

На правах рукописи

Фан Нгок Шон

**ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ
РУССКИХ КУЛИНАРОНИМОВ
НА ФОНЕ ВЬЕТНАМСКОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРЫ**

Специальность: 10.02.01 – русский язык

АВТОРЕФЕРАТ

на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Москва

2022

Диссертационная работа выполнена на кафедре русского языка и методики его преподавания филологического факультета Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов».

Научный руководитель: **Шаклеин Виктор Михайлович**, доктор филологических наук (10.02.01), профессор, заведующий кафедрой русского языка и методики его преподавания филологического факультета ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Официальные оппоненты: **Киров Евгений Флорентович**, доктор филологических наук (10.02.19), профессор, профессор кафедры русского языка и методики преподавания гуманитарных дисциплин ФГАОУ ВО «Московский городской педагогический университет»

Милованова Мария Станиславовна, доктор филологических наук (10.02.01), доцент, профессор кафедры общего и русского языкознания, ФГБОУ ВО «Государственный институт русского языка имени А.С. Пушкина».

Щербак Антонина Семеновна, доктор филологических наук (10.02.01, 10.02.19), профессор, заведующая кафедрой русского языка факультета филологии и журналистики ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина».

Защита диссертационной работы состоится «11» февраля 2022 года в _____ часов на заседании диссертационного совета ПДС 0500.001 при ФГАОУ ВО «Российском университете дружбы народов» по адресу: 117198, г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, д. 10.

С диссертационной работой можно ознакомиться в библиотеке Российского университета дружбы народов по адресу: 117198, г. Москва, ул. Миклухо-Маклая, д. 6.

Объявление о защите и автореферат диссертации размещены на сайтах <http://dissovet.rudn.ru> и <http://vak.minobrnauki.gov.ru>

Автореферат разослан « _____ » _____ 2022 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета
ПДС 0500.001

кандидат филологических наук,
доцент С.Г. Коровина

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Современные русские кулинаронимы имеют большое количество источников: периодические издания по кулинарии, ресторанные меню, упаковки кулинарного товара и др. Среди источников большую часть русских кулинаронимов составляют наименования кулинарных изделий из журналов. Изучение этих кулинаронимов требует подробного описания, которое поможет раскрыть их вербальные характеристики.

В современной научной литературе кулинаронимы рассматриваются как междисциплинарный предмет, в частности, в лингвокультурологии, психолингвистике, компьютерной лингвистике и лингводидактике. При этом для выявления других показателей современных кулинаронимов в названных дисциплинах необходимо раскрытие их лингвистических характеристик.

Русская кухня известна во всём мире благодаря ряду уникальных блюд, таких как щи, борщ, солянка, блины, ватрушки и др. Данные лексемы обладают не только культурологическими, но и лингвистическими особенностями. Наличие таких характеристик связано с их этимологическими особенностями (время появления, словообразовательные характеристики и семантика их внутренней формы и т.п.). Кроме того, традиционные названия блюд представляют собой единый пласт фонда русских кулинаронимов, изучение которых в рамках фразеологии помогает выявить их лингвокультурологические особенности.

В связи с этим, изучение кулинаронимов позволяет раскрыть лексико-семантические особенности лексем названной лексической группы. Кроме того, исследование современных названий кулинарных изделий также способно выявить духовные ценности того и иного народа, его гастрономические предпочтения. В частности, современные русские кулинаронимы, заметно увеличивая свой объем в составе русского языка, отражают лингвокультурологические особенности русской гастрономической культуры. Всё вышеперечисленное может быть отражено в языковой составляющей кулинаронимов. Изучение лингвокультурологических особенностей современных русских кулинаронимов как одного из пластов системы

наименований кулинарных изделий, в свою очередь, дополнит национально-культурную специфику данных лексем. Всё это обуславливает **актуальность** настоящего диссертационного исследования.

Степень разработанности темы:

С лексико-семантической и структурно-семантической точки зрения русские кулинаронимы изучаются такими исследователями, как Н.И. Ковалев (1984), А.С. Бойчук (2002), И.В. Киреева (2005), Е.В. Беленно (2006), О.Г. Савельева (2006), А.Р. Шхумишхова (2011), М.М. Косвой (2014), З.А. Гулова (2015).

Анализу кулинаронимов народов, проживающих в России, посвящены работы В.В. Губаревой (2001), И.Г. Герасимовой (2003), О.В. Милоземлиной (2009), Л.В. Илюкиной (2017).

С лингвокультурологической точки зрения русские кулинаронимы рассматриваются в исследованиях С.А. Арутюновой (2001), А.И. Леоновой (2003), Т.В. Карасёвой (2004), И.В. Чирича (2004), И.В. Киреевой (2005), Е.В. Беленно (2006), О.Г. Савельевой (2006), Н.С. Марушиной (2014).

Изучением русских кулинаронимов как заимствованной лексики по их этимологическому характеру занимаются Чун Чин Ву (1999), Бахтина С.И. (2008), Литовская Е.В. (2018).

Таким образом, можно утверждать, что проблематика русских кулинаронимов не является новой для лингвистики, однако их изучение в обозначенный временной период открывает новые горизонты исследований в контексте лингвокультурологии.

Цель данного исследования – выявить лексико-семантические и лингвокультурологические особенности русских кулинаронимов с позиции вьетнамской языковой традиции. Достижение данной цели связано с решением следующих **задач**:

- изучить термин «кулинароним» в русском языке;
- определить функции кулинаронимов с учетом разнообразия их источников;

- представить компоненты русских кулинаронимов посредством структурно-семантического анализа;
- исследовать средства выразительности в современных русских кулинаронимах;
- рассмотреть названия традиционных блюд как отражение культурно-национальной специфики;
- проанализировать символические смыслы во фразеологизмах, содержащих компоненты «хлеб» в русской лингвокультуре и «рис» во вьетнамской лингвокультурной традиции;
- выявить лингвокультурологические особенности репрезентированных в паремиологических единицах русских традиционных кулинаронимов с точки зрения носителя вьетнамского языка.

Объект исследования составляют русские кулинаронимы.

Предметом исследования являются лексико-семантические и лингвокультурологические особенности русских кулинаронимов.

В качестве **материала** исследования были взяты кулинаронимы из русскоязычных кулинарных журналов различных издательств: «Золотые рецепты наших читателей», «Школа кулинара», «Кухонька Михалыча», «Сваты на кухне», «Наша кухня», «Ждем гостей». Количество отобранных кулинаронимов составило 364 единицы.

Отбор описанных и проанализированных в рамках данного диссертационного исследования кулинаронимов именно из кулинарных журналов объясняется тем, что представленные в них кулинаронимы в достаточно большом объеме и всегда в отредактированном виде, имеют конкретные, доступные, легко проверяемые источники, в то время как другие источники, такие как ресторанные меню, наименования товаров в магазинах и интернет-магазинах и другие, не обладают важными для анализа характеристиками и в силу данных обстоятельств не всегда могут быть подвергнуты объективному научному исследованию.

Научная новизна исследования заключается в том, что в современной ономастике в рамках данной работы с опорой на существующие научные изыскания впервые определен статус кулинаронимов; выявлены особенности функционирования кулинаронимов в русском языке, на основе этого разработана их функциональная классификация; установлены средства выразительности, выражающие креативный потенциал русского языка в гастрономическом дискурсе; с точки зрения вьетнамской лингвокультуры, выявлены символические смыслы репрезентанта «хлеб» по сравнению с репрезентантом «рис» и некоторых других кулинаронимов, зафиксированных во вьетнамской паремиологической картине мира.

Теоретической базой исследования послужили фундаментальные исследования по теории ономастики: работы В.Д. Бондалетова (1983), М.В. Горбаневского (1987), Н.В. Подольской (1988), А.А. Реформатского (1967), А.В. Суперанской (1973), А.С. Щербак (2012); работы по кулинарной культуре С.А. Арутюнова (2005), Н.В. Капкана (2008, 2013, 2014), А.В. Павловской (2015, 2016), В.В. Похлёбкина (2002, 2003), Нгуен Тхи Баи (2010), Чан Квуок Выонг (2010), Чан Нгок Тхием (2006); исследования по лингвокультурологии и страноведению Н.Ф. Алефиренко (2010), А. Вежбицкой (1996), Е.М. Верещагина (1990), В.В. Воробьева (1997, 2008), В.Г. Костомарова (1990), В.В. Красных (2002), В.А. Масловой (2004, 2014), В.Н. Телия (1995), З.К. Сабитовой (2013), В.П. Синячкина (2002), Г.В. Токарева (2009), В.М. Шаклеина (2012); труды по вторичной номинации Е.В. Гуськовой (1977), Е.С. Годинера (1983), Ф.И. Карташковой (2001), А.Х. Мерзляковой (1995), В.Н. Телия (1977, 1990), Л.Н. Шевченко (1991), Е.Ю. Яценко (1996); диссертации по кулинаронимам Г.А. Ащенковой (2012), А.И. Леоновой (2003), В. Чжизцы (2006).

Методы исследования, использованные в данной работе, следующие: описательный, структурно-семантический, сравнительный, этимологический, классификационный; метод комплексного лингвокультурологического анализа.

Гипотеза исследования заключается в том, что использование средств выразительности в современных русских кулинаронимах ведет к расширению

номинативных моделей кулинаронимов и приближению особенностей языка кулинаронимов к чертам художественного речевого жанра; современные кулинаронимы русского языка отражают лингвокультурологические особенности русского народа, в частности тенденции питания россиян.

Основные положения, выносимые на защиту:

1. Термин «кулинароним», зародившийся в научной литературе недавно, обладает особыми характеристиками, которые позволяют дать ему определение и выделить его как отдельное понятие. «Кулинароним» имеет сходную с терминами ономастического пространства форму, которая образована от корня «оним» (лат. «имя, название, наименование предмета»). По сравнению с другими терминами гастрономического дискурса он кардинально отличается от «трапезонима» и имеет отношение части – целого с терминами «глутонимом», «трафонимом».

2. Несмотря на то, что авторы современных исследований склоняются к идее о том, что кулинаронимы – это разряд ономастики, на самом деле кулинаронимы не являются разрядом ономастического пространства. В настоящем исследовании изученные факты о невозможности причисления кулинаронима к ономастике показывают, что наименования блюд и напитков являются именами нарицательными, так как они не обладают единичностью (один кулинароним указывает на класс предметов, а не на отдельный предмет).

3. Кулинарно-адресная функция представляет собой отличительную функцию кулинаронима. Наряду с кулинарно-адресной функцией, кулинаронимы выполняют ряд других функций, в том числе номинативную, информативную, ассоциативно-познавательную, аттрактивную, эстетическую – функции, которые также имеют другие тематические группы. Кроме того, свойства кулинаронима являются уникальными, рождаются именно в процессе кулинарного приготовления. Так, данные характеристики позволяют выделить кулинаронимы как самостоятельную, автономную лексическую группу.

4. К особенностям номинации современных русских кулинаронимов относится использование средств выразительности (метафора, олицетворение, окказионализмы, игра слов): во-первых, посредством переноса названия одного

компонента на название другого рождается нулевая метафора. При этом лексемы в роли нулевой метафоры обозначают наименования продуктов, которые отсутствуют в самом блюде в качестве его ингредиента; во-вторых, частотные составные компоненты современных русских кулинаронимов (умный, пьяный, хитрый, весёлый) служат кулинарными кодами и вызывают комический эффект, выполняя аттрактивную функцию.

5. Во вьетнамской лингвокультуре кулинаронимы являются особым артефактом, отражающим не только материальные, но и выраженные паремиологически духовные ценности, вобравшие народный опыт, этнический менталитет. Вьетнамские паремии с компонентом «кулинароним» обладают следующей семантикой: культурная локализация (какое место известно каким кулинарным продуктом), народный опыт в приготовлении, традиции приема пищи, любовь к родине и семье.

Теоретическая значимость исследования состоит в том, что предлагаемый подход к исследованию кулинаронимов может быть применен при аналогичном исследовании других тематических групп лексики; изученная связь между ономастикой и кулинаронимами может послужить основой для дальнейших исследований в сфере ономастического пространства и связанных с ним лексических групп. Кроме того, результат данного исследования может дополнить традиционный анализ, нацеленный на выявление связи между кулинаронимами и ономастикой; изложенное в работе функционирование кулинаронимов представляется полезным для создания комплексного описания названий кулинарных продуктов в системе номинативных единиц; кулинароним, рассматриваемый как междисциплинарный предмет, имеет предпосылку к возможному расширению других сфер, с которыми кулинаронимы имеют ту или иную связь.

Практическая значимость исследования обосновывается тем, что материалы данной работы могут быть использованы в лекционных спецкурсах по лексикологии, лингвокультурологии, фразеологии, переводоведению и культурологии. Его результаты могут быть отражены в практике преподавания

русского языка в иноязычной аудитории, в частности при обучении русскому языку вьетнамских студентов. Полученные результаты могут быть включены в толковый словарь по кулинарии с помощью раскрытых терминологических метафорических лексем, которые употребляются в русских кулинарных терминах. Материалы исследования могут быть изучены при составлении меню в столовых, в ресторанах или при создании новых названий для того или иного кулинарного продукта или товара.

Степень достоверности результатов проведенных исследований

Достоверность полученных результатов исследования подтверждается обращением к современным научным работам по кулинарным терминам, которые рассматриваются с точки зрения лингвокультурологического аспекта, а также глубоким анализом большого количества соответствующих научно-исследовательских работ и объемом проанализированного теоретического и практического материала.

Апробация исследования

Основные положения работы отражены в докладах, которые были представлены на следующих конференциях: XV Студенческой научно-практической конференции (Москва, РУДН, 2019) («Актуальные проблемы русского языка и методики его преподавания»); Изучение и преподавание русского языка в разных лингвокультурных средах. Российский университет дружбы народов (РУДН)» (Москва, РУДН, 2019); SCTCMG 2019 Международная научная конференция «Социальные и культурные трансформации в контексте современной глобализации» (Грозный, Чечня, 2020); II Международная конференция по педагогике, коммуникации и социологии (ICPCS 2020) (Бангкок, Тайланд, 2020); CLXVIII международной научно-практической конференции (Москва, 2020); X Всероссийской научно-практической конференции: «Научная инициатива иностранных студентов и аспирантов российских вузов» (Томск, Томский политехнический университет, 2020); Междисциплинарная конференция выпускников аспирантуры 2021 РУДН (Москва, 2021).

По теме исследования опубликовано 11 статей, из них 3 – в ведущих научных рецензируемых изданиях, рекомендованных Ученым советом Российского университета дружбы народов («Положение о присуждении ученых степеней ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»», утв. 19.02.2018 г.), 3 статьи – в изданиях, индексируемых в международной базе данных Web of Science.

Структура исследования определена его целями и задачами. Настоящая работа состоит из введения, трёх глав, заключения, списка использованной литературы, приложения. Материал изложен в параграфах, в каждом из которых решаются поставленные задачи. В выводах по каждому параграфу кратко описываются полученные результаты. Общий объем диссертационного исследования составляет 191 страницу.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **Введении** обосновывается выбор темы исследования, определяется её новизна, актуальность, формулируется проблема и связанные с ней вопросы, определяется цель работы и перечисляются поставленные для её решения задачи, указываются методы исследования, даётся характеристика использованной литературы.

Первая глава «Теоретические основы исследования кулинарунимов» состоит из пяти параграфов.

В разделе 1.1 изучается термин «кулинаруним» в русском языке, обосновывается выделение этого термина как самостоятельного понятия.

В современном мире интерес к гастрономической теме очень высок. В гастрономическом дискурсе существует множество терминов, таких как: трофоним, глоттоним, гастроним, трапезоним, глоттонимический прагматоним. Среди них к обозначению только наименований кулинарных изделий наиболее близким оказался термин «кулинаруним», которым мы и оперируем в данной работе.

Термин «кулинаруним» возник в научной литературе около 20 лет назад со значением «название блюда, напитка или мучного изделия» и получил

распространение в Рунете. Слово «кулинароним» имеет форму, схожую с терминообразованием ономастики, поскольку эта форма содержит в себе корень «оним» (гр. яз. «имя»). Однако, сам термин не причисляется к ономастическому пространству.

Раздел 1.2 посвящен связи между кулинаронимами и ономастикой.

Вопрос о связи ономастики и кулинаронима в последнее время находится в центре внимания лингвистов и является достаточно спорным. Проанализированные в данном параграфе факты приводят к мысли о том, что кулинаронимы не являются ономастическим разрядом.

В разделе 1.3 представлен анализ источников кулинаронимов, появившихся в русском языке.

Кулинаронимы имеют большое количество источников, которые подразделяются на несколько групп: традиционные кулинаронимы (щи, борщ, солянка и др.), прагматонимы (наименования кулинарных товаров), заголовки кулинарных рецептов. Фонд русских кулинаронимов обогащается из этих источников новыми кулинаронимами.

Раздел 1.4 посвящен различным функциям кулинаронимов.

Разнообразие функций кулинаронимов обуславливается его многообъектностью. Как и другие номинативные единицы, кулинаронимы обладают определенными функциями. Кулинаронимы выполняют следующие функции: номинативную, ассоциативно-познавательную, аттрактивную, эстетическую и кулинарно-адресную. При этом кулинарно-адресная функция является наиболее значимой и доминирующей, поскольку ею обладают только кулинаронимы. Кулинарная ориентация реализуется в установлении сходства по следующим признакам:

- способ приготовления, состав: «... пашкет – похожее на плов рыбное блюдо с рисом»¹, «“зырет” ... по составу ингредиентов, способу приготовления это блюдо действительно похоже на кисель или суп из муки»²;
- форма: «китайские блины похожи, скорее, на простые лепешки, а не на то, что приходит в голову при слове “блин”»³;
- вкус: в туристическом журнале приводится описание незнакомого для носителя русского языка фрукта следующим образом: «На острове Борнео растет плод, по вкусу напоминающий борщ со сметаной»⁴.

В разделе 1.5. говорится о междисциплинарном характере кулинаронимов.

Поскольку понятие «кулинароним» сочетает в себе лингвистические особенности и кулинарную тематику, оно приобретает междисциплинарный характер, а также подчеркивает ценности и показатели разных сфер жизни. Первые научные работы, посвященные кулинаронимам, имели качественный характер, а более современные исследования имеют характер количественный. Так, сегодня кулинароним, первоначально изучаемый в пределах лингвистической сферы, стал предметом изучения и других наук, в том числе лингвокультурологии, психолингвистики, компьютерной лингвистики и лингводидактики.

Вторая глава «Классификация, средства выразительности и тематическая принадлежность русских кулинаронимов» состоит из 3 параграфов с соответствующими подразделами.

¹ Крапивина М.С. Структурные свойства лексико-семантического поля «Рыбаловство» в донских казачьих говорах // Известия Воронежского государственного педагогического университета. Вопросы диалектологии и региональной лингвистики. 2011. С. 83-86.

² Жданова Е.А. Субстативная лексика тематической группы «питание» в русских говорах удмуртии (лингвистический и системный анализ) // Вестник удмуртского университета. 2016. 26 (5). С. 11-20

³ Панфилова О.Р. Традиции русской кухни в русской культуре // Сборник материалов Международной научно-практической конференции «Приоритетные направления развития науки, техники и технологий». 2016. Т.1. С. 218-223

⁴ «Вокруг света»: газета [электронный ресурс]. – 2017. – Режим доступа: <https://vokrugsveta.ua/food/bam-balan-frukt-kotoryj-mozhet-stat-polno-tsennym-obe-dom-15-03-2017>

Раздел 2.1 посвящен классификации русских кулинаронимов с точки зрения кулинарных кодов, а именно роли последних в группе русских кулинаронимов и классам русских кулинаронимов.

Современные русские кулинаронимы построены по компонентной структуре, которая основана на номинативной модели традиционных кулинаронимов. Для выявления компонентов современных кулинаронимов проводится анализ внешней формы традиционных русских кулинаронимов, отобранных из «Словаря русской пищевой метафоры»⁵. Результаты данного анализа представлены в следующей таблице:

Таблица 1:

Внутренняя форма традиционных русских кулинаронимов

	Наименование	Внутренняя форма слова
1	Печенье	способ приготовления
2	Варенье	способ приготовления
3	Щи	вкус
4	Баранка	способ приготовления
5	Блин	состав
6	Калач	форма
7	Пряник	вкус
8	Сухарь	способ приготовления
9	Борщ	состав или окраска
10	Окрошка	способ приготовления

На основании данного анализа выявляются следующие компоненты современных русских кулинаронимов:

– Основной состав: «судак в сметане», «морепродукты с рисом», «баранина по-мароккански», «кроличьи ножки в сметанном соусе», «куриные голени на картофельно-кукурузной подушке», «рыбка волжская с овощами».

– Форма: «пирожки-полосатики», «“треуголки” с мясной начинкой», «блинные мешочки с грибами», «рисовые палочки».

⁵ сост. Боровкова А.В., Грекова М.В., Живаго Н.А., Юрина Е.А.; под ред. Е.А. Юриной. – Томск: Изд-во Том. ун та, 2015. – 428 с.

– Окраска: «яблоневый цвет», «колоритный “Одесский”», «зефир “розовые облака”», «кексы с розовым “чубчиком”», «изумрудный город», «зеленый борщ».

– Вкус / запах: «галета с пикантной свеколкой», «курочка на солевой “подушке”», «кисло-сладкие ребрышки», «аппетитные колобки», «пикантная стружка», «горбуша в соли».

– Текстура: «хрустяшки с пылу с жару», «шарики-хрустярики», «сырные хрустики», «квашена “Хрустотеевна”», «лимонные хрустики», «курочка хрустящая», «куриная грудка “сочная”».

Анализ компонентов русских кулинаронимов позволяет сделать вывод о том, что ключевые семантические компоненты рассмотренных кулинаронимов имеют чёткие кулинарные сведения, переданные через сочетаемость вкусов. Эти компоненты в данном исследовании обозначаются как кулинарные коды. С точки зрения номинации кулинарные коды воспринимаются как физические свойства кулинарного продукта (состав, окраска, форма, вкус, запах и др.).

Выявление кулинарных кодов имеет большое значение для описания системы русских кулинаронимов. Они обнаруживаются в процессе моделирования содержания кулинаронима и решения следующих задач: во-первых, определение кулинарно-семантического значения по компонентному анализу; во-вторых, выделение классов русских кулинаронимов с опорой на форму слов; в-третьих, выявление изменения в их номинации (частотность, утрата или появление новых кулинарных кодов).

С точки зрения кулинарных кодов, формируется классификация русских кулинаронимов. Русские кулинаронимы, в зависимости от выражения кулинарных кодов, разделяются на 3 типа: традиционный, символический и заимствованный. При этом традиционные кулинаронимы имеют такие названия, которые появляются в составе русского языка исторически. По Бойчук, традиционные кулинаронимы включают в себя такие наименования, как: «пирог, винегрет, изюм, каша, консервы, сливки, пряник, варево, конфетка и, с некоторой долей условности,

блин, бульон, лапша»⁶. К традиционному типу кулинаронимов относятся те кулинаронимы, словесная оболочка которых раскрывает кулинарные коды. Символический тип кулинаронимов, являющийся противоположным традиционным кулинаронимам с точки зрения раскрытия кулинарных кодов, скрывает кулинарные сведения. Эта характеристика символических кулинаронимов приводит к затруднениям в их идентификации. К символическим кулинаронимам относятся следующие: *«Экспресс-идея», «простейший», «только для девочек», «принцесса на бобах», «комплимент от хозяина», «итальянские каникулы», «светофор», «осенний привет», «вдохновение», «ваша шляпа! мадам», «всегда удачный», «дело в шляпе», «зеленый», «идеальный», «незабываемый», «рыжее настроение», «сим сим откройся!», «сливовый сон», «солнце в оконце», «подавленный»* и прочие. Что касается заимствованных кулинаронимов, то их появление в русском языке обуславливается внедрением нового предмета в устойчивый культурный дискурс. Например: крестер, смузи, бифштекс, суши, фобо и др.

В разделе 2.2 рассматриваются специальные средства для вербализации выразительности в русских кулинаронимах: выделяются тропы, используемые в русских кулинаронимах, а также определяется место средств выразительности в системе русских кулинаронимов.

Проведенный в ходе исследования анализ средств выразительности показал, что в русских кулинаронимах средства выразительности употребляются для создания и появления новых русских кулинаронимов, увеличения разнообразия их номинации, усиления их коммуникативной способности.

В этой связи выделяются следующие тропы:

– **метафора** основывается на сходстве с внешностью кулинарного продукта. Поэтому раскрытие семантической метафоры в русских кулинаронимах реализуется через подачу блюд. Кроме обычной метафоры, в русских

⁶ Бойчук А.С. Группа «наименования блюд» как часть системы гастрономических метафор русского языка // Электронный научно-образовательный журнал ВГПУ «Грани познания». 2009. №1(2). С. 24-28

кулинаронимах обнаружен ещё новый тип метафоры: ложная метафора (или нулевая). При этом обычная метафора состоит в переносе названия с одного предмета на другой («мишка в джакузи», рулет «кошачий глаз», рулет «белый плен»). Думается, что ложная метафора, характерная для кулинаронимов, заключается в превращении одного кулинарного кода в другой («огуречная икра», «салат-икра», «мясные улиточки»).

Таблица 2:

Типы метафоры в современных русских кулинаронимах

Тип метафоры	Обычная метафора	Ложная метафора
Указатель		
Образ по сравнению с предметным образом в блюде	Сходство по форме	Сходство по форме
Образность от метафор в кулинаронимах	Все существо, кроме продуктов	Только продукты
Способ образования	Перенесение названия с одного предмета на другой	Перенесение названия с одного кода на другой или одного кулинаронима на какой-нибудь код

– **олицетворение** также представляет собой троп, довольно часто встречающийся в русских кулинаронимах. В качестве олицетворения отобраны и проанализированы прилагательные, обозначающие характер человека (умный, пьяный, весёлый и хитрый). Каждое из перечисленных выше прилагательных имеет свою трактовку в кулинаронимах, закрепляется за определенным кулинарным кодом.

**Прилагательные в русских кулинаронимах как кулинарные коды
с учетом олицетворения**

	Эквивалентное кулинарному коду значение	Интерпретация прилагательных по кулинарным кодам
Умный/ знатный	Способ приготовления	Положительно неожиданный, спонтанный эффект при приготовлении. Например: «умный пирог», «умные блинчики», «умное соленое пирожное» и др.
Пьяный	Ингредиент	В состав блюда входит алкогольный напиток. Например: «пьяные ребрышки», «опьяняющая корочка».
Весёлый	Форма	Визуальный эффект от блюда вызывает комическое чувство. Например: «весёлый барашек», «бутерброд весёлый хруст».
Хитрый	Способ приготовления	Это сигнал, который указывает на метафору по переходу от одного кулинарного кода на другой. Например: «хитрые котлеты».

– **неологизмы** в русских кулинаронимах образуются путем словообразования с помощью семантических преобразований, они создают лингвистические изменения в развитии кулинарного контекста, пополняя фонд современных русских кулинаронимов. Например: «блино-мясной торт», «рисово-овощной дуэт», «морковно-ореховый микс»,

– **фразеологизмы** в русских кулинаронимах представлены с целью увеличения выразительности. Почти все фразеологические обороты обозначают

«качество», «вкусность» кулинарного продукта. К примеру: *кетчуп «пальчики оближешь»*, *«с легким паром!»*, *«удар по голоду»*, *булочки «в добрый путь!»* и др.

– **игра слов** реализована в русских кулинаронимах путём повторения слов или части слов / морфем. Для иллюстрации игры слов в русских кулинаронимах приведём следующие примеры: *салат «ухи-ухи»*, *«ниф-ниф и наф-наф»*, *«знакомая незнакомая»*, *«зеленее зеленого»*, *«основы основ»*, *«картошка-гармошка»*

В настоящее время наблюдается увеличение количества кулинаронимов, в названиях которых употребляются те или иные тропы, что связано со стремлением привлечь внимание адресата к тем или иным блюдам, с ростом внимания к гастрономической сфере и культуре потребления пищи.

В разделе 2.3 говорится о тематической принадлежности русских кулинаронимов. В подразделах данного параграфа рассматриваются русские кулинаронимы, которые выражают пространство, называют время, характеризуют человека, вербализуют качество.

По тематической принадлежности русские кулинаронимы можно разделить на 4 подгруппы: пространство, время, человек и качество. Для каждой группы характерны лексемы, которые обозначают пространственное, временное, человеческое и качественное значение.

– **Пространство:** в современных русских кулинаронимах употребляются следующие лексические группы для выражения пространства: топонимы (*«Венеция»*, *«Виват Италия»*, *«Брюссельские каникулы»*), космические объекты (солнце, луна, облако, звезда: *«зефир розовые облака»*, *«извержение вулкана»*, *«тающие облака»*, *«по следам солнца»*, *«взморье»*, *«лимонад Оазис»*, *«жюльен Море-океан»*, *«из морских глубин»*), лексика с обозначением движения.

– **Время:** в русских кулинаронимах выражение времени реализуется прямым и косвенным путем. Прямое выражение заключается в том, что лексема, обозначающая время и временное отношение, указывается в кулинаронимах (*«Летние бутерброды»*, *«Вечерний»*, *«Шанхайский полдень»*, *«Экспресс-идея»*), в то время как косвенное время выражается в том, что время и временное отношение выражается во внутренней форме названий кулинарных продуктов (*«салатик*

«Простой»», «простейший»). По семантической структуре времени выделены следующие группы: скорость («быстрый салат с креветками», «ленивые хачапури», «ленивые вареники с картофелем», «салат “Простушка”»), время приготовления («15 минут и 8 часов», «суточная»), время приёма пищи («багет “Утренний хит”», «слойки “С добрым утром!”», «завтрак бульбаша», «суп-пюре “Вечерний”»), время праздника («оливье “новый год”», «закуска “новогодний волшебник”» или отдыха «9 мая», «салат “Майский”»)

– Изученные кулинаронимы с выражением семантики «человек» содержат в себе следующие группы: 1) кулинаронимы с личным именем («Медовуха от Юляши», «творожник для Иванушки», «маффин для Ирины», «салат Ленкин»); 2) кулинаронимы с выражением семьи и семейных отношений («суп довольный муж», «сырные мишки для внучат», «вспоминая мамин борщ», «папина радость», «комплимент от хозяина»); 3) кулинаронимы с персонажами художественных произведений («мешок деда мороза», «ужин короля Артура», «привет от Золушки», «рулет Царь горох», «суп Царя Гороха», «счастье бульбаша», «пирог снеговика», «пирожки от Красной шапочки»); 4) кулинаронимы с обозначением лиц из сферы кулинарии («салат обжорка», «радость мясоеда», «шедевр неизвестного мастера», «сладкий сон гурмана», «обманка для мясоеда», «зразы мясной мастер», «колбасных дел мастер», «творожуля для нехочухи», «сыроедческая пицца», «салат сыроежка», «крем от шефа», «паста для гурманов», «галета для сладкоежек»).

При анализе кулинаронимов с выражением персон выявлены следующие номинативные значения:

- 1) в честь кого-либо, знаменитости или знакомого;
- 2) адресат приготовленного блюда;
- 3) кем создано блюдо;
- 4) кулинарное блюдо приготовлено по рецепту кого-либо;
- 5) персонаж художественных произведений, сказок.

Кулинаронимы с выражением **качества** делятся на два типа. К первому типу относится частное качество, под которым понимаются качество одного или

нескольких кулинарных кодов («яблоневый цвет», «колоритный “Одесский”, «“треуголки” с мясной начинкой», «рисовые палочки», «кисло-сладкие ребрышки», «банановый торт без выпечки», «хлеб с жареным луком»). Второй тип кулинаронимов, в которых выражается качество, указывает на те кулинаронимы, которые обозначают качество цельного продукта («идеальный капрезе», салат «хорошая лапша», лепешки «замечательные», соус «обязательный», крокеты «необычные»).

Третья глава «Русские кулинаронимы с точки зрения вьетнамской лингвокультуры» состоит из двух параграфов с соответствующими подразделами и составляет ядро данного диссертационного исследования.

В разделе 3.1 кулинаронимы рассматриваются с точки зрения лингвокультурологического аспекта. Выделяются лингвистические особенности современных русских кулинаронимов. А также в этой части исследования анализируются кулинаронимы русского и вьетнамского языков: как отдельные языковые единицы, так и фразеологизмы.

Названия традиционных блюд отражают национально-культурную специфику, являются носителем материальных ценностей. Рассматриваемые нами традиционные русские кулинаронимы несут в себе символические смыслы, которые передаются из поколения в поколение в форме вербальных средств, таких как фразеологизм, пословица, поговорка. В связи с этим традиционные блюда того и иного народа отражают национально-культурную специфику: репрезентантом русской национальной кухни является хлеб. Кроме того, наименования блюд с личным именем имеют в русской кулинарной культуре долгую историю, а также выражают свои лингвистические особенности в форме сохранения мифологии, истории создания названных блюд.

Как и традиционные кулинаронимы, современные кулинаронимы также отражают лингвокультурологические ценности. Причем в них выражаются новые тенденции питания у россиян, к тому же используются культурные следы в назывании новых кулинарных изделий. При этом новыми тенденциями питания у россиян являются следующие: *ускорение процесса приготовления для создания*

быстрого питания («ужин на раз, два, три», «быстрый салат с креветками», «бутерброды “экспресс”»), *приём питания с учетом ведения здорового образа жизни* («котлеты фитнес», «треска фитнес», «печенье фитнес», «вегетарианский бургер», «пицца “Вегетариано”»), *сохранение и адаптация традиционных блюд к модернизации жизни* («борщ по-новому», «умные блинчики», «блинные мешочки»), *питание с учетом сохранения семейных ценностей* («кулич у мамы», «вспоминая мамин борщ», «папина радость»).

В разделе 3.2 рассматриваются лингвокультурологические особенности традиционных кулинаронимов в русских фразеологизмах на фоне вьетнамской лингвокультуры.

Анализ символических смыслов главного продукта в русской и вьетнамской лингвокультурах (хлеб в русской лингвокультуре и рис во вьетнамской лингвокультурной традиции соответственно), позволяет выявить сходства и различия символических смыслов риса и хлеба во фразеологизмах. Рассмотрим сходство названных лексем в следующих категориях:

- **Главный продукт как источник жизни.** В сознании вьетнамцев рис, выйдя за рамки своего первоначального значения в качестве повседневной пищи, символизирует минимальные условия для существования и жизнеобеспечения. В этом значении рис встречается в следующих устойчивых выражениях: «*cơm áo gạo tiền*» (букв. перевод: вареный рис, одежда, сырой рис, деньги), «*bát cơm manh áo*» (букв. перевод: миска с рисом, одежда), «*cơm ăn áo mặc*» (букв. перевод: Рис – чтобы есть, одежда – чтобы носить).

Для русского народа (как для вьетнамского народа – рис) источник жизни представляет собой хлеб: «Без хлеба не жить» (хлеб – основа жизни), «Без хлеба смерть, без соли смех» (хлеб – продукт для жизни), «Без денег проживу, без хлеба не проживу» (хлеб представляет гораздо большую ценность, чем деньги).

Чтобы выразить уважение к рису вьетнамцы говорят: «*cơm té là mẹ ruột*» (букв. неклеякий рис как родная мать). Тот же смысл можно встретить в русском языке: «*Хлеб – батюшка, водица – матушка*» (уважают воду и хлеб, как отца и мать). Кроме того, в русском языке почтение к хлебу выражается в следующих

фразеологизмах: «Хлеб – всему голова» (хлеб – основной продукт), «Хлеб-соль величай» (надо почитать хлеб), «Ешь пироги, а хлеб вперед береги» (всегда надо беречь хлеб), «И пёс перед хлебом смиряется» (все к хлебу уважительно относятся).

- **Главный продукт как результат труда.** Для получения риса люди прилагают огромные усилия, поэтому во вьетнамской лингвокультуре рис также может символизировать результат труда. Например, фразеологизм «*chả̃ng nễn côm chá̃o gì*» (букв. не получаются ни рис, ни каша) означает старания, которые все равно не увенчиваются успехом. В то же время фразеологизмы с компонентом «хлеб» в русском языке обозначают не результат труда, а именно отношение к труду: «Хлеб бросать – труд не уважать» (не уважать чужой труд), «Каков у хлеба, таков и у дела» (как люди относятся к хлебу, таковы они и в деле).

- **Главный продукт как показатель социального статуса человека.** Говоря о людях высокого социального статуса, вьетнамцы используют поговорки «*côm vua áo chú̃a*» (букв. рис короля, одежда князя), «*côm bạc đ̃ĩa ngà*» (букв. рис из серебра, тарелка из слоновой кости). А такие фразеологизмы, как «*côm th̃ây côm s̃ô*» (букв. рис *txau*, рис *ko*) / сем. знач.: *txau*, *ko* являются обращением к людям высокого класса); «*côm rau áo vá̃i*» (букв. рис с овощами, одежда из ткани) обозначают средний класс людей. Поговорки, описывающие людей низшего сословия, встречаются следующие: «*ẵn côm ngũõi ñẵm nh̃à ngõãi*» (букв. есть остывший рис, спать на улице), «*côm th̃ĩra canh c̃ẵn*» (букв. доедать остатки риса и супа).

В русском языке для определения социального статуса человека также можно найти фразеологизмы с компонентом «хлеб»: «Хлеба нет – и корочки в чести» (бедность), «Хлеба ни куска, так и в горнице тоска» (в семье пищи нет), «Убогий мужик и хлеба не ест; богатый – и мужика съест» (противопоставление бедных и богатых людей).

Семантические особенности главного продукта вьетнамских и русских фразеологизмов во многом совпадают. Данное совпадение позволяет предположить, как влияет главный продукт на духовную жизнь каждого из двух

народов. Кроме того, вьетнамская картина мира во фразеологизмах с компонентом «рис» имеет свои отличия в символических смыслах, которая представлены ниже:

- **Рис как символ благодарности, заслуг и взаимопомощи**
- **Рис как имущество, богатство и материальные блага человека**
- **Рис – суп: кулинарная пара, символизирующая супружеские отношения**
- **Рис как реальность, реальные возможности**
- **Рис как символ личности человека и его умений**

Изученные фразеологизмы с компонентом «кулинароним» во вьетнамском языке имеют разные символические смыслы, которые отражают мировоззрение, размышления вьетнамского народа. Выделяются следующие значения вьетнамских кулинаронимов: местные деликатесы, любовь к родине, соответствующие способы приготовления и приёма пищи, семейные взаимоотношения.

В заключении излагаются результаты исследования, теоретические и практические выводы, указывается перспектива исследования заявленной темы.

В библиографии, насчитывающей 204 источника, представлен список используемой литературы.

Приложение содержит 364 кулинаронима с выходными данными.

Основное содержание диссертации отражено в следующих научных публикациях:

Статьи, опубликованные в изданиях, индексируемых международной базой данных **Web of Science**:

1. *Ngoc Son Phan. Culinaronyms in forming lingvocultural competence in teaching Russian as a foreign language // Journal of Language and Cultural Education. Slovakia. – № 8 (3), – 2020. – PP. 01-18.*

2. *Phan N.S., Shaklein V.M. Components in Russian culinaronyms: combination of culinary and language (From material of headlines of culinary journals) // Amazonia Investiga, Columbia. – Vol 10 (41). – 2021. – PP. 43-52.*

3. *Phan Ngoc Son, Shaklein V.M. Culinaronym, the term and concept // SCTCMG 2019 International Scientific Conference «Social and Cultural*

Transformations in the Context of Modern Globalism». England. – 2019. – PP. 2596-2601.

Статьи, опубликованные в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ:

4. Фан Нгок Шон. Репрезентация времени в русских кулинаронимах (на материале названий рецептов) // Филологические науки. Вопросы теории и практики. г. Тамбов, – № 12 (09), – 2019. – С. 171-174.

5. Фан Нгок Шон. Языковые средства выражения пространства в русских кулинаронимах // Вестник Воронежского государственного университета. Серия: филология и журналистика. г. Воронеж, – Выпуск № 1. – 2020. – С. 84-85.

6. Фан Нгок Шон. Русские кулинаронимы как проявление словесного творчества в кулинарных изданиях // Вестник Российского нового университета. Серия: Человек в современном мире. г. Москва, – Выпуск № 3. – 2020. – С.123-129.

Статьи, опубликованные в других изданиях:

7. Фан Нгок Шон. Отличительные признаки кулинаронимов (по сравнению с онимов) // Материалы XV Студенческой научно-практической конференции: «Актуальные проблемы русского языка и методики его преподавания». – Москва: РУДН, 2019. – С. 46-49. (РИНЦ)

8. Фан Нгок Шон. Репрезентация категории качества в русских кулинаронимах // «Изучение и преподавание русского языка в разных лингвокультурных средах. Российский университет дружбы народов (РУДН)». – Москва: РУДН, 2019. – С. 595-602. (РИНЦ)

9. Фан Нгок Шон. Выражение категории вкусоности вьетнамского языка (на материале креолизованных текстов в социальных сетях) // Сборник статей по материалам CLXVIII международной научно-практической конференции. – Москва, 2020. – С. 115-120. (РИНЦ)

10. Фан Нгок Шон. Кулинаронимы как проявление кулинарных предпочтений у Россиян // Сборник докладов X Всероссийской научно-практической конференции: «Научная инициатива иностранных студентов и аспирантов российских вузов». – Томск.: Томский политехнический университет, 2020. С. 167-170. (РИНЦ)

11. Фан Нгок Шон. Неологизмы в русских кулинаронимах // Сборник статей по материалам ССХVIII международной научно-практической конференции. – Москва, 2021. – С. 87-89. (РИНЦ)

Фан Нгок Шон

(Вьетнам)

**ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РУССКИХ
КУЛИНАРОНИМОВ НА ФОНЕ ВЬЕТНАМСКОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРЫ**

Данное исследование посвящено лексико-семантическим особенностям русских кулинаронимов на фоне вьетнамской лингвокультуры. Изучается термин «кулинароним» посредством сравнения самого термина с терминами ономастического пространства и терминами кулинарного дискурса. В связи с этим определяется отношение между кулинаронимами и ономастикой. Характеризуются функции кулинаронимов с учётом разнообразия их источников.

Выявление кулинарных кодов, каждый из которых эквивалент одному компоненту в строю кулинаронима, позволяет объяснить роль средств выразительности в современных русских кулинаронимах. Также путём анализа репрезентанта «главного продукта» и других кулинаронимов во фразеологизмах изучаются лингвокультурологические особенности кулинаронимов с позиции вьетнамской лингвокультуры.

Материалы данной работы могут быть использованы в лекционных спецкурсах по лексикологии, переводоведению, лингвокультурологии, фразеологии и культурологии. Его результаты могут быть использованы в практике преподавания русского языка в иноязычной аудитории, в частности при обучении русскому языку вьетнамских студентов.

PHAN NGOC SON

(Vietnam)

**LEXICO-SEMANTIC FEATURES OF RUSSIAN CULINARONYMS
AGAINST THE BACKGROUND OF VIETNAMESE LINGUOCULTURE**

This study is devoted to the lexico-semantic features of Russian culinaronyms against the background of Vietnamese linguistic culture. This paper clarifies the term "culinaronym" by comparing the term itself with the terms of onomastic space and the terms of culinary discourse. In this regard, the relationship between culinary and onomastics is determined. The functions of culinaronyms are characterized taking into account the vast variety of their sources.

The identification of culinary codes, each of which is equivalent to one component in the culinaronym system, allows us to explain the role of means of expressiveness in modern Russian culinaronyms. In addition, by analyzing the representative of the "main product" and other culinaronyms in phraseological units, the linguocultural features of culinaronyms are studied from the point of view of Vietnamese linguoculture.

The materials of this work can be used in special lecture courses on lexicology, translation studies, linguoculturology, phraseology and cultural studies. Its results can be used in the practice of teaching the Russian language in a foreign-language audience, in particular when teaching the Russian language to Vietnamese students.