос на холмах Средиземноморья и Азии, но сейчас его можно увидеть на территориях Европы и Дальнего Востока. Эта трава имеет множество названий: *душица*, *диктамнон*, *диктамнус*. Сегодня орегано используют в кухнях разных национальностей. Французы и бельгийцы кладут в блюдо с грибами орегано, а в Италии без него не представляют пиццу и пасту. Русские добавляли эту пряность к пиву и квасу, она придавала своеобразный вкус [55].

*Арбуз* - заимств. в XVI в. из татар. яз., в котором *арбуз* (< *карбуз*) восходит к перс. *харбуза* «дыня» (буквально — «ослиный огурец») [91]. В Древнем Египте верили, что бог грозы и пустыни Сет засадил землю арбузами. Поэтому египтяне хоронили фараонов с арбузами, чтобы те питались ими после смерти. Первые растения были обнаружены в пустыне Намиб и полупустыне Калахари. Дикий арбуз был похож и размером, и вкусом на грейпфрут. Арбузы не только едят свежими, но и делают из них мед, варенье, пастилу, цукаты. Косточки арбуза – деликатес для людей из стран Востока. У ягоды есть и лечебные свойства. Когда Петр I путешествовал по Каспийскому морю, он заболел, и именно арбуз помог ему выздороветь. После этого случая Петр I приказал всем в России выращивать эту ягоду [57].

*Виноград* – заимств. из ст.-сл. яз., в котором виноградь - словообразовательная калька готск. *weinagards* (*wein* «вино», *gards* «город»). Первоначальное значение - «сад» [89]. Виноград – символ жизни и плодородия, поэтому в античности в городах и на монетах можно было встретить изображения лозы винограда. Он не только вкусный, но еще может вылечить от разных болезней. Виноград содержит в себе уникальный

антиоксидант ресвератрол, который поддерживает сердечно-сосудистую систему, имеет сильный омолаживающий эффект [11].

*Калина* - общеслав. Суф. производное от *каль* в значении «черный». Кустарник получил свое название по цвету спелых ягод [91]. Калина – символ женской красоты. Ее использовали в свадебных обрядах: была украшением свадебного стола, каравая, её вплетали в свадебный венок. Аромат калины соединяет в себе запах яблока и валерьяны. Калину консервируют, после заморозки используют для приготовления сока, вина, киселя, наливки, уксуса [27].

*Пунш* - из англ. punch (pʌntʃ) от хинди pāñc "пять"; получил название от пяти основных составных частей: арака, сахара, сока лимона, пряностей и воды [92]. Имя создателя этого напитка неизвестно, но многие уверены, что это был англичанин Иоганн Альберт де Мандельсло – первый, кто записал рецепт пунша в своем дневнике в 1632 г. Он был приготовлен из восточного арака, перегона рисового, вина из кокоса. В Британии его использовали для профилактики цинги. Пунш – традиционный немецкий рождественский напиток, но у этого пунша рецепт изменен. Только в начале 19-го века пунш появился в России, о нем часто вспоминает в своих письмах Пушкин [63].

«А в час пирушки холостой

Шипенье пенистых

бокалов

И пунша пламень голубой» [88].

*Водка* - искон. Суф. производное от *вода*. Первоначальное значение «спиртовой лекарственный настой» (на травах). Значение «водка», очевидно, возникло у этого слова под влиянием польск. *wódka* — свободной кальки лат. *aqua vita* «алкоголь» (буквально — «вода жизни») [91]. 31 января 1865 год – день рождения русской водки. В этот день Дмитрий Менделеев защищает научную работу «О соединении спирта с водой». Однако его нельзя назвать ее творцом, так как водку употребляли еще до 1865. На Руси напиток делали из

меда, пива, браги. В 16 в. водку экспортировали за границу. Многие считают водку национальным символом России как самовар, балалайку, матрешку.

*Флотация* - (франц. flottation, от flotter - плавать на поверхности воды), процесс разделения мелких твердых частиц (главным образом минералов), основанный на разделении их при смачивании водой. Флотация относится к гидромеханическим способам обработки в кулинарии. Используется для разделения смесей. Например, для очистки круп в воде от примесей [15].

*Фаршировать* – заимствовалося через нем. farcieren – то же (XVIII в.; см. Шульц I, 205) из франц. farcir [92]. Механический способ обработки продуктов в кулинарии. Фаршированное блюдо – блюдо, цель процесса приготовления которого - наполнить неповрежденный цельный продукт с замкнутой оболочкой разной начинкой. Фарширование является аналогом исконно русского термина «чинение».

*Панирование* – термин заимств. в XIX в. из нем. яз., где *panieren* < франц. *paner*, производного от лат. *panis* «хлеб». *Панировать* буквально — «покрывать хлебной крошкой» [91]. С помощью панировки создается дополнительный слой у полуфабрикатов. Этот процесс механической обработки сохраняет витамины и микроэлементы. Мясо, рыба, птица, овощи, сыр и творог – продукты, которые часто панируются [69].

*Бланширование* - (от франц. blanchir - белить, обдавать кипятком), обработка плодов и овощей горячей водой, паром для предохранения от потемнения и облегчения варки варенья. Бланширование применяют также при приготовлении изюма, увяливании винограда в производстве вин [69]. Бланширование используется, чтобы прекратить биохимические процессы в продукте, уничтожить большую часть микроорганизмов, изменить объем и массу, повысить проницаемость протоплазмы клеток, изменить консистенцию, удалить воздух, сохранить естественный цвет пищи.

*Декантирование* – (образовано от франц. decanter - сцеживать, сливать) сливание жидкости с отстоявшегося осадка. Декантируют кофе, когда готовят разные напитки и коктейли. С помощью пищевой бумаги делают фильтр, через

который проходит кофе. Гуща остается на бумаге, в чашке находится чистый кофе. [69].

*Адобо* - заимствовано из испанского языка (исп. adobo), в котором означает маринад из масла, уксуса и приправ ( *Alan Davidson, Tom Jaine. The Oxford Companion to Food. 2014*). Это блюдо филиппинской кухни. Тушение свинины с уксусом, соевым соусом и приправами. Подается с рисом, иногда добавляют подливку из мяса [1].

*Бешбармак* - заимств. в XIX в. из татарского языка, где *бешбармак* — сложение *беш* «пять» и *бармак* «пальцы». Кушанье названо так потому, что его едят без вилки, «пятерней» [91]. Это популярное национальное блюдо киргизов. Бешбармак делали на большие праздники. В состав мясного блюда входили вареная конина, баранина, говядина, горный як. В древние времена добавляли мясо горного козла либо оленя, которое добывалось охотником. Подача и приготовление бешбармака – ответственное дело. Если подобрать неправильный устакан (кость с мясом), то гость может обидеться. Для каждой семьи в Киргизии бешбармак – вековая традиция и философия народа [51].

*Студень (заливное)* – Исконно русское. Суф. производное от студ «холод» (см. стужа). Ср. холодец [91]. Народная русская кухня является рациональной. В ее состав, кроме мяса, жира, животных потрохов, входят еще и ноги, и головы животных. Из них готовят вкусные студни. Главный компонент этого блюда – желе из холодного бульона, в котором вывариваются кости с мясом и специями. Вильям Васильевич Похлебкин (специалист по истории кулинарии) полагает, что современный студень делают неправильно. В него должны входить четыре ноги и голова свиньи, ее мозги и язык, а не только губы и хвост.

*Самса* - Название восходит к персидскому سنڤوساگ sanbosag. Варианты названий на разных языках включают: иранское سمبوسه или перс. سنڤوسه sanbusé, английское samosa (sə'mousə) или samoosa, урду سموسه, араб. سمبوسك sambūsak или sambusaj, shingada, ивр. סמבוסק sambusak, урду سموسه, каз. самса samsá, кирг. самса samsá;, узб. somsa sɒmsa, сиб.-тат. самса samsá, уйг. سامسا samsá,

самса, тур. *samsa böreği*, туркм. *somsa*, сомал. *sambuusa*, тадж. *самбӯса*, мальгашское [*sambosa*], португальское *chamuça*. Самса считается национальным блюдом узбекской кухни. В мире существует разнообразие рецептов ее приготовления. Для начинки подходит баранина, курица, говядина или овощи. В древние времена ее готовили в тандыре (печь, мангал) на углях [52, с. 113].

*Калакукко* - Название пирога происходит от карельских слов «kala» (рыба) и «kukko» (запеченный пирог, вообще выпечка). При заимствовании этого блюда и его названия финнами возник забавный этимологический казус — по-фински «kukko» означает «петух» (в карельском — «kukoі»). Калакукко относят к национальным блюдам финской кухни, имеющим карельское происхождение. Калакукко – это рыба, запеченная в ржаном хлебе. Со временем вместо рыбы стали класть бекон либо сало [52, с. 89]

*Уха* - Общеслав. Исходное \**jucha* (< \**jusa*) > уха после утраты начального *j*. Того же корня, что др.-прус. *iuse* «суп с мясом», лат. *iūs* «похлебка». Суф. производное (-s- > -х-, ср. укр. *жах* «ужас», диал. *голох* «голос» и др.) от той же основы, что латышск. *jaut* «мешать», др.-инд. *yāduti* «смешивает». Уха буквально — «вареное месиво, варево» [91]. Уха - национальное русское блюдо. Впервые об этом блюде упоминается в 7-ом веке, рецепт ухи отличался, ее могли готовить без рыбы, заменив ее курицей, она была больше похожа на похлёбку. Только в конце XVII - начале XVIII вв. ее стали называть супом из рыбы. Уха отличается жидкой консистенцией и чистым, прозрачным бульоном. Картофель стали добавлять в уху в IX веке. В южных областях готовили уху с помидорами, в северных – с молоком. Существуют 3 вида ухи: белая – прозрачный навар, мясо щуки, окуня, сома; черная – наваристый бульон из красноперки, карася; янтарная – бульон из осетра, лосося, белуги [28].

*Тарталетка* – от французского *Tartelette*, производное от *Tarte* (открытый пирог из песочного теста). Тарталетки относят к банкетным закускам из теста. Начинка может быть сладкая и соленая, мясная и овощная. Ни один

официальный прием, фуршет, банкет не обходится без этой закуски. Некоторые историки считают, что впервые тарталетки приготовили для Ричарда II, чтобы удивить гурмана в 1390 г. Это блюдо начали называть *тарталетка* только в начале XX века [78].

*Блины* - Слово «блин» известно в русском языке с XV в., причем как имя собственное (Данило **Блин**, Блинов Данило). Слово «блин» как название круглой тонкой лепешки, испеченной из жидкого теста, упоминается в «Домострое». Но старшей является форма «млинь», известная с XIV в. Древнерусское «млинь» восходит к общеславянскому *mьlinь* – «мельница, жерново», «нечто круглое», которое восходит к позднелатинскому *molinum* – «мельница», откуда и древневерхненемецкое *mulin* [94, с. 25] Блины – традиционное русское блюдо. Появились блины еще до христианской эпохи. Упоминания о первых блинах на Руси были в 1005г. Известно, что русичи использовали для приготовления блинов дрожжи. Это блюдо считалось «жертвенным», готовили на поминки. Блины – главный символ Масленицы и языческого божества Ярила из-за золотистого цвета и круглой формы [6].

*Шоколатье* – заимствовано из французского *chocolatier* – название профессии в кулинарии. Шоколатье производит шоколад и кондитерские десерты.

Современный русский язык постоянно пополняется новыми словами в сфере кулинарии – неогастронимами. К новейшим заимствованиям, например, относятся:

*Крепы* – новое название блинчиков.

*Макарон (Macaron)* по-французски означает «миндальное печенье».

*Мильфей* – новое название наполеона.

*Фрикшейк* — молочный коктейль с огромной шапкой из сладостей.

*Кон панна* - разновидность эспрессо с «шапкой» из взбитых сливок. С итальянского *con panna* так и переводится — «со сливками».

*Мокачино, или мокко (мокка)* - разновидность латте. Он готовится из эспрессо и горячего молока с добавлением темного, молочного или белого шоколада (также порошка какао, шоколадного сиропа).

При анализе генетической природы наименований понятийной сферы «еда» было выявлено, что в русском языке большинство названий блюд и продуктов питания имеют иноязычное происхождение. Основным источником пополнения русской лексики еды является заимствование, в результате которого появился огромный пласт экзотизмов. Морфологический способ характерен для называния процессов приготовления пищи. К источникам пополнения лексики относим также аналитическую деривацию и телескопический способ (*бульмени* – образование от начальной части лексемы *бульон* и конечной части слова *пельмени*). Интенсивное пополнение русской лексики еды объясняется модой на кухни разных народов и деятельностью маркетологов, стремящихся привлечь внимание клиентов.

Из изученного материала следует, что этимология - область лингвистики, которая изучает происхождение наименований; это также объединение экспериментальных методов, которые нужны для установления происхождения лексем. Анализ происхождения наименований понятийной сферы «еда» выявил, что в русском языке большинство названий овощей имеет иноязычное происхождение, например, *аррорут* – («от англ. arrow-root - стрелчатый корень»); *огурец* – было заимствовано из древнегреческого языка *agouris* (несозревший); *помидор* – восходит через французский к итальянскому словосочетанию *romo d'oro* и буквально означает «золотое яблоко»; *баклажан* – заимствовалось через турецкий *patlydžan* «баклажан»; однако многие наименования овощей имеют общеславянское происхождение – *чеснок*. Аналогичные явления мы видим в названиях фруктов, ягод, зелени, процессов технологии приготовления пищи, напитков, десертов, мясных и рыбных блюд. Например, *тарталетка* – от французского *Tartelette*, производное от *Tarte* (открытый пирог из песочного теста); *калакукко* - название пирога происходит от карельских слов «kala» (рыба) и «kukko» (запеченный пирог, вообще

выпечка); *декантирование* – (заимствование от франц. *decanter* - сцеживать, сливать,); *бланирование* - (от франц. *blanchir* - белить, обдавать кипятком); *базилик* - из др.-греч. *ῥῆζικον*, которое означает царь или король; *пуни* - из англ. *punch* (*plntš*) от хинди *rāṅṅ* "пять". К общеславянским названиям относим: *калина* - общеслав. суф. производное от *каль* в значении «черный»; *уха* - Общеслав. Исходное *\*juča* (< *\*jusa*) > уха после утраты начального *j* того же корня, что др.-прусс. *iuse* «суп с мясом»; *студень (заливное)* - искон. Суф. производное от *студ* «холод»; *водка* - искон. Суф. производное от *вода*; *укроп* - старославянское — *копръ*. греческое — «*благоухающий*».

## 2.2. Специфика и структура концепта «еда» в лингвокультурной ситуации

В науке существует много дефиниций термина «концепт». Н.А. Красавский определяет концепт как «многомерный мыслительный конструкт, отражающий процесс познания мира, результаты человеческой деятельности, его опыт и знания о мире, хранящий информацию о нем» [38, с. 40]. М.А. Холодная дает такое определение: «Концепт (концептуальная структура) – это ментальное образование «внутри» индивидуального ментального опыта, референтное определенным элементам символической системы (прежде всего словесным знакам) и выступающее в качестве психического носителя усвоенного понятия (его «операнда»)» [84]. Концепт – «сгусток культуры в сознании человека, с помощью которого культура входит в ментальный мир человека» - Ю.С. Степанов [36, с. 40-43]. С.Х. Ляпин полагает, что «концепт - многомерное идеализированное формообразование» [45, с. 13]. М.М. Ангелова солидарна с толкованием Р. Павиленса (концепты - это «смыслы, составляющие когнитивно базисные подсистемы мнения и знания»), при этом добавляет, что «концепт – это мысленный образ определенного предмета и явления, который возникает в нашем сознании в результате взаимодействия с людьми и окружающим миром» [2, с. 4].



Концепт – базовая единица в лингвокультурологии. Мы можем считать её единицей социума, культуры, зафиксированной в сознании и соответственно в языке. А.Т. Хроленко акцентирует свое внимание на том, что лингвоконцепты существуют в индивидуальных образах, которые создаются на основе эмоционального собственного опыта индивидуума. Однако у конкретных образов есть функция абстрагирования, которая превращает их в мыслеобразы. С помощью семантики языка можно выявить признаки концепта. Семантика лексических единиц, таких как слова, фразеологизмы, тексты – источник совокупности познаний о значении концептов [85, с.57].

И.В. Кононова отмечает, что у лингвоконцепта подвижная, динамичная структура из-за отсутствия одинакового чувственного человеческого опыта. Лингвоконцепт не имеет устойчивого порядка слоёв. «Многослойность лингвоконцепта проявляется в присутствии в его структуре нескольких качественно отличных составляющих» [35, с. 7]. Лингвисты до сих пор не пришли к единому ответу по поводу компонентов лингвокультурного концепта.

С.Г. Воркачев выделял такие компоненты концепта: *понятийность* – отражает признаковый и дефиниционный состав; *образность* – фиксирует познавательные метафоры, которые поддерживают концепт в сознании; *значимость* – определяет место наименований концепта в лексико-грамматической структуре языка, сюда же относится и ассоциативность [10, с. 15].

В.И. Карасик предлагает свою структуру концепта: это понятийный, образный, ценностный компоненты [31, 4].

Классификация системы компонентов лингвокультурного концепта Ю.С. Степанова является, на наш взгляд, наиболее научно значимой. Он выделил следующее:

Основной актуальный признак, который имеет первостепенное значение, известен всем обладателям конкретного языка или культуры, средство выражение – вербальное, для него характерно коммуницирование в определенном этническом социуме.

Дополнительные признаки относятся не к актуальным, а к историческим. Имеют ограниченное средство коммуникации, их используют люди конкретной социальной группы.

Внутренняя форма – неосознаваемая, занимает последнее место в актуальности для носителей языка культуры, так как учение о истории существования слова, его этимологию исследуют ученые конкретных дисциплин [36, с. 40-43].

Категория концепта характеризуется межотраслевым положением. Она изучается в лингвокогнитологии (когнитивная лингвистика) и лингвокультурологии. Ученые, изучающие концепт в русле когнитивной лингвистики (И.А. Стернин, А.П. Бабушкин, Е.С. Кубрякова), считают, что концепт – это единица оперативного сознания, которая выступает как целостный, нерасчлененный отклик, отпечаток факта окружающего мира. Образуясь с помощью мысленной концептуализации объектов и событий действительности, концепты осмысливают, аккумулируют знания, опыт людей.

Исследователи концепта в лингвокультурологии (С.Х. Ляпин, В.И. Карасик, С.Г. Воркачев) считают, что концепт имеет ментальное происхождение, для которого характерна этносемантическая специфика [21, с. 6-7]. Иными словами, «лингвокогнитивный концепт — это направление от индивидуального сознания к культуре, а лингвокультурный — от культуры к индивидуальному сознанию» [32, с.175].

Соответственно, мы можем прийти к выводу, что концепт является единицей коллективного сознания, у него есть этнокультурная специфика, а также словесная формула.

Концепт «провизия» - лингвокультурный концепт, он относится к давнему пласту быта и культуры, который представляет исторически раннюю среду происхождения и реализацию ценностей в культуре. Для выявления национально-культурных семантических полей используют когнитивный подход [32, с.180].

И.А. Стернин считает, что с помощью анализа сигнификатов, рассмотрения внешних форм слова можно объемно раскрыть глубину концепта, который мы локализовали в своих мыслях [61, с.40].

С использованием концептуального анализа мы можем описать концепт, его ядро, базовый слой и его периферию.

Ядро характеризуется постоянным компонентом, усложненной развивающейся многоуровневостью состава концепта, которая делится на две части, парадигматически соединенные родовидовыми отношениями. Например, гипероним «продукты питания» и гипонимы, составляющие таксономию русской кухни: *щи, сибирские пельмени, расстегай, блины, квас на ржаном хлебе, окрошка, холодец, селедка под шубой, солянка.*

Периферия содержит признаки, отражающие дополнительные, необязательные характеристики обозначаемого объекта.

Базовый слой (ядро) совпадает со значением слова, как правило, отражается в словарных статьях, но концепт не тождественен значению слова, так как значение отражает лишь часть концепта. Подтверждением вышесказанного служит большое количество описаний одного и того же концепта в словарях. Рассмотрим синонимический ряд и значение лексемы «еда». В онлайн синонимическом словаре [sinonim.org](http://sinonim.org) найдено 84 синонима к слову «еда»: *продукты питания; стол; хлеб; прием пищи; хлеб насущный; питание; пища; ужин; яда; закуска; корм; выть; продовольствие; трапеза; угощение; рацион; подножный корм; жратва; халтура; пропитание; баланда; снедь; харчи; харч; яство; манная; варево; помои; кушанье; съестное; кормежка; провиант; провизия; продукты потребления; закуска; съедение; ханка; жереха; разносолы; ежа; продукт питания; едошка; спецеда; дакша; доширак; хавье; парчуга; хрючево; едло; точилово; точело; сухпай; жранина; едьба; нямка; ядь; сыть; трапезование; наноеда; мюсли; шамовка; долма; хванина; хавчик; хавка; берло; отведыванье; приспешное; брашно; ядомь; лябан; вкушение; харчовка; жрачка; чмырка; шамалка; хрумка; хавло; хлебово;*

*рубон*. Этот словарь включает сленговые, устаревшие, диалектные и шуточные варианты синонимов существительного «еда» [73].

Таким образом, можно утверждать, что синонимический ряд многозначного существительного еда как ядерного компонента концепта «продукты питания» весьма разнообразен и насчитывает порядка 84 синонимов. Средняя частота слова «еда» на миллион употреблений - 57 раз [73]. Изучим ядро русской национальной лингвокультурологической модели кулинаронимов, в основе построения которой лежат следующие 3 признака: 1) интегрированность в языковую систему; 2) вхождение в литературно-поэтический фонд; 3) способность к словообразованию. Для построения лингвокультурологической модели «провизия» в русскоязычной картине мира в ядро следует включить названия национальных блюд: *русский ржаной хлеб, щи, уха, рассольник, тельное, солянка, голубцы, блины, каша в тыкве, пожарские котлеты* (рубленные котлеты из курицы), *рагу из потрохов, рябчик в сметане, рубцы отварные, кисель, компот, водка, холодец (студень), разносолы, квас, винегрет, гречневая каша, квашеная капуста, кулич, пирожки и растегаи, медки (вино); «олуй»* (прародитель пива); *чай* (из щедрых даров леса, лугов и полей); *сбитень* (тёплый напиток из мёда, с добавлением зверобоя, шалфея, лаврового листа, стручкового перца, имбиря; *ботвинья* (холодный суп на квасе), *суп с клецками, свекольник, окрошка, морс, медовуха, наливки, сушки, баранки, калачи, ватрушки, коврига (каравай), пышки, парёнки* (сушеные в печи кусочки моркови, свеклы), *пряник, курник, кишки чиненые, кутья, ячница, стерлядь* (рыбное блюдо).

К промежуточному сектору отнесем названия продуктов питания: *капуста, шпинат, лук, чеснок, баклажан, кабачок, огурцы, картофель, морковь, помидоры, яблоки, банан, курица, свинина, фарш мясной, рыба, морепродукты, молоко, кефир, сметана, сыр, макароны, овсяные хлопья, перловка, булгур, крупа кус-кус, майонез, печенье, шоколад, батон, рис, хлеб, каннелони, сухари, чабата, тортилья, лаваши, пита, тарталетки, халва, бисквит, арахисовая паста, мармелад, зефир, мюсли, сырки глазированные,*

*спаржа, укроп, курага, арахис, чернослив, фисташки, цукаты, корица, тмин, кардамон, карри, зира, имбирь, кунжут, мак, бадьян, кориандр, лавровый лист, ликер, коньяк, пиво, шампанское, виски, вино, бренди, ром, сидр, чача, джин, текила, саке, абсент, глинтвейн, пуни, джин-тоник.*

К лимитированным периферийным названиям в языке отнесём русские пословицы и поговорки. В этой группе выделим пословицы и поговорки про щи:

*Щи - хоть голову полощи.*

*Щи хлебай, да поменьше бай.*

*Всякий день, да не всяк день со щами.*

*Голодному Федоту любые щи в охоту.*

*Наши щи хоть кнутом хлещи.*

*Щи да щи — захочешь и лапши.*

*Щи да каша — еда наша.*

*Щи да каша — мать наша.*

*Щи да каша — пища наша.*

*Щи хоть кнутом хлещи: пузыри не вскочат, брюха не обкормят.*

*Щи хоть кнутом хлещи, а пузырь не вскочит.*

*Всякий день с овощами, да не всяк день со щами.*

*Не вырастишь овощей — не сварить и щей.*

*Отец родной надоест, а щи не надоедят.*

*Щами мир стоит.*

*Щей нет, так похлебали молока.*

*Щей поел — словно шубу надел.*

*Щей с мясом, а нет — так хлеб с квасом.*

*Щи — хоть порты полощи.*

*Щи белены, каши нет — это девичий обед.*

*Щи да капуста лихого не попустят [62].*

Пословицы и поговорки о каше:

*Хороша кашка, да мала чашка.*

*Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.*

*Кашу маслом не испортишь.*

*Русского мужика без каши не накормишь.*

*Каши нет — щей больше лей.*

*Овсяная каша хвалилась, что с коровьим маслом родилась.*

*И дурак кашу сварит, было бы пшено.*

*Сварил было кашу, да куры крупу расклевали.*

*Щи да каша — пища наша.*

*Когда дрова горят, тогда и кашу варят.*

*Каша — мать наша, а хлеб — кормилец.*

*Каша-то густа, да чаша-то пуста.*

*Кашевар живет сытее князя.*

*Кашица постная, да еще и без круп.*

*Кашка сладенька, да махотка маленька.*

*Кашу маслом не испортишь.*

*Кашу свари, да еще и в рот положи.*

*Каша не наша — котел не свой.*

*В родной семье и каша гуще.*

*Гречневая каша сама себя хвалит: я-де с маслом хороша.*

*Густая каша семьи не разгонит [62].*

Пословицы и поговорки о капусте:

*Капуста не пуста, сама летит во уста.*

*Капусту садить, не разиня рот ходить.*

*Капуста любит воду да хорошую погоду.*

*Ни один рот без капусты не живет.*

*Капусту садить — спине досадить.*

*Без хлеба мужик сыт не будет, без капусты щи не живут.*

*Хорошая капуста в кочан завьется, а плохая — в листьях сгниет [62].*

Пословицы и поговорки о хлебе:

*Лиха беда — хлеба нажить, а с хлебом — кому хочешь можно жить.*

*Слову — вера, хлебу — мера, деньгам — счет.  
Хлеб везде хорош — и у нас и за морем.  
Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.  
Из одной муки хлеба не испечешь.  
Ешь пироги, а хлеб вперед береги.  
Хлеб да капуста лихости не напустят.  
Родился бы человек, а краюшка хлеба готова.  
Хлебушко — калачу дедушка.  
Ешь хлеб, коли пирога нет.  
У хлеба не без крох.  
Хлеб-соль — взаимное дело.  
Покуда есть хлеб да вода, все не беда.  
Нам хлебушка подай, а разжужем мы сами.  
Хлеб да живот, так и без денег живет.  
Без хлеба нет обеда.  
Хлеб поспекает — колхозник не гуляет.  
Хлеб в пути не тягость.  
Хлеб — всему голова.  
Хлеб да вода — крестьянская еда.  
Хлеб да крупы на здоровье лупи.  
Хлеб да пирог и во сне добро.  
Хлеб да соль! — Ем, да свой. — Хлеба есть! - Да негде сесть.  
Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо — за хлебом.  
Хлеб с солью не бранится.  
Хлеб сердце человеку укрепит.  
Хлеб-соль вместе, а рыбка — в дель.  
Хлеб-соль ешь, а правду говори [62].*

Пословицы и поговорки про масло:  
*Масло коровье — кушай на здоровье.  
Маслом каши не испортишь.*

*Вари не вари, а все масло наверху.*

*В меду да в масле лапоть съешь.*

*Масло само не родится.*

*Огонь маслом не тушат.*

*Как сыр в масле катается.*

*И дурак кашу съест — было бы масло.*

*Масло всегда поверху плывет.*

*Масло с водой не смешиваешь.*

*Маслом огонь не заливают.*

*Маслян ком, и прошел кувырком, да что-то отпрыгается.*

*Масляна не навек достается.*

*Масляная головка отцу-матери не кормилец.*

*Масло всегда наверху плывет.*

*Масло кончается — лампада гаснет [62].*

Фразеологические единицы – это отражение особенностей менталитета, специфики мировидения, а также дополнительных характеристик объекта. Это даёт нам основание отнести их к периферии. Фразеологизмы с компонентом «еда» могут нести в себе информацию о характере человека (*ни рыба ни мясо, мало каши ел, вариться в собственном соку, профессор кислых щей, есть как свинья, хлебом меня не корми, а только дай...*); о его проблемах в жизни (*заварить кашу, расхлебывать кашу; дырка от бублика, сидеть на хлебе и воде, объедки с барского стола, хуже горькой редьки, получить на орехи*) [71].

К периферии также следует отнести наименования еды, являющиеся уже историзмами и архаизмами:

*Векошники* - пироги, заправленные мясными и рыбными остатками пищи.

*Зобанец* - жидкая гороховая похлебка.

*Новина* — хлеб, а также любые продукты и изделия из первого урожая.

*Чюмички* - кухонные ковши с длинной ручкой.

*Кокурочка* - сдобная лепешка.

*Яства* - еда, кушанья.



*Брашно* – пища, угощение.

Архаизмы и историзмы часто употребляются в пословицах и поговорках, в художественной литературе для передачи национально-культурных традиций народа.

Обращение к методам исследования, используемым в лингвокультурологии и когнитивной лингвистике, позволило описать специфику и структуру концепта «еда», в котором отражена уникальность лингвокультурной ситуации русскоязычного сообщества. Лингвокультурологическая модель «еда» в русскоязычной картине мира состоит из ядра, куда входят названия национальных русских блюд (*щи, уха, рассольник, тельное, солянка, голубцы, блины, каша в тыкве, пожарские котлеты (рубленые котлеты из курицы), рагу из потрохов, рябчик в сметане, рубцы отварные, кисель, компот, водка, холодец (студень), разносолы, квас, винегрет, гречневая каша, квашеная капуста, кулич, пирожки и расстегаи, медки (вино); «олуй» (прародитель пива); чай (из щедрых даров леса, лугов и полей); «сбитень» (тёплый напиток из мёда, с добавлением зверобоя, шалфея, лаврового листа, стручкового перца, имбиря), ботвинья (холодный суп на квасе), суп с клецками, свекольник, окрошка, морс, медовуха, наливки, сушки, баранки, калачи, ватрушки, коврига (каравай), пышки, парёнки (сушеные в печи кусочки моркови, свеклы), пряник, курник, кишки чиненые, кутья, яичница, стерлядь (рыбное блюдо), промежуточного сектора (названия продуктов питания) - капуста, шпинат, лук, чеснок, баклажан, яблоки, банан, курица, свинина, фарш мясной, рыба, морепродукты, молоко, кефир, сметана, сыр, макароны, овсяные хлопья, перловка, булгур, крупа кус-кус, майонез, печенье, шоколад, батон, рис, хлеб, каннелони, сухари, чабата, тортилья, лаваш, зефир, мюсли, сырки глазированные, спаржа, укроп, курага, арахис, чернослив, фисташки, цукаты), лимитированной периферии (включают пословицы и поговорки *Голодному Федоту любые щи в охоту. Наши щи хоть кнутом хлеци. Щи да щи — захочешь и лапши. Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной. Кашу маслом не испортишь. Русского**

*мужика без каши не накормишь. Каши нет — щей больше лей. Овсяная каша хвалилась, что с коровьим маслом родилась. Капуста любит воду да хорошую погоду. Ни один рот без капусты не живет. Капусту садить — спине досадить.*), периферии – фразеологизмы (*ни рыба ни мясо, дырка от бублика, сидеть на хлебе и воде, профессор кислых щей*) с историзмами и архаизмами (*Векошники* - пироги, заправленные мясными и рыбными остатками пищи. *Зобанец* - жидкая гороховая похлебка. *Яства* - еда, кушанья.)

### 2.3. «Еда» в художественных текстах

На стыке 20 и 21 веков тема еды стала весьма актуальной. Появляется множество телепередач и форумов в интернете, посвящённых пище. Рекламу продовольственных продуктов можно увидеть везде: в газетах, брошюрах, журналах, билбордах на улицах, интернет-сайтах. Все больше открывается ресторанов и кафе, с развитием науки возникает и молекулярная кухня. Как мы видим, интерес к пище с каждым годом становится все больше и больше. Еда – эта важная часть человеческой жизни, поэтому некоторые авторы часто используют ее в своих литературных произведениях.

Дмитрий Вольский в своей статье пишет, что на блюда, их способ приготовления, изображения обедов, завтраков, писатели акцентируют большое внимание на том основании, что это помогает описать быт и традиции народов, способствует определению психологического типа литературного героя. Литературное меню можно увидеть в стихотворениях, романах, детективах, рассказах, оно встречается в эротической прозе. Появляется возможность по произведениям литературы изучить процесс истории, эволюции, отличительных черт стран и народов, их отношение к пище. Аристофан в своих пьесах упоминал о кухне Древней Греции. В литературе Руси сложно найти описание приготовления продуктов питания. Но в «Повести временных лет» есть заметка о гороховом и овсяном киселе. Известный писатель Франсуа Рабле посвятил детальному описанию блюд во время пира больше десяти страниц.

Александр Дюма-отец не просто любил поесть, он автор «Большого кулинарного словаря», где поместил 800 рассказов, посвящённых кулинарии. Этот сборник и сегодня играет важную роль в жизни любого просвещенного француза [9]. «Рассказывали, что на своих обедах и даже во время обедов наедине с господином д'Аваре Людовик XVIII пользовался секретами самой изысканной и роскошной кухни. Котлеты не жарили непосредственно на решетке, а между двумя другими котлетами; участнику трапезы предоставлялась возможность самому открыть эту замечательную «посудину», из которой вырывались одновременно сок и самый тонкий аромат. Овсянок зажаривали в брюшках перепелок, набитых трюфелями, поэтому Его Величество иногда не сразу мог сделать выбор между нежными птицами и ароматными грибами. Для фруктов, которые должны были подаваться к королевскому столу, существовало жюри дегустаторов. Дегустатором персиков был г-н Пти-Радель, библиотекарь Академии». «Он явился, еще бледный, неся в дрожащих руках великолепного жареного цыпленка. Император благожелательно улыбнулся ему и откусал крылышко этого цыпленка и немного сосисок, затем похвалил завтрак...» «Ему принесли 12 дюжин остендских устриц и полбутылки иоганнисбергского вина. Аппетит у виконта был отменным: он заказал еще 12 дюжин остендских устриц и еще полбутылки того же вина. Затем пришел черед супа из ласточкиных гнезд, который виконт вылил в плошку и выпил, как бульон». «- Господа, - объявил виконт, - мой заказ очень прост. Теперь пойдут спаржа, зеленый горошек, ананас и земляника. Что касается вин, то я заказал полбутылки констанцкого вина, полбутылки хереса из Индии, затем, разумеется, будут кофе и ликеры». «Попробуйте съесть салат с хорошо замаринованным бедрышком белки, с достаточно выдержанным фазаном или с бекасами, выложенными на гренки! Это будет чистой воды кулинарная ересь. Одно блюдо портит другое. Любую дичь отменного вкуса следует есть безо всего, только с соусом, который логически получается из сока этой дичи» [22].

Сергей Мнацакян в «Литературной газете» писал о том, что и Гоголю нравилось детально описывать пищу на царских приемах, писать о том, какую кухню готовили на Рождество. Тема еды занимает важное место в произведениях писателя [50]. «Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснулся из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать» [19].

«Зато уж как пожалуйте в гости, то дынь подадим таких, каких вы отроду, может быть, не ели; а меду, забожусь, лучшего вы не сыщете на хуторах. Представьте себе, что как внесешь сот – дух пойдет во всей комнате, вообразить нельзя какой: чист, как слеза или хрусталь дорогой, что бывает в серьгах. А какими пирогами накормит моя старуха! Что за пироги, если бы вы только знали: сахар, совершенный сахар! А масло так вот и течет по губам, когда начнешь есть. Пили ли вы когда-либо, господа, грушевый квас с терновыми ягодами или варенуху с изюмом и сливами? Или не случилось ли вам подчас есть путрю с молоком? Боже ты мой, каких на свете нет кушаньев! Станешь есть – объедение, да и полно» [17].

«У меня свинина – всю свинью давай на стол. Баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся! Лучше я съем двух блюд, да съем в меру, как душа требует». Собакевич подтвердил это делом: он опрокинул половину бараньего бока к себе на тарелку, съел всё, обгрыз, обсосал до последней косточки» [18].

Александр Сергеевич Пушкин в романе «Евгений Онегин» также упоминал еду:

«...Пред ним roast-beef окровавленный,  
И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет...» [64].

В произведениях есть не только описание еды, но присутствуют рецепты приготовления блюд. Адам Мицкевич поэтизировал литовский бигос:

«Кто не жывал в Литве, тот и в оценках пресен,  
Не знает кушаний и не отведал песен.  
Да, Бигос — лакомство, особенный состав,  
Где сочетание всех специй и приправ.  
Капусты квашеной туда крошат с любовью,  
Она сама в уста влезает, по присловью.  
Потеет, парится капуста на огне,  
Под нею мяса слой томится в глубине.  
Но вот кипящие перебрадили соки  
И с паром брызнули по краешку потёки,  
Пополз по просеке крепчайший аромат.  
Готово! Трижды все воскликнули «Виват!»  
Помчались, ложками вооружась для бою,  
Таранят медь котлов свирепою гурьбою.  
Где ж бигос? Где? Исчез. Лишь в глубине котла,  
В угасшем кратере, еще курится мгла» [49].

Фридрих Шиллер использовал идею написания рецепта пунша в своей поэме.

«Внутренней связью  
Сил четырёх  
Держится стройно  
Мира чертог.

Звёзды лимона  
В чашу на дно!  
Горько и жгуче  
Жизни зерно.

Но растопите  
Сахар в огне:

Где эта жгучесть  
В горьком зерне?

Воду струями  
Лейте сюда:  
Всё обтекает  
Мирно вода.

Каплю по капле  
Лейте вино:  
Жизнь обновляет  
Только оно!

Выпьем, покамест  
Кубок наш жгуч:  
Только кипучий  
Сладостен ключ» [88].

За границей стали популярны кулинарные детективы, любовно-кулинарные романы, книги о сентиментальных кулинарных путешествиях. Шеф-повар в произведениях может стать настоящим сыщиком. Все чаще читают новомодные произведения: «Богиня на кухне» Софи Кинселлы, «Джули и Джулия: готовим счастье по рецепту» Джули Пауэлл, «Шоколад на крутом кипятке» Лауры Эскивель, «Шоколад» Джоан Харрис, «Жареные зеленые помидоры в кафе «Полустанок» Фэнни Флэгг. [9].

Можно сделать вывод, что тема еды является актуальной для писателей любой эпохи. Описание еды в художественной литературе дает возможность лучше понять и представить быт и традиции народов, а также способствует определению психологического типа литературного персонажа. Наблюдается активная популяризация книг, связанных с кухнями разных народов.

## **2.4. К вопросу о «неполиткорректных» названиях блюд в современном русском языке**

Современные лингвисты начали интересоваться трансформацией языка под воздействием социума и культуры. Язык является живым организмом, который реагирует на изменения в окружающей среде. Взаимосвязь языка с культурой и традицией показывает процессы и явления, которые происходят в социуме. Из сказанного следует, что в результате изменения языкового феномена в культуре, обществе изменяется понятийная картина мира носителя языка. Этот процесс получил название политическая корректность [14, с. 49].

Л.П. Лобанова определяет политкорректность как объединение явлений политического и мировоззренческого характера; это позиция, определенный настрой, стиль жизни [43, с. 50].

С.Г. Тер-Минасова считает, что политическая корректность – стремление использовать иные методы выражений в языке вместо фраз, задевающих чувства и достоинства личности и ущемляющих права человека языковой некорректностью [79, с. 108].

Политическая корректность создана для предотвращения предубеждения и чувства обиды у людей, которые принадлежат к разному полу, возрасту, расе, цвету кожи, профессии, национальности, имеют разные умственные и физические способности, из-за бестактной фразы или действия.

Л.П. Лобанова выделяет расовую политкорректность (стирание в языке границ между индивидуумами по их расовой принадлежности.), этническую политкорректность (стирание в языке различий между людьми по их этнической принадлежности), гражданскую (стирание неравенства в языковых выражениях между коренными жителями и эмигрантами), профессиональную (стремление сгладить различия между профессиями в языке), гендерную (использование парных формул для названия мужских и женских профессий и абстрактных понятий), экологическую политкорректность (используют для

улучшения языковой картины мира с его безжалостным отношением людей к природе (животным, растениям) и некоторые другие. [43, с. 90].

Рассмотрим, какие названия блюд в современном русском языке являются неpolitкорректными.

К неpolitкорректным названиям, которые несут в себе оскорбительную сему с точки зрения расовой, профессиональной, этнической дискриминации, отнесем:

**Суп Негро (Sopa de Frijol Negro)** - традиционный кубинский суп, который готовят в городе Сьенфуэгосе. С испанского negro – черный. Этот суп варят из черной фасоли. Его готовят в каждом кафе или ресторане Кубы, но его можно приготовить и дома. Главным компонентом супа считается черная фасоль. Ее нужно замочить на ночь и только потом варить с добавлением соли, душистого перца и лаврового листа. Также нужно сделать испанский соус из овощей (помидоров, чеснока, лука, оливкового масла) под названием Софрито. Когда соус будет готов, добавляем в кастрюлю, где варится фасоль. [76].

**Коричневая Бетти / Apple Brown Betty** – блюдо относят к старому американскому рецепту десерта, который готовится из сладкой крошки, яблока, но также заменяют его грушами или ягодами. Фрукты запекают, а крошку кладут слоями, чередуя с фруктами. Для подачи используют лимонный соус или взбитые сливки. Это любимое пирожное Рональда и Нэнси Рейганов, которое готовили в Белом доме. Первое упоминание о десерте «Коричневая Бетти» было в газете в 1864 году. Это блюдо также именуют *мулатским пудингом* [37].

**Голова мавра (Голова негра)** – этот десерт впервые приготовили во Франции в 19 веке, назвали так этот десерт из-за его внешнего вида. Он сделан из двух половинок безе, склеенных джемом и залитых темным шоколадом. Швейцарцы говорят, что – это символ афроамериканской прически. В современном мире пирожное переименовали в «*Шоколадный поцелуй*», чтобы сделать название политкорректным [20].



**Мавр в рубашке** – традиционный кекс в Австрии «Mohr im Hemd». В состав рецепта входит шоколад, крошка из хлеба, сахар, яичный желток, миндаль, красное вино. В 20-х г. XX века наименование десерта «Мавр в рубашке» можно встретить в кулинарных книгах рецептов Вены. В конце приготовления кекс поливают шоколадом, может подаваться либо с взбитыми сливками, либо с мороженым [46].

**Цыганский шницель** – это австрийское и немецкое блюдо. Шницель с добавлением болгарского перца, помидоров, грибов, лука. Цыгане в Ганновере требовали, чтобы название «Цыганский шницель» было запрещено в меню кафе и ресторанов. Все это произошло из-за того, что цыгане считают это наименование некорректным по отношению к их этносу. Поэтому в ресторанах этот вид шницеля переименовали в «Шницель по-будапештски» [87].

**Парижская грудь** – одновременно наименование традиционного французского пирожного и эротического клуба в Париже. Пирожное готовится из заварного теста, его украшают орешками, ягодами и сливочным кремом. Это блюдо было приготовлено впервые в 1891 г. Десерт получил свое наименование в память о велосипедных перегонах Париж — Брест — Париж. В переводе с английского brest означает «грудь» [59].

**Макароны Stozzapreti (Задушенный священник)** – итальянское блюдо. Есть несколько версий происхождения наименования. Первая версия: из-за прожорливости и любви к макаронам священники давились этими макаронными изделиями. Вторая – форма этих макарон похожа на веревку. В городе Романье, где появилось это блюдо, у священников была земля, которую арендовали крестьяне, а платили домашней едой и макаронами. Поэтому бедные люди начали готовить макароны в форме веревки, как намек священнику.

**Хот дог** – в переводе с английского *горячая собака*. Это блюдо впервые появилось во Франкфурте, Германия. Неизвестный мясник придумал рецепт длинных тонких колбасок – прототип сосисок. Он дал название dachshund (с нем. такса) из-за длинного тела этой породы собак. В 19 веке в Америке житель

Германии придумал положить эти длинные колбаски между двумя кусочками хлеба, которые позже заменила булка. Дарган, американский живописец, написал это популярное в то время блюдо и назвал его «Хот дог» [29].

К неполиткорректным наименованиям по жестокому способу приготовления животных относятся:

**Фуа-гра** – французский деликатес, с фран. «жирная печень». Готовят из печени уток или гусей. Животных кормят против их воли, давая до двух-трех килограммов корма, с помощью металлической трубки, которую проталкивают в пищевод. Из-за этого печень может стать больше в десять раз. После этого маринуют в соусе из меда и молока, для приобретения особого вкуса. Из-за такого жестокого процесса приготовления блюдо запрещено во многих странах [83].

**Ортолан** также является французским деликатесом. Имеет аналогичную историю приготовления. Маленькую птичку ортолан ловят, выкалывают глаза, из-за темноты они едят много корма. Когда птица начинала весить в четыре раза больше, чем была раньше – ее топят в бренди и жарят целиком [67].

**Блюда из мяса аллигаторов** – в некоторых районах Индии готовят карри из крокодила. Признанным блюдом креольской кухни является в США суп из этих животных. Из ребер аллигатора жарят барбекю. В японских дорогих ресторанах крокодил считается деликатесом [68].

**Dog Spring Rolls. Sauteed Dog Meat. Dog Jerky. Dog Meat Stir Fry** – во всех этих блюдах китайской кухни есть один общий ингредиент – собачье мясо. Большинство стран считают, что собака – лучший друг человека. Собаки – персонажи известных произведений литературы и кино. Но в некоторых странах мясо собаки люди считают вкусной и здоровой пищей. Собачатину готовят в Южном Китае, Корее, иногда в Японии, странах Юго-Восточной Азии, Мексике. Впервые упоминание о собачьем мясе как кулинарном продукте было в труде Конфуция «Лицзи». Китайский император дарил каждой женщине, которая родила мальчика, приготовленную собаку. Китайцы верили, что мясо собаки положительно влияет на мужское начало «ян» [68].

**Кивиак** – блюдо из чаек, которые проходят ферментацию в коже тюленя. Инуиты в северной Гренландии считают это блюдо традиционным национальным деликатесом. Для приготовления кивиака потребуется больше сотни чаек, их упаковывают в кожу тюленя, сшивают ее и смазывают жиром. Кивиак хранят под камнем или под землей несколько месяцев. Перед его употреблением удаляют перья птиц, а все остальное едят [33].

**Балют** – популярное филиппинское блюдо. Состоит этот деликатес из вареного яйца, в котором формируется плод с хрящиками и клювом. Филиппинцы узнали о балюте от китайцев в 1885 году. На данный момент является традиционной частью филиппинской культуры. Употребляют балют чаще всего мужчины, так как они верят, что это способствует лучшей потенции [5].

**Рыба инь ян** – азиатское блюдо, запрещенное во многих странах. Рыбу готовят заживо. Способ приготовления очень сложный, при подаче блюда рыба на тарелке должна еще дышать. Рыбу *инь ян* можно попробовать только в Китае или Тайване [15].

**Мозги обезьяны (ХоуНао)** – В Гонконге считается изысканным десертом. Мозг употребляют, когда животное живо. Из-за того, что у мозга есть свойство быстро портиться, съесть его нужно до кончины обезьяны. Начали готовить это блюдо с 1720г во время пира императора. Китайские лекари полагали, что ХоуНао лечит импотенцию, именно эта причина стала популяризировать блюдо у богатых вельмож и людей при власти [67].

Существует также «патриотическая» политкорректность. Она запрещает использование слов, которые оскорбляют чувства патриотизма. Как пример этого вида политкорректности можно привести ситуацию, которая случилась в 2004 году. Из-за отказа Франции в поддержке вступить в войну с Ираком, Конгресс США переименовал блюдо *«картофель по-французски»* в *«картофель свободы»*. В период Первой мировой войны американцы ввели название «свободная капуста» вместо квашеной, так как в английском языке *«квашеная капуста»* - sauerkraut - имеет немецкое происхождение. Американцы

говорили, что квашеную капусту едят немцы, а граждане Америки должны есть «свободную капусту» [96].

К сожалению, в современном мире люди используют названия еды как гастрономические клички из-за ложных представлений о гастрономических предпочтениях (итальянец - *макаронник*, немец - *колбасник*, француз - *лягушатник*, *жабоед*, кореец - *собачатник*, армяне – *шаурмяне*, представители народов Средней Азии - *чебуреки*, белорусы – *бульбаши*, а президента Беларуси Александра Лукашенко называют *бульбофюрером*) [26].

Ревизия языка в аспекте политической корректности показала, что не только в русском языке (чаще как неогастронимы-экзотизмы), но и в других языках мира существуют неполиткорректные наименования блюд. К ним относятся такие названия, как *Коричневая Бетти*, *Мавр в рубашке*, *Голова негра*, *суп Негро* с точки зрения расовой политической корректности; *Цыганский шницель* - по этнической политической корректности; *Задушенный священник* – из-за профессиональной. Некоторые блюда являются экологически некорректными из-за жестокого обращения с животными в процессе приготовления самого блюда. Многие из них запрещены и их приготовление карается законом. К таким названиям нами отнесены: *Ортолан*, *Фуа-гра*, *блюда из мяса аллигатора*, *Dog Spring Rolls*, *Sauteed Dog Meat*, *Dog Jerky*, *Dog Meat Stir Fry* (главный ингредиент – собачье мясо), *Кивиак*, *Балют*, *Рыба инь ян*, *ХауНао* (мозги обезьяны). Часто наименования еды используются в качестве гастрономических кличек, которые задевают чувства людей (итальянец - *макаронник*, немец - *колбасник*, француз - *лягушатник*, *жабоед*, кореец - *собачатник*, армяне – *шаурмяне*, представители народов Средней Азии - *чебуреки*, белорусы – *бульбаши*).

## ВЫВОДЫ

Из проведенного анализа основных тенденций формирования и функционирования наименований понятийной сферы «еды» в современном русском языке можно сделать такие выводы :

1) Понятия – это отдельные компоненты сознания, которые объединяются в усложненную систему, именуемую понятийной категорией. Лексика образует понятийные группы, которым свойственно распределение по конкретным моделям. Понятийно-языковая иерархическая организация лежит в основе существования каждой структуры знания, в результате появляется логическая видимость понятий конкретного уровня. Лексическая система организовывается с помощью ее предметных значений или понятийных сфер. Поэтому основным методом для изучения терминологической сферы «еда» в современном русском языке был выбран категориально-понятийный анализ. Он дает возможность показать базовый признак классификации, становящийся важным критерием для отнесения термина к определенной категории. Категориально-понятийная модель терминосферы «еда» включает в себя такие группы: категория лиц, работающих в сфере кулинарии; категория процессов занимает второе место по численности, включает 69 терминов, обозначающих процесс приготовления пищи; категория предметов наиболее многочисленна по количеству наименований в материале нашего исследования и делится на тематические группы (овощи, фрукты, ягоды, зелень, специи, грибы, орехи, сухофрукты, морепродукты, блюда из мяса, рыбы, супы, десерты, напитки, молочные продукты).

2) При анализе происхождения наименований понятийной сферы «еда» было выявлено, что в русском языке большинство названий блюд и продуктов питания имеют иноязычное происхождение. Русский язык заимствовал много номинаций из французского, английского, итальянского, немецкого, латинского, древнегреческого языков. Активное заимствование объясняется

модой на различные кухни в определенные периоды развития языка. Однако базовыми являются общеславянские наименования понятийной сферы «еда».

3) Обращение к методам исследования, используемым в лингвокультурологии и когнитивной лингвистике, позволило описать специфику и структуру концепта «еда», в котором отражена уникальность лингвокультурной ситуации. Лингвокультурологическая модель «еда» в русскоязычной картине мира состоит из ядра, куда входят названия национальных русских блюд, промежуточного сектора (названия продуктов питания), лимитированной периферии (включает пословицы и поговорки с компонентом-названием пищи), периферии – фразеологизмы, историзмы и архаизмы.

4) Тема еды является актуальной для писателей любой эпохи. Описание еды в художественной литературе дает возможность лучше понять и представить быт и традиции народов, а также способствует определению психологического типа литературного персонажа. Наблюдается активная популяризация книг, связанных с кухнями разных народов.

5) Ревизия языка в аспекте политической корректности показала, что не только в русском языке (чаще как неогастронимы-экзотизмы), но и в других языках мира существуют неполиткорректные наименования блюд. Нередко наименования еды, связанные с пищевыми пристрастиями, используются в качестве гастрономических кличек, задевающих чувства так называемых виктимизированных групп людей. На наш взгляд, все неполиткорректные названия можно разделить по двум основаниям. К первой группе, таким образом, относятся неполиткорректные названия блюд с точки зрения расовой, этнической, профессиональной дискриминации. Во вторую группу входят наименования блюд, нарушающих экологическую политкорректность на основании жестокого обращения с животными в процессе приготовления самого блюда.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Адобо. URL : <https://ru.wikipedia.org/wiki/Адобо> (дата обращения: 04.09.2020).
2. Ангелова М.М. Концепт в современной лингвокультурологии. *Актуальные проблемы английской лингвистики и лингводидактики: сборник научных трудов*. Москва, 2004. Выпуск 3. С. 3-10.
3. Ащенкова Г.А. Антропонимы-кулинаронимы как аттрактивные элементы французской семиосферы. *Семиотрия значимых смыслов: сб. науч. тр.* Иркутск : ИГЛУ, 2011. С. 86—96.
4. Базилик. URL : [https://myphs.jimdofree.com/2013/09/29/базилик/#:~:text=БАЗИЛИК%20\(Ocimumbasilicum\),и%20ублажения%20особ%20королевско%20крови](https://myphs.jimdofree.com/2013/09/29/базилик/#:~:text=БАЗИЛИК%20(Ocimumbasilicum),и%20ублажения%20особ%20королевско%20крови) (дата обращения: 05.10.2020).
5. Балют. Правила употребления. URL : <https://zen.yandex.ru/media/id/5cc088bb536f2100b323c661/baliut-pravila-upotrebleniia-5cc16f62f80b7400af5e3134> (дата обращения: 06.11.2020).
6. Блины - национальное русское блюдо. URL : <https://schci.ru/bliny.html> (дата обращения: 20.10.2020).
7. Боронникова Н. В., Левицкий Ю. А. История лингвистических учений : учебное пособие. 3-е изд. Москва : Директ-Медиа, 2013. 524с.
8. Варбот Ж.Ж. Этимология. URL: <http://etymolog.ruslang.ru/doc/encycl-etymology.pdf> (дата обращения: 07.10.2020).
9. Вольский Д. Еда и кулинария в литературе. URL : <http://erudit-menu.ru/plugins/art/art.php?0.view.123> ( дата обращения: 20.09.2020).
10. Воркачев С.Г. Безразличие как этносемантическая характеристика личности: опыт сопоставительной паремиологии. *Вопросы языкознания*. 1997. № 4. С. 115-124.
11. Все о винограде. URL : <https://redmondclub.com/projects/form/produkt-nedeli/vinograd/> (дата звернення 14.10.2020).

12. Высоцкая Т. Н. Системная организация понятийной структуры номинативной категории "горнотехнические артефакты". *Вісник Дніпропетровського університету. Серія : Мовознавство*. Дніпропетровськ, 2017. № 23(2). С. 14-20.
13. Гастронимы современного английского языка: структурные и семантические особенности. URL : [https://tkn.isuct.ru/e-publ/gum/sites/ru.e-publ.gum/files/2016/t07n01/Correct/humscience\\_2016\\_t07n01-38.pdf](https://tkn.isuct.ru/e-publ/gum/sites/ru.e-publ.gum/files/2016/t07n01/Correct/humscience_2016_t07n01-38.pdf) (дата обращения: 10.09.2020).
14. Герасименко Д.В. Политическая корректность и стратегия вежливости. *Язык, сознание, коммуникация*. Москва, 2011. Вып. 42. С.49-53.
15. Гидромеханические способы обработки. URL : <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/techno/23.htm> (дата обращения: 08.10.2020).
16. Глагольные неогастронимы в испанском языке Мексики. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/glagolnye-neogastronomy-v-ispanskom-yazyke-meksiki> (дата обращения: 12.09.2020).
17. Гоголь Н. В. Вечера на хуторе близ Диканьки. URL : <https://ilibrary.ru/text/1088/p.1/index.html> (дата обращения: 23.09.2020).
18. Гоголь Н. В. Мертвые души. URL : <https://ilibrary.ru/text/78/index.html> (дата обращения: 24.09.2020).
19. Гоголь Н. В. Ночь перед Рождеством. URL : <https://ilibrary.ru/text/1093/index.html> (дата обращения: 23.09.2020).
20. Голова Мавра. URL: <https://zen.yandex.ru/media/id/5e8db33f3c7302489cd3ee0a/golova-mavra-5ef07e5c59f4f25be9054c2e> (дата обращения: 5.11.2020).
21. Дорофеева Н.В. Удивление как эмоциональный концепт (на материале русского и английского языков): автореф. дисс. ... к. филол. наук : 10.02.20. Волгоград, 2002. 19 с
22. Дюма А. Большой кулинарный словарь [пер. с франц. Г. Мирошниченко]. Москва : АСТ, 2008. 736 с.



23. Ермакова Л.Р. Глоттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур): дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Белгородский государственный национальный исследовательский университет. Белгород, 2011. 236 с.
24. Етимологічний словник української мови: в 7 т. / уклад. Р. В. Болдирєв та ін. Київ : Наук. думка, 1982. Т. 1: А–Г. 632 с.
25. Жертва высокой кухни. URL : [https://elementy.ru/kartinka\\_dnya/915/Zhertva\\_vysokoju\\_kukhni](https://elementy.ru/kartinka_dnya/915/Zhertva_vysokoju_kukhni) (дата обращения: 01.11.2020).
26. История национальных оскорблений. URL : <https://diletant.media/articles/45241692/> (дата обращения: 26.10.2020).
27. История продуктов и блюд. URL : <http://www.histpro.narod.ru/bakla.html> (дата обращения: 07.10.2020).
28. История ухи и правила ее приготовления: рецепты настоящей русской ухи. URL : [https://fishingtravel.ru/biblioteka-rybolova/istoriya\\_uhi\\_recepty/](https://fishingtravel.ru/biblioteka-rybolova/istoriya_uhi_recepty/) (дата обращения: 11.10.2020).
29. История хот-дога. URL: <https://diletant.media/articles/25366197/#:~:text=История%20гласит%20о%20том%2C%20что,с%20немецкого%20означает%20«такса».&text=Так%2C%20сосиска%20в%20булке%20получила,-дог»%20—%20горячая%20собачка.> (дата обращения: 23.10.2020).
30. Канделаки Т. Л. Семантика и мотивированность терминов. Москва : Наука, 1977. 167 с.
31. Карасик В. И. О категориях лингвокультурологии. *Языковая личность: проблемы коммуникативной деятельности*: сб. науч. труд. Волгоград : Перемена, 2001. С.3-16.
32. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс : монография. Волгоград : Перемена, 2002. 477 с.
33. Кивиак - деликатес, который готовят инуиты в Гренландии. URL : <https://trinixy.ru/92039-ekstremalnaya-kulinariya-4-foto-video.html> (дата обращения: 01.11.2020).

34. Кирсанова Е.М. Прагматика единиц семантического поля «ПИЩА»: системный и функциональный аспекты (на материале английского и русского языков): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Московский государственный лингвистический университет. Москва, 2009. 294 с.
35. Кононова И. В. Структура и языковая репрезентация британской национальной морально-этической концептосферы (в синхронии и диахронии): автореф. дисс. ...док. филол. наук: 10.02.04. Санкт-Петербург, 2010. 38с.
36. Константы: словарь русской культуры [авт.-сост.Ю.С. Степанов ]. Москва : Языки русской культуры, 1997. 824 с.
37. Коричневая Бетти / Apple Brown Betty URL: <https://ladaland.livejournal.com/100520.html> (дата обращения: 2.11.2020).
38. Красавский Н.А. Эмоциональные концепты в немецкой и русской лингвокультурах : монография. Волгоград : Перемена, 2001. 495 с.
- 39.Лапиніна О.Л. характеристика гастронімів як окремих лексичних одиниць та компонентів фразеологізмів (на матеріалі німецької мови). *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Серія «Філологічна» Київ, 2015. № 51 С. 249-251.
40. Лексикология как раздел науки о языке. URL : <https://www.rsu.edu.ru/wp-content/uploads/2011/02/Лексика.pdf> (дата обращения: 10.09.2020).
41. Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис ... канд. филол. наук: 10.02.19/ Тверском государственный университет. Тверь, 2003. 214 с.
42. Лингвостилистические особенности вкраплений иноязычных элементов в романе. URL : <http://dspace.pdpu.edu.ua/bitstream/123456789/9060/1/Ladunenko%20A.%20P..pdf> (дата обращения: 9.09.2020).
43. Лобанова Л.П. Новый стиль речи и культура поколения: политическая корректность. Москва : МГУЛ, 2004. 165 с.

44. Лотте Д. С. Некоторые принципиальные вопросы отбора и построения научнотехнических терминов. *Известия АН СССР. Отделение технических наук*. Москва. 1940. №7. С. 9-15.
45. Ляпин С. Х. Концептология: к становлению подхода. *Концепты. Научные труды центроконцепта*. Архангельск : Изд-во Поморского ун-та, 1997. Вып. 1. С. 11–35.
46. Мавр в рубашке. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Мавр\\_в\\_рубашке](https://ru.wikipedia.org/wiki/Мавр_в_рубашке) (дата обращения: 01.11.2020).
47. Манго - национальный фрукт Индии. URL : <https://indonet.ru/Statya/Mango-natsionalnyi-f> (дата обращения: 11.10.2020).
48. Метод и методики этимологии. URL: [https://uchebnikfree.com/lingvistika\\_1407/metod-metodiki-etimologii-63100.html](https://uchebnikfree.com/lingvistika_1407/metod-metodiki-etimologii-63100.html) (дата обращения: 08.10.2020).
49. Мицкевич А. Пан Тадеуш. URL : [http://az.lib.ru/m/mickewich\\_a/text\\_1882\\_pan\\_tadeush\\_oldorfo.shtml](http://az.lib.ru/m/mickewich_a/text_1882_pan_tadeush_oldorfo.shtml) (дата обращения: 21.09.2020).
50. Мнацаканян С. Литературная кулинария, или Метафизика еды. URL : <https://lgz.ru/article/N43--6247---2009-10-21-/Literaturnaya-kulinariya,-ili-Metafizika-edy10545/> (дата обращения: 21.09.2020).
51. Национальное блюдо бешбармак. URL : <https://www.baibol.kg/ru/tourism-in-kyrgyzstan/traditions/national-meal-beshbarmak/> (дата обращения: 12.10.2020).
52. О кулинарии от А до Я : словарь-справочник [авт.-сост. Похлёбкин В.В]. Минск : Полымя, 1988. 224 с.
53. Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики). *Массовая культура на рубеже XX—XXI веков: человек и его дискурс*: сб. науч. тр. Москва : Азбуковник, 2003. С. 150-184.
54. Онлайн журнал с рецептами блюд Гастрономъ. URL : <http://jurnali-online.ru/kulinariya/gastronom-8-9-avgust-sentyabr-2020.html> (дата обращения: 12.09.2020)

55. Орегано. URL : <https://ru.qaz.wiki/wiki/Oregano#Etymology> (дата обращения: 7.10.2020).
56. О свойствах кулинаронимов. URL : <https://novainfo.ru/article/17161> (дата обращения: 2.09.2020).
57. Откуда появился арбуз? URL : <https://zooclub.ru/faq/show.php?id=4612> (дата обращения: 13.10.2020).
58. Откуда произошёл огурец (история происхождения культуры). URL : <http://gerbarius.ru/fakty-o-rastenyakh/otkuda-proizoshjol-ogurec-istoriya-proiskhozhdeniya-kultury/> (дата обращения: 12.10.2020)
59. Пари-Брест или «Парижская грудь». URL : <https://golos.id/kulinarclub/@vr-kulinar-club/ru-pari-brest-ili-parizhskaya-grudx> (дата обращения: 29.10.2020).
60. Помидор – история «ядовитого» фрукта. URL : <https://dolcegabbana.livejournal.com/152824.html> (дата обращения: 07.10.2020).
61. Попова З.Д., Стернин И.А. Очерки по когнитивной лингвистике : монография. Воронеж : Истоки, 2001. 189с.
62. Пословицы и поговорки. URL : <https://sbornik-mudrosti.ru> (дата обращения: 10.09.2020).
63. Пунш: история, рецепты и сервировка. URL : <https://выпейменя.рф/punsh-istorija-recepty-i-servirovka/> (дата обращения: 12.10.2020).
64. Пушкин А.С. Евгений Онегин. URL : <https://ilibrary.ru/text/436/index.html> (дата обращения: 23.09.2020).
65. Репрезентация времени в русских кулинаронимах (на материале названий рецептов). URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/reprezentatsiya-vremeni-v-russkih-kulinaronimah-na-materiale-nazvaniy-retseptov> (дата обращения: 12.10.2020).
66. Розен Е.В. Новые слова и устойчивые словосочетания в современном немецком языке: пособие для учителей. Москва : Просвещение, 1991. 192 с.
67. Самые ужасные блюда мира. URL: <https://ribalych.ru/2015/02/05/samye-uzhasnye-blyuda-mira/> (дата обращения: 05.11.2020).

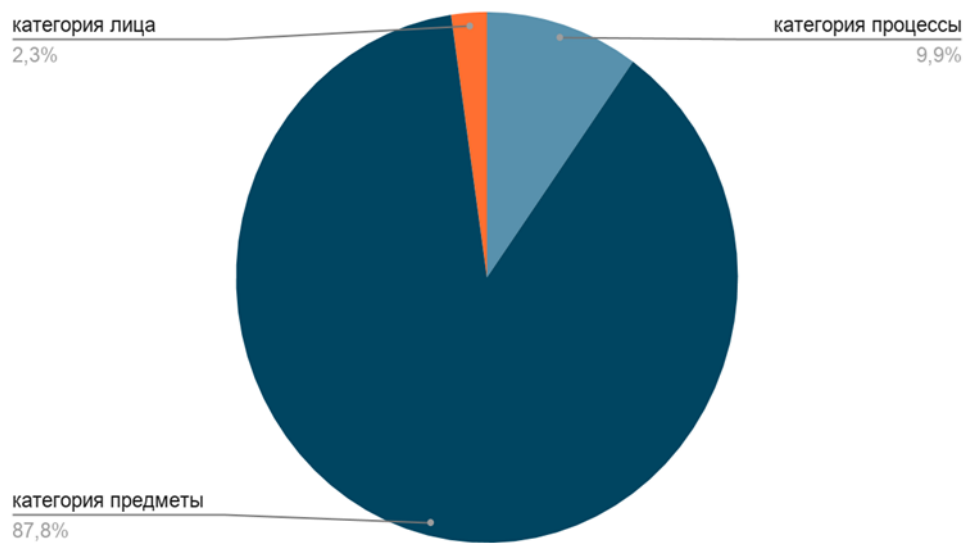
68. Собачье мясо в Китае .URL : <https://www.studychinese.ru/articles/1/187/> (дата обращения: 31.10.2020).
69. Современный толковый словарь изд. «Большая Советская Энциклопедия». URL : <https://classes.ru/all-russian/russian-dictionary-encycl.htm> (дата обращения: 11.10.2020).
70. Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка / под ред. А.Н. Чудинова. Санкт-Петербург : Издание книгопродавца В.И. Губинского, Типография С.Н. Худекова, 1894. 1004 с.
71. Словарь крылатых слов и выражений [авт.-сост. Л.Е. Тарасова]. Москва : 5 за знания, 2000. 272с.
72. Словарь кулинарных терминов. URL : <https://www.cook-book.ru/glossary/> (дата обращения: 01.09.2020).
73. Словарь синонимов русского языка - онлайн подбор. URL: <https://sinonim.org/> (дата обращения: 05.10.2020).
74. Словарь-тезаурус русских пословиц, поговорок и метких выражений [авт.-сост. В.И. Зимин]. Москва : АСТ-Пресс, 2020. 736с.
75. Старикова Г.Н. Тхи Хонг Чанг Хоанг. Трофонимы (ресторонимы) как особый тип эргонимов (на материале имен заведений общественного питания Москвы). *Вестник Томского государственного университета. Филология*. Томск, 2017. № 47. С. 72-87.
76. Суп Негро. URL: <https://gastrobook.ru/nepolitkorrektnyj-sup/> (дата обращения: 5.11.2020).
77. Суперанская А. В. Теория и методика ономастических исследований : учебное пособие. 2-е изд. Москва : ЛКИ, 2007. 256 с.
78. Тарталетка. URL : <https://ru.wikipedia.org/wiki/Тарталетка> (дата обращения: 23.10.2020).
79. Тер-Минасова С. Г. Язык и межкультурная коммуникация: учебное пособие. Москва : Слово, 2000. 164 с.
80. Терминоведение.: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / под ред. С.В. Гринев-Гриневича. Москва : Академия, 2008. 304 с.

81. Фомина М. И. Современный русский язык. Лексикология : учеб. для филол. спец. вузов. 4-е изд. Москва : Высшая школа, 2003. 415 с.
82. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/frantsuzskiy-gastronomicheskiy-diskurs-i-ego-zhanrovaya-palitra> (дата обращения: 15.10.2020).
83. Фуа-гра – запретный французский деликатес. URL: <https://gurmantur.com/evropa/franciya/fua-gra-zapretnyj-francuzskij-delikates> (дата обращения: 05.11.2020).
84. Холодная М.А. Особенности организации концептуальных структур: онтологический подход. URL: [https://lib.ipran.ru/upload/papers/paper\\_21665703.pdf](https://lib.ipran.ru/upload/papers/paper_21665703.pdf) (дата обращения: 6.10.2020).
85. Хроленко А. Т. Основы лингвокультурологии : учебное пособие. Москва : Флинта: Наука, 2009. 184 с.
86. Худяков А.А. Понятийные категории как объект лингвистического исследования. URL: <http://professor-hudyakov.ru/pdf/1999-notional.pdf> (дата обращения: 03.09.2020).
87. "Цыганский шницель" запретили. URL: <https://www.stolitsa.ee/po-umolchaniyu/cyganskiy-shnicelzapretili> (дата обращения: 5.11.2020).
88. Шиллер Ф. Пуншевая песня URL : <http://artsportal.ru/poetry/16332> (дата обращения: 19.09.2020).
89. Школьный водологический словарь русского языка. URL : <http://rus-yaz.niv.ru/doc/school-etymological-dictionary/index.htm> (дата обращения: 25.09.2020).
90. Шустова С. В. Типы и функции понятийных категорий. URL: [https://jor.ut.ac.ir/article\\_27660\\_f97dd7efbd1ab2996a7442c1324742a9.pdf](https://jor.ut.ac.ir/article_27660_f97dd7efbd1ab2996a7442c1324742a9.pdf) (дата обращения: 17.09.2020).
91. Этимологический онлайн-словарь русского языка Н. М. Шанского. URL : <https://lexicography.online/etymology/shansky/> (дата обращения: 18.10.2020).

92. Этимологический словарь русского языка. URL : <http://etymolog.ruslang.ru/index.php?act=contents&book=vasmer> (дата обращения: 10.10.2020).
93. Этимологический словарь русского языка / под ред. П.А. Крылов. Санкт-Петербург : Полиграфуслуги, 2005. 432 с.
94. Этимологический словарь русского языка. Серия "Русский язык от А до Я" / под ред. А.В. Семёнов. Москва : ЮНВЕС, 2003. 704 с.
95. 10 нелепых примеров политкорректности. URL : <https://bator.ru/10-nelepyh-primerov-politkorrektnosti> (дата обращения: 23.10.2020).
96. 10 необычных и смешных названий блюд. URL: <http://www.art-eda.info/10-neobychnyh-i-smeshnyh-nazvanij-blyud.html> (дата обращения: 5.11.2020).

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Points scored





## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Овощи

№	Название	№	Название
1	Аррорут	23	Морковь
2	Баклажаны	24	Огурец
3	Бамия	25	Пастернак
4	Батат	26	Патиссон
5	Брюква	27	Перец сладкий (болгарский)
6	Дайкон	28	Помидор
7	Кабачок	29	Помидоры черри
8	Каперсы	30	Радиккио
9	Капуста белокачанная	31	Редис
10	Капуста брокколи	32	Редька
11	Капуста брюссельская	33	Редька черная
12	Капуста	34	Репа
13	Капуста краснокочанная	35	Свекла
14	Капуста пак-чой	36	Топинамбур
15	Капуста пекинская	37	Турецкий горох (нут)
16	Капуста романеско	38	Тыква
17	Капуста савойская	39	Фенхель
18	Картофель	40	Хрен
19	Лук репчатый	41	Цуккини
20	Лук-порей	42	Чайот
21	Лук-шалот	43	Чеснок
22	Люффа	44	Ямс

### Фрукты

№	Название	№	Название
1	Абрикос	24	Лонган (Лам Яй)
2	Авокадо	25	Манго
3	Алыча	26	Мангостин
4	Ананас	27	Мандарин
5	Ананас	28	Маракуйя
6	Аннона (гуанабана)	29	Мушмула
7	Апельсин	30	Нектарин
8	Банан	31	Папайя
9	Бергамот	32	Персик
10	Гранат	33	Помело
11	Грейпфрут	36	Померанец
12	Груша	35	Рамбутан
13	Гуава	36	Салак (змеиный фрукт)
14	Джекфрут	37	Саподилла
15	Драконовый фрукт (питахайя)	38	Свити

16	Дуриан	39	Слива
17	Карамбола	40	Танжело
18	Киви	41	Хеномелес
19	Клементины	42	Хурма
20	Кумкват	43	Цитрон
21	Лайм	44	Черимойя
22	Лимон	45	Чомпу
23	Личи	46	Яблоко

## Зелень

№	Название	№	Название
1	Артишок	11	Ревень
2	Аспарагус (спаржа)	12	Руккола
3	Базилик	13	Салат
4	Бобы	14	Сельдерей
5	Бодяк огородный	15	Укроп
6	Донник	16	Цикорий
7	Дягиль	17	Черемша
8	Мангольд	18	Шпинат
9	Орегано	19	Щавель
10	Петрушка		

## Ягоды

№	Название	№	Название
1	Арбуз	18	Крыжовник
2	Барбарис	19	Лимонник
3	Брусника	20	Малина
4	Бузина	21	Морошка
5	Виноград	22	Облепиха
6	Годжи ягоды	23	Оливки
7	Голубика	24	Рябина
8	Вишня	25	Терн
9	Дыня	26	Фейхоа
10	Ежевика	27	Физалис
11	Земляника	28	Черешня
12	Ирга	29	Черная смородина
13	Калина	30	Черника
14	Кизил	31	Черемуха
15	Клубника	32	Черноплодная рябина
16	Клюква	33	Шелковица
17	Красная смородина	34	Шиповник

## Грибы

№	Название	№	Название
1	Белый гриб (боровик)	13	Рыжик
2	Вешенки	14	Рядовки
3	Груздь	15	Сморчки

4	Ивишень (подвишенник)	16	Сыроежки
5	Лисички	17	Шампиньон
6	Маслята	18	Шиитак
7	Моховик	19	Шимеджи
8	Муэр	20	Эноки
9	Опята		
10	Подберезовик		
11	Подосиновик		
12	Подосиновик		

### Специи

№	Название	№	Название
1	Анис	13	Куркума
2	Аннато	14	Лавровый лист
3	Бадьян	15	Лакрица (солодка)
4	Ваниль	16	Перец кайенский
5	Васаби	17	Перец острый, красный
6	Галангал	18	Перец черный
7	Горчица	19	Перец чили
8	Душица	20	Соль
9	Жимолость	21	Черный кардамон
10	Имбирь	22	Черный тмин
11	Каркаде		
12	Крачай		

### Орехи

№	Название	№	Название
1	Арахис	9	Кола
2	Бразильский орех	10	Макадамия
3	Водяной орех	11	Миндаль
4	Грецкий орех	12	Мускатный орех
5	Каштан	13	Пекан
6	Кедровые орехи	14	Пинии
7	Кешью	15	Фисташки
8	Кокос	16	Фундук

### Сухофрукты

№	Название	№	Название
1	Изюм	4	Финик
2	Инжир	5	Чернослив
3	Курага		

### Мясо

№	Название	№	Название
1	Баранина	5	Конина

2	Бекон	6	Кролик
3	Буженина	7	Оленина
4	Верблюжати́на	8	Печень
9	Ветчина	14	Крокодилье мясо
10	Говядина	15	Сало
11	Зайчатина	16	Свинина
12	Китовое мясо	17	Телятина
13	Козье мясо	18	Язык

### Птицы

№	Название	№	Название
1	Глухарь	8	Рябчик
2	Голубь	9	Страус
3	Гусь	10	Тетерев
4	Индейка	11	Утка
5	Курица	12	Цесарка
6	Куропатка	13	Цыплята
7	Перепелка		

### Рыба

№	Название	№	Название
1	Анчоусы	24	Налим
2	Барабулька (султанка)	25	Окунь
3	Голавль	26	Осетр
4	Горбуша	27	Палтус
5	Дорадо	28	Пангасиус
6	Ёрш	29	Пикша
7	Зубатка	30	Плотва
8	Камбала	31	Сазан
9	Карась	32	Салака
10	Карп	33	Сардина
11	Кета	34	Сельдь
12	Кефаль	35	Семга
13	Корюшка	36	Сиг
14	Красноперка	37	Скумбрия
15	Линь	38	Сом
16	Лещ	39	Ставрида
17	Лосось	40	Стерлядь
18	Луфарь	41	Судак
19	Макрель	42	Толстолобик
20	Минтай	43	Треска
21	Мойва	44	Тунец
22	Морской окунь	45	Форель
23	Щука	46	Хек
		47	Язь

### Морепродукты

№	Название	№	Название
1	Водоросли 1	3	Лобстер (омар)
2	Кальмар	4	Мидия
5	Каракатица	10	Морская капуста
6	Краб	11	Морские гребешки
7	Креветка	12	Осьминог
8	Лангуст	13	Трепанг
9	Лангустины	14	Устрица

#### Молочные продукты

№	Название	№	Название
1	Брынза	7	Йогурт
2	Камамбер и бри	8	Творог
3	Кефир	9	Тофу
4	Масло сливочное	10	Ряженка
5	Сливки		
6	Сметана		

#### Крупы

№	Название	№	Название
1	Амарант	19	Овес
2	Басмати	10	Овсянка
3	Горох	11	Перловая крупа
4	Гречка	12	Пшено
5	Дикий рис	13	Рис
6	Киноа	14	Сорго
7	Кукурузная крупа	15	Чечевица
8	Манка	16	Ячмень
		17	Ячневая крупа

#### Напитки

№	Название	№	Название
1	Абсент	32	Коктейль
2	Аквавит	33	Кола
3	Анисовая настойка	34	Компот
4	Арак	35	Коньяк
5	Арманьяк	36	Кофе
6	Бальзам	37	Крюшон
7	Бенедиктин	38	Кумыс
8	Бренди	39	Ликер
9	Бурбон	40	Лимонад
10	Вермут	41	Медовуха
11	Вино	42	Мартини
12	Виски	43	Молоко
13	Вишневый ликер	44	Морс
14	Вода негазированная	45	Пунш
15	Вода газированная	46	Пиво

16	Водка	47	Писко
17	Глинтвейн	48	Ром
18	Гоголь-моголь	49	Сакэ
19	Граппа	50	Самогон
20	Грог	51	Сбитень
21	Джин	52	Сок
22	Джулеп	53	Сливовица
23	Кальвадос	54	Спирт
24	Какао	55	Сыворотка
25	Кашаса	56	Текила
26	Квас	57	Узвар
27	Кефир	58	Физ
28	Кисель	59	Фраппе
29	Коблер	60	Чай
30	Шартрез	61	Эг-ног
31	Шампанское		

#### Механические способы обработки

№	Название	№	Название
1	Сортирование	8	Прессование
2	Просеивание	9	Формование
3	Перемешивание	10	Дозирование
4	Очистка	11	Панирование
5	Измельчение.	12	Фарширование
6	Шпигование	13	Рыхление

#### Гидромеханические способы обработки

№	Название	№	Название
1	Промывание	5	Фильтрование
2	Замачивание	6	Эмульгирование
3	Флотация	7	Пенообразование
4	Осаждение		

#### Маслообменные способы обработки

№	Название	№	Название
1	Растворение	3	Сушка
2	Экстракция		

#### Химические, биохимические, микробиологические способы обработки

№	Название	№	Название
1	Сульфитация	4	Химическое разрыхление теста
2	Маринование	5	Спиртовое и молочнокислое брожение
3	Фиксация рыбных полуфабрикатов	6	Ферментирование мяса

## Тепловая обработка

№	Название	№	Название
1	Варка основным способом	7	Жарка в жарочных шкафах
2	Припускание	8	Жарка на открытом огне
3	Варка паром	9	Опаливание
4	Варка (припускание) в СВЧ-аппаратах	10	Бланширование (ошпаривание)
5	Жарка на нагретых поверхностях	11	Пассерование
6	Жарка в жире	12	Термостатирование

## Другие технологии приготовления

№	Название	№	Название
1	Абилировать	16	Оттяжка
2	Вяление	17	Панирование
3	Гарнировать	18	Пассеровать
4	Глясировать	19	Пастеризовать
5	Гратинировать	20	Подпылить
6	Гратинировать	21	Пошировать (припустить)
7	Декантировать	22	Припылять
8	Заколеровать	23	Протереть
9	Изнутри	24	Расстойка
10	Карбовать	25	Свертывание
11	Мариновать	26	Тушение
12	Мацерировать	27	Фраппировать
13	Лиировать	28	Цизелировать
14	Обдать	29	Шпиговать
15	Откинуть		

## Блюда из мяса

№	Название	№	Название
1	Адобо	36	Самса
2	Азу	37	Сарид
3	Айнтопф	38	Сате
4	Бекон с капустой	39	Свичкова на сметане
5	Бешбармак	40	Сиве
6	Билтонг	41	Сиченики
7	Биточки	42	Соллонтхан
8	Булетте	43	Солонина
9	Ветчинный хлеб	44	Стейк
10	Галантин	45	Стейк-фри
11	Гамбургер	46	Степени прожарки мяса
12	Джерки	47	Стриплойн
13	Жаркое	48	Стью
14	Заливное	49	Сувлаки
15	Идра	50	Суп из собаки
16	Киббех	51	Тавранчук
17	Кнели	52	Тантуни

18	Котлета	53	Террин
19	Лабскаус	54	Тефтели
20	Макароны «по-флотски»	55	Токана
21	Момо	56	Фатаньерош
22	Мясо по-французски	57	Фрикадельки
23	Нарын	58	Хаше
24	Оджахури	59	Хычин
25	Паштет	60	Хэш (блюдо)
26	Пельмени	61	Чакапули
27	Пиде	62	Чебурек
28	Плескавица	36	Чевапчичи
29	Пряженина	64	Чиг-кефте
30	Рагу	65	Чизбургер
31	Рагу фин	66	Чолнт
32	Рибай	67	Чучвара
33	Рисолле	68	Шницель
34	Ромштекс	69	Шведские фрикадельки
35	Шаурма	70	Ягнятина

## Блюда с рыбы

№	Название	№	Название
1	Алйотта	22	Рыбный плов
2	Буйабес	23	Саламур
3	Гаспачуэло	24	Сарсуэла (блюдо)
4	Голубой карп	25	Сашими
5	Даси	26	Севиче
6	Искушение Янсона	27	Сиченики
7	Калакукко	28	Строганина
8	Калдейрада	29	Сугудай
9	Камабоко	30	Тала (блюдо)
10	Камбала по-финкенвердерски	31	Тарамасалата
11	Кеджери	32	Террин
12	Клэм-чаудер	33	Угорь в зелёном соусе
13	Коктал (блюдо)	34	Уха
14	Лаулау	35	Фаршированная рыба
15	Панфиш	36	Царникавская минога
16	Паровая рыба	37	Цаца (блюдо)
17	Рождественский карп	38	Чаудер (блюдо)
18	Рыба по-гречески	39	Щипаная
19	Рыбная булочка	40	Эскабече
20	Рыбные пельмени		
21	Рыбные шарики		

## Десерты

№	Название	№	Название
1	Айвовый мармелад	26	Крембо
2	Алкогольные взбитые сливки	27	Лимбургский пирог
3	Афганское печенье	28	Лукумадес



4	Ашуре	29	Маффин
5	Баррига де фрейра	30	Мухаллеби
6	Бекмес	31	Мямми
7	Бугаца	32	Нардек
8	Буше (пирожное)	33	Открытый пирог
9	Варенье	34	Папу-де-анжу
10	Галактобуреко	35	Персипан
11	Гранита	36	Сало в шоколаде
12	Гуди (пудинг)	37	Сметанник (торт)
13	Джалеби	38	Смузи
14	Жент	39	Тайяки
15	Зальцбургские клёцки	40	Тарталетка
16	Золотое изобилие	41	Тавук-гёксу
17	Йогурт	42	Трайфл
18	Карамельный пудинг	43	Тираж сахарный
19	Кинуски	44	Творожный сырок
20	Кисель	45	Фирни
21	Кнафе	46	Цимес
22	Коблер (пирог)	47	Чизкейк
23	Коктейльная вишня	48	Шербет (мороженое)
24	Конфитюр	49	Шоколадный фондан
25	Кранахан	50	Ябчанка

## Супы

№	Название	№	Название
1	Ахиако	26	Нэнмён
2	Аквакотта	27	Окрошка
3	Авголемоно	28	Фо
4	Беконный суп	29	Позоле
5	Пивной суп	30	Рамэн
6	Борщ	31	Рассольник
7	Капустница	32	Сальморехо
8	Калду верде	33	Саюр-асем
9	Касуэла	34	Суп из акульих плавников
10	Каштановый суп	35	Щавелевый суп
11	Куриный суп с лапшой	36	Щи
12	Чупе	37	Креветочный суп
13	Холодник	38	Солянка
14	Суп-пюре из брокколи	39	Вишнёвый суп
15	Крем Нинон	40	Гороховый суп
16	Даньхуатан	41	Страчателла
17	Французский луковый суп	42	Том-ям
18	Гаспачо	43	Томатный суп
19	Комкук	44	Свадебный суп
20	Гуляш	45	Суп из зимней тыквы
21	Гамбо	46	Ватерзой
22	Харчо	47	Вишисуаз
23	Лагман	48	Таратор
24	Калакейтто	49	Кук

25	Мисоциру	50	Комкук
----	----------	----	--------

#### Названия профессий

№	Название	№	Название
1	Шеф-повар	9	Рюмер
2	Шоколатье	10	Пиццамейкер (пиццайоло)
3	Кондитер	11	Дегустатор
4	Повар	12	Обвальщик
5	Пекарь	13	Технолог общественного питания
6	Винодел	14	Технолог пищевого производства
7	Купажист	15	Технолог-разработчик пищевых добавок
8	Пивовар	16	Технолог масложировой продукции

#### Неполиткорретные названия блюд

№	Название	№	Название
1	Суп Негро (Sopa de Frijol Negro)	5	Цыганский шницель
2	Коричневая Бетти / Apple Brown Betty	6	Парижская грудь
3	Голова мавра (Голова негра)	7	Хот дог
4	Мавр в рубашке	8	Макароны Stozzapreti (Задушенный священник)

«Неполиткорретные» блюда из-за жестокого обращения с животными, связанного со способом приготовления

№	Название	№	Название
1	Мозги обезьяны(ХоуНао)	5	Блюда из мяса аллигаторов
2	Рыба инь ян	6	Dog Spring Rolls
3	Балют	7	Ортолан
4	Кивиак	8	Фуа-гра

**Декларація  
академічної доброчесності  
здобувача ступеня вищої освіти ЗНУ**

Я, Зибенкова Тетяна Сергіївна, студент(ка) магістратури, форми навчання *денної*, факультету *філологічного спеціальності 035 "Філологія"* спеціалізації *035.034 "Слов'янські мови та літератури (переклад включно). Перша - російська"* освітньої програми *"Російська мова і зарубіжна література. Друга мова"*, адреса електронної пошти [zybenkova.t@gmail.com](mailto:zybenkova.t@gmail.com), підтверджую, що написана мною кваліфікаційна робота на тему - *«Основные тенденции формирования и функционирования наименований понятийной сферы «еда» в современном русском языке»* відповідає вимогам академічної доброчесності та не містить порушень, що визначені у ст. 42 Закону України «Про освіту», зі змістом яких ознайомлений/ознайомлена;

- заявляю, що надана мною для перевірки електронна версія роботи є ідентичною її друкованій версії;
- згоден/згодна на перевірку моєї роботи на відповідність критеріям академічної доброчесності у будь-який спосіб, у тому числі за допомогою інтернет-системи а також на архівування моєї роботи в базі даних цієї системи.

Дата \_\_\_\_\_ Підпис \_\_\_\_\_ ПІБ (студент) \_\_\_\_\_  
Дата \_\_\_\_\_ Підпис \_\_\_\_\_ ПІБ (науковий керівник) \_\_\_\_\_