

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

ФІЛОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА СЛОВ'ЯНСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

КУЛІНАРОНИМИ-ЕКЗОТИЗМИ У СУЧАСНІЙ РОСІЙСЬКІЙ МОВІ

**(КУЛИНАРОНИМЫ-ЭКЗОТИЗМЫ В СОВРЕМЕННОМ РУССКОМ
ЯЗЫКЕ)**

Виконала: студентка 2 курсу, гр. 8.0350 р/з
спеціальності 035 «Філологія»,
спеціалізації 035.03 «Слов'янські мови та
літератури (переклад включно), перша –
російська»,
освітньої програми «Російська мова і зарубіжна
література. Друга мова»

_____ Д. І. Федорець

Керівник: _____ доц. Т. О. Хейлік

Рецензент _____ доц. І. Л. Мацегора

Запоріжжя
2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет *філологічний*
Кафедра *слов'янської філології*
Рівень вищої освіти *магістр*
Спеціальність *035 “Філологія”*
Спеціалізація *035.03 4 “Слов'янські мови та літератури (переклад включно), перша – російська”*
Освітня програма *“Російська мова і зарубіжна література. Друга мова”*

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Павленко І.Я.

“ ___ ” _____ 2021 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Федорець Дар'ї Іллівні

1. Тема роботи: *Кулинаронимы-экзотизмы в современном русском языке*,
керівник роботи – к.філол.н., доц. Хейлік Т.О.
затверджені наказом ЗНУ від “02” червня 2021 року № 808-с
2. Строк подання студентом роботи – 10.11.2021
3. Вихідні дані до роботи: *выборка кулинаронимов-экзотизмов из русскоязычных онлайн-меню ресторанов, из кулинарных блогов и энциклопедий; языковедческие работы Л.П. Крысина, М.А. Кузиной и др., монографии, диссертации и научные статьи, посвящённые анализируемой проблеме.*
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):
 - 1) *Понятие о гастрономической культуре и особенностях её вербализации.*
 - 2) *Теоретические основы изучения кулинарно-экзотической лексики.*
 - 3) *Экзотические кулинаронимы в современном русском языке.*
5. Перелік графічного матеріалу: *таблица*

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада Консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Хейлік Т.О., доцент		
2	Хейлік Т.О., доцент		
3	Хейлік Т.О., доцент		
Вступ, висновки	Хейлік Т.О., доцент		

7. Дата видачі завдання 01.10.2020 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів написання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Збір та систематизація матеріалу	Листопад-грудень 2020 р.	
2	Аналіз науково-критичної літератури з обраної проблеми	Січень-березень 2021 р.	
3	Вступ	Квітень 2021 р.	
4	Розділ 1. <i>Понятие о гастрономической культуре и особенностях её вербализации</i>	Травень-червень 2021 р.	
5	Розділ 2. <i>Теоретические основы изучения кулинарно-экзотической лексики</i>	Липень-серпень 2021 р.	
6	Розділ 3. <i>Экзотические кулинаронимы в современном русском языке</i>	Вересень 2021 р.	
7	Висновки	Жовтень 2021 р.	
8	Оформлення роботи, нормоконтроль	Листопад 2021 р.	
9	Захист роботи	Грудень 2021 р.	

Студентка _____

Д.І.Федорець

Керівник роботи _____

Т.О. Хейлік

Нормоконтроль пройдено.

Нормоконтролер _____

Н.В.Козленко

РЕФЕРАТ

Текст квалификационной работы магистра 65 страниц, 72 источника.

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ – русскоязычные онлайн-меню ресторанов, кулинарные блоги, кулинарные словари и энциклопедии, включающие экзотичные наименования национальных кухонь.

ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ – кулинаронимы-экзотизмы в системе русской лексики еды.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ – выделить корпус экзотических кулинаронимов в современной русской лексике еды, выявить тенденции развития данного словарного пласта, исследовать причины появления экзотизмов в наименованиях блюд, указать наиболее интенсивные языки-источники (и, соответственно, наиболее популярные национальные кухни).

ЗАДАЧИ:

- 1) обозначить место еды в культурологическом плане;
- 2) изучить основные подходы к определению понятий «экзотизм», «кулинароним», проанализировать современный уровень лингвистических исследований экзотических кулинаронимов;
- 3) выделить основные причины появления экзотических кулинаронимов и пути их заимствования;
- 4) охарактеризовать признаки экзотической лексики, входящей в состав кулинарных названий;
- 5) на основе статистических данных выяснить, какие языки стали наиболее интенсивными источниками кулинаронимов-экзотизмов;
- 6) выявить тенденции наименования блюд с компонентом-экзотизмом.

АКТУАЛЬНОСТЬ работы обусловлена возросшим интересом к экзотической кулинарии, обусловленной интересом к чужой культуре и развитием туризма.

НОВИЗНА работы состоит в новизне самого фактического материала, который ещё не был объектом системного изучения. Материал впервые подвергается структурно-семантическому анализу.

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ – описательный, статистический, количественный анализ.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: материалы работы могут быть использованы в последующих исследованиях пищевой традиции как лингвистического и культурного явления, при написании курсовых и квалификационных работ студентами филологического факультета.

СТРУКТУРА РАБОТЫ: квалификационная работа магистра состоит из введения, трёх разделов с подразделами, заключения, списка использованной литературы и приложения.

АПРОБАЦИЯ РАБОТЫ: материалы и результаты исследования были представлены в докладах на V-й и VI Всеукраинской научно-практической Интернет-конференции студентов, аспирантов, молодых учёных, на

университетской научно-практической конференции студентов, аспирантов, докторантов и молодых учёных «Молодая наука – 2021».

КУЛИНАРОНИМ, ЭКЗОТИЗМ, ЗАИМСТВОВАНИЯ, ГЛЮТТОНИМ,
ГАСТРОНИМ, КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ, ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
КУЛЬТУРА

ABSTRACT

The text of the master's work consists of 65 pages, 72 sources.

The object of the research is Russian-language online restaurant menus, culinary blogs, culinary dictionaries and encyclopedias, including exotic names of national cuisines.

SUBJECT OF RESEARCH is exotic culinaronym in the Russian food vocabulary

The purpose is to highlight the corpus of exotic culinary names in the modern Russian vocabulary of food, identify trends in the development of this vocabulary layer, investigate the reasons for the appearance of exoticisms in the names of dishes, indicate the most intense source languages (and, accordingly, the most popular national cuisines).

In the course of the study, the following **TASKS** are supposed to be solved:

- to designate the place of food in cultural terms;
- to study the main approaches to the definition of the concepts of "exoticism", "culinaronym", to analyze the current level of linguistic research of exotic culinary names;
- to highlight the main reasons for the appearance of exotic culinary names and ways of borrowing them;
- to characterize the signs of exotic vocabulary included in the composition of culinary names;
- to find out which languages have become the most intense sources of exotic culinary names on the basis of statistical data;
- to identify trends in the names of dishes with an exotic component.

METHODS OF RESEARCH: descriptive, statistical, quantitative analysis.

THE SCIENTIFIC NOVELTY of the study consists in the novelty of the factual material itself, which has not yet been the object of systematic study. For the first time, the material is subjected to structural and semantic analysis.

SCOPE – materials of the work can be used in subsequent studies of the food tradition as a linguistic and cultural phenomenon, when writing term papers and qualification works by students of the philological faculty.

STRUCTURE OF WORK: Master's qualification work consists of an introduction, three sections with subsections, a conclusion, a list of used literature and an appendix.

WORK APPROBATION: materials and research results were presented in reports at the V-th and VI-th All-Ukrainian scientific and practical Internet conference of students, graduate students, young scientists, at the university scientific and practical conference of students, graduate students, doctoral students and young scientists "Young Science - 2021".

**CULINARONYM, EXOTICISM, BORROWING, GLUTTONYM,
GASTRONYM, FOOD CULTURE, GASTRONOMIC CULTURE**

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	8
РАЗДЕЛ 1. ПОНЯТИЕ О ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И ОСОБЕННОСТЯХ ЕЁ ВЕРБАЛИЗАЦИИ	13
1.1. Еда как отражение культуры	13
1.2. Способы номинации пищи	18
РАЗДЕЛ 2. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ КУЛИНАРНО-ЭКЗОТИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ	21
2.1. Кулинаронимы в системе русского языка	21
2.2. Экзотическая лексика: проблема выделения и релевантные признаки	29
2.3. Современный уровень лингвистических исследований экзотических кулинаронимах	36
РАЗДЕЛ 3. ЭКЗОТИЧЕСКИЕ КУЛИНАРОНИМЫ В СОВРЕМЕННОМ РУССКОМ ЯЗЫКЕ	40
3.1. Структурно-семантические особенности экзотических кулинаронимов	40
3.2. Языки-источники кулинарных экзотизмов	47
3.3. Лексико-тематические группы кулинаронимов-экзотизмов	58
ВЫВОДЫ	63
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	66
ПРИЛОЖЕНИЕ	73

ВВЕДЕНИЕ

Корпус национальной кухни, являющийся частью культуры каждого народа, постоянно расширяется, в него добавляются новые блюда, напитки, мучные изделия. Гастрономия как наука, изучающая связь между культурой и пищей, относится к одной из национально-специфических культурогенных сфер, которые определяют специфику образа жизни народов. Появление нового блюда в кулинарии требует создание для него названия, то есть выбор языковых единиц, которые осуществляют уникальную номинацию пищи. Благодаря номинации кулинарного продукта становится возможной передача кулинарной информации. Название блюда представляет одно из средств выражения авторского отношения к блюду. Значимость кулинаронимов состоит в том, что они дают возможность подчеркнуть специфику того или иного блюда (его способ приготовления, ингредиенты и др.).

Кулинаронимы состоят не только из элементов, которые обозначали бы лишь кулинарную специфику, но и из «экстракулинарных» элементов. Питание человека не подчиняется только лишь природным законам. Не менее сильное влияние оказывают на него разнообразные культурные факторы. Лингвокультурологический подход к изучению национальных блюд отвечает за формирование представлений о концептосфере повседневности определённых народов. К сфере национальной кухни относится не только физиологическая потребность человека в еде, обеспечивающая выполнение витальной функции, но и особенности приготовления и употребления пищи, а также эстетические, философские, религиозные и нравственные представления о еде.

Процесс питания стал одним из способов кодирования культурной информации, знаком культурных явлений, социальных явлений и источником базовых метафор, которые описывают интеллектуальную деятельность человека. В 1980 – 1990-х годах в американской науке было сформировано направление исследований пищи *food studies*, что

свидетельствует о важности изучения данной темы. Для описания культурного аспекта еды пользуются различными терминами: культура питания, пищевое поведение, пищевой код культуры, пищевой стиль культуры, гастрономическая культура.

С помощью пищи можно передавать информацию, имеющую важное социальное и культурное значение. Семантика продуктов и кулинарных процессов выделяет события, значимые для коллектива или отдельных людей. Всякое меню опирается на национальную, региональную или социальную традицию, представляющую собой аналог языка, но эта структура реализуется по-разному в зависимости от индивидуальных или групповых предпочтений, времени года, финансовых обстоятельств и других переменных, т. е. приобретает свойства речи [22, с. 83].

Изучение и обогащение гастрономической культуры новыми текстами даёт возможность обнаружить механизмы формирования, трансляции норм и ценностей. Развитие гастрономической культуры способствует сохранению традиционных форм бытования лексики еды. Гастрономический дискурс привлекает внимание многих исследователей. Так, в последнее время появились работы, изучающие «гастрономические карты» песен различных групп, особенности функционирования кулинаронимов в теледискурсе и т.д.

Теоретическую базу исследования составили работы лингвистов А.Н.Леоновой [35], [36], Л.Р.Ермаковой [17], Е.А.Градалевой [14], Е.Д. Ковалёва [26], И.Р. Кожевникова [26], Г.А. Ащенковой [2], М.А.Беллон [3], А.Д.Копаневой [28], Ван Чжицзы [7] и других. В частности, А.Н.Леонова [36] впервые употребляет понятие «кулинароним» в языковой системе, Л.Р. Ермакова [17] употребляет термин «глюттонический прагматоним», рассматривая глюттонические прагматонимы в связи с национальным характером. Е. А. Градалева [14] дополняет термин «глюттонический прагматоним», добавляя в его состав ещё и названия заведений питания и торговых марок продуктов питания. Е.Д. Ковалёв, И.Р. Кожевников [26] придерживаются подхода, который основывается на том, что кулинаронимы

относятся к ономастической лексике, т.е. являются одним из разрядов ономастики. Идею о том, что кулинароним обладает характеристиками лексико-тематической группы поддерживает Г. А. Ащенкова [2]. А.Д.Копанева [28] обращается к изучению наименований блюд с точки зрения их происхождения, исследует проблему транслитерации названий блюд и указывает на то, что практически все названия заимствуются в основном при помощи транслитерации или описательного перевода. Ван Чжицзы [7] отмечает, что использование лингвокультурологического подхода позволяет выявить национально-культурные особенности наименований блюд. Е.В.Смиронова [49] относит кулинарный туризм к одним из самых популярных видов современного туризма. М.А.Беллон [3] принадлежит точка зрения о том, что еда может становиться носителем духовности и культурных ценностных смыслов.

Среди заимствованных кулинаронимов, которые активно пополняют словарный состав языка, всё более высоким становится процент экзотизмов. Присутствие иноязычных заимствований в названиях ресторанных блюд имеет определенную прагматическую направленность – привлечение внимания потенциальных клиентов, которые желают попробовать экзотические блюда и напитки. Пополнение парадигмы экзотической лексики наименований еды и напитков происходит динамично ввиду возросшего интереса к туризму как познанию чужой культуры.

На лингвистический уровень оказал влияние процесс глобализации. Благодаря глобализации стало возможно сближение народов, взаимное обогащение культур. Популярной тенденцией стал гастрономический туризм, привлекающий туристов в разные страны не только культурными достопримечательностями, но и едой. В результате этого путешественники стали привозить домой рецепты новых блюд и пополнять свою культуру новой лексикой. Гастрономический туризм — это поездка по континентам и странам для ознакомления с особенностями местных кухонь, кулинарными обычаями, а также, с целью отведать уникальные для приезжего человека

блюда или продукты [25, с.101]. По всему миру открываются рестораны национальных кухонь: итальянская, французская, грузинская, китайская, японская, украинская, греческая и т.д. Для «своих» национальные рестораны являются маркером собственной культуры, а для «чужих» они открывают возможности культурного диалога.

Экзотизация речи – это определённая тенденция в проявлениях современной культурной традиции. Через экзотизмы представляется языковая картина мира. Среди экзотической лексики наименований в сфере кулинарии можно выделить несколько групп: названия экзотических блюд, названия экзотических напитков, названия экзотических приправ и соусов. Экзотическая лексика еды даёт возможность каждой культуре проявить свою индивидуальность и сохранить свою пищевую традицию. Наряду с номинативной функцией, экзотическая лексика также передает местный колорит и национальные особенности какой-либо страны или региона. Столь популярный гастрономический туризм позволяет обмениваться кулинарным опытом, накопленным разными народами, развивать языки за счёт заимствований названий блюд с компонентом-экзотизмом. Теме экзотизации кулинарной лексики посвящены работы О.В.Семаевой [47], М.А. Кузиной [31; 32].

Цель нашей работы – выделить корпус экзотических кулинаронимов в современной русской лексике еды, выявить тенденции развития данного словарного пласта, исследовать причины появления экзотизмов в наименованиях блюд, указать наиболее интенсивные языки-источники (и, соответственно, популярные национальные кухни). Анализ экзотизмов в русскоязычных меню и кулинарных энциклопедиях позволит проследить характер взаимодействия с различными этносами. В ходе исследования предполагается решить следующие задачи: обозначить место еды в культурологическом плане; изучить основные подходы к определению понятий «экзотизм», «кулинароним», проанализировать современный уровень лингвистических исследований экзотических кулинаронимов;

выделить основные причины появления экзотических кулинаронимов и пути их заимствования; охарактеризовать признаки экзотической лексики, входящей в состав кулинарных названий; на основе статистических данных выяснить, какие языки стали наиболее интенсивными источниками кулинаронимов-экзотизмов; выявить тенденции наименования блюд с компонентом-экзотизмом.

Научная новизна работы состоит в новизне самого фактического материала, который ещё не был объектом системного изучения. Материал впервые подвергается структурно-семантическому анализу. Материалом для нашего исследования послужили русскоязычные тексты меню ресторанов, специализирующихся на разных национальных кухнях, кулинарные энциклопедии и кулинарные блоги. Общее число исследуемых названий блюд составило 861 единицу.

Наименования блюд представляют собой открытую для проникновения новых элементов систему, динамичную, легко приспособляющуюся к включению в себя новых единиц лексики.

Как видим, еда как объект исследования рассматривается в различных социальных и гуманитарных науках как культурная концепция. Прием пищи — это традиция, посредством которой человек чувствует свою принадлежность к определённой культуре.

РАЗДЕЛ 1.

ПОНЯТИЕ О ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И ОСОБЕННОСТЯХ ЕЁ ВЕРБАЛИЗАЦИИ

1.1. Еда как отражение культуры

Национальная кухня является важным компонентом традиций всех народов и неотъемлемой частью повседневной жизни любой культуры. Этнографы начинают исследовать жизнь любого этноса с описания национальных блюд, которые отражают историю, быт и нравы народа. Пищевые предпочтения человека формируются обществом с раннего возраста и впоследствии предстают ярким половозрастным и этническим маркером. Питание человека не подчиняется только лишь природным законам. Не менее сильное влияние оказывают на него разнообразные культурные факторы. Процесс питания стал ещё одним способом кодирования культурной информации, а пища стала источником базовых метафор, описывающих интеллектуальную деятельность человека, и знаком многих социальных и культурных явлений. Именно такой подход к исследованию пищи получил развитие в трудах структуралистов и семиотиков [21, с. 80]. В 1980 – 1990-х годах в американской науке было сформировано направление *food studies* (пищевые исследования, пищевые студии), которое занималось критическими исследованиями еды и её связью с культурой, историей, наукой, искусством. Данные исследования объединили историков, этнографов, антропологов, социологов, экономистов для всестороннего изучения сферы еды.

Пища является одним из своеобразных выразителей оппозиции «свой – чужой» в повседневных взаимодействиях, но при этом пищевая традиция – мощное средство объединения этносов. Попробовав национальное блюдо, мы можем приблизиться к пониманию культуры другой страны. В любом городе можно встретить рестораны разных кухонь, а также рестораны, которые

специализируются на определённом способе приготовления пищи, к примеру: суши-бары, гриль-бары, пиццерии, хинкальни и др. Многообразие различных названий блюд происходит ввиду обогащения сферы кулинарии новыми заимствованиями, привлекающими внимание потребителей.

Еда вызывает интерес, начиная с изучения истории пищевой традиции до символического значения, которое несёт общественное питание. Можно говорить о том, что еда стала в большей степени важной частью повседневной культуры, а не только средством удовлетворения биологической потребности. Изучение еды может происходить на основании разных подходов: технологический (способ приготовления пищи), биохимический (состав продуктов), медицинский (лечебные/приносящие вред свойства еды), этнографический (обрядовая, ритуальная, праздничная пища этносов и народов), исторический (эволюция пищевых привычек, способов производства пищи, стратегий обеспечения едой), литературоведческий (метафоры, мотивы «еды» в творчестве художников слова), искусствоведческий (от изображения трапезы в росписях древних цивилизаций, натюрморта в живописи до коллекции винных этикеток в Эрмитаже, Fashion Food и течения «Eat Art»), лингвистический (специфика концептов «пищи», лексико-семантико-синтаксические особенности конструкций, выражающих значение потребления пищи и напитков) [10].

Кулинария содержит национально-культурную информацию и предстаёт своеобразным идентификатором принадлежности человека к определённой культуре. Процесс приготовления пищи стал важной частью культурно-бытового уклада жизни человека и концентратом культурных смыслов. Процесс потребления пищи, таким образом, стал культурным ритуалом, при помощи которого человек либо осознаёт себя частью одной культуры, либо отделяет себя от неё. На выбор продуктов, способы их приготовления, отношение к еде влияют разные условия проживания, социально-экономические показатели. Можно говорить о том, что в процессе

потребления еды пища усваивается не только в материальном, но и духовном плане.

Для описания культурного аспекта еды пользуются различными терминами: культура питания, пищевое поведение, пищевой код культуры, пищевой стиль культуры, гастрономическая культура. Пищевой код культуры содержит информацию о традициях, ценностных ориентирах, базовых элементах картины мира, поведенческих паттернах, а также о социальной структуре и принципах социальной дифференциации [21, с. 83]. Гастрономическая культура – это культурно специфичная система норм, принципов и образцов, воплощающаяся в (а) способах приготовления пищи, (б) наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, (в) практике потребления пищи, а также (г) рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи [21, с. 84]. Она нацелена на комплексное изучение культурного феномена пищи.

Гастрономическая культура выполняет несколько функций: регулятивную (гастрономическая культура поддерживает существующий социальный порядок, устоявшийся нормативный аспект и очерчивает границы допустимого: к примеру, отношение к поеданию мяса в определённых этносах); функцию маркирования статуса индивида (функция обусловлена стратификацией общества, когда социальный статус человека влияет на его пищевые пристрастия и необходимое изменение пищевых привычек для его поддержания); функцию самоидентификации (место человека в социальной структуре и в определённом обществе определяется посредством пищи. Так, некоторые продукты являются более престижными для потребления, наблюдается иерархия блюд по стоимости и труднодоступности); функцию интеграции (осознание общности и социокультурности народа достигается единством пищевых привычек); трансляционную функцию (передача социального и культурного, традиционного опыта осуществляется при помощи его кодирования в пищевых категориях. Трансляционная функция является одним из способов

сохранения ценностных смыслов, заключающихся в сакральности, соблюдении традиций, а также способом распространения стереотипов, связанных с едой. В стереотипах, связанных с едой, содержится информация о представителях других этносов); коммуникативную функцию (феномен застолий – один из способов коммуникации, а продукты и блюда, процесс и условия приготовления пищи становятся поводами для общения. Принятие пищи, таким образом, создает повод для коммуникативной ситуации). Основная культурная функция еды заключается в объединении и сплачивании людей. В зависимости от исторического времени ведущей может становиться определённая функция гастрономической культуры.

Гастрономическая культура охватывает такие аспекты: кулинарная культура, культура принятия пищи и гастрономическая рефлексия. Кулинарная культура включает в себя выбор продуктов, способ их приготовления, сочетание продуктов. Всё это определяет технологическую сторону приготовления пищи. Синонимом культуры принятия пищи можно назвать культуру потребления. Устанавливаются отношения между блюдом и человеком. Гастрономическая рефлексия характеризует значение пищи для человека и общества в целом. Гастрономическая рефлексия тесным образом связана с религиозными воззрениями, поскольку религия часто определяет нормы потребления человеком еды. Также гастрономическая рефлексия взаимодействует с социокультурным контекстом и может принимать разные формы: от кулинарных энциклопедий до трактатов о пище, литературных произведений, посвящённых еде.

Гастрономическая культура представляет собой общие принципы, определяющие многообразие конкретных вариантов приготовления и потребления пищи, а также обуславливает механизмы смыслопорождения в сфере питания [21, с. 88]. Культурологический подход к изучению гастрономии связан с анализом функционирования еды как нормативно-ценностной системы, которая формирует определённую картину мира, сознание, образ мышления и представление о пище как отражении культуры.

Еда стала явлением социокультурным: гастрономическая культура взаимодействует с общекультурным контекстом бытия того или иного социума. Гастрономическая культура преломляет смыслы культурной эпохи и ценности, ментальность, картину мира общества (народа, этноса, конфессии и пр.); и в то же время влияет на человека как носителя культуры [7]. Еда рассматривается как система, анализ взаимосвязанных элементов, которые дают возможность познать культуру.

Таким образом, еда обеспечивает не только поддержание человеческой жизнедеятельности, но и отражает и формирует ментальность, картину мира, духовный мир, сознание, образ мышления, мировидение, способы восприятия и коллективные представления о пище как о культурном механизме. Еда несёт в себе национально-культурную информацию и выполняет функцию определения принадлежности человека к определённому этносу и культуре. С помощью пищи можно передавать информацию, имеющую важное социальное и культурное значение. Еда и процессы, связанные с питанием, находят отражение и в языке, поскольку составляют важную часть человеческой жизни. Лингвокультурологический подход к изучению лексики питания способствует формированию представления о концептосфере повседневности народа. Изучение и обогащение гастрономической культуры даёт возможность обнаружить механизмы формирования, трансляции норм и ценностей, а также обеспечить сохранение традиционных форм бытования лексики еды. Еда продолжает становиться объектом исследования различных социальных и гуманитарных наук. Благодаря развитию цивилизации еда становится культурной концепцией, а приём пищи – культурной традицией, с помощью которой человек чувствует, что принадлежит к определённой культуре.

1.2. Способы номинации пищи

В современном мире существует множество названий пищи. В лингвистическом энциклопедическом словаре под редакцией В.Н.Ярцевой [61] даются следующие определения номинации: «Номинация [от лат. *nominatio* — (на)именование] – это 1) образование языковых единиц, характеризующихся номинативной функцией, т. е. служащих для называния и вычленения фрагментов действительности и формирования соответствующих понятий о них в форме слов, сочетаний слов, фразеологизмов и предложений. Этим термином обозначают и результат процесса номинации — значимую языковую единицу. Некоторые учёные употребляют термин «номинация» для обозначения раздела языкознания, изучающего структуру актов наименования: в этом смысле номинация — то же, что ономазиология, и противопоставляется семасиологии; 2) совокупность проблем, охватывающих изучение динамического аспекта актов наименования в форме предложения и образующих его частей, рассматриваемых в теории референции; противопоставляется семантике; 3) суммарное обозначение лингвистических проблем, связанных с именованием, а также со словообразованием, полисемией, фразеологией, рассматриваемыми в номинативном аспекте.

Название блюд можно разделить на несколько групп: 1) названия, которые уже не используются, они забыты и не могут быть объяснены с помощью слов современного языка; 2) названия, указывающие на содержание блюда, его ингредиенты, форму, способ приготовления, назначение, посуду, в которой блюдо готовится (названия можно объяснить с помощью современного языка). Впервые названия блюд, которые указывают на сырьё или часть этого сырья (*рыба, говядина, грудинка, овощи*), а также способ приготовления (*жареное*), появились в XVII веке во французской кухне. Впоследствии по такому типу с XVII века назывались блюда всех европейских стран. Они сохранялись во французском облики или

калькировались на другой язык: *грудинка, фаршированная грибами, суп-пюре из тыквы со сливками*.

В период с XVII века в странах Европы, а с XIX века в России появилась мода на названия блюд по фамилии их создателей, по имени того, кто был первым потребителем или сильно любил это блюдо. В конце XIX – начале XX века «заимствованные» блюда стали называть с указанием на страну (город) или народ: *суп-пюре по-гамбургски, цыплёнок по-провансальски, плов по-турецки* и т.д. К началу 1930-х годов стали возвращаться к простым названиям, исходя из состава блюда: *жаркое из говядины, каша перловая, кисель ягодный*. Наиболее распространённой моделью для наименований стала модель «имя существительное» + «имя прилагательное». После Второй мировой войны в блюдах начали фиксироваться придуманные названия с использованием какого-либо "громкого" имени: *мясо по-суворовски*. Название этому блюду было дано лишь по той причине, что ресторан, в котором оно подавалось, находился на Суворовском бульваре, к полководцу А.В. Суворову оно отношения не имеет. Такие названия способствовали искажению представлений о том или ином блюде, с одной стороны, но звучали привлекательно-престижно, с другой.

Процесс номинации является продуктом речевой деятельности человека. Результаты этой номинации осваиваются системой языка, а также социальными и функциональными языковыми нормами. Различают ономаσιологический подход к проблемам номинации, когда за исходное берется отношение «реалия (денотация) — смысл (сигнификат) имени», или семасиологический, при котором смысл имени рассматривается как способ вычленения и названия реалии (или класса реалий, денотата) [61]. Процесс и структуру номинации обычно описывают, исходя из отношения «реалия — понятие — имя». Реалия понимается как денотат имени (обозначающее), т. е. как совокупность свойств, вычлененных в актах номинации у всех обозначаемых данным именем реалий (класса объектов) [61]. Понятие

выступает как сигнификат (смысл, значимое) имени, в который могут входить и экспрессивные признаки [61]. Имя осознаётся как звукоряд, расчленяемый в языковом сознании в соответствии со структурной организацией данного языкового кода [61]. Акты номинации являются продуктом речи человека. Результаты речевой деятельности осваиваются системой языка, функциональными, социальными языковыми нормами и употреблением (узусом). По типу средств номинация может осуществляться образованием новых слов от их однокоренных, переходом одних частей речи в другие части речи (транспозиция).

О. Д. Вишнякова [8] говорит о том, что появление названий блюд, мотивированных факторами ассоциативного характера, связано с представлениями носителей языка и культуры об имеющих социальную значимость личностях, их внешнем облике, талантах, причинах их известности, а также относящихся к ним событиях» [8, 57].

Номинация пищи – важная составляющая пищевой традиции. Специфика наименования пищи определяется особенностями культуры, иногда семейными речевыми традициями, историческим временем, своеобразием эпохи. Это своего рода традиционные реликвии.

Многие номинации пищи представляют собой заимствования из лексикона других языков.

РАЗДЕЛ 2.

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ КУЛИНАРНО- ЭКЗОТИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ

2.1. Кулинаронимы в системе русского языка

Язык занимает особое место в системе ценностей и приоритетов культуры. Язык и культура являются факторами взаимного существования и развития. Каждый народ по-разному оценивает и воспринимает окружающий мир, а кулинаронимы отражают реалии быта народа.

Проявление интереса лингвистов к изучению лингвокультурных концепций других народов связано с развитием международных отношений. История национальной кухни является одним из важнейших компонентов материальной культуры, которая отражается в лексической группе кулинаронимов. Кулинаронимы — это терминологическое обозначение названий блюд, напитков и мучных изделий. С развитием цивилизации еда стала культурной концепцией. Еда является культурологической категорией образа жизни человека, а приём пищи является культурной традицией, благодаря которой человек отождествляет себя с культурой. Сравнительное изучение наименований блюд помогает выявить различия и сходства между народами.

Для обозначения названий еды используются различные термины. Впервые термин «кулинароним», используемый для обозначения названий блюд, напитков и мучных изделий, был употреблён в работе А. И. Леоновой в 2003 году [36]. По мнению А.И.Леоновой, наименования еды способны отразить реалии быта народов в определённый период. В гастронимическом дискурсе используются и другие термины. К ним относятся собственно гастроним, глуттоним, глуттонический прагматоним, трофоним, рестороним. Термин «кулинароним» считается равноправным по отношению к другим и используется в работах исследователей для обозначения

соответствующих языковых единиц. Термин «глюттонический прагматоним» использует в своём диссертационном исследовании Л. Р. Ермакова, рассматривая глуттонические прагматонимы в связи с национальным характером [17].

Противоположная точка зрения на термин «глуттонический прагматоним» принадлежит Е. А. Градалевой, которая считает термин слишком объёмным, включающим в свой состав ещё и названия заведений питания и торговых марок продуктов питания [14].

В научный обиход термин «рестороним» ввела Хоанг Тхи Хонг Чанг [58]. Под «ресторонимами» понимаются имена собственные заведений общественного питания, один из типов эргонимов [58, с.6]. Такие онимы обладают неустойчивостью семантики и для них характерно отсутствие единых норм написаний терминов. В работе «Трофонимы (ресторонимы) как особый тип эргонимов (на материале имён заведений общественного питания Москвы» Г.Н.Старикова и Хоанг Тхи Хонг Чанг предлагают называть ресторанные онимы термином «трофоним» (от греч. трофт) – питание, кормление [50, с. 73].

В ресурсе системы «Научная электронная библиотека» (elibrary.ru) на запрос по ключевому слову «кулинароним» найдено 98 публикаций, что позволяет говорить об определённом интересе к этой области гасистики.

Кулинаронимы включают в себя такие концепты, как история, культура или, точнее говоря, культура питания определённой нации. Кулинаронимы находятся в тесной связи с культурно-бытовым образом жизни народа, создают ощущение приобщённости к этому народу. Блюдо в меню, списке рецептов или при его презентации порождает ассоциативный ряд у потребителя, которому оно предъявлено для идентификации и взаимодействия с ним, становится «открытым произведением» для адресата, воспринимается как выдвинутое из мира неузнаваемого в мир «существ»; приобретает не только потребительскую, но и эстетическую значимость [2, с. 35]. Человек становится не пассивным «потребителем» пищи, а сотворцом

новых смыслов и интерпретаций в рамках коммуникации потребления [2, с. 35]. Интерес к изучению лингвокультурных концепций прослеживается в теоретических трудах А. Н. Леоновой «Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов» [36], О.Г. Савельевой «Концепт «Еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на материале русского и английского языков» [46].

История изучения кулинаронимов началась относительно недавно. Вопрос о принадлежности кулинаронимов к разделу языкознания, изучающему собственные имена, – ономастике, является открытым. Причину этого связывают с наличием двойственного характера у кулинаронимов, противоположного с точки зрения единичности именуемого предмета.

Существует немало работ лингвистов по данной тематике. Е.Д.Ковалёв [26], И.Р. Кожевников [26] изучают названия блюд в ресторанных меню на китайском языке. Они придерживаются подхода, который основывается на том, что кулинаронимы относятся к ономастической лексике, т.е. являются одним из разрядов ономастики. В своих исследованиях они отмечают: «...статья посвящена комплексному исследованию особенностей ономастической номинации в сфере названий блюд (кулинаронимов), используемых в ресторанных меню на современном китайском языке» [26]. Идею о том, что кулинароним обладает характеристиками лексико-тематической группы поддерживает Г.А. Ащенко: «...кулинароним представляет одну из лексико-тематических групп целостной номинативной сферы гастрономии» [2, с. 30].

За последние два десятилетия кулинаронимы активно изучаются в ряде языков. После 2000-го года было защищено около 20 диссертаций, рассматривающих особенности функционирования кулинарных терминов в германских языках, гастрономическую (пищевую) метафору как средство концептуализации мира и т.п. Степень интегрированности кулинаронимов в языковую систему определяется длительностью их пребывания в языке,

способностью к словообразованию, семантической деривации, вхождением в словосочетания и фразеологизмы.

Кулинаронимы можно разделить на три категории, или класса в соответствии с отраслевой литературой. К первой категории относятся неосновные, то есть периферические кулинаронимы. В периферийный ярус входят кулинаронимы, которые обозначают блюда, неизвестные современникам, и кулинаронимы, отличающиеся ограниченной представленностью в художественной литературе. Такие виды кулинаронимов подразделяются на несколько подтипов: к первой группе относятся исторические кулинаронимы, которые уже не употребляются, их названия и ингредиенты стали не популярны или же забывались по истечении какого-то отрезка времени. Исторические кулинаронимы уже не существуют в повседневной жизни, их названия можно найти только в исторических и художественных книгах, в энциклопедиях: *курники*, *няня*, *ушное*. Исторические кулинаронимы вышли из употребления из-за их способа приготовления. Старорусское блюдо «Ушное» ошибочно связывают с обрезками головы, поскольку на самом деле «ушное» образовано от слова «уха». Другое объяснение названия блюда связывают с особым способом его запекания. Горшочек, в котором запекалось блюдо, накрывали кусочком теста – «ушком», чтобы оно пропеклось и зарумянилось. Название образовано при помощи субстантивации имени прилагательного. К 1860-70-м годам блюдо перестало встречаться в кулинарной литературе.

Вторая группа включает в себя своего рода архаические блюда и их названия, а именно архаические кулинаронимы. Они обозначают блюда, вышедшие из активного употребления: *крупник*, *сычуг*, *кулеш*. От себя отметим, что терминологически не совсем корректно кулинаронимы *крупник*, *сычуг*, *кулеш* называть архаическими по той причине, что в современном русском языке нет синонима для их обозначения.

К экзотизмам мы относим не только слова из других языков, называющие их реалии быта. Условно экзотическими можем назвать

исконно-народные блюда, которые в определённый исторический период вышли из речевого обихода (блюда перестали готовить, они ушли из русской гастики). Теперь мы переживаем их возвращение. Условно экзотическими мы их называем не с позиции заимствованной лексики, а основываясь на том, что это старинная русская еда, которая возвращается в приготовление и предстаёт квазиэкзотизмом как для современного языка, так и для заимствованного. Традиционно блюдо «Няня» готовили в корчаге – большом глиняном или чугунном горшке. Сейчас же упростился способ приготовления этого блюда и его просто жарят.

Происходит ревитализация некоторых названий блюд, которые воспринимаются нами как экзотические ввиду их употребления в прошлом. Ещё одним примером обращения к прошлому можно считать пометку в названии блюда, указывающую на время его приготовления: *Жаркое по старинному рецепту*. Такой кулинароним можно назвать блюдом с историей.

Третья группа включает периферические ограниченные кулинаронимы. Эти кулинаронимы имеют социальный, территориальный и традиционный характер. К примеру, выделяют группу кулинаронимов, использование которых осуществляется только в праздники или поминки: *кулич, кутья, пасха*. Вторая категория кулинаронимов в соответствии с отраслевой литературой состоит из шести групп. Такие кулинаронимы могут включать названия еды, которые находятся между периферией и основными кулинаронимами. Кулинаронимы этой категории тесно связаны с нераспространёнными и историческими названиями еды. В рамках этой категории различают два подвида кулинаронимов: первый — межпериферийные, а второй подвид — промежуточные.

К третьей категории относятся промежуточные и основные кулинаронимы, которые состоят из основных видов кулинарных блюд, включающих в себя две категории кулинаронимов: первая — основные-промежуточные, вторая — истинно-основные кулинаронимы.

Внутри лингвокультурологических моделей выделяются: национальные кулинаронимы, региональные, заимствованные. Национальные кулинаронимы имеют наиболее высокую лингвокультурологическую ценность, названия региональных кулинаронимов связаны с регионом или местностью, где их впервые приготовили, заимствованные кулинаронимы входят в новую культуру благодаря тесному общению народов, дипломатическим связям, открытию специализированных ресторанов.

Кулинаронимы имеют свойства заимствованности. Они могут быть заимствованы из одного языка и перенесены в другой как лексические единицы, войти в другую культуру. Модели кулинаронимов со временем меняются из-за новых, входящих из других культур, кулинаронимов, поэтому в некоторых случаях промежуточные кулинаронимы являются одними из основных кулинаронимов, которые определяются развитием языка, развитием социального, политического и культурного сотрудничества между странами, другими словами, экстралингвистическими факторами. Заимствованные из других языков кулинаронимы, становятся заимствованными периферийными кулинаронимами, или промежуточными кулинаронимами.

Словообразовательная способность является одним из признаков интергрированности кулинаронимов в языковую систему. Зачастую создание кулинаронимов предполагает процесс вербального творчества, целью которого является привлечение внимания, выражение авторской индивидуальности. Большинство кулинаронимов не имеют производных, поэтому они представляют собой единичные наименования. К единичным кулинаронимам относятся также те, которые сами являются производными, например: русские кулинаронимы, указывающие на 1) используемый продукт (*крупеник, крупник, гречаники, блинник, овсянка, рубец, свекольник, морковник, макаронник, капустаник, калинник, калинница, ячница*), 2) способ приготовления (*драчена, запеканка, вареники, заливное, окрошка,*

поджарка), 3) вид блюда — холодное/горячее (*холодец, жаркое*), 4) вкус (*солянка, рассольник*), 5) внешний вид кушанья (*глазунья*) [36].

Производные от существительных-кулинаронимов чаще всего представляют собой: 1. Прилагательные: блинный, бульонный, ватрушечный, калачный, кисельный, котлетный, куличный, пельменный, пирожный, пирожковый, суповой; 2. существительные с уменьшительным суффиксом: биточек, блинчик, борщок, ватрушечка, запеканочка, калачик, кашлица, котлетка, кулебячки, оладушек/оладушка, пирожок, расстегайчик, супец, тюрка, ушица; 3. существительные, обозначающие закусочную, где изготавливают блюдо и торгуют им: блинная, пельменная, пирожковая, пиццерия, пончиковая, чебуречная, шашлычная; 4. существительные, обозначающие посуду, сосуд для кушанья: блинница, салатник/салатница, супница, мясорубка, чугунная кастрюля с крышкой для тушения, котелок для мяса; 5. существительные, означающие того, кто торгует блюдом: пирожник, шашлычник, кашевар, кондитер, пирожник [36].

По структуре кулинаронимы разделяют на следующие группы: I. собственно кулинаронимы, в состав которых входят безэквивалентные существительные. По степени сложности они делятся на: 1. простые кулинаронимы, представленные одним существительным: *calare – ragu* из черепахи. 2. сложные кулинаронимы, представленные простым или сложным словосочетанием: *brandade de morue – брандад из трески*; II. контекстные кулинаронимы, состоящие из слов, имеющих эквиваленты в языке перевода, образующие словосочетания кулинарной тематики: *asperges en petits pois – спаржа с зелёным горошком* [34, с. 41].

Создание авторских кулинаронимов позволяет не только реализовать функцию информирования, но и выразить определённое эмоциональное отношение, что, безусловно, обогащает кулинарную эстетику [53, с.125]. Для кулинаронимов, входящих в обиход, свойственны определённые признаки: использование в пословицах и поговорках, вхождение в тексты художественной классики, использование соответствующих блюд в качестве

национальных. Однако чётких границ между обиходом употребления и периферией нет, так как кулинаронимы могут со временем выходить из моды, становиться неактуальными, они покидают обиход употребления, а из числа заимствованных могут появляться новые кулинаронимы.

Номинация новых блюд может осуществляться на основе тематических групп, с использованием фразеологизмов, неологизмов и др. Существует такой способ номинации блюд, благодаря которому появляются кулинаронимы, привлекающие внимание носителей языка, вызывающие любопытство, желание приготовить данное блюдо. Это заимствованные слова.

Заимствование представляет собой одно из семи средств номинации, с помощью которых можно привлечь внимание к предмету, вызвать желание ознакомиться с ним вследствие интереса к его имени [53, с. 127]. К средствам номинации А.А. Макаренко [37] относит: графические, фонетические, морфологические, синтаксические, лексико-семантические, стилистические средства и заимствования. Использование заимствованных слов в русских кулинаронимах даёт отсылку к национальной кухне страны. Такие названия подталкивают читателя к поиску новой информации, в частности, об особенностях кухни другого народа, а также к расширению своего кругозора. Почти все неологизмы среди русских кулинаронимов представляют собой новую словесную «обложку» уже известного, существующего явления, предмета.

Подведём итог: развитие международных отношений, туризм (впоследствии гастрономический туризм) поспособствовал повышенному вниманию к изучению кулинаронимов – терминологическому обозначению названий блюд, напитков и мучных изделий. Еда становится культурной концепцией, характеризующей образ жизни человека. Кулинаронимы находятся в тесной связи с культурно-бытовым образом жизни народа, создают ощущение приобщённости к определённой нации или культуре. История изучения кулинаронимов началась относительно недавно и поэтому

ещё недостаточно изучена. Вопрос о принадлежности кулинаронимов к разделу языкознания, изучающему собственные имена, – ономастике, является на данный момент открытым. Модели кулинаронимов со временем меняются из-за новых, входящих из других культур кулинаронимов. Создание кулинаронимов предполагает процесс вербального творчества, целью которого является привлечение внимания, выражение авторской индивидуальности.

2.2. Экзотическая лексика: проблема выделения и релевантные признаки

Особое внимание в лингвистике уделяется изучению общих проблем заимствования, отдельных разрядов иноязычных слов или конкретных заимствований слов. Экзотическая лексика представляет собой слова из разных языков, связанных с особенностями жизни других стран и народов и называющих явления, предметы и понятия инонациональной действительности при описании жизни, быта и культуры других стран и народов в различные исторические эпохи.

В словаре лингвистических терминов Д.Э. Розенталя, М.А. Теленковой [45] находим такое определение: «Экзотическая (от греч. *exotikos* — чуждый, иноземный) лексика – слова и выражения, заимствованные из других, часто малоизвестных, языков и употребляемые для придания речи особого (местного) колорита». Это такие реалии, которые не стали заимствованиями, а следовательно, отсутствуют (и отсутствовали) в русской действительности. В речи экзотическая лексика употребляется для передачи особенностей культуры, быта другой страны (другого народа). Они выполняют функцию передачи местного колорита, национальных особенностей. Слова-экзотизмы входят в литературный язык, занимают определённое место в его лексической системе. В связи с тем, что они лишены денотатов в русской действительности, они находятся на

периферии лексики, составляя её пассивный запас. Некоторые регулярные экзотизмы, которые имеют довольно долгую историю употребления, являются общепонятными. К таковым, например, можно отнести названия закусочных и питейных заведений: духан, таверна, чайхана и др.

Впервые термин «экзотизм» был применён в лингвистике в 1937 году Л.А. Булаховским [6] при характеристике слов кавказских языков в произведениях писателей М.Ю. Лермонтова и А.А. Бестужева-Марлинского. В 30-е годы наряду с термином Л.А. Булаховского употреблялся в словарях термин «ксенолексика», обозначающий: 1- отдел языкознания, изучающий иностранные слова, 2 - совокупность иностранных слов в каком-либо языке [41, с. 20]. После Л.А. Булаховского термин экзотическая лексика употребила в 1954 году Е.М. Галкина-Федорук, но с оговоркой, отмечая, что «среди иноязычных слов существуют названия явлений и предметов, свойственных другим странам и народам..., слова такого рода относятся к так называемой экзотической лексике» [11].

Экзотизмы являются одной из нерешённых, спорных проблем лингвистики. Исследователи разделились на два лагеря: такие ученые, как А.Е. Супрун, Л.П. Ефремов, Л.П. Крысин принимают эту лексику, считая её наиболее компактной и точно передающей особенности указанного типа лексики; учёные А.Н. Гвоздев, Р.А. Будагов, А.А. Реформатский, А.Я. Каташева, С. Влахов, С. Флорин, С.И. Ожегов избегают употребления такого термина, пытаясь заменить его различного рода описательными конструкциями типа «лексика ограниченного применения», «неукоренившиеся заимствования», или же употребляют в этом же значении привычное обозначение «варваризмы», термины «этнографизмы» и «регионализмы», «реалии», «ксенолексика» и даже, не совсем удачное, «макаронизмы». В ряде работ термин «экзотизм» или «экзотическая лексика» употребляется с оговоркой «так называемая» (Е.М. Галкина-Федорук), подразумевающая под собой «уклончивую дефиницию».

Термин экзотизмы (экзотическая лексика) окончательно утверждается в лингвистике в связи с появлением в конце 50-х годов статьи А.Е Супруна [51] «Экзотическая лексика». Он считает закономерным и необходимым появление в любом языке слов, служащих для описания жизни других народов. Термин «экзотическая лексика» может быть истолкован как слово а) чужое, необычное для данной местности; б) причудливое, характеризующееся своей странностью. А.Е. Супрун [51] отмечает исключительную важность экзотизмов в исторических и географических описаниях, где они сближаются с терминами, а также их важную роль в произведениях оригинальной и переводной литературы для передачи реалий, чуждых носителю языка. По мнению А.Е. Супрун такие слова должны точно передавать специфику условий жизни, обычаев, истории различных народов, придавать описанию определенный национально-исторический колорит.

Словарный состав языка должен своевременно реагировать на изменения во всех сферах человеческой жизнедеятельности. Тогда язык будет выполнять свою основную функцию – коммуникативную. За счёт иностранных заимствований происходит процесс обогащения языка. По мнению Э. Ф. Володарской, [9] «заимствование является естественным результатом установления экономических, политических, культурных связей с другими странами, когда вместе с новыми технологиями и понятиями приходят обозначающие их термины». Причинами заимствований учёные называют всеобщую тенденцию к интернационализации слов, потребность в наименовании новых предметов.

Л.П. Крысин [29] считает, что «любое иноязычное слово, входящее в русский язык, следует рассматривать как экзотизм до того момента, пока не заимствовался обозначаемый им предмет» [29, с. 89]. Корпус заимствованной лексики состоит из заимствованных слов, иностранных слов, экзотизмов и варваризмов. Экзотизмы следует отличать от варваризмов. Разграничивать их необходимо по функционально-семантическому принципу, предложенному Г.Л. Зелениным [20], когда варваризм является

стилистическим синонимом русского слова. Они относятся к пласту неосвоенных заимствованных слов и их значения не зарегистрированы словарями. От других лексически освоенных заимствований (вкраплений и варваризмов) экзотизмы отличаются "строгой национально-территориальной закрепленностью", поскольку обозначают понятия и реалии, свойственные чужим народам и странам. Тенденция появления заимствованных слов особенно ярко проявилась в эпоху правления Петра I, благодаря деятельности которого сфера русской кулинарии обогатилась огромным количеством различных названий блюд (*бифштекс, клопсы, котлета*). Помимо варваризмов, экзотизмы подразделяются на интернационализмы – слова, которые сперва возникают в одном языке, а затем употребляются в других языках для обозначения этого понятия: *паста, пицца, равиоли, кофе, лимонад, суши*.

Для экзотизмов характерно сохранение национальных языковых черт в языке-преемнике и их функционирование в качестве обозначения уникальных, безэквивалентных понятий в языке, который принимает экзотическую лексику. Среди признаков экзотизмов выделяются следующие: экзотизмы обычно не переводятся, так как обозначаемые ими реалии специфичны и присущи только тому народу, о котором рассказывается, экзотизмы сохраняют в своём большинстве национальные языковые черты (кроме графического и отчасти фонетического облика), это слова с чётко закреплённой принадлежностью к определённой стране, республике, области и национальности, эти слова малоизвестны носителям того языка, в котором употребляются, они не имеют синонимов в русском языке, поэтому их ещё называют безэквивалентной лексикой, они имеют книжную окраску, у них слабая словообразовательная продуктивность, отсутствие производных, они используются в номинативной функции [1].

Но некоторые признаки экзотизмов не являются общепринятыми, и потому исследователи Г.Л. Зеленин [20], Ф.И. Джаубаева [16] выделяют следующие признаки экзотизмов: экзотизмы могут употребляться в

сравнениях и метафорах, могут выступать в роли окказиональных синонимов к исконным словам: босс – начальник (разг.); мэр города – о председателе исполкома; экзотизмы образуют производные: доллар – долларовый, чабан – чабанский (быт); могут входить в устойчивые словосочетания: курс доллара, каменные джунгли (о Нью-Йорке); употребляются и в книжном, и в устном вариантах одновременно, причем устная форма кажется предпочтительнее [1]. Перед экзотизмами стоит цель познакомить читателя не с иностранным языком, а с новыми предметами, явлениями и понятиями.

Экзотизмы отличаются от других лексически освоенных заимствований (вкраплений и варваризмов) «строгой национально-территориальной закрепленностью», так как обозначают «свойственные чужим народам и странам понятия», а также характерные для них реалии [1]. Экзотическую лексику традиционно относят в лексикологии к лексике безэквивалентной по той причине, что в системе заимствующего языка экзотизмы не находят однословных эквивалентов (параллелей, адекватов). Таким образом, слова-экзотизмы, относящиеся к безэквивалентной лексике, различаются между собой по наличию/отсутствию денотата в российской действительности. Со временем слова, которые ранее использовались в качестве экзотизмов, могут «обрусеть», приобрести на русской почве новое значение, новый лексико-семантический вариант. Такие слова перестают быть экзотическими и начинают входить в общеупотребительную лексику, переставая восприниматься в качестве иноязычных слов. Таким образом, эти слова уподобляются структуре того языка, в который они пришли. К таким словам мы относим: пицца, роллы, хачапури, шаурма, паста, лазанья, чизкейк и др. В то же время экзотизмы как особый тип иноязычной лексики отличает строго номинативный характер значения и связанная с этим устойчивая морфологическая однородность экзотической лексики: экзотизмы представляют собой преимущественно конкретные имена существительные, тогда как иноязычные слова других типов могут быть не только

существительными, но и прилагательными, глаголами, наречиями, междометиями и даже предлогом [39, с.139].

Основные лингвистические черты, присущие экзотизмам, определяются отсутствием денотата. Для экзотической лексики характерна узкая сфера использования. Как правило, сфера применения экзотизмов – переводная литература, переводные тексты, книжные стили. Практически не употребляется экзотическая лексика в разговорной речи. Кардинально противоположно функционируют неологизмы-заимствования, которые зачастую расширяют сферу своего функционирования и проникают в разговорную речь, а из разговорной речи неологизм проникает в книжную речь. Яркой чертой экзотизмов является слабая, практически нулевая словообразовательная продуктивность, отсутствие дериватов у подавляющего большинства экзотических слов. Та небольшая часть производных от экзотизмов слов, которая нашла отражение в современных словарях, представляет собой относительные прилагательные, например: аббатский, аймачный, аратский, арычный, моджахедский и т.п. [39, с. 139]. В большей степени способность экзотизма образовывать относительные прилагательные и другие производные остаётся нереализованной. Экзотизм может начать обладать словообразовательной активностью, если перестанет обозначать понятие чужой культуры и уже в переносном значении, т.е. в других лексико-семантических вариантах, будет употребляться в заимствующем языке. Экзотизм не обладает способностью семантического варьирования – развитием полисемии, оттенков значения лексической единицы, появления у слова лексико-семантических вариантов. План содержания слов-экзотизмов ограничен возможностью варьирования. Семантическая структура их лексического значения стабильна, устойчива и может быть подвержена только старению. В таком случае экзотизмы пополняют ряды историзмов. Экзотизмы характеризуются низкой парадигматической связью. У них отсутствуют синонимы, антонимы.

Парадигматические связи могут устанавливаться в тех случаях, когда экзотизмы составляют одну тематическую группу.

Экзотическая лексика в современном русском языке весьма разнообразна. В ней выделяются экзотизмы, различающиеся своим происхождением: славянизмы, западноевропеизмы (англицизмы, галлицизмы и др.), ориентализмы (арабизмы, тюркизмы и др.); особенностями номинативного значения: имена собственные, например, названия национальных праздников, и нарицательные; частотой употребления: регулярные и нерегулярные, в том числе окказиональные, экзотизмы [39, с. 141]. Степень освоенности экзотизмов может быть различной. Некоторые экзотизмы могут быть семантически, фонетически и грамматически освоены русским языком, другое экзотическое слово остаётся ни семантически, ни фонетически, ни грамматически не освоено. Одни слова со временем могут быть полностью освоены языком и утратить национальную окрашенность, другие – становятся экзотизмами лишь в определённом контексте («фунт» при описании Англии). Семантическое освоение заимствованной лексической единицы означает то, что она воспринимается как понятие не чуждое носителям языка-реципиента.

Среди экзотизмов выделяется лексико-тематическая группа экзотизмов, служащая наименованием бытовых реалий, к которой относятся наименования еды, напитков: *бешбармак, чурек, лаваш, сациви, джин, чача* и т.п.

Экзотическая лексика представляет собой слова из разных языков, связанных с особенностями жизни других стран и народов и называющих явления, предметы и понятия инонациональной действительности в различные исторические эпохи. Экзотическая лексика передаёт национальный колорит, приближает человека к языку той страны, жизнь которой описывается. Словарь заимствующего языка пополняется словами, необходимыми для восприятия его носителями особенностей чужой жизни и культуры. С течением времени с заимствованием самого предмета, ими

обозначаемого, могут превращаться в полностью освоенное слово, граница между заимствованным словом и экзотизмом может стираться. В качестве основного признака экзотизмов выделяется семантический признак, связанный с ролью экзотизмов в тексте как средства создания местного колорита. Экзотизмы, таким образом, обеспечивают отражение национальной языковой специфики.

2.3. Современный уровень лингвистических исследований об экзотических кулинаронимах

Наличие пласта заимствованной лексики в кулинаронимах можно связать с отражением истории культурных контактов между разными странами мира. Об экзотизации кулинарии можно говорить ввиду усилившегося притока заимствований из языков. В современных кулинарных книгах последних десятилетий авторы ставят своей целью объяснить, как можно приготовить национальные блюда вдали от Родины. Часто об этом этническом тренде свидетельствуют и сами названия современных кулинарных книг: «Готуємо по-українськи» (2021), «Мечта гурмана. Париж. Гастрономические искушения города любви» (2020), «Тайская кухня» (2020), «Вкусный Израиль» (2020), «Замуж за итальянца. Тоскана, еда и гороскопы» (2021), «Лучшие рецепты еврейской бабушки» (2019), «Японская кухня в иллюстрациях» (2020), «Французская региональная кухня» (2017).

Этнолингвистический компонент кулинаронимов получил лишь фрагментарное освещение. В русском языке лингвокультурологическая модель кулинаронимов включает названия национальных блюд и мучных кондитерских изделий, названия этнических и региональных блюд, заимствованные кулинаронимы, которые из других культур попали в русскую. Особенно активно в русскую кухню стали проникать этнические и региональные наименования блюд в советский период благодаря тесной связи республик Советского Союза. Этнические кулинаронимы описываются

в диссертациях А.И. Леоновой «Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов» [36] (2003), Т.В. Карасёвой «Названия пищи в воронежских говорах: этнолингвистический аспект» [23] (2004), К.В. Пьянковой «Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи, в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект» [43] (2008) и Г.М. Боваевой «Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений, выполненных на материале русского, немецкого и калмыцкого языков» [4] (2012). Проблеме экзотизации кулинарной лексики и особенностей перевода экзотизмов посвящены работы М.А. Кузиной [32], Е.А. Кулаковой [34], О.В. Семаевой [47]. Лексико-семантические и лингвокультурные особенности русской «кухонно-бытовой» лексики выделяет в своем диссертационном исследовании И. В. Киреева [24], изучающая названия кулинарных блюд и напитков.

В заголовке мы можем найти основные сведения о блюде, его характеристику: основные ингредиенты, вспомогательные ингредиенты, способ приготовления, способ подачи блюда. Заголовок выполняет не только информативную функцию, но и рекламную, позволяя выбрать наиболее интересное блюдо. Л.Ю. Иванов определяет заголовок как целостную единицу речи (текстовый знак), которая является обязательной частью текста и имеет в нем фиксированное положение – перед и над текстом [21].

Т.В. Карасёва [23] главным способом номинации еды называет суффиксацию – способ образования слов путём присоединения суффикса (картошник). Номинация может осуществляться также посредством префиксации, префиксально-суффиксальным способом, бессуффиксальным способом, сложением основ, сложением слов и субстантивацией. Татьяна Владимировна Карасёва особое внимание уделяет говорам, в которых в наибольшей степени проявляется варьирование как свойство языка, так как в говорах отсутствует письменная закреплённость, в них тесно сосуществует современное и архаическое. Следствием этого в акцентологии является разноместность и подвижность русского ударения: ку'лич, кули'ч; в

словообразовании – наличие разных формантов при тождестве корня: драники – дранки – дранчики; в грамматике – различия в категории рода и склонении.

Этнические кулинаронимы обладают высокой частотностью, развитой сочетаемостью, способностью развивать новые значения или употребляться в качестве элемента фразеологизма. Несмотря на довольно высокую степень функциональной ассимиляции, около половины заимствованных кулинаронимов можно отнести к не полностью ассимилировавшимся единицам в формальном плане, то есть с точки зрения их уподобления правилам фонетики, орфографии и грамматики принимающего языка [32, с. 320]. Этнические кулинаронимы представлены в основном именами существительными. В процессе грамматической адаптации существительные образуют формы множественного числа по типичным для языка моделям. Например, в английском языке это будет добавление грамматического показателя множественного числа – ‘s: *burfis*’. Многие гастрономические реалии не освоены русским языком ввиду их крайне редкого использования. К таким относятся: *фалафель, путин, судзукакья, колоки-топита, франсезинья, кофта* и другие.

Чаще всего экзотические кулинаронимы осваиваются русским языком с помощью транскрипции (фонетический способ) – это такое заимствование словарной единицы, при котором сохраняется ее звуковая форма: бифштекс, панкейк, джем, ростбиф; с помощью транслитерации – это способ заимствования, при котором заимствуется написание иностранного слова: буквы заимствуемого слова заменяются буквами родного языка: хот-дог, сэндвич, бигмак, чизбургер [47, с. 392].

Процесс сближения народов хорошо заметен на лингвистическом уровне. Русский язык постоянно подвергается вхождению в него новых наименований, одними из которых являются названия с компонентом-экзотизмом. По этой причине необходимо проводить исследования, которые бы анализировали адаптацию новых слов в русском языке. Количество

современных исследований об экзотических кулинаронимах позволяет сделать вывод о том, что данная отрасль до сих пор малоизучена. В корпусе изучения русской лингвистики рассматривались

РАЗДЕЛ 3.

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ КУЛИНАРОНИМЫ В СОВРЕМЕННОМ РУССКОМ ЯЗЫКЕ

3.1. Структурно-семантические особенности экзотических кулинаронимов

Среди заимствованных в русский язык кулинаронимов-неологизмов, всё более высоким становится процент экзотизмов. Присутствие иноязычных компонентов в названиях ресторанных блюд имеет определённую прагматическую направленность – привлечение внимания потенциальных клиентов, желающих попробовать экзотические блюда и напитки.

Поскольку заголовок является своеобразным «лицом» блюда, он помогает реципиенту определиться с гастрономическим предпочтением. Составляющие наименования еды могут дать его характеристику и предоставить наиболее полную картину данного блюда. Особенно это касается такого пласта лексики, как экзотизмов в составе наименований блюд. Экзотизмы являются незнакомой лексикой, потому возникает сложность в их понимании. На помощь может прийти правильное построение названия блюда, заключающееся в наиболее полной его характеристике. Чем больше предоставлено характеристик блюда (ингредиенты, отнесённость к определённой национальной кухне, способ приготовления), тем полезнее является название блюда.

Исходя из собранного методом сплошной выборки материала из онлайн-меню ресторанов, кулинарных блогов и кулинарных энциклопедий, мы выделяем 5 основных типов структур названий блюд, которые указывают на структурно-семантические характеристики: 1) название блюда, представляющее родовое понятие; 2) соотношение названия блюда и его основного ингредиента; 3) соотношение названия блюда, основного ингредиента и вспомогательного ингредиента; 4) соотношение названия

блюда и способа его приготовления; 5) соотношение названия блюда, способа приготовления и основного ингредиента.

Самую многочисленную группу, по нашим данным, составляет первая группа «название блюда, представляющее родовое понятие». Мы это связываем с тем, что зачастую сложно произносить некоторые иноязычные наименования, поэтому используется экономия языковых усилий. В эту группу входит 470 наименований блюд: *Сациви, Ткемали, Чахохбили, Шкмерули, Харчо, Чашушули, Оджахури, Чихиртма, Абзахури, Шакиука, Кучмачи, Кубдари, Сазапхуло, Гозинаки, Козинаки, Оссобуко, Канноли, Тортеллини, Гриссини, Меланзана Пармиджана, Сальтимбокка, Фокачча, Чиабатта, Кальцоне, Кростини, Минестроне, Кер-у-сус, Гаспачо, Тжвжжик, Мацони, Буйабес, Киш, Братвурст, Пиде, Том-ям, Сашими, Пад-тай, Соба, Том кха кай, Мисо-суп, Пури, Фрикадо, Эмпанада, Моти, Рамен, Вонтоны, Бао, Метехи, Аджапсандали, Севиче, Перепеча, Фалафель, Лакса, Нарын, Путин, Кус-кус, Фо, Хот пот, Доматезли чорба, Лахмаджун, Канноли, Форшмак, Поке, Боул, Франсезинья, Колокитопита, Судзуканья, Бозбаиш, Келле-пача, Пиццета, Балык, Брускета, Чаудер, Трюфели, Кюфта, Карнации, Паэлья, Кимчи, Таджин, Бешибармак, Такос, Киндюк, Массаман-карри, Смаженка, Вителло тоннато, Пуф борек, Кокот, Чакапули, Чанахи, Абхазура, Изгара кете, Гемо, Гупта, Чижжи-бижи, Купаты, Каурма, Пеновани, Мчади, Сахараджи, Мивади, Джиз-быз, Айран, Дюшбере, Эстерхази, Захер, Бискотти, Аббакьо, Аквакотта, Аличчи, Аньолотти, Асадо, Бакалла, Банья кауда, Бискотти, Гарганели, Гранита, Граппа, Дзуккотто, Кантуччи, Капеллини, Капоната, Капрезе, Кассата, Каччукко, Конкильони, Конти, Кростата, Кростини, Мостарда, Ньюкки, Риболлита, Семифредо, Фриттата, Альфахор, Ахобланко, Бандерильос, Калуа, Кауза, Косидо, Космочелло, Мармитако, Оля подрида, Орчата, Писто манчего, Польшворон, Ремохон, Сангрия, Сарсуэлла, Тапас, Туррон, Фабада, Чанфайна, Чилиндрон, Чуррос, Эспето, Баница, Гювеч, Капама, Катма, Катми, Козунак, Лютеница, Мешано, Мусака, Плакия, Таратор, Тутманик, Яхния,*

Альякас, Банана сплит, Бейгл, Биск, Джамбалайя, Клэм-чаудер, Корн-дог, Ампагада, Бульгоги, Кальби, Кимбап, Кимчхи, Куксу, Паджон, Панчан, Патбинсу, Пибимпаб, Пигоди, Сапсо, Хемуль, Ходуквачжа, Чха, Якпап, Амич, Абсент, Аи, Айоли, Астик, Беарнез, Бенедиктин, Берси, Бигарад, Бланманже, Бриошь, Будан блан, Бульи, Буррида, Буше, Вашерин, Велюте, Вишисуаз, Волован, Галантин, Ганаиш, Гарбюр, Гаше, Готард, Грибиш, Грозей, Дакуаз, Дариоль, Даубе, Демиглас, Дофинуа, Дюксель, Кальвадос, Кассуле, Киришассер, Жиго, Жуанвиль, Калиссоны, Канеле, Киш, Киш лорен, Клафути, Кок-о-вэн, Кокиль, Крем де кассис, Крем де паризьен, Креп сюзетт, Крепвилль, Крокембуш, Крокеты, Кугельхопф, Кули, Жур, Гой Га, Ла Вонг, Лук Лак, Тюнь, Фо Бо, Фунчоза, Ёлеброд, Кладкака, Гундель, Добош, Куртёшкалач, Корзот, Лангош, Палатишинкен, Паприкаш, Пёркёлт, Ретеш, Токань, Турошчуса, Халасле, Капиротада, Авголемоно, Априкопитта, Арнаки клефтико, Бриам, Галактобуреко, Гоферна пиана, Дзадзики, Долмадес, Кальцунья, Кефтедес, Котопита, Курабьедес, Меломакарона, Мусака, Пастичио, Пугья глика, Риганада, Ризогало, Скордалья, Стифадос, Сувлаки, Сфугато, Факоризо, Христопсомо, Брамбрак, Коддл, Колканнон, Крубинс, Чемп, Кулайда, Грог, Дейзи, Каллен скинк, Карапутька, Кейе-попс, Клэм чаудер, Коблер, Кок-э-лики, Корниш, Коул слоу, Кранахан, Кропкакор, Курд, Гридс, Паркин, Сконы, Тодди, Вицел, Вэрзэре, Гогошь, Костица, Бригадейрос, Виндалу, Жинишья, Итапоа, Кайпиришья, Калдейрада, Калду верде, Катаплана, Кашаса, Катлама, Анзак, Веджимайт, Грестль, Ламингтон, Капит, Антен эзмеси, Ашуре, Берёги, Имам баялды, Искандер-кебаб, Ишкембе чорбасы, Кешкюль, Кузу, Кысыр, Бойшель, Ваниллеростбретен, Ватерзой, Глясе, Грестль, Крайзеримаррн, Краутфлекерль, Пуникрапфен, Тафельшпиц, Штрицель, Адобо, Глогг, Медистерпельсе, Рёдгрёд мед флёде, Смёрребрёд, Гютан, Даси, Донбури, Кайсо, Кацудон, Бозартма, Буглама, Гуймаг, Гюрза, Довга, Дюшбара, Кайсаба, Катык, Кюкю, Фисинджан, Шекербура, Айвар, Гибаница, Бирьяни, Бурфи, Бхайджи, Бхуна кумб, Виндалу, Гулаб джамун, Гуштабу,

Джалфрези, Дхал, Кичари, Манго ласси, Наан, Райта, Расам, Сабджи, Самоса, Чапати, Чатни, Шорба, Халава, Айнтопф, Айсбайн, Баумкухен, Берлинер, Голдвассер, Каббес, Карривурст, Кёльш, Крапфен, Краутфлекерль, Киллатухлид, Айран, Баурсаки, Казы, Кумыс, Куырдак, Сорпа, Сумалак, Шек-Шек, Шельпек, Ширчай, Каурдак, Байцзю, Димсам, Кунг-пао, Цзяоцзы, Юэбин, Басбуса, Брики, Джазарие, Катаеф, Кеббе, Кеббе расс, Крембо, Маклюба, Мансаф, Мутабаль, Мухаллабия, Сахлеб, Шиш барак, Айлазан, Арганак, Амич, Аришта-халва, Ашук, Багарадж, Бораки, Борани, Брндзи апур, Бртуч, Кашови, Керакан, Кололак, Кчуч, Кутан, Лагмаджо, Мантапур, Ачма, Бажи, Гадазелили, Гебжалия, Гоми, Гурули, Пеламуши, Цахтон, Гарбузок, Гульбишник, Драчена, Жур, Капытка, Комы, Кабак татлыс, Крамбамбуля, Празанина, Пячисто, Таркованка, Цеппелины, Буберт,

Ко второму типу «название блюда и основной ингредиент» относятся: *Тельятелле с морепродуктами, Пармиджано из филе индейки, Хаши из говяжьих ножек, Долма с виноградными листьями, Тартар из норвежского лосося, Гратен из филе свинины, Хоровац с курицей, Хоровац с томатами, Пирзола из курицы, Кимчхи из огурцов, Шурпа из баранины, Шурпа из лосося и судака, Пате из печени кролика, Гункан с японской говядиной, Гункан с лососем, Рыбные галки, Чили кон карне, «Крабовые» рангуны, Тар-тар из телятины, Таджин из мяса или рыбы, Сырный Гамбо, Куксу с говядиной, Чумлек из курицы, Оссобуко из индейки, Чимичанга с курицей, Чимичанга с говядиной, Бискотти с миндалём, Фрителле из цуккини, Кололак из баранины, Донбури с курицей, Катаплана с морепродуктами, Шоколадный фондан, Севиче из морского гребешка, Коблер с черникой, Кчуч из рыбы, Севиче из лосося, Кокиль из судака, Берёги с брынзой, Чимичанга со свининой, Пита с тунцом, Пита с лососем, Арабьята с моцареллой, Консоте из кролика, Керакан с курагой, Каталонские чоризо с перцем чили, Аджарули с лобио, Димсам с креветками, Димсам с тыквой, Брики с бараниной, Кашови с бараниной, Тар татен яблочный, Итальянская панцанелла с лососем,*

Лимонный курд, Гритс с овощами, Виндалу из свинины, Гарганелли с итальянским томатным соусом, Капеллини с томатным соусом, Кофейная гранита, Крокеты из картофеля, Малиновый кули, Киш со спаржей, Клафути с вишней, Клафути с ревенём, Кростини с песто, Гуакамоле с тостами, Бурфи из сметаны, Биск с креветками, Кауза реллена с овощами, Волованы со сладкой творожной начинкой, Волованы с грибной начинкой, Дакуаз с лесными орехами, Новоанглийский клэм чаудер с крекерами, Татарская катлама с мясом.

Частое употребление этого типа блюд, скорее всего, заключается в том, что компонент «название блюда» является заимствованным иноязычным словом, требующим пояснения, из чего состоит это блюдо. Такие дополнительные характеристики позволяют понять главный ингредиент, попадающий на стол посетителю заведения общественного питания. Название блюда кратко, но при этом информативно, передаёт его основное содержание. Отдельно стоит отметить, что в некоторых названиях блюд данной группы использовались имена прилагательные, прямо указывающие на экзотичность блюда: *Каталонские чоризо с перцем чили, Итальянская панцанелла с лососем, Гарганелли с итальянским томатным соусом, Новоанглийский клэм чаудер с крекерами, Татарская катлама с мясом.*

К третьему типу «название блюда, основной ингредиент, вспомогательный ингредиент» принадлежат такие кулинаронимы: *Пхали из баклажан с орехами, Пхали из баклажан с овощами, Буррата на розовых помидорах с тар-таром и авокадо, Особуко из индейки с картофельным пюре, Суджух из сладких грецких орехов с виноградом, Тяхян с курицей и овощами WOK, Кесадила с мясом ягнёнка на гриле с травами, Скрамбл из двух яиц на хрустящем тесте, Скрамбл из индейки и с овощами-гриль, Клаб-сэндвич с курицей и беконом, Буррито с телятиной и острой фасолью, Хашбраун с лососем, шпинатом и яйцом пашот, Хумус с тыквой и фалафелем, Хумус с кебабом и овощной сальсой, Хумус с креветками и овощной сальсой, Хумус с яйцом пашот и овощной сальсой, Рийет из лосося*

с лимонным мёдом, Терин с паштетом и ягодным конфи, Тортеллини с лососем и соусом аль бурро, Фондан с клубникой и мороженым, Гаше из картофеля с грудинкой, Фокачча с овощным салатом, кус-кусом и мусом из авокадо, Конкильони с мясом и грибами, Кутаб с зеленью и брынзой, Соте куриное с овощами, Пастрома из индейки на хрустящих тостах, Овощной суп с капеллини, Галантин из свинины с копчёной грудинкой, Кауза реллена с тунцом и авокадо, Гратен с мясным фаршем и картофелем, Гратен с цветной капустой, брокколи и макаронами, Вишнёвая гранита с бальзамическим уксусом, Бртуч с сыром и зеленью, Кростини с помидорами, баклажанами и зеленью, Бриоши с раковыми шейками, яйцом и авокадо, Киш с фетой и шпинатом, Буррито с говядиной, фасолью и помидорами, Кутабы с зеленью и сыром. Особенность данного типа заключается в том, что первый элемент является названием всего блюда, демонстрирует родовое понятие. Элемент, называющий блюдо, связан с основным ингредиентом с помощью предлога «из», возможно также использование предлога «с» (*Кесадила с мясом ягнёнка на гриле с травами*). Названия этого типа блюд указывают на то, из чего приготовлено блюдо и с какими дополнительными ингредиентами. По нашему мнению, это необходимо для того, чтобы описать его ещё более подробно и всесторонне, чем назвать только лишь основной ингредиент.

Четвёртый тип «название блюда, способ приготовления» включает такие названия: *Жур по-домашнему, Говядина ики-бир, Кутабы фаршированные, Классическое жиго, Виндалу вегетарианское, Кесадила с мясом ягнёнка на гриле с травами, Лотарингский слоёный пирог с беконом, Лобио по-имеритински, Хашилама по-армянски, Острое кимчхи по-пхеньянски, Курица миланезе, Крем каталана, Кюфта по-египетски, Цыплёнок тандури, Грётль по-тирольски, Жиго по-провански, Казахский каурдак, Корнуэльский пирог, Катлама узбекская, Катык азербайджанский, Ишльские тортики.* Однако стоит отметить, что под «способом приготовления» в данном случае мы подразумеваем: 1) определённый

процесс проведенных манипуляций с блюдом: *Кутабы фаршированные* («фаршированные» – наполненные начинкой), *Говядина ики-бир* («ики бир» – армянский способ приготовления шашлыка), *Жур по-домашнему* («по-домашнему» – распространённый способ приготовления картофеля), *Классическое жиго* («классическое» – устоявшийся способ приготовления), *Виндалу вегетарианское* («вегетарианское» указывает на приготовление блюда без использования мяса и рыбы), *Кесадила с мясом ягнёнка на гриле с травами* («на гриле» указывает на способ прожарки мяса), *Лотарингский слоёный пирог с беконом* («слоёный» указывает на определённый способ замешивания теста); 2) во втором случае «способ приготовления» подразумевает принадлежность к определенной национальной кухне: *Лотарингский слоёный пирог с беконом* (Лотарингия является регионом Франции, а само блюдо относится к французской кухне), *Лобио по-имеритински* (Имеритинцы – это этнографическая группа грузин, следовательно, блюдо «*Лобио по-имеритински*» – грузинское), *Хашлама по-армянски* (армянское блюдо), *Острое кимчхи по-пхеньянски* (Пхеньян – это столица Корейской Народной Демократической Республики), *Курица миланезе* («миланезе» употребляется в значении «по-милански»), *Крем каталана* («каталона» употребляется в значении «Каталонский крем»), *Кюфта по-египетски* (блюдо египетской кухни), *Цыплёнок тандури* («тандури» – популярное индийское блюдо), *Грётль по-тирольски* (Тироль – земля в Австрии), *Жиго по-провански* (французское блюдо), *Казахский каурдак* (блюдо казахской кухни), *Корнуэльский пирог* (Корнуолл входит в состав региона Англии), *Катлама узбекская* (узбекское блюдо), *Катык азербайджанский* (азербайджанское блюдо), *Ишьльские тортики* (Бад-Ишьль – город в Австрии). Использование топонимов позволяет дифференцировать блюда по принадлежности к территории и сохранить их уникальность и идентичность в то время, когда в больших объёмах заимствуются названия блюд.

Тип «название блюда, основной ингредиент, способ приготовления» в нашем исследовании представлен лишь названиями *Гаспачо с морепродуктами на гриле*, *Бараний хурджин в фольге*. Здесь подчёркивается тот факт, что способ приготовления относится к основному ингредиенту, а не к вспомогательному.

Названия блюд группы «основной ингредиент + вкусовые качества», популярной в русских кулинаронимах, в экзотических наименованиях было найдено всего лишь в двух случаях: *Волованы со сладкой творожной начинкой* (акцент на слове «сладкой»), *Острое кимчи по-пхеньянски* (акцент на слове «острое»). Мы делаем вывод, что прямое указание на вкус не является важным критерием в «семантизации» блюда: вкус блюда угадывается по указанным ингредиентам или способу приготовления. По этой причине так мало было найдено блюд данной группы.

Необходимо отметить, что экзотизм становится базовым словом для создания некоторых новых названий блюд с дополнительными компонентами. Таким образом, экзотизм входит в структуру кулинаронима, «обрастая» ингредиентами, способами приготовления – словами, не являющимися экзотизмами.

В состав собственно кулинаронимов входят безэквивалентные имена существительные. По степени сложности собственно кулинаронимы бывают простой структуры и составной. Простые кулинаронимы представлены одним существительным: *Киш* – quiche (фр.), *Коблер* – cobbler (англ.), *Жиншинья* – ginjinha (португальск.), *Сациви* – sacivi (груз.), *Ткемали* – tkemali (груз.), *Гозинаки* – gozinaqi (груз.), *Минестроне* – minestrone (итал.), *Кабак татлыс* – kabak (турецк.), *Пирзола* – pirzola (турецк.), *Пуф борек* – puf böregi (турецк.), *А ля карт* – a la carte (фр.), *Аббаккьо* – abbacchio (итал.), *Альтбир* – Altbier (нем.), *Антрекот* – entrecôte (фр.), *Бакербзе* – backerbse (нем.), *Банья кауда* – bagna cauda (итал.), *Баумкухен* – baumkuchen (нем.), *Бель паэзе* – bel paese (итал.), *Бишоп* – bishop (англ.), *Божоле* – beaujolais (фр.), *Булл шот* – bull shot (англ.), *Ватерзой* – waterzooi (нидерл.), *Вителло тоннато* – vitello

tonnato (итал.), *Волован* – vol-au-vent (фр.), *Гато* – gâteau (фр.), *Гаше* – hachis (фр.), *Голдвассер* – goldwasser (нем.), *Гренадин* – grenade (фр.), *Грозей* – groseille (фр.), *Жиго* – gigot (фр.), *Кайзершмаррн* – kaiserschmarrn (нем.), *Кайпиринья* – caipirinha (португ.), *Капеллини* – capellini (итал.), *Капиротада* – capirotada (исп.), *Кейк попс* – cake pops (англ.), *Кокот* – cocotte (фр.), *Крамбл* – crumble (англ.), *Крудо* – crudo (исп. и итал.), *Крустада* – croustade (фр.).

Составные кулинаронимы могут быть представлены простым словосочетанием, состоящим из одного главного и одного зависимого компонента (номен 1 + номен 2): *Флан по-бразильски*, *Кофейная гранита*, *Бискотти с миндалём*, *Кростини с песто*, *Курица миланезе*, *Биск с креветками*, *Куксу с говядиной*, *Кимчхи из огурцов*, *Классическое жиго*, *Жиго по-провански*, *Киш со спаржей*, *Клафутти с вишней*, *Клафутти с ревенём*, *Кокиль из судака*, *Крокеты из картофеля*, *Малиновый кули*, *Жур по-домашнему*, *Коблер с черникой*, *Корнуэльский пирог*, *Лимонный курд*, *Гритс с овощами*, *Виндалу из свинины*, *Виндалу вегетарианское*, *Катаплана с морепродуктами*, *Катлама узбекская*, *Грётль по-тирольски*, *Берёги с брынзой*, *Бурфи из сметаны*, *Цыплёнок тандури*, *Казахский каурдак*, *Димсам с креветками*, *Димсам с тыквой*, *Брики с бараниной*, *Донбури с курицей*, *Катык азербайджанский*, *Кутабы фаршированные*, *Кашови с бараниной*, *Керакан с курагой*, *Кауза реллена с овощами*, *Крем каталана*, *Кололак из баранины*, *Кчуч из рыбы*, *Ишльские тортики*, *Яблочно-ореховый фламдэжэ*.

Составные кулинаронимы могут быть представлены сложным словосочетанием, состоящим из трёх и более компонентов (номен 1 + номен 2 + номен 3), (номен 1 + номен 2 + номен 3 + номен 4): *Лотарингский слоёный пирог с беконом* *Французский лимонный флан*, *Вишнёвая гранита с бальзамическим уксусом*, *Флаутас с курицей и кукурузой*, *Гарганелли с итальянским томатным соусом*, *Капеллини с томатным соусом*, *Овощной суп с капеллини*, *Конкильони с мясом и грибами*, *Кростини с помидорами, баклажанами и зеленью*, *Кауза реллена с тунцом и авокадо*, *Острое кимчхи по-пхеньянски*, *Бриоши с раковыми шейками, яйцом и авокадо*, *Волованы со*

сладкой творожной начинкой, Волованы с грибной начинкой, Галантин из свинины с копчёной грудинкой, Гаше из картофеля с грудинкой, Гратен с мясным фаршем и картофелем, Гратен с цветной капустой, брокколи и макаронами, Дакуаз с лесными орехами, Киш с фетой и шпинатом, Кутабы с зеленью и сыром, Бртуч с сыром и зеленью, Буррито с говядиной, фасолью и помидорами, Новоанглийский клэм чаудер с крекерами, Татарская катлама с мясом.

Еда играет важную роль в процессе межкультурной коммуникации. Национальные особенности блюд и их компонентов помогают сформировать маркёры, которые определяют человека как «своего» или «чужого». Те культурные смыслы, которые легли в концептосферу «еды» реализуют межкультурный диалог. В условиях глобализации очень важно не терять своё национальное самосознание, а еда, как правило, помогает нам чувствовать себя народом определённой нации. Экзотизм является базовым понятием, для создания на его почве новых названий блюд с дополнительными ингредиентами. Правильная организация структуры заголовка блюда позволит легко воспринимать его содержание. В нашем понимании «правильная» структура означает наиболее полную характеристику блюда при помощи его названия, если присутствует компонент-экзотизм, так как экзотическая лексика в большинстве случаев неизвестна реципиенту. Таким образом, чем больше будет указано компонентов, которые составляют блюдо, в кулинарных-экзотизмах, тем лучше будет понимание того, что потребитель получит, когда, к примеру, закажет блюдо в ресторане.

3.2. Языки-источники кулинарных экзотизмов

Заимствования являются одним из способов пополнения лексики. Национальные блюда – это памятка национальной культуры. Они обладают своей спецификой и представляют ценность для каждого народа. По мере глобализации и распространения туризма, а впоследствии и

гастрономического туризма, всё чаще стали заимствоваться блюда, которые подаются в разных странах. Увеличивается и количество языковых источников, которые влияют на русскую кулинарную лексику. Кулинаронимы относятся к культурно-маркированной лексике, поскольку для них характерен национальный окрас. При помощи анализа языков, которые стали источниками экзотизмов, обозначающих названия блюд, становится возможным проследить взаимодействие страны с другими иноязычными народами. Основными причинами заимствований называют потребность в наименовании новых реалий и тенденцию к интернационализации слов.

Наиболее обширный пласт экзотизмов среди собранного нами материала составили заимствования кулинаронимов-экзотизмов из:

1) французского языка: *Гратен из филе свинины, Кокот, Консоме из кролика, Пате из печени кролика, Рийет из лосося с лимонным мёдом, Соте куриное с овощами, Тартар из норвежского лосося, Тар-тар из телятины, Тар татен яблочный, Терин с паштетом и ягодным конфи, Буйабес, Киш, Фондан с клубникой и мороженым, Трюфели, Шоколадный фондан, Абсент, Аи, Айоли, Аспик, Беарнез, Бенедиктин, Берси, Бигарад, Бланманже, Бриошь, Бриоши с раковыми шейками, яйцом и авокадо, Будан блан, Бульи, Буррида, Буше, Вашерин, Велюте, Вишисуаз, Волован, Волованы со сладкой творожной начинкой, Волованы с грибной начинкой, Галантин, Галантин из свинины с копчёной грудинкой, Ганаиш, Гарбюр, Гаши, Гаши из картофеля с грудинкой, Готард, Гратен с мясным фаршем и картофелем, Гратен с цветной капустой, брокколи и макаронами, Грибиш, Грозей, Дакуаз, Дакуаз с лесными орехами, Дариоль, Даубе, Демиглас, Дофинуа, Дюксель, Кальвадос, Кассуле, Киришассер, Жиго, Классическое жиго, Жиго по-провански, Жуанвиль, Калиссоны, Канеле, Киш, Киш лорен, Киш с фетой и шпинатом, Киш со спаржей, Клафутти, Клафутти с вишней, Клафутти с ревенём, Кок-о-вэн, Кокиль, Кокиль из судака, Крем де кассис, Крем де*

паризьен, Креп сюзетт, Крепвилль, Крокембуш, Крокеты, Крокеты из картофеля, Кугельхопф, Кули, Малиновый кули.

2) итальянского языка: *Арабьята с моцареллой, Бискотти, Брускета, Гриссини, Итальянская панцанелла с лососем, Кальцоне, Меланзана Пармиджана, Оссобуко, Оссобуко из индейки, Оссобуко из индейки с картофельным пюре, Тельятелле с морепродуктами, Пармиджано из филе индейки, Пиццета, Вителло тоннато, Буррата на розовых помидорах с тартаром и авокадо, Особуко из индейки с картофельным пюре, Канноли, Тортеллини, Тортеллини с лососем и соусом аль бурро, Сальтимбокка, Фокачча, Фокачча с овощным салатом, кус-кусом и мусом из авокадо, Чиабатта, Кростини, Минестроне, Фрителле из цуккини, Аббакьо, Аквакотта, Аличчи, Аньолотти, Асадо, Бакалла, Банья кауда, Бискотти, Бискотти с миндалём, Гарганели, Гарганелли с итальянским томатным соусом, Гранита, Граппа, Дзуккотто, Кантуччи, Капеллини, Капеллини с томатным соусом, Овощной суп с капеллини, Капоната, Капрезе, Кассата, Каччукко, Конкильони, Конкильони с мясом и грибами, Конти, Кростата, Кофейная гранита, Вишнёвая гранита с бальзамическим уксусом, Кростини, Кростини с песто, Кростини с помидорами, баклажанами и зеленью, Курица миланезе, Мостарда, Ньокки, Риболлита, Семифредо, Фриттата;*

3) испанского языка: *Буррито с телятиной и острой фасолью, Кесадила с мясом ягнёнка на гриле с травами, Гуакамоле с тостами, Такос, Чили кон карне, Чимичанга с говядиной, Чимичанга с крицей, Чимичанга со свиной, Гаспачо, Гаспачо с морепродуктами на гриле, Паэлья, Фрикадо, Эмпанада, Каталонские хоризо с перцем чили, Севиче, Севиче из лосося, Севиче из морского гребешка, Альфахор, Ахобланко, Бандерильос, Калуа, Кауза реллена, Кауза реллена с овощами, Кауза реллена с тунцом и авокадо, Косидо, Космочелло, Крем каталана, Мармитако, Оля подрида мясо с овощами, Орчата, Писто манчего, Польворон, Ремохон, Сангрия, Сарсуэлла, Тапас, Туррон, Фабада, Чанфайна, Чилиндрон, Чуррос, Эспето, Буррито с говядиной, фасолью и помидорами, Капиротада;*

4) английского языка: *Клаб-сэндвич с курицей и беконом, Сырный Гамбо, Хашбраун с лососем, шпинатом и яйцом пашот, Чаудер, Путин, Ростбиф Hanger, Скрамбл из двух яиц на хрустящем тесте, Адобо, Скрамбл из индейки и с овощами-гриль, Пури, Альякас, Банана сплит, Бейгл, Биск, Биск, Джамбалайя, Клэм-чаудер, Корн-дог, Поке, Боул, Брамбрак, Коддл, Колканнон, Крубинс, Чемп, Грог, Дейзи, Каллен скинк, Карапультка, Кейе-попс, Клэм чаудер, Новоанглийский клэм чаудер с крекерами, Коблер, Коблер с черникой, Кок-э-лики, Корниш, Корнуэльский, Коул слоу, Кранахан, Кропкакор, Курд, Лимонный курд, Гридс, Гритс с овощами, Паркин, Сконы, Тодди, Анзак, Веджимайт, Грестль, Грестль по-тирольски, Ламингтон, Капит;*

5) грузинского языка: *Аджасандали, Аджарули с лобио, Чашушули, Абхазура, Гемо, Гупта, Каурма, Купаты, Шкмерули, Мцвади, Мчади, Чахохбили, Ткемали, Сациви, Пхали из баклажан с орехами, Пхали из баклажан с овощами, Козинаки, Чахотбили, Оджахури, Чихиртма, Абзахури, Кучмачи, Кубдари, Лобио по-имеритински, Пеновани, Сазанхуло, Метехи, Гозинаки, Чакапули, Чанахи, Чижи-бижи, Ачма, Бажси, Гадазелили, Гебжалия, Гоми, Гурули, Пеламуши, Цахтон;*

б) армянского языка: *Бараний хур джин в фольге, Хашлама по-армянски, Кер-у-сус, Тжвжжик, Говядина ики-бир, Хаш из говяжьих ножек, Долма с виноградными листьями, Суджух из сладких грецких орехов с виноградом, Мацони, Кюфта, Кюфта по-египетски, Хоровац с курицей, Хоровац с томатами, Ачма, Бажси, Гадазелили, Гебжалия, Гоми, Гурули, Пеламуши, Амич, Цахтон, Айлазан, Арганак, Аришта-халва, Ашук, Багарадж, Бораки, Борани, Брндзи апур, Бртуч, Бртуч с сыром и зеленью, Кашови, Кашови с бараниной, Керакан, Керакан с курагой, Кололак, Кололак из баранины, Кчуч, Кутан, Кчуч из рыбы, Лагмаджо, Мантапур;*

Менее популярны блюда других национальных кухонь и, соответственно, заимствования из:

7) греческого языка: *Колокитопита, Судзуканья, Авголемоно, Априкопитта, Арнаки клефтико, Бриам, Галактобуреко, Гоферна пиана, Дзадзики, Долмадес, Кальцунья, Кефтедес, Котопита, Курабьедес, Меломакарона, Мусака, Пастацио, Пугья глика, Риганада, Ризогало, Скордаля, Стифадос, Сувлаки, Сфугато, Факоризо, Христосомо;*

8) немецкого языка: *Братвурст, Захер, Бойшель, Ваниллеростбретен, Ватерзой, Глясе, Грёстль, Ишльские тортики, Крайзеримаррн, Краутфлекерль, Пуникрапфен, Тафельшпиц, Штрицель, Айнтопф, Айсбайн, Баумкухен, Берлинер, Голдвассер, Каббес, Карривурст, Кёльш, Крапфен, Краутфлекерль;*

9) азербайджанского языка: *Бозбаш, Джиз-быз, Дюшбере, Изгара кете, Келле-пача, Кутаб с зеленью и брынзой, Бозартма, Буглама, Гуймаг, Гюрза, Довга, Дюшбара, Кайсаба, Катык, Катык азербайджанский, Кутабы фаршированные, Кутабы с зеленью и сыром, Кюкю, Фисинджан, Шекербура;*

10) арабского языка: *Кус-кус, Таджин, Таджин из мяса или рыбы, фалафель, Басбуса, Брики, Брики с бараниной, Джазарие, Катаеф, Кеббе, Кеббе расс, Крембо, Маклюба, Мансаф, Мутабаль, Мухаллабия, Сахлеб, Шиш барак;*

11) языка иврит: *Белая шакишка с тостами, Пита с лососем, Пита с тунцом, Форшмак, Хумус с кебабом и овощной сальсой, Хумус с креветками и овощной сальсой, Хумус с тыквой и фалафелем, Хумус с яйцом пашот и овощной сальсой, Шакишка;*

12) португальского языка: *Франсезинья, Ампанада, Бригадейрос, Виндалу, Виндалу из свинины, Виндалу вегетарианское, Жинишинья, Итапоа, Кайпиринья, Калдейрада, Калду верде, Катаплана, Катаплана с морепродуктами, Кашаса;*

13) японского языка: *Гункан с японской говядиной, Гункан с лососем, Мисо-суп, Моти, Рамен, Сашими, Соба, Тяхян с курицей и овощами WOK, Гютан, Даси, Донбури, Донбури с курицей, Кайсо, Кацудон;*

14) китайского языка: *Вонтоны, Бао, Хот пот, Лакса, «Крабовые» рангуны, Байцзю, Димсам, Димсам с креветками, Димсам с тыквой, Кунгнао, Цзяоцзы, Юэбин;*

15) турецкого языка: *Антеп эзмеси, Ашуре, Берёги, Берёги с брынзой, Имам баялды, Искандер-кебаб, Ишкембе чорбасы, Кешкюль, Кузу, Кысыр, Айран, Доматезли чорба, Лахмаджун, Пуф борек, Кабак татлыс, Пиде, Пирзола из курицы,*

16) венгерского языка: *Эстерхази, Гундель, Добош, Куртёшкалач, Корзот, Лангош, Палатшинкен, Паприкаш, Пёркёльт, Ретеш, Токань, Турошчуса, Халасле;*

17) корейского языка: *Кимчхи, Бульгоги, Кальби, Кимбап, Кимчхи, Острое кимчхи по-пхеньянски, Кимчхи из огурцов, Куксу, Куксу с говядиной, Паджон, Панчан, Патбинсу, Пибимпаб, Пигоди, Сапсо, Хемуль, Ходуквачжа, Чха, Якпап.*

18) белорусского языка: *Колбаса киндюк, Смаженка пицца, Рыбные галки, Гарбузок, Гульбишник, Драчена, Жур, Капытка, Комы, Крамбамбуля, Пражанина, Пячисто, Таркованка, Цеппелины;*

19) языка хинди: *Бирьяни, Бурфи, Бурфи из сметаны, Бхайджи, Бхуна кумб, Виндалу, Гулаб джамун, Гуштабу, Джалфрези, Дхал, Кичари, Манго ласси, Наан, Райта, Расам, Сабджи, Самоса, Цыплёнок тандури, Чапати, Чатни, Шорба, Халава;*

Малое количество кулинаронимов-экзотизмов было представлено среди следующих языков:

20) казахского языка: *Бешбармак, Айран, Баурсаки, Казы, Кумыс, Куырдак, Сорпа, Сумалак, Шек-Шек, Шельпек, Ширчай;*

21) болгарского языка: *Карнации, Баница, Гювеч, Капама, Катма, Катми, Козунак, Лютеница, Мешано, Мусака, Плакия, Таратор, Тутманик, Яхния;*

22) вьетнамского языка: *суп Фо, Гой Га, Ла Вонг, Лук Лак, Тюнь, Фо Бо, Фунчоза;*

- 23) румынского языка: *Пастрома из индейки на хрустящих тостах, Вицел, Вэрзэре, Гогошь, Костица;*
- 24) датского языка: *Глогг, Медистерпёльсе, Рёдгрёд мед флёде, Смёрребрёд;*
- 25) узбекского языка: *Катлама, Катлама узбекская, Татарская катлама с мясом;*
- 26) тайского языка: *Том-ям, Том кха кай, Пад-тай, Массаман-карри;*
- 27) сербского языка: *Чумлек из курицы, Айвар, Гибаница;*
- 28) персидского языка: *Сахараджи;*
- 29) киргизского языка: *Нарын;*
- 30) польского языка: *Жур, Жур по-домашнему;*
- 31) шведского языка: *Ёлеброд, Кладкака;*
- 32) чешского языка: *Кулайда;*
- 33) Эстонского языка: *Киллатухлид, Буберт.*

Самым распространённым способом передачи заимствованного кулинаронима на русский язык стала транслитерация: *Сациви* – *sacivi* (груз.), *Ткемали* – *tkemali* (груз.), *Гозинаки* – *gozinaqi* (груз.), *Минестроне* – *minestrone* (итал.), *Кабак татлыс* – *kabak* (турецк.), *Пирзола* – *pirzola* (турецк.), *Бель паэзе* – *bel paese* (итал.), *Бишоп* – *bishop* (англ.), *Коблер* – *cobbler* (англ.), *Жиншинья* – *ginjinha* (португальск.), *А ля карт* – *a la carte* (фр.), *Аббаккьо* – *abbacchio* (итал.), *Альтбир* – *Altbier* (нем.), *Бакербзе* – *backerbse* (нем.), *Баумкухен* – *baumkuchen* (нем.), *Булл шот* – *bull shot* (англ.), *Ватерзой* – *waterzooi* (нидерл.), *Вителло тоннато* – *vitello tonnato* (итал.), *Голдвассер* – *goldwasser* (нем.), *Кайзершмарн* – *kaiserschmarrn* (нем.), *Кайпирина* – *caipirinha* (португ.), *Капеллини* – *capellini* (итал.), *Капиротада* – *caprirotada* (исп.), *Кейк попс* – *cake pops* (англ.), *Кокот* – *cocotte* (фр.), *Крамбл* – *crumble* (англ.), *Крудо* – *crudo* (исп. и итал.),

Довольно часто используется и транскрипция: *Антрекот* – *entrecôte* (фр.), *Киш* – *quiche* (фр.), *Пуф борек* – *puf böregi* (турецк.), *Банья кауда* – *bagna cauda* (итал.), *Божоле* – *beaujolais* (фр.), *Волован* – *vol-au-vent* (фр.),

Гато – *gâteau* (фр.), *Гаши* – *hachis* (фр.), *Гренадин* – *grenade* (фр.), *Грозей* – *groseille* (фр.), *Жиго* – *gigot* (фр.), *Крустада* – *croustade* (фр.).

Транскрипция и транслитерация помогают сохранить словам национальный колорит, а также точно передать топонимические названия: *Крем каталана* – *Crema catalana* (исп.), *Ишльские тортики* – *Ischler Törtchen* (нем.), *Грёстль по-тирольски* – *Tiroler Gröstl* (нем.). Интересен способ перевода кулинаронима *Курица миланезе*. При его переводе с итальянского языка на русский язык добавляется предлог «а» с артиклем «la» в значении «на/в»: *alla milanese*.

Также при переводе использовалось калькирование слов: *Корнуэльский пирог* – *Cornish pasty* (англ.), *Цыплёнок тандури* – *tanduri chican*. Лексема из оригинального языка переводится путём замещения лексической единицей языка-реципиента.

Одной из проблем, с которой можно столкнуться при изучении языков-источников кулинаронимов-экзотизмов, является несовпадение языка и кухни. Традиционно во всех источниках блюдо *Захер* относят к австрийской кухне, но австрийского языка не существует. Вместо него используется немецкий язык, являющийся официальным языком Австрии. В межкультурной коммуникации известен тот факт, когда австрийцы для сохранения своего национального своеобразия отстаивали 23 слова – обозначения названий блюд, овощей и фруктов. С этим условием о признании специфически австрийской лексики они вступили в Европейский Союз. Из этих 23 слов 12 являются исключительно австрийскими, остальные 11 являются общими с баварским диалектом: *Fisolen* (австр.) – *grüne Bohnen* (герм.) – зелёная фасоль, *Beiried– Roastbeef* – жареная говядина, *Eierschwammerl* – *Pfifferlinge* – лисички, *Erdäpfel* – *Kartoffel* – картошка, *Faschiertes* – *Hackfleisch* – мясной фарш, *Grammeln* – *Grieben* – шкварки, *Hüferl* – *Hüfte* – часть туши (бедро), *Karfiol* – *Blumenkohl* – цветная капуста, *Kohlsprossen* – *Rosenkohl* – брюссельская капуста, *Kren* – *Meerrettich* – хрен, *Lungenbraten* – *Filet* – филе, *Marillen* – *Aprikosen* – абрикосы, *Melanzani* –

Auberginen – баклажан, Nuß – Kugel – лапша, Obers – Sahne – сливки, Paradeiser – Tomate – помидоры, Powidl – Pflaumenmus – повидло, Ribisel – Johannisbeeren – смородина, Rostbraten – Hochrippe – жаркое из бедра, Schlögel – Keule – куриные ножки, Topfen – Quark – творог, Vogerlsalat – Feldsalat – полевой салат (Валерианелла), Weichseln – Sauerkirschen – вишня.

Интересен тот факт, что мода на некоторые кухни была и есть настолько агрессивной и навязчивой, что они стали вызывать неприятие. В качестве примера можно привести моду на японскую кухню, которая не отстаёт от итальянской кухни. Так, в противовес названиям заведений «Планета Суши», «Sushi Island», «Sushi Icons», «Суши 24» в городах России открываются заведения и сайты доставки «Антисуши» для тех, кто не любит суши и кому реклама японской кухни стала казаться назойливой. На Бескудниковском бульваре города Москва работает заведение «Суши и несуши». Заметна также тенденция на открытие заведений, в которых в одном месте предлагаются самые популярные блюда: пицца и суши. В пищевой лексике японской кухни также появились *антироллы*, в которых вместо рыбы используется мясо (к примеру, куриное). В этом плане продолжается мода на японскую кухню, но блюдо видоизменяется, подстраиваясь под предпочтения людей, которые не любят рыбу.

Таким образом, мы делаем выводы, наблюдается мода французский, итальянский, испанский, английский, грузинский и армянский языки. Первую причину мы связываем с тем, что французский, английский и испанский язык являются мировыми языками. Также в группу мировых языков входят арабский, португальский, немецкий языки. Названия блюд этих языков в нашем исследовании заняли промежуточное место между самыми распространёнными языками-источниками кулинарных экзотизмов и группой языков, в которых названия блюд с компонентом-экзотизмом показаны в минимальном количестве. Популярность блюд, названия которых пришли из грузинского и армянского языка, связана с тесным историческим прошлым, которое оставило свой след и по сей день.

Итальянский язык можно назвать кулинарным лидером среди других языков. Популярность итальянского языка отображает всё растущую одержимость итальянской кухней. Мелодичность языка и страны привлекает всё большее число туристов, которые обогащают свою народную кухню новыми блюдами и их названиями. Самыми распространёнными моделями перевода заимствованного слова являются транслитерация и транскрипция, благодаря которым точно передаются особенности национального колорита, сохраняется традиционный для родного языка облик написания слов.

3.3. Лексико-тематические группы кулинаронимов-экзотизмов

Лексико-тематическая группа является показателем системности языка. Такую группу связывают внутренние отношения. Под лексико-тематической группой мы понимаем группу слов, которые тесно связаны между собой в смысловом отношении. В основе лексико-тематической группы лежат слова, объединённые на классификации предметов или явлений действительности. Основанием для такой группировки служит сходство. Состав лексико-тематической группы зависит от количества знаний носителей языка и от умения разграничивать явления действительности.

В соответствии с тематикой зафиксированные кулинаронимы-экзотизмы мы подразделяем на 9 групп:

1) Первые блюда: *Аквакотта, Овощной суп с капеллини, Каччукко, Конти, Риболлита, Ахобланко, Косидо, Фабада, Таратор, Биск, Биск с креветками, Клэм-чаудер, Сапсо, Хемуль, Вишисуаз, Гарбюр, Жур, Жур по-домашнему, Фо Бо, Ёлеброд, Халасле, Авголемоно, Кулайда, Каллен скинк, Клэм чаудер, Новоанглийский клэм чаудер с крекерами, Кок-э-лики, Калду верде, Ишкембе чорбасы, Ватерзой, Даси, Бозартма, Буглама, Довга, Дюшбара, Дхал, Расам, Шорба, Айнтопф, Сорпа, Арганак, Брндзи апур, Гадазелли, Гарбузок;*

2) Вторые блюда: *Джамбалайя, Гарганели (паста), Гарганелли с итальянским томатным соусом, Капеллини, Капеллини с томатным соусом, Конкильони, Конкильони с мясом и грибами, Фриттата (омлет), Олья подрида (мясо с овощами), Писто манчего (овощное блюдо), Куксу (лапша), Куксу с говядиной, Паджон (омлет), Пибимпаб (плов), Якпап (рис), Амич, Гаше (запеканка), Гаше из картофеля с грудинкой, Гратен с мясным фаршем и картофелем второе, Гратен с цветной капустой, брокколи и макаронами, Дофинуа, Дюксель, Кассуле (рагу), Кок-о-вэн, Сабджи (рагу), Крокеты из картофеля, Тюнь (голубцы), Фунчоза (лапша), Корзот (паста), Турошчуса (лапша), Бриам (рагу), Долмадес (голубцы), Пастичио (макароны), Скордалья (пюре), Сфугато (запеканка), Факоризо, Колканнон (пюре), Чеп (пюре), Кропкакор, Гридс (каш), Гритс с овощами, Калдейрада (рагу), Веджимайт (паста), Грёстль (картофель), Грёстль по-тирольски, Бойшель (рагу), Грёстль (жареный картофель), Краутфлекерль (блюдо из капусты с пастой), Аньолотти (равиоли), Донбури, Донбури с курицей, Кацудон, Гюрза (пельмени), Кюкю (омлет), Бирьяни (плов), Джалфрези (рагу), Кичари, Краутфлекерль, Куырдак, Сумалак (каша), Цзяоцзы, Маклюба (плов), Мутабаль (паста), Шиш барак (пельмени), Айлазан (овощное рагу), Бораки (пельмени), Мантанур (пельмени), Гоми (каша), Гульбишник (запеканка), Таркованка (запеканка), Комы (картофель), Цеппелины (картофель);*

3) Мясные блюда: *Аббакьо (мясо ягнёнка), Асадо, Курица миланезе, Бандерильос (шашлык), Чанфайна, Гювеч, Капама, Мешано, Мусака, Плакия, Яхния, Бульгоги, Кальби, Аспик, Будан блан, Бульи, Даубе, Жиго, Классическое жиго, Жиго по-провански, Крокеты, Лук Лак, Паприкаш, Пёркёльт, Ретеш, Токань, Арнаки клефтико, Кефтедес (котлеты), Мусака, Стифадо, Сувлаки, Коддл (сосиски), Крубинс, Вицел, Костица, Виндалу, Виндалу из свинины, Виндалу вегетарианское, Капит, Искандер-кебаб, Кузу, Ваниллеростбретен, Тафельшпиц, Адобо, Медистерпёльсе, Гютан, Фисинджан, Виндалу, Гуштабу, Цыплёнок тандури, Айсбайн, Каббес, Киллатухлид, Казы (колбаса), Каурдак, Казахский каурдак, Кеббе, Мансаф,*

Амич, Борани, Кашови, Кашови с бараниной, Керакан, Керакан с курагой, Кололак, Кололак из баранины, Кчуч, Лагмаджо, Гурули, Пращанина, Пячисто;

4) *Рыбные блюда: Аличи, Бакалла, Мармитако, Сарсуэлла, Эспето, Буррида, Ла Вонг, Гоферна пиана, Карапулька, Катаплана, Катаплана с морепродуктами, Кутап, Кчуч из рыбы;*

5) *Закуски: Капоната, Капрезе, Кростини, Кростини с песто, Кростини с помидорами, баклажанами и зеленью, Кауза реллена, Кауза реллена с овощами, Кауза реллена с тунцом и авокадо, Ремохон (салат), Тапас, Лютеница, Корн-дог (сосиска в тесте), Кимбап, Кимчхи, Острое кимчхи по-пхеньянски, Кимчхи из огурцов, Панчан, Галантин, Галантин из свинины с копчёной грудинкой, Кокиль, Кокиль из судака, Гой Га (салат), Буррито с говядиной, фасолью и помидорами, Галактобуреко (салат), Риганада, Коул слоу (салат), Антеп эзмеси, Имам баялды, Кысыр, Смёрребрёд, Кайсо (салат), Айвар, Бхайджи, Бхуна кумб, Карривурст, Димсам, Димсам с креветками, Димсам с тыквой, Кунг-пао, Ашук, Бртуч, Бртуч с сыром и зеленью, Гебжалия;*

б) *Изделия из теста (выпечка): Бискотти (печенье), Бискотти с миндалём, Кростата (пирог), Ньокки (клёцки), Альфахор, Польшворон (печенье), Баница, Катма (оладьи), Катми (блины), Козунак (кулич), Тутманик (пирог), Альякас (пирожки), Бейгл (бублик), Ампанада (пирожки), Пигоди (пирожки), Ходуквачжа (печенье), Бриошь, Бриоши с раковыми шейками, яйцом и авокадо, Волован, Волованы со сладкой творожной начинкой, Волованы с грибной начинкой, Киш, Киш лорен, Киш с фетой и шпинатом, Киш со спаржей, Крем де паризьен, Кугельхопф (пирог), Лотарингский слоёный пирог с беконом, Кладкака, Куртёшкалач, Лангош, Палатишкен (блины), Капиротада, Априкопитта (пирог), Кальцунья (пирожки), Котопита (пирог), Курабьедес (печенье), Меломакарона (печенье), Пугья глика (пирожки), Христопсомо, Брамбрак (хлеб), Корниш, Корнуэльский пирог, Паркин (кекс), Сконы (булочки), Вэрзэре (пирог),*

Гогошь (печенье), *Капытка* (клёцки), *Катлама*, *Катлама узбекская*, *Татарская катлама с мясом*, *Анзак* (печенье), *Берёги*, *Берёги с брынзой*, *Крайзершмаррн* (сладкие блинчики), *Штрицель*, *Кутабы* (фаршированные лепёшки), *Кутабы с зеленью и сыром*, *Шекербура* (пирожки), *Гибаница* (пирог), *Наан*, *Самоса* (пирожки), *Чапати*, *Баумкухен* (пирог), *Берлинер*, *Крапфен*, *Баурсаки*, *Шельпек*, *Юэбин*, *Басбуса* (пирог), *Брики* (пирожки), *Брики с бараниной*, *Катаеф* (пирожки), *Багарадж* (сладкая лепёшка), *Ачма* (пирог);

7) Наименования кондитерской продукции (десертов): *Гранита*, *Кофейная гранита*, *Вишнёвая гранита с бальзамическим уксусом*, *Дзуккотто*, *Кантуччи*, *Кассата*, *Семифредо*, *Крем каталана*, *Туррон*, *Чуррос*, *Банана сплит*, *Патбинсу*, *Бланманже*, *Буше*, *Вашерин*, *Ганаш*, *Грозей*, *Дакуаз*, *Дакуаз с лесными орехами*, *Дариоль*, *Калиссоны*, *Канеле*, *Клафути*, *Клафути с вишней*, *Клафути с ревенём*, *Креп сюзетт*, *Крепвилль*, *Крокембуш*, *Гундель*, *Добош*, *Ризогало*, *Кейе-попс*, *Кранахан*, *Курд*, *Лимонный курд*, *Бригадейрос*, *Итапоа*, *Ламингтон*, *Ашуре*, *Кешкюль*, *Иильские тортики*, *Пуникрапфен*, *Гуймаг* (пудинг), *Кайсаба*, *Бурфи*, *Бурфи из сметаны*, *Гулаб джамун*, *Халава*, *Шек-Шек*, *Джазарие*, *Крембо*, *Мухаллабия*, *Аришта-халва*, *Буберт*;

8) Наименования напитков (безалкогольных и алкогольных): *Граппа*, *Калуа*, *Космочелло*, *Орчата*, *Сангррия*, *Чха* (настойка), *Абсент*, *Аи*, *Бенедиктин* (ликёр), *Кальвадос*, *Кириувассер*, *Крем де кассис*, *Грог*, *Дейзи*, *Коблер*, *Коблер с черникой*, *Тодди*, *Жиншинья* (настойка), *Кайпиринья*, *Кашаса*, *Глясе*, *Глогг*, *Рёдгрёд мед флёде*, *Катык*, *Катык азербайджанский*, *Манго ласси*, *Голдвассер*, *Кёльш*, *Айран*, *Кумыс*, *Ширчай* (чай), *Байцзю* (водка), *Сахлеб* (молочный кисель), *Пеламуши*, *Крамбамбуля*;

9) Соусы: *Банья кауда*, *Мостарда*, *Чилиндрон*, *Айоли*, *Беарнез*, *Берси*, *Бигард*, *Велюте*, *Готард*, *Грибии*, *Демиглас*, *Жуанвиль*, *Кули*, *Малиновый кули*, *Дзадзики*, *Райта*, *Чатни*, *Бажжи*, *Цахтон*.

Наши данные показали, что основную часть наименований экзотизмов-кулинаронимов составляет тематическая группа «Изделия из теста (выпечка) – 18%, тематическая группа «Вторые блюда» – 17%, тематическая группа «Мясные блюда» – 17%. Далее следуют тематические группы кулинаронимов-экзотизмов «Наименования кондитерских продуктов (десертов) – 13%, «Закуски» – 10%, «Первые блюда» – 10%, «Наименования напитков (безалкогольных и алкогольных)» – 8%. Наименьшее количество слов представлено в тематических группах «Соусы» – 4% и «Рыбные блюда» – 3%.

Лексико-тематическая группа еды показывают общую картину того, как происходит процесс заимствования экзотических блюд. Благодаря статистическим данным становится возможным выявить пищевые предпочтения людей и в дальнейшем делать акцент именно на эти блюда, что повлияет, к примеру, на выбор блюд в ресторанном меню и на количество клиентов этого заведения. На рост словарного состава тематических групп влияет также то, как много внимания уделяется еде в определённых странах. Так, мясные блюда преобладают в грузинской, армянской, азербайджанской кухне. В итальянской кухне отдаётся предпочтение изделиям из теста и вторым блюдам (в частности пастами пицце, которые также сделаны из теста). Французская кухня славится своими изысканными десертами. Таким образом, мы можем сделать вывод о том, что лексика тематической группы еды связана не только с лингвистическим аспектом, но и с историческим и культурным аспектами. Расширение количественного состава тематических групп лексики еды происходит весьма динамично.

ВЫВОДЫ

В ходе написания квалификационной работы магистра нами были выполнены следующие задачи: обозначено место еды в культурологическом плане, изучены основные подходы к определению понятий «экзотизм», «кулинароним», проанализирован современный уровень лингвистических исследований экзотических кулинаронимов. Мы выделили основные причины появления экзотических кулинаронимов и пути их заимствования, охарактеризовали признаки экзотической лексики, входящей в состав кулинарных названий. На основе статистических данных выяснили, какие языки стали наиболее интенсивными источниками кулинаронимов-экзотизмов и выявили тенденции наименования блюд с компонентом-экзотизмом.

Анализ теоретической части позволил нам сделать выводы, что в настоящее время в условиях глобализации наблюдается рост потребления иностранных блюд. Заимствования являются демонстрацией межкультурного взаимодействия разных стран. Процесс заимствования характерен для каждого языка, поэтому изучение экзотической лексики – актуальная проблема на сегодняшний день. Усиление потока заимствований в русский язык связано с принятием чужой культуры и чужих культурных ценностей. На современном этапе глобализации необходимо понимать национально-культурные особенности всех участников межкультурного диалога.

В результате расширения языковых контактов, становится необходимой номинация новых реалий, одними из которых являются наименования еды. Принимая пищевые пристрастия других народов, люди одновременно принимают и эту культуру, эти слова, поскольку пищевые пристрастия опираются на культурные традиции каждого народа. Так, к примеру, влияние американской кухни сказывается в том, что всё больше людей выбирают фаст-фуд, еду быстрого приготовления. Экзотизм – это знак какой-то культуры. Каждая национальная кухня характеризуется

определёнными чертами. Каждая национальная кухня стремится выразить свою индивидуальность: употребление традиционных продуктов, способов приготовления и даже способов употребления.

Кулинаронимы-экзотизмы – явление новое. Оно глубже, чем просто изучение языка, поскольку исследует культуры и их взаимодействие друг с другом. В этом плане еда – это категория культуры. Мы выяснили, что основной причиной появления экзотизмов в лексике еды стал гастрономический туризм, задачей которого является ознакомление с культурой другой страной посредством еды.

Со временем заимствованное слово может перестать являться таковым, размываются его границы, поскольку лексика адаптируется. Такие слова как чебурек, пельмени, хачапури, пицца, шаурма уже не воспринимаются как экзотизмы, так как они получили широкое распространение, а некоторые лексемы даже начали склоняться.

В ходе написания практической части мы пришли к выводам, что интенсивными языками-источниками, пополняющими русскую «пищевую» лексику, по нашим данным, стали французский, итальянский, испанский, английский, грузинский и армянский языки. Ведущими способами передачи заимствованной лексики стали транслитерация и транскрипция. Общий объём собранного нами материала составил 861 единицу из 33 языков, собранную методом сплошной выборки из онлайн-меню заведений, кулинарных блогов и кулинарных энциклопедий.

Считаем необходимым обозначить, что заимствования могут не только пополнить лексический состав языка, но и разрушить национальные традиции каждого народа, ведь наблюдается тенденция к использованию новой (экзотической) лексики, которая вытесняет родную. Некоторые наименования блюд (к примеру, армянские, белорусские, грузинские и т.д.) воспринимаются нами как традиционные, потому что они взяты из союзных республик СССР и считаются братскими. Из приведенного материала видно, что самой популярной моделью построения кулинаронимов-экзотизмов

является использование одного слова – имени существительного – название блюда, представляющее родовое понятие. Мы это связываем с тем, что зачастую сложно произносить некоторые иноязычные наименования, поэтому используется экономия языковых усилий. Тенденция называть блюдо с указанием на его основной ингредиент, дополнительный ингредиент и способ приготовления направлена на то, чтобы сделать содержание блюда наиболее понятным для иностранцев. Лексико-тематические группы названий блюд являются свидетельством кулинарных предпочтений каждого народа.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анализ использования экзотической лексики в поэтической речи М.Ю.Лермонтова. URL: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=725604> (дата обращения: 18.07.2021).
2. Ащенкова Г. А. Феномен персонификации «вещи» в сфере потребительской коммуникации. *Вестник Иркутского государственного лингвистического университета*. Иркутск, 2012. № 1. С. 28 – 35.
3. Беллон М.А. Культура питания: особенности ценностных смыслов. *Вестник Санкт-Петербургского государственного института культуры*. Санкт-Петербург, 2018. № 2 (35). С. 59 – 64.
4. Боваева Г.М. Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений : на материале глуттонических номинация калмыцко-, русско-, и немецкоязычных этносов : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.20. Казань, 2012. 22 с.
5. Бондаренко Н., Шинкарёва Н. Кулинарная энциклопедия : в 40 т. Москва : Комсомольская правда. URL: <http://loveread.ec/series-books.php?id=9010>
6. Булаховский Л.А. Курс русского литературного языка : в 2 т. Киев : Радянська Школа, 1937. Т.1. 446 с.
7. Ван Чжицзы. Национально-культурная специфика лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на материале русского и китайского языков) : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. Санкт-Петербург, 2006. 24 с.
8. Вишнякова О. Д. Языковой знак в референциальном поле культурной памяти социума. *Вестник Московского университета*. 2015. № 4. С. 50-66.
9. Володарская Э. Ф. Заимствование как универсальное лингвистическое явление. *Вопросы филологии*. Москва, 2001. № 1 (7). С. 11-27.

10. Воронова В.Е. Еда как явление повседневной культуры. URL: <https://studfile.net/preview/7141994/> (дата обращения: 18.04.2021).
11. Галкина-Федорук Е.М. Современный русский язык. Лексика : курс лекций. Москва : Издательство Московского университета, 1954. 203 с.
12. Гейм Е. А. Лингвистические особенности гастрономического дискурса (на материале итальянских кулинарных блогов). *Colloquium-journal*. 2019. № 23 – 4 (47). С. 30–31.
13. Генг Липинг. Англицизмы в русской лексике еды. *Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2021»* : у 5 т. Запоріжжя : ЗНУ, 2019. Т.2. С. 15 – 16.
14. Градалева Е. А. Реализация культурно значимых образов в ономастическом пространстве английского языка. *Universum: филология и искусствоведение*. 2015. № 5 (18). URL: <https://7universum.com/ru/philology/archive/item/2142> (дата обращения: 03.10.2021).
15. Давтян А.А. Структурно-семантический анализ названий блюд в ресторанных меню. *Язык: категории, функции, речевое воздействие* : материалы XII междунар. научн. конф. Коломна, 2019. С. 58 – 61.
16. Джаубаева Ф.И. Этнокультурные явления – способ взаимодействия языков на Кавказе (на примере произведений М. Ю. Лермонтова). *Известия российского государственного педагогического университета им. А.И.Герцена*. Санкт-Петербург, 2008. № 59. С.114 – 123.
17. Ермакова Л. Р. Глоттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Белгород, 2011. 27 с.
18. Жучкова Е. В., Шорохова Е. А. Гастрономический дискурс как вид институционального дискурса. *Молодой учёный*. 2021. № 5 (347). С. 162–165.
19. Захаренко Е.Н., Комарова Л.Н., Нечаева И.В. Новый словарь иностранных слов. Москва : Азбуковник, 2003. 784 с.

20. Зеленин Г.Л. Немецкая экзотическая лексика в русском языке XIX века : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01. Москва, 1992. 18 с.
21. Иванов Л. Ю. Культура русской речи : энциклопедический словарь-справочник. Москва : Флинта, 2003. 840 с.
22. Капкан М.В. Культура повседневности : учебн. пособ. Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2016. 110 с.
23. Карасёва Т.В. Названия пищи в воронежских говорах (этнолингвистический аспект) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01. Воронеж, 2004. 24 с.
24. Киреева И.В. Лексико-семантические и лингвокультурные особенности русской кухонно-бытовой лексики : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01. Краснодар, 2005. 24 с.
25. Кобитев А.Д., Мударисов Р.Г. Гастрономический туризм по татарской национальной кухне города Казани. *Современные проблемы сервиса и туризма*. Казань, 2015. № 4. С.95 – 103.
26. Ковалев Е. Д., Кожевников И. Р. Особенности названий блюд в ресторанных меню на китайском языке. *Филологические науки. Вопросы теории и практики*. Тамбов, 2018. № 7 (85). С. 329-333.
27. Комлев Н.Г. Словарь иностранных слов. Москва : ЭКСМО, 2006. 669 с.
28. Копанева А.Д. Лингвистические особенности наименования блюд. URL:https://knowledge.allbest.ru/languages/2c0a65625a2ad69b5d53b88521306d26_0.html (дата обращения: 15.08.21).
29. Крысин Л. П. Иноязычные слова в современном русском языке : монография. Москва : Наука, 1968. 208 с.
30. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов : 3-е изд., доп. Москва : Русский язык, 2005. 1210 с.
31. Кузина М.А. «Историческое меню»: роль экзотизмов в формировании английской кулинарной терминологии. *Англистика XXI века : материалы IX всеросс. межвузовск. научн.-методич.конф.* Санкт-Петербург, 2019. С. 157 – 160.

32. Кузина М.А. Экзотизация VS Деэкзотизация кулинарной лексики в художественной литературе (на примере романов Дж. Харрис и Ч.Б. Дивакарони). *Преподаватель XXI век*. Москва, 2021. № 1. С. 313 – 325.
33. Кузина М.А. Экзотизм V. ассимилированное заимствованное слово: «чужое» V. «свое». *Преподаватель XXI век*. 2017. № 4. С. 398 – 404.
34. Кулакова Е.А. Французские кулинаронимы и особенности их перевода на русский язык. *Современные тенденции развития науки и технологий* : материалы XVI междунар. конф. научн.-практич. конф. Белгород, 2016. С. 40 – 42.
35. Леонова А.И. Кулинаронимы и блюда в русском и английском литературно-поэтическом фонде. *Вестник Тверского государственного университета*. Тверь, 2010. № 5. С. 59 – 65.
36. Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Тверь, 2003. 20 с.
37. Макаренко А.А. Прагматонимы как инструмент привлечения внимания в англоязычной рекламной коммуникации. *Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки*. Краснодар, 2015. № 2. С. 390–393.
38. Маматкулова Ф.А. О свойствах кулинаронимов. *NovaInfo*. Грязовец, 2019. №108. С. 22 – 24.
39. Маринова Е.В. Экзотическая лексика как лингвистический феномен. *Вестник Нижегородского университета им. Н.И. Лобачевского*. Новгород, 2003. № 1. С.138 – 142.
40. Марушкина Н.С. Концепт «Еда» в контексте диалога культур: автореф. дис. ... канд. культурол. наук : 24.00.01. Иваново, 2014. 25 с.
41. Никандрова Т.Е. Экзотическая лексика русского происхождения в сочинении А.Олеария о Московии : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.20. Москва, 2014. 257 с.

42. Опальные: Русские писатели открывают Кавказ. Антология: в 3 т. Ставрополь : СГУ, 2010. Т.1. 880 с.
43. Пьянкова К.В. Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи в русской языковой традиции (этнолингвистический аспект) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01. Екатеринбург, 2008. 24 с.
44. Рафикова К. В. Гастрономический дискурс в социальных медиа: функции и формы реализации. *Вестник Самарского муниципального института управления*. 2017. № 1. С. 131–136.
45. Розенталь Д.Э., Теленкова М.А. Словарь-справочник лингвистических терминов : пособ. Для учителя. 3-е изд. Москва : Просвещение, 1985. 399 с.
46. Савельева О.Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков) : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19. Краснодар, 2006. 26 с.
47. Семаева О.В. Экзотизмы, обозначающие названия блюд, как отражение истории культурного взаимодействия России с народами мира. *Влияние новейших технологий, СМИ и Интернета на образование, язык и культуру* : материалы II всерос. (с междунар. участием) науч.-практ. студ. конф. Москва, 2021. С. 389 – 395.
48. Семченко О.А. Способы перевода заимствований в английском языке. *Идеи. Поиски. Решения* : сб. стат. и тез. X междунар. науч.-практ. конф., г. Минск, 23 нояб. 2016 г. Минск, 2017. С. 66 – 71.
49. Смирнова Е.В. Топонимические культурные доминанты в гастрономическом тезаурусе испанцев. *Вестник Российского университета дружбы народов*. Москва, 2015. № 1. С. 87 – 91.
50. Старикова Г.Н., Хоанг Тхи Хонг Чанг. «Трофонимы (ресторонимы) как особый тип эргонимов (на материале имён заведений общественного питания Москвы)». *Вестник Томского государственного университета*. Томск, 2017. № 47. С. 72 – 87.

51. Супрун А.Е. Экзотическая лексика. *Филологические науки*. Москва, 1958. № 2. С. 52 – 54.
52. Таганова Т.А. Гастронимы современного английского языка: структурные и семантические особенности. Известия высших учебных заведений. *Гуманитарные науки*. 2016. № 7 (1). С. 38 – 41.
53. Фан Нгок Шон. Репрезентация времени в русских кулинаронимах (на материале названий рецептов). *Филологические науки. Вопросы теории и практики*. Тамбов, 2019. № 9. С. 171 – 174.
54. Федорец Д.И. Антропонимическая составляющая кулинаронимов как отражение культурной традиции. *Актуальні проблеми слов'янської філології* : матеріали V-ої Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. для студентів, аспірантів та молодих учених. Запоріжжя, 2020. С. 61 – 63.
55. Федорец Д.И. Структурно-семантические особенности кулинаронимов с компонентом-экзотизмом. *Актуальні проблеми слов'янської філології* : матеріали VI-ої Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. для студентів, аспірантів та молодих учених. Запоріжжя, 2021. С. 44 – 47.
56. Федорець Д.І. Екзотизми – найменування їжі в сучасній російській мові. *Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2021»* : у 5 т. Запоріжжя : ЗНУ, 2021. Т.3. С. 237 – 239.
57. Характеристика гастрономического туризма. URL: https://revolution.allbest.ru/sport/00629355_0.html (дата обращения: 20.10.2021).
58. Хоанг Тхи Хонг Чанг. Ресторанный нейминг: структурно-семантический и коммуникативно-прагматический аспекты : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01. Томск, 2018. 24 с.
59. Шхумишхова А.Р. Заимствованные слова-названия пищи в русском языке второй половины XX века. *Альманах современной науки и образования*. Тамбов : Грамота, 2009. № 2 (21): в 3х ч. Ч.III. С.192 – 194.

60. Экзотизмы в системе русского литературного языка. URL: https://studwood.ru/1343214/literatura/ekzotizmy_sisteme_russkogo_literaturnogo_yazyka (дата обращения: 28.09.2021).
61. Ярцева В.Н. Лингвистический энциклопедический словарь. URL: <http://tapemark.narod.ru/les/index.html>
62. Chiaro D. Food and translation, translation and food. *The translator*. Volume 21, issue 3. P.237 – 243.
63. Gumperz J.J. Language and the Communication of Social Identity. *Language and Literacy from Educational Perspective*. 1988. Volume 1. P. 130 – 142.
64. Petrova L. The Russian's daily bread. URL: https://books.google.com.ua/books?id=L98-36vVK9kC&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
65. Singer A. The narrative functions of food in Afanas'ev's fairy tales. *Semiotica*. Volume 57, issue 3–4. P. 339 –368.
66. Wierzbicka A. Talking about emotions: Semantics, culture, and cognition. *Cognition and Emotion*. № 6 (3-4). P. 285–319.

Кулинарные блоги

1. <https://birosss.livejournal.com/>
2. <https://pratina.livejournal.com/>
3. <https://paprika-andlife.livejournal.com/>
4. <https://cookingoffroad.livejournal.com/>
5. <https://mr-gaijin.livejournal.com/>
6. <https://kis-dikiy.livejournal.com/category/%D0%B5%D0%B4%D0%B0>

ПРИЛОЖЕНИЕ

1	Аббакьо
2	Абзахури
3	Абхазура
4	Абсент
5	Авголемоно
6	Адобо
7	Аджапсандали
8	Аджарули
9	Аджарули с лобио
10	Аи
11	Айвар
12	Айлазан
13	Айнтопф
14	Айоли
15	Айран
16	Айсбайн
17	Аквакотта
18	Аличи
19	Алсу
20	Альтбир
21	Альфахор
22	Альякас
23	А ля карт
24	Амич
25	Ампанада
26	Анзак
27	Антеп

28	Антрекот
29	Аньолотти
30	Априкопитта
31	Арабьята
32	Арабьята с моцареллой
33	Арганак
34	Аришта
35	Аришта-халва
36	Арнаки
37	Асадо
38	Аспик
39	Ахобланко
40	Ачма
41	Ашук
42	Ашуре
43	Баваруа
44	Багарадж
45	Бажи
46	Байцзю
47	Бакалла
48	Бакербзе
49	Банана сплит
50	Бандерильос
51	Баница
52	Банья кауда

53	Бао
54	Бараний хурджин в фольге
55	Басбуса
56	Баумкухен
57	Баурсаки
58	Беарнез
59	Бейгл
60	Бела
61	Бель паэзе
62	Бенедиктин
63	Берёги
64	Берёги с брынзой
65	Берлинер
66	Берси
67	Бешбармак
68	Бёф бульи
69	Бёф бургиньон
70	Бигарад
71	Бирьяни
72	Биск
73	Биск с креветками
74	Бискотти
75	Бискотти с миндалём
76	Бишоп
77	Бланкет
78	Бланманже
79	Божоле
80	Бозартма
81	Бозбаш

82	Бойшель
83	Боул
84	Брамбрак
85	Братвурст
86	Бриам
87	Бригадейрос
88	Брики
89	Брики с бараниной
90	Бриошь
91	Бриоши с раковыми шейками, яйцом и авокадо
92	Бораки
93	Борани
94	Брндзи апур
95	Бртуч
96	Бртуч с сыром и зеленью
97	Брускета
98	Буберт
99	Буглама
100	Будан блан
101	Буйабес
102	Булл шот
103	Бульгоги
104	Бульи
105	Буррата
106	Буррата на розовых помидорах с тар-таром и авокадо
107	Буррида

108	Буррито
109	Буррито с говядиной, фасолью и помидорами
110	Буррито с телятиной и острой фасолью
111	Бурфи
112	Бурфи из сметаны
113	Буше
114	Бхайджи
115	Бхуна кумб
116	Бэккен
117	Бэлиш
118	Вагаси
119	Ваниллеростбретен
120	Ватерзой
121	Вашерин
122	Веджимайт
123	Велюте
124	Виндалу
125	Виндалу вегетарианское
126	Виндалу из свинины
127	Вителло тоннато
128	Вицел
129	Вишисуаз
130	Вишнёвая гранита с бальзамическим уксусом
131	Волован
132	Волованы с грибной начинкой

133	Волованы со сладкой творожной начинкой
134	Вонтоны
135	Вэрзэре
136	Гадазелили
137	Гай Пад Понгали
138	Галактобуреко
139	Галантин
140	Галантин из свинины с копчёной грудинкой
141	Гамбо
142	Гарбузок
143	Гарганели
144	Гарганелли с итальянским томатным соусом
145	Ганаш
146	Гарбюр
147	Гаспачо
148	Гаспачо с морепродуктами на гриле
149	Гато
150	Гаше
151	Гаше из картофеля с грудинкой
152	Гемо
153	Гебжалаия
154	Гёдза
155	Гибаница
156	Глогг

157	Глясе
158	Говядина ики-бир
159	Гогошь
160	Гозинаки
161	Гой Га
162	Голдвассер
163	Гоми
164	Готард
165	Гоферна пиана
166	Гохан
167	Граавилохи
168	Гравлакс
169	Гранита
170	Граппа
171	Гратен
172	Гратен из филе свинины
173	Гратен с мясным фаршем и картофелем
174	Гратен с цветной капустой, брокколи и макаронами
175	Гренадин
176	Грестль
177	Грестль по-тирольски
178	Грибиш
179	Гридс
180	Гридс с овощами
181	Гриссини
182	Грог
183	Грозей

184	Гуакамоле
185	Гуакамоле с тостами
186	Губадия
187	Гуймаг
188	Гулаб джамун
189	Гульбишник
190	Гундель
191	Гункан
192	Гункан с лососем
193	Гункан с японской говядиной
194	Гурули
195	Гуштабу
196	Гювеч
197	Гюрза
198	Гютан
199	Дайфуку
200	Дакуаз
201	Дакуаз с лесными орехами
202	Дариоль
203	Даси
204	Даубе
205	Дейзи
206	Демиглас
207	Джазарие
208	Джалфрези
209	Джамбалайа
210	Джиз-быз
211	Джим джам

212	Дзадзики
213	Дзуккотто
214	Димсам
215	Димсам с креветками
216	Димсам с тыквой
217	Добош
218	Довга
219	Долмадес
220	Долма
221	Долма с виноградными листьям
222	Доматезли чорба
223	Донбури
224	Донбури с курицей
225	Дофинуа
226	Дхал
227	Дюксель
228	Дюшбара
229	Дюшбере
230	Ёлеброд
231	Жиншинья
232	Жиго
233	Жиго по-провански
234	Жуанвиль
235	Жур
236	Жур по-домашнему
237	Захер
238	Зелёный чатни
239	Изгара кете

240	Имам баялды
241	Инари
242	Иримшик
243	Искандер
244	Итальянская панцанелла с лососем
245	Итапоа
246	Ишкембе чорбасы
247	Ишльские тортики
248	Каавиливелли
249	Кабак татлыс
250	Каббес
251	Казахский каурдак
252	Казы
253	Кай Жи Му Сап
254	Кайпиринья
256	Кайсаба
257	Кайсо
258	Калакейтто
259	Калакукко
260	Калалаатикко
261	Калиссоны
262	Калитки
263	Каллен скинк
264	Калуа
265	Кальби
266	Кальвадос
267	Калдейрада
268	Калду верде

269	Калжа
270	Кальционе
271	Кальцунья
272	Камчы
273	Канеле
274	Канноли
275	Кантуччи
276	Као На Фет
277	Капама
278	Капеллини
279	Капеллини с томатным соусом
280	Капиротада
281	Капит
282	Капоната
283	Капрезе
284	Капытка
285	Карапулька
286	Карнации
287	Карривурст
288	Картулипорсс
289	Кассата
290	Кассероль
291	Кассуле
292	Катаеф
293	Каталонские чоризо с перцем чили
294	Катаплана
295	Катлама

296	Катлама узбекская
297	Катма
298	Катми
299	Катык
300	Катык азербайджанский
301	Кауза реллена
302	Кауза реллена с овощами
303	Кауза реллена с тунцом и авокадо
304	Каурдак
305	Каурма
306	Кацудон
307	Каччукко
308	Кашаса
309	Кашови
310	Кашови с бараниной
311	Каэракиле
312	Кеббе
313	Кеббе расс
314	Кейк-попс
315	Келле-пача
316	Керакан
317	Керакан с курагой
318	Кер-у-сус
319	Кесадилья
320	Кесадилья с мясом ягнёнка на гриле с травами
321	Кесадилья с сыром и кукурузой

322	Кефтедес
323	Кешкюль
324	Кёльш
325	Кётбулар
326	Киллатухлид
327	Кимбап ролл
328	Кимчхи
329	Кимчхи по-пхеньянски
330	Кимчхи из огурцов
331	Киндюк
332	Киршвассер
333	Кичари
334	Киш
335	Киш лорен
336	Киш с фетой и шпинатом
337	Киш со спаржей
338	Клаб-сэндвич с курицей и беконом
339	Кладкака
340	Классическое жиго
341	Клафути
342	Клафути с вишней
343	Клафути с ревенём
344	Климпируока
345	Клэм-чаудер
346	Клэм чаудер с крекерами
347	Кнедлики
348	Коблер
349	Коблер с черникой

350	Коддл
351	Козинаки
352	Козунак
353	Коймак
354	Кокиль
355	Кокиль из судака
356	Кок-о-вэн
357	Кокот
358	Кок-э-лики
359	Колканнон
360	Колокитопита
361	Кололак
362	Кололак из баранины
363	Комы
364	Конкильони
365	Конкильони с мясом и грибами
366	Консоме
367	Консоме из кролика
368	Конти
369	Корзот
370	Корн-дог
371	Корниш
372	Корнуэльский пирог
373	Корт
374	Косидо
375	Космочелло
376	Костица
377	Котопита

378	Коул слоу
379	Кофейная гранита
380	Кош-теле
381	«Крабовые» рангуны
382	Крайзершмаррн
383	Крамбамбуля
384	Крамбл
385	Кранахан
386	Крапфен
387	Краутфлекерль
388	Крембо
389	Крем де кассис
390	Крем де паризьен
391	Крем каталана
392	Креп сюзетт
393	Крепвилль
394	Крепы
395	Крокембуш
396	Кропкакор
397	Кростата
398	Кростини
399	Кростини с песто
400	Кростини с помидорами, баклажанами и зеленью
401	Крокеты
402	Крокеты из картофеля
403	Крубинс
404	Крудо
405	Крустада

406	Кубдари
407	Кугельхопф
408	Куксу
409	Куксу с говядиной
410	Кулайда
411	Кули
412	Куллама
413	Кумыс
414	Кунг Джуд
415	Кунг Кео Ван
416	Кунг Массаман
417	Кунг-пао
418	Кунг Сом Пак Руам
419	Купаты
420	Курабьедес
421	Курд
422	Курица миланезе
423	Куртёшкалач
424	Кус-кус
425	Кутаб
426	Кутаб с зеленью и брынзой
427	Кутабы с зеленью и сыром
428	Кучмачи
429	Кчуч
430	Кчуч из рыбы
431	Куырдак
432	Кыстыбый
433	Кысыр
434	Кюкю

435	Кюфта
436	Кюфта по-египетски
437	Ла Вонг
438	Лаб Му
439	Лагмаджо
440	Лакса
441	Ламингтон
442	Лангош
443	Лахмаджун
444	Лимонный курд
445	Линдстрём
446	Лобио
447	Лобио по-имеритински
448	Лотарингский слоёный пирог с беконом
449	Лук Лак
450	Лютеница
451	Маклюба
452	Малиновый кули
453	Манго ласси
454	Мансаф
455	Мантапур
456	Мармитако
457	Массапан-карри
458	Мацони
459	Медистерпельсе
460	Меланзана Пармиджана
461	Меломакарона
462	Метехи

463	Мешано
464	Мильфёй
465	Минестроне
466	Мисо
467	Мисо-суп
468	Мисосиру
469	Мостарда
470	Моти
471	Мульги капсад
472	Мунапуди
473	Му Дад Дай
474	Мусака
475	Мутабаль
476	Мухаллабия
477	Мцвади
478	Мчади
479	Мямми
480	Наан
481	Нарын
482	Ньокки
483	Оджахури
484	Олья подрида
485	Орчата
486	Оси
487	Оссобуко
488	Оссобуко из индейки
489	Особуко из индейки с картофельным пюре
490	Паджон

491	Пад-тай
492	Палатшинкен
493	Пананг Гай
494	Паннукакку
495	Панчан
496	Панцанелла
497	Паприкаш
498	Паркин
499	Пармиджана
500	Пармиджано из филе индейки
501	Пастицио
502	Пастрома
503	Пастрома из индейки на хрустящих тостах
504	Патбинсу
505	Пате
506	Пате из печени кролика
507	Паундкейк
508	Паэлья
509	Пеламуши
510	Пеновани
511	Перемач
512	Перепеча
513	Пёркельт
514	Пибимпаб
515	Пигоди
516	Пиде
517	Пиккпойс

518	Пирзола
519	Пирзола из курицы
520	Писсаладьер
521	Писто манчего
522	Пита
523	Пита с лососем
524	Пита с тунцом
525	Пиццета
526	Плакия
527	Поке
528	Польворон
529	Поркканалаттико
530	Пот-о-фё
531	Пражанина
532	Птифур
533	Пугья глика
534	Пуншкрапфен
535	Пури
536	Путин
537	Пуф борек
538	Пхали
539	Пхали из баклажан с овощами
540	Пхали из баклажан с орехами
541	Пячисто
542	Райта
543	Рамен
544	Расам

545	Ремохон
546	Ретеш
547	Рефритос
548	Рёдгрёд мед флёде
549	Риболлита
550	Риганада
551	Ризогало
552	Рийет
553	Рийет из лосося с лимонным мёдом
554	Ростбиф
555	Ростбиф Hanger
557	Рыбные галки
558	Сабджи
559	Саварен
560	Сазапхуло
561	Салма
562	Сальтимбокка
563	Самоса
564	Сангрия
565	Сапсо
566	Сарсуэлла
567	Сахараджи
568	Сахлеб
569	Сациви
570	Сашими
571	Свичкова
572	Севиче
573	Севиче из лосося

574	Севиче из морского гребешка
575	Семифредо
576	Сильгукасте
577	Сильгуруллид
578	Сильд коорега
579	Сконы
580	Скордалья
581	Скрамбл
582	Скрамбл из двух яиц на хрустящем тесте
583	Скрамбл из индейки и с овощами-гриль
584	Смаженка
585	Смёрребрёд
586	Соба
587	Сом Там
588	Сорпа
589	Соте
590	Соте куриное с овощами
591	Стифадо
592	Сувлаки
593	Суджух
594	Суджух из сладких грецких орехов с виноградом
595	Судзуканья
596	Сузьма
597	Суимоно
598	Сукияки

599	Суккоташ
600	Суккоташ с сосисками
601	Сумалак
602	Супли аль телефоно
603	Суфангиёт
604	Сфугато
605	Сырдак
606	Сырний Гамбо
607	Сюрстрёмминг
608	Сюльт
609	Сюпрем
610	Сяря
611	Табуле
612	Тава-кебаб
613	Тавук гёйсу
614	Таджин
615	Таджин из мяса или рыбы
616	Такитос
617	Такитос с курицей
618	Тако
619	Такос с говяжьим фаршем
620	Такояки
621	Талатури
622	Таледжо
623	Тальятелле
624	Тальятелле с морепродуктами
625	Такос
626	Тамаго

627	Тамале
628	Тан
629	Тандури
630	Тапас
631	Тапас из фиников с беконом
632	Тапас с луком и перцем
633	Тарама
634	Таратор
635	Таркованка
636	Тар-тар
637	Тартар из норвежского лосося
638	Тар-тар из телятины
639	Тарт татен
640	Тар татен яблочный
641	Тартифлет
642	Тфельшпиц
643	Темаки
644	Терин
645	Терин с паштетом и ягодным конфи
646	Террин из телячьей печени
647	Татарская катлама с мясом
648	Тжвжик
649	Тиан
650	Тиан из лосося
651	Тикка
652	Тимбале

653	Тимбаль
654	Тираси
655	Тиропита
656	Ткемали
657	Тодди
658	Токай
659	Токаница
660	окань
661	Толма
662	Толма по-эчмиадзински
663	Том кха
664	Том кха кай
665	Том-ям
666	Том По Тэк
667	Тонкацу
668	Тортеллини
669	Тортеллини в сливочном соусе с базиликом
670	Тортеллини с лососем и соусом аль бурро
671	Тортильони
672	Тортильони, запечённые с мясным соусом и сыром
673	Тортилья
674	Тортилья с говядиной
675	Трайфл
676	Трдельник
677	Трес лечес
678	Тулма

679	Тулумба
680	Тулумба татлысы
681	Тунтэрма
682	Турошчуса
683	Туррон
684	Тутманик
685	Тухлинотт
686	Тэбэ
687	Тюнь
688	Тяхян
689	Тяхян с курицей и овощами WOK
690	Удон
691	Урамаки
692	Утопенцы
693	Фабада
694	Факоризо
695	Фалафель
696	Фахитас
697	Финокки
698	Фирни
699	Фисинджан
700	Фламенкин
701	Фламмокухен
702	Флан
703	Флан по-бразильски
704	Флапджэк
705	Флаутас
706	Флаутас с курицей и

	кукурузой
707	Флол
708	Флонярд
709	Фляки
710	Фо
711	Фо Бо
712	Фокачча
713	Фокачча с овощным салатом, кус-кусом и мусом из авокадо
714	Фондан
715	Фондан с клубникой и мороженым
716	Форикол
717	Форшмак
718	Франсезинья
719	Французский лимонный флан
720	Фрикадо
721	Фрикандо
722	Фрикасе
723	Фрикасе из телячьих почек
724	Фрителле
725	Фрителле из цуккини
726	Фриттата
727	Фриттата со сладким перцем
728	Фриттер
729	Фритто мисто

730	Фролла
731	Фузилли
732	Фузилли со сливочно-шпинатным соусом
733	Фул
734	Фуль медамес
735	Фунчоза
736	Фунчоза с редькой и говядиной
737	Футомаки
738	Хала
739	Халава
740	Халасле
741	Хамин
742	Хамраши
743	Хамси-пилав
744	Ханум
745	Харира
746	Харисса
747	Харосет
748	Хассельбак
749	Хаутатуд кала
750	Хаш
751	Хаш из говяжьих ножек
752	Хашбраун
753	Хашбраун с лососем, шпинатом и яйцом пашот
754	Хашлама
755	Хашлама по-армянски

756	Хе
757	Хе из минтая
758	Хе из говядины
759	Хемуль
760	Хернекартулипудер
761	Хернекейтто
762	Ходуквачжа
763	Хоппель-попель
764	Хориатики
765	Хоровац
766	Хортопита
767	Хоровац с курицей
768	Хоровац с томатами
769	Хосомаки
770	Хот пот
771	Хохоб
772	Христопсомо
773	Хрчик
774	Хумус
775	Хумус с кебабом и овощной сальсой
776	Хумус с креветками и овощной сальсой
777	Хумус с тыквой и фалафелем
778	Хумус с яйцом пашот и овощной сальсой
779	Хуншао
780	Хурджин

781	Хушаф
782	Хычин
783	Цахтон
784	Цацики
785	Цеппелины
786	Цзяоцзы
787	Цибулачка
788	Цимес
789	Цукер-лекех
790	Цыплёнок тандури
791	Чакапули
792	Чанахи
793	Чанфайна
794	Чapati
795	Чатни
796	Чаттбулаар
797	Чаудер
798	Чахохбили
799	Чашушули
800	Цвигельростбретен
801	Чельпек
802	Чемп
803	Чиабатта
804	Чижи-бижи
805	Чили кон карне
806	Чилиндрон
807	Чимичанга
808	Чимичанга с говядиной
809	Чимичанга с курицей

810	Чимичанга со свиной
811	Чимичурри
812	Чихиртма
813	Чолнт
814	Чоризо
815	Чуду
816	Чумар
817	Чумлек
818	Чумлек из курицы
819	Чурраско
820	Чуррос
821	Чха
822	Шакотис
823	Шакшука
824	Шартр��з
825	Шекербура
826	Шек-Шек
827	Шельпек
828	Ширчай
829	Шиш барак
830	Шкмерули
831	Шоколадный фондан
832	Шорба
833	Шортбред
834	Шпикачки
835	Шрирача

836	Штрейзель
837	Штрицель
838	Шулпа
839	Шурпа
840	Шурпа из баранины
841	Шурпа из лосося и судака
842	Шурпа с нутом
843	��гг-ног
844	��дамам��
845	��зме
846	��мпанада
847	��мпанада с мясом
848	��скарго
849	��спето
850	��стерхази
851	��стофадо
852	��чпочмак
853	Юпка
854	Юпка дехканская
855	Ю��бин
856	Яблочно-ореховый флапдж��к
857	Яблочные фриттеры
858	Яйла
859	Якитори
860	Якпап
861	Яхния

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

Я, Федорець Дар'я Іллівна, студентка магістратури, форми навчання заочної, 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 *dashafedorets71@gmail.com*

- підтверджую, що написана мною кваліфікаційна робота на тему «Кулінарними-екзотизми в сучасній російській мові»

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) Федорець Д.І.

Дата _____ Підпис _____ ПІБ (науковий керівник) Хейлік Т.О.