

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: Наименования выпечных изделий в русском языке: лингвистический и лингвокультурологический аспекты

Исполнитель _____ Бердимурадова Гулширин

Руководитель _____ кандидат педагогических наук

_____ Виноградова Марина Владимировна

«К защите допускаю»

Заведующий кафедрой _____



(подпись)

_____ кандидат педагогических наук, доцент

_____ Кипнес Людмила Владимировна

«5» июня 2023 г.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2023

АННОТАЦИЯ

В данной работе рассматриваются теоретические и практические вопросы изучения наименований выпечных изделий в русском языке.

В основе работы лежат труды по лингвистике и лингвокультурологии, на основе которых анализируются наименования выпечных изделий в русском языке.

Во введении сформулирована цель данного исследования, а также актуальность выбранной темы, задачи, которые необходимо решить в ходе данной работы. Объект, предмет исследования, а также научная разработанность проблемы и методы исследования подробно описаны во введении. Особое внимание уделено теоретической базе и исследованиям лингвистов и лингвокультурологов по данной теме.

Первая глава посвящена теоретическим предпосылкам описания наименований выпечных изделий в русском языке, а именно: взаимосвязи языка и культуры, роли выпечных изделий в русской культуре; отражению национально-культурной специфики в наименованиях выпечных изделий.

Во второй главе рассмотрены наименования выпечных изделий на материале идеографических, ассоциативных, фразеологических словарей русского языка.

В заключении изложены результаты проделанной работы, соотнесены все утверждения, обосновано использование теоретической базы для анализа наименований выпечных изделий в русском языке.

Приведенный список использованной литературы состоит из 55 источников, включающих труды по филологии, лингвокультурологии и лексикографические источники.

Содержание

Введение.....	4
Глава 1. Наименования выпечных изделий в русском языке: лингвистический и лингвокультурологический аспекты.....	6
1.1. Взаимосвязь языка и культуры	6
1.2. Роль выпечных изделий в русской культуре	9
1.3. Отражение национально-культурной специфики в наименованиях выпечных изделий	13
Выводы по 1 главе	21
Глава 2. Лингвистический и лингвокультурологический аспекты наименования выпечных изделий в русском языке	23
2.1. Наименования выпечных изделий по данным идеографических словарей	23
2.2. Словообразовательный потенциал наименований выпечных изделий	25
2.3. Ассоциативный потенциал наименований выпечных изделий ...	27
2.4. Наименования выпечных изделий, входящих в состав фразеологических единиц	32
Выводы по 2 главе	36
Заключение	38
Список использованной литературы	42

Введение

Выпускная квалификационная работа посвящена изучению наименований выпечных изделий в русском языке в лингвистическом и лингвокультурологическом аспектах.

Актуальность темы выпускной квалификационной работы обусловлена рядом факторов. Во-первых, в центре современных лингвистических исследований оказывается человек как языковая личность, как носитель определенной картины мира, поэтому появилось большое количество исследований в рамках лингвокультурологического подхода, акцентирующего внимание на тех явлениях языка, которые обладают особой национально-культурной спецификой. Среди таких языковых единиц оказываются наименования выпечных изделий, которые являются важной частью языковой картины мира русского народа. Во-вторых, наименования выпечных изделий требуют особого рассмотрения в рамках проблемы системности в лексике по причине того, что в различных идеографических словарях данная ЛСГ не выделяется отдельно, и лексемы, обозначающие виды выпечных изделий, входят в различные группы.

Целью данной работы является описание наименований выпечных изделий в русском языке в лингвистическом и лингвокультурологическом аспектах.

Для реализации поставленной в работе цели следует решить следующие задачи:

1. Описать теоретическую базу работы.
2. Определить объем и состав ЛСГ наименований выпечных изделий в русском языке.
3. Выявить основные лингвистические характеристики данной ЛСГ.
4. Представить лингвокультурологический потенциал наименований выпечных изделий по данным лексикографических источников русского языка.

Объектом исследования являются наименования выпечных изделий в русском языке.

Предметом исследования являются лингвистические и лингвокультурологические особенности наименований выпечных изделий в русском языке.

Методы и приемы исследования: индуктивно-дедуктивный метод, описательный метод, статистический метод.

Материал исследования: научная литература; данные лексикографических источников русского языка (идеографических, словообразовательных, ассоциативных, фразеологических словарей).

Практическая значимость работы состоит в том, что ее данные могут быть использованы на занятиях по лингвокультурологии, а также в преподавании русского языка в иностранной аудитории.

Структура работы. Работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы. Первая глава посвящена теоретическим предпосылкам описания наименований выпечных изделий в русском языке. Во второй главе рассмотрены лингвистические особенности и лингвокультурологический потенциал наименований выпечных изделий в русском языке на материале идеографических, словообразовательных, ассоциативных и фразеологических словарей русского языка.

Глава 1. Теоретические предпосылки описания наименований выпечных изделий в русском языке

1.1. Взаимосвязь языка и культуры

В современной лингвистике ведущую позицию занимает принцип антропоцентризма (А. Вежбицкая, А.А. Залевская, Ю.Н. Караулов, В.Г. Костомаров, В.А. Маслова и др.), одна из основных идей которого заключается в том, что невозможно изучать язык без учета человеческого фактора, т.е. в центре исследований ученых-лингвистов и лингвокультурологов оказывается человек как языковая личность, которая взаимодействует с окружающим миром и другими людьми.

Предпосылки этого направления появляются у немецкого лингвиста В. фон Гумбольдт, который определял язык как «орган, образующий мысль» [10], а также инструмент, связующее звено между человеческим сознанием и действительностью. В. фон Гумбольдт выдвинул следующие положения: материальная и духовная культура воплощаются в языке; всякая культура национальна, ее национальный характер выражен в языке посредством особого видения мира; языку присуща специфическая для каждого народа внутренняя форма; внутренняя форма языка – это выражение "народного духа", его культуры; язык – это связующее звено между человеком и окружающим его миром [10].

Мысль о связи языка и культуры отражена в работах Э. Сэпира и Б. Уорфа. Высказывание Э. Сэпира свидетельствует о наличии связи между культурой, языком и сознанием человека, о способности культуры отражать специфику ментальности этноса, его эмоциональную сторону жизни в конкретных действиях, поступках: «Культуру можно определить как то, что данное общество делает и думает. Язык же есть то, как думают» [15, с. 193].

И.С. Быстрова отмечает, что язык является «кодированием информации», «отражением особого мироощущения» и одновременно «язык – это продукт культуры, часть культуры, условие культуры». Автор отмечает

важность языка и культуры как основных факторов общения: «Язык и культура являются основными кодами, с помощью которых осуществляется общение между людьми» [6, с. 238].

Следует отметить особую роль лексики как транслятора национальной культуры, о чем свидетельствует тесная связь между лексическим составом языка и приоритетами определенного общества: «Говорящие дают названия важным сущностям и явлениям в их физическом и социальном мире. Получив названия, эти сущности и события, в свою очередь, становятся более заметными в культурном плане».

В рамках антропоцентрического подхода можно говорить о том, что с помощью языка формируется языковая личность. Языковой личностью принято называть личность, которую в основных чертах можно реконструировать на основе языковых средств [25].

Понятие языковой личности связано с понятием «языковая картина мира» самым тесным образом. Феномен языковой картины мира трактуется исследователями по-разному. В некоторых работах языковая картина мира понимается как «глобальный образ мира, опосредующий собой все планы человеческой жизнедеятельности», в других – как «зафиксированная в языке и специфическая для данного языкового коллектива схема восприятия действительности» [44]. В исследованиях О.А. Корнилова представлена классификация языковых картин мира: научная языковая картина мира, языковая картина мира национального языка, языковая картина мира отдельного человека.

По мнению исследователей, национально-языковая картина мира является одним из центральных понятий, выражающих взаимоотношения человека, представителя определенной культуры, с окружающим миром. Они подчеркивают, что каждый язык отражает действительность по-своему, поэтому его нужно изучать во взаимосвязи с культурой. Языки отличаются друг от друга национально-культурной спецификой видения мира. В языке выделяются отличные от других языков элементы, явления, характерные

только для данного народа и его окружающей среды. Эти отличительные черты приводят к образованию национальной-языковой картины мира.

Тезис об антропоцентричности языка во многом способствовал возникновению и развитию в России таких дисциплин, как лингвострановедение и лингвокультурология (Н.Д. Арутюнова, Е.М. Верещагин, Ю.Н. Караулов, В.Г. Костомаров, Ю.С. Степанов и др.).

В настоящее время под понятием *лингвокультурология* многими исследователями понимается новая научная парадигма, что обусловлено определением данной отрасли научного знания как «комплексной научной дисциплины синтезирующего типа, изучающей взаимосвязь и взаимодействие культуры и языка в его функционировании и отражающей этот процесс как целостную структуру единиц в единстве их языкового и внеязыкового (культурного) содержания...» [9, с. 47].

В процессе сопоставления различных культур обращаются к принципам, которые позволяют отнести то или иное языковое явление к культурно-специфическому: 1) принцип культурной разработанности; 2) принцип частотности; 3) принцип «ключевых слов».

В качестве одной из основных задач исследовательского характера нередко лингвисты видят изучение результата взаимопроникновения некоего языкового кода. Так, по мнению В.А. Масловой, задача лингвокультурологии состоит в том, чтобы «эксплицировать культурную значимость языковой единицы (т.е. «культурные знания») на основе соотнесения прототипной ситуации фразеологизма или другой языковой единицы, его символического прочтения с теми «кодами» культуры, которые известны или могут быть предложены носителю языка лингвистом» [25, с. 10-11].

О важности тех или иных единиц в языковом сознании человека свидетельствует наличие ассоциативных связей, наличие паремий (*Хлеб-всему голова, На чужой каравай рот не разевай и др.*), фразеологических единиц (*перебиваться с хлеба на квас, первый блин комом и др.*), а также наличие деривационных особенностей слова. Язык как «духовная память

народа» маркирует то, что имеет ценность для повседневной жизни. Так, например, для выражения особого отношения к объекту речи используются уменьшительно-ласкательные суффиксы: хлеб – хлебушек, пирог- пирожок, булка – булочка.

1.2. Роль выпечных изделий в русской культуре

Питание, приготовление пищи является важным аспектом жизни человека, поэтому названия кушаний составляют значительную часть лексической системы языка. Лексика питания, в том числе названия выпечных изделий из муки, принадлежит к древнейшим пластам общенационального лексического фонда, в ней отразился опыт практического и культурного освоения человеком окружающей природы.

Говоря о традиционной русской выпечке следует отметить, что она имеет длинную историю. Изделия на Руси выпекали к особым праздникам, чаще всего к церковным. Еще с давних времен русские люди занимались сельским хозяйством, научились выращивать злаковые культуры (рожь, пшеницу, овёс и др.), которые потом использовали для приготовления в пищу.

С тех пор как люди научились выпекать хлеб, он стал для них не только «пищей насущной» - необходимым продуктом в рационе, но и основой культуры, религии, символом жизни. С. В. Максимов отмечает, что «ни о чём так сильно не хлопчут, ни о чём так усердно не молятся богу простые русские люди, как о росте посеянного хлеба». Считалось, что хлебные изделия являются главным источником жизненных сил; показателем благополучия и богатства. Хлеб участвовал в большом числе ритуалов и обрядов, ни одно торжественное событие не обходилось без специальной обрядовой выпечки.

Поэтому для русской кухни характерно большое количество выпечных изделий: хлеба, пирогов, калачей, булок, оладий и др.

Несколько факторов сыграли ключевую роль, чтобы традиционная русская выпечка расширила ассортимент. Во-первых, на территории России и сопредельных государств выращивается разнообразный ассортимент злаковых культур. Из каждого из них можно намолоть муки, которая будет отличаться по вкусу и аромату друг от друга.

Во-вторых, огромное разнообразие продуктов. Это и различные растения, такие как овощи, фрукты, ягоды, грибы, орехи. И мясо мелких и крупных животных, птиц и рыб. Соответственно, всё это можно добавлять в выпечку в качестве начинки.

В-третьих, большая территория нашей страны. И её протяжённость и с севера на юг, и с запада на восток. В разных местностях есть свои любимые продукты, которые стали привычными здесь. Где-то обожают рис, а где-то картошку. В одних частях едят больше рыбу, а в других говядину и свинину. А в иных регионах любят собирать ягоды, орехи или грибы [54].

Следует отметить, что самое популярное русское изделие из муки – это пироги. Пироги готовились на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов.

Существует большое количество разнообразных видов пирогов: ржаные и пшеничные, постные и сдобные, с разными начинками (ягодами, капустой, творогом, мясом и др.). Традиционные начинки - каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба с рисом и яйцами.

Пироги со сложной начинкой называют кулебяками, которые появились на Руси с XII века. Кулебяка представляет собой закрытый пирог среднего размера. Его могли испечь с одной или несколькими начинками, разделёнными тонкими слоями теста внутри. Иногда роль тонкого теста внутри выполняли пресные блины. Самые популярные начинки для кулебяки – это мясо, рыба, капуста и грибы.

Интересно, что название «кулебяка» произошло от глагола «кулебячить» (мешать что-то руками). Так, тесто для кулебяки должно быть правильно приготовлено и раскатано руками, а при защипывании его нельзя натягивать, так как оно может порваться.

Кулебяка в своё время стала одним из символов гастрономической Москвы. Её выпекали во всех трактирах города на свой манер. Повара соревновались, чья кулебяка будет самой вкусной, нежной и ароматной. Подавали кулебяки и к царскому столу.

Другой традиционной русской выпечкой являются расстегаи, которые выпекают из дрожжевого теста. Их особенность заключается в том, что середина пирога делалась открытой. В неё было принято вливать немного растопленного сливочного масла или какого-нибудь бульона. Это отверстие как бы «растёгивает» пирог, отсюда и пошло его название.

Одним из важных блюд русской кухни считаются блины, которые появились ещё в языческие времена. Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны.

Другими важными изделиями из муки являются пряники и куличи. Первые пряники появились на Руси ещё в IX в. как простая смесь ржаной муки с медом и ягодным соком. Позднее, в XI- XII вв., в них стали все более и более добавлять пряности. В русские пряники входят обычно такие пряности, как корица, гвоздика, кардамон, лимонная цедра, мускатный орех, мята, анис, имбирь, ваниль. Мед входит в рецептуру не только медовых пряников, но и большинства других. Для любого вида пряников обязательно характерен основной какой-либо компонент. Таковы медовые, ржаные, пшеничные, миндальные, лимонные, мятные, малиновые, паточные, сахарные и другие пряники. Русские пряники (за исключением мятных и вяземских) покрывают глазурью, иногда разноцветной, розовой, но чаще всего белой.

Куличи пекут на самый главный русский праздник – Пасху. Тесто на куличи замешивают на сливках, масле, сахаре, яйцах и дрожжах. В

настоящем классическом куличе обязательно должны содержаться какие-либо вкусовые добавки (изюм, цукаты, засахаренная сухая цедра лимона или апельсина) и его обязательно подкрашивают шафраном [55].

Следует остановиться на мучных изделиях, которые выпекались к разнообразным праздникам. До принятия христианства праздники были языческие. Они были посвящены древним Богам и Солнцу. А ещё окончанию сбора урожая или визитам больших гостей. С тех времён сохранился обычай встречать приехавших издалека специально приготовленным караваем. Он был круглым, по форме напоминая Солнце. Это мог быть хлеб из чистой муки, самой дорогой в то время. И закрытый пирог с какой-нибудь начинкой Каравай обычно богато украшался, а в центре него делалось углубление. В это углубление помещали соль или пряные специи. И соль, и специи были редкими и очень дорогими в ту пору. [54].

На Ивана Купалу пекли ватрушки – пироги из пшеничной муки, из дрожжевого, сдобного теста, чаще с творогом. Всегда открытая сверху и круглой формы. Обычно она была большой. Её делили на кусочки и подавали к праздничному столу.

С принятием христианства изменились поводы выпекания мучных изделий. Их стали наполнять церковным смыслом. Например, на третьей неделе Великого поста, называемой Крестопоклонной, выпекали так называемые печенья «кресты». И они были, конечно, постными, но с изюмом или цукатами. Печенье «орешки» было принято выпекать на Вербное воскресенье. На Рождество к столу подавали особый рождественский хлеб, а позже – рождественские пряники. На Пасху пекли специальный пасхальный хлеб Артос, раздаваемый прихожанам в Великую Субботу. И, конечно, символом Пасхи до сих пор является кулич, который обязательно освещают священнослужители на особой церемонии в церкви. [54].

1.3. Отражение национально-культурной специфики в наименованиях выпечных изделий

В современном литературном языке и в говорах лексема «хлеб» выступает как родовое понятие для различных выпечных изделий, объединяя их по ряду общих признаков, связанных с этнокультурными традициями русского народа. Архаическое значение наименования хлеб было близко основному номинативному значению этого слова в современном русском языке и обозначало «выпечное изделие из кислого теста в виде каравая». К XIX веку значение слова хлеб расширилось, охватывая достаточно большой круг реалий, связанных с зерновыми растениями. Значимость для русского человека хлебных изделий обусловило развитие переносных значений «питание».

Хлеб на Руси стал символом радушия и гостеприимства, так как встреча гостей обязательно сопровождалась традиционным караваем и солью, а также этикетной формулой *хлеб-соль*. Это послужило появлению понятию «хлебосољство», национально специфичному и не имеющему аналога в иностранных языках. В «Словаре русского языка» под ред. А.П. Евгеньевой хлебосољство определяется как «готовность и умение радушно угостить; гостеприимство. *Имея врожденную склонность к хлебосољству, Петр Васильевич любил видеть у себя гостей и угощать их, несмотря на скудность средств своих.* Тургенев, Два приятеля. *Без чашки чаю, без рюмки вина, без закуски от русского купца старого закала никому не уйти. Старинное хлебосољство не чуждо было и Корниле Егорычу.* Мельников-Печерский, Красильниковы» [48].

В течение многих веков хлебные изделия были неотъемлемой частью обрядовой и обыденной жизни славян. В повседневном рационе этот продукт питания занимал центральное место. Его отсутствие из-за неурожая зерна неизбежно приводило к голоду, другая пища не могла его заменить.

Существовали и областные различия. Этнограф С. В. Максимов писал о разделении России на пшеничное, ржаное и ячменное царство (юг, средняя

полоса и север России соответственно). Основными являлись ржаные изделия. В «Толковом словаре» В. И. Даля хлеб определяется в первую очередь как «черный, ржаной». Этот вид хлеба доминировал с X до XVII века, его употребляли в пищу как бедные, так и богатые люди. Хлеб из пшеничного зерна был распространен меньше и вошел в рацион русских людей после реформ Петра Великого. Тогда появилось много различных видов сладкой выпечки французского или немецкого происхождения. Однако в крестьянской среде еще долгое время ржаные изделия по-прежнему считались наиболее важным блюдом, выпечка из пшеницы воспринималась как лакомство, привезенное из города.

В «Словаре русского языка» под ред. А.П. Евгеньевой слово «хлеб» имеет 4 значения:

1. *только ед. ч.* Пищевой продукт, выпекаемый из муки. *Пеклеванный хлеб. Ржаной хлеб. Пшеничный хлеб. Белый хлеб* (из пшеничной муки). *Черный хлеб* (из ржаной муки). *Килограмм хлеба.* || (мн. хл é бы). Такой продукт в виде изделия какой-л. определенной формы. *Формовые хлебы. Круглый хлеб.*
2. *только ед. ч.* Зерно, из которого готовится мука, идущая на выпечку такого продукта. *Везти хлеб на элеваторы.* || *обычно мн. ч.* (хл еб á , -ó в). *Зерновые* (рожь, пшеница и т. п.) на корню. *Озимые хлеба.*
3. (мн. хл еб á) *перен. Разг.* Пища, пропитание.
4. *перен.; только ед. ч. Разг.* Средства к существованию [48].

С хлебом в русском языке связан широкий круг устойчивых оборотов, фразеологизмов, крылатых выражений: кусок хлеба, хлеб насущный, хлебом не корми, есть чужой хлеб, с хлеба на квас перебиваться, на вольных хлебах, не хлебом единым живы человек и другие.

К лексическому фонду русского языка относятся устойчивые эпитеты слова «хлеб»:

1. *Посевы зерновых: ржи, пшеницы и др. (обычно во мн. числе).* Бескрайний, богатый, большеколосный, буйный, высокий, густой добрый, духовитый, жалкий, желтый, зеленый, зернистый, золотистый, золотой,

зыбкий, колосистый, колосовитый, колосовой, молодой, наливной, налитой, небывалый, низкий обильный, обломный, отличный, перестоявшийся, поздний, полновесный, пустоколосый, ранний рослый, скудный, созревший, сочный, спелый, тощий, тучноколосый, тучный, хороший, цветущий, чистый.

* Возмужалый, заповедной, лому чий.

2. Разг. Пища, пропитание. О средствах к существованию, заработке.

Верный, вольный, горький, готовый, дармовой, даровой, дешевый, казенный, легкий, монастырский, насущный, нелегкий, родительский, студенческий, сытный, теплый, трудный трудовой, тяжелый, тяжкий, честный, чужой [49, с.203].

Среди русских пословиц можно выделить такие пословицы, в которых встречается слово «хлеб»:

Хлеб – дар божий, отец, кормилец.

Хлеб – батюшка, водица – матушка.

Рыба – вода, ягода – трава, а хлеб – всему голова.

Калач приестся, а хлеб никогда.

Хлеб да каша – пища наша.

Хлеб греет, не шуба.

Стол без хлеба – пустой, без соли – кривой.

Худ обед, коли хлеба нет.

Без хлеба смерть, без соли смех.

Лучше хлеб с водою, чем пирог с бедою.

Без хлеба и мёдом сыт не будешь.

Перемелется – мука будет.

Чужой хлеб вкусен и др.

Существуют как этнографические и культурологические исследования, посвященные изучению хлеба в русской культуре, так и лингвистические исследования, посвященные изучению концепта «хлеб» в русском языке (Е.В. Иванцова, В.П. Синячкин и др.), а также изучению наименований хлеба

в говорах: например, в говорах Костромской области (П.П. Виноградова); в северных говорах (К.В. Осипова) и др.

Значимость хлеба в русской культуре повлияла на то, что в русской культуре появилось большое количество лексем для обозначения его видов.

Например, отмечается, что традиционную русскую кухню отличает многообразие видов хлебных изделий, которые могут различаться по форме, сорту муки, способу выпечки. В костромском крае хлеб обычно пекут из ржаной муки. Его «творят» с вечера на закваске и выпекают на поду печи или в формах. Различные виды хлеба, обладающие определённым «набором» общих и дифференциальных признаков, могут приобретать на той или иной территории собственные видовые названия, обычно отражающие какие-либо признаки качественного или функционального характера. Однако подчас любой вид выпечного изделия, имея своё наименование, может в качестве синонима использовать название хлеб. В говорах Костромской области (как и в других русских говорах) широкое распространение получили не только однословные номинации - житник, калач, каравай, каравайка, караваец, каравашек, коврига, мягкий, мяконец, мяконький, мяконец, насолодник, натёртым, олябыш, папа, папка, папошник, папушник, поклеванник, подовик, полупресник, преснец, пшеничник, решетник, ржаник, ситник, солодельш, яшник и др., но и описательные конструкции: запарный хлеб, ситный хлеб, сладкий хлеб, подовый хлеб, поклеванный хлеб, решётный хлеб, оржаной хлеб, ситный хлеб и др. В любом случае данные наименования используются в функции термина [8, с.12].

Осипова К.В., говоря о хлебе на Русском Севере, отмечает, что из-за суровых климатических условий Русский Север относится к зоне рискованного земледелия, поэтому хорошие урожаи давал только ячмень. В результате именно ячменный и ржаной хлеб стали основой рациона северных крестьян. Эта особенность рациона нашла отражение и в культурно-языковой традиции: большую часть севернорусской «хлебной» лексики составили названия ржаного и ячменного хлеба [28, с.149]. Самыми

распространенными севернорусскими наименованиями хлеба были каравашек, колобашка, житник, мяконек и их словообразовательные дериваты. Они служили родовыми обозначениями небольшого хлеба, обыкновенно из ржаной муки, иногда с добавлением ячменной, пшеничной или гороховой муки, и противопоставлялись таким названиям большого хлеба, как каравай, челпан. Многие названия ржаного хлеба стали синонимами хлеба вообще, а для хлеба из ячменной или пшеничной муки существовали специальные наименования [28, с.151].

С помощью Национального корпуса русского языка проследим контексты употребления слова «хлеб» в текстах художественной литературы [53].

1) хлеб может являться показателем достатка (чаще всего белый):

На столе была водка, ром в фляжке, белый *хлеб* и жареная баранина с солью. (*Л.Н. Толстой*)

За столом сидят старая Княгиня, разливая чай, и Иван Ильич, который робко намазывает масло на *хлеб*. (*Л.Н. Толстой*)

– Много довольны вашими милостями, только нам братъ господский *хлеб* не приходится, – сказал голос сзади. (*Л.Н. Толстой*)

Егорушка увидел жестяночку с зернистой икрой, кусочек балыка и французский *хлеб*. (*А.П. Чехов*)

У них жилища есть, / У них есть *хлеб*, / Они с молитвами / И благостны и сыты (*С.А. Есенин*).

2) хлеб (черный хлеб) как минимальная часть рациона бедных людей или людей, находящихся под арестом:

Мы в фортеции живем, /*Хлеб* едим и воду пьем;/ А как лютые враги/ Придут к нам на пироги, /Зададим гостям пирушку: /Зарядим картечью пушку. (*А.С. Пушкин*)

Я старался вообразить себе капитана Миронова, моего будущего начальника, и представлял его строгим, сердитым стариком, не знающим

ничего, кроме своей службы, и готовым за всякую безделицу сажать меня под арест *на хлеб* и на воду. (А.С. Пушкин)

Обыкновенная пища малого из крестьян – *хлеб*, квас, лук; он жив, бодр, здоров, работает легкую полевую работу. (Л.Н. Толстой)

Что, поедая бифштексы, не следует забывать, что есть несчастные, которые едят *хлеб* с квасом. (М.Е. Салтыков-Щедрин)

Уидел все семейство, все эти большие и маленькие тела, которые шевелились на полатах, в люльках и во всех углах, и когда увидел, с какою жадностью старик и бабы ели черный *хлеб*, макая его в воду, то сообразил, что напрасно он сюда приехал, больной, без денег да еще с семьей, – напрасно! (А.П. Чехов)

3) связь хлеба с религиозными праздниками:

В праздник Успения (известный в Белороссии под именем Большая пречистая) приносят в многих местах Великой России в церковь для освящения *хлеб* из нового жита или колосья, где же есть пчеловодство – соты. (Н.В. Гоголь).

4) хлеб как злаковая культура:

Собрать и продать посеянный *хлеб*, распродать инвентарь и ненужные постройки – всё это должен был сделать управляющий уже после него. (Л.Н. Толстой);

Весной, когда еще не надоели тепло и однообразная зелень полей, когда всё ново и дышит свежестью, кому не интересно слушать про золотистых майских жуков, про журавлей, про колосющийся *хлеб* и журчащие ручьи? (А.П. Чехов).

Вся Россия – *хлеб* и небо. / Сотни верст – одно и то ж: / Золотые волны хлеба, / Ветром зыблема рожь. (С. М. Соловьев).

5) характеристика хлеба:

Я также в вашу честь, /Кляня любовь былую, /Хлеб черствый стану есть И воду пить гнилую!.. (М.Ю. Лермонтов);

Когда немного погода Коврин вышел в сад, Егор Семеныч и Таня уже как ни в чем не бывало гуляли рядышком по аллее и оба ели ржаной хлеб с солью, так как оба были голодны. (А.П. Чехов);

Будем свежий хлеб ломать руками, / темно-золотистый и ржаной. (О.Ф. Берггольц);

Крепко любишь в бешеной ночи / Свой чердак, тюфячную солому, / Черствый хлеб и огонек свечи! (Вс. А. Рождественский)

Брата старшего убили, / И отец уже ослеп, / Все имущество спустили, / Жили, как в пустой могиле, / Жили- были, воду пили / и пекли крапивный хлеб. (А.А. Тарковский).

б) связь получения хлеба за выполнение работы:

В голодный год должно стараться о снискании работ и о уменьшении цен на хлеб; если же крестьяне узнают, что правительство или помещики намерены их кормить, то они не станут работать, и никто не в состоянии будет отвратить от них голода. (А.С. Пушкин);

Ты ленивец, даром хлеб ешь, да небо коптишь. (А.С. Пушкин)

Чиновники, посланные раздать хлеб, как-то не так распорядились, как следовало. (Н.В. Гоголь)

Да, не принадлежи я к вашему именитому роду, будь у меня хоть на грош воли и смелости, я давно бы швырнул от себя эти доходы и пошел бы зарабатывать себе хлеб. (А.П. Чехов)

Обратимся к другому наименованию выпечных изделий, представляющему интерес в рамках лингвокультурологических исследований – блинам. Считается, что блины появились на Руси более тысячи лет назад. Пекли их круглыми, золотистого цвета, чтобы были похоже на Солнце. Пекли их не только на Масленицу. Наши предки блинами угощали гостей, блинами встречали рождение детей давая блины роженицам после родов, блинами провожали в последний путь и поминали умерших родственников.

Блины на Руси давно уже являются обычным блюдом русской кухни, но в стародавние времена, блины у славян имели ритуальное значение, а их приготовление было обрядовым, целым таинством, куда не допускались посторонние. Рецепты блинов передавались из поколения в поколение.

Сейчас для выпекания блинов используется пшеничная, гречневая, ячневая, овсяная и даже гороховая мука или же их сочетания, но классическими русскими блинами считаются гречишные блины. Они обладают приятным вкусом и небольшой кисловатостью. По сравнению с блинами из пшеничной муки, гречишные блины более пышные и рыхлые.

Традиционные русские блины, это небольшие блины размером с блюдце, которые в старину выпекались только на вычищенных с помощью соли и хорошо прогретых сковородках (предпочтительнее чугунных). Перед началом выпечки каждого блина, сковорода для блинов смазывалась маслом с помощью луковицы или картофелины наколотой на вилку, или кусочком сала. Пеклись блины в русской печи, поэтому до сих пор говорят «печь» блины, а не жарить.

Пекли на Руси и фаршированные блины (с припеком) – начинку выкладывают на середину сковороды и заливают блинным тестом. В качестве припека использовали готовые измельченные продукты (жареный лук, вареные яйца, грибы, рыбный или мясной фарш и др.).

Выводы по 1 главе

В современной лингвистике ведущую позицию занимает принцип антропоцентризма (А. Вежбицкая, А.А. Залевская, Ю.Н. Караулов, В.Г. Костомаров, В.А. Маслова и др.), одна из основных идей которого заключается в том, что невозможно изучать язык без учета человеческого фактора.

Лексика выступает как транслятор национальной культуры.

Национально-языковая картина мира является одним из центральных понятий, выражающих взаимоотношения человека, представителя определенной культуры, с окружающим миром.

Питание, приготовление пищи является важным аспектом жизни человека, поэтому названия кушаний составляют значительную часть лексической системы языка. Лексика питания, в том числе названия выпечных изделий из муки, принадлежит к древнейшим пластам общенационального лексического фонда, в ней отразился опыт практического и культурного освоения человеком окружающей природы.

Традиционная русская выпечка имеет длинную историю. К наиболее популярным выпечным изделиям относятся хлеб, пироги с различными начинками и различных видов, блины.

В современном литературном языке и в говорах лексема «хлеб» выступает как родовое понятие для различных выпечных изделий, объединяя их по ряду общих признаков, связанных с этнокультурными традициями русского народа. Хлеб является не только необходимым продуктом в рационе, но и основой культуры, религии, символом жизни, радушия и гостеприимства.

С хлебом в русском языке связан широкий круг устойчивых оборотов, фразеологизмов, крылатых выражений: кусок хлеба, хлеб насущный, хлебом не корми, есть чужой хлеб, с хлеба на квас перебиваться, на вольных хлебах, не хлебом единым живы человек и другие.

К лексическому фонду русского языка относятся устойчивые эпитеты слова «хлеб» (богатый, духовный, колосистый, чистый, дешевый, теплый и др.).

Слово «хлеб» встречается также в русских пословицах (Хлеб – дар божий, отец, кормилец; Хлеб да каша – пища наша; Стол без хлеба – пустой, без соли – кривой и др.).

Существуют как этнографические и культурологические исследования, посвященные изучению хлеба в русской культуре, так и лингвистические исследования, посвященные изучению концепта «хлеб» в русском языке (Е.В. Иванцова, В.П. Синячкин и др.), а также изучению наименований хлеба в говорах: например, в говорах Костромской области (П.П. Виноградова); в северных говорах (К.В. Осипова) и др.

С помощью Национального корпуса русского языка были выделены следующие контексты употребления слова «хлеб» в текстах художественной литературы.

- 1) хлеб может являться показателем достатка (чаще всего белый);
- 2) хлеб (черный хлеб) как минимальная часть рациона бедных людей или людей, находящихся под арестом;
- 3) связь хлеба с религиозными праздниками;
- 4) хлеб как злаковая культура;
- 5) характеристика хлеба;
- 6) связь получения хлеба за выполнение работы.

Глава 2. Лингвистический и лингвокультурологический аспекты наименования выпечных изделий в русском языке

2.1 Наименования выпечных изделий по данным идеографических словарей

Идеографические словари позволяют структурно представить ту или иную группу лексики, так как слова в них расположены «по смысловой близости, которая зафиксирована в сознании представителей разных культур» [27, с. 7].

С целью определения объема и структуры группы наименований выпечных изделий обратимся к следующим идеографическим словарям русского языка: «Русскому семантическому словарю» под ред. Н.Ю. Шведовой и «Тематическому словарю русского языка» под ред. В.В. Морковкина.

Так, в «Русском семантическом словаре» под ред. Н.Ю. Шведовой [47] наименования выпечных изделий попадают в общую группу «Продукты питания, корм», имеющую достаточно дробную структуру. Например: «Общие обозначения» (еда, пища, продукт и др.), «Собственное еда и продукты» (продовольствие, хлеб и др.), «По времени принятия пищи, по назначению» (завтрак, закуска и др.), «Еда, питье, кушанье; их компоненты» (блюдо, салат, фарш и др.) и др. В рамках нашего исследования представляют интерес две подгруппы «Хлеб. Хлебные изделия» и «Сладости. Мучнистые и сахарные изделия. Фрукты. Ягоды. Фруктово-ягодные блюда. Орехи», которые также делятся на подгруппы.

Рассмотрим структуры подгруппы «Хлеб. Хлебные изделия»:

- *общие обозначения* (выпечка, тесто, хлеб);
- *хлебные и мучные изделия* (баранка, батон, бублик, булка, булочка, буханка, галета, калач, каравай, коврига, колобок, корж, коржик, крекер, крендель, лаваш, лепеха, лепешка, пампушка, печенье, плетенка, плюшка,

пышка, рогалик, рогулька, рожок, розанчик, сайка, сдоба, ситник, слойка, сухарь, сушка, хала, хлебец, чебурек);

-закуски с хлебом (бутерброд, гамбургер, сэндвич, тартинка, тост);

- другие разные (печеные, вареные, жареные) изделия из теста (беляш, блин, блинчик, вареники, ватрушка, галушки, гренки, дробочка, клецки, колдуны, кулебяка, оладьи, паштет, пельмени, пирог, пирожок, пицца, пончик, расстегай, рыбник, сочень, сочник, чебурек).

В подгруппе «Сладости. Мучнистые и сахарные изделия. Фрукты. Ягоды. Фруктово-ягодные блюда. Орехи» обратимся к мини-подгруппе «Мучные кондитерские изделия», куда входят: безе, бисквит, вафля, картошка, кекс, коврижка, Наполеон, пирожное, пряник, птифур, торт, трубочка, хворост, шарлотка, эклер.

В «Тематическом словаре русского языка» под ред. В.В. Морковкина [50] наименования выпечных изделий также не выделяются в отдельную подгруппу. Раздел «Питание» состоит из подразделов «Продукты питания», «Кушания», «Приготовление пищи», «Сервировка стола», «Потребление пищи, отношение к пище». Так, наименования выпечных изделий встречаются только в следующих разделах: «Продукты питания» (хлеб), «Кушания» (блинчики, пирог, пирожки, кулебяка, ватрушка, плюшка, блины, оладьи, пирожное, торт, печенье, кекс, ромовая баба, хворост, вафли).

Как видно из приведенных материалов идеографических словарей русского языка наименования выпечных изделий не выделяются в отдельную группу и находятся в разных разделах.

Объем тематических разделов, в которые входят наименования выпечных изделий различен, что объясняется критериями деления на подгруппы.

Следует отметить, что большинство наименований выпечных изделий не является типичными русскими блюдами (например, лаваш, галушки, чебурек и др.).

Представляется целесообразным для выявления лингвокультурологического потенциала упростить приведенные классификации следующим образом рассмотреть наиболее частотные наименования:

- общие наименования (хлеб, печенье, пирожное);
- мучные изделия, которые выпекаются в духовке (баранка, батон, бублик, булка, ватрушка, калач, каравай, крендель, плюшка, рогалик, сайка, слоба, слойка, сушка, хала, пирог, расстегай, пряник, печенье);
- изделия, которые выпекаются на сковороде (блин, оладьи);
- кондитерские изделия (безе, бисквит, кекс, пирожное, торт, эклер).

2.2. Словообразовательный потенциал наименований выпечных изделий

Словообразовательный потенциал лексики является важной составляющей. Как подчеркивается в книге В.А. Козырева и В.Д. Черняк «Вселенная в алфавитном порядке», словообразовательные словари «важны как для исследования внутренней организации языковой системы, так и для отбора материала при разрешении разного рода методических задач (при изучении словообразования, грамматики, орфографии). <...> Словообразовательные словари показывают членение слова на морфемы, словообразовательную структуру слова, словообразовательные гнезда» [23, 176].

Словообразовательные словари фиксируют деривационные связи исследуемых единиц, выявляют не только их словообразовательный, но и лингвокультурологический потенциал, который играет важную роль при изучении языков.

В «Толковом словообразовательном словаре русского языка» И.А. Ширшова зафиксировано такие наименования выпечных изделий, как: «баранка», «батон», «бисквит», «блин», «бублик», «булка», «вафля», «хлеб», которые имеют следующие словообразовательные ряды [52].

баранка – бараночный;

батон – батончик;

бисквит – бисквитный;

блин – блинная, блинный, блинчатый, блинчик блинный, блинчатый, блинчик;

бублик – бубликовый, бубличный;

булка – булочная, булочник, булочница, булочный;

вафля – вафельница, вафельный;

хлеб – бесхлебица, бесхлебный, бесхлебье, нахлебник, хлебец, хлебник, хлебница, хлебный, хлебобулочный, хлебозавод, хлебозаготовительный, хлебозаготовки, хлебозакупки, хлебокопнитель, хлебопахотный, хлебопашенный, хлебопашеский, хлебопашественный, хлебопашество, хлебопашествовать, хлебопашец, хлебопашный, хлебопёк, хлебопекарный, хлебопекарня, хлебопечение, хлебопоставки, хлебопродукты, хлебопроизводящий, хлеборез, хлеборезка, хлеборезный, хлебороб, хлеборобский, хлебородство, хлебородный, хлебосдаточный, хлебосдатчик, хлебосдача, хлебосол, хлебосолка, хлебосольничать, хлебосольно, хлебосольный, хлебосольство, хлебостой, хлеботорговец, хлеботорговля, хлеботорговый, хлеботоргующий, хлебоуборка, хлебоуборочный, хлебофураж, хлебофуражный, хлебушек, хлебушко.

Из данных примеров видно, что от наименований выпечных изделий образуются:

- прилагательные (блин – блинный, бисквит – бисквитный, хлеб – хлебный и др.);
- существительные, называющие людей, занимающихся производством (булочник, булочница, хлебник, хлебница и др.);
- существительные, называющие место (блинная, булочная, хлебопекарня).

Слово «хлеб» входит в состав сложных слов: хлебозаготовки, хлеботорговец, хлебопашеский и др.

Стоит отметить, что в русском языке присутствуют наименования выпечных изделий, образованные с помощью уменьшительно-ласкательных суффиксов. Например:

блин – блинчик;
булка – булочка;
ватрушка – ватрушечка;
крендель – кренделёк;
печенье – печенюшка;
пирог – пирожок;
плюшка – плюшечка;
слойка – слоечка;
сушка – сушечка;
торт – тортик;
хлеб – хлебушек.

Таким образом, можно сказать, что словообразовательный потенциал наименований выпечных изделий свидетельствует о том, что данные наименования являются частью языковой картины мира и содержат культурно-ценностную информацию.

2.3. Ассоциативный потенциал наименований выпечных изделий

Начиная с работ В. Гумбольта и А. А. Потебни, лингвисты интересовались анализом знаний, которые ассоциируются со словом. Для исследователей было очевидно, что понятие значения слова не описывает всех знаний, которые ассоциируются с языковыми знаками.

Для выявления особенностей обыденного языкового сознания носителей языка следует обратиться к исследованию ассоциативно-вербальных полей, отражающих важнейшие представления носителей языка об окружающем мире. Одним из важных фрагментов языковой картины мира являются

наименования выпечных изделий, которые в русском языке обладают значительным ассоциативным потенциалом.

Для выявления ассоциативного потенциала наименований, обозначающих наименования выпечных изделий, были использованы материалы «Русского ассоциативного словаря» Ю.Н. Караулова. Ассоциативные связи слова, зафиксированные в словарях подобного типа, раскрывают коннотативную часть его значения. По мнению автора словаря, ассоциативно-вербальная сеть – это «не только фрагмент вербальной памяти человека, фрагмент семантических и грамматических отношений, но и фрагмент образов сознания, мотивов и оценок русских» [45].

В рамках нашего исследования были отобраны наиболее частотные наименования выпечных изделий и проанализированы ассоциативные поля к таким словам-стимулам, как: «хлеб», «пирог», «пирожное», «торт», «печенье», «батон», «бублик».

Рассмотрим ядерные реакции:

Слово - стимул	Ядерные реакции
хлеб	насущенный, черствый, черный, свежий, белый, ржаной, мягкий, вкусный, соль, всему голова, булка, есть, теплый, горячий, еда, поле, буханка, жизнь, масло, пицца, богатство, вкусно, голова, душистый, батон, каравай, магазин, молоко, пшеничный, вода, пшеница, дорогой, и соль, имя существительное, круглый, кусок, вкус, да соль, запах, зерно, золото, колосья, крошки, купить, кушать, народу, наше богатство, печь, рожь, сдобный, стол, труд
пирог	вкусный, с яблоками, яблочный, сладкий, с капустой, вкусно, горячий, печь, праздник, сгорел, слоеный, торт
пирожное	вкусное, сладкое, мороженое, сладость, с кремом, безе, крем, торт, есть, приторное, сладко, чай

торт	вкусный, сладкий, большой, вкусно, праздник, крем, праздничный, безе, бисквит, бисквитный, вафельный, есть, кекс, красивый, кремовый, Наполеон, песочный, Прага, Птичье молоко, шоколадный
печенье	вкусное, сладкое, овсяное, варенье, сладость, вкусно, песочное, хрустящее, курабье, пряник, торт, хлеб
батон	хлеба, хлеб, свежий, белый, черствый, вкусный, колбасы, нарезной, кирпич, крошить
бублик	дырка, круглый, с дыркой, вкусный, вкусно, мак, с маком, баранка, без дырки, рогалик, рублик, хлеб, кольцо, круг, свежий, твердый

Анализ ядерных реакций приведенных стимулов позволяет выделить векторы ассоциирования:

- вид (*хлеб* – ржаной, пшеничный; *пирог* – с яблоками, с капустой; *торт* – безе, бисквит, бисквитный, вафельный; *печенье* – овсяное, песочное, курабье; *батон* – нарезной; бублик – с дыркой и др.);

- вкусовые ощущения (*хлеб* – вкусный; *пирог* – вкусный; *пирожное* – сладкое, приторное; *торт* – вкусный, сладкий, *печенье* – вкусное, сладкое, батон – вкусный и др.);

- характеристики (*хлеб* – черствый, душистый; *батон* – свежий, черствый и др.);

- компоненты, входящие в состав (*хлеб* – зерно, рожь; *бублик* – мак и др.);

- родо-видовые понятия (*хлеб* – батон, буханка; *печенье* – пряник, торт, хлеб; бублик – рогалик, хлеб и др.).

- устойчивые выражения (*хлеб* – всему голова).

Рассмотрим подробнее векторы ассоциирования для каждого из указанных наименований. Так, на стимул «хлеб» ассоциации можно распределить на следующие векторы:

- вид (черный, ржаной, пшеничный, белый ,орловский и др.);
- вкусовые ощущения (вкусный и др.);
- характеристики (черствый, душистый, свежий, мягкий, теплый, горячий, круглый, сдобный, ароматный, домашний, съедобный, печеный, плохой и др.);
- компоненты, входящие в состав (зерно, рожь и др.);
- родо-видовые понятия (булка, батон, буханка, каравай, кусок, крошки, булочка, бутерброд).
- устойчивые выражения (насущенный, всему голова, соль, и зрелищ);
- ассоциации, указывающие на действие (есть, купить, кушать, печь, беречь, экономить, подорожал и др.);
- ассоциации, в которых отражено символическое значение «хлеба» (жизнь, богатство, вещь уникальная, драгоценность, святыня и др.).

На стимул «пирог» были получены следующие ассоциации:

- вид (с яблоками, яблочный, с капустой, с вареньем, с грибами, с изюмом, с картошкой, с мясом, с яйцами, со смородиной, ягодный, слоеный,);
- вкусовые ощущения (*пирог* – вкусный, сладкий, вкусно др.);
- характеристики (горячий, большой, горелый, домашний, пикантный и др.);
- компоненты, входящие в состав (мед, с ванилином, творог, тесто);
- родо-видовые понятия (торт, кекс и др.).
- ассоциации, указывающие на действие (печь, сгорел, готовить, испечен, подгорел, съесть).

На стимул «пирожное» были получены следующие ассоциации:

- вид (с кремом, безе, бисквитное, глазированное, заварное, картошка, орешек, песочное, с изюмом, слоеное эклер);
- вкусовые ощущения (вкусное, сладкое, приторное, сладко, вкусно, невкусное);

- характеристики (воздушное, зелено-розовое, липкое);
- родо-видовые понятия (торт, булка, пирог);
- цена (дорогое, за 22 копейки).

На стимул «торт» были получены следующие ассоциации:

- вид (безе, бисквит, бисквитный, вафельный, кремовый, Наполеон, песочный, Прага, Птичье молоко, шоколадный, Амурский, Ленинградский, Морозко, Полет, с вишнями, с кремом, с орехами, Три толстяка);
- вкусовые ощущения (вкусный, сладкий, вкусно, вкусная пища, вкуснейший, сладкое, сладость);
- характеристики (большой, праздничный, красивый, готовый, домашний, жирный);
- компоненты, входящие в состав (крем, сахар);
- родо-видовые понятия (кекс, пирожное).

На стимул «печенье» были получены следующие ассоциации:

- вид (овсяное, песочное, курабье, апельсиновое, шоколадное, звездочка, земляничное, сдобное, Юбилейное);
- вкусовые ощущения (вкусное, сладкое);
- характеристики (хрустящее, аппетитное, квадратное, рассыпное, сухое);
- родо-видовые понятия (пряник, торт, хлеб, сладость).

На стимул «батон» были получены следующие ассоциации:

- вид (нарезной, белый);
- вкусовые ощущения (вкусный);
- характеристики (свежий, черствый, кирпич, длинный, жесткий, мягкий);
- родо-видовые понятия (хлеб, булка, бутерброды).

На стимул «бублик» были получены следующие ассоциации:

- вид (дырка, с дыркой, без дырки, ржаной);

- вкусовые ощущения (вкусный, вкусно, сладкий);
- характеристики (круглый, свежий, твердый, ароматный, мягкий);
- компоненты, входящие в состав (мак, с маком);
- родо-видовые понятия (баранка, рогалик, хлеб, выпечка, пряник).

Анализ векторов ассоциирования указанных наименований выпечных изделий показал, что наиболее частотными являются такие векторы, как: вид, вкусовые ощущения, характеристики. Вектор ассоциирования «вид изделия» позволяет выявить информацию, касающуюся не только внешнего вида, но и точных названий тех или иных выпечных изделий. По вкусовым ощущениям все наименования оцениваются положительно, только пирожное оценивается как положительно (вкусное и др.), так и негативно (приторное).

Встречались также специфические реакции, характерные для определенных видов выпечных изделий: хлеб – жизнь, богатство, вещь уникальная, драгоценность, святыня; пирог – праздник; пирожное – кондитерская, дорогое; торт – праздник; батон – с молоком.

Таким образом, видно, что в ассоциативном словаре содержится больше культурологической информации, которая не находит отражения в толковых словарях, но представляет особый фрагмент картины мира русского человека.

2.4. Наименования выпечных изделий, входящих в состав фразеологических единиц

Культурный код находит отражение во фразеологических единицах и устойчивых сочетаниях, которые являются частью наивной языковой картины мира индивида, которая фиксируется в речи, в естественном языке [5, с. 7].

По мнению исследователей, фразеологические единицы, отражая в своей семантике длительный процесс развития культуры народа, фиксируют и передают из поколения в поколение культурные установки и стереотипы, эталоны и архетипы. Культурная информация хранится во внутренней форме

фразеологических единиц, которая, являясь образным представлением о мире, придает фразеологизму культурно-национальный колорит [25, с. 82].

На основе анализа толковых и фразеологических словарей русского языка, можно выделить следующие фразеологизмы, в состав которых входят лексемы «хлеб» и «блин»:

Хлеб

Хлеб насущный – самое важное, необходимое для существования кого-, чего-л.

На вольных хлебах (прост.) – на случайных заработках (жить, находиться).

На казенных хлебах (прост.) – в тюрьме, заключении.

Не хлебом единым жив человек – поговорка о том, что человек интересуется не только материальными благами, но и живет духовной жизнью.

Сажать на хлеб и воду – ограничивать в питании.

Хлебом не корми (только дай)(разг., экспрес.) – ничего не надо кому-либо (только бы иметь возможность осуществить, получить желаемое).

Хлеб-соль; хлеб да соль; хлеб и соль – пожелание приятного аппетита.

Хлеб-соль – 1) угощение. 2) забота, попечение.

Водить хлеб-соль с кем (прост.) – дружить, поддерживать знакомство с кем-л.

Отбивать хлеб у кого – лишать кого-л. заработка или возможности заработка, берясь за ту же работу, дело, занятие и т. п.

Жить на хлебах у кого – 1) получать за плату стол и жилье в чужой семье.

Идти на хлеба к кому – становиться чьим-л. иждивенцем.

С хлеба на квас перебиваться – жить плохо, бедно.

Блин

Первый блин комом (погов.) – о неудачном начале какого-л. дела, о неуспешном первом опыте.

Печь как блины (прост.) – быстро делать, готовить что-л. в большом количестве.

Как видно, что фразеологические единицы стилистически маркированы и снабжены пометами «разговорное», «просторечное», «экспрессивное».

Основными «копилками» культурной информации считаются идиомы. Именно в них чрезвычайно важно образное основание. По мнению В.А. Масловой, за некой прототипной ситуацией закрепляется содержание, которое затем переосмысливается, т. е. формируется образ фразеологической единицы. Так возникает внутренняя форма, в которой и содержится основная информация, связанная с культурой. Эта информация затем как бы воскрешается в коннотациях, которые отображают связь ассоциативно-образного основания с культурой (эталоны, символами, стереотипами). Рассмотрим несколько примеров:

Хлеб-соль. Хлеб и соль – традиционный символ гостеприимства и радушия на Руси. Хлебосолом и хлебосольным человеком потому и называют сердечного, гостеприимного, обильно угощающего гостей хозяина. Издавна при торжественных встречах в знак уважения почетным гостям каравай хлеба и соль подносили на красочно расшитом полотенце. Этот старинный славянский обычай сохранился и до наших дней. Обряд подношения хлеба и соли отражает важное значение этих продуктов питания для славян. Уважительное отношение к хлебу и соли обусловлено тем, что в них вкладывается много труда.

Водить хлеб-соль. Это значение развилось на основе фольклорного оборота «водить хороводы (круги)» – ходить с песнями кругом, взявшись за руки

Есть чужой хлеб. Говорится неодобрительно о том, кто сам не работает, а обременяет другого, пользуясь его средствами. Первоначально: о

человеке, который кормился у кого-либо, ничего при этом не делая, жил «нахлебником». Нахлебничество всегда осуждалось в народе, ибо лишь тот, кто сам выращивает хлеб или зарабатывает на него, честен и независим.

Посадить на хлеб и (на) воду. Говорится в качестве угрозы наказания. Образ фразеологизма связан с наказанием, принятым в учебных заведениях, военных учреждениях и тюрьмах царской России. Провинившегося запирали в отдельную комнату и кормили только хлебом и водой. Во фразеологизме подчеркивается «самодостаточность» хлеба как минимума питания

Перебиваться с хлеба на квас (на воду). Буквальный смысл фразеологизма таков: жить, имея лишь самый минимум для пропитания, употребляя то хлеб, то квас.

Хлебом не корми. Говорится с оттенком легкой иронии по отношению к характеризваемому. Эта фразеологическая гипербола, основанная на символике хлеба как основе существования: человек от всего, даже от самого необходимого, готов отказаться ради любимого занятия.

В современном русском языке фразеологизмы со словом «хлеб» употребляются при характеристике ситуации наказания (*посадить на хлеб и воду*), бедности (*перебиваться с хлеба на квас*), а также при характеристике человека неблагодарного (*забыть хлеб-соль*), имеющего исключительное пристрастие к чему-либо (*хлебом не корми*) или невежественные потребности (*хлеба и зрелищ!*), не делающего ничего полезного (*даром есть хлеб*), являющегося иждивенцем (*есть чужой хлеб*).

Выводы по 2 главе

Объем тематических разделов, в которые входят наименования выпечных изделий различен, что объясняется критериями деления на подгруппы.

Представляется целесообразным для выявления лингвокультурологического потенциала упростить приведенные классификации следующим образом рассмотреть наиболее частотные наименования:

- общие наименования (хлеб, печенье, пирожное);
- мучные изделия, которые выпекаются в духовке (баранка, батон, бублик, булка, ватрушка, калач, каравай, крендель, плюшка, рогалик, сайка, сдоба, слойка, сушка, хала, пирог, расстегай, пряник, печенье);
- изделия, которые выпекаются на сковороде (блин, оладьи);
- кондитерские изделия (безе, бисквит, кекс, пирожное, торт, эклер).

Словообразовательный потенциал наименований выпечных изделий свидетельствует о том, что данные наименования являются частью языковой картины мира и содержат культурно-ценностную информацию. От наименований выпечных изделий образуются: прилагательные (блин – блинный, бисквит – бисквитный, хлеб – хлебный и др.); существительные, называющие людей, занимающихся производством (булочник, булочница, хлебник, хлебница и др.); существительные, называющие место (блинная, булочная, хлебопекарня).

Анализ ядерных реакций приведенных стимулов позволяет выделить векторы ассоциирования:

- вид (*хлеб* – ржаной, пшеничный; *пирог* – с яблоками, с капустой; *торт* – безе, бисквит, бисквитный, вафельный; *печенье* – овсяное, песочное, курабье; *батон* – нарезной; бублик – с дыркой и др.);

- вкусовые ощущения (*хлеб* – вкусный; *пирог* – вкусный; *пирожное* – сладкое, приторное; *торт* – вкусный, сладкий, *печенье* – вкусное, сладкое, батон – вкусный и др.);

- характеристики (*хлеб* – черствый, душистый; *батон* – свежий, черствый и др.);

- компоненты, входящие в состав (*хлеб* – зерно, рожь; *бублик* – мак и др.);

- родо-видовые понятия (*хлеб* – батон, буханка; *печенье* – пряник, торт, хлеб; *бублик* – рогалик, хлеб и др.).

- устойчивые выражения (*хлеб* – всему голова).

Анализ векторов ассоциирования указанных наименований выпечных изделий показал, что наиболее частотными являются такие векторы, как: вид, вкусовые ощущения, характеристики. Вектор ассоциирования «вид изделия» позволяет выявить информацию, касающуюся не только внешнего вида, но и точных названий тех или иных выпечных изделий. По вкусовым ощущениям все наименования оцениваются положительно, только пирожное оценивается как положительно (вкусное и др.), так и негативно (приторное).

Встречались также специфические реакции, характерные для определенных видов выпечных изделий: хлеб – жизнь, богатство, вещь уникальная, драгоценность, святыня; пирог – праздник; пирожное – кондитерская, дорогое; торт – праздник; батон – с молоком.

Заключение

Целью данной работы было описание наименований выпечных изделий в русском языке в лингвистическом и лингвокультурологическом аспектах.

В современной лингвистике ведущую позицию занимает принцип антропоцентризма (А. Вежбицкая, А.А. Залевская, Ю.Н. Караулов, В.Г. Костомаров, В.А. Маслова и др.), одна из основных идей которого заключается в том, что невозможно изучать язык без учета человеческого фактора.

Питание, приготовление пищи является важным аспектом жизни человека, поэтому названия кушаний составляют значительную часть лексической системы языка. Лексика питания, в том числе названия выпечных изделий из муки, принадлежит к древнейшим пластам общенационального лексического фонда, в ней отразился опыт практического и культурного освоения человеком окружающей природы.

Традиционная русская выпечка имеет длинную историю. К наиболее популярным выпечным изделиям относятся хлеб, пироги с различными начинками и различных видов, блины.

В современном литературном языке и в говорах лексема «хлеб» выступает как родовое понятие для различных выпечных изделий, объединяя их по ряду общих признаков, связанных с этнокультурными традициями русского народа. Хлеб является не только необходимым продуктом в рационе, но и основой культуры, религии, символом жизни, радушия и гостеприимства.

С хлебом в русском языке связан широкий круг устойчивых оборотов, фразеологизмов, крылатых выражений: кусок хлеба, хлеб насущный, хлебом не корми, есть чужой хлеб, с хлеба на квас перебиваться, на вольных хлебах, не хлебом единым живы человек и другие.

С помощью Национального корпуса русского языка были выделены следующие контексты употребления слова «хлеб» в текстах художественной литературы.

1) хлеб может являться показателем достатка (чаще всего белый):
У них жилища есть, / У них есть *хлеб*, / Они с молитвами / И благостны и сыты (С.А. Есенин);

2) хлеб (черный хлеб) как минимальная часть рациона бедных людей или людей, находящихся под арестом: Обыкновенная пища малого из крестьян – *хлеб*, квас, лук; он жив, бодр, здоров, работает легкую полевую работу. (Л.Н. Толстой);

3) связь хлеба с религиозными праздниками: В праздник Успения (известный в Белороссии под именем Большая пречистая) приносят в многих местах Великой России в церковь для освящения *хлеб* из нового жита или колосья, где же есть пчеловодство – соты. (Н.В. Гоголь);

4) хлеб как знаковая культура: Собрать и продать посеянный *хлеб*, распродать инвентарь и ненужные постройки – всё это должен был сделать управляющий уже после него. (Л.Н. Толстой);

5) характеристика хлеба Будем свежий *хлеб* ломать руками, / темно-золотистый и ржаной. (О.Ф. Берггольц);

6) связь получения хлеба за выполнение работы: Да, не принадлежи я к вашему именитому роду, будь у меня хоть на грош воли и смелости, я давно бы швырнул от себя эти доходы и пошел бы зарабатывать себе *хлеб*. (А.П. Чехов).

С целью определения объема и структуры группы наименований выпечных изделий мы обратились к следующим идеографическим словарям русского языка: «Русскому семантическому словарю» под редакцией Н.Ю. Шведовой и «Тематическому словарю русского языка» под редакцией В.В. Морковкина.

Анализ материалов идеографических словарей русского языка показал, что наименования выпечных изделий не выделяются в отдельную группу. Объем тематических разделов, в которые входят наименования выпечных изделий различен, что объясняется критериями деления на подгруппы.

Следует отметить, что большинство наименований выпечных изделий не является типичными русскими блюдами (например, лаваш, чебурек и др.).

Представляется целесообразным для выявления лингвокультурологического потенциала рассмотреть наиболее частотные наименования, объединив их в следующие группы:

- общие наименования (хлеб, печенье и другие);
- мучные изделия, которые выпекаются в духовке (баранка, батон, плюшка, пирог и другие);
- изделия, которые выпекаются на сковороде (блин, оладьи);
- кондитерские изделия (кекс, пирожное, торт).

Словообразовательный потенциал наименований выпечных изделий свидетельствует о том, что данные наименования являются частью языковой картины мира и содержат культурно-ценностную информацию. От наименований выпечных изделий образуются: прилагательные (блин – блинный, бисквит – бисквитный, хлеб – хлебный и др.); существительные, называющие людей, занимающихся производством (булочник, булочница, хлебник, хлебница и др.); существительные, называющие место (блинная, булочная, хлебопекарня); существительные с уменьшительно-ласкательными суффиксами (хлеб – хлебушек, булка – булочка, плюшка – плюшечка и др.).

Для выявления ассоциативного потенциала наименований выпечных изделий были использованы материалы «Русского ассоциативного словаря» Ю.Н. Караулова. Так, были отобраны наиболее частотные наименования выпечных изделий и проанализированы ассоциативные поля к таким словам-стимулам, как: «хлеб», «пирог», «пирожное», «торт», «печенье», «батон», «бублик».

Так, большинство реакций было связано с характеристиками выпечных изделий (хлеб -свежий, теплый, ароматный; батон – белый, длинный, мягкий; бублик – с дыркой); видами выпечных изделий (хлеб – ржаной, пшеничный; пирог – с яблоками, капустой, с мясом и другие) вкусовыми ощущениями (*пирожное – вкусное, сладкое, приторное*);

Встречаются ассоциации, связанные с устойчивыми сочетаниями (*Хлеб – всему голова; Хлеба и зрелищ и др.*).

Анализ фразеологических словарей русского языка показал, что из наименований выпечных изделий входит в состав фразеологических единиц, такие наименования как «хлеб», «пряник», «блин». Так например, В современном русском языке фразеологизмы со словом «хлеб» употребляются при характеристике ситуации наказания (посадить на хлеб и воду), бедности (перебиваться с хлеба на квас), а также при характеристике человека, имеющего пристрастие к чему-либо (хлебом не корми) и др.

Список использованной литературы

1. Алефиренко, Н. Ф. Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка: учеб. пособие / Н. Ф. Алефиренко. – 5-е изд., стер. – Москва : Флинта, 2016. – 288 с.
2. Апресян, Ю. Д. Избранные труды. Т. 1: Лексическая семантика: синонимические средства языка / Ю.Д. Апресян. – Москва : Шк. "Языки рус.культуры" – Изд. фирма "Вост. лит.", 1995. – 472 с.
3. Арутюнова, Н. Д. Язык и мир человека / Н.Д. Арутюнова. – Москва : Языки русской культуры, 1999. – 895 с.
4. Бабаева, Е. В. Отражение ценностей культуры в языке / Е.В. Бабаева // Язык, коммуникация и социальная среда. Вып. 2. – Воронеж, 2002. – С. 25–34.
5. Белая, Е. Н. Идиоматика и наивная картина мира / Е.Н. Белая // Язык. Человек. Картина мира: Материалы Всероссийской научной конференции / Под ред. М.П. Одинцовой. – Ч. II. – Омск: Омск. гос. ун-т, 2000. – С. 6–11.
6. Быстрова, И.С. О некоторых аспектах обучения межкультурной коммуникации / И.С. Быстрова // Реальность этноса. Этнонациональные аспекты модернизации образования. Материалы V Международной научно-практической конференции «Реальность этноса. Этнонациональные аспекты модернизации образования»/ Под ред. И.Л. Набока. – Санкт-Петербург : Астерион, 2003.
7. Вежбицкая, А. Понимание культур через средство ключевых слов / Пер.с англ. А. Д. Шмелева. – Москва : Языки славянской культуры, 2001. – 287 с.
8. Виноградова, П.П. Лексика по теме «Печёные изделия из муки» в Костромских говорах (ономасиологический, структурно-семантический и ареальные аспекты»). Автореферат канд.дис. фил.наук. Ярославль, 2013. – 23 с.

9. Воробьев, В. В. Лингвокультурология (Теория и методика) / В.В. Воробьев. – Москва : Изд-во РУДН, 1997. – 331 с.
10. Гревцова Т. Е. Блины в русском свадебном ритуале: культурная терминология и обрядовая семантика // Лингвокультурология. 2016. №10. с. 98-109.
11. Гумбольдт, В. Избранные труды по языкознанию / Вильгельм фон Гумбольдт; Пер. с нем. под ред. Г. В. Рамишвили. – Москва : Прогресс, 1984. – 397 с.
12. Долинский, В.А. Номинация хлеб в русской языковой картине мира // Вестник Московского государственного лингвистического университета. 2014. Вып. 13 (699). С. 81–121.
13. Зиновьева, Е. И. Лингвокультурология: от теории к практике. Учебник. / Е.И. Зиновьева. – Санкт-Петербург : СПбГУ; Нестор-История, 2016. –182 с.
14. Зиновьева, Е.И. Основные проблемы описания лексики в аспекте русского языка как иностранного / Е. И. Зиновьева. – Санкт-Петербург : СПбГУ, 2005. – 87 с.
15. Иванцова, Е.В. Концепт «Хлеб» в дискурсе диалектной языковой личности // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2018. № 56. С. 47-64.
16. Избранные труды по языкознанию и культурологии / Э. Сепир; Пер. с англ. под ред. А. Е. Кибрика. – Москва : Прогресс : Изд. группа "Универс", 1993. – 654 с.
17. Карасик, В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс / В. И. Карасик. – Москва : Гнозис, 2004. – 390 с.
18. Караулов, Ю. Н. Основы лингвокультурного тезауруса русского языка / Ю.Н. Караулов // Русское слово в русском мире. – Москва : Калуга, 2004. – С.244–295.
19. Караулов, Ю. Н. Русский язык и языковая личность. / Ю. Н. Караулов. – Москва : Наука, 1987. – 261 с.

20. Кобозева, И.М. Две ипостаси содержания речи: значение и смысл / И. М. Кобозева // Язык о языке. – Москва : Языки русской культуры, 2000. – С. 303–359.
21. Ковалев Н.Д., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. – 520 с.
22. Ковшова, М. Л. Лингвокультурологический анализ и ассоциативный эксперимент во взаимодействии: на примере фразеологизмов со словом-компонентом «хлеб» // Вопросы психолингвистики. 2010. № 2(12). С. 165-175.
23. Козырев В. А., Черняк В.Д. Вселенная в алфавитном порядке: Очерки о словарях русского языка. – СПб.: Изд-во РГПУ им. А.И. Герцена, 2000. – 356 с.
24. Красных, В.В. Словарь и грамматика лингвокультуры. Основы психолингвокультурологии / В.В. Красных. – М.: Гнозис, 2016. – 496 с.
25. Маслова, В. А. Коды лингвокультуры: Учеб. пособие / В. А. Маслова, М. В. Пименова, М. В. Пименова. – Москва : ФЛИНТА: Наука, 2016. – 180 с.
26. Меркулова, Н. Г. Менталитет – культурный код – язык культуры: к вопросу о корреляции понятий // Регионология. – 2015. – № 2. – URL: <https://regionsar.ru/ru/node/1390>.
27. Морковкин В. В. Идеографические словари. – М.: Из-во Московского ун-та, 1970. – 71 с.
28. Осипова К.В. Названия хлеба на Русском Севере: этнолингвистический аспект // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2022. № 75. С. 148–167. doi: 10.17223/19986645/75/7
29. Попова, З. Д. Язык и национальная картина мира / З. Д. Попова, И. А. Стернин. – 3-е изд, доп. и испр. – Воронеж: Истоки, 2003. – 60 с.
30. Потехня, А. А. Мысль и язык. / А. А. Потехня. – Москва : Лабиринт, 2007. – 256 с.

31. Похлебкин А. В. Из истории русской кулинарной культуры. М.: Центрполиграф, 1997. 640 с.
32. Решке Н.А. Концепт «ХЛЕБ / BREAD» в языковом сознании представителей русской, английской и американской лингвокультурных общностей // Общество: философия, история, культура. 2012. № 3. С. 91–94.
33. Русская кухня. /Сост. Панкеев И. – М. –1999.
34. Синячкин В.П. Концепт «хлеб» в русском языке: лингвокультурологические аспекты описания : автореф. дис. ... канд. филол. наук. М., 2002. 22 с.
35. Слесарева, И. П. Проблемы описания и преподавания русской лексики. / И. П. Слесараева. – Москва : Русский язык, 1990. – 176 с.
36. Слышкин, Г. Г. От текста к символу: лингвокультурные концепты прецедентных текстов в сознании и дискурсе / Г.Г. Слышкин. – Москва : Academia, 2000. – 128 с.
37. Сулименко, Н.Е. Современный русский язык. Слово в курсе лексикологии / Н.Е. Сулименко. – Москва: Флинта: Наука, 2006. – 350 с.
38. Телия, В. Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. / В. Н. Телия. – Москва : Школа «Языки русской культуры», 1996. – 288 с.
39. Тхорик, В. И. Лингвокультурология и межкультурная коммуникация. Учебное пособие / В.И. Тхорик, Н.Ю. Фанян. – Москва : ИС, 2006. – 260 с.
40. Устьянцева, Е.В. Русские фразеологизмы со словом «хлеб» в лингвокультурологическом аспекте // Сибирский филологический журнал. 2017. № 1. С.253-260.
41. Чулкина Н.Л. Мир повседневности в языковом сознании русских: лингвокультурологическое описание. М., 2004.
42. Шмелев, А.Д. Лексический состав русского языка как отражение «русской души» / А.Д. Шмелев // Ключевые идеи русской языковой картины мира. – Москва : Языки славянской культуры, 2005. – С. 25–39.

43. Юрина, Е. А. «Пищевая метафора»: объем и границы понятия // Вестник Кемеровского государственного университета 2015 № 3 (63) Т. 1. С. 207- 212.

44. Яковлева, В.С. К описанию русской языковой картины мира / В.С. Яковлева // Русский язык за рубежом. – 1996. – № 1-3. – С. 47–57.

Словари:

45. Большой толковый словарь русских существительных : свыше 15 000 имен существ., идеограф. описание, синонимы, антонимы / под общ. ред. Л. Г. Бабенко. – Москва : АСТ-Пресс Книга, 2005. – 862 с. – ISBN 5-462-00358-7.

46. 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.

47. Русский семантический словарь / под общей редакцией Н.Ю. Шведовой в 6-ти тт. Т. 1. – Москва : РАН, Ин-т рус.яз., 2002. – 800 с. -

48. Словарь русского языка в 4-х т. / под ред. А.П. Евгеньевой. – Москва : АН СССР, Русский язык, 1981-1984.

49. Словарь эпитетов русского литературного языка /под ред. К.С. Горбачевича. СПб.: Норинт, 2002. – 224 с.

50. Тематический словарь русского языка / Под ред. проф. В. В. Морковкина. – Москва : Русский язык, 2000. – 560 с.

51. Фразеологический словарь русского языка /под ред. М.И. Степановой. – Санкт-Петербург : ООО «Виктория плюс», 2008. – 608 с.

52. Ширшова И.А. Толковый словообразовательный словарь русского языка. М., 2004.

Интернет-ресурсы

53. <https://ruscorpora.ru> – Национальный корпус русского языка

54. Традиционная русская выпечка. – [Электронный ресурс]. URL: <https://sgastronomy.ru/tradicionnaya-russkaya-vypечka/?ysclid=lj0zu1oucd40159933>. –Дата обращения 05.05.2023.

55. Русская выпечка. - [Электронный ресурс]. URL: <https://www.advantour.com/rus/russia/food/baked-goods.htm?ysclid=lj10f2nhom488326094>. –Дата обращения 05.05.2023.