

Белгородский государственный  
национальный исследовательский университет

А.П. Седых, А.М. Ааматов,  
Л.Р. Ермакова

# ГЛЮТТОНИМИЯ И НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР РУССКИХ И БРИТАНЦЕВ

Монография



Белгород  
2013

УДК 81'27  
ББК 81.006.3  
С 28

Рецензенты:

доктор филологических наук, профессор,  
член-корреспондент РАН *В.А. Виноградов*  
доктор филологических наук, профессор *С.И. Гарагуля*

**Седых А.П.**

С 28

Глюттонимия и национальный характер русских и британцев: моногр. / А.П. Седых, А.М. Амагов, Л.Р. Ермакова. – Белгород: ИД «Белгород», 2013. – 232 с.

ISBN 978-5-9571-0610-4

В монографии обобщены сведения о способах номинации продуктов питания, напитков и точек питания в русской и британской лингвокультурах. Представлена авторская типология прагматонимов и их роли в выявлении черт национального характера. Приведены данные о глюттонимических манифестациях менталитета русских и британцев. Рекомендуются специалистам-филологам, студентам, магистрантам, аспирантам в области семиотики текста и коммуникации.

УДК 81'27  
ББК 81.006.3

ISBN 978-5-9571-0610-4

© Седых А.П., Амагов А.М., Ермакова Л.Р., 2013  
© Белгородский государственный университет  
национальный исследовательский, 2013

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение</b>		4
<b>Глава 1.</b>	<b>Теоретические предпосылки исследования глотто- нического дискурса в соотнесении с феноменом национального характера</b>	9
1.1.	Глоттонический дискурс и характерология как объекты исследования в науке о языке	12
1.2.	Лингвосемиотические принципы выявления черт национального характера	18
1.3.	Языковая картина мира и национальная гастрономия	26
1.4.	Основополагающие архетипы нации и культуры питания	34
1.5.	Типологические характеристики прагматонимов	43
1.6.	Универсальные и национально-культурные особенности глоттонической номинации	48
1.7.	Выводы	56
<b>Глава II.</b>	<b>Этнокультурные особенности густативной вербализации национального менталитета в русской и британской лингвокультурах</b>	58
2.1.	Прагматонимы группы «продукты питания» и национальная концептосфера	58
2.1.1.	Номинанты группы «каша-porridge»	72
2.1.2.	Номинанты группы «хлеб-bread»	78
2.1.3.	Номинанты группы «мясо-meat»	89
2.2.	Национальная психология в зеркале наименований напитков	100
2.3.	Прагматонимы группы «точки питания» России и Великобритании	104
2.4.	Гастрономия в текстах национальной художественной литературы	111
2.5.	Лингво-гастрономическая характерология русских и британцев	127
2.6.	Выводы	138
<b>Заключение</b>		142
<b>Литература</b>		146
<b>Список принятых сокращений</b>		169
<b>Приложения</b>		171

## Введение

В последние десятилетия неотъемлемым элементом повседневного существования человека становится межкультурное общение, проявляющееся в специфике межъязыковой коммуникации. В свете современных тенденций глобализации общества возрастает не только роль иностранных языков, но и роль конструктивного восприятия национальных культур.

В процессе межъязыковых контактов человек сталкивается с восприятием иных культур, необходимостью пополнения знаний о культуре конкретных наций из множества источников – наук о человечестве и обществе, таких как история, психология, искусствоведение, философия и ряда других. И, конечно, наши знания о культуре черпаются и из обыденной жизни, состоящей из разнообразных потребностей человека: физиологических, социальных, личностных.

Одной из фундаментальных физиологических потребностей человека является необходимость в пище. По мнению американского психолога А. Маслоу, нужда в пище представляет собой базовый уровень физиологической конституции человека [Maslow 1987, 15-16]. Человечество не может жить без пищи, однако у представителей каждой нации имеются свои собственные комплексы вкусовых предпочтений, которые находят своё воплощение в соответствующем языковом и текстовом материале: гастрономической терминологии, рецептах национальной кухни, меню, кулинарных статьях и пр. Каждый приведенный лексический или текстовый материал из данной области человеческой деятельности предоставляет собой неисчерпаемый источник для выделения способов вербализации доминантных черт национального характера.

Прагматонимы как группа номинативных единиц изучались в различных аспектах и на материале ряда языков: русского [Романова 2007; Исакова 2008], немецкого [Быкова 2005], английского [Захаров 2008], русского и чешского [Рябова 2005]. Выявление же черт национального характера в рам-

ках прагматонимов группы «продукты питания» в русском и английском языках не становилось объектом специальных исследований.

Итак, актуальность избранной темы определяется следующими факторами:

1) лингвокультурное моделирование характерологических черт нации – одно из основополагающих направлений современной филологии;

2) доминантные черты национального характера отражаются в семантике языка и языковых фактов, при этом специфика их выявления остаётся до настоящего времени малоизученной;

3) кросс-культурное изучение этнокультурной составляющей глуттонических прагматонимов русского и английского языков в отечественной и зарубежной лингвистике не проводилось.

Цель работы состоит в системном исследовании и описании гастрономических текстов в русском и английском языках с точки зрения выявления соответствий с параметрами национального характера рассматриваемых лингвокультурных сообществ.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих задач:

1. Проанализировать природу глуттонического дискурса и прагматонимов и их трактовки в современной филологии.

2. Описать типологические характеристики прагматонимов и национально-культурную специфику глуттонической номинации.

3. Изучить специфику соотношения прагматонимов группы «продукты питания» и национальной концептосферы.

4. Выявить языковые средства, обозначающие гастрономические предпочтения в русской и английской лингвокультурах.

5. Определить семиотические корреляты между номинативными единицами и характерологическими признаками в рассматриваемых языках и лингвокультурах.

6. Проанализировать и описать глуттонические вкрапления в текстах русских и британских авторов.

7. Разработать лингво-гастрономическую характерологию русских и британцев.

В работе выдвигается гипотеза, которая может быть представлена в виде следующих позиций:

1) язык гастрономии в своих номинативных структурах соотносится с сущностными признаками национального характера и коммуникации;

2) этнокультурная специфика лингво-гастрономических корреляций обусловлена доминантными культурными параметрами русского и английского социумов.

Объектом исследования избраны лингвокультурные корреляции языка и национального характера.

Предмет исследования – способы вербализации черт национального характера русских и англичан в глуттоническом дискурсе.

Методологическую базу исследования составили:

- труды учёных, представляющих языковую систему в максимальной приближённости к человеку: Н.Д. Арутюновой, Ю.Д. Апресяна, Э. Бенвениста, Г.И. Богина, Л.С. Выготского, А.А. Деркача, В.И. Карасика, Ю.Н. Караулова, Е.С. Кубряковой, В.П. Нерознака, Ю.Е. Прохорова, Ю.С. Степанова, А.П. Седых, О.Б. Сиротининой, И.А. Стернина, С.Г. Тер-Минасовой, Б. Уорфа, Л.Л. Фёдорова, В.И. Шаховского, J.V. Carroll, M.A.K. Halliday;

- труды отечественных и зарубежных лингвистов, посвящённые исследованиям в области теории языка, лингвокультурологии и лингвистики: Н.Ф.Алефиренко, Р. Барта, Т.А. Ван Дейка, В.Ф. Васильевой, А. Вежбицкой, В.В. Виноградова, С.Г. Воркачёва, В.В. Воробьёва, В.Г. Гака, И.Н. Горелова, И.А. Де Куртэне Бодуэна, С.О. Карцевского, В.Т. Клокова, Ю.М. Лотмана, А.Р. Лурии, В.А. Масловой, Н.Н. Мироновой, А.В. Олянича, А.Б. Пеньковского, А.А. Потебни, К.Ф. Седова, Э. Сепира, Т.Н. Снитко, Ф. Соссюра, В.Н. Телия, Е.В. Темновой, Р.М. Фрумкиной, У.Л. Чейфа, К.Г. Юнга, О.Е. Яковлевой, G. Cook, G. Kress, J. Kristeva, J. Lyons;

- исследования Е.М. Величко, Н.Д. Голева, С.В. Захарова, К.О. Касьяновой, И.С. Кона, О.А. Корнилова, К. Леви-Стросса, Д.С. Лихачёва, В.В. Похлёбкина, О.С. Соиной, А.В. Суперанской, Н.П. Ульяновой, В.В. Усачёвой, Т.Н. Химуниной, в которых рассматриваются терминологическая номинация, прагматонимы, глуттонические номинации и особенности национального менталитета.

Научная новизна исследования заключается в лингвосемиотическом подходе к рассмотрению глуттонических номинаций в их корреляции с менталитетными характеристиками русской и британской лингвокультур. Новым также является моделирование типологических параметров лингвогастрономической характерологии русских и британцев.

Теоретическая значимость научного сочинения состоит в том, что работа вносит вклад в изучение гастрономического фрагмента национальной языковой картины мира и концептосферы, а также в дальнейшую разработку положений теории языка, лингвокультурологии и лингвистики, в исследование сферы характерологического описания языковых данных в национальных лингвокультурах.

Практическая значимость исследования видится в том, что его результаты могут быть использованы в практике преподавания русского и английского языков в средних учебных заведениях, высшей школе, а также при подготовке вузовских лекционных курсов и семинарских занятий по сопоставительным аспектам русского и английского языков, теории межкультурной коммуникации, теоретических курсов по проблемам изучения языковой личности.

Авторы ставят целью доказать следующие положения:

1. Глуттонические прагматонимы в национальных языках обладают как универсальными, так и национально-культурными признаками.

2. Глуттоническая номинация в русской и английской лингвокультуре выполняет ряд функций, связанных со способами идентификации, семиотическими моделями отражения гастрономической действительности, комплексом аксиологических характеристик.

3. Интерпретационное поле прагматонимов «еда-пища» / «food», синонимов, квалификативов, паремии и фразеологии вербализуется как в русском, так и в английском языках при помощи субстанционального (вещного) типа номинации с преобладанием перцептивного признака. В русском языке преобладающими выступают эмоциональные параметры, в английском – прагматические.

4. К типологическим признакам русского менталитета, отражающимся в способах номинации глуттонических прагматонимов, относятся: хлебосољство, максимализм и радикализм, морализаторство, фатализм, мечтательность. Обще британские параметры характера, передаваемые номинантами того же типа: традиционализм, сдержанность коммуникации, здравый смысл, английский юмор, этноцентризм.

Материалом для исследования послужили лексемь, связанные с глуттонической тематикой, выписанные из русских и британских словарей (двухязычных, толковых, словарей синонимов, словарей сленга). Широко использовались языковые данные русских и британских кулинарных сайтов. Авторская картотека, собранная методом сплошной выборки, насчитывает около 1800 лексических единиц.

Для решения поставленных задач были использованы следующие методы: описательный метод, интерпретационный метод, элементы кросс-культурного анализа, методы лингвосомиотического моделирования, методы концептуального анализа, метод тематического обобщения, метод сплошной выборки.



## Глава I

### Теоретические предпосылки исследования глуттонического дискурса в соотнесении с феноменом национального характера

В свете современных глобалистических тенденций возрастает не только роль иностранных языков, но и конструктивное восприятие национальных культур. Усиливается интерес к изучению языка и языковой личности в их взаимосвязи с феноменом национальной культуры.

Современные филологические исследования все более активно смещают поле своей деятельности в сферу антропологического аспекта языка, где актуальным для лингвистики становится реализация в языке «человеческого фактора» [Кубрякова 1994], а приоритетным направлением – концепция языковой картины мира.

На современном этапе развития общества, в условиях глобализации остро встает вопрос о том, как сохранить национальное своеобразие и не свести достижения отдельных культур к универсальной монокультуре. Решение вопроса можно отыскать в изучении ментальных механизмов, отраженных в языке нации, а также в природе формирования национального характера. Все это можно проследить на языковых трансформациях, так как наши представления об окружающем мире в большей степени выражаются лингвистическими средствами.

Национальный характер – совокупность наиболее устойчивых для данной национальной общности особенностей эмоционально-чувственного восприятия окружающего мира и форм реакций на него. Выражаясь в эмоциях, чувствах, настроениях, национальный характер проявляется в существующих языковых формах.

Следует подчеркнуть, что изучение «народной индивидуальности» сопряжено с большими трудностями в силу наличия национальной самобытности, специфического склада мышления и поведения. В понятии национального типа, по мнению Н.Бердяева, «невозможно дать строго научного опреде-

ления». Всегда есть что-то «непостижимое до конца, до последней глубины» [Бердяев 1997, 37].

Проблемы национального характера давно являются предметом разно-сторонних научных исследований. Первые серьезные попытки были пред-ставлены в рамках сложившейся в середине XIX века в Германии школы психологии народов [В.Вундт, М.Лацарус, Х.Штейнталь]. Движущей силой исторического процесса, считают представители этого направления, является народ, или «дух целого», выражающий себя в религии, языках, искусстве, мифах, обычаях.

В середине XX века, исследуя явление национального характера, аме-риканские этнопсихологии – Р.Ф. Бенедикт, А. Кардинер, Р. Линтон, Р. Мертон – выделяли в каждой нации «базисную личность», которая объ-единяет общие национальные черты личности и характерные черты нацио-нальной культуры.

На сегодняшний день не существует какого-либо целостного направле-ния в изучении национального характера. Однако нидерландские ученые Х. Дуийкер и Н. Фрийд, обобщив все имеющиеся точки зрения, предлагают следующую классификацию:

1. Национальный характер понимается как проявление определенных психологических черт, характерных для всех членов именно этой нации. Это распространенная, но уже достаточно редко встречающаяся в науке концеп-ция национального характера.

2. Национальный характер определяется как «модальная личность», т.е. как относительная частота проявления среди взрослых членов какой-либо нации личностей определенного типа.

3. Национальный характер может пониматься как «основная структура личности», т.е. как определенный образец личности, доминирующей в куль-туре данной нации.

4. Национальный характер может пониматься как система позиций, ценностей и убеждений, разделяемых значительной частью данной нации.

5. Национальный характер может определяться как результат анализа психологических аспектов культуры, рассматриваемых в определенном, особом месте.

6. Национальный характер рассматривается как интеллект, выраженный в продуктах культуры, т.е. в литературе, философии, искусстве и т.п. [цит. по Деркач 2004].

Национальный характер не является величиной постоянной. Данная величина меняется, хотя и медленно. Черты, которые нами воспринимаются как специфические черты национального характера, являются продуктами не только определенных исторических условий и культурных влияний, но и языковых особенностей коммуникативного поведения.

Проблема взаимоотношения языка и национального характера народа исследуется уже не одно десятилетие, но наибольшую актуальность она приобрела в XX веке в период активной интеграции наук. В настоящее время исследованиями в этой области занимается этнолингвистика, социоллингвистика, когнитивная лингвистика и лингвокультурология.

Язык обладает способностью воздействовать на формирование и развитие народной культуры, которая персонализируется как личность. Отсюда вытекает аспект актуальности изучения взаимодействия языка, культуры и личности.

Лингвокультурология описывает язык в русле особенностей его носителей, национального мышления и национальной культуры. Исследования в области лингвокультурологии соответствуют общей тенденции современной лингвистики – переходу от лингвистики «имманентной», структурной к лингвистике антропологической, которая рассматривает явление языка в тесной связи с человеком, его мышлением, духовно-практической деятельностью.

В лингвистике последних десятилетий всё более актуальным становится использование этноцентрического подхода к анализу языковых данных. На первый план выходит осмысление языковой семантики через систему концептов и категорий объективно существующих предметов и явлений.

Одним из способов изучения поведения человека становится изучение потребления как дискурса. Проявлять же интерес к пище как предмету культурологического анализа представители гуманитарных наук начали лишь в конце XX века, когда стали говорить о социологии культуры. Одним из первых среди учёных, которых заинтересовала пища как дискурсивный феномен, был К.Леви-Стросс, считавший, что кухня общества – это язык, и с помощью языка общество транслирует свою структуру [Леви-Стросс 2006]. Интерес к данному феномену проявляли и Ролан Барт, размышлявший о семиотике рекламы продуктов питания и поваренных книг, и П.Бурдьё, исследовавший потребление пищи с точки зрения вкусовых форм [Барт 2000; Бурдьё 2001].

Говоря о национально-культурной специфике глоттонии, следует отметить, что именно национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятий создаётся национальная кулинария. Взаимное влияние национальных кухонь друг на друга всегда имело и имеет место, так как кухня не является чем-то замкнутым, застывшим раз и навсегда. Но это взаимное влияние не исключает самобытности каждой из национальных кухонь. При этом специфические для каждой лингвокультуры признаки глоттонического дискурса могут быть выделены не только на уровне номинантов потребляемых продуктов, но и во фразеологии, паремии, фольклорном языковом материале.

### **1.1. Глоттонический дискурс и характерология как объекты исследования в науке о языке**

Любой объект изучения требует наметить эпистемологические границы толкования терминологии, применяемой при анализе исследовательского материала. Глоттонический дискурс в этом смысле не составляет исключения.

Термин «дискурс» в языкознании имеет бесконечное количество трактовок.

Так, Э. Бенвенист [1974] рассматривает «дискурс» как речь, вложенную рассказчиком в уста персонажа, и подчеркивает объективность рассказа и субъективность дискурса.

Как отмечает У. Чейф, «дискурс многосторонен, и достаточно очевидна ограниченность любых попыток отразить его моделирование, сведя дискурс к одному или двум измерениям» [Чейф 1996, 49 цит. по Кубрякова 2000, 9].

Многие лингвисты выделяют динамичный, подвижный характер дискурса, его коммуникативную направленность, социальную и идеологическую обусловленность [Барт 1994]. В своё время Н.Д. Арутюнова определила дискурс как «речь, погруженную в жизнь» [Арутюнова 1990, 137], заложив тем самым основы деятельностного подхода к его изучению.

На основе разработок У. Чейфа Н.Н. Миронова даёт следующее определение дискурса: «Дискурс – это речевой поток, язык в его постоянном движении, вбирающий в себя всё многообразие исторической эпохи, индивидуальных и социальных особенностей как коммуниканта, так и коммуникативной ситуации, в которой происходит общение. В дискурсе отражается менталитет и культура как национальная, так и индивидуальная, частная» [Миронова 1997, 9].

Глоттонический или гастрономический дискурс, как и дискурс вообще, является сложным коммуникативным явлением, обладающим дифференциальными особенностями, которые одни ученые связывают с продуктом речевого действия с присущей ему смысловой однородностью, актуальностью (уместностью), привязанностью к определенному контексту, жанровой и идеологической принадлежностью [Т.А. ван Дейк, В. Кинч, В.З. Демьянков, А.Е. Кибрик, И.М. Кобозева, W. Chafe, W. Labov], а другие [О.В. Александрова, Е.С. Кубрякова, В.В. Красных] отождествляют с вербализованной деятельностью и присущей ей соотнесенностью с целым слоем культуры, социальной общности и даже с конкретным историческим периодом [Темнова 2004, 24].

Глоттонический дискурс соотносится с языковым отражением физиологических потребностей человеческого организма в области пищевых пред-

почтений. В этом смысле мы разделяем точку зрения А.В.Олянича, который описывает различные функции глоттонии в массово-информационном дискурсе (гедонистическую, когнитивную, лингвосомиотическую, презентационную) [Олянич 2007]. При этом ученый верно замечает, что «пища – есть не что иное, как 1) когнитивная система, представляющая собой конгломерат ценностных и культурных доминант, связанных между собой общей идеей глоттонии, т.е. потребления и поддержания жизни *Homo Consummatus* – Человека Потребляющего; 2) особая знаковая система, состоящая из достаточно чётко иерархизованных знаков, имеющих свою особую лингвистическую интерпретацию» [Олянич 2003, 168]. Иначе говоря, глоттонический дискурс рассматривается как один из процессов коммуникативной деятельности, обусловленной когнитивно-знаковой природой данного феномена.

Нельзя не учитывать и этнокультурную составляющую глоттонического дискурса, так как «в ядре своем каждый народ остается самим собой до тех пор, пока сохраняется особенный климат, времена года, пейзаж, национальная пища ... – ибо они непрерывно питают и воспроизводят национальные склады бытия и мышления» [Гачев 1988, 430].

В данном русле нам близко мнение А.Ю.Земсковой о том, что «гастрономический дискурс отражает особенности культуры разных стран и, следовательно, обладает национально-культурной спецификой, а «еда, пища» выступает как многомерное смысловое образование, включающее ценностную, образную и понятийную стороны, образование, предопределяющее само существование этнокультуры, формирующее её лингвосомиотическую систему и систему коммуникации» [Вуз культуры и искусств в образовательной системе региона: материалы Пятой всерос. электрон. науч.-практ. конф.: [сайт]. URL: [http://www.acis.vis.ru/8/1/1\\_7/zemskova.htm](http://www.acis.vis.ru/8/1/1_7/zemskova.htm)].

Глоттонический дискурс может рассматриваться в процессуальном аспекте как акт семиозиса и в данном аспекте обладает неисчерпаемым потенциалом для выявления сущностных черт национального менталитета. В этом смысле гастрономические предпочтения любой нации могут трактоваться в

качестве двусторонней знаковой системы, как на уровне самих явлений, так и на уровне их оязыковлённых отражений. Речь здесь идёт о сопряжении семиотики и лингвистики – лингвосемиотике. Лингвосемиотический подход непосредственно связан с характерологическими признаками коммуникации.

В психологии под термином «характерология» изначально понимается учение о характере [Банзен 1867; Клагес 1910; Юнг 1991]. Постепенно термин «характер» заменяется термином «личность» [Мейли 1975; Леонгард 1989].

В лингвистике характерологические исследования формировались в рамках деятельности Пражского лингвистического кружка, возглавляемого В.Скаличкой, согласно концепции которого устойчивость языковых структур предопределяется совокупностью взаимообусловленных признаков, что связано с типологией и характером языка [Скаличка 1989].

С точки зрения В.Матезиуса, характерология интересуется индивидуальной организацией языковых структур, рассматриваемой в широком спектре взаимосвязей и взаимозависимостей [Матезиус 1989].

Одной из первых об интерпретативном подходе к изучению характерологических свойств языка заявила В.Ф.Васильева. По мнению учёного, «сопоставительное изучение языков на характерологической основе позволяет выявить не только чисто структурные различия, касающиеся плана выражения, но также и различия в интерпретации передаваемой информации, в характере объективации мыслительного содержания» [Васильева 2001, 15]. Одним из примеров различий в сопоставляемых языках может стать их деривационный потенциал на уровне лексики, морфологии, синтаксиса. Данные различия могут манифестироваться в денотативном, сигнификативном и прагматическом аспектах анализируемого языкового материала.

Как видим, в последние десятилетия характерология всё чаще рассматривается как экспликативная дисциплина. В этом смысле предлагается трактовать данный термин в русле объяснения сущностных признаков национальной языковой личности, в частности – как одного из векторов национального менталитета или типологических черт национального характера.

Данная категория очень близка выдвигаемому В.И.Карасиком понятию «лингвокультурного типажа» как «узнаваемых образов представителей определённой культуры, совокупность которых и составляет культуру того или иного общества» [Карасик 2007, 227].

Устойчивый характер национальных черт языковой личности отражается в глуттоническом дискурсе, так как состояние пищевых ресурсов и процессы их переработки и потребления для каждой нации обусловлены относительно жёстко фиксированным набором потребительских стандартов. Глуттоническая система лингвокультуры отражается также в институциональном дискурсе, который стремится использовать пищевые ресурсы для удержания власти: «вследствие этого в любой лингвокультуре существует развитая система лингвосемиотических знаков-глуттонимов, которые зачастую используются в качестве знаков-идеологем. Социальная дифференциация еды, то есть еды, ориентированной на разные социальные группы, осуществляется по нескольким параметрам, среди которых выделяется социальное и имущественное положение» [Захаров 2008, 8].

Избираемая структура глуттонического дискурса обладает определённым набором этнокультурных признаков, так как разные языки отражают собственные «индивидуальные» предпочтения в плане логики, семантики и стратегии достижения целей гастрономической коммуникации. Это выражается в специфике конфигураций семантических компонентов высказывания в национальных языках, в частности – в русском и английском. Глуттонические пресуппозиции служат структурной основой реализации ценностных установок в речевом поведении и коммуникации.

Глуттонические пресуппозиции трактуются как не вызывающие сомнения вкусовые комплексы (отражаемые в языке), на которые однозначно реагируют представители одной и той же культуры. Речь идёт о национальных стереотипах русских и англичан относительно своих вкусовых пристрастий, а также о кухнях других народов. При помощи конструирования глуттонических пресуппозиций исследователь может узнать об аутентично-



сти вкусовых предпочтений индивида и культуры. В дополнение к эпистемологической значимости моделирования пресуппозиций можно говорить о дидактической ценности подобных операций, в результате которых появляется возможность освоить представления как о нынешней ситуации, так и об общих «правилах жизни» нации в данной области.

Так, следующие высказывания глуттонической тематики обладают конкретным пресуппозиционным потенциалом:

<b>Высказывание</b>	<b>Пресуппозиция</b>
<i>Как они могут есть эту овсянку?</i>	Англичане не разбираются в еде.
<i>Нужно пить, наслаждаясь букетом напитка, а так (залп) пьют только русские.</i>	Русские не умеют пить.
<i>В английской кухне много традиционных блюд.</i>	Англичане привержены традициям.
<i>Англичане едят, сверяя время со стрелкам Биг Бена.</i>	Английские черты характера: размеренность, упорядоченность, консерватизм.
<i>Англичане работают поварами в аду, ибо все, что ими приготовлено, способно отравить истинного гурмана (шутка французов).</i>	Англичане не умеют готовить.
<i>Швейцарский сыр отличается от камамбера несколько лучшей вентиляцией.</i>	Французский сыр имеет неприятный запах.
<i>Быстрое питание кончается медленной похоронной процессией.</i>	Не питайтесь в забегаловках и фаст-фудах.
<i>A meal without cheese is like a beautiful woman with only one eye ('Еда без сыра похожа на одноглазую красавицу').</i>	Сыр – неотъемлемая часть хорошего обеда.
<i>Good painting is like good cooking; it can be tasted, but not explained ('Хорошая живопись – как хорошая кухня; можно попробовать, но трудно объяснить').</i>	Хорошая кухня – тайна.
<i>Foreigners cannot enjoy our food, I suppose, any more than we can enjoy theirs. It is not strange; for tastes are made, not born ('Я полагаю, иностранцы не могут наслаждаться нашей пищей более, чем мы можем наслаждаться их пищей. Это не удивительно, так как вкусы формируются, а не передаются при рождении').</i>	Вкус надо воспитывать.

Данный материал представляет интерес для выявления концептуальной типологии и аксиологического аспекта глоттонии на уровне дискурса. В нашей работе афоризмы, цитаты, отрывки из диалогов рассматриваются в качестве иллюстративного материала к прагматонимам, отражающим национальную культуру пищевого потребления и отношение (стереотипы) представителей одной лингвокультуры к данной области экзистенции в других культурах.

Итак, глоттонический дискурс трактуется как форма реализации национального языка в динамике текстовой организации речи в русле коммуникации, связанной с процессом потребления продуктов питания. Коммуникативная ситуация потребления пищи этнокультурно обусловлена и имеет характерологические параметры, по которым могут быть идентифицированы менталитетные признаки нации. Глоттоническая составляющая дискурса базируется в первую очередь на глоттонической лексике, которая выступает в качестве ключевого материала для выявления признаков национального характера.

## **1.2. Лингвосемиотические принципы выявления черт национального характера**

Ментальная реконструкция действительности осуществляется на основе языковой обработки сознанием внешних сигналов и оформляется в виде языковой картины мира, выступающей в качестве одной из моделирующих систем этнокультуры и, в частности, национального характера. Рассматривая язык как регулирующий механизм коммуникативного поведения, целесообразно определить лингвистические основы выявления признаков национального менталитета.

По мнению А.П. Седых, задачи языкового отражения и выявления черт национального характера должны решаться на основе следующих принципов:

1. Национальный менталитет манифестируется в языке и обладает устойчивостью параметрических характеристик.

2. Параметрические признаки национального характера могут быть выделены на всех уровнях языковой реализации.

3. Любой вид дискурса объединяет всех носителей языка по принципу единства базовых когнитивных и коммуникативных параметров национальной лингвокультуры.

4. Лингвистические методы изучения корреляций национального характера и дискурса являются приоритетными. При этом используются данные разнообразных отраслей науки о языке: когнитивной лингвистики, этнолингвистики, психолингвистики, лингвокультурологии и т.д. [Седых 2008].

Вышесказанное предполагает, что национальный характер рассматривается А.П. Седых в контексте соотнесенности со знаковой системой национального языка. Иными словами, можно сказать, что национальный характер гипостазирован в коммуникативном акте и в определённой мере сам становится «знаком» языковой культуры.

Современная лингвистика не даёт исчерпывающего толкования термина «знак». Начиная с Ф. Де Соссюра, который выделяет базовые свойства языкового знака (функциональность, произвольность, линейность – см. Ф. Де Соссюр 2009), и заканчивая учеными пост-соссюрианской эпохи [Бенвенист 1974, Hjelmslev 1971, Kristeva 1981], теория языка не решает логико-коммуникативных противоречий языка, «отсутствующих в целостности языкового восприятия говорящего, внутри культуры как субъекта *«автокommunikации»* [Лотман 2000, 163-165]. По мнению А.Н. Соловьёва, термин «знак» представляется слишком масштабным и в то же время не дающим ответа на вопрос: почему одни и те же компоненты языка могут использоваться и в формально-логических, и в культурологических языковых моделях [Соловьёв 2004, 28].

Для разрешения вышеприведенных противоречий целесообразно отказаться от традиционно жёсткой дихотомии «язык / речь» и объединить усилия двух дисциплин: теории языка и теории коммуникации. Данная постановка проблемы требует непосредственного включения носителя националь-

ной лингвокультуры (языковой личности) в схему анализа взаимодействия языка и культуры.

С точки зрения семиологии, языковая личность, как и языковой знак, носят обобщающий характер, так как «язык служит не только средством общения между всеми членами лингвистической общности, но является средством выражения индивидуальности, которая не может быть полностью сведена к социальным характеристикам» [Карцевский 1965, 87].

Культура рассматривается в качестве этнического субстрата в семантике лингвистического знака, реализующего свой семиотический потенциал в русле тенденций языкового поведения (поведенческих установок, ориентиров). Под этностратом понимаются актуализируемые в речи языковые параметры, ориентированные на национальный способ членения реальности [Седых 2004].

При употреблении любого языкового материала национальный коммуникант должен внести в его восприятие деятельность интеллекта. Работа интеллекта в большой степени определяется наличием так называемой «общей памяти» (в нашем случае этнокультурной, в частности гастрономической) и коррелирует с определенным набором языковых и культурных кодов. В рамках нашей работы уместно говорить о существовании гастрономических образов, закреплённых в национальном языке.

Гастрономический образ этноцентричен. В этом смысле мы разделяем мнение А.П. Седых о том, что формирование данного образа подчиняется следующим когнитивно-коммуникативным законам:

1. Потенциальная смысловая избыточность языкового знака формирует семантический зазор, в пространстве которого создаются денотативно-сигнификативные конструкты, связанные гастрономической семантикой на уровне типовых представлений.

2. Ряд новых денотатов структурируется в целостное представление, которое воссоединяет в себе несколько ассоциативных цепочек и образуется на их пересечении. Происходит наращивание элементов содержания в единое семиотическое пространство ещё неоформившегося образа. Эта фаза связана с формированием коннотативных смыслов.

3. Исходный референт обозначается повторно новым знаком, означаемое которого связано с первым отношением смежности. Это этап смещения и фиксации образа [Седых 2004].

Такого рода трансформации существуют в языковой практике и реализуются, например, в виде тропов и риторических фигур. Вместе с тем эти механизмы суть универсальные механизмы формирования суждения и обозначения, функционирующие как на уровне отдельных слов, так и на уровне дискурса. Механизмы универсальны, но семантические конфигурации, формирующие гастрономический образ, национальны и обусловлены системно-структурными особенностями языков – русского и английского. Системно-структурная организация национального языка формирует динамическую архитектуру дискурса. При этом сам дискурс, сохраняя архаические структуры, наращивает новые конфигурации семантических компонентов в соответствии с интеллектуальными, физиологическими, эстетическими, а в нашем случае – глуттоническими потребностями коммуниканта.

В практическом сознании носителей языка сформирован обобщённый «образ» гастрономии, принятый в данном лингвокультурном сообществе. При этом каждый индивид имеет собственный вариант данного образа. Индивидуальные особенности характера, которые находят своё отражение в глуттоническом дискурсе, не являются предметом изучения данной работы. Нам интересен, прежде всего, человек как языковая личность (русский и англичанин) на уровне коллективного, собирательного образа нации, а также проявление обобщённых черт национального характера в гастрономических образах (ассоциациях, символах) соответствующего языкового материала.

В работе мы придерживаемся следующей операциональной схемы для выявления сущностных признаков языковой личности как русского, так и англичанина:

1. Базовый концепт.

Первый этап выделения базового концепта на основе описания и анализа когнитивных способов вербализации. Основной критерий – количество

номинантов идентичного типа. Без исследования элементов глуттонической концептосферы не обойтись, так как «концепты составляют фундаментальную основу картины мира и понимаются как дискретные содержательные единицы ментального лексикона, отражающие предметы и явления реального или идеального мира, хранимые в национальной памяти носителей языка в вербально обозначенном виде, служащие для передачи информации об окружающем мире, определяющие национальное своеобразие языковой картины мира» [Труды МЭЛИ: электр. журнал: [сайт]. URL: [http://www.e-magazine.meli.ru/vipusk\\_7/95\\_7v\\_rogova.doc](http://www.e-magazine.meli.ru/vipusk_7/95_7v_rogova.doc)].

## 2. Преобладающие семы.

Второй этап выявления превалирующих сем в процессе обнаружения признака, положенного в основу большинства наименований синонимического ряда. Языковые единицы, будучи зависимыми от глуттонического кода культуры, в своем употреблении в определенной мере определяют национально-культурные параметры глуттонического дискурса.

## 3. Характеристика инструментария.

Третий этап – описание и анализ функциональных характеристик наименований неотъемлемых аксессуаров рассматриваемой деятельности или явления. Данный этап связан с экзистенциальной сферой активности человека на уровне описания и анализа единиц, имеющих денотаты в глуттонической деятельности языковой личности. Сюда могут входить прагматонимы групп «точки питания», «предметы домашней утвари». В любом случае периферийные элементы полевой структуры (прагматонимы-аксессуары) должны обладать релевантными признаками для соотнесения их с базовым концептом и преобладающими семами

## 4. Идентификационная проекция.

Этап соотнесения данных, выделенных на предыдущих этапах, с имманентными признаками национального менталитета. *Базовый концепт, доминантная сема, характеристика инструментария* трактуются как элементы измерительной шкалы национального менталитета. Понятие языковой формы

рассматривается как способ существования содержания, неотделимый от последнего и служащий его выражением [БСЭ 1977, 539]. Отсюда следует, что форма определяет информационное содержание языкового знака, хотя и не всегда связана напрямую с этноконнотатом последнего. Все элементы измерительной шкалы национального менталитета должны отражать качественные и количественные параметры искомого объекта и обладать интерпретационным потенциалом для выявления этнокультурных признаков лингвокультуры.

Данная схема применяется в экспериментальной части работы и является базовой для выявления черт национального характера в зеркале глутто-нической номинации.

Перейдём к выяснению объёма значения термина «национальный характер» и к его адаптации к исследовательским задачам работы.

По мнению Д.С. Лихачёва: «Национальные особенности – достоверный факт. Не существует только каких-то единственных в своем роде особенностей, свойственных только данному народу, только данной нации, только данной стране. Все дело в некоторой их совокупности и в кристаллически неповторимом строении этих национальных и общенациональных черт. Отрицать наличие национального характера, национальной индивидуальности, значит делать мир народов очень скучным и серым» [Лихачёв 2006, 47].

Национальный характер – это то, что связывает отдельного индивида с его культурой. С точки зрения К.О. Касьяновой, понятие национального характера связано с интериоризацией общественных ценностей каждым индивидом и с типичными для каждой культуры реакциями на стандартные ситуации, отражающимися в чувствах и состояниях подавляющего большинства людей, принадлежащих к данной культуре [Касьянова 1994].

Как считает социолог Э. Дюркгейм, «у нас есть два сознания: одно содержит только состояния, свойственные лично каждому из нас и характеризующие нас, между тем как состояния, обнимаемые вторым, общие всей группе. Первое представляет и устанавливает только нашу индивидуальную личность, второе представляет коллективный тип и, следовательно, общество, без которого он не существовал бы. Но эти два состояния, хотя и раз-

личные, связаны друг с другом, имеют для обоих себя только один – единственный субстрат. Они, следовательно, солидарны. Отсюда возникает своеобразная солидарность, которая, возникнув из сходств, связывает индивида прямо с обществом» [Дюркгейм 1900, 30-84).

Г.Г. Шпет понимает характер коллектива (интегрального психического субъекта) как результат синергетики диспозиций и ситуации, в которой находится индивид, то есть в момент его идентификации с национальной группой [Шпет 1996]. Никакая активация национального сознания, а именно об этом идёт речь, невозможна без участия национального языка.

Приведённые выше цитаты, по нашему мнению, наиболее ёмко представляют понятие «национальный характер» и подводят нас к мысли о связи характера и языка. Как отмечает О.А. Корнилов, «осознание ценности национальных языков как производных национальных менталитетов и как важнейших этногенных и культуuroобразующих категорий неизбежно влечёт за собой стремление максимально полно и всесторонне интерпретировать язык (прежде всего его лексику) именно в этой его ипостаси» [Корнилов 2000, 11].

Для выяснения дифференцирующих психологических особенностей, отличающих один народ от другого, мы руководствуемся следующими принципами:

1. Характер этноса не есть сумма характеров отдельных его представителей: «чтобы понять характер народа, нужно изучать, прежде всего, его историю, общественный строй и культуру; индивидуально-психологические методы здесь недостаточны» [Кон 1971, 124].

2. Существует определённое количество качеств менталитета, свойственных не одной, а ряду наций: трудолюбие, бережливость, гостеприимство и т.д. Вопрос лишь в уникальности комбинации их проявлений в каждом лингвокультурном сообществе. Бережливость француза и бережливость русского – подчас диаметрально противоположные понятия.

3. Важными составляющими анализа и выявления черт национального менталитета являются социально-экономические, географические, экзистенциальные, конфессиональные, аксиологические факторы. Работоспособность



немцев, японцев, африканцев, французов, китайцев обусловлена комплексом исторических условий и, как следствие, ценностью труда в каждой культуре.

В нашем исследовании специфика моделирования национального характера через язык определяется глуттоническими дескрипциями на всех уровнях языковой и дискурсной организации (лексическом, синтаксическом, лексикографическом, фразеологическом, паремическом, афористическом и пр.), изучение которых обнаруживает скрытые связи между различными феноменами окружающей действительности. Иными словами, профильной составляющей анализа выступает экзистенциальный фактор, тогда как социально-экономические, географические, конфессиональные и аксиологические данные служат иллюстративным или фоновым материалом для поддержки выдвигаемых положений.

Термин «национальный характер» соотносится с термином «ментальность». Наиболее ёмкое, по нашему мнению, определение ментальности даёт Ж.Дюби: «это система образов, которые лежат в основе человеческих представлений о мире и, следовательно, определяют поступки и поведение людей» [Дюби 1991, 52]. Синонимами данного термина выступают также лексемы «менталитет», «групповые убеждения» [Bar-Tal 1998, 97], «этнические константы» [Лурье 1997, 224], которые «работают» в корреляции в рамках лингвосемиотики.

Лингвосемиотический подход к языку гастрономии позволяет рассматривать содержательные характеристики группового своеобразия, которое, очевидно, наиболее ярко проявляется в моменты интегративного отождествления индивида с доминирующей позицией нации (внешняя угроза, межкультурные, интерперсональные контакты и пр.). Иными словами, индивиды, как и народы, имеют собственный характер, то есть определённую совокупность свойств. Совершенно разные представители нации склонны к одинаковому поведению, похожим манерам, оценкам и суждениям, обладают схожим складом ума и общими ценностями. На этой основе, как правило, строятся и принципы глуттонической номинации, связанные с семантикой языкового знака, овеществлённого в формах, диктуемых национальным языком.

Таким образом, при рассмотрении языка как динамической семиотической системы структура глуттонического знака образует многомерную субстанцию. На уровне дискурса наиболее важным моментом функционирования глуттонии является режим интерпретации как этап расшифровки знака-сообщения, связанного с гастрономическим форматом коммуникации и особенностями национальной языковой картины мира.

### **1.3. Языковая картина мира и национальная гастрономия**

Современные научные парадигмы филологии активно используют не только антропоцентрический, но и этноцентрический подход к анализу языковых явлений. В связи с этим языковая семантика осмысливается в рамках корреляций между системой концептуальных связей и категоризацией объективно существующих предметов и явлений сквозь призму национального менталитета и национальной культуры.

Одной из ключевых тенденций последних десятилетий является поиск смысловых и языковых доминант национальных культур с целью моделирования языковой картины мира и построения алгоритма коммуникации конкретной лингвокультуры. Языковая картина мира и национальная гастрономия имеют специфические для каждой культуры точки соприкосновения.

Как известно, термин «языковая картина мира» (*sprachliches Weltbild*) был введен в науку Лео Вайсгербером (1899-1985), но восходит данный термин к мыслям В. фон Гумбольдта о внутренней форме языка и далее – к идеям американской этнолингвистики и гипотезе лингвистической относительности Сепира-Уорфа. Согласно данной доктрине, языковая картина мира в общих чертах представляет собой «систему анализа окружающего мира» [Уорф 1960, 190]. Следующие выдержки из трудов Э.Сепира, на наш взгляд, очень точно характеризуют данное понятие, хотя прямо и не называют его: «Мир языковых форм, взятый в пределах данного языка, есть завершенная

система обозначения... Переход от одного языка к другому психологически подобен переходу от одной геометрической системы отсчета к другой» [Сепир 1993, 252]; «Каждый язык обладает законченной в своем роде и психологически удовлетворительной формальной ориентацией, но эта ориентация залегает глубоко в подсознании носителей языка» [там же, 254]; «Языки являются по существу культурными хранилищами обширных и самодостаточных сетей психических процессов» [там же, 255]. Как видим, образная, подсознательная, почти математическая составляющая данного понятия находится на уровне объективно происходящих в сознании человека процессов и является самодовлеющей сущностью.

В отечественной науке данный термин находится на стадии разработки и определения эпистемологических и методологических границ его использования. Так, Ю.Л. Воротников пишет: «Языковая картина мира становится в последние годы одной из наиболее «модных» тем отечественного языкознания. И в то же время, как это часто бывает с получившими широкое распространение обозначениями, до сих пор не существует достаточно четкого представления, какой именно смысл вкладывается в это понятие пишущими и как, собственно, следовало бы истолковывать его читающим?» [Знание. Понимание. Умение: информ. гуманитар. портал: [сайт]. URL: <http://www.zpu-journal.ru/gum/new/>].

Важным для нашего исследования представляется определение, данное Ю.Д. Апресяном: «Каждый естественный язык отражает определенный способ восприятия и организации (концептуализации) мира. Выражаемые в нем значения складываются в некую единую систему взглядов, своего рода коллективную философию, которая называется в качестве обязательной всем носителям языка. Свойственный данному языку способ концептуализации действительности отчасти универсален, отчасти национально специфичен, так что носители разных языков могут видеть мир немного по-разному, через призму своих языков» [АМНБАРС].

Мы разделяем мысль большинства отечественных филологов о том, что языковая картина мира дает представителю каждой лингвокультуры

апробированную и закреплённую в слове «концептуальную конфигурацию» [Зализняк, Шмелёв 1997], которая определяет семантические приоритеты высказывания.

Языковая картина мира непосредственным образом связана с национальной спецификой слова, которую, по мнению Н.Ф. Алефиренко, определяют два фактора: объективный и субъективный: «выделяются они путём сопоставления языков. Под *объективным* фактором понимается ценностно-смысловая значимость естественных и культурных реалий, определяющих своеобразие жизненного пространства того или иного народа. *Субъективный* фактор характеризуется возможностью факультативного выбора знакообозначений одних и тех же реалий, которые по-разному представлены ментальностью разных этноязыковых сообществ» [Алефиренко 2009, 68-69].

Окружающий мир опосредуется в языке, человек же оперирует представлениями, репрезентациями, когнитивными образами, моделями, поставляемыми национальным языком. Следовательно, понятие «языковая картина мира» связано с определенным типом концептуализации действительности, формируемым языковыми структурами в процессе коммуникации. В нашем случае речь идёт о гастрономической языковой картине мира.

Е. Добренко [Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре: [сайт]. URL: <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html>] употребляет термин «кулинарная картина мира». Мы считаем, что более точным является термин «гастрономическая картина мира», который трактуется следующим образом: *концептуальная модель гастрономических пристрастий и глуттонических приоритетов, отражающаяся в специфике национальной номинации продуктов питания*. Ясно, что данная дефиниция не отражает всеобъемлющих характеристик рассматриваемого феномена и поэтому может рассматриваться как рабочее определение, релевантное для исследовательских задач работы.

Центральной фигурой языковой картины мира, в частности гастрономической, выступает человек, так как, с одной стороны, именно он является

источником гастрономического дискурса. С другой стороны, сам язык часто использует в качестве базовых признаков «человеческие» качества для наименования, например, вкусовых или композиционных свойств пищевых продуктов (*душевный борщ*; *café allongé* – букв. ‘лежащий кофе’ = некрепкий кофе с большим количеством воды; *The European* – букв. ‘европеец’ = коктейль, состоящий из 1/3 русской водки и французского вина; *honest food* – букв. ‘честная пища’ = *simple, unpretentious, and unsophisticated, with no gimmicks* (простая, скромная и незамысловатая, без ухищрений)).

Гастрономия и языковая картина мира коррелируют прежде всего на уровне номинативного фонда национальных языков. Именно специфика глуттонической номинации составляет характерный для каждой нации арсенал языковых средств, в котором находит своё отражение дух народа. Данное явление со всей очевидностью прослеживается, например, на уровне мотивированных прагматонимов, обозначающих значимые для национальных культур продукты потребления: русск. шоколад «*Перезвон*», «*Покров*», «*Русь-тройка*», пиво «*Царь-пушка*», шоколад «*Со Светлой Пасхой!*», водка «*С легким паром!*», «*Поехали!*»; англ. курица «*Poultarde Edouard VII*» – букв. ‘Пулярка Эдуард VII’, чай «*Earl Grey Tea*» – букв. ‘Чай Седой Граф’, пудинги «*Humboldt Pudding*» – букв. ‘Пудинг Гумбольда’, «*Yorkshire Pudding*» – букв. ‘Йоркширский Пудинг’, яблоки «*Lord Lambourne Apple*» – букв. ‘Яблоко Лорда Ламбурне’, «*Lord Nelson Apple*» – букв. ‘Яблоко Лорда Нельсона’.

Данный тип номинации является, очевидно, наиболее продуктивным, во всяком случае для русского языка, так как рассматривается национальным потребителем как символ аутентичности и единения, а также своеобразного «подтверждения» существования национальной идентичности, неотъемлемой частью которой является национальный характер.

Специфической чертой гастрономической языковой картины мира выступает также наличие в языке номинаций самого процесса и времени потребления пищи или напитков. У русских это *завтрак*, *обед*, *ужин* (для детей полдник). Общее название для потребления пищи – *еда*. Для русского суще-

ствует термин *закуска*, который в одной из своих современных «ипостасей» обозначает некоторое количество пищи, принимаемое после употребления спиртного напитка. Исторически данный термин обладал более широкой семантикой и обозначал «холодные кушанья для лёгкой еды» [БСРЯ, 735].

Для англичан актуальны номинации *breakfast, lunch and supper (or dinner)* – букв. ‘завтрак, второй завтрак и ужин (или обед)’. Общее название для потребления пищи – *meal*. В отличие от *meal*, термин *snack* (букв. ‘закуска’) относится к съедаемым / съеденным продуктам между приемами пищи. Для специальных случаев приёма пищи служат наименования *feasts* (букв. ‘пир’, празднества) или *banquets* (букв. ‘банкеты, званые ужины’). Для принятия пищи из нескольких блюд, блюда, как правило, называются в соответствии с хронологией их подачи. В английском языке это первая подача, которая называется *appetizer* (букв. ‘закуска’ (кушанье, подаваемое перед горячими блюдами = *starter or hors d'oeuvre*)), затем основное блюдо (*entrée*), и, наконец, десерт (*dessert*). Хотя многие английские кулинарные термины заимствованы из французского, как правило, заимствования претерпевают небольшие семантические сдвиги. То же самое произошло и со словом *entrée*. Традиционные французские официальные обеды обычно состояли из пяти блюд: сначала *the hors d'oeuvre* – закуска (букв. ‘вне работы’, часто *a soup – суп* или *pâté – напьем*); затем *entrée* – основное блюдо, как правило, из рыбы; далее *the plat principal (plat de résistance, pièce de résistance)* – главное блюдо; затем *fromage (cheese)* – сыр; и, наконец, *dessert* – десерт.

К гастрономической составляющей языковой картины мира можно также отнести специфику наименований специалистов по приготовлению и способов приготовления пищи: русск. *повар, кок, кашевар, кухмистер, шеф-повар, кулинар*, уст. *кухарь*, разг. *стряпуха, кухарка*; англ. *baker* – пекарь, булочник; *chef* – шеф-повар; *culinarian* – кулинар; *hash slinger* – бармен; *servant* – прислуга, слуга; *souse chef* – шеф-повар по засолке продуктов питания.

Синонимический ряд лексемы «готовить пищу» следующий: русск. *стряпать, готовить*, прост. *кухарничать*; (способы приготовления) *варить, жарить, парить*. Вот как тщательно и «лингвистически» описывает

В.В. Похлёбкин в своей книге «Занимательная кулинария» глаголы разных способов обработки пищи: «В русском языке для обозначения разных способов нагрева пищи употребляется десяток глаголов: парить, отваривать, варить, припускать, запекать, печь, жарить, пражить, тушить, томить, но и они еще не полностью выражают все многообразие способов, степеней и приемов нагрева пищи. Поэтому кулинарам приходится заимствовать дополнительные термины из других языков, большей частью и французского. Так, например, в русский профессиональный кулинарный язык вошли слова «бланшировать», «пассеровать», «грилировать», «брезировать», «фламбировать» для обозначения тех степеней и способов приготовления с помощью огня, которые не имеют соответствующего определения в русском языке.

Но и такое заимствование в большинстве случаев оказывается недостаточным – для точного обозначения всех нюансов тепловой обработки одних лишь глаголов не хватает. Приходится употреблять их в сочетании с различными приставками и с дополнительными существительными, составлять целые выражения, группы слов, обозначающие то или иное действие, например, «отварить на пару, в паровой или водяной бане», «запечь в вольном духу», «запечь в фольге», «выпечь в манты-каскане», «поджарить на гратаре», «обжарить во фритюре». Обычно эти выражения употребляются для описания таких промежуточных степеней нагрева, которые менее грубы и менее резки, чем те, которые обозначаются одними глаголами. Поэтому такие термины всегда включают указания на источники нагрева или на специфическую посуду и среду, с помощью которых нагрев в значительной степени может быть нюансирован» [Похлёбкин 2003, 18].

Как видим, русские наименования термической обработки пищи представляют собой причудливую смесь заимствований и словосочетаний, отсылающих к предметам кухонной утвари. Данный факт манифестирует внимательное отношение русских к процедуре обработки пищи как к результату кулинарного искусства.

В английском языке *to cook* (готовить пищу) номинируется следующими языковыми единицами: *french fry* – жарить по-французски; *bake* – печь,

запекать; *barbecue* – жарить мясо над решёткой; *blanch* – бланшировать; *boil* – отваривать; *braise* – тушить; *brew* – варить (пиво), заваривать (чай); *broil* – жарить на огне; *brown* – подрумянивать; *burn* – сильно зажаривать; *coddle* – обваривать кипятком; *curry* – готовить блюда с кэрри; *decoct* – готовить отвар, настаивать; *deep fry* – глубоко зажаривать; *devil* – готовить острое мясное или рыбное блюдо; (*мор. жарг*) *doctor* – фальсифицировать пищу, вино; *escallop* – запекать (устрицы) в раковине; *fix* – загущать; *fricassee* – приготавливать фрикасе; *fry* – жарить; *griddle* – приготавливать на сковороде с ручкой; *grill* – жарить на рашпере, гриле; *heat* – разогревать; *imbue* – пропитывать; *melt* – растапливать; *microwave* – подвергать обработке микроволнами; *mull* – подогревать вино с пряностями; *panfry* – жарить на сковороде; *parboil* – слегка отваривать; *parch* – слегка поджаривать, подсушивать; *percolate* – процеживать, фильтровать; *poach* – варить (яйца) без скорлупы в кипятке; *pressure-cook* – приготавливать в скороварке; *reduce* – восстанавливать; *roast* – жарить; *ruin* – испортить; *scald* – ошпаривать, пастеризовать; *scorch* – опалить; *sear* – прижигать, опалить; *seethe* – кипятить; *simmer* – кипятить на медленном огне; *sizzle* – обжигать, жарить до шипения; *spoil* – испортить, портиться (о продуктах); *steam* – варить на пару; *steep* – пропитывать; *stew* – тушить; *toast* – поджаривать, подрумянивать на огне; *warm up* – разогревать; *concoct* – стряпать; *cook* – готовить пищу; *infuse* – заваривать, настаивать (чай, травы); *soak* – вымачивать, пропитывать (пер. автора) [URL: <http://thesaurus.com/browse/cook>].

Важным элементом языковой картины гастрономии выступает тропный и паремический фонд национальной лингвокультуры. Так, тематический потенциал образных выражений в различных языках отражает специфику глуттонического мира нации. В русском языке это: *тёртый калач*; *хлебнуть огурчика*; *кухонная демократия*; *Несолоно хлебавши*; *Не красна изба углами, а красна пирогами*; *Я не видал, как ты ел, покажи (говор, хозяин)*; *Душа милее ковша*; *Ковш беды ладит*; *Много пива крепкого, меду сладкого, вина зеленого, всего не приешь, не выпьешь*. В английском языке: *to bring home the bacon* (добиться успеха); *to cook someone's goose* (расправиться с кем-либо, по-



губить кого-либо); *in the soup* (в затруднении, в беде); *Good talk saves the food* (≈ За хорошей беседой и еда хороша); *God gives every bird its food* (≈ Бог даёт пищу каждому); *Eyes are bigger than your belly* (букв. ‘Глаза больше, чем живот’ ≈ есть глазами); *I'll put the kettle on (Let me make You a cup of tea)* (букв. ‘Поставлю чайник (Позвольте предложить Вам чашечку чая)’); *Do you want a brew?(Do you want some tea?)* (букв. ‘Хотите я заварю чай? (Хотите чаю?)’).

Глюттотоническая метафора служит для образного обозначения различных форм и объектов человеческого существования:

1. Секса: «*I want a little sugar/in my bowl/I want a little sweetness/down in my soul/I could stand some lovin'/Oh so bad/I feel so funny and I feel so sad*» ≈ «Хочу немного сахару/в мою чашку/Хочу немного любви/в моей душе/О, мне так плохо/Я чувствую себя так странно и печально» (пер. автора) («*I Want A Little Sugar In My Bowl*», Nina Simone); «*Squeeze me, babe, till the juice runs down my leg/Do, squeeze, squeeze me, baby, until the juice runs down my leg/The way you squeeze my lemon/I'm gonna fall right outta bed*» ≈ «Сожми меня, детка, да так, чтобы сок потёк по моим ногам/Давай же, сожми меня, детка, чтобы сок потёк по моим ногам/Как ты сжимаешь лимон/Я хочу свалиться с кровати» (пер. автора) («*The Lemon Song*», Led Zeppelin).

2. Привлекательной женщины: *конфетка*; *cheesecake* (‘творожный пудинг, сладкая ватрушка’); *tart* (‘фруктовое пирожное’); *lollipop* (‘леденец на палочке’); *peach* (‘персик’).

3. Привлекательного мужчины: *woman's crumpet* (‘женский оладушек’); любимец женщин; секс-символ.

4. Человека, парня: *крендель*; *перец*; *кекс*.

5. Ментальных качеств человека: *ни рыба, ни мясо*; *деловая колбаса*.

Таким образом, языковая картина мира и гастрономия находятся в динамическом взаимодействии и являются неотъемлемыми составляющими национальной культуры. При этом номинанты глюттотонических явлений отражают отношение носителей языка к этим явлениям. В данном типе отношений проявляются не только исторически сложившиеся признаки гастрономии, но и национальная психология, национальный характер. Психология

народа в большой степени строится на базе основополагающих архетипов, которые в сфере культуры питания способствуют формированию вкусового пейзажа нации, её кулинарного репертуара и рецептуры. Так, француз или англичанин спокойно себя чувствует без чёрного хлеба, тогда как японец или мадагаскарец и дня прожить не может без риса.

#### **1.4. Основополагающие архетипы нации и культура питания**

Поколения сменяют друг друга, а культурные ценности, модифицируясь в частности, остаются неизменными с точки зрения интегративных признаков нации. Это касается и глуттонии как неотъемлемой части национальной культуры.

Глуттоническая деятельность в её речевой ипостаси строится главным образом на использовании готовых коммуникативных единиц: схем, шаблонов, клише, связанных с особенностями языкового мышления в области пищевых предпочтений. Языковое мышление проецируется в глуттоническую активность, которая связана через конвенциональность семантики с мифологическими установками каждого национально-культурного сообщества. Мифологизация является универсальным способом постижения, организации и категоризации действительности. Она охватывает все уровни социальной и индивидуальной практик. При этом гастрономический миф есть особое состояние сознания, специфическая мыслительная парадигма, продуцирующая систему представлений индивида о культуре питания.

Культурные архетипы подразделяются на универсальные и этнические и рассматриваются нами как базисные элементы культуры, представленные в сознании в виде архетипических образов, черты которых определяются культурной средой и способом метафорической репрезентации. Культурные архетипы являются результатом обработки и способом хранения и репрезентации коллективного культурного опыта [Седых 2004].

Из фундаментальных архетипических представлений человека формируются культурные коды, которые универсальны по своей сущности. Вместе с тем, следует отметить, что в них запечатлен национальный способ видения мира, который определяет и формирует национальный характер.

Пища сама по себе является древнейшим архетипом, корнями уходящим в принципы безопасности человеческого существования. Культурные коды потребления пищи формируют правила культуры питания. Термин «культурный код» в общих чертах совпадает с содержанием термина Р. Барта «акциональный код», который означает пучок ассоциаций, принадлежащих культуре и конституирующих всякое письмо. Письмо (*l'écriture*), по мнению Р. Барта, обозначает некую идеологическую сетку, находящуюся между индивидом и действительностью и заставляющую его принимать те или иные ценностные ориентации в зависимости от «установок» письма [Барт 1994]. В этом смысле можно говорить о гастрономическом коде нации, конституирующем глоттоническое письмо.

Национальная культура питания ориентирована на определённые формы её осуществления. В своих сущностных характеристиках динамика глоттонии определяется и выражается господствующими в обществе архетипами. Архетип для К.Г. Юнга – это структурный элемент психики, который возник в примитивном мире первобытного человека и изначально нашел свое выражение в его мифологии. Юнг был убежден, что такого рода архетипы живут в каждом из нас до сих пор, «являются неоспоримым общим наследием всего человечества», что основу человеческой психики составляют некоторые древние образы, с которыми мы знакомы по мифологемам и отчасти по сновидениям [Юнг 1991, 35].

Имена мифических, сказочных, литературных персонажей, сказочная и мифологическая фразеология знакомы человеку с детства и манифестируют ключевые архетипы нации: русск. *Василиса Прекрасная; водяной; леший; старичок-боровичок; Весна Красна; Волк и семеро козлят; Дед Мазай и зайцы; Мать Сыра земля; Скатерть-самобранка; Молочные реки и кисельные*

*берега; По усам текло, в рот не попало; Илья Муромец; Алеша Попович; Каменный гость; Медный всадник; Соловей-Разбойник; Гамаюн – птица вещая; Кощей Бессмертный; Посадить дерево, построить дом, вырастить сына; англ. Король Артур; рыцари Круглого стола; Чаша Грааля; Тристан и Изольда; Камелот; Дикая Охота; Беовульф (Beowulf = букв. ‘пчелиный волк’); Ланцелот; Дева Озера; Мерлин; Фея Мограна; Стоунхендж; гоблины; драконы; русалки; великаны; ведьмы (goblins, dragons, mermaids, giants, witches); Робин-Бобин-Барабек (архетип обжоры); Робин Гуд. Как видим, некоторые из архетипов связаны с пищевыми образами.*

Теперь перейдём к архетипам, непосредственно связанным с продуктами питания. Предположим, что для русской культуры важнейшим архетипом, связанным с культурой питания, выступает мифологема «хлеб». Действительно, символическую значимость данного продукта для русской нации трудно переоценить. Для русского человека процесс употребления хлеба начинается с визуального восприятия: зажаренная корочка, ее цвет вызывают особые ощущения, которые провоцируют выделение слюны. Следующий этап – тактильное восприятие: определение теплоты, мягкости, хруст пропечённой корочки. Причём этот хруст невозможно сравнить с другим звуком, он не похож ни на один другой и связан с воспоминаниями детства.

В представлениях русского человека отсутствие хлеба в доме соответствует содержанию высказывания «в доме нечего есть». Даже наличие любых других продуктов в холодильнике или на столе не является индикатором возможности насыщения и утоления голода, если отсутствует хлеб. Хлеб подчеркивает ценность употребляемых блюд, является показателем чистых помыслов, уважения к окружающим. В данном случае первостепенную роль играет метафора «хлебосольные хозяева».

Для русского хлеб должен всегда быть свежим. Покупка хлеба – каждодневное дело. Остаток хлеба «на завтра» вызывает разочарование и растерянность, так как вчерашний хлеб уже воспринимается как «неудовлетворенность ощущений» и оскорбление собственного «я».

Хотя существительное «хлеб» мужского рода, но, скорее всего, он соотносится с комфортным архетипом матери. Через материнское начало этот образ посылает русским силу для продления рода и поддержания жизни потомков, представляя пищу, комфорт и воспитание. Основная функция матери – защита, стабилизация существования. Сфера действия этой инстанции – «реальное», которое находится по ту сторону всякой рациональности и никогда не может быть удовлетворено в качестве потребности. Эмоционально-волевые особенности данного архетипа в большей степени формируют коллективное бессознательное русских [Седых 2004].

Пословичный фонд русского языка насчитывает множество пословиц, содержащих лексему «хлеб»: *Хлеб всему голова; Хлеб-соль на столе, а руки свое; Хлеб да вода – богатырская еда; Хлеб сердце человеку укрепит; Блюда хлеб про еду, а копейку про беду; Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной* и др.

Наименования хлебобулочных изделий в русском языке представляют обширный ряд лексем: *Бараночные изделия (Бублики, Баранки, Сушки, Хлебные палочки, Соломка); Булки (Батон простой, Батон Городской, Батон Столичный, Батон Нарезной, Батон Подмосковный, Батон Дачный, Батон с изюмом, Плетенки, Халы плетеные, Булка Черкизовская, Дорожная, Булки Городские, Булки Русские круглые и пр.); Гренки (солёные, сладкие, Сухаригренки «Ржаные», «Хлебник»); Лаваши; Лепешки; Сдобы; Сухари; Хлеб; Хлебцы* и др.

И, наконец, знаменитый абсолютно «архетипический» персонаж русских сказок, отсутствующий в других культурах, – *Колобок*. Это чисто русское «изобретение» вызывает проблемы с переводом на другие языки мира (англ. *Gingerbread Man* (букв. ‘человечек из имбирного пряника’); *Johnny-Cake* (букв. ‘кукурузная лепёшка’); *The bun* (букв. ‘сдобная булочка’); франц. *Le petit pain rond* (букв. ‘маленький круглый хлеб’); японск. *Онигири* (букв. ‘то, что лепят руками’)). Как видим, ни один перевод не передаёт и не может передать национально-культурную специфику русского архетипа «колобок».

На уровне историко-мифологического сознания «хлеб» соотносится с женским началом: «На Калитянских вечерницах происходят инициации парней, где проба праздничного калача символизирует знакомство с женским природным началом (хлеб Калиту выпекают исключительно девушки)» [Велесова Слобода: рус. интеллектуально-познават. ресурс: [сайт]. URL: <http://www.velesova-sloboda.org/heath/belief.html>].

Вышесказанное обнаруживает, что мифологема «хлеб» входит в информационную сферу архетипа «мать», который для русского народа имеет непреходящее значение. Это далеко не единственный случай амбивалентной реализации родственных отношений в культурном континууме России. Так, «вождь всех времён и народов» и «отец нации» Сталин обладает всеми чертами материнского архетипа в коллективном сознании русских. Знаменитые фотографии Сталина с девочкой на руках или портреты вождя на стеклах автомобилей по сути дела выступают субститутами домашних фотографических изображений матери.

В трансперсональном сознании русских образ Сталина очевидно коррелирует с архетипом Великой и одновременно Ужасной матери. Для древних культов Великой Матери были характерны человеческие жертвоприношения, в ходе которых тело умерщвленной жертвы разрубалось на куски, которые затем разбрасывались по вспаханной земле, чтобы сделать ее плодородной. В ритуалах плодородия и человеческих жертвоприношений ведущую роль играла кровь [Винокуров 2002, 190].

По мысли психоаналитиков, в основе мифа о Сталине лежит несколько архетипов и мифологем: «Сталин, как отец – мудр, суров, но справедлив, как мать, он защитит и обогреет, и мы должны хранить святую сыновнюю любовь, как к матери, беззаветно вставая на ее защиту: «Как невесту Родину мы любим, бережем как ласковую мать», пелось в одной известной песне. И хотя имя Сталина в этой песне не звучало, мифологическая связь, через лежащие в ее контексте архетипы, напрямую вела к Сталину как к верховному боже-ству. В результате уже и сам «Сталин» приобретает архетипические черты,

причем здесь явно присутствуют и компоненты древнегреческой богини Немезиды – богини возмездия» [Работа и бизнес идеи: Ваш заработок и Ваши деньги – Интернет! [сайт]. URL: <http://www.job-2u.com/kak-ustroen-mif>].

Вообще «царь-батюшка», обладающий одновременно отцовскими и в большой степени материнскими чертами, является центральной архетипической фигурой российского мира. «Хороший» царь в представлении россиян должен быть не только «законным», но и являться одновременно эталоном совести. Символическая характеристика «хороший» как раз и олицетворяет это совмещение. В основе имиджа могут лежать несколько стереотипов, сочетаться различные маски. Для русской культуры амбивалентность и даже плюривалентность имиджа – довольно часто встречающееся явление. Так, Юрий Лотман отмечает, что «сложная маска Суворова, например, строилась из комбинации «богатыря», «стойка» и «шута» [Лотман 1976, 292].

Как видим, в русской культуре преобладающими архетипами выступают архетипы «хлеб» и «мать», которые по своим семиотическим характеристикам находятся в одном информационном поле. Архетип матери выступает ядерным персонифицированным элементом в ассоциативной цепочке: *материя, земля, мать, домашний очаг, хлеб, благосостояние, магия мудрости*.

Переходим к описанию английских архетипов, которые также, как и русские мифологемы, связаны с историей национальной культуры. В легендах и мифах Туманного Альбиона концепт «еда» представлен относительно сдержанно. В основном пища присутствует на столах рыцарей круглого стола в виде мясных блюд, приготовленных из мяса диких животных: «Слуги устроили стол и приготовили его для трапезы. Вымыв руки, трое сотрапезников, не медля, сели. Вам было бы скучно, если бы я стал перечислять мясные блюда, которые им подавались. Лучше, если я умолчу об этом. Мои слушатели будут освобождены от лишнего груза, а я – от бесполезного труда. Однако я не солгу, если скажу вам, что они ели мясо превосходного качества и пили прекрасные вина, сколько хотели» [Пастуро. 2001. URL: [http://www.countries.ru/library/middle\\_ages/pasturo/index.htm](http://www.countries.ru/library/middle_ages/pasturo/index.htm)].

Данную традицию продолжила британская знать. В этом состояло главное отличие её меню от рациона крестьян: «Они не ели ни лепешек, ни каш, очень мало хлеба, зато мясные блюда присутствовали в изобилии. Прежде всего, дичь, ведь охота на нее являлась привилегией аристократии: олени, лани, косули, кабаны, зайцы, куропатки, перепела, фазаны; в некоторых областях – бакланы, тетерева, каменные бараны и даже медведи. Затем домашняя птица: гуси, каплуны, цыплята, голуби; а также павлины, лебеди, ржанки, журавли, цапли, выпы, подававшиеся во время праздников (утки считались практически несъедобными). Наконец, мясо с бойни, большей частью свиное. В пищу никогда не употребляли конину и вплоть до середины XIII века быков разводили только для работы на поле, а баранов – для стрижки шерсти» [ibid.].

Большинство социологов считают, что культура питания англичан никогда не отличалась изысканностью и резко отличалась, например, от французских традиций питания: «Можно соотнести современное различие в манере питаться между Францией и Англией соотношениями, существовавшими между королем и аристократией в конце старого режима (в XVII и XVIII вв.). Это обусловлено тем, что во Франции власть короля была абсолютной. Дворяне более не несли какой-либо значимой политической функции, но продолжали занимать привилегированное положение в обществе. Вот почему они изыскивали пути выделиться: они развивали особый образ жизни, и среди прочего – вкус к хорошей пище. Позднее они распространили эту культурную модель на остальную часть населения. С другой стороны, в Англии власть короля была значительно ограничена. Аристократия обладала определенными правами (несла ответственность) и не испытывала необходимости в особом образе жизни. Дворяне употребляли простую крестьянскую еду, поэтому в Англии никогда не было такой культуры питания, как во Франции» [Библиофонд: б-ка науч. и студ. информации: [сайт]. URL: <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=108560>].

Традиционно в остальном мире англичане продолжают считаться «мясоедами» (*Beefeaters*). «Бифитерами» зовутся солдаты охраны лондонского



Тауэра, лейб-гвардейцы дворцовой стражи, обжоры (о слугах), фасон женской шляпки (напоминающей головной убор бифитеров), и, конечно, один из лучших и популярных английских джинов («*Beefeater*»).

Существует легенда, по которой жареной говядине в Англии присудили официальный статус пищи аристократов. В XVII веке в рыцари был посвящён бычий окорок. В XXI веке, конечно, ситуация поменялась, но консервативная английская кухня осталась верна своим традициям. Мясо по-прежнему очень уважается на любом застолье, и, в первую очередь, это ростбиф и бифштекс. Настоящий английский ростбиф (от англ. *roast* – «жарить» и *beef* – «говядина») готовят из специального сорта говядины, так называемого «мраморного» мяса, богатого тончайшими жировыми прожилками. Это позволяет сделать блюдо мягким и сочным. Мясо обжаривают, а затем запекают в духовке. В классическом английском ресторане непременно предложат три варианта ростбифа: *well done* – окончательно прожаренное мясо; *medium* – сочное бледно-розовое мясо с поджаренной корочкой; *rare* – мясо с кровью внутри. Традиционный английский завтрак – мечта мясоеда: жареный бекон или сосиски, помидоры, печёная фасоль, неизменное яйцо, обязательно тосты с джемом и большое количество чая, часто со сливками. Холестериновая нагрузка от английских завтраков такова, что их критикуют даже в самой Англии [URL: [http://www.xopeka.ru/hodim\\_v\\_restorany](http://www.xopeka.ru/hodim_v_restorany)].

По мнению большинства кулинаров-профессионалов: «англичане потребляют в пищу много мяса. Говядина, телятина, баранина, свинина используются английской кухней. Ростбиф, бифштекс – это традиционные блюда английской кухни в ресторанах всего мира. <...> Из других особенностей английской кухни следует отметить небольшое потребление хлеба. В среднем на человека в день потребляется около 250 грамм. <...> В принципе, распространены все виды мяса, но особенно почитают говядину. К мясу непременно подается подлива, приготовленные овощи и йоркширский пудинг. Кстати, пудинги – это самые традиционные английские блюда. Их делают и сладкими и несладкими. Также для британцев традицией является фаршированная

индейка с гарниром» [Все рестораны: сайт о ресторанах, кафе и барах. Секреты приготовления блюд и рецепты: [сайт]. URL: <http://all-restoran.ru/world>].

Пословичный и фразеологический фонд английской лингвокультуры достаточно широко демонстрирует манифестации глуттонического архетипа «мясо»: *One man's meat is another man's poison (No two persons are alike – every one has his own preferences, likes and dislikes) ≈* То, что для одного человека пища, для другого – отравя; *Что полезно одному, то вредно другому (Не существует двух одинаковых людей – у каждого свои предпочтения, симпатии и антипатии); *Poor men seek meat for their stomach, rich men stomach for their meat ≈* Бедняки ищут пищу для своих желудков, а богачи – желудки для пищи; *All meats to be eaten, and all maids to be wed ≈* Вся пища съедена, все девы выданы замуж; *Dry bread at home is better than roast meat abroad ≈* Дома и солома съедома; *В гостях хорошо, а дома лучше; *The dog's happy dream produces no meat ≈* Собачьи мечты о счастье не принесут пищи; *After meat mustard ≈* После ужина горчица, слишком поздно; *Be meat and drink to smb. ≈* Доставлять огромное удовольствие кому-л.; *≈* хлебом не корми; необходимо как воздух; *Cold meat (жарг. труп, покойник); *Every man's meat ≈* Что-л. общедоступное, понятное для всех; *Make meat of smb. (жарг. превратить в котлету, укокошить кого-л.); *As mean as cat's meat (разг. сквальга, жадина); *Meat and potatoes (жарг. самое важное, основное); *Strong meat ≈* Что-л. трудное для понимания; *≈* Крепкий орешек, орешек не по зубам и пр.******

Как видим, архетип «мясо» остаётся достаточно продуктивным компонентом англо-саксонского коллективного бессознательного. Лексема «мясо» входит в ассоциативную цепочку с центральным персонифицированным архетипом «отец»: *свет, огонь, отец, сила, мужество, охота, мясо, благосостояние, заботливый правитель.*

Исходя из вышесказанного, мы выдвигаем предположение о том, что для англо-саксонской культуры ведущим архетипом выступает архетип Отца. Как известно, архетип Отца несет в себе символику защиты, крепости, силы, а также рационального начала и «порядка культуры», закона, исходящего от

общества, который регулирует «желания» индивида, в частности навязывает каждому набор определённых амплуа, социальных ролей, масок [Лакан 1995]. Исторически архетип отца манифестируется, как было указано выше, персонажами Короля Артура, Беовульфа, Мерлина. На современном этапе развития данный архетип парадоксально олицетворяется фигурой королевы Великобритании Елизаветой II. Королева-мать несет в себе ожидание силы, властности, строгости, бескомпромиссности и даже агрессии. Вместе с тем – ожидание справедливости, доброты, сострадания, заботы, чистоты, порядка. В данном русле напомним ещё об одном олицетворении мужского начала в женщине – Маргарет Тетчер («железная леди»).

Таким образом, чрезвычайно сложные для понимания и многозначные по своему содержанию категории архетипов, коллективного и индивидуального бессознательного обретают новое наполнение, если рассматривать их через семантику и номинацию информационного потока глуттонии, а именно на основе выделения типологических признаков прагматонимов.

### **1.5. Типологические характеристики прагматонимов**

Глуттоническая номинация тесно связана с понятием «прагматонимы», под которым понимаются условно объединяемые группы номинативных единиц, имеющих денотаты в прагматической сфере деятельности человека: предметы домашней утвари, мебель, продукты питания, одежда, точки питания [Подольская 1988, 110]. Прагматический аспект человеческой экзистенции в сфере потребления манифестируется в соответствующих данной области языковых формах и структурах, частью которых являются прагматонимы. Коннотативная семантика данного вида языковых единиц понимается как система семантических следствий, культурных предпочтений носителей языка, необходимых для выяснения «коннотативного репертуара» [термин Ю.А. Сорокина 1987] той или иной лингвокультурной общности в реальных условиях общения

Прежде чем выявить универсальные и национально-культурные предпочтения глуттонического арсенала номинативных средств, конкретизируем типологические характеристики прагматонимов групп, отражающих различные виды прагматической деятельности человека. Часть терминов (именные прагматонимы, историзмы, универсальные прагматонимы-символы) заимствуется из работ О.И. Быковой, О.Е. Яковлевой, Т.П. Романовой [Быкова 2005; Яковлева 2006, Романова 2007].

Итак, выделяются следующие группы прагматонимов:

– **именные прагматонимы** (именные блюда, названные в честь лиц, реально существовавших, бывших нередко государственными деятелями, писателями или дипломатами, но выступавших в роли «изобретателей» определенных блюд, или лиц, которым было приписано такое изобретательство. Таковы, например, маршал Магон, дипломат маркиз де Бешамель, принцесса де Субиз, граф Строганов, граф Гурьев. Блюда такого рода всегда пишутся с маленькой буквы, чем подчеркивается полное слияние имени первоначального создателя с понятием самого данного блюда: *соусы – майонез, бешамель, субиз; мясо бефстроганов; гурьевская каша* и т.д. [Кулинарные рецепты, рецепты для всех и на любой случай!: [сайт]. URL: [http://kuking.net/8\\_952.htm](http://kuking.net/8_952.htm)]);

– **реальные антропонимы: личные имена, фамилии, отчества, обращения** (напиток «*Петрович с хреном*»; коктейль «*Алешенька*»; водка «*Кузьмич*» [АН]; макароны «*Макар*»; мелок против тараканов «*Машенька*»; одежда «*Calvin Klein*»; пиво «*Ариана*»; ресторан «*Мария*»; шоколад «*Алёнка*»; одеколон «*Саша*»; конфеты «*Кузя – друг Аленки*», «*Елена*» (*Helena, Ellen, Helge*), «*Мария*» (*Maria, Mary*), «*Изабелла*» (*Изабель, Isabella, Isabel*), «*Маргарита*» (*Margarita, Marguerite, Margaux*), «*Анна*» (*Anne, Anna, Ann, Ana*));

– **антропонимы в притяжательном значении (апеллятив-адъективы)** (водка *Александровская, Петровская, Борисовская*; пиво *Владимирское; Jack Daniel's* (напиток (от) Джека Дэниелса); *Brogan's Irish Cream* ('Ирландские сливки Брогана'));

– **прозвища, собственные имена персонажей и названия литературных произведений и пр.** (суп «*д'Артаньян*» (из ветчины, телятины и ку-

рицы, с клецками из куропатки, сваренных пополам с водой и белым сухим вином сотерн, и заправленный саго и красным перцем); торт «*Любовь-морковь*»; конфеты «*Дон-Кихот*»);

– **прагматонимы-историзмы** («исторические» блюда пишутся всегда с прописной буквы, чем подчеркивается то, что они названы исключительно в честь данных лиц, из уважения к ним или для их прославления как своеобразных памятников современной им эпохи. Таковы французские *бифитекс Шатобриан*; *пирог Брилья-Саварен*; *суп Карла Пятого*; *бараньи котлеты Помпадур*; *соус Кольбер*; *пирожки Наполеон и Талейран*; *крем Мирабо*; *цыплята Ришелье*. В Англии такими «историческими блюдами» являются *гарнир Каннинг*, *зразы и консоме Нельсон*, *пудинг Ковлей (Каули)*, *суп Джон Буль*; в Польше – *судак Радзивилл*, *рис Понятовский*, *баба Станислав* (также в честь Понятовского); в Италии – *ризотто Камерани*; в Австрии – *суп и пирожки Меттерних*; в Германии – *суп Зоннтаг*, *гарнир Гуттенберг*; в России – различные блюда в честь министров (*Киселева*, *Нессельроде*, *Баранова*, *Игнатьева*); вельмож (*Потемкина*, *Шувалова*, *Демидова*, *Бутурлина*); генералов (*Багратиона*, *Тотлебена*, *Скобелева*); писателей (*Карамзина*, *Одоевского*). Сравнительно мало «исторических блюд», имеющих названия по месту событий. Это – *супы Креси*, *Лондондерри*; *десерт «Тоффи эпл»*. Французский *суп-пюре Креси из моркови* назван в честь поражения французов в битве при Креси 26 августа 1346 г. от английских войск Эдуарда III. Это суп бедняков и больных. Английский *суп из говяжьих костей и обрезков хвостов* назван в честь трехмесячной осады городка Лондондерри в 1690 г. войсками Якова II в память о последних запасах продовольствия у осажденных. Наконец, *глазированные сахаро-молочной помадкой яблоки на палочках*, так называемые «Тоффи эпл», напоминают о «пороховом заговоре» в Англии 5 ноября 1605 г., который празднуется ежегодно приготовлением этих десертных маленьких «бомбочек» [Кулинарные рецепты, рецепты для всех и на любой случай: [сайт]. URL: [http://kuking.net/8\\_952.htm](http://kuking.net/8_952.htm)];

– **гендерные наименования** (ресторан «*Парижанка*»; коктейль «*Большой парень*»; сигареты «*Gitanes*» («Цыганки»); чай «*Принцесса Нури*»; «*Принцесса Ява*»; «*Принцесса Канди*»; «*Принцесса Гита*»);

– **оттопонимы** (гостиница «Москва»; гостиница «California» ('Калифорния' в Париже); *der Panzerschrank der BRD* ('сейф промышленности ФРГ'); молоко «Лианозовское»; «Молоко из Филимоново»; масло «Вологодское»; колбаса «Полтавская»; сосиски «Томаровские»; «Мебель Черноземья»; пиво «Пражское»);

– **эвфемизмы, вторичные наименования** (*das ist [nicht] mein Bier* = 'das ist [nicht] meine Angelegenheit, [nicht] mein Geschäft, это [не] моё дело, это меня [не] касается; *die Limburger* = лимбургский сыр, с сильным запахом, пикантный, со слегка солевой красновато-жёлтой поверхностью ('Schweißfüße, дурно пахнущие потливые ноги', употреблялась в жаргоне солдат с 1870 г.));

– **вторичные наименования аксессуаров прагматической деятельности** (*Тошиловка* (об общественной столовой в советские времена); *das Lokal zweifelhaften Rufes* ('трактир, пивная с сомнительной репутацией'));

– **универсальные прагматонимы-символы** (столовая «Флагман»; ресторан «Экстаз»; сигареты «Охотничьи»);

– **прагматонимы-символы национальной культуры:**

**а) прагматонимы-концепты** (гостиница «Россия»; пиво «Богатырь»);

**б) языковые штампы (прецедентные тексты)** (духи «Может быть»; конфеты «Ну-ка, отними!»; подкормка для овощей «Созревай-ка!»; сок «IF...»; пицца быстрого приготовления «Уно моменто»; рекламный девиз компании Pepsi «Живи с Поколением «Пепси» («Come Alive With the Pepsi Generation»); магазин «Самое то»; трактир «Жили-были»; батончик «Йо-майо»; шоколадные конфеты «Брат с севера приехал»);

**в) безэквивалентная лексика** (вафли «Сударушка»; конфеты «Чебурашка»);

**г) прагматонимы со специфичной орфографией** (название торговой марки (сахар-рафинад) «Чайкофский»; пиццерия «Жар-Пицца»; пивной бар со спортивным антуражем «Чемпивон»; чипсы «Чапсы» (с усатым Василием Ивановичем на упаковке));

– **прагматонимы-глуттонимы** (леденцы «Барбарис»);

– **адаптированные варваризмы** (конфеты «*Комильфо*»; фирма «*Рич*»; сырок «*Вау!*»);

– **неадаптированные варваризмы** (пиво «*L'amant*» ('Любовник'); кафе «*Charmant*» ('Очаровательный'); конфеты «*Bonjour*» ('Здравствуйте'));

– **прагматонимы-колоративы** (коктейль «*Голубой дьявол*»; ресторан «*Зелёный рай*»);

– **прагматонимы с элементом «золотой»** («*Золотой петушок*»; «*Золотой ларец*»; «*Золотой трюфель*»; «*Золотой Вол*»; «*Золотой Выбор*»; «*Gold Star*» ('Золотая звезда'); «*Alpen Gold*» ('Золотые Альпы'); «*Côte d'Or*» ('Золотой берег'));

– **прагматонимы-локусы** (ресторан «*У Кремля*»; кафе «*Чистые пруды*»);

– **прагматонимы-темпусы** (ресторан «*Ночное рандеву*»; закуска «*Время есть*»);

– **прагматонимы-фаунонимы** (одежда «*Tiger of Sweden*» ('Шведский тигр'); водка «*Медведь*», ресторан «*Лев*»; конфеты «*Ласточка*»);

– **прагматонимы-флоронимы** (лосьон «*Огуречный*»; конфеты «*Ромашка*»);

– **прагматонимы-геронтонимы** (кафе «*Старый баркас*»; «*Old Winery*» ('Старый Винный завод'));

– **прагматонимы-мутанты** (чай «*TEEtanic*»; ресторан «*Mailove*»);

– **прагматонимы-цифры и буквы** (портвейн «*777*»; туалетная бумага «*54 метра*»; напиток «*DJ*»; паб «*Q*»; одежда «*Seven7*»; «*Five Spots*» ('Пять капель'); «*Four Roses*» ('Четыре розы'));

– **прагматонимы-призраки** (вино «*Родник королевы-лягушки*»; коктейль «*Лунные капли*»; пиво «*Frustrating*» ('Разочарование') [БССАН]; паб «*Соседний паб сгорел*»; ресторан «*Крест Гитлера*» ('Hitler's Cross'));

– **прагматонимы-каламбуры** (магазин рыболовных принадлежностей «*Клёвое место*»; магазин полотенец, халатов и пр. «*Махровый рай*»).

Это далеко не полная классификация прагматонимов. Для каждой области прагматической деятельности человека могут добавляться специальные ти-

пы номинантов, характерные только для данной тематики. Целью представленной типологии является эпистемологическая задача упорядочения фактического материала для создания продуктивных конструктов в плане выявления национально-культурной специфики глоттонической номинации.

### **1.6. Универсальные и национально-культурные особенности глоттонической номинации**

Названия продуктов питания могут обладать как универсальными, так и этнокультурными характеристиками. К универсальным названиям следует отнести эквиваленты, имеющиеся в различных языках и соответствующие идентичной рецептуре приготовления, существующие или в виде транслитерированных единиц, или в виде специфических национальных номинантов, не требующих дополнительных экспликаций для носителей автохтонных лингвокультур: *омлет* (фр. *omelette*, англ. *omelette*, исп. *tortilla*, итал. *frittata*, нем. 1) *verquirlte Eier*; 2) *Eierkuchen*; 3) *Omelett*; 4) *Schmarren*, порт. *omeleta*, тур. *omlet*, укр. *омлет*, белорус. *амлета*, польск. *omlet*, лит. *omletas*, венг. *omlett*, малайск. *telur dadar*, рум. *omletă*, фин. *munakas*). В аспекте механизмов номинации данные названия обладают национальными признаками, диктуемыми структурой национальных языков. Хотя лексемы и совпадают по семантическим признакам, но разнятся с точки зрения формы, поэтому они интересуют исследователей национальных характеров в зеркале признака, положенного в основу номинации.

Этнокультурные прагматонимы являются мотивированными (как с точки зрения морфологии, так и в плане семантических и коннотативных характеристик) для представителей отдельной нации, тогда как для другой лингвокультуры часто представляют собой лакунарные образования: «*борщ*», «*pudding*», «*каннеллони*» (итал. крупные и полые спагетти), «*гохан*» (япон. вареный рис).



В ономаσιологических и топономастических работах, посвящённых анализу закономерностей называния в различных группах лексики, постепенно складывается понятие «мотивировочных признаков» в плане их содержания, выделяемого в тематической группе слов и характеризующего отдельные стороны выражаемого этой группой класса предметов [Султаньяев 1970, Ковалев 1996]. За этим понятием закрепляется термин «принцип» (иногда: «способ», «мотив», «разряд») номинации.

Любая лексико-тематическая группа (ЛТГ) обладает дифференцирующими признаками, к числу которых можно отнести качественную одноплановость семантики и количественную ограниченность признаков номинации, которые отражают «повторяющиеся, устойчивые, типичные этимологические признаки для членов данной группы» [Меркулова 1965, 72]. Речь идёт о выделении мотивировочных признаков номинации, предназначенных для конкретной категории объектов действительности. В лингвистике уже существуют подобные классификации: для рыб – 1/размер, 2/форма тела, 3/цвет, 4/образ жизни, 5/место обитания данного вида рыб [Герд 1965, 34]; для названий сельскохозяйственных построек – 1/вид животного, 2/назначение для крупного или мелкого скота, 3/степень утеплённости, 4/место сооружения и 5/размер [Гольдин 1967, 11]; для названий видов обуви – 1/часть тела, 2/способ изготовления, 3/материал и 4/отличительное качество или действие [Лопатин 1961, 171].

Глоттоническая культура потребления требует дифференцировать два вида продуктов питания: еду и напитки. Данное разделение условно (например, «молоко» относится как к еде, так и к пищевым жидкостям), но оно в полной мере отвечает исследовательским приоритетам авторов.

Для номинаций еды предлагается выделить пять мотивировочных признаков:

- 1) происхождение (животное или растительное);
- 2) консистенция (твёрдая, сыпучая, текучая);
- 3) температура (горячая, тёплая, холодная);

- 4) вкус (кислый, сладкий, горький и соленый);
- 5) комбинаторность (пресность, терпкость, пряность, острота).

Напитки традиционно делятся на алкогольные и безалкогольные. В нашей работе мы рассматриваем в основном алкогольные напитки, так как способы их именования обладают наибольшим количеством признаков для выделения черт национального характера. Для номинации алкогольных напитков предлагается выделить три мотивировочных признака:

- 1) крепость;
- 2) исходный продукт (зерно, фрукты, овощи, растения, мёд и пр.);
- 3) пропорции и температура потребления.

Учёт приведённых выше мотивировочных признаков и их комбинаторика в национальных языках послужит эмпирической и экспликативной основой для выделения черт психологии, менталитета, характера русских и англичан. Густативная составляющая номинации характеризует не только язык, но и национальный менталитет его носителя.

Глуттоническая номинация, как и любой вид номинации, подчиняется универсальным номинативным механизмам, функционирование которых связано с данным видом человеческой деятельности.

По своим лексико-семантическим параметрам глуттоническая номинация близка к альтернативной номинации, о которой пишет Е.С. Кубрякова: «изучение альтернативных форм описания одного объекта или же одной ситуации (как доказательства возможности «свернуть» одно и то же суждение о них в разные структуры) – весьма перспективный путь исследования реальной семантики всех этих форм с очень тонкими нюансами их значения» [Кубрякова (2) 2000, 21]. С точки зрения лингвосемиотики, наименования глуттонических денотатов часто представляют собой альтернативные репрезентации одной из категорий объектов гастрономической тематики. Так, в русском языке существует целый ряд лексем для обозначения традиционного первого блюда: борщи – *Борщ запорожский*, *Борщ украинский*, *Борщ белорусский*, *Борщ с грудинкой или корейкой*, *Борщ по-чешски*, *Борщ на хлебном*

*квасе по-польски; солянки – Солянка из свинины, Солянка из кислой капусты с мясом, Солянка украинская; щи – Щи кислые с бобами, Щи с ячневой крупой, Щи из тушеной капусты, фасоли и ячневой крупы со свининой и пр.*

Специфика национально-культурного восприятия гастрономических реалий отражается в способах их названия, имеющих исторические корни.

### **Россия.**

Русские наименования блюд разделяются на ряд категорий. В первую очередь, это слова, этимология которых неизвестна или туманна: *щи, уха, каша, хлеб, кулага, калья* и пр. Так, «когда-то слово «уха» имело несколько иное значение, чем в современном русском языке. Старинная уха – это вообще всякая (не обязательно рыбная) похлебка, навар. Ухой называли и гороховую похлебку, и мясной, и рыбный суп, и даже то, что сейчас мы называем компотом. В древности слово уха обычно имело при себе уточнение, из чего именно приготавливалось это кушанье: «Уха курячья пріятя растеніе творить доброй крови»; «Уха гороховая здорова и сильна есть». <...> В памятниках XI-XVII вв. встречается уха яичная, уха ривифиновая (ривифь – разновидность гороха) и т. д. <...> «с велика дни въ мясоедь» рекомендуются: «лебеди, потрохъ лебязий, жаравли, чапли.... ухи курочьи». <...> «Аще сливы обратиться, съварать и ты... и почерпають и тхъ оухоу». Уха из слив? Но это уже скорее компот! [Рус. яз. для всех: справ.-информ. портал: [сайт]. URL: <http://www.gramota.ru>].

Ко второй категории относятся менее древние названия, которые можно истолковать благодаря аналогам в современном русском языке: *тирог, кисель, вареники, окрошка, пастила, растегай* и др. Подобные названия возникают по всей Европе вплоть до XVI в. и отражают либо способ приготовления, либо консистенцию или вид посуды в которой подаётся продукт. Они могут трактоваться как мотивированные с точки зрения носителя современного национального языка.

Известным историческим фактом является широкая экспансия французской кухни во всех европейских странах, начиная с XVII в. Это явление

затронуло Россию и открыло новые способы номинации, в частности – с указанием на сырьё (*говядина, баранина, рыба, крабы, овощи, яйцо*), на часть сырья или его качество (*грудинка, окорок, вырезка / свежий, молодой, молочный*), на способ приготовления (*жаркое, отварное, запеченное, тушёное*).

К следующему типу глуттонической номинации относятся заимствования (в виде транслитерации или семантического калькирования): *пюре, антрекот, лангет, винегрет, котлета, суп, салат, мусс, компот, телячья грудинка, седло барашка, желе вишневое с вином токайским*.

С XIX века в России появляются номинанты-антропонимы, то есть глуттоническая номинация использует фамилии создателей блюд, легендарные имена, фамилии известных людей, заказывающих то или иное яство: *гурьевская каша, гурьевские блины, пожарские котлеты, рахмановские щи*.

К началу XX века появляется тенденция давать блюдам квазинациональные названия. Так появились *баранина по-турецки, суп-пюре по-гамбургски, плов по-бухарски, цыплята по-провансальски, биточки по-казацки, борщ по-литовски*, которые имели мало общего с фактическим составом и способом приготовления в духе той или иной национальной кухни, но были в целом вкусными блюдами [ПКС].

В советский период развития кулинарный репертуар наименований претерпел радикальные изменения. Появление частных и общественных столовых способствовало упрощённому составному принципу названий: *лапша куриная (куриный суп с лапшой), суп картофельный, капустные щи, отварная говядина, гречневая каша со сливочным маслом, клюквенный кисель, чай с вареньем и лимоном, компот из сухофруктов*.

Это был также этап «наименований по случайному признаку», не связанному с реальным содержанием блюда: «После Второй мировой войны в ряде ресторанов под видом «новых», а точнее «фирменных» блюд стали появляться надуманные названия, характерным признаком которых было всегда использование какого-либо «громкого» имени. <...> Так, например, бифштекс из вырезки, зажаренный не в духовке, а на сковороде (то есть не-

правильно), стали именовать «мясо по-суворовски», хотя Суворов такого блюда не употреблял, а название было дано потому, что ресторан находился на Суворовском бульваре. Подобные названия только искажали представление о том или ином блюде. <...> История названия блюд свидетельствует, что вначале рождалось то или иное блюдо, а затем ему приписывалось и, в конце концов, за ним закреплялось то или иное название» [ПКС].

В семидесятые годы прошлого столетия отмечается преобладание мясных блюд в меню общественного питания и фиксация закрепление западноевропейских названий: «Поскольку русская национальная кухня фактически не знает мясных вторых блюд, в меню столовых и ресторанов прочно вошли западноевропейские блюда: котлеты, лангеты, эскалопы, бифштексы, гамбургеры, шницели, рулеты и другие изделия с фаршем, ставшие за последние 30-40 лет «русскими». Вот почему современное поколение уже не связывает с понятием «русский стол» исключительно рыбные и грибные блюда» [Кулинар. рецепты и советы: кулинар. информ.-поисковый сервер: [сайт]. URL: <http://www.eda-server.ru>].

Нельзя не отметить глуттонические заимствования, вошедшие в разные периоды в русский репертуар кулинарных наименований из иных, кроме французского, языков.

Английский язык: Бифштекс – *Beefsteaks* (образовано от слов *beef* – говядина и *steak* – кусок, ломоть); Кекс – *Cakes* (сладкие изделия из теста); Ливер – *Liver* (печенка, легкие, потроха; того же корня, что и существительное *life* (жизнь) и глагол *to live* (жить)); Грейпфрут – *Grape-fruit* (*grape* – гроздь винограда и *fruit* – плод); Ростбиф – *Roastbeef* (жареная на вертеле филейная часть мяса); Пудинг – *Pudding* (несладкое блюдо из смеси муки, жиров и других ингредиентов, с мясной начинкой); Бигмак – *Big Mac* (многослойный закрытый фирменный бутерброд в закусочных американского типа); Кетчуп – *Ketchup* (густой томатный соус, в котором могут быть использованы разные приправы); Киви – *Kiwi* (плод субтропического растения); Крекер – *Cracker* (сухое, хрупокое пористое печенье из дрожжевого теста); Ромштекс – *Rump-*

*steaks* (поджаренный в сухарях кусок говядины); Барбекю – *Barbecue* (мясо, приготовленное на решетке, вставляемой в специальную емкость).

Немецкий язык: Бутерброд – *Butterbrod* (букв. ‘хлеб с маслом’); Картофель – *Kartoffel*; Вафля – *Waffel*; Шницель – *Schnitzel*.

Фино-угорские языки: *Пельмени* (букв. ‘хлебное ухо’). Венгерский язык: гуляш – *Hulas* (букв. ‘мясо, которое едят пастухи, пасущие крупный рогатый скот’). Тюркские языки: *Шашилык*, *Арбуз* (букв. ‘ослиный огурец’) и т.д.

### **Великобритания.**

Английские традиции глуттонической номинации также обнаруживают национально-культурную специфику. Номинанты данного типа подразделяются на несколько категорий:

1. Слова неизвестного происхождения: *Raspberry* (малина); *Syllabub* (напиток из сливок или молока с вином, сидром и сахаром); *Toffee* (тоффи = конфета типа ириса).

2. Протоиндоевропейские наименования: *Water* (русс. вода); *Mead* – мёд (санскр. madhu [honey]); *Barley* – ячмень (лат. far [emmer wheat]); *Milk* – молоко (лат. mulgere [to milk an animal]); *Bake* – печь, выпекать (греч. phogein); *Brew* – варено, напиток; *Broth* – похлёбка (греч. broutos [a kind of beer/вид пива]).

3. Протогерманские наименования: *Meat* – мясо; *Bread* – хлеб (German *Brot*); *Honey* – мёд; *Eel* – угорь (German *Aal*); *Egg* – яйцо (German *Ei*).

4. Наименования латинского происхождения: *Cheese* – сыр (from Latin caseus); *Wine* – вино (from Latin vinum); *Plum* – слива (from Latin prunum); *Fennel* – фенхель (from Latin feniculum).

5. Наименования, вошедшие в обиход в период норманнского завоевания 1066 г.: *Pear* – груша (French poire); *Chestnut* – каштан (French châtaigne; originally from ancient Greek kastanea); *Salmon* – лосось (French saumon); *Sausage* – колбаса (French saucisse); *Fry* – жарить (French frire); *Boil* – варить, кипятить (French bouillir).

Одной из особенностей британской кухни является её открытость для заимствований как рецептов, так и номинантов: *Steak* – бифштекс (из древнеисландского языка, языка викингов); *Lozeng* – пастилка, леденец (лекарственный), таблетка (обычно сосательная) (из арабского языка, через старофранцузский); *Pickle* – солёные или маринованные огурцы (из нидерландского языка); *Tomato* – помидор; *Chocolate* – шоколад; *Chili* – чили (красный стручковый перец) (из языка науатль, ацтекского языка). В современный период глобализации глуттонических процессов британский английский заимствует номинации чаще, чем в былые времена: *Curry* – кэрри (приправа) (из южной Индии); *Toddy* – тодди, пунш (из языка хинди); *Pasta* – паста, макаронные изделия; *Pizza* – пицца (из итальянского языка); *Marzipan* – марципан (из немецкого языка (само слово имеет итальянские корни)); *Blini* – блины (из России); *Tofu* – тофу (из японского языка (само слово китайского происхождения)) [URL: <http://www.enotes.com/food-encyclopedia>].

Британские повара и рестораторы часто дают название блюду, которое сохранённой изначальной орфографией непосредственно указывает на страну происхождения: *Coq au vin* (‘петух, приготовленный в вине’); *Tripes à la mode de Caen* (‘рубец с морковью, луком в сидре или белом вине’, блюдо французской кухни).

Так как английский язык распространился по всему миру, одно и то же слово может обозначать применительно к разным странам разные денотаты (это часто касается и самой Великобритании). Слово *Cider* (сидр) в американском языке означает «яблочный сок», а в британском «алкогольный напиток из яблок». *Corn* в американском английском означает «кукуруза», а в Великобритании «хлеб, зерновые хлеба» (в Англии – пшеница; в Шотландии и Северной Ирландии – овёс).

Итак, универсальные признаки глуттонической номинации являются достоянием всего человечества (или, по крайней мере, менталитетов европоцентрической направленности), тогда как национально-культурные параметры генерируются историей, культурой, экономикой, языком конкретного лингвокультурного сообщества.

## 1.7. Выводы

1. Проблематика выявления черт национального менталитета всегда привлекала и будет привлекать представителей гуманитарной парадигмы научного знания. Языковая ипостась человеческой личности является неотъемлемой частью структуры национального сознания и коммуникации. Потребление пищи выступает как один из видов коммуникативной деятельности. Интегративной частью коммуникации данного типа является глуттонический дискурс, в рамках которого функционирует и манифестируется национальный характер. Специфика характерологического континуума может быть выделена в рамках концептуальной типологии и аксиологического аспекта глуттонии.

2. Лингвосемиотические закономерности выявления черт национального характера базируются на концептуально-знаковой природе глуттонического дискурса. Процесс ментальной реконструкции национальной глуттонии связан с выделением базового концепта, превалирующих сем, сопутствующих аксессуаров данного вида деятельности и идентификационной проекции полученных данных на типологию ментального мира. Специфика моделирования национального характера через язык определяется глуттоническими дескрипциями на всех уровнях языковой и дискурсной организации (лексическом, синтаксическом, лексикографическом, фразеологическом, паремическом, афористическом). При этом центральной для исследования является трактовка гастрономической перцепции как категории, обладающей ярко выраженными национальными признаками.

3. Языковые явления изучаются с точки зрения не только антропоцентрического, но и этноцентрического подхода. Языковая картина мира и национальная гастрономия связаны между собой системой категориальных связей, обусловленных национальным мировоззрением. В этом смысле можно говорить о гастрономической языковой картине мира для каждой отдельно взятой лингвокультуры. Важной составляющей языковой картины мира



является глуттоническая метафора, раскрывающая существенные стороны национального менталитета.

4. Культура питания каждой нации связана с базовыми архетипами, которые обрабатываются, хранятся и имеют специфические для коллективного культурного опыта способы манифестации. Пища – древнейший архетип, формирующий национальные коды потребления пищи и правила культуры питания. Любая лингвокультура обладает идиоэтническими символами потребления в рамках функционирования фигур «отца» и «матери», а также прототипическим набором вкусовых предпочтений (мясные продукты, хлебобулочные изделия, вегетарианская пища, необработанные продукты).

5. Типологические характеристики прагматонимов структурируются по специфике номинации, символической составляющей, морфологии, когнитивным параметрам, гендерному элементу, стилистике и пр. Количественные параметры данной типологии могут использоваться для дополнительной иллюстрации черт национального характера.

6. Выделяются как универсальные, так и этнокультурные типы прагматонимов. Универсальные прагматонимы принадлежат к общекультурной памяти личности, а этнокультурные мотивированы и понятны носителям национального языка без дополнительных экспликаций. Кулинарный репертуар наименований для различных культур имеет исторически сложившиеся закономерности формирования и пополнения: исконно национальная лексика, заимствованные номинанты, адаптированные единицы.

## Глава II

# Этнокультурные особенности густативной вербализации национального менталитета в русской и британской лингвокультурах

### 2.1. Прагматонимы группы «продукты питания» и национальная концептосфера

Как указывалось выше [1.5.], под термином «прагматонимы» понимаются условно объединяемые группы номинативных единиц, имеющих денотаты в прагматической сфере деятельности человека: предметы домашней утвари, мебель, продукты питания, одежда, точки питания и др. Термин «продукты питания» включает в себя еду и напитки, употребляемые в пищу представителями различных культур. Совокупность номинантов продуктов густативного потребления и их интерпретация в лингвокультуре образует концептосферу, генерируемую специфическим для каждой нации ментально-ассоциативным фоном.

Начнём с исследования интерпретационного поля в структуре концептосферы «продукты питания» / «foodstuff», отражённого в этимологическом содержании ключевого слова «еда-пища» / «food», лексикографических значениях лексем, их синонимов и квалификативов, паремического и фразеологического фонда. Под квалификативами мы понимаем позитивные определения-эпитеты густативных реалий. Также здесь анализируются глаголы и глагольные конструкции, непосредственно именующие процесс потребления пищи.

#### **Русский язык**

Этимология ключевого слова «еда-пища» следующая:

ЕДА церк. когда, разве, или, нечто. Еда отрину Бог люди своя?;

ЕДА ж. еденье ср. действие по глаг. есть, ясти; принятие пищи ртом, для насыщенья и усвоенья, яденье. | Еда, едь пск. едево ср. каз. вор. едовище

вологодск. едеро, есево, арх. едины ж. мн. твер. пск. едомо ср. сиб. ежа, ежево и ело, сев. вост. тамб. естка и есть ж. пск. твер. ество ср. и ества ж. стар. яство, ество, яденье, снедь, брашно, выть, страва, пища, сыть, блюдо, кушанье, приспешка, изготовленный, состряпанный харч; за столом: подача, перемена [ДТСЖВРЯ].

Еда – общеславянское – *edti* (есть). Слово «еда» – общеславянское явление. Оно употребляется с давних пор и встречается во многих памятниках письменности. Аналогом этого слова в украинском языке является слово «іда», в белорусском – «еда», болгарском – «яда». Кроме того, похожие по значению и звучанию слова можно встретить в литовском (*eda, esti* – «есть, говоря о животных»), латышском (*edesis* – «корм») языках. Производные: есть, съедобный [СЭСРЯ].

Слово «пища» образовано от глагола «питать». Кстати, слово «напиток», применяемое первоначально только к безалкогольным жидкостям, произошло не от слова «пить», а от слова «напитать». Первоначально в России напитками называли только заморские подкрепляющие, питающие жидкости – кофе, какао, шоколад, чай, которые стали входить в употребление с конца XVIII – начала XIX века. В XIX веке никогда не говорили, что кофе и какао пьют – их всегда «кушали», «откушивали». А алкогольные напитки в русском языке назывались питиями, именно поэтому мы до сих пор, говоря «он пьет», «он выпил», без уточнения подразумеваем употребление именно алкогольного напитка [URL: <http://netnotes.narod.ru/interest/t9.html>].

Лексикографические значения лексем группы «**продукты питания**»:

*Продовольствие* – 1) Съестные припасы, пища; Полярная экспедиция запасла продовольствия на три года; 2) Действие по глаг. продовольствовать (книжн.); Продовольствие войск [УТСРЯ].

*Пища* – (книжн.) 1) То, что едят и пьют с целью насыщения, что служит для питания; здоровая пища; сытная пища; легкая пища (легко перевариваемая); Жмыхи идут в пищу скоту; Грибки, оказалось, были сносною пищей [Пришвин] || Еда, в отличие от питья; пища и питье. || Вещества, питающие

организм. Главная пища растений – вода; 2) перен. То, что является материалом для усвоения, изучения, запоминания и т. п. (устар. или шутл.); В этой книге мало пищи для ума; 3) Здесь пищи он искал уму [Некрасов]; Давать пищу чему (книжн.) – способствовать возникновению, распространению чего-н.; Давать пищу слухам, сплетням; На пище святого Антония (книжн. шутл.) – голодая, недоедая [УТСРЯ] // ж. все, что служит для питания, что питает; еда, яство, еда, все съедомое, брашно, харч, харчи, корм, сыть, выть, все питательное; пища хищного зверя: кровь и мясо; пища травоядного: растения, плоды; пища растений: вода и частицы орудного и ископаемого [ДТСЖВРЯ].

*Еда* – 1) То же, что пища (разг.); Обильная и вкусная еда; 2) Действие по глаг. есть; Во время еды разговаривать вредно [УТСРЯ].

*Кухня* – 1) Помещение с плитой или печью, где стряпают кушанья; Посуду унесли на кухню; 2) Прибор для приготовления кушаний; Керосиновая кухня; 3) Кушанья, питание, подбор кушаний; Мне не нравится французская кухня; Ресторанная кухня; 4) перен. Интриги, темные делишки (разг. фам. презрит.); Надо разоблачить всю эту вашу кухню [УТСРЯ].

*Кухня* ж. 1) а) Отдельное помещение с печью, плитой для приготовления пищи; б) Комплект мебели для такого помещения; 2) а) разг. Приготовление пищи; стряпня; б) перен. Скрытая, закулисная сторона какой-л. деятельности; 3) а) Подбор кушаний; б) Характер пищи, питания [ЕНТССРЯ].

*Питьё* – 1) только ед. действие по глаг. пить; Вода, годная для питья; 2) То, что пьют, напиток; Сладкое, вкусное питьё. || преимущ. мн. Спиртные напитки (устар.); Продажа питей [УТСРЯ].

*Напиток* – жидкость, предназначенная для питья; прохладительные напитки; крепкие напитки; спиртные напитки [УТСРЯ]. О чае – чай, зеленое золото, эликсир жизни, напиток бодрости.

*Алкоголь* – спирт; алкоголь (спиртные, алкогольные, горячительные, крепкие) напитки; (дурманящее, веселящее, хмельное, бахуса) зелье; выпивка; спирт; жидкая валюта; шатун; выпивон; подогрев; ивашка хмельницкий;

спиртное; горючка; хмельное; спиртuoзы; дары вакха; мужской йогурт; зелено вино; бухалово; бухло; горячительное; горячее; зеленый змий; бухало; дринк [АССРЯ].

*Есть (кушать)* – кушивать что, есть и пить, выражение более вежливое, обедать и ужинать; Что-то ему не кушается, не хочет, либо не может есть; Выкушай чашечку; Господа докушали; Закушай, заешь, закуси; Искушай рюмочку; Накушался досыта; Только надкушал, отведал; Обкушал всех; Откушать, надкушать и докушать; Покушай немного; Он все покушал, скушали, съел; Господа покушали, откушали; Он подкушал, подгулял; Обкушался чего, объелся; Медку прикушиваем; Прокушался, проелся; Раскушался, разакотился есть; Вкушать, искушать и пр. см. на своем месте. Кушанье ср. длит. действ. по знач. глаг. | Кушанье, яство, снедь, блюдо, ежа, еда; сев. выть, южн. зап. страва, потрава. Кушанина ж. кур. вор. студень, дрожалка. Кушатель м. -ница ж. кушалычик м. -щица ж. кто ест, кушает. Кушальная ж. комната, где обедают, трапезная, столовая. | Кушать также знач. отведывать, а кушаться, покушаться на что, попускаться, посягать. Кушеник м. -ница ж. вор. искусившийся, опытный, тертый, битый человек [ДТСЖВРЯ].

Кушаю, кушаешь, несов. (к скушать), что – есть, принимать пищу (употребляется в форме пов. накл. и инф. при вежливом или ласковом приглашении к еде, иногда к питью). Кушайте, пожалуйста, пирог! Пожалуйста кушайте! Садитесь чай кушать! || То же, во всех формах, кроме 1-го лица, употреблялось в подобострастно-вежливом выражении (о господах, высоких особах и т.п.; дореволюц. простореч.). Барыня кушают. || То же – о себе и о всех (обл.). Я такого мяса не кушаю [УТСРЯ].

*Пить (выпивать)* – выпить что, пить без остатка, пить все, что есть. Он выпивает, испивает, пьет, любит пить, пьянствует; -ся, возвр. и страдат. Здесь выпивается по столько-то на день. Выпиванье ср. длит. Выпитие окончат. выпив м. выпивка ж. об. действ. по глаг. | Выпивка также предмет: крючок, рюмка, стакан, шкалик, чарка, сколько в один раз выпивается; Что заработал? «Да всего на выпив, на одну выпивку»; выпивной, до выпивки относящийся;

выпивочный, распивочный, выпивной; выпивала, кто вы(ис)пивает, пьёт; выпиватель, выпивщик, выпивающий [ДТСЖВРЯ].

Синонимы группы «угощать»: *потчевать; подносить; подавать; поить; честить; усаживать за стол; поднести рюмку; метать на стол; представляться; накрывать поляну.*

Синонимы группы «продукты питания»: *трапеза; пища, снедь, кушанье, яство; блюдо, перемена, подача, дача, доза, прием, порция, порцион, припасы, съестные припасы, продукты, продовольствие, провиант, провизия, рацион; вкушение, отведыванье, съедение, съестное; обед, завтрак, полдник, ужин, закуска.*

Синонимы разговорного регистра: *баклан, берло, жор, жральня, жрачка, питашка, поедуха, рубон, хавка, хавчик, харч, чифан, шамовка; жахнуть, дерябнуть, опрокинуть, дринкать, заложить за воротник, газовать, нажраться; закваска, бухло, топливо; день граненого стакана, бутылбол, мероприятие; срамота (спиртные напитки).*

Аксессуары глуттонической деятельности (прагматонимы группы «точки питания»): *ресторан; бар (видео-бар, караоке-бар, варьете-бар, лаунж-бар; люкс, высший, первый); кафе; столовая; закусочная; буфет; кафетерий; предприятие-автомат; палатка; навильон; предприятие быстрого обслуживания (ПБО); предприятие по доставке на дом пиццы и других продуктов, заказанных по телефону; устар. трактир; траттория. Субстандартизмы: кабак; питейный дом; шинок; стар. кружало; шуточн. иван ёлкин; столовка; тошиловка.*

Квалификативы: *вкусный; аппетитный; лакомый; приятный на вкус; смачный, сочный, сладкий (Пирог – пальчики оближете! Что (ни) в рот, то спасибо! Пирог – объеденье! Деликатес!); слюнки текут; пальчики оближешь; объедение, вкуснятина; сам бы ел, да денег мало; нектар и амброзия; вкуснота, язык проглотил; попробуешь – язык проглотил; во рту тает; за уши не оттащишь [АССРЯ].*

Паремический и фразеологический фонд: *Заработать на хлеб / Тут тебе разносолов не приготовлено / Что ел, что кушал, все равно / Кушают*

*одни только свиньи, а люди-де едят / Хлеб-соль кушай, а хозяина слушай / Хлеб-соль кушай, а правду слушай / Чье кушаю, того и слушаю / Не твое пью да кушаю, не тебя и слушаю / Что поставят, то и кушай, а хозяина в доме слушай / Есть что слушать, да нечего кушать / Семеро стоят да слушают, семеро едят да кушают / Любишь кушать, люби и нарушать / Марвуша, покушай, Макавей, поговей / Беззубому не еда, а майка / Птице корм, человеку ежево / Скорая ежа толочно: замеси, да и в рот понеси / Сухая еда душе, воложная плоти угождает / А что у нас ежева ноне за столом? / Больному в еде не верь / Как придет беда, не пойдет на ум и еда / На бедного сон да еда (еда да беда) / Не по наживе еда, видима беда / Не по рылу еда / Не по работе еда / По еде работа / Здоров на еду, да хил на работу / Человек из еды живет / Хорошая ежа не придет лежа / Есть чужой хлеб / Ешь – не хочу / Есть глазами / Семеры едоки, да все чудаки: только ложка полощат! плохо едят / Не красен обед пирогами, красен едоками / Не красна изба углами, а красна пирогами / Славен обед едоками, дорога ездоками / Скорый едок, спорый работник / Не ложкою, с едоком / Много едоков и без этих (ваших) дураков / Без ложки и добрый едок станет / Пуд соли съест / Седьмая вода на киселе / Чинить (расхлёбывать) кашу / Как сыр в масле / Груши околачивать / Не фунт изюму [ФСРЯ].*

*Что нальешь, то и выпьешь / Выпьешь много вина, так и убавится ума / Что выпито, что вылито, тому счетов не сведешь, вышло / Всяк выпьет, да не всяк головой потрясет (да не всяк крякнет) / Выпьет да оборотит, да в доньшко поколотит / Была бражка, да выпили барашки / Выпил чарку, выпил две – зашумело в голове / Он выпился из ума, спился с круга / Выпьется – слюбится [ДТСЖВРЯ].*

Итак, анализ вышеизложенного фактического материала показывает, что концептосфера «продукты питания» вербализуется при помощи субстанционального (вещного) типа номинации, в способах манифестации которой превалирует *перцептивный* признак. Синтезирующие признаки исследуемых номинаций тесно связаны с оценочно-прагматическим компонентом, отражающим интерпретирующую функцию человеческого сознания. Основ-

ными составляющими концептосферы «продукты питания» являются когнитивные дифференциальные и классификационные признаки. Содержание когнитивного континуума упорядочено по полевому признаку: *ядро, приядерная зона, ближайшая, дальняя периферия*. К ядерной зоне относится ключевая лексема «**еда-пища**»; к приядерной зоне – наименования, семантически связанные с ключевым словом; к ближней периферии – вторичные наименования-глуттонимы; к дальней – инструментарий, номинанты аксессуаров глуттонической деятельности.

Изучение интерпретационного поля в структуре рассмотренного фрагмента русской глуттонической концептосферы обнаруживает следующие релевантные признаки:

1. Общеславянское происхождение слова «еда» и наличие церковнославянского значения в его семантике.

2. Важная роль аксиологической составляющей (*Хлеб-соль кушай, а правду слушай / Чье кушаю, того и слушаю / Хорошая ежа не придет лежа / Кисло пей, солоно ешь: помрешь – не сгниешь*).

3. Медицинская информация (*хорошая еда – хорошее здоровье*).

4. Гедонистическая компонента (*слюнки текут, пальчики оближешь, объедение, вкуснятина*).

5. Физиологическая составляющая (*Человек из еды живет / Как ни тесно (на брюхе), а все есть место / Кому люба честь, тому бы в передний угол сесть; а голодного, хоть за порог, только дай пирог*).

6. Нечёткая дифференциация твёрдого и жидкого продукта (*еда ≈ питьё*).

7. Этимологическое употребление глагола «кушать» для обозначения процесса принятия пищи (в том числе и напитков), а глагола «пить» только для алкогольной продукции.

8. Небольшое количество как нейтральных синонимов, так и синонимов-субстандартизмов для обозначения еды.

9. Разветвлённая система наименований алкогольных напитков.



10. Эмоциональная компонента наименований глуттонимов.

11. Статусно-качественная амбивалентность синонимов группы «угощать».

### **Английский язык.**

Этимология ключевого слова «**food**» / «**еда-пища**»:

Etymology: Middle English *fode*, from Old English *fōda*; akin to Old High German *fuotar* – *food, fodder*, Latin *panis* – *bread, pascere* – *to feed*. Date: before 12th century [URL: <http://www.merriam-webster.com/>].

Лексикографические значения лексем группы «**foodstuff**» / «**продукты питания**»:

*Stuff* – продукты, напитки (всё, что употребляется в пищу).

*Food* – 1) пища, питание; еда, корм; *appetizing / delicious / tasty food* – вкусная еда; *coarse food* – грубая пища; *exotic food* – экзотическая пища; *fine food* – хорошая еда; *heavy food* – тяжёлая пища; *light food* – лёгкая пища; *nourishing / wholesome / health food* – здоровая пища; *plain / simple food* – простая пища; *rich food* – жирная пища; *spicy food* – острая пища; *frozen food* – замороженная пища; *gourmet food* – пища для гурманов; *scraps of food* – остатки еды; *food value* – энергетическая ценность; *to cook / prepare food* – готовить еду; *to heat / reheat food* – разогревать еду; *to bolt / gulp (down) / swallow food* – глотать пищу; *junk food* – отбросы; *ready-to-cook food* – пища, готовая к употреблению; 2) съестные припасы, провизия, продовольствие; *food card* – продовольственная карточка; *canned food* – консервы (в жестяных банках); *tinned food* – консервы (в жестяных банках); *preserved food* – консервированные продукты, консервы; *food rationing* – карточная система (распределения продуктов); *food crop* – продовольственная культура; *Syn: fare •• food for thought / reflection* – пища для размышления, для ума; *to become food for fishes* – утонуть; *to become food for worms* – умереть.

*Meal* – 1) мука крупного помола; 2) 1. приём пищи, еда; *big / heavy / decent / hearty / solid / square / sumptuous meal* – обильная еда; *light / small meal* – лёгкая еда; *simple meal* – простая еда; *skimpy meal* – скудная пища; *main meal* – основ-

ной приём пищи; *to cook / fix / prepare a meal* – готовить еду; *to have a meal* – есть; *to make a meal of soup* – приготовить суп; *to order a meal* – заказывать еду; *to serve a meal* – подавать еду.

*Feed* – 1) кормление, питание; *She's had a good feed* – Её хорошо накормили; *Five or six pellets are given at one feed for each bird* – Всем птицам при каждом кормлении даётся пять или шесть гранул; 2) пища, еда (особенно обильная); *Syn: meal II 1*; 3) корм для животных, фураж.

*Cuisine* – кухня; кулинарное искусство.

*Nourishment* – 1) кормление, питание; 2) пища; еда, корм, поддержка; *Syn: food , fare*.

*Nurture* – 1) воспитание; образование, обучение, тренировка; *Syn: breeding , upbringing , training 1, education*; 2) выращивание; заботы по воспитанию (кого-л.); *Syn: tutelage , fostering*; 3) питание, пища; *He fed him well, and nourished himself, and took nurture for the road* – Он хорошенько покормил его, поел сам и взял еды на дорогу.

*Rations* – провизия, пища.

*Drink / drinking* – 1) питьё, напиток; *weak drink* – слабый напиток; *ardent / potent / stiff / strong drink* – крепкий напиток; *fizzy drink* – газированный напиток; *soft drinks* – безалкогольные напитки; *still drink* – негазированный напиток; *to fix / make / mix a drink* – приготовить напиток; *Syn: beverage*; 2) алкогольный напиток, *He poured himself a drink* – Он налил себе выпить; 3) глоток, *a drink of water* – глоток воды; *a long drink* – большой глоток; *to take a drink from a glass* – сделать глоток, отпить из стакана; *He took another long drink of his scotch* – Он сделал ещё один большой глоток виски; 4) доза лекарства, *One of the men came back with two drinks for the calf* – Один из них вернулся с двойной дозой лекарства для телёнка; 5) запой; пьянство, алкоголизм; состояние опьянения, *drink driver* – водитель, управляющий автомобилем в нетрезвом виде; *in drink, the worse for drink* – в пьяном виде, пьяный; *to be on the drink* – быть в запое; *to take to drink* – стать пьяницей; *He eventually died of drink* – В конце концов он умер от пьянства; *This job is enough to drive anyone*

*to drink* – На этой работе сопьёшься; *Both men were plainly the worse for drink, and they were still drinking* (R.L.Stevenson, Treasure Island/Р.Л.Стивенсон, Остров сокровищ 2006) – Оба были уже изрядно пьяны, но продолжали пить; б) (the drink) водный простор, море; *to fall into the drink* – падать за борт.

*Beverage* – напиток; *alcoholic beverage* – алкогольный напиток; *carbonated beverage* – газированный напиток; *intoxicating beverage* – хмельной напиток; *non-alcoholic beverage* – безалкогольный напиток; *beverage foods* – напитки; *Syn: drink*.

*Alcohol* – 1) алкоголь, спирт; *to distill / make alcohol* – делать алкоголь, производить алкоголь; *to abstain from alcohol* – воздерживаться от приёма алкоголя; *to reek of alcohol* – пахнуть спиртом, пахнуть алкоголем; *pure alcohol* – чистый спирт; *unadulterated alcohol* – чистый спирт; *ethyl alcohol* – этиловый, винный спирт; *methyl alcohol* – метиловый спирт; *pyroligneous alcohol* – метиловый древесный спирт; *wood alcohol* – древесный спирт; *alcohol thermometer* – спиртовой термометр; 2) спиртные напитки.

*Eat* – 1) есть; поглощать, поедать; *to eat crisp* – хрустеть, есть с хрустом; *to eat heartily / voraciously* – есть с аппетитом; *Syn: consume, devour, dine, gobble, gorge, sup, wolf*; 2) принимать что-л. с шумом, с аплодисментами; *The Sunday Times would absolutely eat this chap* – В «Санди таймс» этого парня явно приняли бы с восторгом; 3) въедаться, разъедать (о химических веществах); *Acids eat into metals* – Кислота разъедает металлы; *Syn: bite*; 4) (*eat into*) растрачивать (состояние, время); *Our holiday has eaten into our savings* – Этот отпуск съел наши сбережения; 5) (*eat into*) плохо влиять на (что-л.); *Guilt had been eating into his conscience for some months* – Он уже несколько месяцев испытывал угрызения совести.

*Drink* – 1) а) пить; *I always drink tea from a glass* – Я всегда пью чай из стакана; *He was drinking whisky and soda* – Он пил виски с содовой; *I could drink the sea dry* – Я страшно хочу пить; *Syn: imbibe* б) (*drink up / off / down*) выпивать до дна; *Drink up, then I'll refill your glass* – Допивай, я тебе снова налью; *He silently drank down his beer* – Он молча допил пиво; 2) а) пить,

пьянствовать; *to drink hard / heavily* – пить беспробудно, пить запоем; *I don't drink* – Я не пью; *Syn: tittle I 2. б) (drink away)* пить запоем, стакан за стаканом; *It is easy to drink away a whole night* – Пить всю ночь напролёт? Да запросто!; 3) напавать, подпавать, снабжать выпивкой; *to drink oneself drunk* – напиться; *to drink oneself unconscious* – напиться до потери сознания; *to drink oneself into incoherence / oblivion* – напиться до невменяемости / беспамьяства; *to drink oneself to death* – спиться, умереть от алкоголизма; *He could not feed us, only lodge and drink us* – Он не мог нас кормить, только давал нам пристанище и снабжал выпивкой; 4) испить, хлебнуть, отведать; *to drink the cup of joy / sorrow* – испить из чаши радости / печали; 5) поднимать тост, пить (за кого-л.); *I drink your good health* – Я пью за ваше здоровье; *Let us drink to the happy pair* – Давайте выпьем за счастье молодых; *Syn: toast II 2., pledge 2. to drink like a fish* – пить как сапожник; *to drink smb. under the table* – перепить кого-л.; *You can take a horse to the water but you cannot make him drink* – Можно пригнать коня на водопой, но пить его не заставишь, Не всего можно добиться силой; *I'll drink to that!* – Я полностью с этим согласен! [АВВУУ].

Синонимы группы «**treat**» / «**угощать, доставлять удовольствие**»: *amuse* – развлекать; *blow* – развевать; *buy for* – подкупать; *divert* – забавлять; *entertain* – занимать; *escort* – сопровождать; *feast* – праздновать; *foot the bill* – расплачиваться; *give* – устраивать (вечеринку); *indulge* – доставлять удовольствие; *pay for* – поплатиться; *pick up the check* – платить по чеку; *pick up the tab* – платить по счёту; *play host* – принимать гостей; *provide* – обеспечивать; *regale* – пировать, угощать; *satisfy* – удовлетворять, соответствовать; *set up* – устраивать вечеринку; *spring for* – проявляться; *stake* – рисковать, ставить на карту; *stand* – оставаться в силе, занимать определённую позицию; *take out* – пригласить; *wine and dine* – угощать, потчевать (пер. автора).

Синонимы группы «**foodstuff**» / «**продукты питания**»: *aliment* – пища; *bite* – завтрак, лёгкая закуска; *board* – стол, питание; *bread* – хлеб; *cheer* – хорошее угощение; *comestible* – съестные припасы; *cookery* – стряпня; *cooking* – приготовление пищи; *cuisine* – кухня, стол; *diet* – питание, диета; *drink* – пи-

тьё, напиток; *eatable* – съестное; *eats* – еда, пища; *entrée* – блюдо, подаваемое между рыбой и жарким; *fare* – провизия, съестные припасы; *fast food* – быстрая еда, перекус; *feed* – обильная еда, корм; *fodder* – фураж; *foodstuff* – продовольствие, продукты питания; *goodies* – сладости; *groceries* – бакалея; *grub* – пища, еда; *handout* – подавание, пища; *home cooking* – домашняя еда; *keep* – прокорм, пища; *meal* – еда; *meat* – пища, еда; *mess* – кушанье, похлёбка; *nourishment* – питание, пища; *nutriment* – пища, корм; *nutrition* – питание, пища; *pabulum* – пища (перен. для ума); *provision* – провизия, заготовка; *ration* – паёк, порция; *refreshment* – закуска; *slop* – жидкая пища; *snack* – лёгкая закуска; *store* – запас, резерв; *subsistence* – пропитание; *support* – поддержка, средства к существованию; *sustenance* – питание, пища; *table* – пища, еда; *tuck* – еда, сласти; *viands* – провизия, яства; *victual* – пища, провизия; Slang: *chow* – еда (амер. жарг); *grind* – размалывание; *grub* – еда, пища; *short eats* – рассыпчатая пища, крепкий напиток; *munch* – жевательная пища (пер. автора) [URL: <http://thesaurus.com/browse/cook>].

Квалификативы: *delicious* – восхитительный, очень вкусный; *ambrosial* – божественный; *delectable* – прелестный, восхитительный; *luscious* – сладкий, ароматный; *scrumptious* – великолепный, восхитительный; *toothsome* – приятный на вкус; *yummy* – аппетитный: *a delicious pâté* – восхитительный паштет; *ambrosial fruit salad* – божественный фруктовый салат; *delectable raspberries* – восхитительная малина; *luscious chocolate bonbons* – сладкие, ароматные шоколадные конфеты; *a scrumptious peach* – восхитительный персик; *a toothsome apple* – приятное на вкус яблоко; *yummy fudge* – аппетитная помадка; *the cat's meow* – первый сорт, пальчики оближешь; *real jam* – объеденье, одно удовольствие; *to be a tickle of the palate* – букв. ‘щекотать нёбо’; *it is finger-licking good* – вкусно, пальчики оближешь.

Аксессуары глоттонической деятельности (прагматонимы группы «food establishment» / «точки питания»): *pub* – пивная; *barroom* – буфет, небольшой ресторан; *bar* – бар; *roadhouse* – придорожная закусочная; *lounge* – комната для отдыха (в отеле); *taproom* – пивная, бар; *public house* – трактир,

кабак, таверна; *saloon* – питейное заведение; *after-hours joint* – закусочная после работы; *ale house* – букв. ‘пивной дом’; *beer joint* – пивное помещение; *drinkery* – питейное заведение; *drinking establishment* – питейное заведение; *gin mill* – пивная; *inn* – постоялый двор, гостиница; *tavern* – таверна, закусочная; *beer garden* – пивная; *cocktail lounge* – коктейльная комната; *watering hole* – водопой, *Slang: all time loser (pub)* – букв. ‘теряющий всё время’ (пивная); *booz-er (pub)* – запойная (пивная); *dive* – захудалый ресторан, дешёвая закусочная, грязная забегаловка, пивнушка, ночной клуб (с дурной славой), притон; *cabaret* – кабаре; *dump* – свалка, мусорная куча; *flea trap* – букв. ‘блошиная ловушка’, западня; *flophouse* – ночлежка; *hangout* – постоянное место сборищ или встреч; *hole* – букв. ‘нора, лачуга’; *joint* – притон; *pool hall* – омут.

Паремический и фразеологический фонд: *food for powder* – пушечное мясо; *food for reflection (food for reflection / thought)* – пища для размышлений; *the food of the gods* – пища богов, амброзия, нектар; *intellectual food (intellectual (mental) food)* – пища для ума, духовная пища; *bad egg* – 1) непутёвый, никудышный человек; 2) неудачная затея; *big cheese* – важная персона, «шишка»; *bread and butter* – средства к существованию; *bring home the bacon* – зарабатывать, кормить семью / добиться своего, добиться успеха, оказаться в выигрыше; *butter up* – льстить, лебезить; *cool as a cucumber* – совершенно невозмутимый, спокойный, не теряющий хладнокровия; *couch potato* – лежебока, сидень, домосед (о человеке, ведущем пассивный и бездеятельный образ жизни); *cry over spilt milk* – горевать о непоправимом; *cup of tea* – особа, тип, субъект; *eat humble pie* – 1) смириться, проглотить обиду, покориться; 2) унижаться, униженно извиняться, *eat one's cake and have it too* – использовать или тратить что-либо и сохранять одновременно; *egg on* – подбивать на (что-л.); *finger in the pie* – участие в каком-л. деле [часть выражения *have a finger in the pie, have a finger in smth.* – участвовать в чём-либо, вмешиваться]; *full of beans* – 1) горячий (о лошади); 2) живой, энергичный, в приподнятом настроении; *out of the frying pan and into the fire* – из огня, да в полымя; *out to lunch* – чокнутый, спятивший, не от мира сего; *souped up* – форсированный

движок; *salt away* – копить, откладывать, припрятывать; *sell like hotcakes* – продавать быстро и в больших количествах; *spill the beans* – выдать секрет, проболтаться; *stew in one's own juice* – вариться в собственном соку; *take with a grain of salt* – относиться к кому-л. скептически, недоверчиво, критически; *old bean* – старина, дружище; *every bean has its black* – «нет боба без пятнышка», т. е. у каждого свои недостатки  $\approx$  всё имеет свою теневую сторону.

Итак, английская концептосфера «**foodstuff**» / «продукты питания» также в основных позициях вербализуется при помощи *субстанционального (вещного)* типа номинации с превалирующим *перцептивным* признаком. При этом признаки исследуемых английских номинаций часто связаны с *прагматическим* компонентом. Основными составляющими концептосферы «**foodstuff**» являются когнитивные дифференциальные и классификационные признаки. Содержание когнитивного континуума упорядочено по полевому признаку: *ядро, приядерная зона, ближняя и дальняя периферия*. К ядерной зоне относится ключевая лексема «**food**» / «еда-пища», к приядерной зоне – наименования, семантически связанные с ключевым словом, к ближней периферии – вторичные наименования-глуттонимы, к дальней – инструментарий, номинанты аксессуаров глуттонической деятельности.

Анализ вышеизложенного материала позволяет говорить о том, что к релевантным признакам британской концептосферы «**foodstuff**» / «продукты питания» можно отнести:

1. Протогерманское происхождение слова «**food**» / «еда-пища».
2. Ключевую роль прагматической составляющей (*bread and butter* (средства к существованию, хлеб насущный); *to have a finger in the pie* (иметь свою долю в чём-л.; вмешиваться во что-л.)).
3. Гедонистическую компоненту (*yummy fudge* (букв. ‘аппетитная чушь’); *the cat's meow* (‘что надо, первый сорт, пальчики оближешь’); *real jam* (‘объеденье, одно удовольствие’); *to be a tickle of the palate* (букв. ‘щекотать нёбо’); *it is finger-licking good = tasty, delicious* (‘вкусно, пальчики оближешь, восхитительно’); *a finger-licking meal* / [*as submodifier – в качестве подопределения*] *finger-licking good*) (‘пальчики оближешь’)).

4. Дифференциацию твёрдого и жидкого продукта (еда ≠ питьё).

5. Употребление специального глагола (**to feed**) для обозначения кормления животных.

6. Разветвлённую систему наименований-глуттонимов и прагматонимов группы «food establishment» / «точки питания».

7. Рациональный компонент семантики наименований.

8. Отсутствие статусно-качественного параметра синонимов группы «treat» / «угощать, доставлять удовольствие».

Следующим этапом выделения доминантных признаков коллективной психологии является анализ номинативного материала, отражающего наиболее типичные для рассматриваемых культур объекты густативного потребления.

### 2.1.1. Номинанты группы «каша-porridge»

В данном разделе рассматривается коннотативный потенциал вторичной номинации прагматонимов группы «продукты питания» на основе анализа номинантов одного из значимых продуктов питания русской и английской культуры – «каша» / «porridge». При этом описываются способы вербализации данного продукта в сопоставительном аспекте с учётом специфики его семантизации, процесса раскрытия значений в исследуемых языках.

Начнём с краткого экскурса в культурологическое поле функционирования референта «каша» в рассматриваемых культурах. Для русской культуры каша является своеобразной визитной карточкой и знаковым продуктом питания. Изначально каша не являлась праздничным блюдом, но в России каши всегда готовились вкусно и разнообразно. При этом прагматоним «каша», как правило, связан с народными обычаями: «Каша была обязательным угощением на свадебном пиру, так как она символизировала собой плодородие. В прошлом свадебный пир так и назывался: *чинить кашу*. В Новгородской летописи описывается жизнь Александра Невского: «Оженися князь Олександр, сын Ярославль, в Новгороде: поя в Полотьске у Брячьслава дчерь



и венчаясь в Торопчи; ту кашу чини, а в Новгороде другую». Таким образом, Александр Невский дважды чинил кашу, т.е. устраивал свадьбу и в Торопце, и в Новгороде. Свадьба рассматривалась, и не без оснований, как дело хлопотное. Отсюда и выражение заваривать кашу. Как видим, это перенос значения по связи, т.е. метонимия, когда деталь представляет весь процесс: свадьба представлена обязательным элементом – приготовлением каши. Далее выражение заваривать кашу получило более широкое распространение уже на основе метафоры – дело сложное, как свадьба. И от этого фразеологизма родился новый по противоположности фразеологизм – расхлёбывать кашу. Оба выражения встречаем в пословице: Сам кашу заварил, сам и расхлёбывай [URL: [http://www.slovorus.iv-edu.ru/docs/Literatyr/Ygolok\\_rus\\_iaz\\_2.doc](http://www.slovorus.iv-edu.ru/docs/Literatyr/Ygolok_rus_iaz_2.doc)].

В более позднее время в честь коронации царя Николая II в 1883 году гостям подавалась ячневая каша, которую ещё Пётр Великий объявил «любимой романовской» и которая позднее была переименована в перловую (от англ. *pearl* – *жемчуг*). Знаменитая гурьевская каша вызывала неизменное восхищение как у московской знати, так и у иностранных гостей столицы. Часто в России можно услышать, что кашу надо готовить «со вкусом», то есть промывая крупу в холодной воде и заливая затем крутым кипятком. Затем добавляли соль и варили, пока вода не выкипит, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. В общем, каша осознавалась как основа основ отечественной гастрономии.

Английская культура также тесно связана с референтом «каша». Знаменитая каша «овсянка» – одно из любимых блюд англичан. Многие из них едят овсянку с молоком на завтрак, часто с сахаром. Кстати шотландцы всегда едят овсянку с солью, но никогда – с сахаром.

В качестве ремарки отметим, что, например, французы каши не едят, по крайней мере, каши в традиционном понимании термина носителями русской культуры. В представлении французских рестораторов это слишком грубый продукт, вступающий в противоречие с принципами высокой гастрономии.

Приступим к описанию языкового материала актуализирующего данный референт в языковой картине мира рассматриваемых культур. Как было

сказано выше, важнейшим компонентом языковой картины мира выступают прагматонимы. Глуттонические денотаты относятся к реальным знакам внешнего мира и обладают особым, культурно обусловленным семиотическим «зарядом». Речь здесь идёт об этнокультурных коннотациях, вызывающих в сознании говорящего на национальном языке определённые ассоциации, обусловленные степенью его семиотической интегрированности в конкретный социокультурный континуум.

Рассмотрим словарные дефиниции, фразеологию и синонимические ряды прагматонима «каша» в русском и английском языках, а также переводные корреляции, которые ярче высвечивают национально-культурную специфику семантики и прагматики языкового материала.

### **Русский язык.**

Словарные определения прагматонима «каша» следующие: 1) Кушанье, приготовленное из крупы, сваренной в воде или молоке; 2) Полужидкая, вязкая, однородная масса. II Путаница, беспорядочное смешение чего-либо. III Свадебный пир. IV 1. Игра в городки или кегли. 2. Неудачный результат в такой игре, когда ни один городок, ни одна кегля не выбита за черту [ОШТСРЯ].

Фразеолексемы со словом «каша»: *берёзовая каша (розги); каша в голове; каша во рту; каша заварилась; с ним каши не сварить; сапоги каши просят; мало каши ел; щи да каша – пища наша; снова бог на кашу послал* [БСРЯ, 53]. Синонимический ряд: *беспорядок; неурядица; хаос; неразбериха; ералаш; анархия; неурядица; содом; безалаберщина; бестолковщина; сумбур; путаница; сумятица; светопреставление; столпотворение; бедлам; кутерьма; катавасия; разгром; погром; разор; кавардак; тарарам; (сам) чёрт ногу сломит; всё вверх дном; (как) Мамай воевал; сумасшедший дом; смесь; смешение; месиво; мешанина; крошка; винегрет; всякая всячина* [АССРЯ].

Анализ представленного выше языкового материала обнаруживает, что языковые репрезентации прагматонима «каша» представлены ядерными семемами: *национальное блюдо, беспорядочная смесь, праздник, источник суще-*

ствования, игра. Отметим также высокий ассоциативно-образный потенциал русского прагматонима. Синонимический ряд представляет собой разветвленную сеть номинаций из различных областей человеческой активности.

### **Английский язык.**

Словарные определения прагматонима «**porridge**» / «каша» следующие:

1. (Cookery) a dish made from oatmeal or another cereal, cooked in water or milk to a thick consistency – (Стряпня) блюдо, приготовленное из овсянки/толокна или другой крупы, сваренной с водой или молоком до густоты.

2. Slang a term in prison (esp. in the phrase *do porridge*) – сленговый термин в тюрьме (особенно во фразе *мотать срок*).

Thesaurus Legend: **Porridge** – soft food made by boiling oatmeal or other meal or legumes in water or milk until thick // hasty pudding – sweetened porridge made of tapioca or flour or oatmeal cooked quickly in milk or water; gruel – a thin porridge (usually oatmeal or cornmeal); burgoo, oatmeal – porridge made of rolled oats / barley porridge; wheat porridge; cream of wheat or farina; semolina; frumenty. In popular culture: «Pease Porridge Hot», a children's nursery rhyme. Porridge (TV series), a British situation comedy set in a prison. Porridge (film), a film derived from the situation comedy (Энциклопедическая легенда: **Каша** – мягкая пища, приготовленная из толокна (либо другой муки) или бобовых с водой (либо с молоком) до состояния густоты // мучной заварной пудинг – подслащенная каша, быстро приготовленная с водой или молоком из тапиоки (или муки, толокна); размазня – жидкая каша (обычно толокняная или кукурузная); густая овсянка, толокнянка – каша, приготовленная из овса/ячменная каша; пшеничная каша; крем из пшеницы или картофельного крахмала; манная каша; сладкая пшеничная каша на молоке, приправленная корицей. В популярной культуре: «Горячая Гороховая Каша», стихотворение для детей. Каша (телесериал), британская ситуационная комедия, место действия которой – тюрьма. Каша (фильм), кинофильм, снятый по ситуационной комедии (пер. автора) [Download. com. [site]. URL: [http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279\\_4-10238904.html](http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279_4-10238904.html)].

В современном английском языке прагматоним «**porridge**» / «каша» передаётся следующим базовым набором лексем: *porridge* – каша (овсяная); *kasha* – каша; *cereal* – каша (кушанье из круп). Коннотационные составляющие выявляются на уровне следующих устойчивых выражений: *you can't spoil porridge with butter / there's never too much of a good thing* – кашу маслом не испортишь; *keep one's breath to cool one's porridge* – помалкивать, держать своё мнение при себе, не соваться с советом; ≈ держать язык за зубами; *do porridge* – мотать срок; *dog's porridge* (breakfast or dog's dinner) – ничтожный, презренный человек, ничтожество; ≈ пустое место, дрянь [АВВУУ].

Переводные корреляции с русским языком: *stir up trouble, make a mess* – заварить кашу; *put things right* – расхлебывать кашу; *his head is in a muddle* – у него каша в голове; *you've made your bed, now you can lie on it* – сам заварил кашу, сам и расхлебывай; *he mumbles* – у него каша во рту; *you won't get anywhere with him* – с ним каши не сварить; *(he is) still wet behind the ears* – мало каши ел; *his boots are agape* – его сапоги каши просят. Синонимический ряд: *gruel* – размазня; *grout* – жидкий раствор; *mush* – маисовая каша; *oatmeal* – толокно; *porridge* – пюре, полужидкая масса; *polenta* – полента [АВВУУ].

Как видим, языковые репрезентации прагматонима «**porridge**» / «каша» манифестируются базовыми семами: *изобилие, молчание, тюремное заключение, никчёмный человек*. Ассоциативно-образный потенциал указанного прагматонима не отличается большой интенсивностью. Синонимический ряд состоит в основном из прямых номинаций различных видов продукта.

Иллюстративный материал переводных корреляций в двух языках подчёркивает наибольшую значимость прагматонима «каша» для русской культуры. Проведённый нами анализ функционирования прагматонимов «каша» и «**porridge**» во вторичных номинациях в рассматриваемых языках позволяет выявить следующие семантические проекции:

Русский язык – *интеллектуальные способности человека, событие, интерперсональные отношения, состояние обуви, физические способности, традиции потребления пищи, случайная прибыль.*

Английский язык – *традиции потребления пищи, сдержанность, тюремное заключение.*

Рассмотренный языковой материал позволяет сделать вывод о том, что национальные прагматонимы с общим денотатом «кушанье из крупы, сваренной с водой или молоком / a dish made from oatmeal or another cereal, cooked in water or milk to a thick consistency» выполняют следующие доминантные коннотационные функции в языковой картине мира каждого этноса:

#### **Русская языковая картина мира:**

1. Физиологическая функция: *мало каши ел; каша в голове; каша во рту.*
2. Оценочная функция: *с ним каши не сваришь.*
3. Экзистенциальная функция: *щи да каша – пища наша; снова бог на кашу послал; кашу маслом не испортишь.*

#### **Английская языковая картина мира:**

1. Оценочная функция: *keep one's breath to cool one's porridge* – помалкивать, держать своё мнение при себе, не соваться с советом; ≈ держать язык за зубами; *dog's porridge* – ничтожный, презренный человек, ничтожество; ≈ пустое место, дрянь.
2. Экзистенциальная функция: *you can't spoil porridge with butter* – кашу маслом не испортишь.

Для русской культуры прагматоним «**каша**» обозначает не только «ключевой» продукт питания, но и вербализует ключевой национальный концепт, обладающий высокой степенью номинативной плотности и вариативностью коннотаций. Данный прагматоним может быть рассмотрен как знак национальной культуры, кодирующий образную составляющую производных концептов. Для англичан номинация «**porridge**» / «каша» также может быть рассмотрена в качестве знака национальной культуры. Вместе с тем этот прагматоним не формирует яркого образного компонента производных концептов в английской лингвокультуре. Синонимические ряды в английском языке лишь дифференцируют кашеобразные продукты. Семантика английских синонимов не обладает при этом продуктивным этноконнотацион-

ным потенциалом. Русский же прагматоним «каша» играет активную этноконнотативную роль в национальной языковой картине мира.

Итак, в рассматриваемых лингвокультурах прагматонимы «каша» и «porridge» выполняют разные семиотические функции, обусловленные целым рядом экстралингвистических факторов, связанных с историкокультурными установками каждой нации. При этом рассмотренные прагматонимы обладают, по нашему мнению, различной степенью номинативной продуктивности, формируемой, с одной стороны, требованиями современных густативных предпочтений каждой лингвокультуры, с другой – существованием традиционных базовых для каждой культуры названий блюд, имеющих относительно высокие показатели выраженности лингвокультурного компонента. Аксиологический потенциал русского прагматонима «каша» обладает явно выраженными признаками позитивной оценки, тогда как английский – «porridge» / «каша» – часто манифестирует негативное отношение к каждому из денотатов.

### 2.1.2. Номинанты группы «хлеб-bread»

Рассмотрим специфику национальной номинации лексем, семантически связанных с прагматонимом «хлеб».

#### **Россия.**

Важнейшими продуктами на Руси всегда были хлеб и соль. Хлеб считался основным продуктом и поэтому он попал во множество пословиц: Хлеб – батюшка-кормилец; Хлеб – батюшка, водица – матушка; Хлеб выкормит, вода вымоет; Хлеб – всему голова; Ржаной хлебушко – калачу дедушка; От хлеба хлеба не ищут; Хлеб греет, не шуба. Хлеб на Руси символизировал самое дорогое, поэтому гостей и встречали хлебом-солью. Отсюда и фразеологизмы: встречать с хлебом-солью; делить с кем-то хлеб-соль; водить хлеб-соль. Хлеб стал символом достатка, заработка: добывать себе хлеб; отби-

вать хлеб у кого-то; хлебом не корми (только дай что-то сделать); сидеть на хлебе и воде; есть хлеб даром. Пожелание приятного аппетита выражалось формулой хлеб да соль, а гостеприимство выражено словом хлебосољство [URL: [http://www.slovorus.iv-edu.ru/docs/Literatyra/Ygolok\\_rus\\_iaz\\_2.doc](http://www.slovorus.iv-edu.ru/docs/Literatyra/Ygolok_rus_iaz_2.doc)].

Хлеб составлял, составляет и будет составлять центральный элемент исконно русской кухни и застолья: «Хлеб резали за столом только по мере надобности. Как правило, резал хлеб и солил похлебку хозяин, глава семьи. Большим грехом считалось уронить и не поднять хлеб, оставить его недоеденным <...> Завтрак у русских всегда был ранний. Вставали в 5-6 часов утра и ели много хлеба или лепешек – с чаем, молоком, свежими или солеными овощами, вчерашние щи» [Величко 1992, 75].

Лексикографическое представление прагматонима «хлеб»:

ХЛЕБ м. колосовые растенья с мучнистыми зернами, коими человек питается и коих посев и жатва основа сельского хозяйства; хлеб на ниве, в поле, хлеб на корню, хмеба мн. Озимые хлеба хорошо стоят, яровые плохи; Хлеб не снят еще, не сжат; Кочевники хлеба не сеют; Хлеба красуются, цветут; Хлеб – Божий дар; С этой земли снято два хлеба, два года сряду, озимый и яровой. | Растенье это в снопах, копнах, кладях, снятое уже с поля, или чистое зерно его, вымолоченное; У нас отжалась, а еще хлеба не убрали, не свезли, хлеб в поле; Хлеб на гумне, свожен и сложен; Хлеб в амбаре, в сусеке, вымолочен и ссыпан; По пристаням хлеб закупают, цены поднимаются. | Мучное печенье из кислого теста, печеный хлеб, готовый на пищу; Ставить хлебы, месить и заквашивать; Хлеб не взошел, не выпечен, с закалом [ДТСЖВРЯ].

ХЛЕБ хлеба, мн. хлебы, хлебов, и хлеба, хлебов, м.; 1) только ед. Пищевой продукт, выпекаемый из муки, растворенной в воде; Ржаной или черный хлеб; Белый или пшеничный хлеб; Печеный хлеб; Ситный хлеб; Пеклеванный хлеб; Есть хлеб с маслом; Килограмм хлеба; Куски хлеба; 2) (мн. хлебы). Такой продукт в виде изделия какой-н. определенной формы; Круглый хлеб; Формовые хлебы; Ставить хлебы в печь; Вынимать хлебы из печи; 3) только ед. Зерно, из к-рого готовится этот продукт [УТСРЯ].

Хлеб м. 1) Продукт, выпекаемый из муки; 2) Изделие из муки определенной формы (буханка, батон, каравай и т.п.); 3) Зерно, которое перемалывается в муку для выпечки таких изделий; 4) Растения на корню, из зерен которых изготавливаются мука и крупы; злаки; 5) а) Пропитание, пища. б) перен. Содержание, иждивение; 6) а) перен. Средства к существованию; заработок. б) Самое нужное, самое существенное для жизни; 7) перен. Основной пищевой продукт какой-л. страны, местности [ЕНТССРЯ].

Три хронологически смещённые словарные статьи вербализуют ключевые концептуальные признаки прагматонима «хлеб» в русской культуре: судьбоносный (*божий дар, кочевники хлеба не сеют*), ключевой продукт, источник существования.

Эти же признаки подчёркиваются эпитетами и квалификативами: *бескрайний, богатый, буйный, высокий, густой, добрый, духовитый, жалкий, желтый, зеленый, зернистый, золотистый, золотой, зыбкий, колосистый, колосовой, молодой, наливной, налитой, намолотистый, небывалый, низкий, обильный, обломный, отличный, поздний, полновесный, пустоколосый, ранний, рослый, скудный, сочный, спелый, тощий, тучноколосый, тучный, хороший, цветущий, чистый; верный, вольный, горький, готовый, дармовой (простореч.), даровой, дешевый, казенный, легкий, монастырский, насыщенный, нелегкий, родительский, студенческий, сытный, теплый, трудный, трудовой, тяжелый, тяжкий, честный, чужой* [ЕНТССРЯ].

Ассоциативно-образные компоненты концепта «хлеб» манифестируются в художественных произведениях классиков русской литературы и фразеологии:

– **пропитание, пища; содержание, иждивение:** *Призрел меня, я у него на хлебах, – он мой благодетель* [Тургенев]; *Чужой хлеб горек – и я не умею переносить снисходительных оскорблений* [Тургенев]; *Итти на хлеба к кому-н. (на содержание, на иждивение); Зарабатывать на хлеб (на пропитание); С хлеба долой (не нужно кормить кого-н.; простореч.).*

– **средства к существованию, заработок:** *Я от греха тебя избавлю и честный хлеб тебе доставлю* [Крылов]; *Мне бы теперь работать, добы-*



*вать хлеб в поте лица, искупать свои ошибки [Чехов]; Отбивать хлеб у кого-н. (лишать заработка); Это верный хлеб (верный заработок); Легкий хлеб (легкий заработок); Как хлеба искать чего (разг.) – искать очень тщательно кусок хлеба, с хлеба на квас перебиваться.*

– **пожелание хорошего аппетита:** *Хлеб да соль (разг.); Хлебом не корми; Хлеб-соль (разг.).*

– **пища, угощение, предлагаемое гостю; гостеприимство:** *Хлеб-соль ешь, а правду режь; Я помню твою хлеб-соль; Благодарю, что вы моей хлеб-солью не презрели [Пушкин]; Хлеб-соль водить с кем (обл.) – дружить с кем-н..*

Важной составляющей концепта «хлеб» в русской культуре выступает религиозная семантика: *Хлеб наш насущный даждь нам днесь! Наш хлеб трудный, промысел. Хлеб животный, Спаситель, вера в Него и жизнь по Нем; пища духовная. Хлебы предложения, 12 хлебов, кои возлагались по субботам ветхозаветными священниками на трапезу скинии и иерусалимского храма. Богородицын хлеб, просвира, вынимаемая в честь Ее. Просим нашего хлеба есть, обедать. Только ангелы с неба не просят хлеба. Хлеб везде хорош, и у нас, и за морем. Хлеб – дар Божий, отец, кормилец. Даст Бог хлеб и воду (после болезни): хлеб выкормит, вода вымоет. Бог на стене, хлеб на столе. Дай Бог покой да хлеб святой!*

Ярким элементом русской картины мира является обилие паремий с лексемой хлеб: *О хлебе не жить, да и без хлеба не быть / Хлеб хлебу брат; хлеб на хлеб вабит, взаимн. хлебосольство / Хлеб от рук отбивается, нет заработков / Хлеб-батюшка, кормилец. Хлеб батюшка, водица матушка / Хлебушка калачу дедушка (ржаной пшеничному) / Полюби Андревну (соху), будешь с хлебом / Как хочешь зови (как ни зови, хоть чертом зови), только хлебом корми / Не дорог виноград терский, дорог хлеб деревенский: немного укусишь, а полон рот нажуешь! / Хлеба ни куска, так и в тереме тоска; а хлеба край, так и под елью рай / Как хлеб да квас, так и все у нас / Не я хлеб ем, меня хлеб ест (говор. семьянин) / Когда хлеб печется, не мети избы: спорынью выметешь и др. [ДТСЖВРЯ].*

Ассортимент хлебобулочных изделий в России традиционно отличается значительным многообразием. При этом 95 % от общего объема производства составляют изделия 100-140 наименований. Обширен и ассортимент хлебобулочных изделий, насчитывающий примерно 1000 сортов и разновидностей [URL: [http://www.tvoydohod.ru/tovar\\_60.php](http://www.tvoydohod.ru/tovar_60.php)].

Рассмотрим специфику номинации наиболее распространённых хлебобулочных изделий России:

– **по сорту муки и особенностям рецептуры** – *ржаной; пшеничный; горчичный; ситный; молочный; заварной; батон дорожный, с изюмом; ароматный; итальянский; французский; славянский; кузбасский; ароматный белгородский; приморский; подольский; забайкальский; степной; уральский; арнаут киевский; кишиневский; матканаи; красносельский; старорусский (на молочной сыворотке); вятский (безмучной зерновой хлеб с растительным маслом и сахаром); ивановский (ржаной хлеб с цельным молоком и растительным маслом); чешский (из муки в/с и многозерновой смеси «Цереал микс»: овсяные хлопья, ржаная мука, кукуруза, подсолнечник, тмин, кунжут, лен, солод карамельный, пшено, улучшители, с добавлением дрожжей хлебопекарных йодированных);*

– **по способу выпечки** – *формовой и подовый хлеб;*

– **по форме и способу нарезки** – (разг.) *«кирпичик»; батон; батон нарезной; булки; плетенки; булочки; ватрушки; «Ромашки»; сочни; слойки; рогалики; кексы и т.д.;*

– **только по рецептуре** – *просто хлеб, изготовленный из муки, воды, соли и дрожжей (или закваски); улучшенный* – с добавлением к основному сырью 3-6 % (от массы муки) сахара или патоки, а в некоторые сорта – жира (не более 7 %) и пряностей; *сдобный* – с большим количеством сдобы (7-30 % сахара, 7-15 % жира и др.);

– **по способу разделки и выпечки** – *на весовой и штучный;*

– **по назначению** – *на обыкновенный и диетический* [URL: [http://www.tvoydohod.ru/tovar\\_60.php](http://www.tvoydohod.ru/tovar_60.php)].

Название некоторых сортов сложилось издавна, стало традиционным и подчеркивает местные особенности (*бородинский, украинский, минский, рижский, столичный, кушелевский, дарницкий, хозяйский, батон николаевский* и т.д.) [URL: <http://www.dedhleb.ru/3a.htm>].

Ряд названий отражает ассортимент изделий собственного производства и включает следующие сорта хлеба: ржано-пшеничный (*Сергеевский, Маршинский*); пшеничный из муки высшего сорта (*Арбатский*); со злаками (*8 злаков*); с добавками сушеных овощей (*Чипполино* с жареным луком); хлебобулочные изделия с пряностями; булки сдобные (сдоба *Разгуляй* с изюмом, маком, корицей); пончики (*Нежные, Домашние* с конфитюром, *Любительские* с кремом).

Булочные изделия с добавлением по рецептуре сахара, жиров, патоки, молока, изюма и другого дополнительного сырья: *булки городские; булка ярославская сдобная; плетенки; батоны нарезные; батоны городские, подмосковные, столовые, столичные, особые; батоны студенческие; сайки; сайки горчичные; сайки с изюмом; булочная мелочь; калачи московские; рожки сдобные; рогалики; халы плетеные.*

Большинство изделий в России отделявают сахаром, помадой, дробленым орехом, вареньем, повидлом, кремом и т. д. К данным изделиям относятся: *плюшки московские и новомосковские; лепешки майские, сметанные; подковки; шпильки сдобные; сдобы обыкновенные, выборгские, выборгские фигурные; крендели выборгские; ватрушки сдобные с творогом; булочки сдобные, с помадой; «Веснушка»; с цукатами; с надрезами; гражданские; бриоши; штоли; штрицели* и др.

Бараночные изделия – это русский национальный вид хлебобулочный изделий, к которым относятся баранки, сушки и бублики: *баранки – ванильные, лимонные, простые, славянские, сдобные, сахарные с маком, черкизовские; баранки улучшенные с добавлением сахара и жиров – горчичные, детские, молочные, сахарные; сушки – ванильные, горчичные, с корицей, лимонные, любительские, малютка, молочные, с маком, новые, простые, соленые,*

*чайные, челночок, сдобные с тмином и др.; бублики – молочные, простые с маком, тмином; с добавлением сахара и жиров – ванильные, горчичные, донские, лимонные, сдобные, украинские.*

Сдобные изделия: булочка *Фантазия*, слойка *Свердловская*, *Баба сибирская*, *Трубочка жареная*, булка *Сдобная* в ассортименте (с шоколадом, повидлом, сгущенкой, маком), кекс *Свердловский*, *Рожок обсыпной*, *Ромашка посыпушка*, булочка *Бычок*, *Калач с маком*, рулеты *Маркиза* (с маком), *Венский*, *Маковый*.

Обобщая вышеизложенное, представим типологию способов русскоязычной номинации, которая в основном состоит из **ОТГОПОНИМОВ** (*Рижский, Минский, Московские* и др.) и **АПЕЛЛЯТИВОВ-АДЪЕКТИВОВ** (*Ароматный, Сметанные, Маковый* и пр.).

Итак, прагматоним «хлеб» (и его лексико-семантические варианты) является не просто номинантом ключевого глуттонима русофонов, но оязыковлённым концептом русской культуры. Относительная «сдержанность» в способах номинации хлебобулочных изделий говорит об особой уважительности русофонов к данному продукту.

Следует отметить, что одной из отличительных особенностей русской кухни является широкое использование ржаного (чёрного) хлеба. Он появился в России в IX веке, раньше пшеничного хлеба, и сразу же завоевал популярность. В отличие от Западной Европы, где вытеснение чёрного хлеба пшеницей произошло ещё в XVII столетии, ржаной хлеб в России никогда не уходил со столов и оставался полноценной частью рациона. От ржаного хлеба следует отличать так называемый «чёрный хлеб», изготавливаемый в Западной Европе и Америке для некоторых видов выпечки. Это пшеничный хлеб, цвет которому придаётся красителями [URL: <http://supercook.ru>].

### **Великобритания.**

Британский хлеб очень вкусен, и в британских булочных представлены различные сорта хлеба. Самым популярным хлебом в Великобритании явля-

ется белый хлеб. Также популярны сорта хлеба с различными фруктами и ягодами. Одним из изобретений британских булочников является хлеб без корочки. Он выпекается при более низких температурах и получается рыхлым, мягким и нежным.

Рассмотрим специфику национальной номинации лексем, семантически связанных с прагматонимом «bread».

Начнём с лексикографических дефиниций:

**Bread** – *baked food product made of flour or meal that is moistened, kneaded, and sometimes fermented. A major food since prehistoric times, it has been made in various forms using a variety of ingredients and methods throughout the world. The first bread was made in Neolithic times, nearly 12,000 years ago, probably of coarsely crushed grain mixed with water, with the resulting dough probably laid on heated stones and baked by covering with hot ashes. The Egyptians apparently discovered that allowing wheat doughs to ferment, thus forming gases, produced a light, expanded loaf, and they also developed baking ovens* (Хлеб – выпеченный пищевой продукт, приготовленный из муки-крупчатки или муки грубого помола с добавлением жидкости, который замешивают и заквашивают. Являясь главной пищей с доисторических времён, хлеб производили разной формы, используя различные ингредиенты и способы приготовления по всему миру. Первый хлеб был приготовлен во времена Неолита около 12 тысяч лет назад, возможно, из необработанного дроблёного зерна, смешанного с водой. Получившееся в результате тесто, вероятно, было подсушено на камнях и выпечено при помощи горячего пепла, которым покрыли изделие. По-видимому, египтяне обнаружили, что дробление пшеницы позволяет ей заквашиваться, образуя газы и просветы в изделии, увеличивая в объёме буханку. Также они изобрели печи для выпекания (пер. автора) [Download. com.: [site]. URL: [http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279\\_4-10238904.html](http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279_4-10238904.html)].

**Bread** / Хлеб

1. *A kind of food made of flour or meal that has been mixed with milk or water, made into a dough or batter, with or without yeast or other leavening agent,*

*and baked* (пищевой продукт из простой муки или муки, смешанной с молоком или водой, изготовленный из теста с добавлением или без дрожжей, или с использованием иного компонента закваски, запеченный).

2. Food or sustenance; livelihood: *to earn one's bread* (продукты питания или средства к существованию; средства к существованию: зарабатывать себе на хлеб).

3. Slang: *money* (деньги, бабки).

4. Ecclesiastical: *the wafer or bread used in a Eucharistic service* (церк. пластинки-облатки или хлеб, используемые в обряде причащения).

Идиомы и фразеология:

*Break bread* (преломить хлеб с кем-л., разделить трапезу с кем-л.; пользоваться чьим-л. гостеприимством, быть гостем кого-л.), *cast one's bread upon the waters* (отпускать хлеб по водам, т. е. делать добро, не ожидая благодарности [Ecclesiastes XI, 1]), *know which side one's bread is buttered on* (знать, с какой стороны хлеб намазан маслом, ≈ понимать свою выгоду, не упускать своего; быть себе на уме, знать, что к чему), *take the bread out of someone's mouth* (отбивать хлеб у кого-л.; ≈ лишать кого-л. куса хлеба, средств к существованию) [URL: <http://dictionary.reference.com>].

### **Bread** / Хлеб

1. 1) хлеб; *corn bread* – хлеб из кукурузы, маисовый хлеб; *rye bread* – ржаной хлеб; *wheat bread* – хлеб, сделанный из пшеничной муки; *leavened bread* – хлеб, сделанный из дрожжевого теста; *sliced bread* – нарезной хлеб; *stale bread* – черствый хлеб; *mouldy bread* – заплесневелый хлеб; *piece / slice of bread* – кусок хлеба; *bread plate* – тарелка для хлеба, хлебница; *to bake bread* – печь хлеб; *to toast bread* – поджаривать хлеб; *black bread* – черный хлеб, ржаной хлеб; *crust of bread* – корка хлеба; *loaf of bread* – батон хлеба; 2) кусок хлеба, средства к существованию; *daily bread* – хлеб насущный; *bread buttered on both sides* – благополучие, обеспеченность; *make one's bread* – зарабатывать на жизнь; *to have one's bread buttered for life* – быть материально обеспеченным на всю жизнь; 3) еда, корм, пища; *bread and*

*cheese* – простая или скудная пища; Syn: *food , fare* •• *all bread is not baked in one oven* – люди разные бывают; *to eat smb.'s bread and salt* – быть чьим-л. гостем; *to eat the bread of affliction* – хлебнуть горя [АВВУУ].

Перейдём к наименованиям британских хлебобулочных изделий, часто имеющих специфические названия на местных диалектах британского английского:

*Scope* – скон, пшеничная или ячменная лепёшка (из несдобного дрожжевого теста; разрезается и намазывается маслом; популярна на севере Англии и Шотландии).

*Breadcake (Teacake)* – булочка к чаю; *Bread Roll (Roll)* – хлебная булочка; *Bap* (traditionally made in Scotland, word dates from the 16th century and that its origin is unknown) – бап, овальная булочка (традиционно производится в Шотландии; слово датируется 16 веком, происхождение неизвестно); *Barm (Barm Cake)* – хлебец на пивных дрожжах; *Batch* – порционный хлеб; *Bin lid* (a large round soft white or brown roll common in Merseyside) – бин лид (большая круглая мягкая булочка из пшеничной или непросеянной муки, распространённая в местечке Мерси); *Blaa* – Уотерфордская булочка, Ирландия; *British Bannock* – пресная лепёшка из овсяной, ячменной или гороховой муки, иногда с добавлением смородины, очень популярна в Шотландии и на севере Англии; *Bulkie roll* – вид булочки со слегка хрустящей корочкой; *Bun* (e.g., hamburger bun or hot dog bun) – сдобная булочка с изюмом (или булочка для гамбургера, хот дога); *Buttery* – плоская острая лепёшка из Абердина; *Cob* – небольшая круглая булочка, букв. ‘ком’; *Cottage Loaf* – букв. ‘деревенский хлеб’ из непросеянной и простой муки в форме традиционной деревенской буханки хлеба; *Dinner Roll (Smaller Roll)* – булочка к обеду (маленькая булочка), часто твёрдая, жёсткая; *Dollar Roll* – маленькая размером с серебряный доллар булочка, часто порционная для сэндвичей; *English Crumpets* – крампет, круглая оладушка из пористого теста, перед подачей на стол разогревается, подаётся к чаю; *English Muffin Bread* – английский хлеб из пористого дрожжевого теста; *Finger Roll* – букв. ‘пальцевидная булочка’, мягкая

булочка в три раза длиннее своей ширины; *Flour Cake* – мучная лепёшка на дрожжах; *French Roll* – букв. ‘французская булка’, общий термин для хлебной булочки, но немного слаще и мягче, с молоком; *Great Britain Scones* – большие пшеничные или ячменные лепёшки; *Herbed Granary Bread Stick* – зерновой хлеб с травами; *Hot Fish Loaf* – букв. ‘горячая рыбная буханка’, хлеб из хека или трески с креветками, чесноком и анчоусами; *Kaiser Roll* – букв. ‘Кайзеровская булочка’, хрустящая круглая булочка, посыпанная маковыми зёрнами или семенами кунжута, в форме квадрата со сложенными внутрь уголками; *Manchet* (late Middle English: perhaps from obsolete *maine* ‘flour of the finest quality’ + obsolete *cheat*, denoting a kind of wheaten bread) – манчит (конец английского средневековья: возможно, от уст. ‘мука высшего качества’ + уст. ‘вид пшеничного хлеба’); *Marbled Chocolate Teabread* – букв. ‘мраморно-шоколадный чайный хлеб’, хлеб к чаю с шоколадными крошками; *Marmalade Teabread* – чайный хлеб с апельсиновым/лимонным конфитюром; *Muffin* – маффин, оладья из пористого дрожжевого теста, подаётся горячей с маслом зимой к чаю; *Nudger* – длинный мягкий хлеб из белой и непросеянной муки, популярен в Ливерпуле; *Orange-Scented English Scones* – английский скон с ароматом апельсина, *Oven Bottom* – букв. ‘дно печки’, плоская мучнистая мягкая булочка графства Ланкашир; *Pumpkin Bread* – тыквенный хлеб; *Raisin Malt Loaf* – солодовый с изюмом; *Sage And Onion Bread* – букв. ‘шалфейный и луковый хлеб’; *Scottish Raisin Griddle Scones* – Origin: Middle English (denoting a *gridiron*): from Old French *gredil*, from Latin *craticula*, diminutive of *cratis* ‘hurdle’; related to *crate*, *grate* I, and *grill* I – шотландские сконы с изюмом (происхождение: Средние века (означающее *решётка*)): от др. фр. *gradil*, от лат. *craticula*, уменьшительное *cratis* ‘переносная загородка, плетень’; соотносится с *упаковочная клеть, корзина, каминная решётка и рашпер, гриль*; *Stottie Cake* – толстая плоская круглая лепёшка; *Yorkshire Popovers* – Йоркширская булочка; *Yorkshire Pudding* – Йоркширский пудинг, чаще всего приготавливается как гарнир к запеченному мясу индейки или к ростбифу, после запекания – сверху и по бокам хрустящий, а внутри мягкий, как нежная паста.



Семиотика представленного номинативного материала обнаруживает корреляции номинантов хлебобулочных изделий с менталитетными признаками российской и британской лингвокультур.

**Русский** языковой материал актуализирует семы «вкусовой ингредиент», «родственные отношения», «божественный дар». Преобладающие номинанты - аппеллятивы-адъективы, качественные прилагательные. Вторичные наименования не демонстрируют большого разнообразия и манифестируют доминантную сему «средство к существованию». Менталитетным коррелятом выступает характерологический эквивалент «соборность». Речь идёт о превалировании коллективных и надличностных факторов в языковом поведении русского этноса [Седых 2004, 161]. При этом уменьшительно-ласкательные наименования подчёркивают позитивную аксиологию в сознании русофонов.

**Английские** наименования в большинстве своём вербализуют концепты «свойство изделия», «происхождение». Превалирующие семы: «внешние признаки», «выходные качества изделия». Предпочтительные номинанты: фамилия производителя в притяжательном падеже с аппеллятивом, отантропонимы, оттопонимы. Менталитетным коррелятом выступает характерологический эквивалент «сдержанность коммуникации», параметр который отражает один из типологических признаков английского общения [Овчинников В. Корни дуба. Впечатления и размышления об Англии и англичанах. 1979. URL: <http://lib.rus.ec/b/76291/read/>].

Итак, принципы наименования хлебобулочных изделий непосредственно связаны не только с общей и языковой культурой этноса, но и с особенностями национального характера.

### **2.1.3. Номинанты группы «мясо-meat»**

#### **Россия.**

Как указывалось выше [1.4.], исторически русские – не «мясоеды». Этот факт подтверждает В.В.Похлёбкин, говоря о том, что фактически в рус-

ской национальной кухне отсутствуют вторые мясные блюда. И только вошедшие в употребление в советское время западноевропейские котлеты, эскалопы, шницели, рулеты и другие изделия стали за последние 30-40 лет «русскими». Поэтому современное поколение не соотносит «русский стол» исключительно с рыбными и грибными блюдами [Похлёбкин 1978]. Несмотря на это, современная российская кухня явно тяготеет к потреблению мясных продуктов (например, в настоящее время очень популярны разнообразные виды шашлыков).

Рассмотрим специфику национальной номинации лексем, семантически связанных с прагматонимом «мясо».

МЯСО ср. мяско, мяшишко, мясище, мягкие части животного тела, состоящие из красных или красноватых волокон, образующих мышцы; тело, плоть. Мясо говяжье, говядина; а вообще мясо зовется, по названью животного: кониною, свиною, телятиною и пр. [ДТСЖВРЯ].

МЯСО – 1) обиходное название мышц; кожа на ноге стерлась, обнажилось мясо; 2) части убитых животных, покупаемые для приготовления пищи (мышцы с жиром и костями, а также печень, легкие, сердце, почки и пр.); купить мяса; говядина (разг.); надо взять мяса, а не свинины; только мышцы убитых животных без костей; здесь мяса совсем нет, один жир да кости; 3) мягкая подкожная часть плодов и ягод, окружающая семя (разг.); мясо апельсина; вырвать пуговицу с мясом – оторвать вместе с материей; пушечное мясо (книжн. ритор.) – о несознательной солдатской массе, посылаемой на убой эксплуататорской властью; дикое мясо; Ни рыба, ни мясо [УТСРЯ].

Мясо – 1) а) туша или часть туши убитых животных, употребляемые в пищу; б) только мышцы убитых животных без костей; в) разг. говядина; 2) кушанье, приготовленное из таких частей туши животных; 3) мягкая мышечная часть тела рыбы; 4) разг. мягкая, подкожная часть плодов и ягод, окружающая семя; 5) разг. мышечная ткань [ЕНТССРЯ].

Приведённые словарные статьи вербализуют ключевые концептуальные признаки прагматонима «мясо» в русской лингвокультуре: *мягкая часть (мякоть)* и *объект глоттонии*.

Эти же признаки подчёркиваются эпитетами и квалификативами: *мясная еда; мясные ряды; мясной цвет (густокрасный); мясное; тельное; мясная пища; блюдо из мяса; скоромное; мясистый; толстый и мясной; тучный мясом; мясистость (свойство, состояние мясистого, толстомясого); мясоватый; мясистый; дородный; плотный.*

«Мясная» паремия русофонов представлена следующим материалом: *Мясо ешь, да мясника не съешь / Меж пальцев немного мяса / Перья остались, а мясо улетело (о промахе) / Ни рыба, ни мясо / Брат брату – полоса мяса / Сырое мясо хоть морщится, да тянется (тело человеческое живуче) / Волк сыро мясо едал, да высоко прядал / Для щей люди женятся, а для мяса (во щах) замуж идут / Этим мясом все зубы перемозолишь / Из горшка мяса (коровы) не выкупишь / Мне шкура, тебе мясо / Ни мясовинки во рту не бывало! / Плохо мясничается (скот дорог) / Не мяскай, кошка услышит (говор. детям) / Рождественский мясоед, между великим постом и праздником Рождества Христова / Мясное в мясоед, а постному свой черед / Рад бы хоть в пост, да и в мясоед не дают / Бог даст совет, так и в пост мясоед / За совет, все мясоед / Татарскому мясоеду нет конца / Как кошачий мясоед тянется / Бился, колотился, мясоед прошел, а все не женился / воскресенье за 56 дней до Пасхи, мясное заговенье, канун маслены.*

Национально-культурная специфика ярко проявляется в способах наименования рецептов мясных блюд: *Кебаб из мяса ягненка; Рис с кусочками свинины; Баранина с розмарином – с картофелем, цуккини и белой фасолью; Запеченные говяжьи стейки; Пожарские котлеты; Классические котлеты; Котлеты из баранины; Котлеты из курицы; Славянские котлеты; Шашлычки из индейки; Шашлык по-узбекски; Шашлык из баранины; Шашлык рубленый с курдючным салом; Шашлык из печени; Жаркое из свиной грудинки; Макароны со свининой и зеленью; (из новейших рецептов) Куриные окорочка с мёдом; Печёночные блинчики и печёночный торт; Курица в медовой глазури; Куриные ножки, фаршированные кедровыми орешками; Мясо, запеченное с киви; Блинчики с сердцем; Курица с розмарином и лимоном; Отбивные по-баварски; Куриная запеканка; Куриная грудка с брокколи;*

*Мясные рулетики; Куриные отбивные «Грибное счастье»; Рулет из говяжьего языка; Говядина, тушёная с грибами в вине; Мясо «Аппетитное»; Котлетки «Детские»; Язык, жареный в тесте; Шашлык из баранины в баклажанах; Печёнка в сырной корочке; Куриные кармашки; Запечённое мясо «Парочка под одеялом»; Котлеты «Ласточкино гнездо» [URL: <http://www.rezepty.ru>].*

В национально-культурном плане также продуктивны для рассмотрения прагматонимы колбасных изделий:

– колбасы варёные: *Говяжья; Диабетическая; Докторская; Краснодарская; Любительская; Любительская свиная; Телячья; Русская; Столичная; Московская; Отдельная; Отдельная баранья; Свиная; Столовая; Столичная; Обыкновенная; Ветчинно-рубленая; Калорийная; Молочная; Закусочная; Чайная; Заказная; Эстонская; Испанская; Гамбургская; Языковая; Слойка; Ветчинная (фаршированные колбасы);*

– колбасы полукопченые: *Рождественская; Крещенская; Благовещенская; Троицкая; Вознесенская; Преображенская; Сретенская; Успенская; Спасская; Венгерская; Казачья; Загорская; Камская; Весенняя; Новая; Столовая; Чайная; Московская; Москворецкая; Горская; Покровская; Ильинская; Николаевская; Ладужская; Хуторская; Сибирская; Волжская; Польская; Одесская; Полтавская; Армавирская;*

– сосиски: *Особые; Сливочные; Любительские; Молочные; Русские; Венские; Говяжьи; Дрезденские; Немецкие;*

– сардельки: *Говяжьи; Свиные; Обыкновенные;*

– шпикачки: *Москворецкие; Свиные;*

– мясные хлебы: *Заказной; Любительский; Отдельный; Говяжий; Ветчинный; Чайный* [URL: <http://www.meat-club.ru>].

### **Великобритания.**

Несмотря на модные тенденции к вегетарианству, современная британская кухня остаётся верной своим «мясоедным» традициям. Как указывалось

выше архетип «meat» / «мясо» является устойчивым элементом британского коллективного мышления [1.4.].

Рассмотрим специфику национальной номинации лексем, семантически связанных с прагматонимом «meat» / «мясо».

**Meat** – *the flesh or other edible parts of animals (usually domesticated cattle, swine, and sheep) used for food, including not only the muscles and fat but also the tendons and ligaments. Meat is the common term used to describe the edible portion of animal tissues and any processed or manufactured products prepared from these tissues. Meats are often classified by the type of animal from which they are taken. Red meat refers to the meat taken from mammals; white meat refers to the meat taken from fowl; seafood refers to the meat taken from fish and shellfish; and game refers to meat taken from animals that are not commonly domesticated. In addition, most commonly consumed meats are specifically identified by the live animal* (**Мясо** – мякоть и другие съедобные части животных (обычно одомашненного крупного рогатого скота, свиней и овец), используемые для пищи, включающие не только мышечную массу и жир, но также и сухожилия и связки. Мясо – это общепринятый термин для описания съедобных частей животной ткани и любых подвергавшихся обработке и приготовлению продуктов, изготовленных из этих тканей. Мясо часто классифицируется согласно типу животного, от которого оно взято. Чёрное мясо – это мясо млекопитающих; белое мясо – мясо птицы; морепродукты относятся к мясу рыбы и моллюсков; а дичью называют мясо животных, которые не являются полностью одомашненными. Кроме того, большая часть потребляемого мяса определённо отождествляется с живыми животными (пер. автора)) [Download. com.: [site]. URL: [http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279\\_4-10238904.html](http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279_4-10238904.html)].

Meat / мясо

1. The flesh of animals as used for food (мякоть животных в качестве пищи).
2. The edible part of anything, as a fruit or nut: *Crack the walnuts and remove the meats* (съедобная часть чего-либо, как фрукт или орех: Расколите грецкий орех и извлеките содержимое, мякоть).

3. The essential point or part of an argument, literary work, etc.; gist; crux: *The meat of the play is the jealousy between the two brothers* (весьма важный пункт или часть аргумента, литературной работы и т.п.; сущность; трудный вопрос: Суть пьесы – в ревности между двумя братьями).

4. Solid food: *meat and drink* (твёрдая пища: еда и напиток).

5. Solid or substantial content; pith: *The article was full of meat, with few wasted words* (важное или существенное содержание; суть: Статья была очень содержательной, с небольшим количеством лишних слов).

6. A favorite occupation, activity, etc.: *Chess is his meat* (любимое занятие, деятельность и т.п.: Шахматы – его любимое занятие).

7. Chiefly South Midland and Southern U.S.: *pork*, esp. *bacon* (главным образом в Южном Мидланде и в Южной Америке – свинина, в частности бекон).

8. Slang: vulgar. *penis* (слэнг: вульг. пенис).

9. Archaic: the principal meal: *to say grace before meat* (устар: главная пища: произнести молитву перед едой) [URL: <http://dictionary.reference.com>].

Meat – О.Е. *mete* «**food, item of food**» (contrasted with drink), from P.Gmc. \**matiz* (cf. O.Fris. *mete*, O.N. *matr*, Goth. *mats* "food", M.Du., Du. *metworst*, Ger. *Mettwurst* «type of sausage»), from PIE \**mat-/met-* «measure» (see meter (2)). Narrower sense of «flesh used as food» is first attested c.1300; similar sense evolution in Fr. *viande* «**meat**», originally «**food**». Figurative sense of «**essential part**» is from 1901. Dark meat, white meat supposedly popularized by Victorians as euphemisms for leg and breast. First record of meat loaf is from 1932. Meathead «stupid person» is from 1945; meat market «place where one looks for sex partners» is from 1896 (meat in various sexual senses of «penis, vagina, body regarded as a sex object, prostitute» are attested from 1595); meat wagon «ambulance» is from 1925, Amer.Eng. slang. Meaty «full of substance» is from 1881 (Мясо – О.Е. *mete* «еда, единица еды» (в противопоставление напитку) от протогерманского \**matiz* (cf. O.Fris. *mete*, O.N. *matr*, Goth. *mats* «еда», M.DU., DU. *metworst*, нем. *mettworst* «вид колбасы»), от PIE \**mat-/met-* «мера» (см. meter (2)). Более узкий смысл «мякоть, используемая в качестве еды» впер-

вые засвидетельствован с 1300 г.; похожее значение эволюционно прослеживается во фр. viande «мясо», первоначально «еда». Переносное значение – «существенная часть» – с 1901 г. Понятия тёмное мясо, белое мясо, предположительно, популяризированы Викторианцами как эвфемизмы для обозначения ноги и груди (грудины). Первое упоминание о мясном хлебе датируется 1932 г. Мясная голова «глупый человек» – 1945 г.; понятие мясной рынок в значении «место, где каждый ищет сексуальных партнёров» упоминается с 1896 г. (слово мясо в различных сексуальных смыслах – «член, влагалище, тело рассматривается как сексуальный объект, проститутка» – засвидетельствовано с 1595 г.); мясной фургон «каreta скорой помощи» – с 1925 г., на языке слэнга американского английского мясистый «полный вещества» встречается с 1881 г. (пер. автора) [Online Etymology Dictionary: [site]. URL: <http://www.etymonline.com>].

Meat – 1) а) мясо; *to broil meat / grill / fry / roast meat* – жарить мясо; *to cook meat* – готовить мясо; *to cure meat* – консервировать мясо; *to carve / cut meat* – резать мясо; *to slice meat* – мелко резать мясо; *The meat goes bad / spoils* – Мясо портится; *chopped meat, ground meat* – рубленое мясо; *fatty meat* – жирное мясо; *fresh meat* – свежее мясо; *kosher meat* – кошерное мясо; *lean meat* – постное, нежирное мясо; *minced meat* – рубленое мясо; *raw meat* – сырое мясо; *soup meat* – суповое мясо, мясо для супа; *tender meat* – нежное мясо; *tough meat* – жёсткое мясо; б) (meats) различные сорта мяса; *Within a fortnight the price of meats all over the country will be reduced* – В течение двух недель цены на все сорта мяса по всей стране будут понижены; в) добыча; 2) пища; *green meat* – зелень, овощи; 3) мякоть, сердцевина, ядро (съедобная часть фруктов, орехов, яиц); *coconut meat* – мякоть кокосового ореха, копра; 4) еда *after meat* – после еды; *before meat* – перед едой; *at meat* – за едой, за столом; 5) суть, сущность; *book full of meat* – содержательная книга; *novel with meat* – роман с глубоким содержанием; *There's not much meat in this argument* – В этом аргументе мало сути; *Syn: heart, pith* 1; 6) плоть; *You're too thin, you need some meat on your bones* – Ты слишком худой, тебе нужно нарастить мясо на ко-

стях; *Syn: flesh* •• *to be meat and drink to smb.* – доставлять большое удовольствие кому-л.; *to make meat of smb.* – убить кого-л. [АВВУУ].

Synonyms: *aliment* – пища; *brawn* – засоленная или консервированная свинина; *chow* – еда; *comestible* – съестные припасы; *eats* – еда, пища; *edible* – съедобный, годный в пищу; *fare* – провизия, съестные припасы; *food* – питание, корм; *foodstuff* – продукты питания; *grub* – пища, еда; *muscle* – мышца; *nourishment* – питание, пища; *nutriment* – пища, корм; *provision* – провизия, заготовка; *ration* – паёк, порция; *subsistence* – пропитание; *sustenance* – питание, пища; *victual* – пища, провизия (пер. автора) [URL: <http://thesaurus.com/browse/cook>].

Идиомы и фразеология: *one man's meat is another man's poison* ≈ что русскому хорошо, немцу – смерть (‘одному человеку мясо, другому – отрава’); *after meat mustard* ≈ после ужина горчица, слишком поздно (‘после мяса горчица’); *strong meat* ≈ что-л. трудное для понимания, ≈ крепкий орешек (‘жесткое мясо’); *meat and potatoes* ≈ самое важное, основное (‘мясо и картофель’); *be meat and drink to smb.* ≈ доставлять огромное удовольствие кому-л., ≈ хлебом не корми; необходимо как воздух (‘быть мясом и питьём для кого-л.’) [КАРФС, 496].

Субстандартизмы: *piece of meat* – а) a person regarded merely as a sex object (объект сексуального вожделения); б) a person, as a prizefighter or laborer, regarded merely as a strong or useful physical specimen (гора мускулов, для бокса или для работы) [URL: <http://dictionary.reference.com>]; *cold meat* – жарг. труп, покойник; *make meat of smb.* (превратить в котлету, укокошить кого-л.).

Принципы наименования мясных блюд и их рецептов отражают национально-культурную специфику восприятия рассматриваемых денотатов: *Orkney Beef* – говядина Оркни; *Orkney Lamb* – баранина Оркни; *Scotch Beef* – Шотландская говядина; *Scotch Lamb* – Шотландская баранина; *Shetland Lamb* – Шетландская баранина; *Welsh Beef* – Уэльская говядина; *Welsh Lamb* – Уэльская баранина; *Isle of Man Manx Loaghtan Lamb* – баранина острова Манн Манкс Лоагтан; *Traditional Farmfresh Turkey* – традиционная фермер-



ская индейка; *Beef Carpaccio* – говядина карпаччо (ломтики сырой говядины с соусом); *Beef Napoleon* – говядина Наполеон; *Beef Wellington* – говядина по-Веллингтонски (кусочек мяса, покрытый паштетом из гусиной печёнки); *Fillet Steaks with Red Wine Sauce* – вырезка с соусом из красного вина; *Grilled Fillet Steak with Herbs* – вырезка-гриль с травами; *Pepper Steak* – бифштекс с перцем; *Roast Scotch Fillet* – жареное филе по-Шотландски; *Steak House Beef Fillets* – вырезка из домашней говядины; *Beef Silverside Recipes* – способ приготовления лучшей говяжьей части (окорока); *Spiced Silverside* – пряный окорок; *Boiled Beef and Carrots with Herb Dumplings* – варёная говядина с морковью и клёцками из трав; *Braised Silverside of Beef* – тушёный говяжий окорок; *Beef Steak Recipes* – рецепт приготовления стейка из говядины; *Blue Cheese Steak* – стейк с сыром с плесенью; *Carpet Bag Steak* – стейк-саквояж; *Grilled T-Bone Steaks with Cheese* – стейки с косточкой в форме «Т» с сыром на гриле; *Marinated Rib Eye Steaks* – маринованные стейки на рёбрах в форме глаза; *Spiced Brisket* – пряная грудинка; *Steak and Guinness Pie* – пирог из стейка и пива; *Steak and Stout* – стейк и крепкий портер; *Steak Diane* – стейк Диана; *Stuffed Steak* – фаршированный стейк; *T-bone Steak* – стейк с косточкой в форме «Т»; *Vienna Steak* – Венский стейк; *Beef Tenderloin with Peppercorn Sauce* – говяжья вырезка с соусом из перца; *Grilled Beef Tenderloin* – говяжья вырезка гриль; *Marinated Beef Tenderloin* – маринованная говяжья вырезка; *Roast Sirloin of Beef* – жареный говяжий филей; *Small Beef Wellingtons* – маленькие кусочки говядины по-Веллингтонски; *British Braised Beef* – Британская тушёная говядина; *Greek Beef Olives* – говядина с оливками по-Гречески; *Beef Meat Loaf* – говяжий мясной хлеб; *British Meat Loaf* – Британский мясной хлеб; *Cheddar Beef Burgers* – булочки с говядиной и сыром чеддер; *Chiltern Country Pie* – деревенский пирог Чилтерн; *Cottage Pie* – картофельная запеканка с мясом, луком, морковью и подливой; *Cumberland Pie* – Камберлендский пирог; *Aberdeen Sausage* – Абердинская колбаса; *Beef Stew* – тушёное говяжье мясо с овощами; *Devilled Beef* – жареная говядина с пряностями и специями; *Mild Beef Curry* – неострая говядина с кэрри; *Scotch Beef*

*Ale and Mushroom Pie* – Шотландский говяжий пирог с пивом и грибами и т.п. (пер. автора).

Прагматонимы наиболее популярных в Великобритании колбасных изделий: *Battered Sausage* – отбивная (рубленая) колбаса; *Chipolata* – Чиполата, сосиски из баранины; *Glamorgan Sausage* – Гламорган, вегетарианская колбаса из хлебного мякиша, сыра, лука, яиц и приправ; *Hog's Pudding* – бычий пудинг (готовится из крупы, мяса или ливера, помещённых в бычью оболочку); *Peperami* – Пепперони; *Pudding* – пудинг, традиционное британское блюдо; *Saveloy* – сервелат; *White Pudding* – белый пудинг, блюдо с белым мясом, хлебными крошками, сливками и яйцами или хлебными злаками и луком; *Sausages with Cider and Apples* – колбасы с сидром и яблоками; *Cumberland Sausages* – Камберлендская колбаса, с чёрным перцем в форме спирали; *Bulk Sausage Meat* – сосисочное мясо, фарш в форме лепёшки, начиняемый мясом индейки; *Beef Sausages* – сосиски из говядины с добавлением томата; *Beer Sausages* – пивные сосиски из свинины; *Black pudding* – кровяная колбаса (в её состав входят овсяная мука и сухари с кусочками жира); *Breakfast Sausages* – свиные сосиски для завтрака, с умеренным количеством специй и перца; *Chorizo* – Чоризо, пряная пикантная колбаса из свинины, красного перца и паприки; *Gloucester* – Глостерская колбаса с шалфеем; *Gluten Free Sausages* – колбаса без клейковины (в её составе хлебные злаки и жиры, 100% мясо и рисовая мука); *Cotechino and Zampone* – Котечино и Зампоне, итальянские варёные колбасы (зампоне готовят из фаршированной свиной ноги); *Haggis* – хагис, шотландский деликатес из овечьей требухи или ливера с говяжьим жиром и овсяной мукой в бараньем желудке; *Lamb Sausages* – колбаса из баранины с луком-пореем, мятой и розмарином; *Italian Sausages* – Итальянские колбаски из 100% мяса с добавлением перца, фенхеля и чили; *Lincolnshire Sausages* – Линкольнширские колбаски из свинины с травами, хлебом и шалфеем; *Lorne* – Шотландская колбаса квадратной формы из говядины и свинины; *Marylebone* – Мэрилбоун, Лондонская колбаса из мяса с мускатным орехом, имбирём и шалфеем; *Merguez* – Мергез, пикантная красная колбаса из говядины

ны или баранины с чили, чесноком и оливковым маслом; *Oxford* – Оксфордская колбаса, готовят из свинины, телятины с лимоном, шалфеем и майораном; *Pork & Apple* – яблочно-свиная колбаса; *Pork & Leek* – луково-свиная колбаса; *Pork and Honey* – медово-свиная колбаса; *Scottish Sausages* – Шотландские колбаски; *Suffolk* – Суффолкская рубленая колбаса с травами; *Tomato* – томатные колбаски красного цвета из свинины; *Toulouse* – Тулузская колбаса, свиная из рубленого мяса с петрушкой, чесноком и красным вином; *Venison Sausages* – колбаса из оленины с красным вином, чесноком и ягодами можжевельника; *Wild Boar* (букв. ‘кабан, вепрь’) – тёмного цвета, острая, со вкусом дичи (пер. автора) [URL: <http://www.sausagelinks.co.uk>].

Итак, соотнесём номинанты мясных продуктов с характерологическими параметрами россиян и британцев.

**Русский** языковой материал актуализирует семы «вкусовой ингредиент», «родственные отношения». Преобладающие номинанты: апеллятивы-адъективы, качественные прилагательные. Менталитетным коррелятом, соответственно, выступает характерологический эквивалент «максимализм».

**Английские** наименования мясных изделий в большинстве своём вербализуют концепты «пища» и «средство к существованию». Превалирующие семы: «происхождение», «выходные качества продукта». Предпочтительные номинанты: фамилия производителя в притяжательном падеже с апеллятивом, отантропонимы, оттопонимы. Вторичные смыслы связаны с семами «содержательность», «сексуальное влечение». Переносные номинации отражают соответствующие семантические и когнитивные признаки: «качество» и «ингредиенты». Менталитетным коррелятом выступает характерологический эквивалент «традиционализм». Вышеизложенное позволяет утверждать, что в английской лингвокультуре мясные изделия обладают более весомым семиотическим потенциалом, чем в русской лингвокультуре.

Таким образом, отношение к мясным изделиям, в частности принципы их наименования, непосредственно связаны не только с общей и языковой культурой этноса, но и с особенностями национального характера. Неотъем-

лемой составляющей языковой картины мира являются номинанты колбасных изделий, отражающие специфические для каждой нации представления об универсальной экстралингвистической сущности «мясо».

## 2.2. Национальная психология в зеркале наименований напитков

Рассмотрим корреляции между языковыми номинантами алкогольных напитков и менталитетом русских и британцев.

### **Россия.**

В России водка прочно занимает лидирующие позиции. Пьют водку в чистом виде, разбавлять её не принято (даже оскорбительно для партнёров по этилической коммуникации). Для русского важнее количество, чем качество. Можно сказать, что русские скорее заедают питьё (слово «закусывать» очень трудно перевести на иностранные языки), иными словами, для них важнее пить, чем есть.

Наиболее типичные наименования алкогольных напитков представляют собой следующие номинанты:

**одиночные фамилии:** *Смирнов; Шустов; Нахимов; Багратион;*

**реальные антропонимы (личные имена, отчества):** *Изабелла; Кузьмич; Ерофеич; Петрович; Степаныч; Семеновна;*

**антропонимы в притяжательном значении (апеллятивы-адъективы):** *Александровская; Владимирское; Петровская; Борисовская; Андреевская; Кутузовское; Аксаковская; Лужковская;*

**качественные прилагательные:** *Анисовая; Березовая; Вишневая; Яблочная; Можжевеловая;*

**прозвища, собственные имена великих (легендарных) личностей, персонажи и названия литературных произведений и пр.:** *Казанова; Мачо; Путинка; Красное и Черное; Медный всадник; Адмирал Колчак; Атаман Платов; Батяка Махно; Князь Александр; Князь Игорь; Князь Олег; Суворов;*

**гендерные наименования:** *Женщинам России; Дамский сюрприз; Довгань Дамская № 5; За милых дам; От Михаила Шуфутинского; Скандинавия; Дамская; Баба; Бабий бунт; Желанная; Ласковая; Матушка; Моя дорогая; Подруга; Соблазн; Чародейка; Шайтаночка; Ядрёная; Астраханочка; Бийчанка; Валуйчанка; Касимовская невеста; Кузнечанка; Новгородочка; Псковитянка; Сибирячка; Томичка; Шатчанка; Ярославна;*

**оттопонимы:** *Нева; Абрау-Дюрсо; Гжелка; Ладога; Седой Валаам; Кубанская; Валуйская;*

**эвфемизмы, вторичные наименования:** *водонька; горькая; тепленькая; родимая; подогрев; антизнобин; душегрейка; телогрейка; горячее; огненная влага; огненная вода; баланда; отравка; керосин; грелка; бормотуха; бормотель; квас; сироп; уксус; шило; эликсир бодрости; синенький; карболка; микстура [МНБСРЖ];*

**вторичные наименования ёмкостей для спиртного:** *ампула (бутылка); аршин; аршинчик (стакан, стаканчик, рюмка); банка (бутылка спиртного емкостью 0,5 л); баян (литр водки); гуси (бутылки емкостью 0,7 л); гусыня (банка с вином емкостью 3 л); долгоиграющая (бутылка емкостью 0,7 л); мерзавчик (бутылка емкостью 100,0 г); моргалики (флаконы с аптечными настойками); огнетушитель (бутылка емкостью 0,7 л); паровозик (флакон одеколона); полкило (0,5 л водки); пузырь (бутылка); сапог (0,5 стакана водки); чертенок (бутылка емкостью 0,25 л); чертик (флакон одеколона); фанфурики (аптечные настойки); флакушки (аптечные настойки); фуфло (флакон с кордиамином); шкалики (аптечные настойки) [БССАН].*

### **Великобритания.**

В Великобритании предпочтение отдаётся пиву, а затем – виски. Употреблять виски принято в разбавленном виде или в коктейлях. На Новый год популярен пунш, производимый из пяти ингредиентов: сахара (или меда), воды (или чая), пряностей, вина и рома. Англичане скорее ценят возможность утолить жажду.

Наиболее типичные наименования алкогольных напитков:

**отантропонимы:** *Gilbey's* ((от) Гилбей); *Gordon's Dry* (Сухое Гордона) (фамилия производителя в притяжательном падеже с аппелятивом);

**качественные прилагательные:** *Brown Ale* (Коричневый эль); *Cask Ale* (Бочковой эль); *Dark Mild* (Тёмное мягкое); *Dry Beer* (Сухое пиво); *Irish Red Ale* (Ирландский красный эль); *Light Ale* (Светлый эль); *Old Ale* (Старый эль);

**реальные антропонимы (личные имена):** *Ann*; *Mary*; *William Lawson* (Анна, Мария, Уильям Лаусон);

**антропонимы в притяжательном значении (апеллятивы-адъективы):** *Taylor's* ((от) Тэйлора); *Brogan's Irish Cream* (Ирландские сливки Брогана); *Teacher's* (Учительское виски);

**прозвища, собственные имена великих (легендарных) личностей, персонажи и названия литературных произведений и пр.:** *Robert Burns* (Роберт Бернс); *Chivas Brothers* (братья Шивас);

**оттопонимы:** *Great Valley* (Великая Долина); *White Horse* (Белая лошадь); *London Dry Gin* (Лондонский сухой джин); *London Pride* (Гордость Лондона); *Directors* (Директора);

**эвфемизмы, вторичные наименования:** *pint* ('пинта'); *pony* ('пони' маленькая кружка пива); *jug* ('кувшин'); *pitcher* ('кувшин'); *bitter* ('горькое'); *brew* ('варево'); *hop juice* ('хмельной сок'); *swipes* ('удары по морде'); *wallop* ('сильный удар'); *booze* ('бормотуха'); *half-and-half* ('половина на половину', портер пополам с элем); *nog* ('деревянный клин или гвоздь'); *giggle juice* ('сок, от которого хихикают') [БССАН];

**вторичные наименования ёмкостей для спиртного:** *beast* ('зверь'); *bitch beer* ('женское пиво'); *Dr. Pepper* ('Доктор перец'); *baby* ('младенец'); *britney* ('бритни'); *drop* ('глоток'); *drink* ('доза').

Семиотический подход к исследованию языкового материала даёт возможность утверждать, что вышеуказанные номинанты напитков «коннотируют» с существенными характеристиками менталитета русофонов и англофонов.

**Русский** языковой материал актуализирует семы «вкусовой ингредиент», «женщина», «родственные отношения». Преобладающие номинанты:

*апеллятивы-адъективы, качественные прилагательные, отчества, имена великих личностей, гендерные наименования («женская» семантика превалирует).* Вторичные наименования демонстрируют большое разнообразие и манифестируют доминантную сему «горячее». На втором месте семы «отрава» и «лекарство». Разговорные номинанты ёмкостей для спиртного демонстрируют разветвлённую вариативность признаков, среди которых выделяются следующие семы, образы и концепты: «горячее», «коварное существо», «количество». Вторичные наименования в общих чертах актуализируют однополевые признаки с соответствующими напитками. Менталитетным коррелятом, соответственно, выступает характерологический эквивалент «соборность». Речь идёт о превалировании коллективных и надличностных факторов в языковом поведении русского этноса [Седых 2004, 161]. При этом уменьшительно-ласкательные наименования подчёркивают позитивную этилическую аксиологию в сознании русофилов.

**Английские** наименования в большинстве своём вербализуют концепты «свойство напитка» и «цвет». Превалирующие семы: «внешние признаки», «выходные качества напитка». Предпочтительные номинанты: *фамилия производителя в притяжательном падеже с апеллятивом, отантропонимы, оттопонимы.* Ряд вторичных наименований состоит из однотипных образований (метонимическое обозначение дозировки напитка) и актуализирует преференциальную сему «удар». Переносные номинации емкостей для спиртного не отличаются большим разнообразием и в общих чертах отражают соответствующие семантические и когнитивные признаки: «свойство напитка» и «качество». Менталитетным коррелятом выступает характерологический эквивалент «сдержанность коммуникации», параметр, который отражает один из типологических признаков английского общения [Овчинников В. Корни дуба. Впечатления и размышления об Англии и англичанах. 1979. URL: <http://lib.rus.ec/b/76291/read/>].

Таким образом, национальный характер проявляется в отношении к напиткам и в способах их номинации. Неотъемлемой составляющей языковой картины мира являются номинанты алкогольных объектов, отражающих

специфические для каждой нации представления об универсальной экстралингвистической сущности «питьё».

### **2.3. Прагматонимы группы «точки питания» России и Великобритании**

К периферийной составляющей национальной концептосферы «продукты питания» относятся прагматонимы группы «точки питания» / «food establishment». Данный материал также предоставляет «ключи» к пониманию национального характера.

#### **Россия.**

Одной из самых популярных точек питания и времяпровождения в современной России остаётся ресторан (или заведение, в котором продают спиртные напитки). Существует разные версии о появлении первых ресторанов в России: «В некоторых источниках говорится, что первый русский ресторан был открыт в Петербурге в 1720 году, назывался он «Аустерия четырех фрегатов». С этим заведением связана история о голландских шкиперах, которые заявили Петру Первому, что в России совершенно не умеют вкусно готовить. Тогда он привел их «Аустерию», где им подали оладьи с припеком, попробовав которые, моряки взяли свои слова обратно. Согласно другим источникам, первый в России ресторан под названием «Славянский базар» открылся не в Питере, а в Москве, в 1873 году. В нем вместо так называемых «половых» работали уже настоящие официанты во фраках и белых перчатках. Посетители называли официантов «люди»» [Блюда от Петра Первого [сайт]. URL: <http://cookbook.rin.ru/cookbook/stars/306.html>].

Ресторанное дело в России испытывает сегодня настоящий бум. Открываются новые рестораны, совершенствуется и разнообразится рецептура, придумываются новые и броские названия для заведений данного рода. Несмотря на новизну, модные тенденции и относительный разноречивый в номина-



ции, даже в самых новейших названиях также отражаются особенности национального менталитета русских.

Начнём с классификации названий ресторанов на основе типологических характеристик номинации:

– **оттопонимы:** «Москва»; «Белгород»; «Яуза»; «Эльдорадо»; «Узбекистан»; «Флоренция»; «Хамовники»; «Траттория Венеция»; «Сочи»; «Старая Рига»; «Старая Таганка»; «Старый Батумъ»; «Самарканд»; «Сан-Диего»; «Парижск»; «Пресня»; «Принц Битцевский парк»; «Покровские ворота»; «Николина гора»; «Москва купеческая»; «Ниагара»; «Питер»; «Прага»; «Лондон»; «Магреб»; «Лилль»;

– **отантропонимы:** «Андрей»; «Кристина»; «У Эдуарда»; «Паша»; «Маруся»; «Лизаветта»; «В гостях у Аннушки»;

– **прозвища, собственные имена великих (легендарных) личностей, персонажи и названия художественных произведений:** «Штирлиц»; «Яга Баба»; «Чито Грито»; «Чернышевский»; «Турандот»; «У трёх сестёр»; «Труффальдино»; «Третьяков»; «Столыпин»; «Суворов»; «Супер Марио»; «Санчо Панса»; «Руставели»; «Рубенс»; «Ресторация 'Онегин'»; «Поручик Ржевский»; «Пётр Великий»; «Мистер Шлягер»; «Барабу»; «Бальзак»; «Братья Карамазовы»; «Улица разбитых фонарей»; «Жан Жак Руссо»; «Кавказская пленница»; «Каменный цветок»; «Каморка Папы Карло»; «Есенин»; «Папанин»;

– **универсальные прагматонимы-символы:** «Триумф»; «Приз»; «Экспедиция»; «Эдем»; «Экспромт»; «Я и Ты»; «Южная ночь»; «Цвет Ночи»;

– **прагматонимы-символы русской культуры:** прагматонимы, основанные на **языковых штампах** национальной коммуникации («Шалый Валяй»; «Шашлык Машлык»; «Шашлычок»; «Урюк-кафе»; «Сударь»; «Сам пришёл»; «Сивый мерин»; «7 пятниц»; «Павлин-Мавлин»; «На Брудершафт»; «Шайка-Лейка»; «На здоровье!»; «Любить по-русски»; «Лепота»; «Ели-пили»; «Шуры-Муры»; «Сыт-Пьян»; «Ещё парочку»); **прагматонимы-концепты** («Россия»; «Яга Баба»; «Союз»; «Станица»; «Славянский»; «Снегири»; «Сокол»; «Славянка»; «Славянская трапеза»; «Русский»; «Рус-

ская Чарка»; «Русское застолье»; «Китежъ-Град»; «Черноморская ривьера»; «Разгуляй»; «Опричник»; «Гуляка»; «Гуси-лебеди»; «Избушка»; «Илья Муромец»; «Есенин»); **прагматонимы**, использующие **безэквивалентную лексику** («Балалайка»; «Околица»; «Яга Баба»; «Верста»); **прагматонимы с «ять»** («Александръ»; «Хмельновъ»; «Сытниковъ»; «Русский Фабрикантъ»; «Орловъ»; «Гусаръ»);

– **прагматонимы-глуттонимы**: «Халва»; «Хачапури»; «Хванчкара»; «Трюфель»; «Трактир 'Еда под пиво'»; «Соус»; «Райская трапеза»; «Пироговая лавка»; «Пахлава»; «Мускат»; «Компот»; «Лаваш»;

– **адаптированные варваризмы**: «Фреш»; «Файв о'клок кафе»; «Тест-Драйв»; «Тет-а-Тет»; «Рандеву»; «Дежа Вю»; «Бо Мوند»; «Бонни и Клайд»;

– **неадаптированные варваризмы**: «Amigos»; «Apropos»; «Aquarelle»; «Art`s Palace»; «AveAnna»; «Avignone»; «BlancCafe»; «Bobby Dazzler»; «Bocconcino»; «BOUDOIR BAR»; «Brussels»; «Carre Blanc»; «Castle Knight»; «Chalet Simple Pleasures»; «Cheval Blanc»; «Forno a Legna»; «Green Plaza»; «Hamilton's pub»; «All-Time Bar»; «Art-Restaurant Street Life»; «Beer House»; «Black and White»; «Byron Club»; «Da Vinci»; «DolceAmaro»; «Hemingway»; «PortoBello»; «Stroganoff Bar and Grill»; «XL»; «El Toro Negro»; «Jazz-cafe»; «Love-cafe»; «Milo»; «Papa Potato»; «Penthouse»; «White cafe»;

– **прагматонимы-колоративы**: «Розовый сад»; «Черная каракатица»; «Трактиръ на Зеленом»; «Синяя река»; «Зеленое яблоко»; «Зеленый дворик»; «Зелень»;

– **прагматонимы с элементом «золотой»**: «Золотая рыбка»; «Золотое время»; «Золотое кольцо»; «Золотой Ананас»; «Золотой дракон»; «Золотой Остап»; «Золотой талер»; «Золотой Фундук»; «Золотой шафран»;

– **прагматонимы-локусы**: «У Кремля»; «У Моста»; «Райский Сад»; «Райский Уголок»; «Рай у фонтана»; «Рай Центр»; «Райский дворик»; «Поляна»; «Поместье»; «Усадьба»; «Восточный Дворик»; «Восточный очаг»; «Восточный Рай»; «Восточный экспресс»; «Ночной дворик»;

– **прагматонимы-фаунонимы:** «Медведь»; «Пьяный дятел»; «Снегири»; «Сокол»; «Золотой лев»; «Сытый слон»;

– **прагматонимы-флоронимы:** «Шишка»; «Ягодка»; «Рябина Бар»; «Помидор»; «Мята»; «Крапива»; «Золотое яблоко»;

– **прагматонимы-геронтонимы:** «Старый Егерь»; «Старая лампа»; «Старая Рига»; «Старая Таганка»; «Старый Батумь»; «Старый город»; «Старый Пловдив»; «Старый причал»; «Старый рояль»; «Старый замок»;

– **прагматонимы-мутанты:** «ВкуS КаFe»; «Filin»; «Портал»; «Кусты»; «GLЯНЕЦ BAR»; «Pivnoy ray»; «VOЯЖ»; «BeerМаркет»; «Aprel»; «BEER – логa»; «Beer`ka»;

– **прагматонимы-цифры:** «100%»; «31 RUS»; «345-й»; «480 лет до нашей эры»; «555»; «7 дней»; «7 пятниц»; «Кафе 35»; «33 зуба»; «5150»; «7 красавиц»; «Цифры»; «Трактир 44»; «КВАРТИРА № 286»; «Код\_011 мясной ресторан»; «12 стульев»; «57 параллель»; «6 звезд»;

– **прагматонимы-призраки:** «Саквояж для беременной шпионки».

## **Великобритания.**

Британский паб – это не просто пивная. Это символ, концепт Великобритании. Для англичан – это место встречи со старыми друзьями, убежище от непогоды, плохого настроения и надоедливой жены. Здесь можно спрятаться от всего мира и поговорить с себе подобными. Наименования английских пабов представляют собой причудливую смесь исторических, легендарных, «чудаковатых» конструкторов («Принц Уэльский», «Единорог», «Соседний паб сгорел» и пр.). Можно предположить, что английские пабы существуют столько же, сколько существует британский характер.

Классифицируем наименования пабов с типологической точки зрения:

– **номинанты королевских особ и символов королевской власти:** «Crown» («Корона»); «Queens Head» («Голова королевы»); «Kings Head» («Голова короля»); «Rose and Crown» («Роза и корона»); «Prince of Wales» («Принц Уэльса»); «Victoria» («Победа»); «Kings Arms» («Королевский герб»); «Masons

*Arms*» ('Герб масонов'); «*The Duchess of fife*» (granddaughter of King Edward VII) ('Герцогиня маленькой флейты' (внучка короля Эдварда VII)); «*The Duke of Buckingham*» ('Герцог Букингемский'); «*The Duke of Devonshire*» ('Герцог Девонширский');

– **дворянские титулы:** «*The Lord John Russell*» ('Лорд Джон Рассел'); «*The Lord Clive*» ('Лорд Клайв');

– **оттопонимы:** «*Ye Olde Trip to Jerusalem*» ('Твой былой путь в Иерусалим'); «*The Baffins*» ('Баффинс', (паб взял своё название от примыкающего к нему пруда, который также дал название и отдельной территории Портсмута)); «*The Belgrave Tavern*» ('Закусочная Белгрэйва' (наиболее вероятно, что название происходит от имени виконта Белгрэйва, герцога вестминстерского, титул которого происходит от названия деревни Белгрэйв в Чешире, где неподалёку располагалось фамильное поместье));

– **паргматонимы-фаунонимы (колоративы):** «*Swan*» ('Лебедь'); «*White Swan*» ('Белый лебедь'); «*White Hart*» ('Белый олень'); «*Red Lion*» ('Красный лев'); «*White Horse*» ('Белая лошадь'); «*Black Horse*» ('Чёрная лошадь'); «*Black Bull*» ('Чёрный бык'); «*Fox*» ('Лиса'); «*Lamb*» ('Ягнёнок'); «*The Magpie*» ('Сорока' (вокруг этой птицы много суеверий, на вывеске изображена одна сидящая птица и одна в полёте, а также популярная фраза – «*two for joy*» – «двое для веселья»)); «*The Spotted Cow*» ('Пятнистая корова' (название паба может происходить от того факта, что первоначально Элизабет Глейшер, лицо, имевшее разрешение, держала коров; сегодня на вывеске изображена одинокая корова));

– **прагматонимы-флоронимы:** «*The Barley Mow*» ('Сток ячменя'); «*The Rose in June*» ('Роза в июне' (патриотическое название паба, относящееся к Английской Розе или даже к Хэмпширской Розе – официальной эмблеме графства; роза – самый популярный цветок, упоминающийся в названиях пабов));

– **прагматонимы-призраки:** «*The Hole in the Wall*» ('Дыра в стене'); «*The Bucket of Blood*» ('Ведро крови'); «*Mad Dog at Odell The Percy Hobbs at Morn Hill*» ('Сумасшедший пёс на Одел и Перси Хобс на утреннем холме');

«*The Sociable Plover*» (‘Общительный чибис’); «*The Old Thirteenth Cheshire Astley Volunteer Rifleman Corps Inn*» (‘Старый тринадцатый чеширский волонтер стрелкового корпуса’); «*The Bag of Nails*» (‘Мешок с гвоздями’ (считается, что название произошло от старой шутки, когда человек заходил в паб и спрашивал о ночлеге, он должен был заплатить один шиллинг за ночь или шесть пенсов за постель; когда человек выбирал постель, хозяин принес ему немного дров и мешок с гвоздями; название могло быть и искажением слова «*Vacchanals*», происходящего от римского бога вина Бахуса; ещё одна версия говорит в пользу магазина, торговавшего железными, скобяными изделиями, который впоследствии был переделан в паб, а вывеска сохранилась)); «*Elephant and Castle*» (‘Слон и замок’); «*Pig and Whistle*» (‘Свинья и свисток’); «*Library*» (‘Библиотека’);

– **прагматонимы-символы британской культуры:** «*The Albany*» (‘Албания’, от поэтического наименования Британии «Альбион»); «*The George*» (‘Джордж’, в честь святого Джорджа, покровителя Англии); «*The British Flag*» (‘Британский флаг’); **прагматонимы, основанные на языковых штампах национальной коммуникации:** «*The Dew Drop Inn*» (название представляет собой игру слов от *do drop in*, что означает *зайти, заглянуть*); **прагматонимы-концепты:** «*Rose and Crown*» (‘Роза и корона’); «*The Invincible*» (‘Непобедимый’ (паб назван в честь авианосца королевских военно-морских сил, который сошёл на воду в 1980 году с базы в Портсмуте и существовал до 2005 года; название «непобедимый» часто использовалось военно-морскими силами с 18 века; до 1983 года этот паб был известен под названием *Free House* (‘Щедрый дом’)); «*The Red White and Blue*» (‘Красный, белый и синий’ (патриотическое название, изображающее объединённый флаг вместе с кораблём на вывеске паба));

– **отантропонимы:** «*The Apsley House*» (‘Дом Эпсли’ (назван в честь Артура Уэлсли, первого герцога веллингтонского, чей дом, Эпсли Хаус, был известен под №1 в Лондоне; в пабе находится картина с изображением этого дома)); «*The John Jacques*» (‘Барон Джон Жак’ (барон, именем которого

назван паб, был руководителем совместного объединения Портси Айленд в период между 1945 и 1965 годами; теперь паб расположен в бывшем здании этого объединения));

– **прозвища, собственные имена великих (легендарных) личностей, персонажи и названия художественных произведений и пр.:** «*The Admiral Drake*» (‘Адмирал Дрейк’ (назван в честь сэра Френсиса Дрейка, известного своей знаменитой победой над испанской армадой в 1588 году)); «*The Lady Hamilton*» (‘Леди Гамильтон’ (возлюбленной вице-адмирала лорда Горацио Нельсона была Эмма Гамильтон, в честь которой и назван этот паб)); «*The Oliver Twist*» (‘Оливер Твист’ (паб назван в честь персонажа романа Чарльза Диккенса; сам Диккенс родился в сотне ярдов от этого паба)); «*The When Shall We Three Meet Again*» (букв. ‘Когда мы трое снова встретимся’ (начальная строка Макбет Уильяма Шекспира, относящаяся к трём ведьмам в его произведении));

– **прагматонимы-геронтонимы:** «*The Old Canal Inn*» (букв. ‘Гостиница «Старый канал»’ (паб находится поблизости от давно заброшенного канала Портсмут-Арундел; на вывеске изображён лодочник, плывущий на барже)); «*The Old House at Home*» (букв. ‘Старый дом дома’ (название первоначально происходит от некогда популярной баллады, часто излагаемой солдатами, страстно желавшими вернуться домой с поля битвы));

– **прагматонимы-глюттонимы:** «*The Sir Loin of Beef*» (букв. ‘Сэр говяжья филейная часть’ (говяжья вырезка берётся сверху от филейной части, а само слово «вырезка» родом из Франции, где префикс **over** или **above** определяет место, откуда её нужно взять; популярна также история о том, что король Джеймс I когда-то возвёл в рыцари говяжьё филейную часть, но, к сожаленью, это не соответствует действительности, хотя данный образ когда-то был на стене паба)); «*The Spice Island Inn*» (букв. ‘Гостиница «Остров специй»’ (название, образованное в результате слияния двух смежных гостиниц, датируется 1991 годом; его происхождение связано с историческим названием этой части старого Портсмута, где специи когда-то выгружали с кораблей, прибывавших со всей Британской Империи)).

Итак, номинанты русских ресторанов и английских пабов отражают не только важнейшие для двух культур факты и явления, но и черты менталитета, среди которых выделяются русское гостеприимство, мечтательность, с одной стороны, и британский традиционализм и специфический «английский юмор», – с другой.

#### **2.4. Гастрономия в текстах национальной художественной литературы**

Национальная художественная литература является неисчерпаемым источником информации о национальном характере народа, на языке которого она написана. Гастрономические «инкрустации» в литературных текстах дают возможность узнать о характерологических особенностях представителей той или иной нации.

##### **Россия.**

Русская литература представляет обильный материал для анализа и выявления менталитетных признаков национальной культуры.

Одним из ярких писателей, оставивших бесценный материал для исследования гастрономической составляющей русской культуры, является Н.В. Гоголь. Н.В. Гоголь в своих произведениях исключительно часто обращается к теме еды. В своих произведениях «Вечера», «Миргород», «Петербургские повести», «Мёртвые души» автор так много говорит о еде, что создаётся впечатление, что в мире Гоголя едят все и всё, в любую минуту, в любых количествах: вареники отправляются в рот Пацюку; старосветские помещики только и делают, что закусывают; помещики в «Мёртвых душах» кормят Чичикова, и этому кормлению отводится неизменно значительное место. Не остаётся в стороне от этого постоянного пиршества и «Ревизор». С едой мы встречаемся уже при чтении списка действующих лиц: *Бульба, Плюшкин, Пирогов, Лука Лукич, Земляника*. Все эти «вкус-

ные» имена отражают не только привычные для русского человека продукты, но и черты характера.

Страницы гоголевских произведений манифестируют менталитетные черты русской культуры. Например, *хлебосольство* русских ярко представлено в предисловии к первой части произведения «Вечера на хуторе близ Диканьки»: *«Зато уж как пожалуете в гости, то дынь подадим таких, каких вы отроду, может быть, не ели; а меду, и забожусь, лучшего не сыщете на хуторах. Представьте себе, что как внесешь сот – дух пойдет по всей комнате, вообразить нельзя какой: чист, как слеза или хрусталь дорогой, что бывает в серьгах. А какими пирогами накормит моя старуха! Что за пироги, если б вы только знали: сахар, совершенный сахар! А масло так вот и течет по губам, когда начнешь есть. <...> Пили ли вы когда-либо, господа, грушевый квас с терновыми ягодами или варенуху с изюмом и сливами? Или не случилось ли вам подчас есть пупрю с молоком? Боже ты мой, каких на свете нет кушаньев! Станешь есть – объяденье, да и полно»* [Гоголь (2) 2007, 64-65].

Гимн еде, хотя и в несколько ироничном тоне, представлен в произведении «Повесть о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем»: *«Не стану описывать кушаньев, какие были за столом! Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара, – о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам. Не стану говорить об этих кушаньях потому, что мне гораздо более нравится есть их, нежели распространяться об них в разговорах»* [Гоголь (5) 1984, 215-216]. Аналогичным образом можно трактовать и изображение обеда в повести «Коляска»: *«Обед был чрезвычайный: осетрина, белуга, стерляди, дрофы, спаржа, перепелки, куропатки, грибы доказывали, что повар еще со вчерашнего дня не брал в рот горячего, и четыре солдата с ножами в руках работали на помощь ему всю ночь фрикасеи и желеи»* [Гоголь (6) 1984, 155].



Механическое, незаинтересованное, «невкусное» поглощение пищи представлено Н.В. Гоголем как бесспорный изъян, как проявление внутренней ущербности в повести «Шинель», герой которой Акакий Акакиевич Башмачкин *«приходя домой, <...> садился тот же час за стол, хлебал наскоро свои щи и ел кусок говядины с луком, вовсе не замечая их вкуса, ел все это с мухами и со всем тем, что ни посылал Бог на ту пору. Заметивши, что желудок начинал пучиться, вставал из-за стола, вынимал баночку с чернилами и переписывал бумаги, принесенные на дом»* [Гоголь (4) 2004, 128].

Способность к поглощению пищи в огромных количествах представлена как черта эпической героини в повести «Тарас Бульба», в которой главный герой произносит о еде такие слова: *«<...> тащи нам всего барана, козу давай, меда сорокалетние! Да горелки побольше, не с выдумками горелки, не с изюмом и всякими вытребеньками, а чистой, пенной горелки, чтобы играла и шипела, как бешеная»* [Гоголь (7) 1971, 5]. Они перекликаются с высказыванием Собакевича из поэмы «Мёртвые души»: *«У меня, когда свинина – всю свинью давай на стол, баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся!»* [Гоголь (3) 1982, 116].

Не обошли своим вниманием гастрономические пристрастия и другие классики русской литературы.

### **А.С.Пушкин.**

По воспоминаниям приятельницы Пушкина фрейлины императорского двора Александры Россет-Смирновой, поэт любил вкусно покушать. В числе его любимых блюд были печеный картофель, моченые яблоки, оладьи крупитчатые «розовые», которые пекли с добавлением свеклы, «двойные» щи, зеленый суп из листьев шпината, щавеля или молодой крапивы с крутыми яйцами, рубленые котлеты со шпинатом, ботвинья – холодная похлебка из кваса с вареными овощами, огурцами, свеклой, луком и осетриной. На десерт он предпочитал варенье с белым крыжовником. А морошку ел горстями. Кстати, эту ягоду гений попросил даже перед смертью [URL: <http://www/kp.ru/daily/23899.3/66989>].

Следующие пушкинские строки отражают гастрономическое величие петербургского застолья:

*Вошел: и пробка в потолок,  
Вина кометы брызнул ток;  
Пред ним roast-beef окровавленный,  
И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет,  
И Страсбурга пирог нетленный  
Меж сыром лимбургским живым  
И ананасом золотым [Пушкин 1970, 11-12].*

### **А.П. Чехов.**

Антон Павлович возводил в ранг божественных одно блюдо – жареных карасей в сметане. Вот что он пишет в рассказе «Сирена»: *«Из рыб безгласных самая лучшая – это жареный карась в сметане; только чтоб он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки»*. Но далее по тексту: *«Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели мы ее кусочек с лучком и горчичным соусом, сейчас же, благодетель вы мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру самую по себе, или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом...объедение! Но налимя печонка – это трагедия!..»* А «кулебяка должна быть аппетитная, бесстыдная, во всей своей наготе, чтоб соблазн был. Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакий кусище и пальцами над ней пошевелишь вот этак, от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком...». Следующий отрывок представляет собой блестящий совет по сохранению аппетита: *«Ежели, положим, вы едете с охоты домой и желаете с аппетитом пообедать, то никогда не нужно думать об умном; умное да ученое всегда аппетит отшибает. Сами изволите знать, философы и ученые насчет еды*

*самые последние люди и хуже их, извините, не едят даже свиньи» [Чехов 1946, 245-246].*

### **Л.Н. Толстой.**

«У вегетарианца Льва Толстого на обед подавался холодный свекольник или постные щи, а традиционный ужин состоял из макарон, овощей и фруктов. Хлеб в усадьбе пекли по рецепту Толстого: два пуда муки смешивали с двумя пудами картофеля, который предварительнопарили и протирали. На ковригу, испеченную из этой смеси, писатель намазывал толстый слой меда и запивал все это овсяным киселем. После чего и садился писать романы.

Но, пожалуй, самым любимым для него продуктом был свежий огурец. Их Толстой съедал в неимоверном количестве, зная, а может быть, догадываясь, что этот овощ состоит из самой полезной – органической – воды. А вот бывая не в духе, например, когда он в сотый раз садился переписывать «Войну и мир», гений наворачивал килограммами спаржу – он ел ее с любым соусом и без, отваренную с солью и без» [Еда гениев: [сайт]. URL: <http://www/kp.ru/daily/23899.3/66989>].

У Л.Н. Толстого мало чисто гастрономических экскурсов, но при этом глуттонический дискурс присутствует, например, для образного описания салонной атмосферы: *«Анна Павловна, очевидно, угощала им своих гостей. Как хороший метрдотель подаёт как нечто сверхъестественно-прекрасное тот кусок говядины, который есть не захочется, если увидеть его в грязной кухне, так в нынешний вечер Анна Павловна сервировала своим гостям сначала виконта, потом аббата, как что-то сверхъестественно-утонченное. В кружке Мортемара заговорили тотчас об убиении герцога Энгиенского. Виконт сказал, что герцог Энгиенский погиб от своего великодушия и что были особенные причины озлобления Бонапарта» [Толстой 2006, 16-17].*

А вот **Ф.М. Достоевский** был сдержан и в еде, и в её описаниях.

Жена Достоевского Анна Григорьевна в своих дневниках пишет: «Мы радостно поели сыру с хлебом, напились чаю и поели фруктов». И подобная трапеза повторялась часто. Однако у Достоевского были и другие гастроно-

мические пристрастия. Например, вареная курица с теплым молоком. Когда же гений бывал в приподнятом настроении, на ужин он предпочитал сыр, орехи, апельсины, лимон, рыжики, икру и французскую горчицу. А в дни меланхолии его обед обычно состоял из чашки бульона, телячьих эскалопов, чая и вина.

Одно из редких описаний еды представлено в рассказе «Господин Прохарчин»: *«Впрочем, он и ел тоже совсем не таким образом, как обыкновенно едят всякие другие жильцы. Никогда, например, он не позволял себе съесть всего обеда, предлагаемого каждодневно Устиньей Федоровной его товарищам. Обед стоил полтину; Семен Иванович употреблял только двадцать пять копеек медью и никогда не восходил выше, и потому брал по порциям или одни щи с пирогом, или одну говядину; чаще же всего не ел ни щей, ни говядины, а съедал в меру супного с луком, с творогом, с огурцом рассольным или с другими приправами, что было несравненно дешевле, и только тогда, когда уже невмочь становилось, обращался опять к своей половине обеда...»* [Достоевский 1956, 392-393]. Подобное мы наблюдаем в «Бесах»: *«Наши доходишки, сами знаете, либо сена клок, либо вилы в бок. Я вон в пятницу натрескался пирога... да с тех пор день не ел, другой погодил, а на третий опять не ел»* [Достоевский 1990, 264].

К сожалению, в советской и современной российской литературе уже не найти подобных изысканных глуттонических описаний. В советское время самым «вкусным» текстом был опус кулинарных рецептов, от которых средний советский обыватель мог упасть в обморок (например, «Книга о вкусной и здоровой пище»).

### **Великобритания.**

Английские писатели довольно редко включают в свои произведения гастрономические описания, однако начиная с произведений Джорджа Оруэлла, эта тема становится популярной, особенно со времени создания «Гильдии писателей, пишущих о еде» (The Guild of Food Writers).

Рассмотрим известное эссе Джорджа Оруэлла «В защиту английской кухни» (George Orwell, In Defence of English Cooking). Начинается эссе с описания стереотипов восприятия англичанина и английской кухни: «*It is well known that England's two worst faults, from a foreign visitor's point of view, are the gloom of our Sundays and the difficulty of buying a drink. <...> It is commonly said, even by the English themselves, that English cooking is the worst in the world. It is supposed to be not merely incompetent, but also imitative, and I even read quite recently, in a book by a French writer, the remark: 'The best English cooking is, of course, simply French cooking'*» (Хорошо известно, что двумя худшими пороками Англии, с точки зрения иностранца, являются смертная тоска наших воскресений и затруднения, сопряженные с желанием пропустить стаканчик. <...> Все, даже сами англичане, то и дело говорят, что английская кухня – худшая в мире. Все считают ее не только примитивной, но и подражательной. Я даже прочел недавно в одной французской книге: «Разумеется, лучшая английская кухня – это просто французская кухня») [O. Dag: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

Далее следует аргументация об уникальности английских блюд и невозможности их приготовления за рубежом: «*there is a whole host of delicacies which it is quite impossible to obtain outside the English-speaking countries <...> First of all, kippers, Yorkshire pudding, Devonshire cream, muffins and crumpets. Then a list of puddings that would be interminable if I gave it in full: I will pick out for special mention Christmas pudding, treacle tart and apple dumplings. Then an almost equally long list of cakes: for instance, dark plum cake (such as you used to get at Buzzard's before the war), short-bread and saffron buns. Also innumerable kinds of biscuit, which exist, of course, elsewhere, but are generally admitted to be better and crisper in England*» (Как знает каждый, проживший за границей, существует множество деликатесов, которых невозможно отведать за пределами англоговорящих стран. <...> Прежде всего это копченая рыба, Йоркширский пудинг, Девонширский сливочный варенец, горячие оладьи с маслом и сдобные лепешки. Затем - список пудингов, который можно было бы продолжать

до бесконечности, пожелай я перечислить их все. Но я особо выделю рождественский пудинг, пирог с патокой и яблоки, запеченные в тесте. Затем не менее длинный список кексов – например, темный сливовый кекс (что вы покупали до войны у Баззарда), песочные коржи и шафранные булочки. И бесчисленные сорта печенья. Печенье, разумеется, пекут во всех странах, но общепризнанно, что нигде оно не выходит лучше и рассыпчатой, чем в Англии) [O. Dag: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

Далее Джордж Оруэлл описывает качества британского приготовления картофеля: «*Then there are the various ways of cooking potatoes that are peculiar to our own country. Where else do you see potatoes roasted under the joint, which is far and away the best way of cooking them? Or the delicious potato cakes that you get in the north of England? And it is far better to cook new potatoes in the English way – that is, boiled with mint and then served with a little melted butter or margarine – than to fry them as is done in most countries*» (Затем существуют различные рецепты приготовления картофеля, присущие только нашей стране. Где еще обжаривают картофель, положив его под лопаточную часть или кусок ноги? А ведь лучше его и не сготовишь. А вкуснейшие картофельные пироги, что стряпают на севере Англии? Молодая же картошка заведомо выходит вкуснее всего, если готовить ее по-английски – то есть отварить с мятой, а затем подать на стол с растопленным маслом или маргарином, нежели жарить, как во многих других странах) [O. Dag: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

А теперь, гимн английским соусам: «*Then there are the various sauces peculiar to England. For instance, bread sauce, horse-radish sauce, mint sauce and apple sauce; not to mention redcurrant jelly, which is excellent with mutton as well as with hare, and various kinds of sweet pickle, which we seem to have in greater profusion than most countries*» (Существуют и чисто английские соусы. Хлебный соус, например, мятный, яблочный, соус из хрена, не говоря уж о желе из красной смородины – лучшей приправе к баранине и зайчатине, и всевозможных солениях и маринадах, которых, похоже, у нас существует

больше, нежели где-либо в другой стране) [О. Дэг: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

Не остаются без внимания писателя чисто английские блюда, которые с трудом переводятся на иностранные языки: «*Outside these islands I have never seen a haggis, except one that came out of a tin, nor Dublin prawns, nor Oxford marmalade, nor several other kinds of jam (marrow jam and bramble jelly, for instance), nor sausages of quite the same kind as ours*» (За пределами наших островов мне никогда не встречались ни хаггис (разве что консервированный), ни креветки по-дублински, ни оксфордский джем, ни некоторые другие сорта варений (из кабачков или из куманики, например), ни колбасы точно такого же вкуса, как наши) [О. Дэг: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

Английские сыры, по убеждению Джорджа Оруэлла, также представляют собой уникальность британской кухни: «*Then there are the English cheeses. There are not many of them but I fancy Stilton is the best cheese of its type in the world, with Wensleydale not far behind. English apples are also outstandingly good, particularly the Cox's Orange Pippin*» (Затем английские сыры. Пусть их немного, но, на мой взгляд, «стилтон» – лучший в своем роде сыр в мире, а «уэнслидейл» не многим уступает «стилтону». Отменно хороши также английские яблоки, особенно «оранжевый пепин Кокса») [О. Дэг: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

Британский хлеб также имеет исключительные качества: «*And finally, I would like to put in a word for English bread. All the bread is good, from the enormous Jewish loaves flavoured with caraway seeds to the Russian rye bread which is the colour of black treacle. Still, if there is anything quite as good as the soft part of the crust from an English cottage loaf (how soon shall we be seeing cottage loaves again?) I do not know of it. No doubt some of the things I have named above could be obtained in continental Europe, just as it is possible in London to obtain vodka or bird's nest soup. But they are all native to our shores, and over huge areas they are literally unheard of*» (И наконец, хотелось бы замолвить словечко об английском

хлебе. Все сорта хлеба хороши, от огромных еврейских хлебов, сдобренных тмином, до русского ржаного цвета черной патоки. И все же что может быть лучше, чем мякиш английского деревенского хлеба (когда мы теперь увидим его снова?). Я ничего подобного не знаю. Несомненно, многие из вышеперечисленных яств можно найти и на континенте, подобно тому как в Лондоне можно найти водку или суп из птичьих гнезд. Но органически они присущи нашим берегам, а во многих заморских краях о них и не слыхали) [O. Dag: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

О специфических английских ингредиентах – чёрной смородине и мяте – писатель пишет так: «*South of, say, Brussels, I do not imagine that you would succeed in getting hold of a suet pudding. In French there is not even a word that exactly translates 'suet'. The French, also, never use mint in cookery and do not use black currants except as a basis of a drink*» (Попробуйте заказать пудинг на почечном сале где-нибудь южнее Брюсселя. «Почечное сало» ведь на французский толком и не переведешь. Более того, французы никогда не кладут в еду мяту и не используют черную смородину, кроме как для приготовления напитка) [O. Dag: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

И, наконец, справедливая критика британских ресторанов отражена в следующем тексте: «*This is, that you practically don't find good English cooking outside a private house. If you want, say, a good, rich slice of Yorkshire pudding you are more likely to get it in the poorest English home than in a restaurant, which is where the visitor necessarily eats most of his meals <...> It is a fact that restaurants which are distinctively English and which also sell good food are very hard to find. Pubs, as a rule, sell no food at all, other than potato crisps and tasteless sandwiches. The expensive restaurants and hotels almost all imitate French cookery and write their menus in French, while if you want a good cheap meal you gravitate naturally towards a Greek, Italian or Chinese restaurant. We are not likely to succeed in attracting tourists while England is thought of as a country of bad food and unintelligible by-laws. At present one cannot do much about it, but sooner or later rationing will come to an end, and then will be the moment for our*



*national cookery to revive. It is not a law of nature that every restaurant in England should be either foreign or bad, and the first step towards an improvement will be a less long-suffering attitude in the British public itself»* (Ибо настоящей доброй английской еды можно отведать лишь в частном доме. Захочется вам хорошего, смачного ломтя йоркширского пудинга – вы скорее получите его в самом бедном английском доме, чем в ресторане, а ведь приезжие по необходимости именно в ресторанах и питаются <...> Ресторан с типично английской – и хорошо приготовленной – едой найти чрезвычайно трудно. В пабах, как правило, еды не подают вообще, кроме хрустящего картофеля и безвкусных бутербродов. Почти все дорогие рестораны и отели имитируют французскую кухню и пишут меню по-французски, так что желание поесть вкусно и дешево неминуемо приведет вас в греческий, итальянский или китайский ресторанчик. Вряд ли мы преуспеем в привлечении туристов, пока Англия сохраняет репутацию страны с дурной едой и малопонятными подзаконными актами местных властей. На сегодняшний день здесь толком ничего не исправишь, но рано или поздно нормированию продуктов придет конец, и тогда-то и настанет подходящий момент для возрождения нашей национальной кухни. Каждому ресторану в Англии отнюдь не суждено природой обязательно быть либо плохим, либо иностранным, и первым шагом к решению проблемы будет менее предвзятое отношение к ней со стороны самих англичан) [O. Dag: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd)].

Анализ вышеизложенного материала позволяет говорить о том, что в тексте отражаются концептуальные основы британской кухни: *исключительность* и *неповторимость*. Тем не менее современная английская кухня загадочна, как и сам английский характер: «Английская кухня так же обманчива, как обстановка в детективах Агаты Кристи. Казалось бы, прекрасная благообразная английская деревня, ухоженные зеленые изгороди, розовые шляпки девушек и клетчатые пиджаки джентльменов. Но за этим фасадом скрываются роковые страсти: ревность, страх, ненависть, жажда наживы, любви или мести! И в английской кулинарии то же самое: на первый взгляд, яичница с беконом да рыба

с картофелем – фиш'н'чипс, а как присмотришься – тут тебе и сельдь, фаршированная анчоусами, запеченная в горчичном соусе, и лангуст «Дублинский адвокат» в соусе из виски, и крабовый панцирь с крабовым же острым фаршем внутри, под тертым сыром «о гратэн», и филе «Герцог Веллингтон», запеченное в слоенном тесте с грибами и фуа-гра...» [Luxurynet.ru-мир роскоши: журнал о роскоши: [сайт]. URL: <http://www.luxurynet.ru/cuisine/1191.html>].

Классики британской литературы относительно гастрономических описаний отмечают следующее.

Уильям Мейкпис Теккерей (об исключительности британцев): *«I tell you that you are better Frenchman. Even ready to put money into a mortgage that you are now reading these lines, the growth of more than five feet seven inches and weigh eleven stone (over 170 cm and 70 kg – transfer.), and the Frenchman is not above five feet four inches so does not pull and nine (about 163 cm and 57 kg – transfer.). Frenchman after his soup a dish of vegetables eat, you also have lunch meat. You are different – and higher quality – animal frankopobivayuschee animal (the history of hundreds of years has shown you so)»* (Говорю вам, что вы лучше француза. Готов даже деньги выставить в заклад, что вы, читающий сейчас эти строки, ростом больше пяти футов семи дюймов и весите одиннадцать стоунов (больше 170 см и около 70 кг – перев.), а француз же не выше пяти футов четырех дюймов да не тянет и девяти (около 163 см и 57 кг – перев.). Француз после своего супа блюдо овощей ест, вы же обедаете мясом. Вы иное – и высшего качества – животное, франкопобивающее животное (история сотен лет показывает вас таковым)) [O. Dag: [site]. URL: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/russia/r\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/russia/r_chd)].

Чарлз Диккенс (об умеренности в еде): *«Too good life often spoils the character as overly abundant food spoils the stomach, and in these cases , both body and soul to successfully heal the medicine is not only unpleasant, but even the nasty taste»* (Чересчур хорошая жизнь часто портит характер так же, как чересчур обильная еда портит желудок, и в этих случаях как тело, так и душу с успехом исцеляют лекарства не только неприятные, но даже противные на

вкус) [Charles Dickens: the complete works: [site]. URL: [http://www.dickens-literature.com/Barnaby\\_Rudge/index.html](http://www.dickens-literature.com/Barnaby_Rudge/index.html)].

Оскар Уайльд (о пользе сытости после качественного обеда): «*After a good dinner one can forgive anybody, even one's own relations*» (После хорошего обеда можно простить кого угодно, даже своих родственников) [Wilde 2001, 44].

**Роберт Бернс (об исключительности английского пудинга):**

<p><i>Fair fa' your honest, sonsie face, Great Chieftan o' the Puddin-race! Aboon them a' ye tak your place, Painch, tripe, or thairm: Weel are ye wordy of a grace As lang's my arm.</i></p>	<p><i>Is there that owre his French ragout, Or olio that wad staw a sow, Or fricassee wad mak her spew Wi' perfect sconner, Looks down wi' sneering, scornfu' view On sic a dinner?</i></p>
<p><i>The groaning trencher there ye fill, Your hurdies like a distant hill, Your pin wad help to mend a mill In time o' need, While thro' your pores the dews distil Like amber bead.</i></p>	<p><i>Poor devil! see him owre his trash, As feckless as a wither'd rash, His spindle shank a guid whip-lash, His nieve a nit; Thro' bluidy flood or field to dash, O how unfit!</i></p>
<p><i>His knife see Rustic-labour dight, An' cut you up wi' ready slight, Trenching your gushing entrails bright Like onie ditch; And then, O what a glorious sight, Warm-reekin, rich!</i></p>	<p><i>But mark the Rustic, haggis-fed, The trembling earth resounds his tread, Clap in his walie nieve a blade, He'll mak it whistle; An' legs, an' arms, an' heads will sned, Like taps o' thrissle.</i></p>
<p><i>Then, horn for horn they stretch an' strive, Deil tak the hindmost, on they drive, Till a' their weel-swallow'd kytes belyve Are bent like drums; Then auld Guidman, maist like to rive, Bethankit hums.</i></p>	<p><i>Ye Pow'rs wha mak mankind your care, And dish them out their bill o' fare, Auld Scotland wants nae skinking ware That jaups in luggies; But, if ye wish her gratefu' pray'r, Gie her a Haggis!</i></p>
<p>В тебе я славлю командира Всех пудингов горячих мира, – Могучий Хаггис, полный жира И требухи. Строчу, пока мне служит лира, Тебе стихи.</p>	<p>Кто обожает стол французский – Рагу и всякие закуски (Хотя от такой нагрузки И свиньям вред), С презреньем щурит глаз свой узкий На наш обед.</p>

Дородный, плотный, крутобокий, Ты высишься, как холм далекий, А под тобой поднос широкий Чуть не трещит. Но как твои ласкают соки Наш аппетит!	Но – бедный шут! – от пищи жалкой Его нога не толще палки, А вместо мускулов – мочалки, Кулак – орех. В бою, в горячей перепалке Он сзади всех.
С полей вернувшись, землеробы, Сойдись вокруг твоей особы, Тебя проворно режут, чтобы Весь жар и пыл Твоей дымящейся утробы На миг не стыл.	А тот, кому ты служишь пищей, Согнет подкову в кулачище. Когда ж в такой руке засвищет Стальной клинок, – Врага уносят на кладбище Без рук, без ног.
Теперь доносится до слуха Стук ложек, звякающих глухо. Когда ж плотнее станет брюхо, Чем барабан, Старик, молясь, гудит, как муха, От пищи пьян.	Молю я Промысел небесный: И в будний день, и в день воскресный Нам не давай похлебки пресной, Яви нам благодать И ниспошли родной, чудесный, Горячий Хаггис! (пер. С.Маршака)

[Бернс 1982,194-197].

Здесь уместно напомнить о блестяще описанном чаепитии у Льюиса Кэрролла в его произведении «Алиса в Стране Чудес». Ритуал английского чая включает всевозможные виды выпечки: скоуны (scones), крампеты (crumpets), булочки (buns), кекс к чаю (как правило с сухофруктами и цукатами) и, разумеется, незабвенные сэндвичи с огурцами, воспетые Оскаром Уайльдом в его комедии «Как важно быть серьезным». Тосты с маслом и без также важная часть английского чайного церемониала, даже в элитных школах для мальчиков. [URL: <http://gasterea.livejournal.com/4015.html>].

В настоящее время британская кухня находится «под защитой» Гильдии писателей, которые профессионально пишут о кухне и способах приготовления пищи. В этой гильдии состоят около 370 членов, которые работают не только над прославлением британских блюд, но объективно оценивают и советуют творчески перенимать опыт иностранных шеф-поваров. С 1998 по 2008 г.г. Гильдия опубликовала 47 книг на английском языке. Приведём лишь некоторые названия: *Feast* («Банкет, пир, званый обед»): *Why Human's*

*Share Food* ('Почему пища – человеческая доля?') by Martin Jones (2008), *The Last Food of England* ('Последние блюда Англии') by Marwood Yeatman (2008), *Lighten Up: A New Healthier Way to Cook* ('Легче: новые способы приготовления здоровой пищи') by Jill Dupleix (2008), *Planet Chicken: The Shameful Story of the Bird on Your Plate* ('Куриная планета: скандальная история птицы на вашей тарелке') by Hattie Ellis (2008), *The River Cottage Fish Book* ('Рыбная книга прибрежного дома') by Hugh Fearnley-Whittingstall (2008), *Sarah Raven's Garden Cookbook* ('Кулинарная книга приготовления овощей от Сары Рейвен') by Sarah Raven (2008).

Подводя итог анализу рассмотренного в данном разделе материала, можно сказать, что отрывки из русской классической литературы вербализуют признаки русского менталитета: *хлебосольство* (*А масло так вот и течет по губам, когда начнешь есть; Прежде я вас кормил до усов только, а теперь накормлю до бороды*) и *широту души* (*Всю свинью давай на стол, баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся; Тащи нам всего барана, козу давай*).

Британские эпизоды манифестируют специфику английского менталитета: *этноцентричность* (*нигде блюдо не выходит лучше и рассыпчатей, чем в Англии; Молодая же картошка заведомо выходит вкуснее всего, если готовить ее по-английски*) и *сдержанность* (*тем не менее, приходится признавать, что для заморских гостей она (кухня) создает серьезные затруднения; все дорогие рестораны и отели имитируют французскую кухню и пишут меню по-французски*).

Произведения русской и английской литературы достаточно точно отражают гастрономические предпочтения своих представителей. Для русского человека еда – это традиционно концепт «насыщение», основанный, во-первых, на изобилии, и уже во-вторых, – на разнообразии. Экстраполируя результаты анализа, можно отметить, что классическая русская литература в большинстве своём вербализует указанный концепт. При этом современная российская литература не только не отражает современного состояния национальной кухни, но и не вербализует национального концепта «насыщение»,

что может считаться тревожным предзнаменованием как для отечественной гастрономии, так и для национальной идеи. В одной из своих ипостасей национальная идея формируется при участии глуттонического дискурса и фиксируется в наименованиях продуктов питания и их аксессуаров.

В британском языковом материале актуализируется не только национальная идея, сформированная всей историей Британской империи, но и национальный характер: *традиционализм, сдержанность, консерватизм, этноцентризм*. Для англичанина еда – это прежде всего качественный и здоровый способ существования. При этом, с точки зрения кулинарных экспертов, современная британская еда довольно тяжёлая: «Типичный еженедельный рацион англичанина включает одно блюдо из рыбы, два из говядины или баранины, три из свинины или птицы и семь из другого мяса или мясных продуктов. Англичанин выпивает 2 л молока в неделю, т.е. ежедневно по стакану цельного или наполовину обезжиренного молока; другие молочные продукты – сыр и йогурт приносят в организм 15 % всех получаемых с пищей жиров. Сливочное масло дает 16%. Даже на овощные блюда приходится 11 % общего потребления жиров, так как половина этих жиров поступает с жареным картофелем и чипсами» [Азбука здорового питания: Еда-наш друг, еда-наш враг: [сайт]. URL: <http://goodfood.h1.ru/fat.htm>].

Итак, британская пища – проста и непритворлива, что соответствует пуританскому образу жизни, которому следует большинство британцев. На формирование многих черт английского быта, характера, пищи повлияло данное религиозное направление, распространённое в XVI веке. Как известно, пуританство – это строгое соблюдение религиозных предписаний, трудолюбие, экономность, замкнутость («мой дом – моя крепость»). Конечно, не все современные британцы пуритане (особенно за пределами Великобритании), но типология восприятия мира не всегда проявляется в явных непротиворечивых формах. Несмотря на модные течения в потреблении пищи (гамбургеры, пицца, суши, роллы и пр.), глуттоническое сознание остаётся одним из самых консервативных типов сознания как у русских, так и у англичан.

## 2.5. Лингво-гастрономическая характерология русских и британцев

В соответствии с предложенным выше идентификационным алгоритмом [2.1.] приступим к определению лингво-гастрономической характерологии русофонов и англофонов. Напомним, что операциональная схема базируется на поэтапном выделении этнокультурной информации и состоит из поиска лингвосемиотических корреляций на уровне *базового концепта, доминантных сем, характеристики инструментария*, которые трактуются как элементы измерительной шкалы национального менталитета, с выходом на конечный этап *идентификационной проекции*.

### **Русская лингвокультура и менталитет.**

По мысли В. Похлёбкина, на рубеже XVII и XVIII вв. в России: «Происходит радикальное размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Если в XVII в. кухня господствующих классов все еще сохраняла национальный характер и ее отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню, то в XVIII в. кухня господствующих классов постепенно стала утрачивать *русский национальный характер*. Начиная с петровских времен, русская знать и остальное дворянство заимствуют и вводят у себя западноевропейские кулинарные традиции. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой иностранных поваров. Вначале это были большей частью голландские и немецкие, особенно саксонские и австрийские, затем шведские и преимущественно французские. С середины XVIII в. иностранные повара выписывались настолько регулярно, что скоро они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства» [Похлёбкин 2004, 20].

В задачи нашего исследования не входит выяснение того, насколько современная российская кухня потеряла связь с исконно русскими традициями. Это задача историков и экспертов отечественной кулинарии. Тем не менее даже в названиях иностранных блюд «просвечиваются» черты русского менталитета.

К известным чертам русского характера, как правило, относят качества, часто вступающие в противоречие: *аскетизм и чувственность, рационализм и мечтательность, широта души, хлебосољство, терпение, эмоциональность, фатализм, пессимизм, иррационализм, склонность к моральным суждениям, детерминизм, анархизм, патернализм, фрустрация, максимализм и радикализм, отсутствие размеренности в жизни (в работе), «крепость задним умом», пьянство, отсутствие законопослушности* и пр. [Вежбицкая 1996; Гуковский 2003; Караулов 1987; Лихачёв 1990]. Специфика номинативных параметров глуттонических прагматонимов, рассмотренных в предыдущих разделах, отражает ряд из приведённых черт менталитета.

Проанализируем сущностные характеристики русского мировоззрения, иллюстрируемые адекватными языковыми данными. Речь идёт о семиотической селекции фактического материала, тогда как полный корпус прагматонимов приводится в приложениях:

1. *Хлебосољство*. Русская нация славится своим гостеприимством, несмотря на современную ситуацию изобилия товаров, и болезненной нехватки средств для их приобретения.

Базовый концепт «радушие»: *Не красна изба углами, а красна пирогами; встречать с хлебом-сољю; делить с кем-то хлеб-сољ; хлеб да сољ; Принес бог гостя, дал хозяину пир.*

Доминантные семы «сердечность», «ласка», «семейственность»: *Хлеб – батюшка-кормилец; Хлеб – батюшка, водица – матушка; родительский хлеб; Хлеб хлебу – брат; Брат брату – полоса мяса; Ласковая, Матушка, родимая, тепленькая.*

Прагматонимы инструментария: «*Андрей*»; «*Кристина*»; «*У Эдуарда*»; «*Паша*»; «*Маруся*»; «*Лизаветта*»; «*В гостях у Аннушки*».

Как видим, большинство составляющих лингвосемиотической шкалы национального менталитета отражает концептуальные и семантические параметры объекта «хлебосољство» и обладает достаточным интерпретационным потенциалом для выявления этнокультурных признаков лингвокультуры и менталитета.



2. *Максимализм и радикализм.* Часто русский человек склонен видеть только чёрное или белое и не всегда готов идти на компромисс: «Назвав русских «интуитивно-этическими интровертами», Юнг хотел сказать, что они обладают особыми способностями к предчувствию и развитой интуицией, что жизнь они воспринимают чувственно. Причем чувственное отношение к жизни может выражаться в крайних формах, и не случайно многие отмечают максимализм русских. Им тяжела, даже ненавистна повседневная рутина, «мелочность», излишняя размеренность жизни, т.е. все то, что для западного человека является нормой и основой жизни. Они же от такой «нормальной» жизни, как признаются сами, «хиреют», впадая в тоску и депрессию. Вспомним песню Александра Розенбаума: «Учили меня / Отец мой и мать: / Любить, так любить! / Гулять, так гулять!» Многие подмечают, что русские редко бывают расчетливы, в любое дело привносят эмоции и личные переживания» [Русская мысль: [сайт]. URL: <http://eursa.eu/node/531>].

Базовый концепт «крайность»: *язык проглотишь; Как хочешь зови (как ни зови, хоть чертом зови), только хлебом корми; Мясо ешь, да мясника не съешь.*

Доминантные семы «нужда», «необходимость», «несдержанность»: *Сам бы ел, да денег мало; откушать чаю (нечёткая дифференциация твёрдого и жидкого продукта); месиво, мешанина, окрошка, винегрет, всякая всячина; Кашу маслом не испортишь; на вольных хлебах; Как ни тесно (на брюхе), а все есть место; Татарскому мясоеду нет конца;*

Прагматонимы инструментария: *банка; долгоиграющая; «На Брудершафт»; «Шайка-Лейка»; «На здоровье!»; «Любить по-русски»; «Лепота»; «Ели-пили»; «Разгуляй»; «Славянка»; «Славянская трапеза»; «Русский»; «Русская Чарка»; «Русское застолье»; «Опричник»; «Гуляка».*

Приведенный языковой материал отражает семиотические признаки объекта «максимализм-радикализм» и обладает достаточным интерпретационным потенциалом для выявления этнокультурных признаков российского менталитета.

3. *Морализаторство* (научный термин – «индоктринация»). Ряд учёных трактуют данный феномен как имманентную данность русского менталитета [Сидорова 2005; Соина 1995].

Базовый концепт «нравоучение»: *Хлеб-соль кушай, а правду слушай; Мясное в мясоед, а постному свой черед*

Доминантные семы «урок», «наставление»: *берёзовая каша (розги); Не мяскай, кошка услышит; Ешь в полсыта, пей в полпьяна – проживешь век до полна; Спящему коту мышь в рот не забежит; Недосол на столе – пересол на спине.*

Как видим, элементы измерительной шкалы отражают когнитивные и семантические характеристики объекта «морализаторство» и обладают достаточным интерпретационным потенциалом для выявления этнокультурных признаков менталитета.

4. *Фатализм* – вера в неотвратимость судьбы, в то, что все в мире заранее predetermined таинственной силой, роком. Многие исследователи также относят данную черту к сущностным характеристикам русского менталитета [Вежбицкая 1996; Тер-Минасова 2000]. В Великобритании вышла в свет книга «Лондонград. Из России с деньгами – олигархи глазами очевидцев», написанная известными английскими журналистами Марком Холлингсуортом и Стюартом Лэнсли. Авторы пишут о том, что фатализм есть секретное оружие русских [Холлингсуорт, Лэнсли 2009].

Базовый концепт «судьба»: *Снова бог на кашу послал; Щи да каша – пища наша.*

Доминантные семы «участь», «предопределение», «провидение»: *Хлеб – Божий дар; Даст Бог хлеб и воду (после болезни); Хлеб выкормит, вода вымоет.*

Прагматонимы инструментария: *«Ноев ковчег»; «Миллениум»; «Время Есть»; «Фортуна»; «Семь пятниц».*

5. *Мечтательность*. Русский человек во все времена стремился к «райской» жизни на земле, изобилию и максимальной комфортности. Вместе с тем

в сознании русского это должна быть в высшей степени справедливая жизнь. Как правило, для осуществления мечты особых усилий не прикладывается и реальных шагов не предпринимается. Можно сказать, мечтательность русского человека устремлена к Богу в ожидании его милости. Именно русская мечтательность (не без участия климатических и социально-экономических условий, конечно) лежит в основе неуёмной любви русского человека к потреблению горячительных напитков. Концепт «пьянство», таким образом, можно отнести к зеркальной структуре концепта «мечтательность».

Базовый концепт «мечта»: «Грибное счастье»; «Мечта хозяйки»; «Сытый слон»; «Салатное изобилие»; «Райское наслаждение».

Доминантные семы «иллюзия», «химера», «сон», «лекарство»: *Выпьется – слюбится*; «Куриные кармашки» (блюдо из поджаренных с луком грибов в курином бёдрышке, покрытом сырной корочкой); «Встретимся в раю» (название блюда); «Панацея-люкс»; «33 богатыря»; «Преображение»; «Калашников»; «Белый доктор»; «Товарищ 40%» (номинанты водки).

Прагматонимы инструментария: «Парижск»; «Принц Битцевский парк»; «Старая Рига»; «Штирлиц»; «Яга Баба»; «Райский Сад»; «Райский Уголок»; «Рай у фонтана»; «Рай Центр»; «Райский дворик»; «Ванильное небо».

Как видим, большинство приведённых элементов релевантны признакам объекта «мечтательность» и обладают достаточным интерпретационным потенциалом для выявления сущностных признаков национального менталитета.

### **Британская лингвокультура и национальный характер.**

Напомним, что согласно часто встречающемуся мнению, «английская кухня – предмет такой же спорный, как и английский характер. Вроде бы явления эти существуют, но дать им точные определения никак не получается. Часто, когда говорят об английской кухне, то само словосочетание воспринимается как шутка. Да и что же первым приходит на ум – пресловутая овсянка и простецкая рыба с жареной картошкой *Fish and Chips*? Но не все так однозначно: как это часто случается с англичанами, то, что кажется слишком простым и явным, на самом деле намного сложнее и богаче. Надо только от-

бросить стереотипы и проявить любопытство» [The Ahmad Tea Times. 2008. 15 окт. URL: <http://ahmadtea.ru/times/one/3/>].

В английской кухне нашли отражение такие национальные черты, как *размеренность, упорядоченность* и извечный *консерватизм*. Для нее характерна «традиция, сверенная по стрелкам Биг Бена» [URL: <http://supercook.ru/zz330-08.html>]. День англичанина начинается обычно с утреннего чая или апельсинового сока, который пьют еще в постели. На первый завтрак (7-8 часов) подают, как правило, жидкую овсяную кашу (поридж), яйца, бекон, рыбу; из рыбных блюд англичане предпочитают копченую сельдь (кипперс) или копченую треску, палтус. Часто можно увидеть на столе обжаренную сельдь (блотерз) или гриль-макрель.

Второй завтрак, или ленч, подают в половине второго. Он включает мясные блюда: бекон, небольшие сосиски с тостами, почки, обжаренные на гриле, бифштексы и ростбифы, к которым подают различные соусы (чаще всего томатный) и маринады, а также овощи или картофель на гарнир. Проходит ленч обычно в небольших ресторанчиках – пабах, где посетителям предлагают сэндвичи, жареные колбаски, рыбу с хрустящим жареным картофелем, а также пиво, например черный эль или портер (англичане предпочитают бочковое пиво).

Чай англичане пьют до семи раз в день, особенно строго соблюдают они традицию знаменитого чаепития в пять часов вечера («файв о'клок»). Обычно пьют сладкий чай, хотя, к примеру, английский писатель Олдос Хаксли, автор знаменитого «Дивного нового мира», говорил, что чай должен быть горьким на вкус, как и пиво, а сахар или молоко убивают его подлинный аромат. К чаю, как правило, подают пирожные, сэндвичи, салаты, холодное мясо. Горячие блюда в пять часов предлагают лишь в исключительных случаях.

К ужину, который приходится в Англии на 19-20 часов, подают закуски, супы, мясо, десерты. Из первых блюд англичане предпочитают супы-пюре, бульоны. К ним отдельно подают вареные кусочки мяса, яйца, лапшу,

свежие овощи и т. д. Хлеба в Англии едят очень мало, не больше двухсот граммов в день.

Гордостью английской кухни являются пудинги – овощные, мясные, крупяные, сладкие фруктовые. Самым знаменитым считается праздничный рождественский плумпудинг. Готовится он из сала, хлебных крошек, муки, изюма, сахара, яиц и различных пряностей. Перед подачей этот пудинг обливают ромом и поджигают (фламбируют).

Среди традиционных праздничных блюд можно назвать и английскую фаршированную индейку с овощным гарниром [URL: <http://supercook.ru/zz330-08.html>].

Теперь рассмотрим языковую манифестацию национального характера британцев.

1. *Традиционализм*. Консервативный традиционализм англичан, придающий этой нации неповторимый колорит, настолько упрочен в национальном сознании, что, наряду с красивыми и экзотическими штрихами прошлого, в повседневной жизни британцев встречаются традиции и обычаи, от которых веет жутковатым холодком средневековья [URL: <http://londonmania.ru>].

Базовый концепт «наследие»: «*Garden Sage Sausage*» (колбаса с шалфеем, который придаёт ей вкус традиционной домашней колбасы); «*Meat and two vegs*» (‘Мясо и два овощных гарнира’ (типичная британская еда)); «*Drambuie*» (‘Драмбьюи’ (фирменное название шотландского ликёра из виски, мёда и трав)); «*Traditional Farmfresh Turkey*» (‘Традиционная фермерская индейка’ (эти индейки медленно растут минимум в течение 18 недель, затем их ощипывают и подвешивают за обе ноги на 7 или 14 дней для придания мясу нежности и выраженного вкуса дичи)).

Превалирующие семы «королевская власть», «титул», «обычай», «старина»: «*Jersey Royal potatoes*» (‘Королевские картошки из Джерси’); «*Traditional Grimsby Smoked Fish*» (‘Традиционная копчёная рыба из Гримсби’); «*Elizabeth Shaw*» (конфеты ‘Элизабет Шо’); «*Old ale*» (‘Старый эль’).

Прагматонимы-аксессуары: «*The Old Vic*» (когда-то паб носил название *Borough Arms* – герб Бара (небольшой городок), но в 1989 году был переиме-

нован, предположительно, в честь покойной королевы Виктории); «*The Royal Marines Artillery Tavern*» (букв. ‘Закусочная «Королевская морская артиллерия»’ (паб расположен напротив того, что до недавнего времени называлось «казармы королевских моряков»)); «*The Sir John Baker*» (‘Сэр Джон Бейкер’ (сэр Джон Бейкер был политиком-либералом и дважды членом парламента Портсмута между 1892 и 1909 годами)).

Как видим, рассмотренные языковые данные релевантны признакам объекта «традиционализм» и обладают достаточным интерпретационным потенциалом для выявления этнокультурных черт менталитета британцев.

## 2. Сдержанность.

Знаменитая английская сдержанность, стремление скрыть эмоции, сохранить лицо – это следствие строгого воспитания. Не так много вещей могут вывести англичанина из себя. «Сдержанность, контроль над своими чувствами, часто принимаемый за простую холодность, – таковы жизненные принципы этого маленького, но гордого народа. В тех случаях, когда представитель сентиментальной латинской расы или душевной славянской будет рыдать слезами восхищения или умиления, англичанин скажет «lovely» («мило»), и это будет равноценно по силе проявления чувств» [Взаимоотношения русских и англичан. 2010. URL: <http://www.countries.ru/?pid=1598>].

Базовый концепт «воспитанность»: *keep one's breath to cool one's porridge* (помалкивать, держать своё мнение при себе, не соваться с советом; ≈ держать язык за зубами); «*A gourmet is just a glutton with brains*» (‘гурман тот же обжора, только снабжённый мозгами’) [P.W.Haberman, Quotatio: 50,000+ Quotes and Quotations: [site]. URL: <http://www.quotatio.com>].

Превалирующие семы «краткость», «тактичность»: «*oatcake*» (овсяная лепёшка или блин из овсяной муки, пользуется популярностью в Шотландии); «*Dark Mild*» (‘Тёмное мягкое’); «*Dry beer*» (‘Сухое пиво’); «*Light ale*» (‘Светлый эль’); «*Oxford Sausage*» (‘Оксфордская колбаса’ (местного производства, готовится из свинины, телятины с лимоном, шалфеем и майораном)); «*Pork and Honey Sausage*» (‘Медово-свиная колбаса’ (имеет сладковатый вкус)).

Прагматонимы-аксессуары: «*The Cock and Bottle*» ('Кран и бутылка' (название имеет отношение к тому факту, что в пабе в наличии имеется как бочковое, так и бутилированное пиво)); «*The Dial Tavern*» (букв. 'Закусочная «Солнечные часы»' (название этого паба часто соотносят с большими общественными часами неподалёку, хотя в случае с Портсмутом оно может иметь первоначальное отношение к морскому компасу; на последней вывеске было изображение церкви святой Марии, часы которой хорошо просматривались с этого места много лет назад)); «*The Good Companion*» ('Хороший попутчик' (когда-то на вывеске была изображена собака – хороший попутчик человека)).

Рассмотренные элементы адекватны структурным составляющим концепта «сдержанность» и обладают достаточным интерпретационным потенциалом для выявления признаков британского коммуникативного поведения.

### 3. Здравый смысл.

Здравый смысл – понятие для англичанина основополагающее буквально во всем. Только здравый смысл подскажет, стоит ли брать с собой зонт на случай дождя. Здравый смысл твердит: нельзя сидеть на холодном камне (иначе получите геморрой). Согласно здравому смыслу, всегда следует надевать чистое белье – а вдруг вас собьет машина, и вы попадете в больницу? [URL: <http://www.langust.ru>].

Базовый концепт «прагматичность»: «*dinner roll*» ('булочка к обеду' (часто твёрдая, жёсткая)); «*boiled sweets*» (букв. 'варёная конфета' (леденец, часто со вкусом фруктов)); «*Black pudding*» (букв. 'Чёрный пудинг' (кровяная колбаса; считается деликатесом в Европе, в её составе овсяная мука и сухари с кусочками жира, может быть сварена или зажарена кусочками, хороша с яблоками)).

Превалирующие семы «норма», «целесообразность»: «*flour cake*» (мучная лепёшка на дрожжах); «*Cornish pastry*» (Корнуэльский пирожок с мясом и картофелем, традиционный продукт в Корнуэлле, где часто подаётся в качестве дневного приёма пищи для рыбаков, шахтёров, фермеров и школьников); «*Gluten Free Sausage*» ('колбаса без клейковины' (в её состав входят

хлебные злаки и жиры, 100% мясо и рисовая мука)); «*Joint*» (‘жаркое’ (большой кусок мяса, зажаренный в духовке)).

Прагматонимы-аксессуары: «*The Cabman’s Rest*» (‘Отдых извозчика’ (на вывеске запечатлён извозчик в плаще; кабриолеты были однолошадными экипажами для четырёх пассажиров и считались предвестниками современных кэбов-такси)); «*The Coal Exchange*» (‘Обмен углем’ (название связано с местом встречи купцов, приходящих сюда покупать и продавать уголь)); «*The Harvest Home*» (букв. ‘Дом урожая’ (довольно справедливое и очень популярное название, уходящее своими корнями в празднования, проходившие в конце успешного сезона урожая)); «*The Lone Yachtsman*» (‘Одинокий яхтсмен’ (паб назван в честь сэра Алека Роуза, вернувшегося из одиночного кругосветного путешествия на своей яхте *Lively Lady* 4 июля 1968 года; на следующий день он был посвящён в рыцари королевой; в пабе имеется бар под названием *Lively Lady*)).

Вышеприведённые элементы релевантны признакам объекта «здравый смысл» и обладают достаточным интерпретационным потенциалом для выявления этнокультурных параметров национального менталитета.

#### 4. Английский юмор.

– Что такое «английский юмор»? – Это когда один очень интеллигентный джентльмен говорит другому весьма уважаемому джентльмену нечто такое, чего не понимают окружающие. Именно это обоих и забавляет [Ливергант 1990, 37].

Базовый концепт «абстрактность»: «*toad-in-the-hole*» (‘жаба в норе’ = колбаски, запечённые в тесте), «*bubble-and-squeak*» (‘бульк и писк’ = обжаренные вместе остатки вчерашней варёной капусты и картошки).

Превалирующие семы «чуждость», «карнавальность», «игра слов»: «*baby*» (‘младенец’ = маленькая рюмка виски); «*giggle juice*» (‘сок, от которого хихикают’ = алкогольный напиток); «*A date with John Barleycorn*» (Сэр «*John Barleycorn*» олицетворяет крепкое пиво, ликёр или виски, приготовленные на основе ячменя).



Прагматонимы-аксессуары: «*The Nowhere*» (букв. ‘Нигде’, в г. Плимут; *Nowhere Inn Particular* в г. Кройдон; (когда жёны звонят своим мужьям и спрашивают их, где они находятся, мужья правдиво отвечают: «Нигде»)); «*The Swan With Two Necks*» (букв. ‘Лебедь с двумя шеями’ (в Объединённом Королевстве лебеди традиционно считаются собственностью царствующего монарха, тем не менее в 16 веке королева Елизавета I пожаловала право владения несколькими лебедями обществу виноторговцев; чтобы различать лебедей, было решено, что на клювах лебедей виноторговцев сделают по две бороздки или зазубрины; в те времена слово *neck* было то же, что и *nick*; таким образом, из искусной игры слов возник замечательный символ паба)); «*The Pig and Whistle*» (‘Свинья и свисток’).

Рассмотренные языковые факты соразмерны большинству признаков концепта «английский юмор» и обладают достаточным интерпретационным потенциалом для выявления ключевых параметров национального менталитета.

#### 5. Этноцентризм.

Базовый концепт «национальная уникальность»: «*Single Gloucester*» (‘Уникум из Глостера’); «*British Bread*» (‘Британский хлеб’); «*Birch Beer*» (‘Берёзовое пиво’ = пиво из березовой коры или корня, г. Ланкастер).

Превалирующие семы «оригинальность», «первосортность», «британский», «гордость»: «*Great British scones*» (букв. ‘Великие британские лепёшки’); «*London Pride*» (‘Гордость Лондона’ = чай); «*British Bannock*» (пресная лепёшка из овсяной, ячменной или гороховой муки, иногда с добавлением смородины, очень популярна в Шотландии и на севере Англии); «*English muffin bread*» (английский хлеб из пористого дрожжевого теста); «*English crumpet*» (крампет, круглая оладья из пористого теста; употребляют в горячем виде с маслом); «*Newcastle Brown*» (‘Ньюкаслское тёмное’ (крепкий эль, производимый в Северной Англии пивоваренными заводами Ньюкасла; жители Ньюкасла считают его лучшим английским пивом)).

Прагматонимы-аксессуары: «*The Black Prince*» (‘Чёрный принц’ (существует версия о чернокожем принце, в честь которого назван паб, однако

наиболее вероятным представляется происхождение названия, связанное с именем Эдварда, принца Уэльского, известного как чёрный принц благодаря цвету своих доспехов; другой возможной причиной названия может считаться версия о том, что королевский военно-морской флот в Портсмуте имел много военных кораблей под названием Чёрный принц с середины 17 века)); «*The Cock and Bull*» (‘Петух и бык’ (термин происходит от названий двух пабов, расположенных по соседству и являющихся конкурентами по части невероятных рассказов клиентов о своей доблести; таким образом, вымышленные истории сейчас называют *cock and bull stories*)); «*The Golden Eagle*» (‘Золотой орёл’ (первоначально просто орёл; на вывеске изображена одна из самых редких и крупных птиц Объединённого Королевства – золотой орёл)).

Как видим, вышеприведённые элементы семиотически сообразны концепту «этноцентризм» и обладают достаточным интерпретационным потенциалом для выявления этнокультурных параметров британского менталитета.

Таким образом, лингво-гастрономическая характерология русских и британцев в большинстве своём имеет упорядоченные семиотические параметры. Признаки национального менталитета вербализуются в различных способах номинации прагматических реалий и экзистенциальных проявлений. Этнокультурная информация черпается из специфических для рассматриваемых лингвокультур проявлений базовых концептов, доминантных сем, характеристик инструментария. Завершающий этап процедуры интерпретации языковых данных состоит в отнесении полученных семантических данных к соответствующим предметам и явлениям психологического мира носителей русского и английского языков.

## 2.6. Выводы

1. Прагматонимы группы «продукты питания» рассматриваются как неотъемлемая часть национальной концептосферы. Интерпретационное поле

состава языковых единиц анализируется в рамках этимологии ключевых слов («еда-пища» / «food»), их синонимов, qualificативов, паремии, фразеологии. Символический вектор реальных объектов густативного потребления трактуется как тождественный семантике вербальных единиц. При этом сим-боларий глоттонии формирует синкретический континуум с предметами «вещного» мира. Концептосфера «продукты питания / foodstuff» вербализуется как в русском, так и в английском языках при помощи субстанционального (вещного) типа номинации с преобладанием перцептивного признака. Содержание когнитивной среды имеет полевую структуру. В русских спосо-бах вербализации превалирует эмоциональный компонент, в английских – прагматический.

2. Вторичная номинация обладает продуктивным потенциалом для вы-явления корреляций между языковыми данными и менталитетом. Номинанты «каша» и «porridge» имеют специфику семантизации в рассматриваемых языках. Исторически сложилось, что русские и англичане потребляют «ку-шанье из крупы», но семиотика данной пищи представлена дифференциро-ванно в двух лингвокультурах. Русская языковая картина мира манифестиру-ет физиологическую, оценочную (позитивную) и экзистенциальную состав-ляющие прагматонима «каша». Английская языковая картина мира связана с негативной аксиологией данного продукта питания. Экзистенциальная функ-ция отражена кратко и не выявляет номинативной продуктивности рассмат-риваемого прагматонима.

3. Прагматонимы группы «хлеб-bread» обнаруживают корреляции со-ответствующих номинантов с менталитетными признаками российской и британской лингвокультур. Русская лингвокультура актуализирует семы «вкусовой ингредиент», «родственные отношения», «божественный дар» и яркую позитивную аксиологию. Менталитетный коррелят – «соборность». Английские номинанты вербализуют концепты «свойство изделия» и «про-исхождение». Превалирующие семы: «внешние признаки», «выходные каче-ства изделия». Характерологический эквивалент – «сдержанность».

4. Прагматонимы группы «мясо-meat» обнаруживают корреляции с менталитетными признаками российской и британской лингвокультур. Русские номинанты актуализируют семы «вкусовой ингредиент», «родственные отношения». Менталитетный коррелят – «максимализм». Английский языковой материал вербализует концепты «пища» и «средство к существованию». Превалирующие семы: «происхождение», «выходные качества продукта». Наиболее частотные наименования: фамилия производителя в притяжательном падеже с апеллятивом, отантропонимы, оттопонимы. Вторичные номинанты актуализируют семы «содержательность», «сексуальное влечение», а также семантические и когнитивные признаки «качество» и «ингредиенты». Менталитетный коррелят – «традиционализм».

5. Прагматонимы группы «напитки» вербализуют сущностные признаки психологии и мировидения русских и британцев. Русские номинанты актуализируют семы «вкусовой ингредиент», «женщина», «родственные отношения». Разветвлённая структура вторичных наименований вербализует семы «горячее», «яд», «лекарство». Разговорные наименования ёмкостей выделяют образы: «горячее», «коварное существо», «количество». Отмечается большее, чем в английском языке количество уменьшительно-ласкательных наименований как напитков, так и ёмкостей. Менталитетные корреляции – «соборность», «максимализм».

6. Английские наименования вербализуют концепты «свойство напитка» и «цвет». Превалирующие семы: «внешние признаки», «выходные качества напитка». Вторичные номинанты обладают меньшей вариативностью по сравнению с русскими прагматонимами. В основном они представляют собой метонимические обозначения дозировки напитков. Превалирующая сема – «удар». Переносные номинации емкостей вербализуют признаки «свойство напитка» и «качество». Характерологическое соответствие – «сдержанность коммуникации»

7. Прагматонимы группы «точки питания» России и Великобритании отображают менталитетные свойства русофонов и англофонов. Названия

русских ресторанов и английских пабов отражают как значимые для двух культур факты истории и явления обыденной жизни, так и признаки национальных менталитетов: русское гостеприимство и мечтательность; британский традиционализм и юмор.

8. Литературные тексты точно отражают не только гастрономический пейзаж нации, но и характер народа, говорящего на одном языке с литературой. Русская классическая литература преимущественно вербализует концепты «изобилие», «разнообразии», «сытость», «хлебосольство». Современная российская беллетристика практически не отражает приведённых концептов. При этом концепты «изобилие», «сытость», «разнообразии» исчезли не только из литературного пространства россиян. Данные категории присутствуют только в описаниях жизни олигархов.

9. Английская литература – как классическая, так и современная – бережно относится к британской кухне. Литературный глоттонический дискурс концептуально отражает национальную идею Великобритании («национальный консенсус») и характер англичанина с присущим ему *традиционализмом, сдержанностью коммуникации, консерватизмом и этноцентризмом*. Художественный дискурс литераторов «туманного Альбиона» пропагандирует также здоровый образ жизни, основанный на принципах здорового, качественного потребления пищи.

10. К типологическим признакам русского менталитета, отражающимся в способах номинации глоттонических прагматонимов, относятся: *хлебосольство, максимализм и радикализм, морализаторство, фатализм, мечтательность*. Обще британские параметры характера, передаваемые номинантами того же типа: *традиционализм, сдержанность коммуникации, здоровый смысл, английский юмор, этноцентризм*. Устойчивость характерологической составляющей русских и британцев подтверждается закономерностями вербализации метального мира на всех уровнях языкового проявления.

## Заключение

Гастрономическая языковая картина мира представляет собой совокупность определенных компонентов, куда включаются вкусовые представления, глуттонические понятия, гастрономические концепты. Вербализуясь, данные компоненты формируют сложное структурно-смысловое образование. Гастрономическая языковая картина мира формируется в результате оценочной деятельности человеческого сознания в процессе когнитивного освоения действительности.

Как показал обзор современной научной литературы, важное место в лингвокультурологических изысканиях занимает актуальная для мировой филологии проблема – язык гастрономии. В отличие от традиционного семиологического описания способов вербализации, лингвосемиотический подход имеет значительную теоретическую и практическую ценность, как для филологии, так и для всего гуманитарного знания.

Проблематика языка гастрономии тесным образом связана с выявлением сущностных признаков национального менталитета. Исследования взаимоотношений языка и национального характера приобретают наибольшую актуальность в XX-XXI веках, когда ведущей парадигмой языкознания становится междисциплинарный подход в рамках этнолингвистики, социолингвистики, когнитивной лингвистики и лингвокультурологии.

Процессы потребления (пищи, культуры, информации и пр.) всё чаще рассматриваются как феномен дискурса – текст. Текст и дискурс выступают базовой средой для формирования глуттонического мировоззрения и коммуникации. Одними из значимых номинантов человеческой активности являются глуттонические прагматонимы. На основе их анализа и интерпретации выделяются признаки национального характера.

Все уровни языковой и дискурсной организации (лексика, синтаксис, лексикография, фразеологический фонд, паремия, афористика, художественный текст) в рамках глуттонической тематики обладают семиотическим по-

тенциалом для моделирования черт национального характера. Изучение источников по кулинарному искусству позволяет говорить о важной роли гастрономической перцепции, в составе которой функционирует базовый этнокультурный вектор.

Динамическое взаимопроникновение языковой гастрономии и языковой картины мира проявляется в национальной психологии и чертах характера носителей языка. Основополагающие архетипы нации играют здесь фундаментальную роль (*Василиса Прекрасная; Скатерть-самобранка; рыцари Круглого стола; Робин-Бобин-Барабек*). По сути дела сама пища относится к числу архаических когнитивных структур, которые способствуют формированию вкусовых предпочтений и потребительской культуры нации.

Проведённый анализ языковых данных позволяет говорить о том, что в русской культуре преобладающими архетипами выступают архетипы «хлеб» и «мать». Данные конструкты функционируют в русской лингвокультуре в рамках ассоциативных связей на уровне лексем *материя, земля, мать, домашний очаг, хлеб, благосостояние, магия мудрости*. Для британской лингвокультуры подобными архетипами являются архетипы «мясо» и «отец». Ассоциативные связи строятся на основе синкретической корреляции лексем *свет, огонь, отец, сила, мужество, охота, мясо, благосостояние, заботливый правитель*.

В ходе исследования было выявлено, что интерпретационное поле лексем «еда-пища» / «food», синонимов, квалификативов, паремии и фразеологии вербализуется как в русском, так и в английском языках при помощи субстанционального (вещного) типа номинации с преобладанием перцептивного признака. В русском языке преобладающими выступают эмоциональные параметры, в английском – прагматические.

В процессе исследования номинантов «каша» и «porridge» мы пришли к мысли о том, что русская лингвокультура в большей степени вербализует позитивную аксиологию, тогда как британская картина мира частично обнаруживает негативное отношение к данному продукту питания. Анализ праг-

матонимов группы «хлеб-bread» обнаружил менталитетные корреляции в рассматриваемых языках: русский языковой материал соотносится с концептом «соборность», а английский – с концептом «сдержанность коммуникации». Рассмотрение прагматонимов группы «мясо-meat» привело к выявлению следующих менталитетных коррелятов: русский язык репрезентирует концепт «максимализм», английский – концепт «традиционализм».

Кросс-культурный анализ прагматонимов-глюттотонимов группы «напитки» показал, что в русском языке преобладают семы «вкусовой ингредиент», «женщина», «родственные отношения». Вторичные наименования актуализируют семы «горячее», «коварное существо», «количество». При этом было выявлено большое количество уменьшительно-ласкательных наименований напитков и ёмкостей. В работе доказано, что русскими менталитетными коррелятами являются «соборность» и «максимализм». Английские прагматонимы актуализируют доминирующие семы «внешние признаки» и «выходные качества напитка». Вторичные наименования в английском языке практически не представлены, за исключением единичных случаев. Проведённый анализ показал, что менталитетный коррелят англичан – «сдержанность коммуникации».

Исследование прагматонимов группы «точки питания» России и Великобритании позволило выявить соответствующие менталитетные корреляты. Для русского мира значимыми оказались категории «гостеприимство» и «мечтательность», для английской лингвокультуры – «традиционализм» и «английский юмор».

Рассмотренный в работе литературный материал проиллюстрировал анализируемые явления в локальном аспекте и обнаружил следующие менталитетные соответствия в двух лингвокультурах: для русофонов характерно «изобилие», «разнообразие», «сытость», «хлебосовершенство»; для британцев – «национальная идея», «традиционализм», «сдержанность коммуникации», «консерватизм» и «этноцентризм».

При обобщении результатов проведённого исследования были выявлены типологические признаки русского менталитета, отражающиеся в спо-



собах номинации глуттонических прагматонимов: хлебосољство, максимализм и радикализм, морализаторство, фатализм, мечтательность. Британские признаки менталитета, выявленные в результате анализа способов номинации прагматонимов-глуттонимов, следующие: традиционализм, сдержанность коммуникации, здравый смысл, английский юмор, этноцентризм.

Таким образом, результаты работы подтвердили выдвинутую гипотезу о том, что язык гастрономии в своих номинативных структурах соотносится с сущностными признаками национального характера и коммуникации, а этнокультурная специфика лингво-гастрономических корреляций обусловлена доминантными культурными параметрами русского и английского социумов. Для русской лингвокультуры характерной является потребность в эмоционально-чувственном освоении мира в рамках идентификационной проекции в коллективное начало. Для британцев ключевыми выступают категории здравого смысла, стремление к успеху и комфортной жизни в рамках общества, проникнутого традициями и уважением границ частного пространства.

В плане постановки исследовательских задач целесообразно наметить перспективы дальнейшего изучения этноконнотационного потенциала прагматонимов. На основе сопоставительного анализа прагматонимов, обозначающих ключевые продукты питания любой нации, представляется возможным выделить базовые параметры их функционирования с целью обнаружения дополнительных характерологических признаков коммуникативного поведения национальной языковой личности.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Александрова, О. В. Виды пространств текста и дискурса [Текст] / О. В. Александрова, Е. С. Кубрякова // Категоризация мира : пространство и время : материалы науч. конф., Москва, 17-18 апр. 1997 г. / [Моск. гос. ун-т] ; под ред. О. В. Александровой, Е. С. Кубряковой. – М., 1997. – С. 15-26.
2. Алефиренко, Н. Ф. «Живое» слово: проблемы функциональной лексикологии [Текст] / Н. Ф. Алефиренко. – М. : Флинта : Наука, 2009. – 344 с.
3. Апресян, Ю. Д. Образ человека по данным языка: попытка системного описания [Текст] / Ю. Д. Апресян // Вопросы языкознания. – 1995. – № 1. – С. 37-67.
4. Арутюнова, Н. Д. Дискурс [Текст] / Н. Д. Арутюнова // Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В. Н. Ярцева. – М., 1990. – С. 136-137.
5. Барт, Р. Избранные работы [Текст] : семиотика. Поэтика : пер. с фр. / Р. Барт ; сост., общ. ред. Г. К. Косикова. – М. : Прогресс, 1994. – 616 с.
6. Барт, Р. Мифологии [Текст] : пер. с фр. / Р. Барт. – М. : Изд-во им. Сабашниковых, 2000. – 314 с.
7. Барт, Р. Нулевая степень письма [Текст] / Р. Барт ; пер. Г. К. Косикова // Семиотика : сб. ст., пер. / общ. ред. Ю. С. Степанова. – М., 1983. – С. 306-349.
8. Барт, Р. Основы семиологии [Текст] / Р. Барт // Структурализм: «за» и «против» : сб. ст. ; пер. с англ., фр., нем., чеш., польск., болгар. яз. / под ред. Е. Я. Басина, М. Я. Полякова. – М., 1975. – С. 114-163.
9. Бенвенист, Э. Общая лингвистика [Текст] : пер. с фр. / Э. Бенвенист; под ред. Ю. С. Степанова. – М. : Прогресс, 1974. – 447 с.
10. Бердяев, Н. А. Русская идея: основные проблемы рус. мысли XIX века и начала XX века ; Судьба России [Текст] / Н. А. Бердяев. – М.: Сварог и К, 1997. – 540 с.

11. Богин, Г. И. Модель языковой личности в ее отношении к разновидностям текстов [Текст] : автореф. дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.19 / Г. И. Богин ; ЛГУ им. А. А. Жданова. – Л., 1984. – 31 с.
12. Бодуэн де Куртенэ, И. А. Введение в языковедение [Текст] / И. А. Бодуэн де Куртенэ. – 5-е изд. – Петроград : Касса взаимопомощи сл-ц В.Ж.К., 1917. – 223 с.
13. Бурдые, П. Практический смысл [Текст] : пер. с фр. / П. Бурдые ; общ. ред. пер. и послесл. Н. А. Шматко. – СПб. : Алетейя ; М. : Изд-во Ин-та эксперим. социологии, 2001. – 562 с.
14. Быкова, О. И. Этнокультурный репертуар немецких прагматимов [Текст] / О. И. Быкова // Вестник Воронежского государственного университета. Сер. Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2005. – № 2. – С. 5-15.
15. Ван Дейк, Т. А. Стратегии понимания связного текста [Текст] / Т. А. Ван Дейк, В. Кинч // Когнитивные аспекты языка / сост. В. В. Петрова, В. И. Герасимова ; отв. ред. М. А. Оборина. – М., 1988. – С. 234-241. – (Новое в зарубежной лингвистике : сб. ст., пер. ; вып. XXIII).
16. Васильева, В. Ф. Типология, характерология и сопоставительная лингвистика [Текст] / В. Ф. Васильева // Исследование славянских языков в русле традиций сравнительно-исторического и сопоставительного языкознания : информ. материалы и тез. докл. междунар. конф., Москва, 30-31 окт. 2001 г. / Моск. гос. ун-т, Филол. фак. – М., 2001. – С. 20-22.
17. Васильева, Н. В. Краткий словарь лингвистических терминов [Текст] / Н. В. Васильева, В. А. Виноградов, А. М. Шахнарович. – М. : Рус. яз., 1995. – 175 с.
18. Вежбицкая, А. Понимание культур через посредство ключевых слов [Текст] / А. Вежбицкая ; пер. с англ. А. Д. Шмелева. – М. : Яз. славян. культуры : А. Кошелев, 2001. – 288 с.
19. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание [Текст] : пер. с англ. / А. Вежбицкая ; отв. ред. и сост. М. А. Кронгауз. – М. : Рус. словари, 1996. – 411 с.

20. Величко, Е. М. Русская народная кухня [Текст] / Е. М. Величко, Н. И. Ковалев, В. В. Усов. – М. : Колос, 1992. – 303 с.
21. Виноградов, В. В. О теории художественной речи [Текст] : учеб. пособие / В. В. Виноградов. – М. : Высш. шк., 1971. – 240 с.
22. Винокуров, Н. И. Феномен человеческих жертвоприношений в античное и средневековое время: по материалам ритуальных захоронений Крымского Приазовья [Текст] / Н. И. Винокуров // Боспорский феномен: погребальные памятники и святилища : материалы междунар. науч. конф., Санкт-Петербург, окт. 2002 г. : в 2 ч. / Гос. Эрмитаж, Гос. музей истории религии, РАН, Ин-т истории материальной культуры ; отв. ред. В. Ю. Зуев. – СПб., 2002. – Ч. 1. – С. 189-194.
23. Воркачев, С. Г. Лингвокультурология, языковая личность, концепт [Текст] : становление антропоцентрической парадигмы в языкознании / С. Г. Воркачев // Филологические науки. – 2001. – № 1. – С. 64-72.
24. Воробьев, В. В. Лингвокультурология: теория и методы [Текст] / В. В. Воробьев. – М. : Изд-во РУДН, 1997. – 331 с.
25. Вундт, В. Проблемы психологии народов [Текст] / В. Вундт // Преступная толпа : сб. / РАН, Ин-т психологии ; сост. А. К. Боковиков. – М., 1998. – С. 201-231.
26. Вундт, В. Этика: принципы нравственности. Области нравственной жизни [Текст] : пер. с нем. / В. Вундт. – 2-е изд. – М. : Либроком, 2011. – 264 с.
27. Выготский, Л. С. Воображение и творчество в детском возрасте [Текст] : психол. очерк / Л. С. Выготский. – М. ; Л. : Госиздат, 1930. – 80 с.
28. Гак, В. Г. Языковые преобразования [Текст] / В. Г. Гак. – М. : Яз. рус. культуры : А. Кошелев, 1998. – 768 с.
29. Гачев, Г. Д. Национальные образы мира: общ. вопросы. Русский. Болгарский. Киргизский. Грузинский. Армянский [Текст] / Г. Д. Гачев. – М. : Сов. писатель, 1988. – 445 с.
30. Герд, С. О специфике словообразовательного анализа в рамках одной лексической группы [Текст] / С. Герд // Очерки по словообразованию и

словоупотреблению : сб. ст. / Ленингр. гос. ун-т ; отв. ред.: Б. А. Ларин, П. А. Дмитриев. – Л., 1965. – С. 19-36.

31. Голев, Н. Д. О принципах номинации и методе их исследования [Текст] / Н. Д. Голев // Проблемы литературных жанров : материалы науч. межвуз. конф., посвящ. 50-летию образования СССР, Томск, 23-26 мая 1972 г. / Томск. гос. ун-т ; редкол.: Ф. З. Канунова [и др.]. – Томск, 1972. – С. 94-99.

32. Гольдин, В. К вопросу о структурно-семантических различиях в диалектной лексике: на материале названий построек и их частей в рус. говорах [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук / В. Гольдин ; Саратов. гос. ун-т. – Саратов, 1967. – 20 с.

33. Горелов, И. Н. Основы психолингвистики [Текст] : учеб. пособие / И. Н. Горелов, К. Ф. Седов. – 2-е изд., доп. и перераб. – М. : Лабиринт, 1998. – 256 с.

34. Гуковский, Г. А. Русская литература XVIII века [Текст] : учебник / Г. А. Гуковский. – М. : Аспект Пресс, 2003. – 452 с. – (Классич. учебник).

35. Дейк, Т. А. ван. Стратегии понимания связного текста [Текст] / Т. А. ван Дейк, В. Кинч // Когнитивные аспекты языка / сост., ред. и вступ. ст. В. В. Петрова, В. И. Герасимова. – М., 1988. – С. 153-211. – (Новое в зарубежной лингвистике : сб. ст., пер. ; вып. XXIII).

36. Демьянков, В. З. Семантические роли и образы языка [Текст] / В. З. Демьянков // Язык о языке : сб. ст. / под ред. Н. Д. Арутюновой. – М., 2000. – С. 193-270.

37. Дюби, Ж. Развитие исторических исследований во Франции после 1950 г. [Текст] / Ж. Дюби // Одиссей : человек в истории / АН СССР, Ин-т всеобщ. истории. – М., 1991. – С. 48-59.

38. Дюркгейм, Э. О разделении общественного труда [Текст] : этюд об организации высш. о-в Эмиля Дюркгейма / Э. Дюркгейм ; пер. с фр. П. Юшкевич. – Одесса : тип. Г. М. Левинсона, 1900. – VIII, 332, IX с.

39. Захаров, С. В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глуттоники [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / С. В. Захаров ; Волгогр. гос. ун-т. – Волгоград, 2008. – 20 с.

40. Исакова, А. А. Эволюция прагмонимического пространства: структура, семантика, прагматика: на материале соврем. механонимии [Текст] : автореф. дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.19 / А. А. Исакова ; [Кубан. гос. ун-т]. – Краснодар, 2008. – 46 с.

41. Карасик, В. И. Язык социального статуса [Текст] / В. И. Карасик. – М. : Гнозис, 2002. – 333 с.

42. Карасик, В. И. Языковые ключи [Текст] / В. И. Карасик. – Волгоград : Парадигма, 2007. – 520 с.

43. Караулов, Ю. Н. Русский язык и языковая личность [Текст] / Ю. Н. Караулов ; АН СССР, Отд-ние лит. и яз. – М. : Наука, 1987. – 261 с.

44. Кардинер А. Понятие базисной структуры личности как операциональный инструмент анализа в социальных науках [Текст] / А. Кардинер ; пер. В. Г. Николаева // Социальные и гуманитарные науки. Отечественная и зарубежная литература. Сер. 11. Социология. – 1998. – № 1. – С. 151-170.

45. Карцевский, С. О. Об асимметричном дуализме лингвистического знака [Текст] / С. О. Карцевский // Звегинцев В. А. История языкознания XIX-XX веков в очерках и извлечениях : [в 2 ч.] / В. А. Звегинцев. – 3-е изд., доп. – М., 1964-1965. – Ч. 2. – М., 1965. – С. 85-93.

46. Касьянова, К. О русском национальном характере [Текст] / К. Касьянова. – М. : Изд-во Ин-та нац. модели экономики, 1994. – 367 с. : ил.

47. Кибрик, А. Е. К построению лингвистической модели коммуникативного взаимодействия [Текст] / А. Е. Кибрик // Методологические проблемы искусственного интеллекта / отв. ред. И. Силдмяэ. – Тарту, 1983. – С. 8-24. – (Ученые зап. Тартуского гос. ун-та. Тр. по искусственному интеллекту ; вып. 654).

48. Клоков, В. Т. Особенности лингвокультурологического состояния франкоязычной коммуникативной среды в странах тропической Африки [Текст] : автореф. дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.19 / В. Т. Клоков. – Саратов, 1994. – 33 с.

49. Кобозева, И. М. Лингвистическая семантика [Текст] : [учеб. пособие] / И. М. Кобозева ; МГУ. – М. : Эдиториал УРСС, 2000. – 350 с. : табл. – (Новый лингв.учебник).

50. Ковалёв, Г. Ф. Инструкция по собиранию регионального ономастического материала [Текст] / Г. Ф. Ковалёв // Край Воронежский: история и традиции : межвуз. студ. сб. / Координац. совет по делам молодежи при главе адм. Воронеж. обл., Воронеж. гос. ун-т. – Воронеж, 1996. – С. 64-65.

51. Кон, И. С. К проблеме национального характера [Текст] / И. С. Кон // История и психология : [сб. ст.] / АН СССР, Ин-т всеобщ. ист., Ин-т философии ; под ред. Б. Ф. Поршнева, Л. И. Анцыферовой. – М., 1971. – С. 122-158.

52. Корнилов, О. А. Языковые картины мира как отражения национальных менталитетов [Текст] : дис. ... д-ра культурол. наук : 24.00.04 / О. А. Корнилов. – М., 2000 – 460 с.

53. Красных, В. В. Виртуальная реальность или реальная виртуальность? [Текст] : Человек. Сознание. Коммуникация / В. В. Красных ; МГУ. – М. : Диалог-МГУ, 1998. – 350 с. : табл.

54. Кубрякова, Е. С. Начальные этапы становления когнитивизма [Текст] : лингвистика – психология – когнитивная наука / Е. С. Кубрякова // Вопросы языкознания. – 1994. – № 4. – С. 34-47.

55. Кубрякова, Е. С. От концептуальной структуры – к семантике языкового знака [Текст] / Е. С. Кубрякова // От слова к тексту : материалы докл. междунар. науч. конф., Минск, 13-14 нояб. 2000 г. : в 3 ч. / Минский гос. лингв. ун-т ; отв. ред. Н. П. Баранова. – Минск, 2000. – Ч. 1. – С. 33-35.

56. Кубрякова, Е. С. Словообразование и другие сферы языковой системы в структуре номинативного акта [Текст] / Е. С. Кубрякова // Wortbildung: interaktiv im Sprachsystem – interdisziplinär als Forschungsgegenstand : Materialien der 3. Konferenz der Kommission für slawische Wortbildung beim Internationalen Slawistenkomitee, Innsbruck, 28.9. – 1.10.1999 : Igor' Stepanovic Uluchanov zum 65. Geburtstag / International Committee of Slavists ; hrsg. I. Ohnheiser. – Innsbruck, 2000. – С. 13-26.

57. Леви-Стросс, К. Мифологики: сырое и приготовленное [Текст] / К. Леви-Стросс. – М. : FreeFly, 2006. – 398 с. – (Bibliotheca Indianica).
58. Леонгард, К. Акцентуированная личность [Текст] / К. Леонгард ; пер с нем. В. М. Лещинской. – 2-е изд., стер. – Киев : Вища шк., 1989. – 374 с.
59. Линтон, Р. Личность, культура и общество [Текст] / Р. Линтон ; пер. с англ. Л. А. Мостовой // Личность. Культура. Общество. – 2001. – Т. 3, вып. 1(7). – С. 68-86.
60. Лихачев, Д. С. Избранное [Текст] : мысли о жизни, истории, культуре : [к 100-летию со дня рожд. Д. С. Лихачева] / Д. С. Лихачев. – М. : Рос. Фонд Культуры, 2006. – 336 с.
61. Лихачев, Д. С. О национальном характере русских [Текст] : расшир. текст выступления в телевизионной передаче «Филос. беседы» / Д. С. Лихачев // Вопросы философии. – 1990. – № 4. – С. 3-6.
62. Лопатин, В. Рецензия на книгу И. С. Вахроса «Наименование обуви в русском языке». Ст. I. Древнейшие наименования до Петровской эпохи [Текст] / В. Лопатин, И. С. Улуханов // Известия Академии наук СССР. Отд-ние литературы и языка. – 1961. – Т. 20. – С. 169-175.
63. Лотман, Ю. М. Бытовое поведение и типология культуры в России [Текст] // Культурное наследие Древней Руси. Истоки, становление, традиции / Ю. М. Лотман. – М.: Наука, 1976. – С. 286-292.
64. Лотман, Ю. М. Беседы о русской культуре [Текст] : быт и традиции рус. дворянства (XVIII – нач. XIX в.) / Ю. М. Лотман. – СПб. : Искусство, 1994. – 399 с.
65. Лотман, Ю. М. Семиосфера [Текст] : [сб.] / Ю. М. Лотман. – СПб. : Искусство, 2000. – 703 с.
66. Лурия, А. Р. Основные проблемы нейролингвистики [Текст] / А. Р. Лурия. – М. : Изд-во МГУ, 1975. – 254 с.
67. Лурье, С. В. Историческая этнология [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. В. Лурье. – М. : Аспект Пресс, 1997. – 445 с. – (Открытая книга. Открытое сознание. Открытое общество).



68. Маслова, В. А. Лингвокультурология [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. А. Маслова. – М. : Академия, 2001. – 208 с. – (Высш. образование).
69. Матезиус, В. О. лингвистической характерологии: на материале соврем. англ. языка [Текст] / В. О. Матезиус // Контрастивная лингвистика : [сб. ст.] / сост. В. П. Нерознак ; общ. ред. и вступ. ст. В. Г. Гака. – М., 1989. – С. 18-26. – (Новое в зарубежной лингвистике ; вып. XXV).
70. Мейли, Р. Структура личности [Текст] / Р. Мейли // Экспериментальная психология : [сб.ст. : пер.с фр.] / ред. и сост.: П. Фресс, Ж. Пиаже ; предисл. и общ. ред. А. Н. Леонтьева. – М., 1975. – Вып. 5. – С. 228-248.
71. Меркулова, А. О некоторых принципах этимологии названий растений [Текст] / А. Меркулова // Этимология-1964 : принципы реконструкции и методика исследования / АН СССР, Ин-т рус. яз ; отв. ред. О. Н. Трубачев. – М., 1965. – С. 72-87.
72. Мертон, Р. К. Социальная теория и социальная структура [Текст] / Р. К. Мертон ; [пер. с англ. Е. Н. Егоровой и др. ; науч. ред. З. В. Каганова]. – М. : АСТ : АСТ МОСКВА : Хранитель, 2006. – 873 с. : табл. – (Социология).
73. Мертон, Р. К. Явные и латентные функции [Текст] / Р. К. Мертон // Американская социологическая мысль : тексты / под ред. В. И. Добренькова. – М., 1996. – С. 393-461.
74. Миронова, Н. Н. Дискурс – анализ оценочной семантики [Текст] : учеб. пособие по языкознанию / Н. Н. Миронова. – М. : НВИ : Тезаурус, 1997. – 157 с. – (Учеб. лит.).
75. Нерознак, В. П. Лингвистическая персонология: к определению статуса дисциплины [Текст] / В. П. Нерознак // Язык. Поэтика. Перевод : [сб. ст. к 50-летию С. Ф. Гончаренко] / отв. ред. В. П. Нерознак. – М., 1996. – С. 112-116. – (Ученые записки / Моск. гос. лингв. ун-т ; вып. 426).
76. Олянич, А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот. характеристики [Текст] / А. В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков: человек и его дискурс : сб. науч. тр. / РАН, Ин-т языкознания. – М., 2003. – С. 167-201.

77. Олянич, А. В. Презентационная теория дискурса [Текст] / А. В. Олянич. – М. : Гнозис, 2007. – 407 с.

78. Пастуро, М. Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола [Текст] / М. Пастуро ; пер. с фр. М. О. Гончар. – М. : Мол. гвардия : Классик, 2001. – 239 с. – (Живая история: повседневная жизнь человечества).

79. Пеньковский, А. Б. Очерки по русской семантике [Текст] / А. Б. Пеньковский. – М. : Яз. славян. культуры, 2004. – 460 с. – (Studia philological).

80. Подольская, Н. В. Словарь русской ономастической терминологии [Текст] / Н. В. Подольская ; отв. ред. А. В. Суперанская ; АН СССР, Ин-т языкознания. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Наука, 1988. – 187 с.

81. Политическая психология [Текст] : учеб. пособие для вузов / под общ. ред. А. А. Деркача, В. И. Жукова, Л. Г. Лаптева. – М. : Акад. проект ; Екатеринбург : Деловая кн., 2001. – 858 с.

82. Потебня, А. А. Из записок по теории словесности [Текст] / А. А. Потебня. – Харьков: изд. М. В. Потебни, 1905. – IV, 652 с.

83. Похлебкин, В. В. Занимательная кулинария [Текст]: советы и рекомендации всемир. извест. кулинара / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2003. – 236 с.

84. Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов [Текст] / В. В. Похлёбкин. – М.: Центрполиграф, 2004. – 329 с.

85. Прохоров, Ю. Е. Национальные социокультурные стереотипы речевого общения и их роль в обучении русскому языку иностранцев [Текст] / Ю. Е. Прохоров. – 5-е изд. – М. : URSS : ЛКИ, 2008. – 224 с.

86. Романова, Т. П. Система способов словообразования рекламных собственных имен [Текст] / Т. П. Романова // Вестник Самарского государственного университета. Гуманит. вып. – Самара, 2007. – № 5/2 (55). – С. 204-214.

87. Рябова, Л. Русская и чешская цибонимия в лингвокультурологическом аспекте [Текст] : дис. ... magister artium (славян. филология). – Тарту, 2005. – 240 с.

88. Седых, А. П. Лингвистические основы идиоэтнической интерпретации коммуникативного поведения языковой личности [Текст] / А. П. Седых, Ж. Багана // Вопросы филологии. – 2008. – № 3. – С. 31-37.

89. Седых, А. П. Языковая личность и этнос [Текст]: нац.-культур. особенности коммуникатив поведения рус. и французов / А. П. Седых. – М.: Спутник +, 2004. – 268 с.

90. Седых, А. П. Языковое поведение, конвенциональная семантика и национальные архетипы [Текст] / А. П. Седых // Филологические науки. – 2004. – № 3. – С. 51-56.

91. Сепир, Э. Избранные труды по языкознанию и культурологии [Текст] / Э. Сепир; пер. с англ. под ред. и с предисл. А. Е. Кибрика. – М. : Прогресс : Универс, 1993. – 654 с. : ил. – (Филологи мира).

92. Сидорова, Л. Г. Индоктринация: этический анализ [Текст] : дис. ... канд. филос. наук : 09.00.05 / Л. Г. Сидорова. – СПб., 2005. – 159 с. : ил.

93. Сиротинина, О. Б. Хорошая речь: сдвиги в представлении об эталоне [Текст] // Русский язык сегодня : [сб. ст.] / РАН, Ин-т рус. яз. им. В.В. Виноградова ; отв. ред. Л. П. Крысин. – М., 2000- . – Вып. 2 : Активные языковые процессы конца XX века : тез. докл. междунар. конф. IV Шмелевские чтения, Москва, 23-25 февр. 2000 г. – М., 2003. – С. 519-525.

94. Скаличка, В. Типология и сопоставительная лингвистика [Текст] / В. Скаличка; пер. с чеш. Н. Н. Попова // Контрастивная лингвистика: [сб. ст.] / сост. В. П. Нерознака ; общ. ред. и вступ. ст. В. Г. Гака. – М., 1989. – С. 27-31. – (Новое в зарубежной лингвистике; вып. XXV).

95. Снитко, Т. Н. Предельные понятия в Западной и Восточной лингвокультурах [Текст] / Т. Н. Снитко. – Пятигорск : Изд-во Пятигор. гос. лингв. ун-та, 1999. – 156 с.

96. Соина, О. С. Феномен русского морализаторства [Текст] : этич. очерки / О. С. Соина. – Новосибирск : Наука, 1995. – 196 с.

97. Соловьев, А. Н. «Знак» vs «иероглиф» в культурно-лингвистическом дескриптивном нарративе постколониализма [Текст] / А. Н. Соловьев // Путь Востока. Культурная, этническая и религиозная иден-

тичность : материалы VII молодеж. науч. конф. по проблемам философии, религии, культуры Востока, Санкт-Петербург, 21-23 апр. 2004 г. / С.-Петерб. гос. ун-т [и др.] ; отв. ред. А. Д. Зельницкий. – СПб., 2004. – С. 27-32. – (Symposium ; вып. 33).

98. Сорокин, Ю. А. Вербальное и невербальное поведение с этнопсихологической точки зрения [Текст] / Ю. А. Сорокин // Язык и культура : сб. обзоров АН СССР / ИНИОН. – М., 1987. – С. 84-110.

99. Соссюр, Ф. де. Курс общей лингвистики [Текст] / Ф. де Соссюр ; пер. со 2-го фр. изд. А. М. Сухотина ; под ред. и с примеч. Р. И. Шор. – 4-е изд. – М. : URSS : Либроком, 2009. – 271 с. : ил. – (Лингв. наследие XX века).

100. Степанов, Ю. С. Константы [Текст] : словарь рус. культуры / Ю. Степанов. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Акад. проект, 2001. – 990 с. : ил., табл., портр., факс. – (SUMMA).

101. Стереотипы в языке, коммуникации и культуре [Текст] : сб. статей / Рос. гос. гуманит. ун-т ; [сост. и отв. ред. Л. Л. Федорова]. – М. : Изд-во РГГУ, 2009. – 597 с. : табл.

102. Стернин, И. А. Общение: с мужчинами, с женщинами, в семье [Текст] : дидакт. материал в помощь учителям / И. А. Стернин ; Запад.-Урал. учеб.-науч. центр. – Воронеж; Пермь : ЗУУНЦ, 1999. – 73 с.

103. Султаньяев, О. А. Об основах положительной экспрессии в казахских именах [Текст] / О. А. Султаньяев // Антропонимика : сб. ст. / АН СССР, Ин-т языкознания ; ред.: В. А. Никонов, А. В. Суперанская. – М., 1970. – С. 74-77.

104. Суперанская, А. В. Возвращаясь к общей теории имени собственного [Текст] / А. В. Суперанская // Номинация. Предикация. Коммуникация : сб. ст. к юбилею проф. Л. М. Ковалевой / Иркут. гос. экон. акад., Иркут. гос. лингв. ун-т ; отв. ред. А. В. Кравченко. – Иркутск, 2002. – С. 7-19.

105. Телия, В. Н. Коннотативный аспект семантики номинативных единиц [Текст] / В. Н. Телия ; отв. ред. А. А. Уфимцева ; АН СССР, Ин-т языкознания. – М. : Наука, 1986. – 141 с.

106. Темнова, Е. В. Современные подходы к изучению дискурса [Текст] / Е. В. Темнова // Язык, сознание, коммуникация : сб. ст. / отв. ред.: В. В. Красных, А. И. Изотов – М., 2004. – Вып. 26. – С. 24-32.

107. Тер-Минасова, С. Г. Язык и межкультурная коммуникация [Текст] : учеб. пособие для студентов, аспирантов и соискателей по спец. «Лингвистика и межкультур. коммуникация» / С. Г. Тер-Минасова. – М. : Слово/Slovo, 2000. – 261 с. : ил.

108. Томахин, Г. Д. Дом англичанина – его крепость [Текст] : Лингвострановед. справ. / Г. Д. Томахин. – М. : Просвещение, 2002. – 126 с. : ил.

109. Ульянова, Н. П. Соотношение стихийных факторов и сознательного регулирования в механизмах языковой номинации [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Н. П. Ульянова ; Моск. гос. пед. ин-т иностр. яз. – М., 1983. – 26 с.

110. Уорф, Б. Л. Отношение норм поведения и мышления к языку [Текст] / Б. Л. Уорф // Звегинцев В. А. История языкознания XIX-XX веков в очерках и извлечениях : в 2 ч. / В. А. Звегинцев. – М., 1964-1965. – Ч. II. – М., 1965. – С. 255-281.

111. Усачева, В. В. Славянская ихтиологическая терминология: принципы и способы номинации. Обрат. словарь [Текст] / В. В. Усачева ; РАН, Ин-т славяноведения. – М. : Индрик, 2003. – 348 с.

112. Фрумкина, Р. М. Когнитивная лингвистика или «психолингвистика наоборот» [Текст] / Р. М. Фрумкина // Язык и речевая деятельность : в 4 т. / Петерб. лингв. о-во, СПбГУ. – СПб., 1998-2002. – Т. 2. – СПб., 1999. – С. 80-93.

113. Химунина, Т. Н. В Великобритании принято так [Текст] : об англ. обычаях : [учеб. пособие для пед. ин-тов по спец. 2103 «Иностр. яз.»] / Т. Н. Химунина, Н. В. Конон, И. А. Уолш. – 2-е изд., дораб. – М. : Просвещение, 1984. – 239 с. : ил.

114. Чейф, У. Л. Значение и структура языка [Текст] / У. Л. Чейф. – М. : Прогресс, 1975. – 432 с.

115. Шаховский, В. И. Нацио- и социокультурные аспекты языковой личности [Текст] / В. И. Шаховский // Общество, язык и личность : материалы всерос. науч. конф., Пенза, 23-26 окт. 1996 г. : в 2 вып. / ред. вып. А. В. Пузырев. – М., 1996. – Вып. 1. – С. 29-30.

116. Шпет, Г. Г. Введение в этническую психологию [Текст] / Г. Г. Шпет // Шпет Г. Г. Психология социального бытия : избр. психол. тр. – М. ; Воронеж, 1996. – С. 261-372.

117. Штейнталь, Х. Мысли о народной психологии [Текст] / Х. Штейнталь, М. Лацарус // Филологические записки : журн. исследований, рассуждений, наблюдений и критики по рус. яз. и словесности. – Воронеж, 1864. – Вып. 1. – С. 90-105.

118. Юнг, К. Г. Архетип и символ [Текст] / К. Г. Юнг. – М. : Ренессанс, 1991. – 297 с. : портр. – (Страницы мировой философии).

119. Якобсон, Р. О. Работы по поэтике [Текст] / Р. О. Якобсон ; сост. и общ. ред. М. Л. Гаспарова. – М. : Прогресс, 1987. – 460 с. – (Языковеды мира).

120. Яковлева, О. Е. Семиотические типы прагматонимов современного русского языка: на материале номинаций продуктов питания [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / О. Е. Яковлева ; Новосиб. гос. ун-т. – Новосибирск, 2006. – 21 с.

121. Bahnsen, J. F. A. Beiträge zur Charakterologie [Text] : mit besonderer Berücksichtigung pädagogischer Fragen : 2 bd. / J. F. A. Bahnsen. – Leipzig : Brockhaus, 1867. – Bd. 2. – 362 s.

122. Bar-Tal, D. Group Beliefs as an Expression of Social Identity [Text] / D. Bar-Tal // Worchel S. Social identity: international perspectives / S. Worchel. – London [u.a.], 1998. – P. 93-113.

123. Benedict, R. Patterns of culture [Text] / R. Benedict. – Boston [u.a.] : Houghton Mifflin Company, 1934. – 290 p.

124. Carroll, J. B. Psycholinguistics [Text] / J. B. Carroll // An Introduction to the Study of Speech and Personality. (Normal N. Markel (ed.)). – Georgetown / Ontario: The Dorsey Press, 1969. – P. 12-37.

125. Chafe, W. Beyond Beads on a String and Branches in a Tree [Text] / W. Chafe // Conceptual structure, discourse, and language / Center for the Study of Language and Information – Lecture Notes CSLI Publications ; A. E. Goldberg. – Stanford, Calif., 1996. – P. 49-65. – ([First Conceptual Structure, Discourse and Language Conference (CSDL) held at the University of California, San Diego in October 1995]).

126. Cook, G. Discourse and Literature [Text] / G. Cook. – Oxford : Oxford University Press, 1994. – 285 p.

127. Halliday, M. A. K. Language and Social Semiotics: The Social Interpretation of Language and Meaning [Text] / M. A. K. Halliday. – London : Arnold, 1978. – 256 p.

128. Hjelmslev, L. Prolégomènes à une théorie du langage [Text] : Suivi de La Structure fondamentale du langage / L. Hjelmslev. – Nouv. éd. – Paris : Éd. de Minuit, 1971. – 231 s. – (Arguments ; 35).

129. Klages, L. Prinzipien der Charakterologie [Text] / L. Klages. – Leipzig : Barth, 1910. – 93 s.

130. Kress, G., Leeuwen van T. Multimodal Discourse: The Modes and Media of Contemporary Communication [Text] / G. Kress, Leeuwen van T. – London : Arnold, 2001.

131. Kristeva, J. Desire in Language: A Semiotic Approach to Literature and Art [Text] / J. Kristeva. – New York : Columbia University Press, 1980. – 305 p.

132. Kristeva, J. Le langage, cet inconnu: une initiation à la linguistique [Text] / J. Kristeva. – [Paris] : Éd. du Seuil. – 1981. – 327 s. – (Collection Points : Sciences humaines ; 125).

133. Labov, W. Principles of linguistic change [Text] : 3 vol. / W. Labov. – Oxford [u.a.] : Wiley-Blackwell, 2010. – Vol. III : Cognitive and cultural factors. – 419 p.

134. Lyons, J. Language and Linguistics : An Introduction [Text] / J. Lyons. – Cambridge : Cambridge University Press, 1982. – 366 p.

135. Maslow, A. H. Motivation and Personality [Text] / A. H. Maslow. – New York : 3d edition, Harper and Row, 1987. – 293 p.

136. National character and national stereotypes : a trend report prepared for the international Union of scientific psychology [Text] / by H. C. J. Duijker, N. H. Frijda. – Amsterdam : North-Holland, 1960. – 238 p.

137. Orwell, G. In defence of English cooking [Text] / G. Orwell. – London : Penguin, 2005. – 55 p. – (Pocket Penguins ; 23).

138. Slavistische Beiträge [Text] / Hrsg. von A. Schmaus. – München : Sagner, 1960-. – Bd. 353 : Зализняк, А. А. Лекции по русской аспектологии / А. А. Зализняк, А. Д. Шмелёв. – München, 1997. – 151 с. : табл. – (Studienhilfen ; bd. 7).

139. Wierzbicka, A. Cross-Cultural Pragmatics : The Semantics of Human Interaction [Text] / A. Wierzbicka. – Berlin / New-York : Mouton de Gruyter, 1991. – 502 p.

## ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бернс, Р. Стихотворения [Текст] : сб. : [на англ. и рус. яз.] / Р. Бернс ; сост. И. М. Левидова ; коммент. и глоссарий Л. М. Аринштейна. – М. : Радуга, 1982. – 705 с.

2. Гоголь, Н. В. Вечера на хуторе близ Диканьки. Миргород [Текст] : [повести] / Н. В. Гоголь ; сост., вступ. ст., коммент. В. А. Воропаева. – М. : Дрофа, 2007. – 541 с. – (Б-ка отечеств. классич. худож. лит.).

3. Гоголь, Н. В. Мертвые души [Текст] : поэма / Н. В. Гоголь ; предисл. С. И. Машинского. – М. : Дет. лит., 1982. – 354 с., ил. – (Шк. б-ка).

4. Гоголь, Н. В. Петербургские повести. Пьесы [Текст] / Н. В. Гоголь ; [сост., коммент. В. А. Воропаева]. – М. : Дрофа : Вече, 2004. – 368 с. – (Б-ка отечеств. классич. худож. лит.).

5. Гоголь, Н. В. Повести. Ревизор [Текст] / Н. В. Гоголь. – М. : Худож. лит., 1984. – 352 с. – (Классики и современники. Рус. классич. лит.).

6. Гоголь, Н. В. Собрание сочинений [Текст] : в 8 т. / Н. В. Гоголь ; под ред. В. Р. Щербины. – М. : Правда, 1984. – Т. 3 : [Повести] / примеч. М. Громова. – 335 с. – (Б-ка «Огонек»).



7. Гоголь, Н. В. Тарас Бульба [Текст] : повесть / Н. В. Гоголь. – Волгоград : Нижне-Волж. кн. изд-во, 1971. – 120 с. – (Шк. б-ка).
8. Достоевский, Ф. М. Бесы [Текст] : роман / Ф. М. Достоевский ; вступ. ст. А. Б. Есина. – М. : Правда, 1990. – 704 с.
9. Достоевский, Ф. М. Собрание сочинений [Текст] : в 10 т. / Ф. М. Достоевский ; под общ. ред. Л. П. Гроссмана [и др.]. – М. : Гослитиздат, 1956-1958. – Т. 1 : Произведения 1846-1848 / примеч. В. С. Нечаевой. – М., 1956. – 683 с.
10. Пушкин, А. С. Евгений Онегин. Поэмы [Текст] / А. С. Пушкин. – М.: Худож. лит., 1970. – 367 с.
11. Толстой, Л. Н. Война и мир [Текст] : в 4 т. / Л. Н. Толстой ; [сост., коммент. В. М. Сотникова]. – М. : Дрофа : Вече, 2006. – Т. 1. – 398 с.
12. Холлингсуорт, М., Лэнсли, С. Лондонград : из России с наличными: история олигархов из первых рук [Текст] / М. Холлингсуорт, С. Лэнсли. – М.: АСТ, 2009. – 416 с.
13. Чехов, А. П. Полное собрание сочинений и писем [Текст] : в 20 т. / А. П. Чехов ; под общ. ред. А. М. Еголина, Н. С. Тихонова. – М. : Гослитиздат, 1944-1951. – Т. 6 : Рассказы : 1887. – М., 1946. – 555 с. – (Сер. 1. Сочинения).
14. Dickens, C. Barnaby Rudge [Electronic resource] / C. Dickens // Charles Dickens : the complete works [biography, related articles and quotes]. – [S. l.], 2008. – Mode of access: [http://www.dickens-literature.com/Barnaby\\_Rudge/index.html](http://www.dickens-literature.com/Barnaby_Rudge/index.html).
15. Orwell, G. Charles Dickens [Electronic resource] / G. Orwell // George Orwell / O. Dag. – [M.], 2010. – Mode of access: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/english/e_chd).
16. Stevenson, R. L. Treasure Island. Неадаптированные издания на языке оригинала. [Text] / R. L. Stevenson. – М.: Астрель, 2006. – 252 с.
17. The book of English Humour [Text] / ed. by A. Livergant. – М. : Raduga, 1990. – 432 p.
18. Wilde, O. The Aphorisms [Text] / O. Wilde. – М.: Manager, 2001. – 112 p.

## ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ СЛОВАРИ

1. Александрова, З. Е. Словарь синонимов русского языка [Текст] : ок. 9000 синоним. рядов / З. Е. Александрова ; ред. Л. А. Чешко. – 3-е изд., стереотип. – М. : Сов. энцикл., 1971. – 600 с.

2. Бархударов, С. Г. Словарь русского языка [Текст] : в 4 т. / С. Г. Бархударов ; Акад. Наук СССР, Ин-т языкознания. – М.: Гос. изд-во иностранных и национальных словарей, 1957-1961. – 4 тт.

3. Большая Советская Энциклопедия [Текст]: в 30 т. / Н. К. Байбаков [и др.] ; гл. ред. А. М. Прохоров. – 3-е изд. – М. : Сов. энцикл., 1969-1978. – 30 тт.

4. Даль, В. И. Толковый словарь живого великорусского языка [Электронный ресурс] / В. И. Даль // Большой словарь русского языка : [онлайн-словари] / Target-Multimedia. – М., 2008-2010. – Режим доступа: <http://www.dict.t-mm.ru/dal>.

5. Кунин, А. В. Англо-русский фразеологический словарь [Текст] : ок. 20000 фразеол. единиц / А. В. Кунин ; под ред. М. Д. Литвиновой. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Рус. яз., 1984. – 944 с.

6. Мокиенко, В. М. Большой словарь русского жаргона [Текст] : 25000 слов, 7000 устойчив. сочетаний / В. М. Мокиенко, Т. Г. Никитина ; С.-Петербур. гос. ун-т. – СПб. : Норинт, 2000. – 717 с.

7. Новый большой англо-русский словарь [Электронный ресурс] / под общ. руководством Ю. Д. Апресяна, Э. М. Медниковой // Словари для Lingvo / авт. сайта И. Александров. – М., 2004-2010. – Режим доступа: [http://traduko.lib.ru/en\\_ru\\_apresyan.html](http://traduko.lib.ru/en_ru_apresyan.html).

8. Новый толково-словообразовательный словарь русского языка [Электронный ресурс] / под ред. Т. Ф. Ефремовой // Словари для Lingvo / авт. сайта И. Александров. – М., 2004-2010. – Режим доступа: [http://traduko.lib.ru/efremova\\_lingvo.html](http://traduko.lib.ru/efremova_lingvo.html).

9. Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка [Электронный ресурс] / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова // Словари для Lingvo / авт. сайта

И. Александров. – М., 2004-2010. – Режим доступа: [http://traduko.lib.ru/ru\\_ru\\_ozhegov.html](http://traduko.lib.ru/ru_ru_ozhegov.html).

10. Похлёбкин, В. В. Кулинарный словарь [Текст] / В. В. Похлёбкин. – М. : Центрполиграф, 2002. – 503 с. – (Классики кулинарного искусства).

11. Семенов, А. В. Этимологический словарь русского языка [Текст] / А. В. Семенов. – М. : ЮНВЕС, 2003. – 703 с. – (Рус. яз. от А до Я).

12. Словарь алкогольных напитков [Электронный ресурс] // О вине / авт.-сост.: Б. В. Бурцев, Э. М. Соболев. – [Краснодар], 2007-2010. – Режим доступа: <http://www.ovine.ru/slovar>.

13. Ушаков, Д. Н. Толковый словарь русского языка [Электронный ресурс] / Д. Н. Ушаков // Большой словарь русского языка : [онлайн-словари] / Target-Multimedia. – М., 2008-2010. – Режим доступа: <http://www.dict.tmm.ru/ushakov>.

14. Фразеологический словарь русского языка [Текст] / Сост. Л. А. Войнова, В. П. Жуков, А. И. Молотков, А. И. Фёдоров. – М.: Русский язык, 1978. – 543 с.

15. Этимологический словарь русского языка для школьников [Текст] / авт.-сост. М. Э. Рут. – Екатеринбург : У-Фактория, 2003. – 428 с.

16. АBBYU Lingvo X3 ME [Электронный ресурс] : словари сленга // АBBYU Lingvo. – М., 1996-2010. – Режим доступа: <http://www.lingvo.ru/lingvox3/medved>.

17. Dictionary.com [Electronic resource] : online dictionary / Dictionary.com, LLC. – Oakland, USA, 2010. – Mode of access: <http://dictionary.reference.com>.

16. Merriam Webster : Online Dictionary [Electronic resource] / Merriam-Webster, Inc. – Springfield, MA. 2010. – Mode of access: <http://www.merriam-webster.com/>.

18. Online Etymology Dictionary [Electronic resource] / author D. Harper. – Lancaster, USA, 2010. – Mode of access: <http://www.etymonline.com>.

19. Oxford Dictionary of English (Second Edition) 3.3 [Electronic resource] // Download. com. – San Francisco, 2010. – Mode of access:

[http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279\\_4-10238904.html](http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279_4-10238904.html).

20. Roget's 21st Century Thesaurus [Electronic resource] / by the P. Lief Group // Thesaurus.com. – New York, 2010. – Mode of access: <http://thesaurus.com/browse/cook>.

## ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ

1. Английские блюда [Электронный ресурс] // Большая домашняя кулинария: кулинарный словарь. – М., 2010. – Режим доступа: <http://supercook.ru/zz330-08.html>.

2. Англия, Англия или апология английской кухни [Электронный ресурс] // LiveJournal.com / LiveJournal, Inc. – San Francisco, CA, 1999-2010. – Режим доступа: <http://gasterea.livejournal.com/4015.html>.

3. Воротников, Ю. Л. «Языковая картина мира»: трактовка понятия [Электронный ресурс] / Ю. Л. Воротников // Знание. Понимание. Умение : информ. гуманитар. портал / Моск. гуманитар. ун-т, Рос. гуманитар. науч. центр. – М., 2006-2010. – Режим доступа: <http://www.zpu-journal.ru/gum/new/>.

4. Выпечка хлеба [Электронный ресурс] // Хлебозавод ЗАО «Дедовский хлеб». – Дедовск, 2008-2010. – Режим доступа: <http://www.dedhleba.ru/3a.htm>.

5. Гольдин, В. Е. К вопросу о соотношении различий системного и несистемного характера в диалектной лексике [Электронный ресурс] / В. Е. Гольдин // Общеславянский лингвистический атлас : материалы и исследования. 1969 / отв. ред. Р. И. Аванесов. – М., 1970. – С. 170-180. – Режим доступа: [http://www.slavatlas.org/pub\\_mater.html](http://www.slavatlas.org/pub_mater.html).

6. ГРАМОТА.РУ [Электронный ресурс] : рус. яз. для всех : справ.-информ. портал / Федер. агентство по печати и массовым коммуникациям ; пред. ред. совета Ю. Е. Прохоров. – М., 2000-2011. – Режим доступа: <http://www.gramota.ru>.

7. Добренко, Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое [Электронный ресурс] / Е. Добренко // Неприкосновенный запас: дебаты о

политике и культуре. – 2009. – № 2. – С. 155-173. – Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html>.

8. Едим по-английски [Электронный ресурс] // The Ahmad Tea Times : еженедельник / Ahmad Tea Ltd., ООО «СДС-ФУДС». – Eastleigh, UK ; М., 2008. – 15 окт. – Режим доступа: <http://ahmadtea.ru/times/one/3/>.

9. Жиры: как достичь необходимого баланса [Электронный ресурс] // Азбука здорового питания : Еда-наш друг, еда-наш враг = Foods That Harm, Foods That Heal / The Reader's Digest Association Ltd. – [Б. м.], 1996. – Режим доступа: <http://goodfood.h1.ru/fat.htm>.

10. Земскова, А. Ю. Специфика глуттонического (гастрономического) дискурса [Электронный ресурс] / А. Ю. Земскова // Вуз культуры и искусств в образовательной системе региона : материалы Пятой всерос. электрон. науч.-практ. конф., Самара, янв.-дек. 2007 г. / Самар. гос. акад. культуры и искусств. – Самара, 2008. – С. 191-194. – Режим доступа: [http://www.acis.vis.ru/8/1/1\\_7/zemskova.htm](http://www.acis.vis.ru/8/1/1_7/zemskova.htm).

11. Исторические блюда [Электронный ресурс] // Kuking.net = Кулинарные рецепты, рецепты для всех и на любой случай! : сайт, посвящ. кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано / М. Савельева. – Лондон, 1999-2006. – [http://kuking.net/8\\_952.htm](http://kuking.net/8_952.htm).

12. Коэнен-Хуггер, Ж. Актуальные проблемы социологии и их развитие [Электронный ресурс] / Ж. Коэнен-Хуггер ; Женев. ун-т // Библиофонд : б-ка науч. и студ. информации. – М., 2003-2009. – Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=108560>.

13. Кратная К. Английская кухня: миф об овсянке [Электронный ресурс] / К. Кратная // Luxurynet.ru-мир роскоши : журнал о роскоши / Liquid Web, Inc. – Lansing, MI, 2007-2010. – Режим доступа: <http://www.luxurynet.ru/cuisine/1191.html>.

14. Кузина, С. Еда гениев [Электронный ресурс] : Толстой обожал щи, а Чехов – карасей / С. Кузина // Комсомольская правда. – 2007. – 10 мая. – Режим доступа: <http://www.kp.ru/daily/23899.3/66989>.

15. Кулинарная книга [Электронный ресурс] : Блюда от Петра Первого / по материалам : Журнал «Гастроном». – М., 2001-2005. – Режим доступа: <http://cookbook.rin.ru/cookbook/stars/306.html>.

16. Лозко, Г. У Истоков Родной Веры [Электронный ресурс] / Г. Лозко (Волхвия Зореслава) // Велесова Слобода : рус. интеллектуально-познават. ресурс. – [Б.м.], 2003-2010. – Режим доступа: <http://www.velesova-sloboda.org/heath/belief.html>.

17. Лондонмания [Электронный ресурс] : Лондон: обучение в Лондоне / Londonmania.ru – М. ; СПб., Лондон, 2007-2011. – Режим доступа: <http://londonmania.ru>.

18. Новости ресторанов [Электронный ресурс] // Хорека.ru: рестораны Москвы, меню ресторанов и кафе в Москве, афиша клубов, ресторанов. – М., 2007-2010. – Режим доступа: [http://www.xoreka.ru/hodim\\_v\\_restorany](http://www.xoreka.ru/hodim_v_restorany).

19. Овчинников, В. Корни дуба. Впечатления и размышления об Англии и англичанах [Электронный ресурс] / В. Овчинников. – М. : Нов. мир, 1979. – Режим доступа: <http://lib.rus.ec/b/76291/read/>.

20. Овчинникова, А. Взаимоотношения русских и англичан [Электронный ресурс] / А. Овчинникова // Страны мира. – [М.], 2010. – Режим доступа: <http://www.countries.ru/?pid=1598>.

21. Оруэлл, Д. Чарльз Диккенс [Электронный ресурс] / Д. Оруэлл // Эссе. Статьи. Рецензии. – Пермь, 1992. / О. Даг. – 1999-2011. – Режим доступа: [http://orwell.ru/library/reviews/dickens/russia/r\\_chd](http://orwell.ru/library/reviews/dickens/russia/r_chd).

22. Пастуро М. Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола [Электронный ресурс] / М. Пастуро, 2001. – Режим доступа: [http://www.countries.ru/library/middle\\_ages/pasturo/index.htm](http://www.countries.ru/library/middle_ages/pasturo/index.htm).

23. Рестораны всего мира [Электронный ресурс] // All-Restoran.RU = Все рестораны : сайт о ресторанах, кафе и барах. Секреты приготовления блюд и рецепты. – М., 2007-2009. – Режим доступа: <http://all-restoran.ru/world>.

24. Рогова, А. В. Новые подходы к лингвистическому описанию культурных концептов [Электронный ресурс] / А. В. Рогова // Труды МЭЛИ:

электрон. журнал / Моск. гуманит.-техн. акад. ; гл. ред. А. Л. Ломакин. – 2008. – Вып. 7. – Режим доступа: [http://www.e-magazine.meli.ru/vipusk\\_7/95\\_7v\\_rogova.doc](http://www.e-magazine.meli.ru/vipusk_7/95_7v_rogova.doc).

25. Рубцова, Г. А. Каша – мать наша [Электронный ресурс] : из рассказов о русской фразеологии / Г. А. Рубцова // Родная нива. – 2006. – 23 мая (№ 39). – Режим доступа: [http://www.slovorus.iv-edu.ru/docs/Literatyra/Ygolok\\_rus\\_iaz\\_2.doc](http://www.slovorus.iv-edu.ru/docs/Literatyra/Ygolok_rus_iaz_2.doc).

26. Сергеева, А. Русофобия, доктор Юнг и культурная самобытность [Электронный ресурс] / А. Сергеева // Русская мысль. – 2006. – 12-18 мая. – Режим доступа: <http://eursa.eu/node/531>.

27. Хлебобулочные изделия. Рынок хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] // Идеи бизнеса, бизнес идеи, типовой договор : [сайт]. – [Новосибирск], 2011. – Режим доступа: [http://www.tvoydohod.ru/tovar\\_60.php](http://www.tvoydohod.ru/tovar_60.php).

28. Eda-server.ru [Электронный ресурс] : кулинар. рецепты и советы : кулинар. информ.-поисковый сервер / Design & Soft – ShefPovar. – [Б. м.], 2001-2011. – Режим доступа: <http://www.eda-server.ru>.

29. Encyclopedia of Food & Culture [Electronic resource] / eNotes.com, Inc., The Gale Group, Inc. ; editor in chief S. H. Katz. – New York, NY, 2011. – Mode of access: <http://www.enotes.com/food-encyclopedia>.

30. Langust [Электронный ресурс] : изучение иностранных языков, обычаев и культуры / Langust Agency ; ZENON N.S.P. – М., 1999-2010. – Режим доступа: <http://www.langust.ru>.

31. Meat-Club [Электронный ресурс]: Мясной Клуб / ООО «Мит-клуб инжиниринг». – Новосибирск, 2006-2010. – Режим доступа: <http://www.meat-club.ru>.

32. Quotatio: 50,000+ Quotes and Quotations [Electronic resource] / There are 50,000+ quotes from 10,000+ authors / New Dream Network, LLC. – Brea, CA, 2006-2007. – Mode of access: <http://www.quotatio.com>.

33. Rezepty.ru [Электронный ресурс] : рецепты – домашние кулинарные рецепты с фотографиями. – [М.], 2007-2010. – Режим доступа: <http://www.rezepty.ru>.

34. Sausagelinks.co.uk [Electronic resource] : for sausage recipes , sausage buying guide, home made sausages, sausage facts and more. – London, 2004-2011. – Mode of access: <http://www.sausagelinks.co.uk>.

35. SuperCook: кулинария, кухни народов мира и множество разных полезных сведений [Электронный ресурс] : рос. электрон. журн. / гл. ред. М. Г. Румянцев. – М., 2010. – Режим доступа: <http://supercook.ru>.

36. Vlad. Как устроен миф. Ч. 1 [Электронный ресурс] / Vlad // Работа и бизнес идеи : Ваш заработок и Ваши деньги – Интернет! – [Б. м.], 2004-2009. – Режим доступа: <http://www.job-2u.com/kak-ustroen-mif>.



## СПИСОК ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

### Русский язык

<p>т.е.: <i>то есть</i>.  цит. по.: <i>цитата по</i>.  см.: <i>смотри</i>.  букв.: <i>буквально</i>.  англ.: <i>английский</i>.  русск.: <i>русский</i>.  разг.: <i>разговорный</i>.  уст.: <i>устаревший</i>.  пер.: <i>перевод</i>.  в.: <i>век</i>.  фр.: <i>французский</i>.  исп.: <i>испанский</i>.  итал.: <i>итальянский</i>.  нем.: <i>немецкий</i>.  порт.: <i>португальский</i>.  тур.: <i>турецкий</i>.  белорус.: <i>белорусский</i>.  польск.: <i>польский</i>.  лит.: <i>литовский</i>.  венг.: <i>венгерский</i>.  малайск.: <i>малайский</i>.  рум.: <i>румынский</i>.  фин.: <i>финский</i>.  япон.: <i>японский</i>.  санскр.: <i>санскрит</i>.  лат.: <i>латышский</i>.  греч.: <i>греческий</i>.  церк.: <i>церковный</i>.  стар.: <i>старинный</i>.  книжн.: <i>книжный</i>.  шутл.: <i>шутливый</i>.  перен.: <i>переносный смысл</i>.  разг.: <i>разговорный</i>.  фам.: <i>фамильярный</i>.  презрит.: <i>презрительный</i>.  преимуш.: <i>преимущественно</i>.</p>	<p>ед.: <i>единственное число</i>.  мн.: <i>множественное число</i>.  длит.: <i>длительный</i>.  действ.: <i>действие</i>.  знач.: <i>значение</i>.  глагол.: <i>глагол</i>.  сев.: <i>северный</i>.  южн.: <i>южный</i>.  зап.: <i>западный</i>.  вор.: <i>воровской</i>.  м.: <i>мужской род</i>.  ж.: <i>женский род</i>.  ср.: <i>средний род</i>.  несов.: <i>несовершенный вид</i>.  пов. накл.: <i>повелительное наклонение</i>.  инф.: <i>инфинитив</i>.  дореволюц.: <i>дореволюционный</i>.  простореч.: <i>просторечный</i>.  возвр.: <i>возвратный</i>.  страдат.: <i>страдательный залог</i>.  окончат.: <i>окончательный</i>.  об. действ.: <i>образа действия</i>.  кому-л.: <i>кому-либо</i>.  кого-л.: <i>кого-либо</i>.  чьим-л.: <i>чьим-либо</i>.  с кем-л.: <i>с кем-либо</i>.  в чём-л.: <i>в чём-либо</i>.  с кем-н.: <i>с кем-нибудь</i>.  что-л.: <i>во что-либо</i>.  в каком-л.: <i>в каком-либо</i>.  амер. жарг.: <i>американский жаргон</i>.  ритор.: <i>риторический</i>.  вульг.: <i>вульгарный</i>.  =: <i>эквивалент</i>.  ≈: <i>приблизительный эквивалент</i>.  ≠: <i>не равно</i>.</p>
--	---

АССРЯ: *Александрова З.Е. Словарь синонимов русского языка.*  
 БССАН: *Бурцев Б.В., Соболев Э.М. Словарь алкогольных напитков.*  
 АМНБАРС: *Апресян Ю.Д., Медникова Э.М. Новый большой англо-русский словарь.*  
 БСРЯ: *Бархударов С.Г. Словарь русского языка.*  
 БСЭ: *Большая Советская Энциклопедия.*  
 ДТСЖВРЯ: *Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка.*  
 ЕНТССРЯ: *Ефремова Т.Ф. Новый толково-словообразовательный словарь русского языка.*  
 КАРФС: *Кунин А.В. Англо-русский фразеологический словарь.*  
 МНБСРЖ: *Мокиенко В.М., Никитина Т.Г. Большой словарь русского жаргона.*  
 ОШТСРЯ: *Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка.*  
 ПКС: *Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь.*  
 РЭСРЯШ: *Рут М.Э. Этимологический словарь русского языка для школьников.*  
 СЭСРЯ: *Семёнов А.В. Этимологический словарь русского языка.*  
 УТСРЯ: *Ушаков Д.Н. Толковый словарь русского языка.*  
 ФСРЯ: *Фразеологический словарь русского языка. Сост. Войнова Л.А., Жуков В.П., Молотков А.И., Фёдоров А.И.*  
 АВВУУ: *Lingvo X3 ME // Электронный словарь.*

## Английский язык

Syn.: синоним. in smth.: в чём-либо. esp.: главным образом. dog's.: собачий. e.g.: например. vulgar.: вульгарный. P.Gmc.: прогерманский.	Goth.: готский. Ger.: немецкий. Fr.: французский. Amer. Engl.: американский английский. Dr.: доктор. XL.: большой размер. @.: и.
--	--

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

## Приложение 1

<b>SAUSAGES</b>	<b>КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>
<b>Food names</b>	<b>Перевод, комментарии</b>
Battered Sausages	отбивная (рубленая) колбаса
Beef Sausages	сосиски из говядины с добавлением томата, особенно популярны в Шотландии
Beer Sausages	пивные сосиски из свинины, в их состав входит пиво или эль
Black pudding	кровяная колбаса, считается деликатесом в Европе; в её составе овсяная мука и сухари с кусочками жира; может быть сварена или зажарена кусочками; хороша с яблоками
Breakfast Sausages	сосиски для завтрака, свиные сосиски с умеренным количеством специй и перца
British Sausages (Bangers)	Британские колбаски (сосиски); производят в Северной Каролине по традиционной английской рецептуре с превосходными приправами, импортируемыми из Лондона
Bulk Sausage Meat	сосисочное мясо – фарш в форме лепёшки (пирожка); сам фарш используется не для начинки, а может быть начинён, к примеру, мясом индейки
Butchers (plain) farmhouse Sausages	простая фермерская колбаса; традиционная колбаса с лучшим количеством объёмов продаж, с умеренным количеством трав и специй
Chipolatas (Small Bangers)	чиполата, мелкие сосиски из баранины для воскресного обеда; название происходит от итальянского слова <i>cipolla</i> (лук)
Chorizo	чоризо – пряная, пикантная испанская колбаса из свинины, красного перца и паприки, возможно, подкопченная
Cotechino and Zampone	котечино и зампоне, итальянские варёные колбасы; часто подаются с чечевицей; зампоне приготавливают из фаршированной свиной ноги

Cumberland Sausages	Камберлендская колбаса; считается самой «мясной» британской колбасой; это толстая колбаса с чёрным перцем в форме спирали; традиционно продаётся не на вес, а по длине выглядит очень впечатляюще, свёрнутая спиралью; готовится целиком
Garden Sage Sausage	колбаса с шалфеем, который придаёт ей вкус традиционной домашней колбасы
Glamorgan	гламорган – вегетарианская колбаса; сделана из хлебного мякиша, сыра, рубленого лука, яиц и приправ
Glouceter	Глостерская колбаса; традиционно производится с добавлением шалфея
Gluten Free Sausage	колбаса без клейковины; в её состав входят хлебные злаки и жиры, 100% мясо и рисовая мука
Haggis	хагис, возможно, самый известный шотландский деликатес; готовят из овечьей требухи или ливера (дыхательное горло, лёгкие, сердце и печень), которые отваривают и мелко нарезают, смешивая с говяжьим жиром и овсяной мукой; всё это помещают в бараний желудок, который зашивают, по традиции отваривают
Hog's pudding	бычий пудинг, хагис на западе страны; в основе – крупа, которая помещается в бычью оболочку, может готовиться с мясом или ливером
Italian Sausages	Итальянские колбаски из 100% мяса с добавлением перца, фенхеля и чили
Lamb Sausages	колбаса из баранины, любима Уэльсцами; в составе – лук-порей, мята, розмарин
Lincolnshire Sausages	Линкольнширские колбаски из свинины; производят в графстве Линкольншир по старинному рецепту с добавлением трав, хлеба, шалфея
Lorne Sausage	Шотландская колбаса квадратной формы, оттого немного причудливая; в её составе говядина и свинина, очень нежной текстуры; используется для сэндвичей с белым хлебом и соусом

Marylebone	мэрилбоун – традиционная Лондонская колбаса из мяса с мускатным орехом, имбирём и шалфеем
Merguez Sausage	мергез – пикантная красная колбаса из говядины или баранины с добавлением пасты из чили, чеснока и оливкового масла; родом из Северной Африки
Mortadella	варёная колбаса с салом
Oxford Sausage	Оксфордская колбаса местного производства; готовится из свинины, телятины с лимоном, шалфеем и майораном
Pork and Apple Sausage	яблочно-свиная колбаса; в состав этой колбасы входят свинина, яблоки, сидр, шалфей; очень популярна на западе страны
Pork and Honey Sausage	медово-свиная колбаса; имеет сладковатый вкус
Pork and Leek Sausage	луково-свиная колбаса, на вид – с зелёными вкраплениями из лука-порей с имбирём; пользуется популярностью в Уэльсе
Sausage roll	сосиска в булочке
Scottish Sausages	Шотландские колбаски; имеют однородную паштетообразную консистенцию
Suffolk	Суффолкская колбаса, рубленая колбаса с травами
Toad-in-the-hole	букв. ‘жаба в норе’ – сосиска, запечённая в тесте; острое блюдо, подаваемое горячим до или после обеда
Tomato Sausages	томатные колбаски; 10% томатов, добавленные к свинине; дают привлекательный красный цвет; такие колбаски популярны в центральных районах страны
Toulouse Sausage	Тулузская колбаса; считается почти единственной французской колбасой, выпускаемой в Британии; плотная свиная колбаса из рубленого мяса с добавлением петрушки, чеснока и красного вина

Venison Sausage	колбаса из оленины; оленина содержит очень мало жиров, поэтому в такие колбасы добавляют свиной жир для сочности; другие ингредиенты – красное вино, чеснок и ягоды можжевельника
White pudding	белый пудинг, блюдо во французском стиле с белым мясом, хлебными крошками, сливками и яйцами или хлебными злаками и луком; едят с яблоками
Wild boar	букв. ‘кабан, вепрь’; тёмного цвета острая со вкусом дичи колбаса; хорошо сочетается с яблоками, красным вином и чесноком

## Приложение 2

<b>MEAT</b>	<b>МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>
<b>Food names</b>	<b>Перевод, комментарии</b>
Beef Wellington	говядина по-веллингтонски, кусок мяса, покрытый паштетом из гусиной печёнки
Boar's Head	букв. 'кабанья голова'; традиционное рождественское жаркое в ресторанах и богатых домах
Bovril	боврил, паста из говядины для приготовления супов и бутербродов
Chop	отбивная котлета, котлета на косточке из свинины или баранины
Corned Beef (Bully Beef)	говяжья тушёнка
Devonshire Pie	Девонширская запеканка, отбивные котлеты с яблоками и луком, запечённые в тесте
Escalope	эскалоп, тонкий кусок свинины, говядины или телятины без косточки, приготовленный в горячем жире
Gammon	окорок, мясо с задней части или ноги свиньи, которое солится или коптится
Ham	ветчина, готовится из верхней части свиной ноги с помощью соли или копчения
Hash	хэш, состоит из мяса, порезанного на кусочки, в особенности, когда еду готовят снова
Hotpot	рагу из баранины с картофелем и луком; популярно на севере Англии
Irish Stew	Ирландское рагу, баранина с луком и картофелем, заправленная мукой
Isles of Man Manx Loaghtan Lamb	баранина острова Манн Манкс Лоагтан; происходит от породы, известной ещё в доисторические времена либо от стадов местных кельтов, либо завезённых на остров викингами
Joint	жаркое, большой кусок мяса, жаренный в духовке
Jugged Hare	тушёный заяц, рагу с вином и специями; к рагу подаётся варенье из красной смородины



Kebab	кебаб, маленькие кусочки мяса с овощами, приготавливаемое на палочке или барбекю
Lobscouse	лобскаус, тушёное мясо с овощами и галетами; любимое блюдо ливерпульских моряков
Meat and Two Veggies	мясо и два овощных гарнира; типичная британская еда
Meatball	букв. 'мясной шарик' – фрикаделька
Meatloaf	мясной хлебец, состоит из мелкопорезанных мяса и других ингредиентов в форме буханки (хлеба); готовится в духовке
Minute Steak	минутный стейк, тонкий кусок мяса для быстрого приготовления
Mixed Grill	жаркое-ассорти, печень, бекон, сосиски, почки, бифштекс, овощи на гриле
Orkney Beef	Оркнейская говядина; для приготовления используется мясо пород Абердинский Ангус, Шортонская и Блу Грей; считается, что расположение и климат этих шотландских островов придают мясу особый вкус
Orkney Lamb	Оркнейская баранина; приготавливают из баранины Норт Роналдсай, более мелкого животного, обитающего на морском побережье; шеф-повара лучших ресторанов выбирают его в первую очередь
Pot Roast	жаркое, мясо с картофелем и овощами в горшочке
Ragout	рагу, смесь овощей и кусочков мяса, готовящихся вместе
Roast	большой кусок жареного мяса
Roast Beef	ростбиф, жареная говядина; подаётся с йоркширским пудингом к воскресному обеду; самая типичная английская еда
Scotch Beef	Шотландская говядина; благодаря традициям в системе питания и высокой репутации в Объединённом королевстве с 19 века, эта говядина ценится за своё качество домашнего мяса

Scotch Collops	мясо по-шотландски, маленькие кусочки мяса, жареные с луком
Scotch Lamb	Шотландская баранина; производство баранины охватывает шотландский материк, острова западного побережья, Оркнейские и Шетландские острова; качество этого мяса определяют шотландские пастбища
Shepherd's Pie (Cottage Pie)	букв. 'пастуший пирог', картофельная запеканка с мясом, луком морковью и подливой
Shetland Lamb	Шетландская баранина; производится из шетландских или чевиотских овец, которых забивают через 12 месяцев после рождения
Spam	«Спам» – фирменное название консервированного мяса; недорогая свиная тушёнка, была популярна в Британии во время и после 2-й мировой войны
Spare Ribs	свинные рёбрышки, свиное рагу
Steak	кусочек мяса или рыбы для жарения, бифштекс; может подаваться с кровью, средней прожарки или хорошо приготовленным
Steak and Kidney Pie	пирог с мясом и почками
Steak and Kidney Pudding	пудинг из мясного фарша с почками
Stew	тушёное мясо с овощами, традиционное английское блюдо; готовится около 2 часов, ингредиенты выбираются по рецепту или по вкусу
Stewing Steak	мясо для тушения, готовится довольно долго в жидкости
Sunday Joint (Sunday Roast)	воскресный стейк; приготовление блюда связано с древним религиозным обычаем, по которому воскресенье считалось праздничным днём, следовавшим за строгой пятницей, когда позволялось есть только рыбу
Tartar Steak	бифштекс по-татарски, отбивная (рубленая) котлета, приправленная солью и перцем в сыром виде, часто с сырым яйцом, луком и каперсами

T-bone Steak	стейк с косточкой в форме «Т», тонкий кусок говядины с косточкой в форме буквы «Т»
Traditional Farmfresh Turkey	традиционная фермерская индейка; эти индейки медленно растут минимум в течение 18 недель, затем их ощипывают и подвешивают за обе ноги на 7 или 14 дней для придания мясу нежности и выраженного вкуса дичи
Welsh Beef	Уэльская говядина, продукт экстенсивного фермерского применения многими поколениями; выносливые уэльские породы, процветают в этом мягком, влажном климате с естественными пастбищами, которых в этой местности в изобилии
Welsh Lamb	Уэльская баранина; выпас овец всё ещё играет важную роль в экономике сельского хозяйства Уэльса, и исторически начало этому было положено в 14 веке; часто это – семейные фермы, которые передаются по наследству
Wimpy	«Уимпи» – фирменное название котлеты в обжаренной булочке, гамбургер, подаваемый в баре-ресторане Уимпи.

ALCOHOLIC DRINKS	АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
Food names	Перевод, комментарии
Adonis	Адонис, коктейль из хереса, итальянского вермута и горькой настойки
<p>Ale</p> <p>– Audit Ale</p> <p>– Brown Ale</p> <p>– Irish red Ale</p> <p>– Kentish Ale</p> <p>– Kentish Strong Ale</p> <p>– Light Ale(Pale Ale)</p> <p>– Old Ale</p> <p>– Real Ale</p>	<p>эль, светлое пиво, горькое:</p> <p>– ревизорское пиво, пиво высшего качества; раньше в некоторых колледжах Оксфорда и Кембриджа варились ко дню отчётности колледжа;</p> <p>– коричневый эль;</p> <p>– ирландский красный эль;</p> <p>– кентский эль (для его приготовления используются только местные хмель, ячмень и вода собственной артезианской скважины пивоваренного завода; процесс варки пива не менялся уже в течение 600 лет);</p> <p>– Кентский крепкий эль (назван в честь необычного в форме пальца – указателя, который существует и поныне и который когда– то указал пилигримам путь, путешествовавшим из Кента в Кентербери);</p> <p>– лёгкое светлое пиво;</p> <p>– старый эль;</p> <p>– разливное пиво (из бочки)</p>
Amontillado	амонтильядо, полусухой выдержанный херес; название происходит от городка Монтилья в Испании, где изначально он и производился
Angostura	ангостура, ароматная горькая настойка; производится из коры южно–американского дерева
Babycham	«Бейбишам» – фирменное название газированного грушевого сидра; считается женским напитком
Bailey’s	«Бейлиз», крепкий сладкий напиток из Ирландского виски со сливками
Barley Wine	ячменное вино, сорт очень крепкого пива

Beer – Light Beer – Draught Beer	пиво, напиток из солода и хмеля – лёгкое пиво с низким содержанием алкоголя; – бочковое пиво
Bell's	«Беллз» – фирменное название шот- ландского виски
Bishop	бишоп, род глинтвейна
Bitter	биттер, горькое пиво
Black and Tan	чёрно– рыжее пиво, напиток из рав- ных долей эля и крепкого тёмного пива
Black Velvet	чёрный бархат, напиток из крепкого тёмного пива и шампанского
Bloody Mary	«Кровавая Мэри», коктейль из водки и томатного сока со льдом
Bristol Cream	«Бристольский крем» – фирменное название сладкого хереса высшего сорта; название этому напитку было дано в 19 веке в сравнении с «Бри- стольским молоком» (сухой херес)
Bristol Milk	«Бристольское молоко» – фирменное название сухого хереса, импортиро- вавшегося в Англию из Испании че- рез порт Бристоль
Buck's Fizz	бакс физз, смесь шампанского и апельсинового сока; название проис- ходит от слов <i>buck</i> и <i>fizz</i> , которые означают « <i>первоклассный</i> » и « <i>шампанское</i> »
Carling Black Label	«Карлинг – Чёрная Этикетка», сорт лёгкого пива, вид британского лёгко- го пива
Carlsberg	«Карлсберг» – фирменное название датского светлого пива, популярного в Великобритании
Cider	сидр, напиток из сброженного яблоч- ного сока; крепкий сидр производят на западе страны
Dessert Wine	десертное вино, сладкое вино к де- серту или между приёмами пищи
Dog's Nose	букв. 'собачий нос', ёрш, смесь джи- на с пивом; напиток популярен на се- вере Англии

Drambuie	«Драмбьюи» – фирменное название шотландского ликёра из виски, мёда и трав.
Gin  – Pink Gin  – Sloe Gin	джин, можжевеловая водка, которую всегда разбавляют фруктовым соком или используют для приготовления коктейлей: – розовый джин, светло– розовый цвет обусловлен добавлением в напиток ароматной горькой настойки на основе коры южно– американского дерева; – терновый джин, вид ликёра, приготовленного из смеси джина, сока тёрна и сахара
Gin and It	джин с итальянским вермутом
Gin and Tonic (G @ T)	джин с тоником, один из наиболее популярных в Великобритании напитков; подаётся со льдом и кусочком лимона
Ginger Cordial	имбирная наливка домашняя, из виски, воды, имбиря, изюма и лимонных корок
Gin Sling	напиток из джина, воды, сахара, мускатного ореха
Glenfiddich	«Гленфиддик», сорт солодового виски
Grand Marnier	«Гранд Марнией», крепкий алкогольный напиток
Guinness	«Гиннесс» – фирменное название крепкого тёмного пива; считается ирландским национальным напитком
Half– and– Half	букв. ‘половина на половину’, портер пополам с элем
Heineken	«Хайнекен», марка пива; производится датской одноимённой компанией
Irish Whiskey	Ирландское виски; производится в Ирландии из солода и ячменя
Johnnie Walker	«Джонни Уокер», название шотландского виски одноимённой компании
Kirsch	кирш, крепкий алкогольный напиток из вишнёвого сока

Long Drink – Short Drink	лонг дринк, некрепкий напиток, подаваемый в высоких стаканах – букв. ‘стаканчик’, рюмка с крепким, неразбавленным спиртным напитком
Mc Ewan’s Export	«Макиванс экспорт», вид эля, производимого в Шотландии
Macheson	«Макисон» – фирменное название крепкого портера
Martini	мартини, коктейль, напиток, получаемый при смешивании обычно джина и вермута
Martini	Мартини, вино, напиток, получаемый путём добавления горьких и пряных веществ из корней и растений в вино
Mead	мид, ‘медовуха’, напиток из мёда, употреблялся в старину в Англии
Mickey	микки, ‘сонное зелье’, алкогольный напиток с примесью наркотика, приводящий человека в бессознательное состояние
Mild	слабое пиво, темнее по цвету, чем горькое, и с меньшим содержанием хмеля
Newcastle Brown	Ньюкаслское тёмное, крепкий эль, производимый в Северной Англии пивоваренными заводами Ньюкасла; жители Ньюкасла считают его лучшим английским пивом
Perry	перри, грушевый сидр
Pimms (Pimms Number One Cup)	«Пиммз» – фирменное название алкогольного напитка из джина, разбавленного особой смесью; существует 6 видов пиммза на основе: №1 – джина, №2 – виски, №3 – бренди, №4 – рома, №5 – ржи, №6 – водки; чаще употребляют летом во время знаменательных событий, таких как регата Хенли; название происходит от лондонского ресторана, где в 19 веке и был создан напиток

Port	портвейн, крепкое сладкое тёмно–красное вино, производимое в Португалии; подаётся в конце обеда по праздникам, например, на Рождество
Punch	пунш, смесь алкогольных напитков – вина, бренди или рома, очень популярный напиток; зимой подаётся горячим
Red Biddy	букв. ‘красная курочка’, напиток из дешёвого красного вина и денатурированного спирта; название происходит от прозвища старухи Биди, бродяжки, любившей этот неприятный и опасный напиток
Ruddles	«Раддлз», сорт Британского пива
Rum	Ром; готовят этот крепкий напиток из сока тростника; традиционный напиток моряков и пиратов
Rutland Bitter	Ратлендское горькое, родом из Окхана на востоке внутренней части страны; варится только с использованием местной воды из скважины в Лангхаме, которая, говорят, придаёт этому пиву уникальную отличительную особенность
Scotch (Scotch Whisky)	скотч, Шотландское виски, крепкий напиток, производимый в Шотландии, почитаемый многими как единственное истинное виски
Scrumpy	крепкий сухой сидр
Shandy	шанди, смесь пива и портера с лимонадом или безалкогольным имбирным пивом
Sherry	шерри, херес, светлое или тёмно–коричневого цвета сладкое или не очень крепкое вино из Испании
Sidecar	букв. ‘мотоколяска, сайдкар’, коктейль из бренди, апельсинового ликёра и лимонного сока
Smirnoff	смирновская водка
Stout	крепкий портер, крепкое тёмное пиво, сваренное из жареного солода



Toddy	тодди, горячий пунш, напиток из алкоголя, сахара и горячей воды
whiskey	виски – ирландское или американское
Whisky	виски – шотландское, традиционный напиток в Шотландии; готовят из злаковых, в особенности, из солодового ячменя; часто смешивается с другими видами алкогольных или безалкогольных напитков – ирландским вином или содовой водой
Whisky Mac	виски мак, коктейль из виски и имбирного вина; название «мас» происходит от шотландских фамилий, начинающихся как «Мас-» или «Мс-»
Whitbread	«Уитбред», сорт пива

Приложение 4

<b>NON-ALCOHOLIC DRINKS</b>	<b>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>
<b>Food names</b>	<b>Перевод, комментарии</b>
Beef Tea	букв. ‘бычий глаз’, напиток из говяжьего сока (бульона), часто употребляем больными людьми
Britvic	«Бритвик» – фирменное название фруктовых напитков
Chocolate Milk	шоколадное молоко, готовится путём смешивания молока с шоколадным порошком
Coffee  – Coffee Morning	кофе, напиток, приготавливаемый путём добавления горячей воды к молотому или порошковому кофе; кофе стал очень популярен в Британии с 50–х годов XX века с возникновением растворимого кофе; напиток пьют в течение всего дня – утренний кофе; пьют в компании нескольких людей, чаще женщин, в доме одной из них; часто люди платят за кофе, а собранные деньги отдают в церковь или на благотворительность
Ginger Ale	букв. ‘имбирный эль, имбирное сидро’, безалкогольный газированный напиток, часто смешивается с другими напитками
Ginger Beer	букв. ‘имбирное пиво’, шипучий безалкогольный напиток с добавлением имбиря
Ginger Pop	букв. ‘имбирная шипучка, имбирный лимонад’
Horlicks	«Хорликс» – фирменное название укрепляющего молочного продукта, употребляется вечером перед сном
Kool– Aide	«Кул– Эйд», порошок для получения фруктового сока, напиток для детей
Lemon Kali	лимонад, лимонный напиток с углекислотой
Lemon Squash	лимонный сквош, напиток из лимонного сока и сахара с добавлением воды

PG Tips	«Пи– Джи Типс», сорт чая
Ribena	«Райбина» – фирменное название витаминизированного напитка из чёрной смородины; напиток смешивают с холодной или горячей водой
7– Up	«Севен– ап» – фирменное название безалкогольного газированного напитка со вкусом лимона и лайма
Sprite	«Спрайт» – фирменное название безалкогольного напитка, бесцветный напиток со вкусом лимона и лайма
Tea – Afternoon Tea (5 o'clock Tea)	чай, типичный британский напиток, обычно с молоком и сахаром; пьётся в любое время дня – дневной чай (пятичасовой чай), предлагается посетителям вместе с лёгкой закуской – сэндвичами и выпечкой
Typhoo	«Тайфу» – фирменное название различных сортов чая компании Typhoo Tea Ltd

## Приложение 5

Food names	Перевод, комментарии
<b>SWEETS, CAKES AND COOKIES</b>	<b>КОНФЕТЫ, КЕКСЫ И ПЕЧЕНЬЕ</b>
Abernethy	абернети, сухое печенье с тмином
Acid Drop	небольшой круглый лимонный леденец
Aero	«Аэро», пористый шоколад
After Eight	«Афтер ейт», букв. ‘после восьми’ – фирменное название мягкой помадки в шоколаде, плоские квадратики в шоколаде с мятной начинкой
Angel Cake (Angel Food Cake)	букв. ‘ангельский бисквит’, белого цвета пористый бисквит с лёгкой нежной текстурой вследствие взбитых яичных белков
Animal Cracker	печенье в форме фигурок животных
Bakewell Tart	Бейкуэлльский сладкий пирог, открытый, с клубничным вареньем; название происходит от г. Бейкуэлл графства Дербишир, где и производится
Banbery Cake	Банберийская слойка, открытая овальная с начинкой из изюма, цукатов и цедры; название происходит от г. Банбери графства Оксфордшир, где её выпекают уже 400 лет
Banbery Tart	Банберийский пирог с лимонным вкусом и добавлением смородины, изюма и других ингредиентов
Batenburgh	Батенбург, торт квадратной формы, разделён на 4 части – 2 розовые и 2 жёлтые, покрыт марципаном
Bath Oliver	Батское печенье «Оливер», сухое, не сладкое, обычно едят с сыром; рецепт печенья был изобретён в 17 веке Уильямом Оливером, врачом г. Бат
Bird’s Type	заварной крем «Бёрдз», сладкий крем в виде порошка, который смешивают с молоком и сахаром и нагревают
Birthday Cake	торт ко дню рождения, со свечами по числу лет виновника торжества
Biscuit	сухое печенье, сладкое или без сахара

Black Magic	«Блэк маджик», букв. ‘чёрная магия’, шоколадные конфеты, название происходит от цвета коробки (чёрная), в которой в Британии продаются эти конфеты
Boiled Sweets	букв. ‘варёная конфета’, леденец, часто со вкусом фруктов
Bounty	«Баунти» – шоколадный батончик с кокосом; название происходит от названия британского военного корабля, на котором произошёл мятеж в 1789 году в Тихом океане
Bourbon Biscuit	бурбонское печенье, шоколадное печенье с прослойкой из шоколадного крема
Bournville	шоколад «Борнвилл», тёмный шоколад компании Cadbury’s
Brandy Ball	круглая конфета с ликёром
Brandy Butter	коньячное масло; обычно готовится на Рождество и употребляется с пудингом и мясными пирожками
Brandy Snap	коньячные вафли, сухие в виде трубочек, иногда с кремом внутри
Branston Pickle	маринад Бранстона, смесь различных фруктов, семян и сахара, которую едят с такими блюдами, как мясо или сыр
Brittle	ореховый леденец, букв. ‘хрупкий, ломкий’, смесь из орехов, масла и сахара, которая превращается в твёрдую сладость (конфету)
Bullseye (Bull’s Eye)	леденец, букв. ‘бычий глаз’, круглая твёрдая мятная конфета, обычно с полосками чёрного и белого цветов, что напоминает глаз быка
Buttercream	масляный крем, используется для украшения или прослойки в тортах
Butterscotch	ирис из сливочного масла и жжёного сахара; первоначально производился в Шотландии
Cake	торт, кекс, пирожное, лепёшка
Candyfloss	сахарная вата, сладость на палочке, часто цветная; поедание лакомства связано с карнавалами, праздниками и развлечениями

Carnation	«Карнейшн» – фирменное название сгущённого молока
Chocolate (Choc, Chocey)	шоколадная конфета, сладость с орехом и твёрдой сладкой начинкой из дробленых семян тропического американского дерева
Christmas Cake	Рождественский торт; содержит много сухофруктов, покрыт глазурью, готовится к Рождеству
Christmas Pudding  – Plum Pudding	Рождественский пудинг; в составе – сухофрукты, специи, часто коньяк; подаётся к рождественскому обеду и традиционно украшен маленькими частями растения падуб сверху – пудинг с изюмом, традиционно тёмного цвета, сваренный или приготовленный на пару из муки, нутряного сала, яиц, изюма, смородины и других сухофруктов (но не слив), с добавлением специй и часто алкоголя
Clotted Cream	топлёные сливки, сливочный варенец, густой крем из горячего молока, производимого в Девоне и Корнуолле; обычно едят с фруктами, которые добавляют в джем, намазывая на хлеб или кекс, название происходит благодаря густоте запёкшихся сливок с мягкой консистенцией
College Pudding	пудинг колледж, изделие из бисквитного теста с цукатами и сладкой подливкой; впервые был приготовлен в Нью колледже
Cookie	маленькое пирожное к чаю, сладкое или без сладости
Cornetto	мороженое «Корнетто», вид мороженого в вафельном конусообразном стаканчике с шоколадом и орехами
Cornish Pastry	Корнуэльский пирожок с мясом и картофелем; традиционный продукт в Корнуолле, где часто подаётся в качестве дневного приёма пищи для рыбаков, шахтёров, фермеров и школьников
Cream Cracker	сухое несладкое печенье, которое едят с маслом и сыром

Cream Puff	пирожное со взбитыми сливками, лёгкое воздушное кондитерское изделие, наполненное взбитыми сливками или сладким кремом
Crumble	сладкое блюдо из песочного теста с фруктами
Crunchie	«Кранчи», шоколадный батончик с вафлями
Cupcake	маленький круглый кекс, выпекаемый в чашевидной форме
Custard Cream	сладкое печенье с начинкой, напоминающей по вкусу заварной крем
Devonshire Cream	Девонширские сливки
Digestive Biscuit	диетическое печенье (в Британии), букв. 'печенье для пищеварения'; простое слегка сладкое печенье, иногда употребляется с сыром
Dundee Cake	кекс Данди, большой британский фруктовый кекс, украшенный миндалём сверху; назван в честь г. Данди в Шотландии, где первоначально производился
Eccles Cake	Эклсская слойка, маленькое кондитерское изделие, наполненное сушёнными фруктами; названо в честь г. Эклсс графства Ланкашир
Edinburgh Rock	Эдинбургская скала, популярный сорт твёрдой разноцветной помадки
Eldorado	мороженое «Эльдорадо», букв. 'страна сказочных богатств'
Elizabeth Shaw	конфеты, производимые одноимённой фирмой
Fairy Pudding	пудинг «Фея», сладкое блюдо из взбитых белков и рисовой муки с лимоном и сахаром
Flake	«Флэйк», молочный шоколад
Fruitcake	фруктовый кекс с орехами и другими ингредиентами
Fruit and Nut	«Фрут энд Нат», шоколад с орехами и изюмом, продукт компании Cadbury's
Fudge	фадж, букв. 'выдумка', сливочная помадка светло-коричневого цвета, сладость из сахара, молока, масла

Ginger Biscuit	имбирное печенье, круглое печенье со вкусом имбиря, обычно посыпанное сахаром
Gingerbread	букв. 'имбирный хлеб', кекс или печенье с имбирём
Gopstopper	букв. 'кляп', твёрдый круглый леденец; название происходит от слова <i>gor</i> , что на языке сленга означает <i>rom</i>
Gooseberry Fool	мусс из крыжовника, букв. 'кисель', десерт из крыжовника и сливок
Humbug	мятная леденцовая карамель
Hundreds and Thousands	букв. 'сотни и тысячи', разноцветный сахарный горошек для украшения тортов
Ice-Cream Soda	мороженое с сиропом и содовой водой; подаётся в высоком стакане
Ice Lolly	мороженое на палочке, часто имеет вкус фруктов
Icing	глазурь, смесь сахара, яичных белков и ароматов для украшения тортов
Glacé Icing	глазурь глясе; используют для украшения тортов ко дню рождения
Jelly	желе, десерт или пудинг; популярен у детей, мягкий и прозрачный с фруктовым вкусом апельсина или смородины; едят холодным со сладким кремом или мороженым
Lardy Cake	жирный кекс; готовят из хлебного теста с добавлением свиного сала, сухофруктов и других ингредиентов, традиционно готовят на юге Англии
Lemon Curd	лимонная масса, смесь яиц, масла и лимонного сока; намазывают на хлеб
Liquorice Allsorts	лакричное ассорти, вид кондитерского изделия чёрно-белых или разноцветных сладостей с лакрицей
Lollipop	леденец на палочке, большая сваренная конфета или ириска
Lyons Maid	«Лайонз мейд», мороженое фирмы Lyons, продающей чай, кофе и другие продукты



Macfarlane Lang	«Макфарлинг Ланг» – фирменное название различных сортов печенья, выпускаемое одноимённой фирмой
Madeira Cake	торт «Мадера», круглый торт, украшенный цедрой лимона; к нему подаётся вино мадера
Marmalade	апельсиновый или лимонный конфитюр, часто с цедрой фруктов; подаётся на завтрак к тостам с маслом
McVities	«Маквитиз» – фирменное название различных сортов печенья, производимых одноимённой компанией
Midsummer Pudding	пирожное «середина лета», бисквитное с красной смородиной и малиной
Milady	«Миледи», конфеты компании Waller @ Hartley; название связано с англичанкой благородного происхождения, к которой обращались таким образом
Milk Chocolate – Plain Chocolate	молочный шоколад – чёрный шоколад
Milk Pudding	молочный пудинг, блюдо из риса или тапиоки, готовящееся в подслащенном молоке
Milk Tray	шоколадный набор «Милк трей», производится компанией Cadbury's
Milky Way	шоколадный батончик «Милки уэй», букв. 'млечный путь'
Mincemeat	сладкий фарш, сладкая начинка для пирожков из смеси сухофруктов, специй и других ингредиентов
Mr Kipling	пирожное «мистер Киплинг», производимое компанией Manor Bakeries Ltd
Muesli	мюсли, мюсли; злаки, орехи, сухофрукты и другие ингредиенты, смешанные вместе; употребляют в качестве еды на завтрак с молоком; считается здоровой пищей
Peach Melba	мороженое с персиками «Мельба»; половинка персика подаётся с мороженым и малиновым соусом
Peanut Butter	арахисовое масло
Polo (Polo Mint)	мятные конфетки «Поло», круглые белые конфеты со вкусом мяты и с отверстием в центре

<p> pudding</p>	<p>пудинг, очень популярен в Британии, является традиционной пищей: 1) сладкое кондитерское изделие, которое подают в конце трапезы, термин для любого сладкого блюда или десерта на ланч или обед; 2) плотной консистенции горячее сладкое блюдо, в основе которого сладкий крем, рис, хлеб с жиром и фруктами или другими ингредиентами</p>
<p>Rees's Peanut Butter Cup</p>	<p>«Арахисовый лютик Риза», круглая конфета из шоколада и сладкого арахисового масла</p>
<p>Rice Pudding</p>	<p>рисовый пудинг, сладкое блюдо из риса, молока и сахара, которое довольно долго готовится в духовке; в Британии рисовый пудинг считается традиционной британской едой, но сейчас не особенно популярен</p>
<p>Rich Tea</p>	<p>«Рич ти» – фирменное название сухого печенья</p>
<p>Rock</p>	<p>леденцовая карамель, вид твёрдой хрупкой конфеты в форме закруглённой мятно-сахарной трости с белой серединой и цветной съедобной оболочкой; традиционно продают на морских побережьях, где в леденце запечатлено название того курорта, где он продаётся; производится в Эдинбурге</p>
<p>Rock Cake</p>	<p>букв. 'пирожное-камень', маленькое пирожное из сухофруктов по форме напоминающее камень</p>
<p>Roly-Poly</p>	<p>фруктовый рулет; популярен среди детей; название, основанное на слове <i>roll</i> (<b>цилиндр, ролик</b>), предполагает, что это что-то круглое и жирное</p>
<p>Sally Lunn</p>	<p>сдобная сладкая пышка; название происходит от имени уличной торговли пышками в г. Бат в конце 18 века</p>
<p>Sharps</p>	<p>«Шарпс» – фирменное название конфет, производимых одноимённой компанией</p>

Short Bread (Shortcake)	букв. 'рассыпчатый хлеб', песочное печенье из муки и большого количества масла
Shortcrust Pastry	хрустящий корж; готовится из жиров и муки в равных частях
Sillabub	силлабаб, напиток или блюдо из молока и сливок с вином, сидром, часто подслащенный и с разными вкусами
Simnel Cake	пасхальный кекс: 1) кекс, который обычно едят на пасху, в особенности в графстве Ланкашир, на северо-западе Англии; 2) маленький фруктовый кекс, покрытый марципаном – традиционная сладость в День Матери, Великий Пост или на Пасху
Single Cream	нежирные сливки, подходят для добавления в чай или кофе
Smartie	«Смарты» – фирменное название разноцветного горошка с шоколадной начинкой
Snow Pudding	букв. 'снежный пудинг', сладкое блюдо из взбитых яичных белков и лимонного желе
Spangles	«Спанглз» – фирменное название фруктовых леденцов
Sponge Cake	букв. 'губчатый торт', бисквит из яиц, сахара и муки без жиров
Spotted Dog	букв. 'пятнистая собака', варёный пудинг с изюмом; название обусловлено наличием изюма или кишмиша в тесте, имитирующего пятна далматинца
Squashed Fly Biscuit (Garibaldi Biscuit)	букв. 'печенье с раздавленными мухами' или печенье Гарибальди, сухое печенье с изюмом; считалось любимым печеньем Гарибальди, итальянского патриота и генерала, отсюда – другое название этого лакомства
Strawberries and Cream	клубника со сливками, традиционное английское летнее блюдо во время особых случаев или событий, таких как Уимблдонский турнир

Suet Pudding	пудинг на сале: 1) сладкое блюдо с фруктами и нутряным салом, традиционное британское блюдо; 2) название для разных видов пудингов с салом
Summer Pudding (Sussex Pudding)	летний пудинг (Сассекский пудинг), традиционное английское сладкое блюдо из фруктов (клубника или малина, красная или чёрная смородина) и кусочков хлеба; пудинг подаётся охлаждённым, обычно со сливками
Sundae	праздничный пломбир, сливочный с фруктами, сиропом, орехами
Swiss Roll (Jelly Roll)	Швейцарский рулет, бисквитный с джемом, сливками и другими наполнителями; первоначально был приготовлен в Швейцарии, что и нашло отражение в названии
Terry's	«Терриз» – фирменное название различных сортов конфет, производимых одноимённой компанией
Tipsy Cake	пропитанный ромом и вином бисквит с вареньем и кремом; обычно украшают орехами и карамелизованными фруктами; название происходит от слова <i>tipsy</i> , что означает <b>слегка подвыпивший</b>
Toffee	ириска, конфета из сахара и чёрной патоки, часто с маслом, орехами и другими ингредиентами
Toffee Apple	яблоко глазированное на палочке; традиционно продаётся на празднествах или приготавливается ко Дню Всех Святых
Tonibell	«Тонибелл» – фирменное название различных сортов мороженого и йогурта одноимённой компании
Trebor	«Требор», конфеты компании Trebor Sharps Ltd
Trifle	бисквит, пропитанный вином и залитый взбитыми сливками; часто украшают орехами и фруктами

<p>Turkish Delight</p>	<p>букв. ‘Турецкое наслаждение’, рахат-лукум, очень сладкое лакомство розового, белого или зелёного цветов, желеобразное, покрытое сахарной пудрой или шоколадом; употребляют кусочками, как конфеты</p>
<p>Twiglets</p>	<p>«Туиглетс» – фирменное название хрустящего солёного печенья, производимого одноимённой компанией</p>
<p>Wedding Cake</p>	<p>свадебный торт, в Британии обычно белого цвета, трёхуровневый, разрезается невестой и женихом на свадебной церемонии; верхушка торта иногда сохраняется до крещения первого ребёнка</p>
<p>Weetabix</p>	<p>«Уитабикс» – фирменное название батончиков из спрессованных пшеничных хлопьев; подаются к завтраку с молоком</p>

Приложение 6

Food names	Перевод, комментарии
<b>BREAD AND BAKERIES</b>	<b>ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>
Bap	бап, овальная булочка, традиционно производится в Шотландии, несладкая; согласно Оксфордскому словарю (1995г.), слово <i>bap (булочка)</i> датируется 16 веком, но его происхождение неизвестно
Barm (Barm Cake)	хлебец на пивных дрожжах
Bath Bun	Батская булочка, круглая, сдобная, сладкая с цукатами, посыпанная сахарной пудрой; название происходит по названию г. Бат, где она первоначально выпекалась
Batch	порционный хлеб графства Шропшир
Bin Lid	большая круглая мягкая булочка из белой или непросеянной муки местечка Мерси
Blaa	Уотерфордская рыхлая белая булочка, родом из Ирландии
Black Bread	чёрный, ржаной хлеб
Bread and Butter Pudding	хлебный пудинг, горячее сладкое блюдо; состоит из ломтиков хлеба в сладком яичном креме с изюмом и сахаром
Breadcake (Teacake)	булочка к чаю: 1) маленькая круглая булочка из сладкой хлебной массы с сухофруктами, режется пополам и употребляется в горячем или холодном виде с маслом; 2) маленькая плоская слегка сладкая булочка, которую режут горизонтально пополам и едят с маслом
Bread Roll	букв. 'хлебная булочка', булочка из хлебного теста, очень популярна в Европе
British Bannock	пресная лепёшка из овсяной, ячменной или гороховой муки, иногда с добавлением смородины; очень популярна в Шотландии и на севере Англии

Brown Betty	букв. 'коричневая бетти', вид пудинга из яблок и других фруктов, хлебных крошек, сахара, специй
Bulkie Roll	вид булочки со слегка хрустящей корочкой
Bun	1) сдобная булочка с изюмом; 2) булочка для гамбургера или хот дога
Buttery	плоская острая лепёшка из Абердина
Cabinet Pudding	пудинг кабинет, из муки с изюмом, цукатами; подаётся горячим
Cheesecake	ватрушка с творогом
Chelsea Bun	Челсийская булочка, маленькая круглая сладкая булочка с сухофруктами; название происходит от первоначального места производства Челси
Cob	небольшая круглая булочка, букв. 'ком'; название происходит от соответствия по форме и размеру булыжнику, хлеб западной и восточной частей Мидленда
Cookie	несдобная булочка по-шотландски
Corn Bread	хлеб из кукурузы, маисовый хлеб
Cottage Loaf	букв. 'деревенский хлеб' из непросеянной и простой муки; выпекается в форме традиционной деревенской буханки хлеба на противне
Dinner Roll	булочка к обеду, часто твёрдая, жёсткая
Dollar Roll	маленькая размером с серебряный доллар булочка, часто порционная для сэндвичей
Energen	«Энерджен», диетические хлебобулочные изделия фирмы того же названия
English Crumpet	крампет, круглая оладушка из пористого теста (в Британии), употребляют в горячем виде с маслом
English Muffin Bread	Английский хлеб из пористого дрожжевого теста
Finger Roll	букв. 'пальцевидная булочка', мягкая булочка в три раза длиннее своей ширины

Flapjack	флапджек: 1) сладкая овсяная лепёшка; 2) блинчик
Flour Cake	мучная лепёшка на дрожжах
French Roll	букв. ‘Французская булка’; часто используется как общий термин для обозначения хлебной булочки, но немного слаще и мягче, с молоком
Great British Scones	большие пшеничные или ячменные лепёшки
Griddle Cake (Drop Scone, Scotch Pancake)	лепёшка, оладья из пресного теста
Herbed Granary Bread Stick	зерновой хлеб с травами, идеален к ланчу с сыром
Hot-Cross Bun	горячая крестовая булочка, сдобная, с корицей, на верхней корочке крест из теста или сахарной глазури; по традиции её едят в великую пятницу
Hot Fish Loaf	букв. ‘горячая рыбная буханка’, слоистой структуры хек или треска идеально подходят к этому рецепту хлеба, вкус проявляется благодаря креветкам, чесноку и анчоусам; подаётся с сырным соусом
Kaiser Roll	букв. ‘Кайзеровская булочка’, хрустящая круглая булочка, часто посыпанная маковыми зёрнами или семенами кунжута, в форме квадрата со сложенными внутрь уголками
Maid of Honour	букв. ‘фрейлина’, ватрушка с миндалём; название, вероятно, происходит от вида сыра, продаваемого в 18 веке в г. Ричмонд в Суррее
Malted Fruit Teadread	фруктовый хлеб с солодом; именно солод делает такой хлеб особенным, подаётся тонкими ломтиками с маслом
Manchet	манчит, хлеб на закваске из дрожжей; происхождение названия, возможно, связано со средневековыми словами <i>taine</i> (мука высшего сорта) и <i>cheat</i> (вид пшеничного хлеба)
Marbled Chocolate Teabread	букв. ‘мраморно-шоколадный чайный хлеб’, хлеб к чаю с шоколадными крошками



Marmalade Teabread	чайный хлеб с апельсиновым или лимонным конфитюром
Mince Pie	сладкий пирожок, маленький круглый пирожок со сладкой начинкой; традиционная еда в Рождество
Muffin	маффин, оладья из пористого дрожжевого теста, толстая круглая большая пышка; подаётся горячей с маслом зимой к чаю
Nudger	длинный мягкий хлеб из белой и непросеянной муки; похож на большую 'пальцевидную' булочку; популярен в Ливерпуле
Oatcake	овсяная лепёшка или блин из овсяной муки; пользуется популярностью в Шотландии
Orange-Scented English Scone	Английский скон (лепёшка) с ароматом апельсина
Oven Bottom	букв. 'дно печки', плоская мучнистая мягкая булочка графства Ланкашир
Pancake	блинчик; готовится из смеси муки, молока и яиц; едят в горячем виде со сладкими начинками
Pancake Roll (Spring Roll)	блинчик с овощами или мясом
Pie	1) пирожок; 2) пирог, обычно круглый с мясом или фруктами, политый сладким кремом
Pie and Mash	пирожок с картошкой, типичная еда в дешёвых ресторанах
Pudding	пудинг, несладкое блюдо из смеси муки, жиров и других ингредиентов, с мясной начинкой
Pumpkin Bread	тыквенный хлеб
Raisin Malt Loaf	солодовый хлеб с изюмом
Rye Bread	ржаной хлеб
Sage and Onion Bread	хлеб с добавлением шалфея и лука
Scone	скон, пшеничная или ячменная лепёшка из несдобного дрожжевого теста, обычно круглая; едят её разламывая и намазывая маслом, популярна на севере Англии и Шотландии
Scottish Raisin Griddle Scones	Шотландские сконы с изюмом; происхождение названия, возможно, связано со словами <i>gridition, grate, grill</i> (решётка, гриль)

Ship Biscuit (Hard Tack)	сухарь, галета, твёрдый хлеб, который едят моряки в море
Sliced Bread	нарезной хлеб
Stale Bread	чёрствый хлеб
Stottie Cake	толстая плоская круглая лепёшка, популярна на северо-востоке Англии
Treacle Roll	сладкий пудинг из нутряного сала и сиропа
Welsh Rarebit (Welsh Rabbit)	гренок по-валлийски с сыром, букв. 'Уэльский кролик', хотя никогда не содержал мясо кролика
Yorkshire Popovers	Йоркширская булочка
Yorkshire Pudding	Йоркширский пудинг; готовят из муки, яиц и молока и традиционно подают к ростбифу или мясу индейки как гарнир

PUB NAMES	НАЗВАНИЯ ПАБОВ Перевод, комментарии
The Abercrombie Arms	«Герб Аберкромби»; название паба происходит от имени Джеймса Аберкромби, британского армейского генерала и главнокомандующего вооружённых сил в Северной Америке во время франко-индийской войны; позже он стал членом парламента и заместителем коменданта замка Стёрлинг
The Admiral Drake	«Адмирал Дрейк»; назван в честь сэра Френсиса Дрейка, известного своей знаменитой победой над испанской армадой в 1588 году
The Air Balloon	«Воздушный шар»; название служит напоминанием о подъёме воздушного шара, происходившем неподалёку
The Albany	«Албания»; название паба происходит от поэтического наименования Британии «Альбион»; другая версия происхождения может иметь отношение к принцу Леопольду, герцогу албанскому, четвёртому сыну королевы Виктории
The Alexandra	«Александра»; паб назван в честь Александры датской, супруги короля Эдварда VII
The Alma Arms	«Герб Альмы»; название происходит от реки Альмы, протекающей по Крымскому полуострову, через Украину; в 1854 году стала местом первого сражения с Россией, выигранного союзниками
The American	«Американец»; патриотическое название в честь независимости американских колоний в 1776 году; когда-то в пабе висела картина солдата, размахивающего американским флагом
The Apsley House	«Дом Эпсли»; назван в честь Артура Уэлсли, первого герцога веллингтонского, чей дом, Эпсли Хаус, был известен под №1 в Лондоне; в пабе находится картина с изображением этого дома

The Artillery Arms	«Герб артиллерии»; на вывеске паба изображён герб благородной артиллерийской компании, древнейшего и старейшего полка британской армии, хотя и образованного из территориальных солдат
The Baffins	«Баффинс»; взял своё название от примыкающего к нему пруда, который также дал название и отдельной территории Портсмута
The Bag of Nails	букв. ‘Мешок с гвоздями’; считается, что название произошло от старой шутки, когда человек заходил в паб и спрашивал о ночлеге, он должен был заплатить один шиллинг за ночь или шесть пенсов за постель; когда человек выбирал постель, хозяин приносил ему немного дров и мешок с гвоздями; название могло быть и искажением слова «Vaschanals», происходящего от римского бога вина Бахуса; ещё одна версия говорит в пользу магазина, торговавшего железными, скобяными изделиями, который впоследствии был переделан в паб, а вывеска сохранилась
The Barley Mow	букв. ‘Скирда с ячменём’; слово <i>tow</i> означает <i>стог, скирда с ячменём</i> , являющимся главным ингредиентом пива, и вывеска была хорошим указателем для безграмотного населения в прошлые годы
The Battle of Minden	«Битва при Миндене»; считается единственным пабом в Великобритании с таким названием в честь сражения, состоявшегося в 1759 году под предводительством принца Фердинанда, который нанёс поражение французским войскам
The Belgrave Tavern	«Закусочная Белгрэйва»; наиболее вероятно, что название происходит от имени виконта Белгрэйва, герцога вестминстерского, титул которого в свою очередь происходит от названия деревни Белгрэйв в Чeshire, где неподалёку располагалось фамильное поместье

The Beresford	«Бересфорд»; вероятно, назван в честь Чарльза Уильяма де ла Пор Бересфорда, первого барона Бересфорда, тылового адмирала военно-морских сил и консерватора
The Binstead Arms	«Герб Бинстида»; название происходит от семейства Бинстид, когда-то господствовавшем на территории графства Хэмпшир
The Black Dog	«Чёрный пёс»; существуют различные версии этого названия: наиболее вероятной считается та, в которой говорится о том, что название имеет отношение к фальшивому шиллингу; по другой версии Гай Бьючеп, граф Варвикский имел прозвище Чёрный пёс Ардена, которое и послужило названием паба
The Black Prince	«Чёрный принц»; существует версия о чернокожем принце, в честь которого назван паб; однако наиболее вероятным представляется происхождение названия, связанное с именем Эдварда, принца Уэльского, известного как чёрный принц благодаря цвету своих доспехов; другой возможной причиной названия может считаться версия о том, что королевский военно-морской флот в Портсмуте имел много военных кораблей под названием Чёрный принц с середины 17 века
The Blue Anchor	«Голубой якорь»; очень популярное название паба, особенно в прибрежных городах и деревнях; гостиничная вывеска была наглядной помощью морякам в прошлые годы
The Bold Forester	«Смелый лесник»; лесоматериалы из Нью Фореста использовались в строительстве военных кораблей; судно Агамемнон вице адмирала лорда Нельсона было построено на реке Бьюли в 1781 году и отбуксировано в Портсмут
The Brewhouse	букв. 'Пивоварня'; когда-то этот паб располагался рядом с пивоваренным заводом, владельцем пивоварни, сейчас он находится на Queen Street

The Bridge Tavern	закусочная «Мост»; на вывеске паба запечатлён железный мост, соединяющий берега; также, бывшая закусочная на Сомерс Роуд названа в честь моста Тёрнера, который когда-то находился рядом и соединял заброшенные Портсмутский и Арунделский каналы
The British Flag	«Британский флаг»; патриотическое название, относящееся к флагу Объединённого Королевства
The British Queen	«Британская королева»; назван в честь королевы Виктории, чей портрет находится на уровне первого этажа над входом в паб
The Byron Arms	«Герб Байрона»; паб находится на углу Байрон Роуд и назван в честь романтического поэта Джорджа Ноэля Гордона, лорда Байрона
The Bull and Mouth	«Бык и вход (в гавань)»; назван в ознаменование победы Генри VIII при входе в гавань в г. Булонь; другая версия говорит в пользу названия произведения Бена Джонсона, основанного на замечании судьи Эдмунда Плоудена, вошедшего в общепринятое употребление; также, может являться искажением латинской фразы <i>Casa Alta (high house – высокий дом)</i> или <i>Casa Altera (second house – второй дом)</i>
The Cabman's Rest	«Отдых извозчика»; на вывеске запечатлён извозчик в плаще; кабриолеты были однолошадными экипажами для четырёх пассажиров и считались предвестниками современных кэбов-такси
The Camden	«Камден»; наиболее вероятно, что название имеет отношение к Уильяму Камдену, историку, отвечавшему за инспектирование Британских островов
The Castle Bannerman	«Замок Баннерман»; замок был построен на острове возле г. Корнуолл шотландским патриотом Франком Баннерманом VI; семья Баннерман стала крупнейшим мировым поставщиком военного оборудования, а замок был построен с целью вмесить коллекцию

The Clarence Gardens	«Сады Кларенса»; паб назван в честь герцога Кларенсийского, позже короля Уильяма IV, который был назначен адмиралом флота в 1811 году и был в почёте
The Clarendon	«Кларендон»; название происходит от имени одного графа Кларендонского, который исполнял высокие почётные обязанности в королевских военно-морских силах в 19 веке
The Couch and Horses	«Карета и лошади»; название относится к почтовой карете или дилижансу, который когда-то курсировал между Портсмутом и Лондоном
The Coal Exchange	«Обмен углем»; название связано с местом встречи купцов, приходящих сюда покупать и продавать уголь
The Cock and Bottle	«Кран и бутылка»; название имеет отношение к тому факту, что в пабе в наличии имеется как бочковое, так и бутылочное пиво
The Cock and Bull	«Петух и бык»; термин происходит от названий двух пабов, расположенных по соседству и являющихся конкурентами по части невероятных рассказов клиентов о своей доблести; таким образом, <b>вымышленные истории</b> сейчас называют <b><i>cock and bull stories</i></b>
The Compass Rose	букв. 'Компасная роза'; типичная морская тематика, относящаяся к фигуре, показывающей ориентировку стран света (главный румб) на морской схеме или карте
The Connaught Arms	«Герб Коннота»; вероятно, паб назван в честь принца Артура, герцога Коннотского, сына королевы Виктории, который стал полковым маршалом Британской армии и в 1911 году был назначен генерал-губернатором Канады
The Cox's Hotel	букв. 'Гостиница рулевого'; бывший <b><i>Gales pub (паб «Штормы»)</i></b> , который был снесён ради строительства каскадного центра; название пришло от бывших владельцев здания – <b><i>Cox @ Fry</i></b>

The Cremorne Gardens	букв. ‘Сады Креморне’; до недавнего времени паб носил название <i>Мистер Пиквик</i> ; первоначальное же название происходит от садов Креморне в Челси, Лондон
The Crystal Palace	«Хрустальный дворец»; название происходит от знаменитого здания, построенного в Гайд парке в Лондоне для большой выставки 1851 года; позже оно было уничтожено пожаром в 1936 году
The Cumberland Tavern	букв. ‘Камберлендская закусочная’; герцог Камберлендский нёс ответственность за сооружение рядом с фортом Камберленд в 1747 году
The Cuthbert Arms	«Герб Кутберта»; назван в честь мэра почтенного Джорджа Кутберта, находившегося в этой должности в 18-19 веках
The Derby Tavern	букв. ‘Закусочная Дерби’; на вывеске изображены лошади, состязающиеся в скачках <i>Epsom Derby</i> ; сам паб расположен на углу Лоуер Дерби Роуд
The Dew Drop Inn	название представляет собой игру слов от <i>do drop in</i> , что означает <i>зайти, заглянуть</i>
The Dial Tavern	букв. ‘Закусочная «Солнечные часы»’; название этого паба часто соотносят с большими общественными часами неподалёку, хотя в случае с Портсмутом оно может иметь первоначальное отношение к морскому компасу; на последней вывеске было изображение церкви святой Марии, часы которой хорошо просматривались с этого места много лет назад
The Dirty Duck	букв. ‘Грязная утка’; на самом деле – « <i>Чёрный лебедь</i> » в Страдфорде на Эйвоне, « <i>Противная утка</i> » в Портсмуте и паб « <i>Союз студентов</i> » в университете Варвика



The Dirty Habit	букв. 'Грязное одеяние'; расположенный на маршруте пилигримов, паб имеет такое пренебрежительное название, являющееся шуткой пера и относящееся к одеянию монахов, которые оставляли странников, совершавших паломничество в Кентерберийский собор, без внимания
The Dolphin	«Дельфин»; дельфины считаются знаком удачи у моряков на протяжении сотен лет; существует поверье, что дельфины оберегают корабли в море во время шторма; многие суда, также как и пабы, называются поэтому именно так
The Dorchester Arms	«Герб Дорчестера»; паб превратился в собственность пивоваров компании El-dridge Pore в конце 19 века; компания была основана в Дорчестере
The Druids Arms	«Герб друидов»; имея отношение к Кельтскому духовенству и изображая фигуру друида в Стоунхендже на вывеске, паб иногда использовался как место встречи Объединённого древнего ордена друидов, основанного в 1781 году
The Duchess of Fife	букв. 'Герцогиня Файфская'; название происходит от титула принцессы Александры, герцогини Файфской, внучки короля Эдварда VII
The Duke of Buckingham	букв. 'Герцог Букингемский'; паб назван в память о Джордже Виллерсе, первом герцоге Букингемском, который был убит армейским офицером Джоном Фелтоном в доме недалеко от паба на улице Old Portsmouth's High Street
The Duke of Devonshire	букв. 'Герцог Девонширский'; наиболее вероятно, паб назван в честь первого герцога Девонширского, Уильяма Кавендиша, солдата и члена Парламента
The Eastfield Hotel	«Гостиница Истфилд»; паб расположен на углу Истфилд Роуд, на вывеске изображён флюгер; точное происхождение названия неизвестно, хотя наиболее вероятно, что оно имеет отношение к странам света, так как рядом расположена Уестфилд Роуд

The Ergemont Arms	«Герб Егремонта»; злополучный канал Портсмут-Арундел когда-то проходил маршрутом близко к пабу; строительство канала финансово поддерживал Джордж Виндхам, третий граф Эргемонта
The Eldon Arms	«Герб Элдона»; на вывеске запечатлён герб семейства Элдон с девизом по латыни « <i>Sit sine labus decus</i> », что означает « <i>Да будет честь незапятнанна</i> »; название паба может быть посвящено Джону Скоту, первому графу Элдонскому
The Electric Arms	букв. ‘Электрический герб’; на вывеске можно видеть маяк и электрические опоры; происхождение названия неизвестно, хотя, вероятно, оно связано с трамваями, которые когда-то ходили вдоль Фрэттон Роуд; другие пабы с подобным названием могли быть среди первых общественных зданий, в которых появилось электричество
The Elephant and Castle	«Слон и замок»; название, возможно, искажено от « <i>la Infanta de Castile</i> » ( <i>Элеонор Кастиль, жены короля Эдварда I</i> ); среди постояльцев существует поверье, что в 17 веке трактирщик вблизи Невингтона назвал свою закусочную в честь испанской принцессы, обручившейся с королём Чарльзом первым английским; запрет церковных властей на этот брак в 1623 году стал причиной войны с Испанией, поэтому название считается не популярным; более правдоподобное и прозаическое объяснение названия состоит в том, что последнее произошло от оружия лондонской торговой гильдии торговцев ножевыми изделиями, использовавших слона, у которого на спине было сооружение, похожее на замок, для переноски тяжестей
The Elms	«Вязы»; расположен у вязовой роши; название памятует много вязовых деревьев, которые когда-то росли вдоль дороги, последнее из них было срублено в 1929 году

The Fawcett Inn	«Гостиница Фосетт»; назван в честь лейтенанта Александра Фосетта, министра почт в 19 веке
The Festing Hotel	«Гостиница Фестинг»; название происходит от имени подполковника сэра Френсиса Вогана Фестинга, в 19 веке командующего королевским морским флотом и похороненным на кладбище Хайленд Роуд недалеко от этой гостиницы
The Fifth Hants Volunteer Arms	название паба соответствует пятому стрелковому добровольческому корпусу графства Хэмпшир, образованному 18 февраля 1860 года
The Florence Arms	«Герб Флоренс»; расположен на Флоренс Роуд, давшей название пабу; на вывеске изображён герб семейства Флоренс; семья была известна в районе Лорейн во Франции в течение столетий
The Florist	«Торговец цветами»; паб назван в честь питомника по разведению цветов, который когда-то существовал неподалёку
The Fort Cumberland Arms	«Герб форта Камберленд»; паб был построен недалеко от форта Камберленд для защиты входа в порт Лангстоун
The Fountain	«Фонтан, источник»; происхождение названия неизвестно, возможно, паб был назван в честь колодца, находившегося когда-то рядом, или же герб водопроводной компании явился прообразом названия
The Froddington Arms	«Герб Фроддингтона»; название Фроддингтон упоминается в кадастровой книге, по которой является районом острова Портси, состоявшего большей частью из необработанных пастбищных земель
The Fuzz and Firkin	«Полиция и маленький бочонок»; современное название паба придумано пивоваренными заводами; ранее здание принадлежало <i>полиции</i> , что в переводе с разговорного английского и означает слово <i>fuzz</i> , а <i>firkin</i> – это <i>бочонок для объёмом в 9 галлонов</i>

The Goat and Compasses	«Козёл и циркуль»; некоторые верят, что название является искажением фразы « <i>God encompasseth us</i> » (« <i>Господь позаботится о нас</i> »), но наиболее вероятна версия происхождения названия от герба компании обувщиков, которые шили обувь из козьей кожи
The George	«Джордж»; существуют три версии происхождения названия: 1) наиболее популярная, имеющая отношение к святому Джорджу, покровителю Англии; 2) паб мог быть назван в честь одного из четырёх королей Джорджей, которые царствовали в то время; 3) здание могло быть названо в память о военноморском судне, так как на вывеске изображён корабль
The George and Dragon	«Джордж и дракон»; популярное название паба, имеющее отношение к святому Джорджу, покровителю Англии, который по народным поверьям убил дракона
The Golden Eagle	«Золотой орёл»; первоначально просто орёл, на вывеске изображена одна из самых редких и крупных птиц Объединённого Королевства – золотой орёл
The Golden Hind	«Золотая лань»; один из многих пабов, названный в честь сэра Френсиса Дрейка, совершившего кругосветное путешествие на парусном судне в период между 1577 и 1580 годами
The Good Companion	«Хороший попутчик»; когда-то на вывеске была изображена собака – хороший попутчик человека
The Goose at the V @ A	владельцы паба Митчеллы и Бутлеры управляют сетью пабов под названием «Гусь»; прибавление в названии букв <i>V @ A</i> соответствует начальным буквам названий двух дорог ( <i>Victoria road and Albert Road</i> ), на перекрёстке которых и расположен паб
The Graham Arms	«Герб Грэма»; назван в честь сэра Джеймса Роберта Грэма, первого лорда адмиралтейства

The Grantham Arms	«Герб Грантема»; название паба, на вывеске которого изображён фамильный герб семьи Грантем, происходит от расположенной рядом усадьбы Грантем
The Grave Diggers	букв. ‘Копатели могил’; кладбище Хайленд роуд, являясь последним местом упокоения многих благородных особ 19 века, расположено напротив паба
The Green Farm	«Зелёная ферма»; паб был открыт на месте зелёной фермы, последней работающей фермы в Портси Айленд
The Harvest Home	букв. ‘Дом урожая’; довольно справедливое и очень популярное название, уходящее своими корнями в празднования, проходившие в конце успешного сезона урожая
The Havelock Tavern	закусочная «Хаверлок»; названа в честь генерал-майора сэра Генри Хаверлока, британского армейского генерала, имевшего прочные связи с Индией
The Hog’s Head	букв. ‘Крышка бочки’; сеть пабов, владельцем которой является компания Laurel Pub; многие из пабов первоначально были названы <i>Hogshead (большая бочка)</i> и, главным образом, являлись пабами, где торговали элем; hogshead – бочонок пива в 54 галлона
The Hole in the Wall	букв. ‘Дыра в стене’; существует много вариантов происхождения названия, но никто не может сказать ничего конкретного о пабе, который открылся только в 1998 году; возможно, название связано с проломами в стене тюремных камер для осуждённых заключённых, через которые они переговаривались, либо имеются в виду стенные проломы в долговой тюрьме, позволявшие передавать через них пищу заключённым; другая версия состоит в том, что доступ к пабу был возможен лишь через узкий проход со стороны улицы; вывеска паба в Саутси изображает троих моряков, спешащих выйти с территории судоремонтного завода через узкий пролом в стене

The Horseshoe	«Подкова»; долгое время подкова является символом удачи, и её часто можно было обнаружить прибитой к стене или забору; для паба в Портсмуте важным явилось то, что лорд Горацио Нельсон был известен, как очень суеверный человек
The India Arms	«Герб Индии»; назван в память о днях господства Британской Империи в 19 веке в Индии – крупнейшей заморской колонии
The Invincible	«Непобедимый»; паб назван в честь авианосца королевских военно-морских сил, который сошёл на воду в 1980 году с базы в Портсмуте и просуществовал до 2005 года; название «непобедимый» часто использовалось военно-морскими силами с 18 века; до 1983 года этот паб был известен под названием <i>Free House (Свободный Дом)</i>
The Isambard Kingdom Brunel	название происходит от имени гения инженерии 19 века, который родился в Портсмуте в 1806 году
The Jameson Arms	«Герб Джеймсона»; на вывеске паба изображён фамильный герб семьи Джеймсон с девизом « <i>Sine metu</i> », что означает « <i>Без страха</i> »; об особой связи семьи с этой территорией ничего неизвестно
The John Jacques	барон Джон Жак, именем которого назван паб, был руководителем совместного объединения Портси Айленд в период между 1945 и 1965 годами; теперь паб расположен в бывшем здании этого объединения
The Jolly Sailor	букв. ‘Весёлый, подвыпивший моряк’; очень популярное название паба, особенно в прибрежных городах; вывеска довольно привлекательна – на ней изображён весёлый моряк, очевидно, из личного состава военно-морских сил; достоверный указатель того, что морякам здесь будут рады

The Jolly Taxpayer	букв. 'Весёлый налогоплательщик'; возможно, уникальное заведение в Британии; название связано с тем, что когда-то рядом с пабом располагался Департамент государственных сборов
The Jubilee Tavern	закусочная «Горжество»; расположена на одноимённой террасе; на вывеске изображён портрет королевы Виктории, и, возможно, именно празднование 25-летнего юбилея в 1862 году послужило поводом к названию заведения, так как паб с таким названием появился с 1867 года
The Keppel's Head Hotel	паб назван в честь адмирала виконта Августа Кеппеля, командующего британским флотом в Усханте в 1778 году и кругосветного мореплавателя
The Kimberley Arms	«Герб Кимберли»; наиболее вероятно, что паб получил своё название после осады Кимберли в 1899-1900 годах во время войны буров в Северной Африке
The King's Hotel	«Королевская гостиница»; такое название паб получил в 1910 году; название, вероятно, было посвящено королю Джорджу V, взошедшему на трон в этом году; также паб расположен напротив королевского театра, и сегодня на его вывеске образы Джорджа III и Генри VIII с обеих сторон
The Lady Hamilton	«Леди Гамильтон»; возлюбленной вице-адмирала лорда Горацио Нельсона была Эмма Гамильтон, в честь которой и назван этот паб
The Langtry's	Лили Лангтри по прозвищу Джерси Лили была британской актрисой, рождённой на острове Джерси; известно, что когда-то она жила в этом доме до того, как он стал пабом
The Lanyard	название паба происходит от слова, означающего либо кусок верёвки или шнура, который носили вокруг шеи, либо часть такелажа, оснастки на борту корабля

The Lawrence Arms	«Герб Лоренс»; расположен на Лоренс Роуд; на вывеске изображён фамильный герб семьи Лоренс с девизом « <i>Be ready</i> », что означает « <i>Будь готов</i> »; вероятно, назван в честь сэра Генри Лоренса, солдата в индийской компании; Генри Лоренс был также местный строитель, отвечавший за строительство Уэйверли Роуд
The Leopold Tavern	закусочная «Леопольд»; Леопольд первый Бельгийский был дядей королевы Виктории и первым коронованным королём Бельгии
The Library	«Библиотека»; название, позволяющее студентам и другим людям сказать, не соврав, что они в «библиотеке»
The Lord Chichester	«Лорд Чичестер»; вероятно, название произошло от титула Томаса Пелхама, первого графа Чичестера, который являлся лордом Адмиралтейства в 1761-1762 годах; на вывеске однако изображён портрет бородатого лорда Чичестера из Викторианской эпохи
The Lord Clive	«Лорд Клайв»; первый барон Клайв Пласский; известен как Клайв индийский, прославившийся за создание весьма важной восточно-индийской компании и способствовавший образованию британской Индии
The Lord John Russell	«Лорд Джон Рассел»; политик-либерал, лорд Джон Рассел был дважды премьер-министром Объединённого Королевства
The Lone Yachtsman	«Одинокий яхтсмен»; паб назван в честь сэра Алека Роуза, вернувшегося из одиночного кругосветного путешествия на своей яхте Lively Lady 4 июля 1968 года; на следующий день он был посвящён в рыцари королевой; в пабе имеется бар под названием Lively Lady
The Magpie	«Сорока»; вокруг этой птицы много суеверий; на вывеске изображена одна сидящая птица и одна в полёте, а также популярная фраза « <i>two for joy</i> » – « <i>двое для веселья</i> »



The Market House Tavern	букв. 'Закусочная «Здание рынка»'; название может происходить от закуской, когда-то бывшей местом, где рыночные аукционисты стремились к отдыху; на вывеске изображён трактирщик в фартуке, подающий рабочим людям высокие пивные кружки с элем, в то время как собака и гусь прохаживаются рядом
The Marmion Tavern	закусочная «Мармион»; этот паб получил своё название от бывшей закуской, располагавшейся рядом, где сейчас находится ресторан; название напоминает поэму сэра Вальтера Скотта, повествующую об истории лорда Мармиона; в королевском военно-морском флоте также был эсминец под названием Мармион
The Mars	«Марс»; на вывеске изображён военный корабль Марс, построенный в 40-е годы 19 столетия в г. Чатем, графство Кент; этот корабль принял участие в Крымской войне, позже был превращён в паровой винтовой корабль, ставший учебным и в течение 60 лет стоявший на якоре
The Marta's	«Марта»; паб назван в честь бывшего лица, имевшего разрешение на этот паб, Марты Кингсбери; ранее он назывался <i>Suffolk Arms (Герб Саффолка)</i> , а название Марта приобрёл в 1948 году
The Mary Rose	«Мари Роуз»; бывшая гостиница <i>Gloucester Hotel (Отель Глочестер)</i> ; паб был переименован в 1983 году в знак воскрешения знаменитого военного корабля Генри VIII, который утонул вблизи замка Саутси в 1545 году; название корабля происходит от имени сестры короля и розы, фамильной эмблемы Тюдоров
The Mayflower	«Майский цветок, ландыш»; назван в честь знаменитого корабля, доставлявшего английских колонистов, поселившихся в Америке в 1620 году, в Плимут, Массачусетс; вернувшись в Англию в 1621 году, в 1623 году корабль был продан на металлолом

The Meon Valley	«Долина Мион»; привлекательное место на юге графства Хэмпшир, расположенное к северу от Фарема; река Мион впадает в Солент в гавани Тичфилд
The Mermaid	«Русалка, сирена, наяда»; название происходит от искажения слов <i>mere mead</i> – <b>чистый луг, заливной луг</b> ; когда-то названием паба было <i>Mermaid Field (Луг Русалки)</i>
The Mr Pickwick	«Мистер Пиквик»; паб назван в честь Самуэля Пиквика, героя романа Чарльза Диккенса «Пиквикские записки»
The Navigators	«Мореплаватели»; в названии возможен намёк на землекопов, которые построили заброшенный канал Портсмут-Арундел неподалёку; на вывеске изображён джентльмен в цилиндре, возможно, Исамбард Брунел; сам паб расположен на Исамбард Брунел Роуд
The Nell Gwynne	название происходит от имени английской актрисы 17 века, возлюбленной короля Чарльза II
The New Roebuck	букв. 'Самец косули'; слово <i>New (Новый)</i> в названии паба, вероятно, соотносится с <i>New Road</i> , на которой он расположен
The Northcote Hotel	назван в честь Джеймса Норткоута, английского художника, жившего недолго в Портсмуте в 1776 году и написавшего за этот период много портретов местных семейств по цене 5 гиней за человека; на вывеске изображён фамильный герб семьи Норткоут
The Nowhere	букв. 'Нигде', в г. Плимут; <i>Nowhere Inn Particular (Особая Гостиница Нигде)</i> в г. Кройдон; когда жёны звонят своим мужьям и спрашивают их, где они находятся, мужья правдиво отвечают: «Нигде»
The Oakwood	«Дубовая роща»; паб расположен на углу Оуквуд Роуд, являющейся частью так называемого поместья <i>Wood Estate (Лесное Поместье)</i> ; на вывеске изображена фигура отдыхающего под дубом

The Old Canal Inn	гостиница «Старый канал»; паб находится поблизости от давно заброшенного канала Портсмут-Арундел; на вывеске изображён лодочник, плывущий на барже
The Old Customs House	букв. ‘Старая таможня’; новый паб расположен в здании Вернон, являющимся частью бывшей береговой базы Вернон; это здание когда-то использовалось в качестве таможни
The Old House at Home	букв. ‘Старый дом дома’; название первоначально происходит от некогда популярной баллады, часто излагаемой солдатами, страстно желавшими вернуться домой с поля битвы
The Old Oyster House	букв. ‘Старая устрица’; возможно происходит от устриц, когда-то выращиваемых в недалеко расположенной гавани Лангстоун; на вывеске паба раньше были изображены огромная жемчужина и устрица рядом с берегом; сейчас вывеска изменилась и представляет собой изображение рыбака, сидящего на краю канала
The Old Vic	когда-то паб носил название <i>Borough Arms</i> – <i>герб Бара</i> (небольшой городок), но в 1989 году был переименован, предположительно, в честь покойной королевы Виктории
The Oliver Twist	«Оливер Твист»; назван в честь персонажа романа Чарльза Диккенса; сам Диккенс родился в сотне ярдов от этого паба
The Osborne	«Осборн»; назван в честь любимой резиденции королевы Виктории, <i>Osborne House (Дом Осборн)</i> , на острове Уайт
The Ostrich	«Страус»; находится в г. Ипсвич, первоначальное название <i>Oyster Reach</i> – букв. ‘Устричное пространство’
The Owens	«Оуэнс»; назван в честь Томаса Эллиса Оуэна, который в 30-е годы 19 века был ответственен за сооружение многих имений в этой части Саутси, как и на Портленд Роуд

The Painters Arms	название этого паба может иметь отношение к поджигателю Джеку-живописцу (Джеймс Хилл), который был повешен за главными воротами в 1777 году за попытку уничтожить судоремонтный завод
The Park Tavern	закусочная «Парк»; паб расположен недалеко от входа в парк Виктория, который был открыт в 1878 году; это год, когда паб сменил своё название с <i>Battle @ Breeze</i> ( <i>Битва и Бриз</i> )
The Parade Hotel	отель «Место для гуляния»; на вывеске, которая обычно стоит, изображены прогуливающиеся дама и морской офицер, напоминающие лорда Нельсона и Эмму Гамильтон
The Pelham Arms	«Герб Пелхама»; вероятно, паб назван в честь Томаса Пелхама, первого графа Чичестерского, который был лордом Адмиралтейства с 1761 по 1762 годы
The Pembroke	«Пемброк», букв. 'Раскладной стол'; возможно, название происходит от графа Пемброкского, но более вероятно, что это название одного военного судна королевского военно-морского флота, которое было построено в 1812 году и не продано до 1905 года; на вывеске изображён герб корабля
The Penhale Arms	«Герб Пенхейл»; расположен напротив Пенхейл Роуд; название происходит от фермы, которая когда-то существовала в этой части Портси Айленд
The Phoenix	«Феникс»; существуют два паба с таким названием, на обоих изображена мифическая птица феникс, восставшая из пепла
The Pig and Whistle	«Свинья и свисток»; название представляет собой искажение англо-саксонского выражения <i>«piggin wassail»</i> , означающего <i>«хорошее, доброе здоровье»</i>
The Pompey	«Помпеи»; расположен за парком Фрэттон, родиной портсмутского футбольного клуба, называемого Помпеи; термин с тех пор стал символом города

The Princess Alexandra	«Принцесса Александра»; паб назван в честь Александры датской, супруги короля Эдварда VII
The Priory Inn	гостиница «Монастырь»; паб построен вблизи места расположения бывшего монастыря и монастырской фермы
The Raven	«Ворон»; вороны являются объектом фольклора и множества суеверий; на вывеске изображена птица, сидящая на лондонском Тауэре, замок которого по поверью будет разрушен, если птицы покинут это место
The Red White and Blue	«Красный, белый и синий»; патриотическое название, изображающее объединённый флаг вместе с кораблём на вывеске паба
The Registry	«Регистратура», отдел записи актов гражданского состояния; новое изменение паба, произошедшее в конце 90-х годов 20 века, когда он стал занимать здание бывшего отдела ЗАГС в г. Портсмут
The Rose in June	букв. 'Роза в июне'; ещё одно патриотическое название паба, относящееся к Английской Розе или даже к Хэмпширской Розе – официальной эмблеме графства; роза – самый популярный цветок, упоминающийся в названиях пабов
The Royal	«Королевский»; прежде паб носил название <i>New Inn (Новая Гостиница)</i> ; сейчас название отображает существование королевского госпиталя, который располагался прямо напротив паба на Коммершл Роуд; на вывеске – изображение характерных главных ворот госпиталя
The Royal Albert	«Королевский Альберт»; наиболее вероятно, что паб назван в честь 131-орудийного парохода, спущенного на воду в Вулвиче в 1854 году и имевшего то же название; на вывеске изображён пароход, идущий под парусами

The Royal Exchange	«Королевский обмен»; существуют несколько источников этого названия, хотя большинство из них склоняются к версии о финансовом учреждении в лондонском Сити; на вывеске паба в Саутси изображена финансовая сделка между простым человеком и нетитулованным мелкопоместным дворянином
The Royal Marines Artillery Tavern	букв. ‘Закусочная «Королевская морская артиллерия»’; паб расположен напротив того, что до недавнего времени называлось «казармы королевских моряков»
The Royal Standard	«Королевский стандарт»; популярное название паба, имеющего отношение к флагу монарха и членам королевской семьи
The Rutland Arms	«Герб Ратленда»; на вывеске представлен герб герцогов Ратлендских – членов семейства Мэннез и также обладателей титула Маркиз Гранби
The St Mary’s Arms	«Герб святой Марии»; паб расположен на Сент. Мэри Роуд рядом с церковью Святой Марии; назван в честь Девы Марии; раньше на вывеске была изображена местная церковь, сейчас – Святая Мария
The Sallyport Inn	гостиница «Саллипорт»; само слово <i>Sallyport</i> означает <b>открытие</b> или <b>ворота в укреплении</b> , откуда защитники могут совершать вылазки или перебежки на сторону врага; рядом было обнаружено укрепительное сооружение, где и был найден Саллипорт
The Salutation	«Приветствие»; происхождение названия связано с Благовещением – приветствием и воззванием Архангела Гавриила к Деве Марии
The Scott’s Bar	«Бар Скотта»; прежнее название <i>Elm Brewery Tap (Марка Пивоваренного завода Вяз)</i> ; паб был переименован в честь Джона Скотта, лорда Элдона, лорд-канцлера Британии; расположен на Элдон стрит

The Shaftesbury	«Шафтесбери»; назван в честь Энтони Эшли-Купер, седьмого графа Шафтесберийского, английского политика и филантропа
The Shearer Arms	букв. 'Герб стригуна'; раньше на вывеске был изображён пастух, стригущий одно из своих стад; к сожалению, она недолго просуществовала
The Shepherd's Crook	букв. 'Посох пастуха'; отношение к сельскому хозяйству в названии паба очевидно, и на вывеске изображён посох, обвитый цветами хмеля, ячменём, и серп; название также является библейским соотнесением к Иисусу, так как он тоже был пастухом
The Ship and Castle	«Корабль и замок»; вывеска нарисована прямо на стене паба, где изображён корабль, проплывающий мимо замка Дувр
The Ship Anson	«Корабль Энсон»; первоначально название относилось к судну Энсон, спущенному на воду в 1781 году и потерпевшему крушение в заливе Моунт, Корнуолл в 1807 году; с тех пор семь судов королевских военно-морских сил именовались именно так; все они были названы в честь Джорджа Энсона, первого барона Энсона, британского Адмирала, совершившего кругосветное плавание
The Ship Leopard	букв. 'Корабль «Леопард»'; в королевском военно-морском флоте было 11 судов с подобным названием; первое из них было спущено на воду в 1635 году, а самое последнее было превращено в лом в 1977 году; на стене паба в качестве вывески изображён шестой корабль, вступивший в бой в 1807 году во время поиска дезертиров
The Shipwrights Arms	«Герб кораблестроителей»; паб расположен рядом с судоремонтным заводом и назван в честь общества кораблестроителей, самого большого из существующих обществ
The Sir John Baker	«Сэр Джон Бейкер»; сэр Джон Бейкер был политиком-либералом и дважды членом парламента Портсмута между 1892 и 1909 годами

<p>The Sir Loin of Beef</p>	<p>букв. ‘Сэр говяжья филейная часть’; говяжья вырезка берётся сверху от филейной части, а само слово «вырезка» родом из Франции, где префикс over или above определяет место, откуда её нужно взять; популярна также история о том, что король Джеймс I когда-то возвёл в рыцари говяжью филейную часть, но, к сожалению, это вряд ли соответствует действительности, хотя этот образ когда-то был на стене паба</p>
<p>The Sir Robert Peel</p>	<p>«Сэр Роберт Пил»; сэр Роберт Пил, политик-консерватор и дважды премьер-министр Британии; в должности министра внутренних дел способствовал образованию первой современной полиции, <i>новобранцев</i> которой впоследствии называли <i>Peelers</i></p>
<p>The Slug and Lettuce</p>	<p>букв. ‘Удар и салат-латук’; часть широко представленной сети пабов, владельцем которой является компания Лаурел Паб; название, вероятно, придумано торговым персоналом первого владельца гостиницы Гросвенор; более древний пример названия можно найти в пабе Страдфорда на Эйвоне, где на вывеске изображён игрок в крикет, пробивающий окно и попадающий мячом в миску с салатом</p>
<p>The Spice Island Inn</p>	<p>букв. ‘Гостиница «Остров специй»’; название датируется всего 1991 годом; образовано в результате слияния двух смежных гостиниц; происхождение связано с переменной названия этой части старого Портсмута, где специи когда-то выгружали с кораблей, прибывавших со всей Британской Империи</p>
<p>The Sportsman’s Rest</p>	<p>«Отдых спортсмена»; популярное во всей стране название паба; к примеру, в Копноре на вывеске изображён игрок, отдыхающий под деревом, а рядом – наблюдающая за ним его собака</p>



The Spotted Cow	«Пятнистая корова»; название паба может происходить от того факта, что первоначально лицо, имевшее разрешение, Элизабет Глейшер, держала коров; сегодня на вывеске изображена одинокая корова
The Stag	букв. ‘Олень-самец’; на вывеске изображён рыжий олень-самец, а внутри самого паба находится огромное изваяние самца на уровне крыши
The Star and Garter	букв. ‘Звезда и подвязка’; популярное название для паба, которое относится к самому благородному Ордену Подвязки – высшему Ордену рыцарства в Объединённом Королевстве
The Still and West Country House	букв. ‘Безмолвие и загородный дом на западе’; первоначально паб назывался «Безмолвие»; замужество дочери владельца гостиницы определило теперешнее название паба, так как мужем её стал сосед местного <i>East @ West Country House (Восточно-Западный Загородный Дом)</i>
The Strand Bar	бар «Прибрежная полоса»; прежнее название – <i>Captain’s Table (Стол Капитана)</i> ; сегодняшнее название можно отнести к расположенному поблизости перекрёстку <i>Strand road</i> , где соединяются дороги Кларендон и Уэйверли
The Surrey Arms	«Герб Сюррей»; паб расположен на Сюррей Роуд и своё название получил от одноимённого графства; на вывеске изображён герб Сюррей, по обычаю - синий с золотом от графов Сюррей, и чёрный – от гербов городов Гилфорд и Годалминг
The Swan	«Лебедь»; популярное название пабов; лебеди изображаются на королевских гербах на протяжении веков; лебеди на реке Темза считаются собственностью монарха и по сей день

The Swan With Two Necks	букв. ‘Лебедь с двумя шеями’; в Объединённом Королевстве лебеди традиционно считаются собственностью царствующего монарха, тем не менее, в 16 веке королева Елизавета I пожаловала право владения несколькими лебедями обществу виноторговцев; чтобы различать лебедей, было решено, что на клювах лебедей виноторговцев сделают по две бороздки или зазубрины; в те времена слово <i>neck (шея)</i> означало то же, что и <i>nick (бороздка, зазубрина)</i> , таким образом, из искусной игры слов возник замечательный символ паба
The Talbot	«Талбот»; название является породой охотничьей собаки, когда-то популярной для ведения охоты; название этой особой породы собак ведёт своё начало с 15 века от фамильного герба семьи Талбот
The Tangier	«Танжер»; над входом в паб изображена большая фреска Мавританского всадника и другими сценами Танжерского рынка; вероятно, танжерский текстиль однажды появился в Британии через Портсмут
The Tap	букв. ‘Пробка, кран, марка (вина, пива)’; прежнее название <i>Brewery Tap (кран, марка пивоваренного завода)</i> ; пивоваренный завод располагался позади этого паба; пабы, расположенные рядом с пивоварнями, очень часто так назывались, тем самым давая указание на то, что эль был сварен внутри либо возле этого владения
The Taswell Arms	«Герб Тасвелла»; паб расположен на Тасвелл Роуд и назван в честь историка и местного землевладельца Тасвелла
The Thatched House	букв. ‘Дом, крытый соломой’; до недавнего времени название двух пабов в Портсмуте; возможно, оба находились на территории поместий с крышами, крытыми соломой; таких поместий было в изобилии на Портси Айленд в прежние времена

The Three Crowns	«Три короля»; как правило, это ссылка на магов или трёх мудрецов, которые отправились в Вифлеем с визитом к младенцу Иисусу; также геральдический наряд трёх королей соотносится с объединением торговцев мануфактурными товарами
The Three Marines	«Три моряка»; казармы Королевского морского флота Истни располагались в нескольких сотнях ярдов от этого паба
The Trafalgar	«Трафальгар»; этот большой паб вместе с гостиницей Трафальгар расположен на Эдинбург Роуд
The Trafalgar Arms	«Герб Трафальгара»; паб назван в честь знаменитого морского сражения и победы лорда Горацио Нельсона, происходившего у берегов Португалии, возле мыса Трафальгар в 1805 году; паб расположен на Фраттон Роуд
The Tramway Arms	«Герб трамвайной линии»; находится на Кингстон Роуд, когда-то главном трамвайном маршруте первой половины 900-го года 20 века
The Traveller's Joy	букв. 'Радость путешественника'; на вывеске паба запечатлён джентльмен в котелке, отхлёбывающий эль
The Traveller's Rest	букв. 'Отдых путешественника'; паб находится на Сомерс Роуд и делит своё название с дюжиной пабов по всей стране; на вывеске пабов – джентльмен с пинтой эля
The Unicorn	«Единорог»; является популярным геральдическим символом и появляется на английских королевских гербах
The Victory	«Победа»; назван в честь победы лорда Горацио Нельсона в битве при Трафальгаре; флагман флота поставлен на якорь в учебном доке и всё ещё является вооружённым кораблём
The Viking	«Викинг»; название паба происходит от Скандинавских мародёров, захвативших Британию между 8-м и 11-м веками

The Villiers Inn	гостиница «Виллерс»; паб назван в честь семьи Виллерсов, графов Кларендонских, занимавших высокие должности в Королевских военно-морских силах в 19 веке
The Walkabout	букв. ‘Прогулка’; современное название, данное сети австралийских тематических пабов владельцами гостиниц Регент; этот термин происходит от поверья в то, что коренные австралийцы долгое время препятствовали проникновению в малонаселённый необжитой район тем, кто не достиг 13-летнего возраста
The Wellington	«Веллингтон»; паб назван в честь Артура Уэллсли, первого герцога Веллингтонского, победителя в битве при Ватерлоо в 1815 году и дважды премьер-министра Британии; на вывеске паба запечатлены ботинок, шляпа и телескоп герцога
The Wheelbarrow	букв. ‘Тачка’; считается, что название происходит от истории, связанной с гарнизонным командиром замка Саутси, который был известен как горький пьяница, добиравшийся домой каждую ночь на тачке; когда-то над бруствером первого этажа паба стояла деревянная тачка
The When Shall We Three Meet Again	букв. ‘Когда мы трое снова встретимся’; начальная строка «Макбет» Уильяма Шекспира, относящаяся к трём ведьмам в его произведении
The White Horse	«Белая лошадь»; белая лошадь играет главную роль в гербах нескольких организаций и была взята в качестве символа королями Уэссекса
The White Swan	«Белый лебедь»; эти птицы появлялись на многих королевских гербах в течение столетий и тесно связаны с королевской властью и по сей день
The Wig and Pen	букв. ‘Парик и ручка’; первоначальное название Valmogal; переименование паба произошло как факт признания большого количества юридической практики юрисконсультов на расположенных рядом Hampshire Terrace и Landport Terrace

The Winchester Arms	«Герб Винчестера»; паб располагается на Винчестер Роуд; и паб, и дорога получили свои названия от колледжа Винчестер
The Yorkshire Grey	«Йоркширская лошадь серой масти»; паб назван в честь знаменитой масти лошади, когда-то использовавшейся Королевской Артиллерией, размещавшейся поблизости

ДЛЯ ЗАМЕТОК

**Седых** Аркадий Петрович  
**Аматов** Александр Михайлович  
**Ермакова** Лариса Робертовна

**ГЛЮТТОНИМИЯ  
И НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР  
РУССКИХ И БРИТАНЦЕВ**

Монография

В авторской редакции

Компьютерная верстка *Ю.А. Лазебная*

Дизайн обложки *П.Ю. Куриленко*

Подписано в печать 31.01.2013. Гарнитура Times New Roman

Формат 60×84/16. Усл. п. л. 13,48. Тираж 350 экз. Заказ 36.

Оригинал-макет подготовлен и тиражирован в ИД «Белгород» НИУ «БелГУ»  
308015, г. Белгород, ул. Победы, д.85