

## К ВОПРОСУ О СТРУКТУРНО-СЕМАНТИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЯХ КУЛИНАРНОЙ ЛЕКСИКИ

На современном этапе развития общества еда – это не просто средство поддержания жизненных сил, но также и особый вид социальной активности. В кафе и ресторанах люди встречаются с друзьями, в путешествиях пробуют ранее незнакомые блюда, в сети смотрят обзоры на различные сервисы доставки еды и т. д. Таким образом, еде, которая занимает особое положение в структуре современного общества, уделяется существенное внимание со стороны исследователей из разных научных сфер. Большинство номинаций мотивированы синонимичными глаголами *есть* (кушать, смаковать и т. п.) и *пить* (утолять жажду, насыщаться), т. е. такими глаголами, которые в своих значениях содержат сему «процесс употребления».

В эту лексико–семантическую группу относятся следующие лексемы: *пища, еда, кушанье, питьё, яства, блюдо, напиток, закуска, сладости*, и др. Обратимся к работе А. Р. Шхумишхой «Номинации понятийной сферы «пища»: структурно–семантический и функциональный аспекты», где описывается этимологический анализ указанных лексем, образующих некую упрощённую типологию русской кухни.

«*Питьё* ‘то же, что напиток’ в современном русском языке представляет собой образование с помощью суффикса -т, а напиток ‘продукт, приготовленный для питья’ образовано с помощью приставки на-, интерфикса – т- и суффикса -ок.

*Еда* ‘то же, что пища’ исторически происходит от *ed-ti* с помощью нулевого суффикса, а в современном русском языке рассматривается как производное. *Яство* ‘еда, кушанье’ исторически образовалось путём присоединения суффикса -ств-, упрощения получившейся группы согласных *ds* и изменения начального гласного. В современном русском языке последнее слово является производным и имеет помету «устаревшее». *Пища* ‘то, что едят, чем питаются’. Исторически образовано от \**pitati* с помощью суффикса \**j-* и последующим смягчением *tj>st*’. В современном русском языке произошло переразложение основы в связи с фонетическими изменениями: существительное *пища* по–прежнему мотивировано и производно от *питать*, но трактуется как производное с помощью нулевого суффикса.

Русской кухне, как и многим другим, характерно деление на первое, второе и третье блюда. В «Книге о здоровой и вкусной пище» 1964 года читаем: «Для повышения аппетита в начале обеда рекомендуется подать закуску – салат, винегрет, сельдь и т. п. Если к обеду на первое готовят мясной суп (щи, борщ, рассольник с мясом и т. п.), то второе блюдо должно быть более легким – из овощей, круп или рыбы; наоборот, если выбирают более легкое первое блюдо (бульон с овощами или суп–пюре), то на второе готовят что-нибудь более сытное блюдо из мяса или из рыбы с гарниром. Ужин всегда предпола-

гается легким, причем принимать пищу следует не позднее, чем за два–три часа до сна. Можно рекомендовать на ужин салаты, простоквашу, яичницу, бутерброды, овощные запеканки, молоко, чай, овощные и фруктовые соки».

В рамках нашей работы мы рассмотрим только небольшую часть лексем русской кухни: первые блюда. Первые блюда в русской кухне обязательно представляют собой супы. Преимущественно это горячие блюда, однако существуют и холодные. Названия суповых блюд делятся на несколько категорий: самостоятельные номинации (или номинации по вкусовым качествам, например, солянка, рассольник), номинации, включающие ингредиенты, номинации по внешнему признаку, по особенностям употребления и номинации, мотивированные способом приготовления. Этимологически лексема «суп» восходит к французскому  *soupe*  – суп. К самостоятельным номинациям в рамках тематической группы «суп» относим щи, борщ, рассольник, солянка. Этимологически данные слова определяются вторичной номинацией. Так, по словарю М. Фасмера щи – диал. шти «похлебка из сушеной рыбы и крупы». Борщ – «похлебка из красной свеклы», укр. борщ, словен.  *brsc*  «борщевник, целебная трава», чеш.  *brst'*  растение «медведка», польск.  *Barszcz*  «борщевник», «похлебка из красной свеклы», в.-луж.  *barsc*  «целебная трава», н.-луж.  *barsc*  «борщевник». Рассольник – от рассол, рассольник, рассольник, укр. росл, род. росолу, блр. росол, болг. разсол.  *Солянка*  образовано от существительного селянка (от селянин), в словаре Фасмера – «название различных кушаний, напр. «горячая похлебка с мясом, капустой, луком и огурцами» (Даль), также «кушанье из яиц с белым хлебом», перм., вятск., возм., первонач. «крестьянская еда». Посредством этимологических и других словарей и источников нам удалось выявить примерные ингредиенты, входящие в состав данных блюд, а также происхождение (диалектное, украинское, русское). Названные номинации можно отнести к тем, что мотивированы вкусовыми качествами (рассольник в составе имеется огуречный рассол, солянка – колбасные соления и т.д.).

«Суп» – наименование тематической группы, включающей различные наименования. Так, помимо самостоятельных номинаций, сюда входят и те, что лингвистически содержат ингредиент, входящий в состав блюда. Например: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи из капустной рассады, борщ классический, борщ грибной с черносливом, свекольный суп, ботвинья, луковник, суп из щавеля, суп с цветной капустой, суп с брюссельской капустой, суп из овощей, суп картофельный, суп картофельный со свежими грибами, суп картофельный с головизной, суп картофельный с крупой, лапша, суп картофельный с вермишелью, суп гороховый, суп из фасоли, суп из фасоли с картофелем, суп из фасоли с лапшой, суп из красной фасоли, суп с мясными консервами, суп с рыбными консервами, прозрачный мясной суп (бульон), суп (бульон) из кубиков, суп (бульон) из дичи, суп (бульон) с манной крупой, суп (бульон) с рисом, суп (бульон) с кореньями и рисом, суп (бульон) с кореньями и зеленью. Название  *супа-пюре*  не является исконно русским, но такой вариант приготовления присутствует в русской кухне. Так, вариации супа-пюре номинативно зависимы от ингредиента, входящего в состав блюда.

Например, суп–пюре из картофеля, суп–пюре из тыквы, суп–пюре из моркови, суп–пюре из стручков фасоли, суп–пюре из цветной капусты, суп–пюре из овощей, суп–пюре из помидоров, суп–пюре из салата, суп–пюре из шампиньонов или белых грибов, суп–пюре из зелёного горошка, суп–пюре из риса, суп–пюре из фасоли или гороха, суп–пюре из консервированной кукурузы, суп–пюре из печенки, суп–пюре из курицы, суп–пюре из дичи, суп–пюре из рыбы, суп–пюре из консервированных крабов. В тематическую группу *супы* входят и молочные варианты: молочный рисовый, молочный с запечённым рисом, молочный с перловой крупой, молочный с картофельными клецками, молочный с овсяными хлопьями. Русская кухня включает и супы из ягод и фруктов – из вишен с варениками, из вишен с рисом, из клюквы и яблок, из смородины и персиков, из абрикосов и яблок, из свежих ягод, из абрикосов или из персиков, из сушеных фруктов, фруктовый с мучным или крупяным гарниром, из яблок, из смородины или клюквы с манной кашей. В данном перечне указаны номинации, обусловленные преимущественно ингредиентами, которые входят в состав того или иного блюда. Следует отметить, что в названии указывается ключевой ингредиент, а не дополнительный, что делает блюдо уникальным и показывает его отличие от похожих блюд.

Важной частью русских супов являются холодные супы на хлебном квасе или свекольном отваре, например, окрошка овощная или суп–холодец. Окрошка получила свое наименование по способу приготовления (крошить), как и суп–холодец (холодный суп). Номинации супов, мотивированные внешними признаками, немногочисленны: щи зеленые, прозрачные супы. По способу употребления встречается только похлебка, а по способу приготовления немного больше вариантов, в частности, окрошка, суп–пюре. Можно сделать вывод, что среди номинаций русских супов преобладают те, что мотивированы ингредиентом, входящим в их состав.