

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГИДРОМЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра отечественной филологии и русского языка как иностранного

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему: Этнокультурные особенности группы наименований блюд русской
кухни

Исполнитель Келов Гелдимырат
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель доктор педагогических наук, профессор
(ученая степень, ученое звание)
Харченкова Людмила Ивановна
(фамилия, имя, отчество)

«К защите допускаю»

Заведующий кафедрой


(подпись)

кандидат педагогических наук, доцент
(ученая степень, ученое звание)
Кипнес Людмила Владимировна
(фамилия, имя, отчество)

«5» июня 2023 г.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2023

ЗАЯВЛЕНИЕ ОБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА
НАРУШЕНИЕ ЧУЖИХ ПРАВ НА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНУЮ СОБСТВЕННОСТЬ
(ПЛАГИАТ)

Я, Келов Гелдимырат, представляя к защите свою выпускную квалификационную работу для присуждения мне степени бакалавра по профилю 45.04.01 – «Филология», направленность (профиль) Русский язык как иностранный» заявляю, что работа выполнена мною самостоятельно, без нарушения чужих прав на интеллектуальную собственность.

Я понимаю, что заимствование целого текста или его фрагментов без указания источника заимствования является умышленным присвоением авторства (плагиатом).

Я проинформирован(а), что в случае, если я буду уличен(а) в плагиате, моя работа будет дисквалифицирована и право повторной защиты мне будет предоставлено не ранее, чем через год.

Число

ГелдимыратКелов

Содержание

Введение.....	3
Глава I. Изучение национальной русской кухни в этнокультурном аспекте.....	6
1.1. Этнокультурные особенности языка в контексте различных лингвистических направлений.....	6
1.2. Этнокультурный характер русской кухни.....	12
1.3. Лингвистические аспекты исследования русской кухни и её элементов.....	19
Выводы по главе I.....	24
Глава II. Анализ этнокультурных особенностей в наименованиях блюд русской кухни.....	25
2.1. Объём наименований блюд русской кухни.....	25
2.2. Этнокультурные особенности наименований блюд русской кухни.....	38
2.2.1. Этнокультурные особенности наименований русских напитков.....	39
2.2.2. Этнокультурная специфика наименований русских закусок.....	43
2.2.3. Этнокультурные свойства наименований первых блюд.....	44
2.2.4. Этнокультурные характеристики наименований вторых блюд.....	47
2.2.5. Этнокультурные особенности хлебобулочных изделий.....	50
Выводы по главе II.....	58
Заключение.....	60

Введение

Выпускная квалификационная работа посвящена исследованию группы наименований блюд русской кухни в этнокультурном аспекте.

В последнее время число исследований наименований блюд в контексте той или иной национальной пищевой культуры заметно возросло. Так, изучению русской кухни и её элементов как значимого фрагмента национальной картины мира посвящены работы как отечественных, так и зарубежных исследователей, например, таких, как В.Г. Ден, В.А. Липинская, А.В. Сергеева, И.В. Сохань, Цзоу Сюецян и др. В основном данные работы выполнены в сопоставительном аспекте, в русле лингвокультурологического, лингвострановедческого, культурологического подходов, а также в контексте методики преподавания русского языка как иностранного. Однако этнокультурные особенности наименований блюд русской кухни рассматриваются фрагментарно, на примере того или иного блюда или определённой традиции (чаепития и др.). При этом именно эти особенности позволяют выявить компоненты, отличающие русскую кухню, следовательно, и русскую гастрономическую культуру, от других культур, поскольку пища является «одним из главных этнодифференцирующих признаков этноса», она «позволяет разграничивать “своих” и “чужих”». Изучение традиционной системы питания разных народов показывает, что пища – один из наиболее устойчивых элементов культуры» [11, с. 87].

Таким образом, **актуальность** исследования обусловлена востребованностью изучения отражаемых в языковой картине мира фактов, выступающих ориентиром к пониманию значимых аспектов восприятия русской лингвокультуры. Наименования блюд русской кухни относятся к таким фактам в аспекте русской культуры повседневности.

Объектом изучения в данной работе являются наименования блюд русской кухни.

Предмет исследования – этнокультурные особенности наименований блюдрусской кухни.

Цель исследования – выявить и проанализировать этнокультурные особенности наименований блюд русской кухни.

Поставленная цель предполагает решение следующих **задач**:

1. Рассмотреть этнокультурные особенности языка в контексте различных лингвистических направлений.
2. Изучить этнокультурный характер русской кухни.
3. Проанализировать лингвистические аспекты исследования русской кухни и её элементов.
4. Определить объём наименований национальной русской кухни.
5. Выявить и описать этнокультурные особенности наименований национальной русской кухни: напитков, закусок, горячих блюд.

Материал исследования составили следующие источники:

- 1) работы таких исследователей, рассматривающих этнокультурные особенности языка, как Е.И. Архипова, А.В. Денисова, А.А. Зализняк, В.Г. Крысько, Т.Б. Кузнецова, И.Б. Левонтина, О.С. Лежнева, И.Л. Набок, Г.Р. Патенко, А.П. Седых, В.Ю. Синцов, Н.И. Толстой, В.Н. Топоров, А.Т. Хроленко, З.З. Чанышева, И.Б. Шмелёв, М.Ч. Шогенова, Т.В. Яковлева и др.
- 2) работы таких исследователей, как В.Г. Ден, В.А. Липинская, А.В. Сергеева, И.В. Сохань, Цзоу Сюецян, где так или иначе в качестве предмета исследования рассматривается русская кухня и её элементы как значимый фрагмент национальной картины мира;
- 3) наименования блюд русской кухни.

В работе использовались следующие **методы** исследования: описательно-аналитический метод, сопоставительный анализ, семантический анализ, лингвистический анализ, описательно-аналитический метод, методы

компонентного анализа.

Новизна работы состоит в выявлении и детальном анализе этнокультурных особенностей в наименованиях блюд русской кухни.

Теоретическая значимость работы состоит в возможности применения полученных выводов для дальнейших исследований, связанных с изучением традиций национальной кухни в этнокультурном аспекте.

Практическая значимость исследования состоит в том, что его результаты могут быть использованы на занятиях по этнолингвистике, межкультурной коммуникации, лингвокультурологии, в преподавании русского языка как иностранного.

Структура работы. Работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы и приложения.

Во введении обосновывается актуальность, формулируются объект, предмет, цель и задачи исследования.

В первой главе – «Изучение национальной русской кухни в этнокультурном аспекте»– рассматриваются этнокультурные особенности языка в контексте различных лингвистических направлений, анализируются этнокультурный характер русской кухни и лингвистические аспекты исследования русской кухни и её элементов.

Во второй главе–«Анализ этнокультурных особенностей в наименованиях национальной русской кухни» – определяется объём наименований национальной русской кухни, описываются этнокультурные особенности наименований национальной русской кухни(напитков, закусок, горячих блюд).

В заключении приводятся выводы, сделанные в рамках исследования.

В приложении приводится список наименований блюд русской кухни.

Глава 1. Изучение наименований блюд национальной кухни в этнокультурном аспекте

1.1. Этнокультурные особенности языка в контексте различных лингвистических направлений

Язык является средством передачи не только тех или иных сведений. Он также отражает, фиксирует и сохраняет определённую культурную и историческую информацию, является одним «из важнейших свойств любого народа», символом «его этнокультурной принадлежности» [41, с. 122]. Это значит, что через язык репрезентируются значимые феномены культуры определённого народа: символы русского быта, факты русской истории, народные верования, русские обряды, песни, различные жанры устного народного творчества. Всё это, как подчёркивают исследователи, «создаёт индивидуальное лицо <...> языка, делает его неповторимым. И, несмотря на то, что в языке часто очень трудно бывает провести границу между своим и чужим, национальное не пропадает, не теряется в массе заимствованного»

[32]. Речь идёт об этнокультурных особенностях языка, которые в различных аспектах описываются в работах А.А. Зализняка, И.Б. Левонтиной и И.Б. Шмелёва [24], в исследованиях В.Г. Крысько [63], А. Вежбицкой [15], Н.И. Толстого [48], С.М. Толстой [47] и др. исследователей в различных областях гуманитарного знания.

Этнокультурные свойства языка выявляются при изучении характеристик русского этноса, национально-культурного своеобразия лингвокогнитивной человеческой деятельности [54]. При этом исследователи подчёркивают активизацию и актуализацию рассмотрения «тесной и одновременно хрупкой взаимосвязи языка, культуры и ментальности этноса» [53, с. 85].

Этнокультурные особенности языка являются отражением его национально-культурной специфики, а значит, связаны с этнокультурологией, этнолингвистикой, лингвокультурологией, когнитивной лингвистикой. Рассмотрим подробнее этнокультурные особенности языка сквозь призму этих направлений.

Этнокультурные характеристики языка напрямую связаны с развитием этнокультурологии, и её становление обусловлено многими факторами. Прежде всего, исследователи подчёркивают решающую роль этнокультурологии в плане «теоретического осмысления современного действия механизмов культурной преемственности» [38, с. 166], которая, в свою очередь, является фундаментальным свойством культуры, и это свойство обеспечивает «само её существование и межгенерационную трансляцию» [Там же]. Учёные в связи с этим отмечают, что в процессе исторической эволюции каждый народ формирует свою систему культурных ценностей, которые выражают его этническое сознание.

Вторым фактором актуализации этнокультурологии стала значимость этнокультурологического знания: оно имеет «в качестве важнейшей части своего предмета этническое измерение культуры» [16] и выявляет «существенную и во многом решающую детерминанту человеческого

поведения и культуротворчества», которая связана «с этнической идентичностью субъекта, его причастностью к этносу», а это – наиболее естественная, органичная и пережившая века и тысячелетия форма человеческого сообщества [38, с. 166].

Исследователи также подчёркивают, что актуальность развития этнокультурологического знания в настоящее время обусловлена расширением процессов глобализации. Эти процессы нивелируют «культурное и языковое многообразие человечества», лишают народы «их уникального, неповторимого культурного «лица», этнокультурной специфики», а потому сегодня наблюдается стимулирование этномобилизационных процессов (так называемый «этнический Ренессанс»), делаются шаги для роста этнонационального самосознания и активизации усилий по сохранению исчезающих языков и культурных традиций [Там же, с. 167]. Д.С. Дурнева в связи с этим подчёркивает актуализацию этнических проблем в современном мире «как ответ на процессы глобализации» и «как проявление неоднородности цивилизаций» [22]. Также исследователем делается акцент на том, что усиление вызовов глобализации обуславливает стремление народов «сохранить свою культуру, язык, религию и традиции» [Там же].

В отношении этнокультурного подхода к исследованию тех или иных феноменов языка лингвисты обращают внимание на проблемы синтеза этнологического и культурологического знания, входящего в содержание этнокультурологии. Иными словами, этнокультурология как научная область характеризуется тем, что соединяет культурологическую и этнологическую теории и исследует формирование и развитие этнических особенностей культуры. Следовательно, к этнокультурным особенностям относятся «характеристика человека, группы, имеющие свои интересы и предпочтения, связанные с идентичностью с этносом, его историей, культурой, традициями, языком, религией, этикой и ментальностью» [30]. Они влияют на формирование гендерной идентичности, которая «у человека

практически начинает формироваться одновременно с этнокультурными особенностями»[Там же].

Каждый этнос имеет свою специфику, которая образует национальный характер, находящий отражение в национальной культуре. И этнокультурные различия можно наблюдать, как отмечают этнопсихологи, «в характере и традициях труда людей, в особенностях быта, представлениях о семейных взаимоотношениях и взаимоотношениях с другими людьми, о добре и зле, красивом и некрасивом и т.п.[22]. Общеизвестно, что этнические особенности характеризуют не отдельного человека, а нации, и их формирование происходит в течение длительного времени – «веков и даже тысячелетий под влиянием природно-географической среды, экономических, социальных, религиозных и других обстоятельств, в которых проживает тот или иной этнос»[Там же].

Рассматривая этнокультурные особенности языка сквозь призму когнитивной лингвистики, исследователи делают акцент, прежде всего, на этнокультурных особенностях когниции. Эти особенности определяются характером тезауруса [20], который является ресурсом для закрепления системного характера лексических единиц, дающим возможность анализировать специфику языка. Например, при описании лингвокогнитивного уровня языковой личности тезаурус, как отмечают исследователи, является совокупностью «культурно маркированных знаний и представлений, репрезентируемых языковыми средствами». Лингвокогнитивный уровень представляет собой сложную иерархию «вербализованных смыслов», а также «коррелятивные взаимоотношения лексических единиц, из которых складывается этнокультурная парадигма языковой личности»[52, с. 195]. Перечисленные знания, по мнению М.Ч. Шогеновой, организуются «в единую этническую координату», предопределяющую «особенности развития когнитивного уровня отдельной языковой личности»[Там же]. Таким образом, тезаурус составляет языковой фундамент этнической ментальности, а сама языковая

личность «как носитель этнокультурного типа мировосприятия одновременно выступает и прототипическим носителем традиционных ценностей этнической культуры» [52, с. 195]. Этнокультурный аспект апеллирует к понятию «язык культуры», в котором выделяются социально значимые ментальные структуры, имеющие особый смысл.

Что касается психолингвистического направления, то здесь этнокультурные характеристики языковых единиц исследуются в рамках триады «язык – этнос – культура», и семантические компоненты национально-культурной специфики слова, как отмечают некоторые лингвисты, относятся к разряду периферийных для значения и проявляются на имплицитном уровне [9, с. 153].

Важно подчеркнуть, что этнокультурная составляющая языка рассматривается в рамках этнолингвистического подхода, который анализирует варианты воплощения национально-культурной специфики в языке, и в данном случае на первый план выходит проблема взаимоотношения национальной культуры и языка. Следовательно, языковые феномены, исследуемые в таком контексте, входят в состав этнолингвистической картины мира. Исследователи подчёркивают, что «подходы к интерпретации этнолингвистической картины мира ориентированы на исследование соотношения концептуальной и языковой моделей мира» [45, с. 153], а, как известно, среди наименований, характеризующих именно русскую кухню, немало таких, которые носят концептуализированный характер. К таким значимым единицам относится, например, концепт «хлеб», который, как известно, в русской лингвокультуре «всему голова» [57].

Этнокультурные особенности в рамках лингвострановедческого подхода обладающего социокультурной значимостью.

Особую нишу в контексте взаимоотношений языка, культуры и этноса занимают труды Н.И. Толстого [48], С.М. Толстой [47], Б.А. Успенского [49], Е.Л. Березович [10], выполненные в русле этнолингвистического

подхода. Этнолингвистический аспект рассматривается этими учеными как соотношение языка и этноса, языка и культуры, языка и национального менталитета. Иными словами, в рамках данного аспекта изучаются «язык по отношению к национальной культуре, взаимодействие языковых, этнокультурных и этнопсихологических факторов в функционировании и эволюции языка» [55].

Этнолингвистика пересекается с этнографией и культурологией, поскольку у них культура этноса является общим объектом исследования. С языкознанием этнолингвистика связана тем, что в качестве общего предмета обе дисциплины рассматривают язык этноса и культуры. В связи с этим лингвисты отмечают, что «Этнолингвистика не описывает фонемы, морфемы и предложения, как и не открываются ею новые закономерности в языке. В данном направлении «категории и факты языка... используются как средство для более глубокого проникновения в собственно-этнические проблемы» [17, с. 5]. И в этом чётко прослеживается ориентированность на этнокультурный контекст. Относительно предмета нашего исследования отметим, что этнолингвистика предполагает рассмотрение русского гастрономического пространства «не только в плане языка, но и через другие формы и субстанции, где выражает себя коллективное сознание, народный менталитет, сложившаяся в том или ином этносе картина мира, т.е. через виды, жанры и формы народной культуры. Последние могут выражать собой ментальность (верования), вербальность (лексика и фразеология, фольклорные тексты), акциональность (обряды)» [25].

Резюмируя, отметим, вслед за Е.И. Архиповой, что язык «отражает культурные реалии социума, мироощущение, систему ценностей, этническую определённости народа и отличается глубоким своеобразием» [8, с. 7]. И в этом плане наименования блюд русской кухни – не исключение: они являются одной из важнейших составляющих народной культуры, неразрывно связаны с обрядами и обычаями, с мировоззрением носителей русской лингвокультуры и их представлениями о мире.

1.2. Этнокультурный характер русской кухни

Как известно, питание не только является средством удовлетворения физических потребностей человека, но и «олицетворяет культурную самобытность и индивидуальность народов»[19, с. 86]. Вкусовые предпочтения в настоящее время анализируются в достаточно глубоком контексте, так как кухня служит средством, которое способствует установлению социальных контактов, отражает эстетические характеристики того или иного блюда и актуализирует «создание сложных пищевых сочетаний и новых видов кухонь, обладает символическими функциями, формируя ассоциативный ряд территорий или народов с характерными для них продуктами питания и блюдами»[Там же]. Иными словами, речь идёт об этнокультурном характере национальной кухни.

Выявление и описание специфики тех или иных языковых феноменов – это «этнический способ представления мира» [Там же, с. 198] представителями русской лингвокультурной общности. И этнокультурный компонент обнаруживается в различных названиях блюд русской кухни.

Исследователи подчёркивают, что специфика национальной культуры питания является важной составляющей этнической идентичности и «через особенности национальной кухни тонко и аутентично раскрывается этническая уникальность народов»[6, с. 121], а через пищевые реалии происходит национальное самовыражение и самоутверждение.

Таким образом, исследование культуры любого этноса невозможно без изучения его кухни, так как в ней воплощаются история и быт этноса, и традиции национальной кухни находят отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной лингвоаксиологической картины мира [14, с. 117].

Обратимся к определению понятия «национальная кухня». Прежде

всего, имея в виду данное понятие, мы подразумеваем традиционный национальный набор блюд, техник, особенностей подачи и оформления блюда. Исследователи отмечают, что размышления об определённой этнокультуре в контексте гастрономических традиций всегда вызывают ассоциации с блюдами, которые воспринимаются как неотъемлемая часть данной культуры. С одной стороны, национальная кухня может восприниматься как исторически сложившееся образование, с другой стороны, национальная кухня представляет собой «систему коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающую в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной культуры, и так называемые специалитеты, то есть продукты, специфические для конкретной местности. Эти представления очень устойчивы и разделяются всеми носителями данной культуры, а также транслируются за ее пределы» [26, с. 15].

Что касается русской кухни, общеизвестно, что ею пройден достаточно длительный путь развития. Вначале, например, традиционны были деревянные бочки и чугунные печи, а с активизацией урбанизации, различными процессами в сфере научных достижений, а также отхода от классово-социального устройства общества появилась новейшая техника, а многие блюда получили мировую узнаваемость. Некоторые исследователи обращают внимание на правила политкорректности, согласно которым должно быть два понятия – «русская кухня» как кухня русского этноса и «российская кухня» как национальная кухня жителей России [40, с. 74]. При этом подчёркивается противоестественный характер второго понятия, что аргументируется особенностями современной системы питания в России, ядро которой составляет именно русская кухня. Тем более что по состоянию на 2010 год, согласно приведённой исследователями статистике, «более 80% жителей страны признали себя русскими» [Там же]. И во избежание «дальнейших споров и сомнений, только мешающих как научным исследованиям, так и гастрономическому развитию страны, следует признать

существование русской кухни как единой национальной кухни России» [Там же].

Исследователи подчёркивают, что тотальная аутентичность «русской кулинарной культуры своим традиционным основаниям» в настоящее время не является её показателем, поскольку «её история уже продемонстрировала неизбежные изменения» [46, с. 64]: «...знакомство русских с кулинарией многих народов имело гораздо более глубокое значение. Всколыхнулись собственные творческие возможности отечественных любителей вкусных яств. Изобретениями и совершенствованиями рецептуры увлеклись специалисты и любители, знать и простолюдины, мужчины и женщины, жители столиц и провинции» [34].

Ещё одна деталь, которая связана с формированием национальной кухни и на которую нельзя обойти вниманием, – это природно-географические, экономические, социальные факторы. Всегда данные факторы влияли на особенности кухни того или иного народа. Так, традиционная русская пища сформировалась из тяги русского человека к земле, с учётом продолжительных зим, колоссального физического труда и многообразия продуктов. И в результате в национальной картине мира сформировалось определённое отношение к национальной кухне, гастрономическая культура обрела этнокультурный характер.

У каждого народа – свой, индивидуальный образ жизни, свои обычаи и культура. Невозможно полноценно исследовать историю, быт и традиции народа, не познакомившись с этнокультурными особенностями его кухни. Что касается русской культуры, то для неё национальная кухня имеет исключительное значение. Например, гостеприимство – важная составляющая русского менталитета, то, чем славится русский народ. Неотъемлемой частью гостеприимства является застолье, во время которого и проявляется соборность русского человека, его приверженность к единению.

А.В. Сергеева в работе «Русские: стереотипы поведения, традиции,

ментальность» пишет: «Порою кухня говорит о народе больше, чем слова национального гимна. Самый короткий путь к пониманию чужой культуры (как и к сердцу мужчины) лежит через желудок» [44]. Исследователем также подчёркивается, что простота и рациональность блюд русской кухни обусловлены тем, что основополагающими в русской гастрономической культуре являются традиции и обычаи, а не искусство. С одной стороны, данный подход может оцениваться как «бедность и как отсутствие кулинарной фантазии», с другой стороны – «как приверженность русских к своим обычаям, как знак их скромности в обыденной жизни» [Там же].

По наблюдениям А.В. Сергеевой, настоящей русской кухни на Западе не знают, а «многочисленные рестораны с русской кухней <...> сделаны «а ля рюсс» (за очень редким исключением)» [Там же]. В таких гастрономических заведениях основной «приправой» к русскому обеду являются «цыгане, балалайка, стопка водки, а на закуску пирожок или три пельменя <...> за бешеные деньги». На это обращает внимание и Т. Ермоловская, которая пишет: «Тот, кто будучи за границей, пытался найти русский ресторан, знает, что на пять континентов и двести стран приличных русских заведений наберётся не больше десятка. При этом меню каждого второго – жалкая пародия на русскую кухню» [23]. Вышесказанное убеждает в том, что «русскую кухню легче симулировать, чем реализовать», и, по словам острословов, «Запад до сих пор не разобрался в русской душе потому, что не распробовал настоящей русской кухни [44].

Таким образом, понимание этнокультурного характера русской кухни в представлениях представителей других культур далеко от реальности.

Русская кухня славится многообразием закусок. Именно с них начинается празднование любого события. Их должно быть на столе много. Это и рыбные и мясные ассорти, соленья, салаты и многое другое. Обилие солений объясняется природно-географическими особенностями России, которая, как известно, является северной страной и расположена в зоне рискованного земледелия. Следовательно, соленья – то, что заготавливается

в таких количествах, чтобы запастись до следующего сезона уборки урожая. Важно подчеркнуть, что обусловленность гастрономической культуры природно-географическим фактором отражена в понятии «пищевой консерватизм», который, по мнению Н.И. Григулевич, «объясняется ...соответствием традиционной пищи экологическим условиям, климату, наконец, особенностям биохимических процессов того или иного этноса»[18, с. 147]

Характерны для русской кухни щи и каша. Как справедливо отмечают лингвисты, «культурная релевантность единиц языка может быть обусловлена как их возводимостью к другим семиотическим кодам (в первую очередь, фольклору, мифам, верованиям), так и наличием у этих единиц культурно значимых следствий» [21, с. 48]. Этот тезис подтверждает этнокультурный характер пословиц, поговорок, фразеологизмов с компонентами *хлеб, щи, каша, кисель* и др.[65], а также русских народных сказок. Например: «*Щи да каша – пища наша*», «*Что за обед, когда каши нет?*», «*Хороша кашка, да мала чашка*», «*Хлеб – всему голова*», «*Там и рай, где хлеба край*» и мн. др. Безусловно, каша, например, является одним из древнейших блюд, известным ещё скифам в V веке до н.э., однако и сегодня русской гастрономической традиции не утрачена привязанность к этой простой и полезной еде. При этом каша может быть самой разной: может готовиться на молоке и на воде, в неё могут добавляться сухофрукты и мн.др. Кашу можно приготовить из самых разных круп и ингредиентов, даже из топора, как в известной русской народной сказке «Каша из топора», где служивый перехитрил жадную хозяйку, и выражение «*каша из топора*», характерное для русской языковой картины мира и пришедшее именно из этой сказки, в настоящее время используется в шуточной форме, когда говорится о чём-либо сделанном, несмотря на нехватку составляющих, которые входят в его состав.

Традиционно в кашу кладут масло, причем в большом количестве, ведь, как гласит русская пословица, «*каши маслом не испортишь*». Важно

подчеркнуть, что эта народная мудрость настолько универсальна, что применима и к другим ситуациям, когда человек хочет сказать, что «хорошего не бывает много».

Ещё один из немаловажных фактов о каше – традиционное её употребление на завтрак. Каша считается относительно дешёвой, практичной, быстрой в приготовлении, сытной и полезной едой. Она даёт силу и энергию. Неудивительно и устойчивое выражение «мало каши ел», используемое в русской языковой картине мира в шутивно-ироничном или презрительном контекстах, когда речь идёт «о физически слабом молодом человеке» или «о неопытном, несведущем в чём-л. человеке».

Известной кашей – ритуальным блюдом – в русской национальной культуре считается кутья. Её готовили из ячменя, пшеницы, а позднее из риса. В неё добавляли мёд, мак, изюм, ягоды и т.д. Сегодня кутья известна в большей степени как поминальное блюдо, однако на Руси её ели не только во время поминок, но и на Рождество. Этнокультурный характер данного блюда в том, что оно относится к ритуальным (поминальным, рождественским и др.) и в настоящее время чаще всего готовится из риса. Ср. словарные дефиниции в словарях Т.Ф. Ефремовой [59; 60]: кутья – «ритуальное постное кушанье, приготовленное из размоченных в воде зерен пшеницы со сладостями, подаваемое в Рождественский или Крещенский сочельник» или «обрядовое поминальное кушанье, приготовленное из варёного риса или другой крупы с изюмом или иными сладостями».

Ежедневный рацион русского человека невозможно представить без такого мучного изделия, как вкусный и душистый хлеб, к которому в России огромное уважение и который выпекается из пшеницы и ржи с разными добавками. Общеизвестно, что россияне нередко везут чёрный ароматный хлеб за границу в качестве подарка своим соотечественникам]. А один из самых любимых у русских – бородинский хлеб. История его создания связана с событиями Отечественной войны 1812 года. Рецепт его изготовления был придуман монахиней Спасо-Бородинского женского

монастыря, известной в мире как Маргарита Тучкова, жена блестящего молодого генерала Александра Тучкова, трагически погибшего в бою с французами на Бородинском поле. Известно, что героическое поведение Александра Тучкова во время боя было описано во всемирно известном романе Л.Н. Толстого «Война и мир». Пробразом Андрея Болконского стал Александр Тучков. Маргарита Тучкова, уйдя в монастырь, создала рецепт «бородинского» хлеба. Этот хлеб получился очень тёмным, что нередко ассоциируется с матушкой-землёй. Сверху – кориандр, что символизирует картечь. Этот хлеб считался поминальным – в память о героях России, погибших в бою с армией Наполеона [23].

Особой традицией в русской гастрономической культуре является чаепитие – символическая традиция и отдых. Ср.: «чай пить – не дрова рубить», «гонять чаи» и др. В русской традиционной культуре чаепитие характеризует «добрые начала самой русской культуры и особенности характера народа». Оно «обладает бодрящим действием, делается соборно, проводится неспешно, в состоянии внутренней собранности» [56], имеет свои особенности: «на Пасху – с куличиком, на масленицу – с блинами и т.д.» [Там же]. Кроме того, оно стало и «школой хороших манер, где учились принимать гостей и угощать их, красиво вести себя за столом». Таким образом, процесс чаепития был направлен на обретение единения всех поколений, соборность, хлебосольство, радушное гостеприимство» [Там же], и эта традиция и в настоящее время является одной из ключевых в русской гастрономической культуре.

Таким образом, этнокультурный характер русской кухни обусловлен особенностями традиционной культуры, природно-географическими, историко-культурными, социальными, политическими факторами, особенностями межкультурного взаимодействия.

1.3. Лингвистические аспекты исследования русской кухни и её элементов

Русская национальная кухня, её компоненты нередко оказываются в центре внимания лингвистов, причём в различных аспектах. Так или иначе, наименования русской кухни стали предметом описания в работах таких исследователей, как Л.М. Алёшина и Л.М. Лыткина [3], В.Г. Ден [19], Ван Чжицзы [14], В.А. Липинская [34], Н.С. Марушкина [35], А.В. Сергеева [44], И.В. Сохань [46], Цзоу Сюецян [50] и др.

Так, в работе Л.М. Алёшиной и Л.М. Лыткиной предметом исследования выступает лингвокультураема «кухня», функционирующая в пространстве современного русского языка. Исследователи констатируют наличие важнейших культурологических характеристик концепта «кухня» в русском культурном пространстве, утверждая, что «из базового представления о кухне – помещении для приготовления и потребления пищи – кухня в русской культуре со временем превратилась в уникальный концентрат национально-культурных смыслов, отождествляющих взаимосвязь общества и человека» [3, с. 37], подтверждая данную точку зрения афоризмами «Бог заглядывает и на кухню» и «смысл жизни из кухни выглядит иначе» [Там же]. Феномен русской кухни Л.М. Алёшина и Л.М. Лыткина определяют как уникальную «часть культурно-бытового уклада русского ментального пространства», а кухню, процесс «кухонных посиделок» относят к числу своеобразных ритуалов, через которые «русский человек осознаёт себя представителем русской культуры» [Там же].

Н.С. Марушкина рассматривает особенности русской кухни с позиций лингвокультурологии, обнаруживая в содержании концепта «кухня» различные значимые в нём аспекты – исторический, мифологический, бытовой, ритуальный, философский, литературный, художественно-изобразительный [35].

Традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX – начале XXI в. рассматриваются в этнографическом, этнологическом, историческом аспектах в работах Т.Б. Андреевой [4; 5]. Согласно результатам её

исследования, «русская система питания, способы приготовления блюд и напитков, особенности их употребления у каждого народа тесно связаны с хозяйственно-культурным типом»[5, с. 3], и поскольку у русского народа на протяжении длительного периода преобладал земледельческий хозяйственно-культурный тип, который различался по основной зерновой культуре, наиболее популярны были такие напитки, как *квас, пиво, брага*. Они были сделаны в домашних условиях, из зерна, путём сбраживания специально приготовленного сусла. И пиво было одним из самых любимых праздничных напитков, его изготавливали во многих губерниях России, а наиболее распространено в XIX – начале XX века пивоварение было на Русском Севере, который являлся уникальной историко-культурной зоной[Там же].

В подобном ключе выполнено исследование Т.А. Молдановой, рассматривающей пищу в качестве элемента этнической идентичности и межкультурного взаимодействия [37]. Исследователь объясняет «особый интерес к пище как к одному из компонентов традиционных культур» тем, что именно данный компонент «более полно отражает традиции, наиболее устойчив и сохраняется даже в условиях полной деформации других компонентов этнической культуры»[Там же, с. 132]. С.А. Арутюнов, рассматривая феномен пищи в русле этнографического подхода, также отмечает, что именно пища более других сохраняет традиционные черты, с ней «более всего связаны представления народа о своей национальной специфике», вместе с тем в номинативном поле данного феномена быстрее других феноменов происходят заимствования, вариации, модификации и новации [7, с. 10]. Учёный подчёркивает, что этнографический подход к изучению пищи отличается от других интересом этнографов к пище как повседневному явлению, связанному с другими аспектами жизни и отражающему взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, характерные для социума. А.В. Сергеева, рассуждая о значимости пищи в национальной культуре повседневности, подчёркивает: «Порою кухня

говорит о народе больше, чем слова национального гимна»[44].

Т.Л. Воронина обращает внимание на многовековую историю формирования культуры питания многих народов. При этом, как подчёркивает автор исследования, национальные кухни, в том числе и русская, сохранили определённый состав меню, композицию и технологию приготовления блюд, «вобрав в себя значительное число заимствований от тех народов, с которыми они общались в ходе освоения жизненного пространства или просто жили по соседству» [13, с. 41]. Русская же кухня сохранила традиции приготовления пищи из растительных, особенно зерновых продуктов, сочетая «с продуктами животноводства и собирательства» [Там же]. Общеизвестно, что на рацион питания в этнокультурном ключе влияли религиозные установления, которые ориентируют на соблюдение постов в определённые дни года, на запреты употреблять некоторые виды пищи. Кроме того, исследователи подчёркивают, что культура питания постоянно обновлялась и совершенствовалась, причём это характерно на всех этапах русской истории, начиная от времен Древней Руси и по настоящее время. Существует значительное количество публикаций как научного, так и популярного плана, в которых описываются традиции русской кухни и характерные особенности питания русского народа в прошлом. Т.Л. Воронина обращает внимание на блюда, которые получили распространение в русской гастрономической культуре к концу XX века». В частности, она отмечает, что межэтническая коммуникация в пределах Советского Союза была одним из факторов взаимного «обмена опытом в области питания». В ходе этого обмена произошло значительное обогащение русской кухни. Это, в свою очередь, способствовало усовершенствованию технологий приготовления уже известных блюд. И с учётом того факта, «что заимствования и новые традиции – это один из путей развития культуры, <...> можно говорить об эволюции системы традиционного питания русских в XX в.» [Там же, с. 42].

Практически во всех исследованиях русских кулинарных традиций

пища рассматривается в контексте ценностной картины мира. В связи с этим важно подчеркнуть, что в ней применительно к различным видам оценочных отношений разграничиваются «этнокультурный и социокультурный планы» [Там же, с. 42]. Например, отношение к хлебу, традиция хлебом-солью встречать гостей и др. Ср.: «...комплекс хлеб-соль оказался очень устойчивым образным понятием. Он сформировал лексему хлебосольство, обозначающую радушие при угощении, гостеприимство. Это одна из важнейших черт русской ментальности. Необходимость угощения как показателя дружеского расположения и достатка хозяина закрепляется в концепте «Хлеб» через синкретическое образование хлеб-соль» [29, с. 69].

«Этноязыковое сознание ...включает в себя не только осознанное, структурированное и вербализованное знание, но и знания неосознанные», оно «всегда культурно маркированное» ввиду сопряжения в нём знаний об объектах культуры «с правилами и нормами коммуникативного поведения» [1, с. 8]. Т.е. этноязыковое знание является своеобразной системой «маркированных в этноязыковом контексте когнитивно-прагматических и эмотивно-оценочных доминант в смысловом содержании культурем» [Там же].

В рамках исследования лексической семантики лингвисты предлагают использовать, наряду с различными лингвистическими подходами этнокультурологический подход. Он позволяет изучить лексическую семантику на уровне языкового значения, и на уровне концептуальной семантики лексических единиц. Это позволяет выявить культурно-информационную составляющую изучаемых феноменов. 3.3. Чанышева обращает внимание на особенности реализации информационного потенциала лексики относительно её этнокультурных позиций. Так, скрытая информация как бы зашифрована в пресуппозициях, подтекстах, коннотациях, ассоциациях и др. и должна изучаться «как продукт взаимодействия смысловых пространств языка, культуры, этноса» [Там же]. 3.Д. Попова и И.А. Стернин обращают внимание на этнокультурные

особенности семантического пространства языка, проявляющиеся в паремиологическом и фразеологическом фондах языка. И особенно это становится очевидным при сопоставлении семантических пространств разных языков. Это, по мнению учёных, «позволяет увидеть общечеловеческие универсалии в отражении окружающего людей мира, и в то же время дает возможность увидеть специфическое, национальное»[42]. Практически все исследования, в которых русская кухня и её элементы рассматриваются в ракурсе тех или иных лингвистических направлений, учитывают вышесказанное.

Таким образом, существующие лингвистические исследования национальной русской кухни выполнены в русле разных аспектов, и общим принципиальным критерием в данных исследованиях является учёт этнокультурного потенциала её элементов.

Выводы по главе I

Первая глава была посвящена изучению национальной русской кухни в этнокультурном аспекте. В рамках данной главы мы рассмотрели этнокультурные особенности языка в контексте различных лингвистических направлений, проанализировали этнокультурный характер русской кухни, изучили лингвистические аспекты исследования русской кухни и её элементов. В результате мы пришли к следующим выводам:

1. Этнокультурные особенности языка выявляются при изучении характеристик этноса, национально-культурного своеобразия лингвокогнитивной человеческой деятельности. Они являются отражением национально-культурной специфики языка. Язык, наряду с традициями, нормами поведения и другими признаками, выражающими системные свойства этноса, отличающими его от других, отражает культурные реалии социума, мироощущение, систему ценностей, этническую определённость народа и

отличается глубоким своеобразием. И в этом плане наименования блюд русской кухни – не исключение: они являются одной из важнейших составляющих народной культуры, неразрывно связаны с обрядами и обычаями, с мировоззрением носителей русской лингвокультуры и их представлениями о мире, относятся к числу значимых кодов повседневности.

2. Этнокультурный характер русской кухни обусловлен особенностями традиционной культуры, природно-географическими, историко-культурными, социальными, политическими факторами, особенностями межкультурного взаимодействия.
3. Существующие лингвистические исследования национальной русской кухни выполнены в русле разных аспектов, и общим принципиальным критерием в данных исследованиях является учёт этнокультурного потенциала её элементов.

Глава II. Анализ этнокультурных особенностей в наименованиях национальной русской

2.1. Объём наименований национальной русской кухни

Для выявления объёма группы наименований блюд русской кухни мы учитывали следующие критерии:

- фиксированный характер наименований – на базе толковых и тематических словарей русского языка;
- частотность наименований – на базе «Частотного словаря» и «Русского ассоциативного словаря» (далее РАС);
- принадлежность наименований (и/или семантики наименований) к экспонентам этнокультурного содержания (наличие в семантике отобранных наименований культурно-

информационной составляющей – культурно-специфического и уникально-культурного) – на базе «Словаря русской ментальности», толковых словарей, словарей пословиц и поговорок, Национального корпуса русского языка (далее НКРЯ), энциклопедий и справочников о специфике русской кухни.

Отметим, что из существующих работ, в которых описывается группа наименований блюд русской кухни, в основном из перечисленных критериев учитываются два первых. Последний из критериев – принадлежность наименований (и/или семантики наименований) к экспонентам этнокультурного содержания – определил новизну нашей работы. На наш взгляд, именно данный критерий является доминантным в контексте выявления этнокультурных особенностей рассматриваемого материала.

Важнейшая этнокультурная составляющая национальной кухни – традиции и обычаи, на которых она основана. В этом плане примечательны рассуждения А.В. Сергеевой, которая подчеркивает, что именно они, а не искусство, являются основополагающими для русской кухни и именно по этой причине блюда русской кухни «более просты и рациональны», что может трактоваться двояко: с одной стороны, это можно «оценить и как бедность и как отсутствие кулинарной фантазии», с другой стороны, «можно рассматривать такой подход как приверженность русских к своим обычаям, как знак их скромности в обыденной жизни»[44].

Для определения объёма наименований блюд русской кухни необходимо обратиться, прежде всего, к вопросу о её становлении, о формировании пищевых предпочтений русского народа, о популяризации тех или иных наименований в определённый период. Как известно, существует несколько периодов, которые обусловили представления о русской кухне, дошедшие до сегодняшних дней. Один из таких периодов приходится на XVI-XVII вв. Известно, что в данный период специфика рациона русских состояла в том, что он основывался исключительно на обычаях, а не на искусстве, которое станет характерной чертой русской кухни спустя несколько веков.

Еда в этот период отличалась простотой, не была разнообразной, что было характерно для периода постов, которые соблюдали все славянские народы. Базовыми ингредиентами для приготовления блюд в то время были мука, молоко, мясо, растительная пища. Интересны факты времени принятия пищи. Так, в крестьянских традициях пища принималась 4 раза в сутки, а в летнее время приём пищи доходил и до пяти раз. Обычно суточный рацион включал завтрак (в 06:00), имеющий альтернативное название «перехватка», полдник (в 15:00), обед (в 12:00), ужин (в 19:00) и паужин (в 23 часа).

Важно подчеркнуть, что огромное влияние на пищевые привычки русских оказала церковь. И это объясняется подавляющим большинством постных дней – больше половины – в течение календарного года. Традиция поста как религиозного ритуала предусматривает временное воздержание от принятия пищи и питья. Это воздержание может быть и полным, и частичным, когда ограничения распространяются только на определённую еду с духовно-аскетической целью. Подобные ограничения (запреты) обусловили традиционное преобладание в русской кухне грибов, рыбы, зерновых, лесных ягод, трав, овощей.

После появления так называемого «окна в Европу» – после XVIII века – блюда русской кухни пополняют такие наименования, как *эскалоп*, *бифштекс*, *антрекот*, *томат*, *картофель*, *омлети сосиски*.

Особое место в русской кухне принадлежит, как известно, хлебу и мучным изделиям. Общеизвестно, что хлеб – константа русской культуры. Неудивительно огромное количество паремий, пословиц, поговорок, фразеологизмов с компонентом «хлеб», а также русских народных сказок. Ср., например: «*Хлеб – всему голова*», «*Горька работа, зато сладок хлеб*» [58] и др. Вполне закономерно и большое количество различных наименований – разновидностей хлеба. Например, каравай, ср.: «*На чужой каравай рот не разевай*» [66]. И т.д.

Хлеб употребляли в основном ржаной, да и под словом «хлеб» подразумевался именно продукт из ржи, хотя в Древней Руси повсеместно

использовалась и ячменная мука. Позже на смену ржи пришла пшеница, из которой изготавливалась мука для одного из любимейших лакомств русского народа – для калачей. Ещё одна из традиционных разновидностей муки того времени – толокно. Такую муку делали из овсяного зерна. Его или в ступе превращали в муку, или мололи на мельнице. Предварительно данное зерно пропаривали, высушивали, слегка обжаривали и очищали. Интересен следующий факт: в мучные изделия вообще не было принято добавлять соль, поскольку приоритетным был натуральный растительный вкус. Что касается ржаной и пшеничной муки, то из неё готовили пироги с самыми разными начинками – с начинками из творога, мяса, рыбы, ягод, грибов, яиц. Кроме того, в качестве основы для пирога могли использовать служить лапшу или какую-либо кашу. Традиционными изделиями были сдобные *караваи, оладьи, блины, шишки (хворост)* и др.

Важно подчеркнуть, что специфика национальных традиций к употреблению пищи состояла и в том, как и какие использовались овощи и зерновые культуры. Это в настоящее время большинство населения – горожане, а ранее крестьяне составляли абсолютное большинство. Естественно, основную часть рациона крестьян составляло то, что они могли самостоятельно вырастить на отведенном участке земли. Это и были овощи и зерновые, которые в крестьянской традиции приготовления пищи использовались как ингредиенты для каш, супов, солений, хлебобулочных изделий. Так, например, к наиболее популярным супам относятся *солянка, калья, уха, ботвинья, окрошка, борщ, рассольник*. С течением времени во многие традиционные блюда стали добавлять ингредиенты, которые ранее невозможно было представить в их составе. Так, например, в солянку стали добавлять маслины, каперсы и др.

Появление картофельного крахмала положило начало приготовлению сладких киселей, которые до сих пор популярны в России. А ранее, до появления картофеля во второй половине XIX века, основным овощем для русского народа являлась репа. До XIX века репа играла на Руси ту же роль,

что теперь картофель. Известно, что сеяли ее повсеместно, а те участки, где производились посеы репы, назывались *репищами*. Из репы готовили различные блюда. Одним из распространённых был *репник* – блюдо, приготовленное из тёртой репы с крупой. А *репицей* (вариативное название – репня) называлась *похлёбка*, которую готовили из репы с солодом или толокном. Кроме того, репу тушили с грибами, её просто запекали, а также использовали в качестве начинки для пирогов. Неудивительно, что в русской народной сказке «Репка» именно этот овощ оказался символичным.

На Руси с репой было связано много обычаев, пословиц, поговорок. Урожай репы приходился обычно на сентябрь, и первый день её уборки называли *репорезом*. Исследователи отмечают, что именно с этим событием связано появление поговорок «*Не дремли баба на репорезов день*», «*Уж видно мужику по репе, что подошли репорезы*» и др. Немало сложено и пословиц о репе. Например: «*В землю крошки, а из земли лепешки*»; «*Хороша девка, как мытая репка*»; «*На спине не репу сеять*». А выражения «*дешевле пареной репы*» и «*проще пареной репы*» активно используются и в настоящее время.

Овощи русский народ употреблял в пищу не только сырыми, но прошедшими термическую обработку. Их варили, запекали, готовили на пару, квасили, засаливали или мариновали.

Не было проблем у русского народа и с зерновыми культурами, поскольку их выращиванию всегда способствовали климатические особенности и плодородные почвы. И, как известно, русские пространства обильны зерновыми, причем из каждого вида зерна можно отделить несколько сортов круп – от целых до дробленых. Отсюда и множество наименований, например, хлеба, различных мучных изделий, каш и т.д.

Значимы были в русской пищевой культуре молочные и молочнокислые продукты. В качестве приправы использовалась сметана, а не пряности. Её сливочный вкус оттенял каши, салаты, супы, выпечку и любые

другие блюда. Ср., например: «*Не обычай дегтем щи белить: на то сметана*».

К значимым продуктам относится творог, который ели и в чистом виде, и с добавлением сметаны, мёда, фруктов. Кроме того, он использовался для приготовления сырников и других блюд.

Особо почитаемой на русском столе была рыба и рыбные блюда, которые традиционно готовились на пару, тушились, запекались, варились, жарились, фаршировались. Важно подчеркнуть, что рыбу солили, вялили, сушили, из неё готовили заливное, уху. Ценным лакомством на столе считалась икра, особенно зернистая осетровая.

Относительно употребления мяса исследователи обращают внимание, что оно вплоть до XVII века являлось редким в русской гастрономической культуре, и делают акцент на религиозной составляющей, поскольку, как известно, в православной культуре не существует запрета на употребление мяса, за исключением периода постов специальных религиозных праздников. Раньше русский народ отдавал предпочтение зерновым и рыбе. Животные же выполняли роль помощников по хозяйству, а не пищи, хотя со временем ситуация слегка изменилась. Вместе с тем, относительно религиозной составляющей важно заметить, что посты длились почти половину дней в году, а, например, перед Пасхой в течение шести недель нельзя есть даже рыбу, молоко и в целом любые продукты животного происхождения.

В русской кухне использовали разные виды мяса: свинину, говядину, баранину, домашняя птицу, дичь. Традиционно мясо добавляли в первые блюда, также популярно было измельчать мясо, чтобы из него впоследствии приготовить *котлеты, битки, колбасы, говядину по-строгановски* и др. Но особенно популярна была буженина, которая представляет собой запечённый целиком в духовке большой кусок свинины.

Что касается десертов, то к наиболее известным относятся калачи, пряники, мёд и варенье. Традиционным для русской кухни считается

запеченное яблоко или другие печеные ягоды/фрукты. Славяне отваривали овощи (преимущественно огурцы и морковь) в меду на водяной бане, а не открытом огне, чтобы не сжечь продукт и не повредить его структуру. Готовые овощи становились упругими и прозрачными и напоминали современные несладкие цукаты. В качестве десерта ели толченые ягоды (малину, рябину, калину и другие сезонные ягоды), которые предварительно были высушены на печи в виде лепёшек. Это лакомство похоже на современную пастилу.

Среди напитков (безалкогольных) популярны *сбитень, морс, медовуха* и *квас*. Именно эти напитки можно отнести к национальным. К XV веку на Руси готовили более 500 сортов кваса, сотни вариаций морсов и медовых жидкостей. Что касается алкогольных напитков, то их употребление нельзя отнести к традициям прошлого. Обычно их готовили исключительно к праздникам, и их крепость была минимальной. Среди таких напитков в основном варили *пиво, брагу, квас* и *медовую водку*.

Особое значение в русской культуре имели ритуальные блюда. Они относятся к особой категории пищи, которая тесно переплетена с религиозными верованиями и традициями. Такие блюда несут ритуальную нагрузку, т.е. их значение носит ритуальный характер, поскольку их употребление продиктовано тем или иным ритуальным значением или принадлежностью к определённому празднику. К таким блюдам относятся *курник, кутья, блины, куличи* и др. Например, *курник* подаётся на свадьбы, а в народе его принято называть королем пирогов, праздничным или царским пирогом. *Кутью*, которая считается поминальным славянским блюдом, подавали на Рождество или в период Коляды. *Блины* – традиционное блюдо Масленицы. *Кулич/пасха/паска* – символ Пасхи. *Кисель* – традиционный русский напиток, который до появления крахмала изготавливался из овсяной крупы и подавался на Щедрый вечер, Ивана Купалу и поминальные дни. И перечень таких блюд и связанных с ними ритуалов, обрядов, традиций, праздников очень обширный. Очевидно, что в целом феномен кухни в

русской культуре тесно связан с культурой приготовления и употребления пищи, с традицией гостеприимства и культурой общения. Отсюда и высокая культурная информативность феномена «русская кухня» и её элементов, и в ней тесно переплетены исторический, мифологический, бытовой, ритуальный, философский, литературный и художественно-изобразительный аспекты [35].

Мы проанализировали ассоциативно-вербальное поле «кухня» по материалам РАС с целью обнаружить среди представленных реакций [69] и стимулов те, которые так или иначе характеризуют этнокультурную составляющую русской гастрономической культуры. Также для нас важен был критерий частотности тех или иных наименований. В результате мы заметили следующие закономерности:

1. Так, наиболее частотными реакциями на стимул «кухня» являются следующие:

Кухня: большая, еда, грязная, маленькая, общая, походная, жратва, кастрюли, кастрюля, китайская, обед, плита, просторная, стол, тесная, армянская, блины, бытовая, в доме, вилка, вода, грязь, дом, дома, домашняя, дьявольская, женщина, завтрак, запах, запах еды, испанская, каморка, капуста, каторга, кормушка, кушать, летняя, мамы, место еды, мост, моя, надоела, обалденная, огонь, поварёха, поесть, политическая, посуда, разговоры, разговоры на политическую тему, самовар, светлая, светло = тепло и не голодно, синий, столовая, стул, труба, украинская, уютная, французская, хозяйка, холодильник, чашка, чистая, чистота, чья?

2. Стимулы, вызывающие реакцию «кухня» [69]:

Столовая, газ, быт, диетическая, комната, кастрюля, кафель, фабрика, вобла, мама, плита, повар, посуда, стол, ужин, хозяйство, холодильник, блюдо, ванна, велосипед, включить, горячо, гость, готовить, добавить, еда, жена, женщина, запах, зоопарк, капуста, квадратная, квартира, коридор, котёл, лапша, ларёк, мама, наряд, неудобства, нож, о доме, о муже, перемещать, пирог, пицца, плитка, поесть, помогать,

проветриться, скалка, скорлупа, соль, суп, течь, удобства, французский, хлеб, холодный, чай, чайник, четверть, детская.

Как видим, кухня в целом ассоциируется как с местом для приготовления пищи, так и с различными блюдами, с традициями. Если мы обратимся к ассоциативно-вербальным полям наименований блюд русской кухни, то заметим расширение спектра ассоциаций в сторону культурно-специфической составляющей. Это как раз и позволяет заключить, что значимые этнокультурные составляющие являются неотъемлемой частью представлений о русской кухне, о русских гастрономических традициях. Ср., например, фрагмент ассоциативно-вербального поля **«Блины»**[Там же]: *Масленица, масло, еда, сметана, сковород, тесто, молоко, вкусно, бабушка, варенье, печь, мука, сковородка, яйца, творог, сгущёнка, начинка, плита, есть, жарить, блин, икра, праздник, мед, огонь, оладьи, готовить, мама, кушать, вкус, обед соль, стол, кухня, чай, джем, круг, мясо, тёща, блюдо, весна, сахар, испечь, блинчик, завтрак, блинчики.*

В целом, обобщая существующие точки зрения о развитии и становлении русской кухни как существенного, отличающегося неповторимостью национальной традиции фрагмента русской культуры, исследователи подчёркивают, что русская кухня прошла непростой путь развития: с одной стороны, в ней во многом сохранились традиционные особенности, с другой стороны, она на протяжении нескольких веков обогащалась новыми заимствованными блюдами и традициями. Исследователи находят объяснение противоречию традиционного и заимствованного касательно русской гастрономической в следующем: «традиционная гастрономическая культура, тяготеющая к неизменности и предполагающая приготовление пищи не как активную деятельность человека, а скорее как сотрудничество с природой через сакрального посредника (в данном случае русскую печь), на определенном этапе стала маркироваться как крестьянская, низовая по отношению к начавшей формироваться гастрономической культуре знати, активно заимствующей

европейский кулинарный и гастрономический порядки» [46, с. 62]. В.В. Похлебкин начало данного процесса – процесса, «когда гастрономические маркеры социальных различий перестали связываться с количеством блюд, возможных на повседневном или праздничном столе, но в рамках единого кулинарного и гастрономического пространства, а стали утверждаться как возможность приготовить и потребить иную, по отношению к традиционной, пищу» [68], – относит к XVII в.

В целом, резюмируя сказанное, очевидно, что традиционное и новое находились в постоянном взаимодействии, тем самым обеспечивая русскую гастрономическую культуру этнокультурной неповторимостью, что, как было подчёркнуто выше, находит подтверждение в многочисленных фразеологизмах, пословицах, поговорках, в русских народных сказках, в Национальном корпусе русского языка и в целом в различных текстах.

Мы, вслед за В.В. Похлебкиным, И.В. Сохань и др. исследователями, ориентируемся данные этнографов, историков, культурологов исследований и придерживаемся общепризнанной периодизации развития русской кулинарной традиции [46]:

- допетровский период (или традиционный);
- западно-европейский период, во время которого особенно значительно было влияние западноевропейской кухни на особенности стола высших сословий, что привело к пересмотру в том числе и многих национальных традиций;
- советский период, во время которого происходит одновременно существенная унификация кулинарных традиций и адаптационный процесс в русской кухне, а именно русская кухня начинает учитывать особенности кулинарии бывших республик Советского Союза;
- постсоветский период, во время которого, во-первых, происходит активизация интереса к кулинарному искусству, во-вторых, иностранное влияние на русские кулинарные традиции

чрезвычайно существенно.

Некоторые исследователи небезосновательно делают акцент на некоторой «размытости» понятия «русская национальная кухня», аргументируя свою точку зрения многочисленными заимствованиями, свидетельствующими как о конкретных фактах русской истории, так и «об особой толерантности русских людей к инокультурным влияниям»[14]. В свою очередь, эти заимствования объясняются сложной историей русской кухни, частыми «сломами», изменениями национальной традиции, а это как раз стало своеобразным проводником к формированию многих особенностей русской кухни. Как подчёркивает Ван Чжицзы, «определение «русская национальная кухня» относится к исконно русским блюдам, а термин «русская кухня» значительно шире и подразумевает также все заимствованные русской кулинарной практикой кушанья, полюбившиеся россиянам, наименования которых включены в толковые словари современного русского языка» [Там же].

Традиции национальной кухни являются «ярким знаком культуры повседневности и национальной ментальности» определённой эпохи, они «получают отражение в различных фактах языка», тем самым участвуя в формировании особого фрагмента национальной языковой картины мира и ценностной картины мира» [Там же].

Описание любого фрагмента языковой картины мира, даже столь однозначно обусловленного миром конкретных бытовых реалий, предполагает учет особенностей национальной ментальное, национального мировидения и отношения к миру. В данной работе описание «лексики пищи», или наименований блюд русской кухни предполагает учет не только "реальных" особенностей национальной кухни, но и значимости того или иного кушанья в национальной кулинарной традиции, а также отношения к еде русского народа.

Определение объёма группы наименований блюд русской национальной кухни потребовало обращения к источникам различного

характера. Следует отметить значительные несовпадения как в количестве, так и в составе наименований блюд, приводимых в различных справочных изданиях.

На первом этапе мы обратились к материалам толковых, тематических и семантических словарей [70; 71;72] и методом сплошной выборки сформировали список из наименований, которые так или иначе связаны с традициями русской кухни.

На втором этапе были использованы материалы «Частотного словаря русского языка» под ред. Л.Н. Засориной [75]. Согласно данным этого словаря, наибольшей частотностью по общей выборке обладают следующие лексемы: чай (224), хлеб (184), каша (25), щи (18), борщ (18), колбаса (17), пирог (16), пряник (13), суп (12), пирожок (10), ячница (8), булка (4) и т.д.

Очевидно, что не только объем, но и состав анализируемой группы наименований должен значительно отличаться от состава этой лексико-семантической группы в русском языке в целом. Исследователями выделяются следующие лексические группы наименований блюд русской кухни [14]:

- слова устаревшие, вышедшие из активного употребления (ср., например, лексемы «перепеча», «папорок», «взвар», «похлебка» мн. др., которые, как представляется, в настоящее время могут оказаться непонятными даже современным носителям русской лингвокультуры);
- слова, относящиеся к лексике сниженного характера, например: «жратва» (прост., грубое), «харч» (прост., грубое), «кормежка» (прост.), «помои» в значении «жидкая и невкусная пища» (прост.) и др.;
- специальные, малоупотребительные наименования, например: «крупчатка», «пшеник», «крупеник», «лапшевник» и др.;
- наименования блюд, имеющих региональное распространение,

например: «*мамалыга*» (крутая каша из кукурузы или кукурузной муки), «*полба*» (сибир. кушанье из зерен дикорастущей пшеницы), «*кумыс*» (кисельный молочный напиток из кобыльего молока (реже коровьего и верблюжьего), «*пахта*» (обезжиренный молочный продукт, получаемый после взбивания масла) и др.

Среди устоявшегося фонда наименований блюд русской кухни присутствует большое количество заимствований из разных языков, отражающих особенности истории и развития русской кухни. К заимствованной лексике, в разное время вошедшей в русский язык, относятся, например, такие наименования:

- *омлет, бульон, рагу, батон, антрекот* и др. из французского языка;
- *бифштекс, ростбиф, ромштекс* и др. из английского языка;
- *паштет, крендель, бутерброд* и др. из немецкого языка;
- *вермишель, макароны, торт, салат* из итальянского языка;
- *азу, лаваш* из тюркских языков;
- *кардамон* из греческого языка;
- *халаиз* древнееврейского языка;
- *сациви, сулугуни* из грузинского языка.

Известно, что состав группы наименований блюд русской кухни в последние десятилетия пополнился за счет новых иноязычных заимствований. В «Толковом словаре русского языка конца XX века» под ред. Г.Н. Складневской были отмечены следующие иноязычные заимствования: «гамбургер», «йогурт», «кока-кола», «пепси» и «пепси-кола», «пицца», «сникерс», «фанта», «хот-дог» и лишь одно активизировавшееся в употреблении наименование незаимствованного характера – «травяной чай»[74].

Таким образом, отбор группы наименований блюд русской кухни осуществлялся с учётом трёх основных, на наш взгляд, критериев: по

фиксированному характеру наименований, по частотности наименований, по принадлежности наименований (семантики наименований) к экспонентам этнокультурного содержания. Причем, последний из критериев является важнейшим в плане выявления этнокультурных особенностей наименований блюд русской кухни: наименования блюд русской кухни образуют значительный фрагмент национальной картины мира, являются неоднозначными в плане происхождения, репрезентируют традиции, ритуалы, обряды, связанные с русской гастрономической культурой, являются ярким знаком культуры повседневности и национальной ментальности той или иной эпохи, получают отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой картины мира и ценностной картины мира.

В результате нами были отобраны наименования, которые мы объединили в следующие группы:

- 1) наименования напитков;
- 2) наименования закусок;
- 3) наименования первых блюд;
- 4) наименования вторых блюд;
- 5) наименования хлебобулочных изделий.

Ниже представлен анализ этнокультурных особенностей этих наименований.

2.2. Этнокультурные особенности наименований национальной русской кухни

Этнокультурные особенности наименований блюд русской кухни, безусловно, связаны со всеми элементами концепта «кухня», который по своей структуре и содержанию является уникальным сочетанием «физиологических, философских, эстетических и исторических смыслов» и отражает специфику и «бытового уклада нации», и «ценностного представления народа» [3]. В этой связи очень важно учитывать, во-первых,

учёт лексической семантики наименований, рассматриваемых в нашей работе в качестве предмета исследования, причем с позиции именно этнокультурологического подхода. А этот подход к исследованию лексической семантики эффективен тем, что допускает возможность её изучения двух важных уровнях, способствующих выявлению культурно-информационной составляющей анализируемых лексических единиц, – «на уровне языкового значения и на уровне концептуальной семантики лексических единиц» [51]. При этом важно подчеркнуть, что эта культурно-информационная составляющая может быть выявлена как на поверхностном, так и на глубинном уровне. Она в межъязыковом плане позволяет определить:

- 1) общекультурную лексику/семантику (т.е. полное сходство);
- 2) культурно-специфическую лексику/семантику (т.е. частичное сходство и различия);
- 3) уникально-культурную лексику/семантику (т.е. отсутствие сопоставимого сходства).

Элементы двух последних разрядов лексики/семантики – культурно-специфическое и уникально-культурное – являются экспонентами этнокультурного содержания» [Там же]. Информационный же потенциал лексических единиц, «рассмотренный с этнокультурных позиций, реализуется в тексте как в явной, так и в неявной формах. Все виды скрытой информации (пресуппозиция, подтекст, коннотации / ассоциации и т.д.), присутствующей в ситуациях общения человека с текстами, имеют этнокультурную подоплеку и должны изучаться как продукт взаимодействия смысловых пространств языка, культуры, этноса» [Там же]. Ниже представлен анализ наименований блюд русской кухни с учётом данного потенциала.

2.2.1. Этнокультурные особенности наименований русских напитков

Среди безалкогольных напитков известны такие, как *битень*, *морс*, *кисель*, *медовуха* и *квас*. Именно эти напитки можно отнести к

национальным. К XV веку на Руси готовили более 500 сортов кваса, сотни вариаций морсов и медовых жидкостей[Словарь, Похлёбкин]. Важно сделать акцент на том, что к алкогольной продукции русские люди не питали особой любви, чем опровергается миф о питейном прошлом народа. Обычно алкогольные напитки готовили только к праздникам, а ее крепость была минимальной. Чаще всего варили пиво, брагу, квас и медовую водку.

Кисель – традиционный русский напиток, который до появления крахмала изготавливался из овсяной крупы и подавался на Щедрый вечер, Ивана Купалу и поминальные дни. По консистенции данный напиток вязкий (в той или иной степени). Нужно сделать оговорку, что кисель может относиться не только к напиткам. Ср., например, значения из «Кулинарного словаря» В.В. Похлебкина, который обращает внимание на этнокультурные особенности русского киселя и киселя, приготовленного в традициях западноевропейской кухни:

1. Русский кисель– кисловатое, полужаквашенное студенистое блюдо из различной муки – ржаной, овсяной, пшеничной (реже) и гороховой.

Как видим, традиционный русский кисель отличается от киселя, который популярен в настоящее время, а именно от ягодно-фруктовых киселей, которые характерны для западноевропейских кулинарных традиций и стали так же традиционны среди блюд русской кухни.

В основе приготовления русского киселя – вымывание из муки клейких, крахмалистых частей, дальнейшее их разбухание и слабое заквашивание при длительном выстаивании. Процесс выстаивания происходит при умеренном тепле, а на следующем этапе заваривается в плотную студенистую массу, которую при употреблении в пищу резали ножом. Отсюда и неоднозначное восприятие киселя: с одной стороны, он является напитком, с другой стороны – блюдом иного плана. В русской кулинарной культуре есть и такой напиток, как сыта. Это разведённый тёплой кипячёной водой мёд. Именно с сытой было принято есть кисель.

2. Ягодно-фруктовые кисели – сладкие блюда западноевропейской кухни, которые готовятся на основе соков или отваров ягод и фруктов с добавлением сахара или мёда и завариванием картофельного (или кукурузного) крахмала.

Такого плана кисель относится к напиткам, используется как третье блюдо. Консистенция меняется в зависимости от количества добавленного крахмала. В западноевропейской традиции популярны густые кисели, а в русской – средней густоты. В русской пищевой культуре традиционны клюквенный, черничный кисели, кисель из красной смородины – т.е. из красных, кислых сортов ягод.

В русской культуре фразеологизмы, пословицы и поговорки с лексемой «кисель» в составе. Например, «Седьмая вода на киселе», «За семь верст киселя хлебать (есть, месить)» и др.

Фразеологизм *седьмая вода на киселе* говорится в шуточной форме, когда речь идёт о дальнем родственнике. Есть две версии появления фразеологизма. Считается, согласно одной из версий, что происхождение этого фразеологизма связано с приготовлением киселя. В русских деревнях этот напиток готовили из овсянки. Зерно замачивали водой, и из него вымывался крахмал, который процеживали и отваривали, чтобы получился кисель. Когда процедуру проделывали несколько раз, напиток с каждым разом становился более и более жидким, а на седьмой раз терял вкус киселя. В семантике фразеологизма – дальнее родство: родственник настолько дальний, что может не относиться к разряду родственников. Еще одна версия происхождения выражения также связана с приготовлением традиционного напитка. Согласно ей, речь идет о долго стоящем киселе, на котором со временем появляется слой воды. Чем дольше он стоит, тем больше воды образуется на поверхности. Если кисель долго стоит, то теряются его вкусовые качества и на нём появляется слой воды. Числительное «семь» употреблено здесь обобщенно-символически, как и в других русских

пословицах и поговорках, поэтому оно варьируется. Возможен также вариант *десятая вода на киселе*. Ср.: *«В Сибири... родство, свойство и кумовство считается... чуть не до двадцатого колена. Седьмая вода на киселе, десятая вода на квасине и всякая с боку припека из роду из племени не выкидается»* (Мельников. На горах).

Поговорка *«За семь верст киселя хлебать (есть, месить)»* употребляется целью выразить нежелание отправиться в дальнюю, трудную дорогу. Например: *«Все равно попусту едешь, за семь верст киселя хлебать»* (Чехов. Степь).

Одним из старинных русских безалкогольных или слабоалкогольных напитков, как известно, является *сбитень*. Традиционный русский напиток, широко распространенный в России до начала XX столетия и не выдержавший впоследствии конкуренции с более дешевыми винами. Слово "сбитень" происходит от глагола "сбивать", но только в смысле "соединять, собирать воедино разнородные части", а не в смысле "взбивать". Получали сбитни путем уваривания меда, заваривания или даже варки сбитных приправ и последующего соединения и кипячения этих двух частей. Считается, что широкое распространение в России он получил не меньше чем тысячелетие назад. В «Кулинарном словаре», составленном Л.И. Зданович, отмечается, что впервые упоминание данного напитка зафиксировано в летописях XII века, и до конца XIX века этот напиток (безалкогольный) заменял русскому народу чай и кофе. Его пили по несколько раз в день, особенно утром. Постепенно сбитень был вытеснен другим напитком – чаем. При этом важно заметить, что сбитень существенно превосходил чай как по вкусовым, так и по питательным свойствам (см. Кулинарный словарь. Зданович Л.И. 2001). Известным западноевропейским напитком, в который добавляли пряности, является глинтвейн. Этот напиток не безалкогольный, традиционно в него добавляется вино. Этнокультурная специфика данного напитка в русской кулинарной традиции состоит в том, что в сбитень обычно не добавляли вино. Однако известно, что заезжие

голландские и английские мореплаватели (во времена Петра I) познакомились с этим русским напитком в тех заведениях, где его готовили с добавлением вина. Неудивительно в связи с этим и восприятие этого русского напитка как «русского глинтвейна» и восторженные о нём отзывы. Специалисты предполагают, что такое сравнение возникло именно по данной причине, поскольку известно, что уличные торговцы делали сбитень без вина, в зимнее время года носили его на спине в огромных медных сосудах в виде самоваров, покрытых теплой тканью. Им согревался на морозе простой люд.

В дефинициях толковых словарей объясняется как «горячий напиток из меда с пряностями» [Словарь Ушакова, МАС и др.].

В XVIII—XIX веках сбитень получил особое распространение. Им торговали на улицах, в трактирах и чайных, на базарах и ярмарках. Его пили все. Фигурки юрких продавцов с обвязанными полотенцами самоварами со сбитнями были обычным дополнением торговых рядов, улиц городов и сел. Продавцы обычно приговаривали:

*«Ай да сбитень, сбитенек,
Кушай, девки, паренек,
Кушайте и пейте,
Денег не жалеите.
Сбитень сладкий на меду,
Ну-ка меду подкладу!
А как будто варить,
Его будут все хвалить».*

Такими стихами торговцы сбитнем расхваливали свой товар.

Сбитень считался обязательным в меню ресторанов и трактиров. В северных регионах страны любили крепкие горячие сбитни, а в южных – более слабые, но с тщательным подбором приправ. В народной медицине сбитень использовали как средство предупреждения цинги.

Таким образом, этнокультурные особенности наименований русских напитков зафиксированы в традиционной составляющей их употребления, а

фразеологизмы, пословицы и поговорки – свидетельство особенностей данных наименований.

2.2.2. Этнокультурная специфика наименований русских закусок

Русская кухня всегда славилась разнообразием закусок. Они традиционно предваряют любой праздничный стол, и в русской пищевой культуре всегда было особое отношение к их обилию: закусок должно быть много, чтобы был выбор. Кроме того, закуски – это сочетание двух составляющих – вкуса и эстетического удовольствия, поскольку закуски на русском столе – это яркое разноцветие и богатство.

Традиционные русские закуски состоят из различных рыбных и мясных ассорти, специальных солений с пряностями, разнообразных салатов и мн. др. Рассмотрим этнокультурные особенности некоторых из них.

Нами были отобраны следующие наименования: «оливье» (на Западе его называют «русский»), «...».

2.2.3. Этнокультурные свойства наименований первых блюд

Иностранные туристы, приезжающие в Россию, часто начинают познавать русскую кухню именно с этого блюда. Уж очень хороши на вкус «солянки»! Слава о них распространилась во всём мире, Однако о правильном названии этого блюда и его происхождении среди учёных мужей уже более века ведутся споры. Вот что по этому поводу в своё время написал поэт и драматург Борис Тимофеев: «Блюда такого нет. А если вам в ресторане или в столовой предложат «солянку» (мясную или рыбную), то знайте, что это исковерканное слово "селянка", которое происходит от слова "село", т.е. сельское кушанье». В одном из фельетонов М. Е. Салтыкова-Щедрина "Газетчик" говорится: «...приедешь в московский трактир:

"Гаврило! Селянки!". Ах, что за селянка была!».

А вот советский писатель В. Белов считал, что происхождение этого слова иное: «Селянка была похожа на так называемую солянку, подаваемую в нынешних ресторанах, очень немногим. Даже название её происходило от слова "сель" (нечто густое, текущее), а вовсе не от "соль"». Утверждение В. Белова, вероятно, не совсем верно, так как слово «сель» происходит от арабского «сайль» (поток), а термин этот вряд ли был знаком вологодцам.

Есть и такое мнение, будто название блюда – солянка – означает «мешанина», «неразбериха». Дескать, в старину, когда по большим праздникам в деревнях готовили «общий» суп для всех жителей, каждый приносил те продукты, которые у него имелись. Они складывались в один общий котёл, так что трудно было разобрать, из чего состоял такой суп. Нельзя утверждать, что это поверье достоверно, но и сегодня русские люди называют солянкой всякую смесь из разных компонентов («сборная солянка»).

Удивительно, но в словаре Российской академии наук за 1794 год нет словарной статьи «солянка», а статья «селянка» посвящена растению: «так называются приморские и по солончакам растущие сочные травы». Интересующие нас термины упоминаются только в статье "соль": «Солянка, в просторечии селянка. Кушанье, приправленное квашеною капустою, рыбой или говядиною, ветчиною, уксусом, перцем. Соляношный и селяношный — принадлежащий солянке, селянке». Упоминание интересующих нас терминов в статье "соль", априори, делает селянку зависимой от солянки, что заставляет интерпретировать её как искажённый термин. Возникает мысль, что «солянка» подобно словам «рассольник», «рассольное» и «рассол» имеет семантическую связь с лексемой «соль». На первый взгляд косвенным подтверждением этого является то, что в обычных супах содержится около 1% поваренной соли и только в щах, приготовленных из квашеной капусты, рассольниках да селянках содержание её составляет 1,2-1,5%. Однако с другой стороны, селянку правильнее было бы называть «кислянкой», ведь

кислоты в ней содержится больше, чем в каких-либо других русских супах.

Ещё большую сумятицу в понимание названия блюда вносит тот факт, что селянка может быть не только супом, но и горячей закуской на основе кислой или свежей тушёной капусты, подаваемой на сковороде перед супом или после, – перед мясным блюдом.

Если проштудировать дореволюционные поваренные книги, то можно обнаружить, что вплоть до 1855 года блюдо «солянка» нигде не встречается, в то время как «селянка» присутствует. Судя по текстам, готовилась она на сковороде и подавалась, в зависимости от его содержимого, как горячая закуска или как вторая перемена. Селянка того времени была на основе кислой или свежей капусты, истушённой с мясом (или рыбой и икрой), приправленная обязательно луком, как правило, солёными огурцами, иногда солёными грибами, маринованными вишнями и яблоками. Логично предположить, что наименование блюда как-то связано с главной составляющей солянки, а именно капусты, названия которой в славянских языках образованы от корня *zель: зéле (болг.), зéлье (серб.), zelí (чешск.).

Впервые же слово «солянка» появляется в русских поваренных книгах только в 1860 году одновременно и как закуска, и как суп. Оба блюда и по технологическому, и по составному ряду были селянкой (в суповом варианте – разведённой и гармонизированной с бульоном). Некоторые авторы, приводя рецепт солянки, называют её селянкой. А.И. Толиверова в 1880 году оперирует термином «селянка», а в 1908 – «солянка». Можно сказать, что до 1910 года эти два термина, обозначающие одно и то же блюдо, были равноправны. Или почти равноправны, поскольку более «академические» поваренные книги (И.М. Радецкий, А. Макарова, П.П. Александрова-Игнатьева и др.) предпочитали термин «селянка».

На протяжении всей второй половины XIX века селянка менялась и усложнялась, превращаясь из достаточно простого блюда в фантазийное, состоящее из большого числа компонентов. В ней появились помидоры, корнишоны, раковые шейки, огуречный рассол, оливки (маслины) и каперсы

(1880), морковь и белые корни как заправка для супа (1880), картофель (1902), в супе могли использовать и мясо, и рыбу одновременно.

Вплоть до Октябрьской Революции солянка была блюдом больше трактирным и ресторанным, нежели домашним. Специально на солянки московские купцы ходили, например, в ресторан «Метрополь». Подавали там солянку польскую, варшавскую, а также мясную, рыбную и сборную, современникам их различия были понятны без объяснений. Солянка польская – с куриными кнелями и хрящами головы осетра, иногда с раками или филе осетрины, готовилась непременно на огуречном рассоле с помидорным «колером». Варшавская – попроще, с мясом и курицей, но без рыбы. Солянка рыбная и мясная без указания национальности отличалась тем, что все ингредиенты изначально варились в одной кастрюле, в то время как в польских разновидностях тушённая на сковороде «гуща» в конце заправлялась бульоном. Наконец, солянка сборная. Она в табели о рангах «Метрополя» стояла на последнем месте, поскольку «собирались» в неё все возможные виды мяса и копчёности, не востребованные за день на кухне. Удивительно, но суп, который потом в эмигрантских русских ресторанах будут называть «царским», начинал свою карьеру как похлёбка из обрезков и остатков, по копейке за тарелку.

После революции технология приготовления солянок стала упрощаться и в поваренных книгах начали откровенно писать об использовании «остатков разного жаркого», т.е. солянка превратилось в какой-то мере в экономическое блюдо. В народе даже стали шутить, что советские повара придумали солянку для утилизации остатков.

Со времён роспуска СССР прошло уже более трёх десятков лет, но и по сей день солянки в подавляющем большинстве ресторанов готовятся довольно плохо, особенно потому, что не только содержат второсортное сырьё (вместо осетрины – обрезки от туши осетра, головизну), но и многократно подогреваются, что практически ведёт к полной потере ими своего тонкого и оригинального вкуса.

2.2.4. Этнокультурные особенности наименований вторых блюд

Характерна для русской кухни и каша — одно из древнейших блюд, которое было известно еще скифам в V веке до н. э. Но и сейчас россияне не утратили своей привязанности к этой простой и полезной еде: «Что за обед, когда каши нет?», «Хороша кашка, да мала чашка». Каши готовятся из самых разнообразных продуктов растительного происхождения: манки, риса, гречки, пшена, кукурузы, тыквы и др. В зависимости от вкуса они могут быть приготовлены на молоке, или с добавлением сушеных фруктов, или чуть подсоленные и обильно политые маслом, потому что «Каши маслом не испортишь». Причем эта народная мудрость настолько универсальна, что применима и к другим ситуациям, когда человек хочет сказать, что «хорошего не бывает много». Часто каши едят на завтрак. Это дешевая, практичная, быстрая в приготовлении, вегетарианская, сытная и полезная еда [44].

Ср. разновидности *каши*, характерной для русской пищевой культуры.

- *Бабья каша*. Прост. Устар. Встреча, посиделки (обычно у близких людей).
- *Берёзовая (калиновая) каша*. Прост. Порка розгами. // Шутл. Прут, ветвь, тонкая гибкая палочка. СРГК 2, 306.
- *Гурьевская каша*. Жарг. угол. Избиение.
- *Каша в голове у кого*. Прост. Неодобр. 1. О путанице, отсутствии ясности в мыслях. 2. О глуповатом, необразованном человеке.
- *Каша во рту (у кого)*. Разг. Неодобр. О чьей-л. невнятной речи, непонятном произношении.
- *Каша заварилась*. Разг. Неодобр. Началось сложное, хлопотное или неприятное дело.
- *Каша замёрзла в чердаке (у кого)*. Жарг. мол. Шутл.-ирон. О глупом человеке.
- *Каша из топора*. Разг. Шутл. О чём-л. стоящем, сделанном,

несмотря на нехватку компонентов, которые входят в его состав.

Выражение из сказки о солдате и жадной хозяйке.

- *Каша с венником.* Жарг. мол. Пренебр. Плохо приготовленная пища.
- *Манная каша.* Жарг. мол. Шутл. Толстая (часто – пористая) подошва на обуви.
- *Цыплячья каша.* Шутл. О пшённой каше.
- *Быть в каше.* Участвовать в каком-л. деле.
- *В каше костей не видал.* Шутл.-ирон. О мало испытавшем, неопытном человеке.
- *Найти в каше костку.* Обнаружить что-л. тщательно скрываемое.
- *Накормить (угостить) берёзовой кашей кого.* Разг. То же, что дать берёзовой каши.
- *Дать (задать) берёзовой каши кому.* Прост. Шутл. Высесть, выпороть кого-л.; побить, поколотить кого-л.
- *Кашу не сваришь с кем.* Разг. Неодобр. О человеке, с которым невозможно договориться о чём-л., совместно сделать что-л.
- *Кашу просить.* Прост. Шутл.-ирон. Быть дырявым, разорванным (об изношенной обуви, реже – одежде).
- *Мало каши ел.* Прост. Шутл.-ирон. или Презр. 1. О физически слабом молодом человеке. 2. О неопытном, несведущем в чём-л. человеке.
- *Наварить каши.* Неодобр. Сделать, совершить много чего-л. нежелательного.
- *Отдыхать до утренней каши.* Жарг. мол. Шутл. Перестать доносить кого-л., оставить в покое кого-л.
- *Бить кашу.* Раздавать кашу гостям во время совершения обряда крещения.
- *Бить под кашу кого.* Чкал. Бить в верхнюю часть живота, под

грудную клетку.

- *Варить кашу.* 1. Виться облаком, столбом (о насекомых). 2. Волог. Играть в прятки.
- *Забелить кашу.* Уладить дело, помирить ссорящихся.
- *Заваривать/заварить кашу.* 1. Разг. Неодобр. Затевать, начинать сложное, хлопотное или неприятное дело. 2. Начать скандал, ссору.
- *Класть/положить на (за) кашу.* 1. Дарить деньги родителям ребёнка на крестинах. 2. Одаривать молодых во время свадьбы.
- *Не дать плюнуть себе в кашу.* Не дать себя в обиду, постоять за себя.
- *Поднимать кашу.* Делать складчину для сироты в день крестин.
- *Расхлёбывать/расхлебать кашу.* Разг. Неодобр. Распутывать сложное, хлопотное или неприятное дело.
- *Сварить кашу с кем.* Договориться, найти общий язык с кем-л.

Особое значение в русской культуре имели ритуальные блюда. Они относятся к особой категории пищи, которая тесно переплетена с религиозными верованиями и традициями. Такие блюда несут ритуальную нагрузку, т.е. их значение носит ритуальный характер, поскольку их употребление продиктовано тем или иным ритуальным значением или принадлежностью к определённому празднику. К таким блюдам относятся курник, кутья, блины, куличи и др. Например, среди вторых блюд популярен **курник**. Он подаётся на свадьбы, а в народе его принято называть королем пирогов, праздничным или царским пирогом. Он состоит из нескольких слоев теста и различной начинки – курятины, утки, баранины, говядины, орехов, картофеля, каши и прочего. К свадьбе курник украшали фигурками из теста, различными декоративными элементами.

Кутью, которая считается поминальным славянским блюдом, подавали на Рождество или в период Коляды. Состоит из пшеничной/ячменной или рисовой каши, политой медом и сахаром. В кашу также добавляют мак,

изюм, орехи, варенье и молоко.

Блины – традиционное блюдо Масленицы. До XIX века считались поминальным блюдом. Традиционный русский десерт, не теряющий популярности по сегодняшний день. Изделие готовят из жидкого теста, которое выливают на раскаленную сковороду и обжаривают с обеих сторон. Блины подают как самостоятельное блюдо или заворачивают в них различные сладкие/соленые начинки.

2.2.5. Этнокультурные особенности блюд, в состав которых входят овощи, фрукты, ягоды

Среди овощей наиболее популярной была репа. Позже активизировалось употребление других овощей. Так, на Руси с репой было связано много обычаев, пословиц, поговорок. Урожай репы приходился обычно на сентябрь, и первый день её уборки называли *репорезом*. Исследователи отмечают, что именно с этим событием связано появление поговорок «*Не дремли баба на репорезов день*», «*Уж видно мужику по репе, что подошли репорезы*» и др. Немало сложено и пословиц о репе. Например: «*В землю крошки, а из земли лепешки*»; «*Хороша девка, как мытая репка*»; «*На спине не репу сеять*».

Выражения «*дешевле пареной репы*» и «*проще пареной репы*» активно используются и в настоящее время. До наших дней дошло выражение «*дешевле пареной репы*», употребляемое в том случае, когда хотят подчеркнуть дешевизну чего-либо. Ср.: «*Что это вы, Марко Данилыч? – усмехнулся Чубалов. – По копейке за книгу, да еще и помене того жалуете! Дешевле пареной репы купить желаете!*» (П.И. Мельников-Печерский «На горах»).

Широко распространено выражение «*Проще пареной репы*», что означает легкость определенного дела. Приготовить пареную репу было и в самом деле просто. Но вырастить урожайную и вкусную репу мог не каждый.

Следует отметить, что в русской пищевой культуре немало

традиционных блюд из капусты, из фруктов и ягод. Так, при описании напитков, мы акцентировали внимание на особенностях употребления киселя, который является и ритуальным видом пищи, и напитком. Готовить кисель из ягод и фруктов – традиционная западноевропейская традиция, которая перенялась и русской культурой.

Из капусты традиционно готовятся щи. Ведь известно, что *«Щи да каша – пища наша»*. Из квашеной капусты, которую обычно ставят на стол с другими закусками, готовят щи. На Руси это и сегодня одно из популярных первых блюд.

2.2.6. Этнокультурные особенности хлебобулочных изделий

В ежедневном рационе россиян очень много мучных изделий, особенно хлеба. Хлеб в России выпекается из пшеницы и ржи с разными добавками, он необыкновенно вкусен и душист. Не случайно россияне везут за границу в качестве подарка своим соотечественникам не дорогие сувениры, а свой «черный» ароматный хлеб как «привет с родины»: нигде нет ничего похожего. Традиционно россияне испытывают огромное уважение к этому продукту: *«Хлеб — всему голова», «Там и рай, где хлеба край»*. Ребёнка с детства приучают есть любую еду с хлебом, потому что «в нем – сила». Поэтому нередко в европейских ресторанах россиянам кажется недостаточной «тамошняя» порция хлеба, и они требуют добавки, вызывая искреннее удивление западных официантов. Россиян с детства приучают уважительно, бережно относиться к этому продукту, и если выбрасывают испорченный хлеб, то это считается «грехом», а детей за это наказывают.

Хлеб (мн. хлѣбы, хлебов, и хлѣба́, хлебов), по данным толковых словарей – это:

1. (только ед.). Пищевой продукт, выпекаемый из муки, растворённой в воде.

2. (мн. хлѣбы). Такой продукт в виде выпеченного изделия какой-н. определённой формы.

3. (только ед.). Зерно, из которого готовится этот продукт; семена злаков, размалываемые в муку. Ср.: *Полны амбары огромные хлеба* (Жуковский). *Ссыпка хлеба в элеваторы. Заготовка хлеба. Сеять хлеб.*

4. (мн. хлѣба́). Растение, из зѣрен которого готовится мука и крупа, злаки. *Хлеба уродились. Урожай хлебов. Уборка хлебов. Хлеба на корню.*

5. (мн. хлѣба́; перен.). Пропитание, пища; содержание, иждивение. Зарабатывать на хлеб (на пропитание). Хлеб насущный(то, что необходимо для пропитания, существования). Свой хлеб есть (самому зарабатывать себе на жизнь; разг.).

6. (только ед.). Средства к существованию, заработок. *Я от греха тебя избавлю и честный хлеб тебе доставлю* (Крылов). *Это верный хлеб (верный заработок). Легкий хлеб (легкий заработок).*

Во фразеологическом фонде русского языка обнаруживается достаточно частотное употребление, многократность сосуществования слов «хлеб» и «соль» в одной фразеологической единице. Следует отметить, что, являясь атрибутом ритуальных действий, отдельное слово *хлеб* также имеет особо важное значение в народном обиходе. По традиционному обычаю перед венчанием жених и невеста сравнивают испечѣнные караваи и решают, чей выше. Это приводит к шутивому решению, кто же будет главным в новой семье.

Со словом «хлеб» в русском языке связан достаточно широкий круг устойчивых речевых оборотов, фразеологизмов, крылатых выражений.

Фразеологизмы, поговорки и пословицы, в качестве устойчивого по составу и структуре, целостного по значению и лексически неделимого словосочетания или предложения, весьма важны и типичны для русской лингвокультуры. Ср., например:

1. В значении «продукт питания»(т.е. первоначальный смысл слова): «*Хлеб на стол, так и стол престол*»; «*Не в пору обед, когда хлеба дома нет*».
2. В значении «самое важное и необходимое в жизни (духовное и материальное)». Русское языковое сознание, особенно крестьянское, всегда полагало, что без хлеба никак не обойтись. Считалось, что они являются главным источником жизненных сил. Ср.: «*Хлеб (наш) насущный*»; «*Хлеб – кормилец*»; «*Не хлебом единым*»; «*Не будет хлеба, не будет и обеда*»; «*Хлеб будет, так и всё будет*»; «*Хлеб – всему голова*».
3. В контексте, когда речь идёт об иждивении, содержании. Ср.: «*Идти на хлеба к кому-н.*» (на содержание, на иждивение; прост.); «*Чужой хлеб горек*» (Тяжело, унижительно жить на чужой счёт, быть на чьём-либо иждивении, содержании; экспрес.); «*Сбыть с хлеба кого-н.*» (Устар. Прост. Избавляться от забот о ком-либо, о чьём-либо пропитании); «*Даром есть хлеб*» [62].
4. В значении «деньги, заработок, работа»: «*Свой хлеб есть*» (самому зарабатывать себе на жизнь; разг.); «*Верный хлеб*»(верный заработок); «*Легкий хлеб*» (легкий заработок); «*На вольных хлебах*» (на случайных заработках; прост.); «*Отбивать хлеб у кого*» (лишать кого-л. заработка, берясь за то же дело, занятие; разг. неодобр.).
5. В значении «средство к существованию, пропитание». Хлеб является символом материальности и средства к существованию, что наглядно представлено в следующих фразеологизмах: «*Зарабатывать на хлеб*» (на пропитание); «*Хлеб насущный*» (то, что необходимо для пропитания, существования); «*Кусок хлеба*» (необходимое пропитание; средства существования). Здесь чётко отмечается разница по эмоционально-оценочной окраске. Хлеб в данном контексте – элементарное пропитание, что только утоляет голод, и больше ничего. В этом

случае «хлеб», чаще всего в сочетании со словом «вода», служит символом уровня прожиточного минимума и носит неодобрительный оттенок, например: *«Хлеб с водою, да не пирог с бедой»*; *«Хоть хлеб с водою, зато милый с тобой»*; *«Перебиваться с хлеба на квас/ воду»* (жить бедно, в нужде); *«Садиться на хлеб и на воду»*.

Хлеб, как показывают контексты употребления данной лексики в составе фразеологизмов, может символизировать и тяжёлую жизнь, и, наоборот, счастливую и сладкую жизнь.

6. В значении «труд, дело, ремесло, трудолюбие». Следует отметить, что это специфичная черта в понятии хлеба в русской культуре. В отличие от других культур, хлеб является типичным символом трудолюбия. Человек-труженик традиционно изображается как хлебороб, в языковых рамках это выражается определёнными фразеологизмами, например: *«Ищи дела, как хлеба»*; *«Кто без дела, тот и без хлеба»*; *«Летом дома сидеть, зимой хлеба не иметь»*; *«Не потрудиться, так и хлеб не родится»*; *«Пот на спине – так хлеб на столе»*; *«Упорно трудиться – будет хлеб в закромах водиться»*; *«Горька работа, зато сладок хлеб»*; *«Хлеб бросать – труд не уважать»*; *«Потом добытый хлеб и чёрствый сладок»* (т.е. хлеб, заработанный своим трудом, и черствый вкусен).
7. Хлеб символизирует дом, семью. Ср.: *«В одном хлебе жить»* (жить одной семьёй); *«Взять на хлеба»* (принять кого-либо в свою семью, обеспечив ему питание вместе с другими членами семьи); *«Жить на хлебах»* (быть обеспеченным питанием хозяевами дома); *«С хлеба долой»* (говорят о дочери, которую выдают замуж).
8. Хлеб как символ гостеприимства, угощения, дружбы, добра. Часто отождествляются с традициями гостеприимства следующие выражения: *«Хлеба нет, так и друзей не бывало»*; *«Хлеб да соль!»*; *«Водить хлеб-соль с кем»*; (быть в дружеских отношениях;

дружить); «Забывать хлеб-соль чью, какую» (проявлять неблагодарность по отношению к тому, кто оказал гостеприимством расположение); «Хлеб-соль ешь, а правду режь» [62].

9. Хлеб как Божий дар, как сакральный символ. Хлеб является религиозным символом, особенно упоминаясь в молитвах: «Дай нам на сей день хлеб наш насущный»; «Хлеб наш насущный даждь нам днесь»; «Дай Бог покой да хлеб святой»; «Хлеб – дар божий»; «Бог на стене, хлеб на столе»[58].

10. Хлеб как символ счастья. В русской лингвокультуре хлебу дана ключевая роль в жизни человека, поскольку в России хлеб, который является основой питания и спасает человека от голода, действует как символ счастливой жизни и радости. Хлеб – это показатель благополучия и богатства, он участвует в большом количестве ритуалов и ритуалов, ни одно торжественное событие не учитывается без особой ритуальной выпечки. Русские считают хлеб как символ счастья, который воплощен в таких выражениях, как «Хлеб будет и все будет»[67].

Хлеб оценивается над всеми другими продуктами: «Хлеб да, вода – наша благородная еда», – это необходимо сохранить, вы не можете бросить: «Люди не шутят хлеб». Хлеб рассчитан как божественное, королевское блюдо: «Хлеб на столе – и таблица престола, а хлеб не является ни частью – и таблица доски»[66].

Очевидно, что в русской гастрономической культуре хлеб – это не только пищевой продукт, предмет производства и потребления, физиологическая потребность, но и воплощение спокойствия и духовно насыщенной реальности.

Пословицы «Хлеб – батюшка, водица – матушка»; «Хлеб – всему голова» показывают высокую степень почитания хлеба. Пословица «Хлеба край, так и под елью рай» говорит о важности хлеба в жизни русского человека, не только как продукта питания, но и как основы счастливой

жизни. Фразеологизм «*хлеб по воде пускать*» является отражением народной мудрости: «*надо делать добро в ответ на добро, которое получаешь*». «*Не от хлеба ходят, а ко хлебу*» – эта пословица подчёркивает разумное стремление человека к лучшей, правильной жизни.

Безусловно, в составе фольклорных произведений слово «хлеб» обладает наиболее символическими смыслами, охватывая разные сферы окружающей человека действительности.

Среди изделий из муки особенно популярны различные виды хлеба. Например, *калач, сухарь, крендель, каравай*. Данные хлебобулочные изделия не менее частотны во фразеологическом и паремилологическом фондах русского языка. Главным пищевым продуктом в русской культуре является *хлеб*, отсюда в России такое большое разнообразие хлебобулочных изделий. Далее перечисляем четыре показательных видов хлеба, часто употребляющегося во фразеологических единицах:

Во-первых, *калач* – род высококачественного белого хлеба из муки высшего сорта, выпекаемый в специфической форме наподобие гири. С ним связано немало фразеологизмов и крылатых выражений:

- *Нужда заставит/научит калачи есть*. Бедность, необходимость заставит работать, промышлять, научат быть изобретательным, трудолюбивым и т.п. В этом случае *калач* рассматривается как символ достатка и мечта бедных.
- *Калачом не заманишь никого не зазовешь никакой приманкой*.
- *Чужой и хлеб слаще калача*.
- *Калач приестся, а хлеб – никогда*.
- *С суконным рылом в калачный ряд*. (Прост) О человеке, пытающемся занять незаслуженно высокое положение, проникнуть в высшее общество.
- *На калачи досталось (достанется) кому(разг.)* – о брани, побоях.
- *Как калач(испечь) без малой силы*. В этом случае используется

такое свойство калача, как легко испечь.

- *Тёртый калач* (разг.) – об опытном, выдавшем вида человеке.
- Наречие *калачиком* или *калачом* (*свернуться, спать, ...*) как раз заимствует специфическую форму калача – наподобие гири.

Крендель. Это изделие напоминает своим видом букву «В», и это воплощаются в большинстве фразеологических единиц с лексемой «крендель». Например:

- *Под крендель.* Под руку (взять, ходить и т.п.).
- *Выдавать/выкидывать кренделя.* Прост. Азартно плясать, отплясывать.
- *Выдывать/выписывать (ногами) кренделя.* Прост. Шутл.-ирон. Идти нетвёрдой походкой, шатаясь (о пьяном).
- *Сверни-ка ушко крендельком.* Слушай внимательно[65].

В конце концов, **каравай** в качестве ритуального, прежде всего свадебного хлеба у славян, представляет собой свадьбу или крайне ценную вещь.

- *Кидать/класть на каравай.* Дарить что-л. на свадебном пиру молодым.
- Устойчивое сочетание «*На чужой каравай рот не разевай/глаза не подымай*» образно выражает то, что на чужое добро не надо рассчитывать. Эта пословица учит никому не завидовать.

Кулич/пасха/паска. Подается на Пасху. Цилиндрический праздничный хлеб, который все еще выпекают к главному церковному празднику. Яичница. Подается на Троицу. В современной русской кухне яичница стала банальным завтраком. Раньше блюдо подавали только к празднику триединого божества.

Этнокультурный характер наименований мучных изделий связан со всевозможными традициями: с традицией русского гостеприимства и радушия, со встречей дорогих людей, с религиозными традициями (особенно

с Пасхой). О хлебе написано множество стихотворений, он упоминается в русских народных сказках, является компонентом многочисленных пословиц и поговорок.

Выводы по главе II

Вторая глава была посвящена анализу этнокультурных особенностей в наименованиях национальной русской кухни. В рамках данной главы мы определили объём наименований национальной русской кухни, разграничили группу данных наименований на тематические подгруппы и проанализировали этнокультурные особенности.

В результате работы над практической частью выпускной квалификационной работы мы сделали ряд выводов, которые представлены ниже:

1. Для выявления объёма группы наименований блюд русской кухни мы учитывали следующие критерии: 1) фиксированный характер наименований (на материалетолковых и тематических словарей); 2) частотность наименований (на материале «Частотного словаря» и РАС); 3) принадлежность наименований/семантики их к экспонентам этнокультурного содержания (на материалеразличных словарей, в словарных дефинициях и иллюстративном материале которых отражены особенности русской гастрономической культуры), НКРЯ, энциклопедий и справочников о специфике русской кухни). Последний критерий – важнейший в контексте выявления этнокультурных особенностей наименований блюд русской кухни: проанализированные наименования образуют значительный фрагмент национальной картины мира, являются неоднозначными в плане происхождения, репрезентируют традиции, ритуалы, обряды, связанные с русской гастрономической культурой, представляют собой

яркий знак культуры повседневности и национальной ментальности той или иной эпохи, получают отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой картины мира и ценностной картины мира.

2. Этнокультурные особенности наименований русских напитков зафиксированы в традиционной составляющей их употребления, а фразеологизмы, пословицы и поговорки – свидетельство особенностей данных наименований.
3. Этнокультурный характер наименований мучных изделий связан со всевозможными традициями: с традицией русского гостеприимства и радушия, со встречей дорогих людей, с религиозными традициями (особенно с Пасхой). О хлебе написано множество стихотворений, он упоминается в русских народных сказках, является компонентом многочисленных пословиц и поговорок.

Заключение

Целью выпускной квалификационной работы был анализ этнокультурной специфики группы наименований блюд русской кухни.

Первая глава– «Изучение национальной русской кухни в этнокультурном аспекте» – была посвящена рассмотрению этнокультурных особенностей языка в контексте различных лингвистических направлений, анализу этнокультурного характера русской кухни, изучению лингвистических аспектов исследования русской кухни и её элементов.

Во второй главе – «Анализ этнокультурных особенностей в наименованиях национальной русской кухни» – был определён объём наименований блюд русской кухни, были описаны этнокультурные особенности наименований блюд русской кухни (напитков, закусок, горячих

блюды).

Нами была сформирована группа наименований в количестве ... единиц. В результате анализа этнокультурных особенностей данных наименований мы пришли к следующим **выводам**:

1. Этнокультурные особенности языка являются отражением его национально-культурной специфики, поскольку он, наряду с традициями, нормами поведения и другими отличительными признаками этноса, отражает культурные реалии социума, мироощущение, систему ценностей, этническую определённость народа и отличается глубоким своеобразием. Наименования блюд русской кухни являются одной из важнейших составляющих народной культуры, неразрывно связаны с обрядами и обычаями, с мировоззрением носителей русской лингвокультуры и их представлениями о мире и тем самым отличаются в этнокультурном плане от особенностей гастрономических предпочтений других культур.

2. Этнокультурный характер национальной русской кухни обусловлен особенностями традиционной культуры, природно-географическими, историко-культурными, социальными, политическими факторами, особенностями межкультурного взаимодействия страны в разные периоды её развития.

3. В лингвистических исследованиях национальная русская кухня рассматривается с точки зрения разных аспектов (лингвокультурологии, этнопсихолингвистики, когнитивной лингвистики, этнолингвистики, этнокультурологии), и общим принципиальным критерием в данных исследованиях является учёт этнокультурного потенциала её элементов.

4. Объём группы наименований блюд русской кухни был сформирован по трём критериям: по фиксированному в лексикографических источниках характеру; по степени частотности, зафиксированной в словарях частотности и РАС; по принадлежности наименований и их семантики к экспонентам этнокультурного содержания. Последний критерий

представляется особенно значимым: проанализированные наименования являются неоднозначными в плане происхождения, репрезентируют традиции, ритуалы, обряды, связанные с русской гастрономической культурой, представляют собой яркий знак культуры повседневности и русской ментальности в контексте определённого периода, получают отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой картины мира и ценностной картины мира.

5. Для выявления объёма группы наименований блюд русской кухни мы учитывали следующие критерии: 1) фиксированный характер наименований (на материале толковых и тематических словарей); 2) частотность наименований (на материале «Частотного словаря» и РАС); 3) принадлежность наименований/семантики их к экспонентам этнокультурного содержания (на материале различных словарей, в словарных дефинициях и иллюстративном материале которых отражены особенности русской гастрономической культуры), НКРЯ, энциклопедий и справочников о специфике русской кухни). Последний критерий – важнейший в контексте выявления этнокультурных особенностей наименований блюд русской кухни: проанализированные наименования образуют значительный фрагмент национальной картины мира, являются неоднозначными в плане происхождения, репрезентируют традиции, ритуалы, обряды, связанные с русской гастрономической культурой, представляют собой яркий знак культуры повседневности и национальной ментальности той или иной эпохи, получают отражение в различных фактах языка, образуя особый фрагмент национальной языковой картины мира и ценностной картины мира.

6. Этнокультурные особенности наименований русских напитков зафиксированы в традиционной составляющей их употребления, а фразеологизмы, пословицы и поговорки – свидетельство особенностей данных наименований.

7. Этнокультурный характер наименований мучных изделий связан со всевозможными традициями: с традицией русского гостеприимства и

радушия, со встречей дорогих людей, с религиозными традициями (особенно с Пасхой). О хлебе написано множество стихотворений, он упоминается в русских народных сказках, является компонентом многочисленных пословиц и поговорок.

Литература

1. Алефиренко, Н.Ф. Картина мира и этнокультурная специфика слова / Н.Ф. Алефиренко // Вопросы журналистики, педагогики, языкознания. – 2009. – № 14 (69). – С. 5-9.
2. Алефиренко, Н.Ф. Лингвокультурология. Ценностно-смысловые пространства языка / Н.Ф. Алефиренко. – М.: Флинта, 2010. – 288 с.
3. Алешина, Л.М., Лыткина, О.И. Лингвокультурема "кухня" в современном русском языке / Л.М. Алешина, О.И. Лыткина // Вестник Северо-Восточного федерального университета им. М. К. Аммосова – 2020. – № 3(77). – С. 35-41.
4. Андреева, Т.Б. Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область) / Т.Б. Андреева // Традиционная пища как выражение этнического самосознания = Traditional food as an expression of ethnic identity / Рос. акад. наук. Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая; [Отв. редакторы: С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина]. – Москва: Наука, 2001. – С. 73-86.– <https://www.booksite.ru/fulltext/arutjun/text.pdf> (дата обращения: 18.02.2023).
5. Андреева, Т.Б. Традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX-начале XXI в.: автореферат дис. ... кандидата исторических наук : 07.00.07 / Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. – Москва, 2006. – 25 с.
6. Андреева, Л.А. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности / Андреева, Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. //

- Историческая и социально-образовательная мысль. – 2017. – Т. 9. № 6/1. – С. 121-126.
7. Арутюнов, С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России / С.А. Арутюнов, С.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М.: Наука, 2001. – С. 10-17.
 8. Архипова, Е.И. Этнокультурный аспект изучения языка: картина мира / Е.И. Архипова // Международный научно-исследовательский журнал – 2013. – С. 6-7. – <https://cyberleninka.ru/article/n/etnokulturnyy-aspekt-izucheniya-yazyka-kartina-mira> (дата обращения: 12.02.2023).
 9. Белянин, В.П. Психолингвистика / В.П. Белянин. – М.: Флинта, 2007. – 200 с.
 10. Березович, Е.Л. Русская топонимия в этнолингвистическом аспекте : пространство и человек / Е. Л. Березович; под ред. А. К. Матвеева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: URSS, 2009. – 318 с.
 11. Бобрецова, А.В. Некоторые особенности питания старообрядческого населения Нижней Печоры (устыцилемов) в XX веке / А.В. Бобрецова // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М.: Наука, 2001. – С. 87-98.
 12. Бородинский хлеб Маргариты Тучковой / [Электронный ресурс]. – <https://www.liveinternet.ru/users/4129642/post356707581/> (дата обращения: 17.03.2023).
 13. Воронина, Т.А. Традиции в пище русских на рубеже XX —XXI веков / Т.А. Воронина // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. — М.: Наука, 2001. – С. 41-72.
 14. Ван Чжицзы. Национально-культурные особенности лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на фоне китайского языка) // Ван Чжицзы // Известия Российского государственного педагогического университета им. А. И. Герцена. – 2006. – С. 117-119.
 15. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание: [пер. с англ.] / Анна

- Вежбицкая; отв. ред. и сост. М.А. Кронгауз; вступ. ст. Е.В. Падучевой. – Москва: Русские словари, 1996. – 411 с.
16. Величко, Н.И. Этничность как свойство культуры: (на материале традиционной культуры восточных хантов): автореферат диссертации ... кандидата культурологии. – Санкт-Петербург: 2011. – 25 с.
17. Герд, А.С. Введение в этнолингвистику: Учебное пособие / А.С. Герд; Санкт-Петербург. гос. ун-т, [Языковой центр филол. фак.]. – СПб.: Языковой центр СПбГУ, 1995. – 91 с.
18. Григулевич, Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации / Н.И. Григулевич // Традиции в пище русских на рубеже XX — XXI веков / Т.А. Воронина // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. — М.: Наука, 2001. — С. 147-194.
19. Ден, В.Г. Русская гастрономическая культура в развитии региональных брендов / В.Г. Ден // Общество: философия, история, культура. – 2021. – № 7. – С. 86–92.
20. Денисова, А.В. Этнокультурная специфика когнитивных компонентов языковой личности: понятийные и методологические основания исследования / А.В. Денисова // Мир науки. Социология, филология, культурология – 2019. – №4. – https://www.elibrary.ru/download/elibrary_42566601_82230660.pdf (дата обращения: 12.02.2023).
21. Добровольский, Д.О. Национально-культурная специфика во фразеологии / Д.О. Добровольский // Вопросы языкознания. т – 1997. – № 6. – С.37-48.
22. Дурнева, Д.С. Этническая культура: особенности, значение, проблемы / Д.С. Дурнева // Образовательная социальная сеть nsportal.ru // <https://nsportal.ru/shkola/kraevedenie/library/2023/01/30/etnicheskaya-kultura-osobennosti-znachenie-problemy> (дата обращения: 19.02.2023).
23. Ермоловская, Т. Русский закусочный стол / Т. Ермоловская //

- [Электронный ресурс]. –
<https://www.liveinternet.ru/users/3344739/post421579501/>(дата обращения: 17.03.2023).
24. Зализняк, А.А. Ключевые идеи русской языковой картины мира / А.А. Зализняк, И.Б. Левонтина, И.Б. Шмелёв. – М.: Языки славянской культуры, 2005. – 544 с.
25. Казакова, С.Л. Этнолингвистический подход к изучению урбанонимов / С.Л. Казакова // Университетские чтения, 2008. – Пятигорский государственный университет. –
https://pgu.ru/editions/un_reading/detail.php?SECTION_ID=2835&ELEMENT_ID=9873 (дата обращения: 27.01.2023).
26. Капкан, М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX вв. / М.В. Капкан // Человек в мире культуры. – 2013. – № 3. – С. 15-23. –
http://journals.uspu.ru/attachments/article/537/Человек%20в%20мире%20культуры_3_2013_ст.%2002.pdf (дата обращения: 11.03.2023).
27. Карасик, В.И. Культурные доминанты в языке / В.И. Карасик // Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград: Перемена, 2002. – С. 166–205. – <http://www.philologos.narod.ru/ling/karasik.htm> (дата обращения: 11.02.2023).
28. Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / отв. ред. Н. В. Злыднева. – СПб.: Алетейя, 2011. – 560 с.
29. Котельникова, А.С. Концепт Хлеб в русской языковой картине мира: Выпускная квалификационная работа на соискание степени магистра лингвистики; Санкт-Петербургский государственный университет, 2016. – 99 с.
30. Красовская, Н.Р. Этнокультурные особенности гендерной идентичности / Н.Р. Красовская // Мир педагогики и психологии: международный научно-практический журнал. – 2020. – № 11 (52). –
<https://scipress.ru/pedagogy/articles/etnokulturnye-osobennosti-gendernoj->

- identichnosti.html#:~:text=Этнокультурные%20особенности%20-%20характеристика%20человека%20с,формироваться%20одновременно%20с%20этнокультурными%20особенностями (Дата обращения: 19.02.2023).
31. Кузнецова, Т.Б. Этнокультурные подходы к исследованию онимов (этнолингвистический аспект) / Т.Б. Кузнецова // SuperInf.ru. Информационные материалы для студентов / Электронный источник: https://superinf.ru/view_helpstud.php?id=470814.08.2012 (дата обращения: 18.02.2023).
32. Лежнева, О.С. Сущность этнокультуроведческого подхода в обучении родному языку / О.С. Лежнева // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2013. – Т. 3. – С. 1416–1420. – URL: <http://e-koncept.ru/2013/53286.htm> (дата обращения: 15.03.2023).
33. Лесников, С.В. Тезаурус как отражение системности языка / С.В. Лесников // Вестник Челябинского государственного университета. – 2011. – № 28 (243). – С. 52-61.
34. Липинская, В.А. Адаптивно-адаптационные вопросы в народной культуре питания русских / В.А. Липинская // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – Москва: Академический научно-издательский, производственно-полиграфический и книгораспространительский центр РАН «Издательство "Наука"», 2001. – С. 18-40.
35. Марушкина, Н.С. Концепт «еда» в контексте диалога культур. Автореф. дисс. ... кандидата культурологии. – Иваново, – 2014. – 25 с.
36. Маслова, В.А. Лингвокультурология: Учебное пособие / В.А. Маслова. – М.: Издательский центр «Академия», 2001. – 208 с.
37. Молданова, Т.А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия / Т.А. Молданова // Вестник угроведения. – 2017. – Т. 7. № 4. – С. 131-143.
38. Набок, И.Л. Этнокультурология и этнокультурологическое образование

- в культурно-образовательном пространстве России / И.Л. Набок // Евразийский Союз Ученых. – 2015. – № 1 (18). – С. 166-169.
- 39.Осипова, К.В. Традиции употребления пива на Русском Севере: этнолингвистический аспект / К.В. Осипова // Славянский альманах – 2017. – С.463-478. – <https://cyberleninka.ru/article/n/traditsii-upotrebleniya-piva-na-russkom-severe-etnolingvisticheskiy-aspekt> (дата обращения: 18.02.2023).
- 40.Павловская, А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса / А.В. Павловская // Материалы II международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира». – 2015. – С. 64-75.
- 41.Патенко, Г.Р. Язык как фактор формирования этнокультурной идентичности субъекта / Г.Р. Патенко // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – Тамбов: Грамота, 2015. – № 6 (48): в 2-х ч. Ч. I. – С. 120-123.
- 42.Попова, З.Д., Стернин, И.А. Язык и национальное сознание: монография / З.Д. Попова, И.А. Стернин. – Изд. 3, перераб. и доп.– Воронеж: «Истоки», 2007. – 61 с.
- 43.Седых, А.П. Этнокультурные характеристики языковой личности (на материале французской языковой личности): дис. ... д-ра филол. наук. – Белгород, 2005. – 418 с.– <https://www.dissercat.com/content/etnokulturnye-kharakteristiki-yazykovoi-lichnosti-na-materiale-frantsuzskoi-yazykovoi-lichno> (дата обращения: 18.01.2023).
- 44.Сергеева, А.В. Русские: стереотипы поведения, традиции, ментальность / Алла Сергеева. - 14-е изд. - Москва: Флинта: Наука, 2020. – 320 с.– https://4italka.su/nauka_obrazovanie/kulturologiya/265695/fulltext.htm (дата обращения: 16.03.2023).
- 45.Синцов, В.Ю. Подходы к интерпретации этнолингвистической картины мира / В.Ю. Синцов // Вестник Челябинского государственного

- университета. – 2008. – С. 153-156.
46. Сохань, И.В. Особенности русской гастрономической культуры / И.В. Сохань // Вестник Томского государственного университета. – 2011. – С. 61-68.– <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-russkoy-gastronomicheskoy-kultury> (дата обращения: 18.02.2023).
47. Толстая, С.М. Семантические категории языка культуры. Очерки по славянской этнолингвистике / С.М. Толстая. – Изд. 2-е. – Москва: URSS: ЛИБРОКОМ, 2011. – 367 с.
48. Толстой, Н.И. Этнолингвистика в кругу гуманитарных дисциплин / Н.И. Толстой // Толстой Н. И. Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. – М., 1995. – С. 27-40. – <http://www.philology.ru/linguistics1/tolstoy-95a.htm> (дата обращения: 15.03.2023).
49. Успенский, Б.А. Избранные труды. Т. 2. Язык и культура. – Москва: Издательство «Гнозис», 1994. – 688 с.
50. Цзоу Сюецян. Лингвокультурная специфика концепта «чай» и ее учет в обучении русскому языку китайских студентов. Автореф. дис. ...канд. пед. наук. – СПб, 2007. – 23 с.
51. Чанышева, З.З. Этнокультурные основания лексической семантики: автореферат дис. ... доктора филологических наук: 10.02.19 / Башкир. гос. ун-т. – Уфа, 2006. – 45 с.
52. Шогенова, М.Ч. Этнокультурный идеал этнокультурной личности: лингвокогнитивный аспект / М.Ч. Шогенова // Вестник Ленинградского государственного университета им. А. С. Пушкина. – 2015. – С. 194-203.
53. Этнокультурная концептология и современные направления лингвистики: материалы постоянно действующего семинара, 17-21 апр. 2007 г. / [редкол.: В. Н. Мушаев (отв. ред.) и др.]. – Элиста: Калмыцкий гос. ун-т, 2007. – 154 с.
54. Юе, Сюе. Эволюция взглядов на этнокультурологические аспекты

русского языка в рамках политической лингвистики / Юе Сюе // Политическая лингвистика. – 2019. – № 3 (75). – С. 135-139. – <https://cyberleninka.ru/article/n/evolyutsiya-vzglyadov-na-etnokulturologicheskie-aspekty-russkogo-yazyka-v-ramkah-politicheskoy-lingvistiki> (дата обращения: 28.01.2023).

55. Яковлева, Т.В. Этнокультуроведческая лексика как отражение языковой картины мира / Т.В. Яковлева // Инновации в науке. – 2013. – С.

Словари

56. Безрукова, В.С. Основы духовной культуры (энциклопедический словарь педагога) / В.С. Безрукова. – Екатеринбург: Деловая книга, 2000. – 937 с.

57. Бирих, А.К. Русская фразеология: ист.-этимол. слов.: около 6000 фразеологизмов / А.К. Бирих, В.М. Мокиенко, Л.И. Степанова; под ред. В.М. Мокиенко; С.-Петерб. гос. ун-т, Межкаф. словарь. кабинет им. Б.А. Ларина. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Астрель [и др.], 2005. – 926 с.

58. Даль, В.И. Пословицы русского народа: сборник В.И. Даля / В.И. Даль. – 4-е изд., стер. – Москва: Русский яз. Медиа, 2009. – 814 с.

59. Ефремова, Т.Ф. Ефремова «Современный толковый словарь русского языка. В 3 томах / Т.Ф. Ефремова. – Москва: АСТ, 2006.

60. Ефремова, Т.Ф. Самый полный толковый словарь русского языка. В 3 томах / Т.Ф. Ефремова. – Москва: АСТ, 2015.

61. Колесов, В.В. Словарь русской ментальности. В 2 т. Т. 1 / В.В. Колесов, Д.В. Колесова, А.А. Харитонов. – Санкт-Петербург: Златоуст, 2014. – 592 с.

62. Колесов, В.В. Словарь русской ментальности. В 2 т. Т. 2 / В.В. Колесов, Д.В. Колесова, А.А. Харитонов. – Санкт-Петербург: Златоуст, 2014. – 592 с.

63. Крысько, В.Г. Этнопсихологический словарь / В.Г. Крысько. –

- М.:МПСИ, 1999.– 343 с.
- 64.Лингвистический энциклопедический словарь / Гл. ред. В. Н. Ярцева. – Москва: Советская энциклопедия, 1990. – 682 с.
- 65.Мелерович, А.М., Мокиенко,В.М. Фразеологизмы в русской речи. Словарь / А.М. Мелерович, В.М. Мокиенко. – М.: Русские словари, Астрель, АСТ, Харвест, Lingua", 2005. – 864 с.
- 66.Мокиенко, В.М. Большой словарь русских поговорок: более 40 000 образных выражений / В.М. Мокиенко, Т.Г. Никитина; Международная ассоциация преподавателей русского языка и литературы, Российское общество преподавателей русского языка и литературы, Санкт-Петербургский гос. ун-т, Межкафедральный словарный кабинет им. проф. Б. А. Ларина. – Москва: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 783 с.
- 67.Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка: 72500 слов и 7500 фразеологических выражений / С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова; Российская АН, Ин-т рус. яз., Российский фонд культуры. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Азъ, 1994. – 907 с.
- 68.Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь / В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф; Н.Новгород: Нижполиграф, 2006. – 502 с.
- 69.Русский ассоциативный словарь в 2 тт. Т.1 От стимула к реакции. / Ю.Н. Караулов, Г.А. Черкасова, Н.В. Уфимцева [и др.]. – Москва: АСТ. Астрель. 2002. – 781 с.
- 70.Русский семантический словарь: опыт автоматического построения тезауруса: от понятия к слову / [Ю.Н. Караулов, В. И. Молчанов, В. А. Афанасьев, Н. В. Михалев]; отв. ред. С.Г. Бархударов; АН СССР, Научный совет по лексикологии и лексикографии, Ин-т языкознания. – Москва: Наука, 1982. – 566 с.
- 71.Русский семантический словарь / под общей редакцией Н.Ю. Шведовой в 6-ти тт. Т. 1. – Москва: РАН, Ин-т рус.яз., 2002. – 800 с.
- 72.Саяхова, Л.Г. Тематический словарь русского языка: около 25000 слов / Л.Г. Саяхова, Д.М. Хасанова, В.В. Морковкин; под ред. В.В.

- Морковкина. – 2-е изд., стер. – Москва : Дрофа, 2010. – 556 с.
73. Словарь русского языка в 4-х т. / под ред. А.П. Евгеньевой. – Москва: АН СССР, Русский язык, 1981-1984.
74. Толковый словарь современного русского языка: Языковые изменения конца XX столетия / Рос. акад. наук. Ин-т лингвист. исслед.; под ред. Г. Н. Складчиковой. – Москва: Астрель: АСТ, 2001. – 894 с.
75. Частотный словарь русского языка: Около 40000 слов / [Сост. В.А. Аграев, В.В. Бородин, Л.Н. Засорина и др.]; под ред. Л.Н. Засориной; Ленинградский гос. ун-т им. А.А. Жданова, Науч.-исслед. ин-т прикл. математики и кибернетики при Горьковском гос. ун-те им. Н.И. Лобачевского. – Москва: Рус. яз., 1977. – 935 с.