

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт филологии и языковой коммуникации
Кафедра русского языка и речевой коммуникации

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
русского языка и речевой
коммуникации
_____/И.В. Евсева/
« ____ » _____ 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

45.03.01 Филология

**НОМИНАЦИИ БЛЮД В ЛЕКСОГРАФИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ
(НА МАТЕРИАЛЕ ПРОИЗВЕДЕНИЙ В.П. АСТАФЬЕВА)**

Научный руководитель	_____	д-р. филол. наук, доц. И.В. Евсева
Выпускник	_____	В.О. Зеленая
Нормоконтролер	_____	Е.Е. Чернакова

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1 ТЕОРИТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ НОМИНАЦИИ	
БЛЮД.....	6
1.1. Ономастика как раздел языкознания о собственных именах.....	6
1.2. Принципы номинаций блюд.....	9
1.3. Функции номинации блюд в художественном тексте.....	13
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1.....	18
ГЛАВА 2 ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА И ЕЁ	
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ В СЛОВАРЯХ.....	20
2.1. Подходы к составлению словарей и типы словарей.....	20
2.2. Разновидности словарей гастрономической лексики.....	22
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2.....	27
ГЛАВА 3 НОМИНАЦИЯ БЛЮД В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ	
В.П. АСТАФЬЕВА.....	29
3.1. Классификация наименований блюд в произведениях В.П. Астафьева..	29
3.2. Особенности функционирования номинации блюд в произведениях В.П. Астафьева.....	33
3.3. Номинации блюд в произведениях В.П. Астафьева: опыт лексикографического описания.....	37
ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 3.....	44
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	46
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	50
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	56
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	59

ВВЕДЕНИЕ

Особое место в гастрономическом дискурсе занимают проблемы ономастики, т.е. способы номинации блюд, продуктов питания, процесс их приготовления и т.д. Номинация блюд в лингвистике рассматривается в разных аспектах. Например, названия блюд изучаются с позиции этнографии и лингвокультурологии [Петрова, Громова, 2016], национальной и персональной идентификации [Олянич, 2015], функционирования гастрономической лексики в художественных текстах [Борисова, Башакина, 2021], рассматривается лексика сферы «питание», включенная в фразеологические единицы [Хребит, 2013] и нек. др.

Актуальность работы заключается в том, что в настоящее время гастрономическая лексика всё чаще привлекает внимание ученых, что способствует развитию самостоятельного типа дискурса – гастрономического. Особый интерес составляет исследование номинаций блюд в художественном тексте. С этой целью мы обратились к произведениям В.П. Астафьева, где номинации блюд позволяют раскрыть особенности поэтики писателя и представляют репрезентацию быта сибирских жителей.

Цель исследования – представить структуру словарной статьи номинации блюд.

Задачи исследования: 1) изучить теоретические основы ономастики; 2) изучив параметры составления словарей, смоделировать структуру словарных статей для описания номинаций блюд; 3) каталогизировать и классифицировать наименования блюд, имеющих место в произведениях В.П. Астафьева; 4) представить описание номинаций блюд.

Объект – наименования блюд в произведениях В.П. Астафьева, **предмет** – лексикографическое представление наименований блюд.

Материалом исследования выступили наименования блюд в произведениях В.П. Астафьева «Царь-рыба» – 309 единиц и «Последний поклон» – 233 единиц.

Теоретико-методологическая база выпускной квалификационной работы строится на материале научных достижений в области теории ономастики, исследований гастрономического дискурса и опыта составления словарей. Особое внимание уделено изучению «пищевой метафоры» Е.А. Юриной и составлению «Словаря Пищевой метафоры». Также, формирование научной теории о гастрономической лексике А.В. Оляничем, У.Ш. Хадулаевой, К.М. Федоровой и Е.С. Руфовой. К исследованию привлечены научные работы представителей Томской лингвистической школы – Т.Б. Банковой, О.И. Блиновой, Е.В. Капелюшник, посвященные гастрономической лексике, и труды Г.Э. Аманалиева, О.В. Иванова, направленные на построение словарных статей.

Методы исследования: аналитический метод, метод сплошной выборки материала, метод классификации. В лексикографическом аспекте ведущий метод – моделирование, а также частные: метод лингвистического описания, контекстуальный анализ.

Новизна исследования заключается в том, что ранее не проводился анализ номинации блюд в произведениях В.П. Астафьева, а также и составление словарных статей на материале художественного текста писателя.

Практическая значимость: Результаты исследования могут найти применение в практике составления словарей гастрономической лексики. Кроме того, результаты исследования могут быть использованы для изучения особенностей номинаций блюд на материале произведений В.П. Астафьева в учебных курсах «Лексикография», «Лингвокультурология», «Филологический анализ текста».

Апробация результатов исследования осуществлена в виде выступления с докладом «Особенности функционирования гастрономической лексики в творчестве В.П. Астафьева» на научно-практической конференции «Язык, дискурс, (интер)культура

в коммуникативном пространстве человека» в 2022 г. (г. Красноярск, ИФиЯК СФУ).

Структура исследования. Выпускная квалификационная работа имеет следующую структуру: введение, три главы и заключение. К тексту работы прилагается библиографический список и два приложения.

Во введении обосновываются актуальность, объект, предмет, цель, задачи и методы исследования, описывается теоретико-методологическая база выпускной квалификационной работы, ее новизна и практическая значимость.

Первая глава – теоретическая – посвящена рассмотрению принципов номинации блюд, в том числе, в разных языках мира. Также, изучение функционирования гастрономической лексики в художественных текстах.

Во второй главе рассматриваются особенности составления лексикографических словарей, параметров и структуры словарных статей, разновидности словарей гастрономической лексики.

В практической главе представлена классификация гастрономической лексики, ее функционирование в произведениях В.П. Астафьева, и лексикографическая модель описания номинации блюд.

В заключении представлены выводы, отображающие цель и задачи выпускной квалификационной работы.

Список литературы включает 52 библиографического источника.

В приложении А содержится таблица с тематической классификацией гастрономической лексики, в приложении Б – проекты словарных статей номинаций блюд, выявленных из произведений В.П. Астафьева «Царь-рыба» и «Последний поклон».

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ НОМИНАЦИИ БЛЮД

1.1. Ономастика как раздел языкознания о собственных именах

Ономастика (от греч. искусство давать имена) представляет раздел языкознания, который изучает собственные имена [Большая российская энциклопедия, 2004–2017]. А.В. Суперанская выделяет также термин онимия, который включает все виды собственных имен. [Суперанская, 1973:5]. Ономастика делится на общую и частную. Общая ономастика изучает существенное, что можно наблюдать в именах собственных независимо от принадлежности к какому-либо конкретному языку. Частная ономастика характеризуется изучением имен собственных в отдельных языках или групп языков. [Бондалетов, 1983: 10]

В сферу исследования ономастики входят различные наименования: географические названия (страны, области, города, улицы, площади) – топонимы; наименование водоемов, рек, морей – гидронимы; имена, фамилии, прозвища, псевдонимы людей – антропонимы; названия, клички животных – зоонимика; также, наименования различных строений, кораблей, небесных тел и др. [Ташицкий, 1961].

В ономастике, как в лингвистической науке, преобладает языковедческий аспект. Помимо того, что имя собственное – это слово, оно еще несет в себе информацию, которую можно выявить только с помощью лингвистических средств [Суперанская, 1973:7].

Но ономастика является, также, вспомогательной наукой для таких дисциплин, как история, этнография, археология, культурология. Особенный интерес к наименованиям населенных пунктов проявили историки, т. к. изучение топонимов позволяет проследить взаимоотношения разных народов. В. Ташицкий в статье «Место ономастики среди других наук» пишет о том, что историк Р. Гродецкий отмечал важность изучения названий

местности: «... они очень помогают при восстановлении природных условий поселений в глубоком прошлом, часто создают возможности для реконструкции прежнего ландшафта <...> и объясняют, нередко весьма подробно, хозяйственную и строительную деятельность в отдельных поселениях» [Ташицкий, 1961:4]. Но ономастика не может быть отделена от лингвистики и «принадлежит к исследовательскому кругу языковедов», также, «в особенности историков языка» [Ташицкий, 1961:7].

Отметим, что изучение топонимов позволяет рассмотреть и специфику говора жителей, проживающих в определенной местности: «Территориальные названия и личные имена нередко сохраняют диалектные признаки того района, в котором они были записаны» [Ташицкий, 1961:10].

А.В. Суперанская замечает, что онимия «живо реагирует на все явления, происходящие в окружающей человеческой среде» [Суперанская, 1973: 36]. Формирование собственных имен в разные исторические эпохи отражает типичные онимические основы для определенного периода, т. е. «слова, обозначающие актуальные явления легко делаются основами собственных имен» [Там же: 36].

В.Д. Бондалетов в учебном пособии «Русская ономастика», 1983 г., выделяет несколько проблем изучения общей и частной ономастики: 1) специфика собственного имени, отличие от нарицательного; 2) место ономастической лексики в системе языка; 3) проблема однородности ономастических единиц, их классификация; 4) возникновение, развитие имен собственных; 5) характер системной организации ономастики; 6) использование ономастической лексики в разных функциональных стилях; 7) место ономастики среди других гуманитарных наук; 8) методы, приемы изучения ономастики; 9) возникновение, история ономастики как науки; 10) прикладные проблемы ономастики (например, вопросы перевода и транслитерации) [Бондалетов, 1983: 9].

Важно отметить проблему различия собственных и нарицательных имен. К этому вопросу ученые подходили с разных позиций. Например,

в XIX в. проблема специфики имени собственного решалась с позиции логики. Английский ученый, логик, Д.С. Милль пришел к выводу, что имена собственные не имеют значения, они являются так называемыми «ярлыками», которые помогают узнавать и различать предметы. Эта теория была поддержана такими лингвистами, как В. Брендаль, Э. Бойссенс, Л. Ельмслев. Утверждение Д.С. Милля об отсутствии значения у имен собственных привело датского ученого К. Тогебю к выводу, что «имена собственные (а также местоимения), будучи лишенными семантического содержания <...> являются синонимами» [Бондалетов, 1983: 11–14].

Другой логик Х. Джозеф, наоборот, допускал значение у имени собственного и утверждал, что у собственного имени значение даже больше, чем у нарицательного. Эту концепцию поддержали О. Есперсен, М. Бреаль и др. [Бондалетов, 1983].

Интересна мысль лингвиста А. Гардинера («Теория имен собственных», 1954 г.) о двух видах собственных имен. Первый вид – «воплощенные» имена, которые олицетворяют конкретную местность, определенную личность (река Темза, Вильям Шекспир). Второй вид – «развоплощенные». Те же собственные имена, но они больше не рассматриваются в связи с конкретными объектами или субъектами. [Бондалетов, 1983: 13].

Подходы к ономастике различны. А.В. Суперанская так объясняет причины неоднородности в научных взглядах: «Отсутствие единой, общепринятой концепции имени собственного во многом объясняется различием исходных положений и методов их создателей, а также тем, что поиски велись порой диаметрально противоположных направлениях» [Суперанская, 1973: 88].

Работа с ономастической лексикой предполагает не только анализ и описание имен, но и классификацию. Существуют различные подходы к распределению собственных имен. Так, О.В. Тугузбаева в статье «О некоторых особенностях ономастики» рассматривает типы

классификаций с учетом лингвистических и экстралингвистических характеристик:

- 1) Классификация имен в связи с именуемыми объектами;
- 2) Естественно возникшие и искусственно созданные имена;
- 3) Классификация по линии «макро»/«микро»;
- 4) Структурная и хронологическая классификация;
- 5) Классификация, связанная с мотивировкой и этимологией имен;
- 6) Стилистическая и эстетическая классификация и др.

Другие исследователи распределяют ономастическую лексику по критерию связи с характеристиками именуемых объектов:

- 1) Имена живых существ или существ, которых считают живыми;
- 2) Имена вещей, неодушевленных предметов;
- 3) Именования учреждений, обществ, объединений и тд.;
- 4) Именования действий, танцев, игр;
- 5) Именования мыслей, идей, литературных произведений, военного и прочего плана;
- 6) Именования музыкальные [Тугузбаева, 2011].

Таким образом, мы видим, что ономастика является, несомненно, частью лингвистики. Но в то же время, ономастика входит как вспомогательный элемент во многие гуманитарные науки. Для ученых одной из главных проблем является отношение имен собственных и нарицательных. Исследователи предлагают разные концепции и подходы. В сфере исследования ономастической лексики входит множество наименований, которые классифицировать можно по различным критериям. Также, ономастика изучает как универсальные принципы наименования, так и частные, которые рассматриваются на уровне конкретных языков.

1.2. Принципы номинаций блюд

Гастрономический дискурс является важной составляющей коммуникации всех народов мира, т.к. питание – это неотъемлемая часть жизни человека. Глуттонимическая сфера в разных странах дифференцируется культурными и этнографическими особенностями.

М.В. Удринцева отмечает, что глуттонимический (гастрономический) дискурс в определенной языковой среде отражает культурологические особенности, кулинарные традиции, отношение к пище [Удринцева, 2015]. Исследователь выявляет связь между питанием и религией. Исходя из традиций разных верований, рассматривают различие в гастрономическом дискурсе в культуре народов. Так, например, «особенности питания в различных религиях проявляются во время постов, что также отражается в языке» [Удринцева, 2015: 8]. М.В. Удринцева приводит в пример христианскую традицию, где пища в период поста делится на «постную» и «скромную». Ученый сравнивает семантику русского слова «постный» и французского «maigre». Значение французского слова «постный» – «худой», «тощий». Слово «скромный» («gras») имеет также семантику «жирный». Такое двойное значение происходит от традиции в европейских странах отмечать перед Великим постом праздник Карнавал, «обозначающий кратковременное прекращение постного воздержания» [Там же: 8].

На гастрономический дискурс влияют и климатические условия. Греция – страна оливковых деревьев, т.к. именно каменистая почва местности подходит для выращивания таких растений. Факт распространения олив, производства оливкового масла на территории Греции отразился в языке. М.В. Удринцева отмечает частное использование лексемы «масло» (оливковое) в греческом языке: «подливать в масло огонь», «море спокойное, как масло» [Удринцева, 2015: 8].

Примечательно наблюдение исследователем концепта «пища» в русском и английском языке. «Русский синонимический ряд более обобщенный, в русском языке меньше разговорных эквивалентов слову “пища”, чем в английском» [Удринцева, 2015: 9], кроме того, у слова «пища»

представлено меньше значений в сравнении с английским (более 40), французским (13) и греческим (24) языками [Там же: 9].

Н.П. Головницкая рассматривает гастрономический дискурс в немецкоязычной среде, в которую входят такие страны, как Германия, Швейцария, Австрия. Исследователь отмечает, что гастрономическая сфера отражает этническую, культурологическую специфику народов. Так, «в центре немецкоязычной глуттонии располагаются номинации мяса, колбасных изделий (Wurst, Wurstchen, Bockwurst), картофеля (Kartoffel), пива (Bier) [Головницкая, 2007: 6]. Специфические кулинарные традиции народов, проживающих в Швейцарии, отражены в названии сортов сыров и блюд из них. Австрийский глуттонимический дискурс характеризуется «пестрой комбинацией вкусов и кулинарных пристрастий всех ее многочисленных соседей – венгров, чехов, словаков, выходцев из стран бывшей Югославии, турок, итальянцев, немцев...» [Головницкая, 2007: 7].

Также, Н.П. Головницкая отмечает роль номинации блюд в фразеологизмах. «При переосмыслении наименований пищевых продуктов их значение становится образной основой нового значения» [Головницкая, 2007: 14]. Базовыми словами для фразеологизмов из гастрономической сферы являются Wurst, Kartoffel, Bier. Они в лингвокультурологическом аспекте являются доминирующими в немецкой глуттонии [Там же: 14].

Е.В. Капелюшник рассматривает особенности реализации культурного кода в русском языке. Исследователь отмечает, что «коды культуры реализуются в образном строе языка» [Капелюшник, 2012: 9]. Образный строй и система образов с помощью метафорически реализованных в семантике лексических и фразеологических единиц формирует языковую картину мира. К числу образных средств ученый относит лексические (*крупитчатый* – состоящий из отдельных мелких, как крупа частиц) и фразеологические (*как персик* – о приятной на ощупь, нежной, бархатистой коже) [Капелюшник, 2012: 10].

Исследователь отмечает и тот факт, что «в значениях образных единиц воплощаются устойчивые образные представления, сложившиеся в определенном лингвокультурном сообществе» [Капелюшник, 2012: 10]. Например, в русскоязычном глоттонимическом дискурсе реализуются такие лексические единицы: размазня – вялый, нерешительный человек; кисель – вялый, слабовольный человек; тюря – слабохарактерный, вялый человек. Связывает прямое значение слов гастрономической лексики и характеристика человека ассоциации. Блюда по консистенции вязкие, полужидкие, бесформенные, растекаются. Такая семантика в русской языковой картине отождествляется в переносном значении с лексикой: слабовольный, слабохарактерный, нерешительный [Там же: 10].

Специфику гастрономического дискурса в испаноязычной среде рассмотрела исследователь А.Ю. Пшеничникова. Например, особенностью глоттонии в Перу является морская кухня, т. к. страна находится рядом с Тихим океаном. «В рыбацком городе Пайта в Перу очень популярен «рыбный борщ», густой и сытный судадо / sudado – тушеное блюдо из рыбы и других морепродуктов» [Пшеничникова, 2021: 44–45]. В Эквадоре существует блюдо куй – мясо морской свинки. Для европейцев это может показаться достаточно специфичной пищей, но именно в Аргентине, Боливии, Колумбии, Эквадоре и Перу эти животные распространены, и поэтому употребляются местными жителями в пищу [Пшеничникова, 2021: 46].

Анализ гастрономической лексики корейского языка на материале рецептов провели исследователи К.М. Федорова, Е.С. Руфова. Они отмечают характерные для корейской культуры лексические единицы, такие как: желтая горбуша, скумбрия, малый осьминог, капуста, редька, а также мясные продукты – курица, утиное мясо, говядина, свинина [Федорова, Руфова, 2016: 51]. Также, исследователи рассматривают заимствованную лексику, которая внедрилась в язык путем контакта с другими народами. Большую

часть заимствованной лексики составляет английская, но и присутствуют слова из французского, испанского, итальянского языков [Там же: 51].

Таким образом, мы видим на примерах анализов гастрономических дискурсов в разных языках, что глуттонимическая лексика зависит от разных факторов. В широком смысле, номинация блюд связана с культурой народа. В узком смысле, мы выделяем особенности религии, традиции связанные, например, с проведением поста, также контакты с другими народами, которые отражаются в языке, и в том числе в гастрономической лексике. Играть важную роль и климатические условия, в которых проживает человек, потому что от этого зависит, какие сельскохозяйственные культуры произрастают на территории страны, какие растения, овощи, фрукты едят. В приморских районах, в Азии, в Южной Америке, где люди живут на берегу моря, океана, мы наблюдаем большое количество блюд с морепродуктами. Также, стоит отметить, что гастрономическая лексика занимает важное место в формировании языковой картине мира. Глуттонимы употребляются не только в прямом значении как знак пищи, но и в переносном, они являются лексическими единицами, функционирующими в устойчивых выражениях.

1.3. Функции номинации блюд в художественном тексте

Гастрономическая лексика употребляется не только в бытовой коммуникации между людьми или в специализированных текстах (меню, книга рецептов). Глуттонимы широко используются также писателями. Включая гастрономическую лексику в художественный текст, авторы достигают разных целей. Так, Д.А. Калмыкова проанализировала функционирование гастрономической лексики в произведении Н.В. Гоголя «Вечера на хуторе близ Диканьки». Именно этот цикл повестей красочно иллюстрирует колорит традиционной национальной (украинской, русской) кухни и, в целом, народную культуру.

А.Н. Шевченко и Д.В. Чащина отмечают особенность презентационной функции номинаций блюд в произведениях Н.В. Гоголя. Красочные и детальные зарисовки картин, где герои едят и пьют различные блюда и напитки, «позволяет читателю поверить в реальность происходящего, и подогревает интерес и желание попробовать блюдо» [Шевченко, Чащина, 2023: 171]. Также, исследователи рассматривают ироническую функцию гастрономической лексики в художественных текстах Н.В. Гоголя. В произведении «Вечера на хуторе близ Диканьки» автор с помощью описания поведения Пацюка за обедом иронично подчеркивает неловкость и недалекость героя: «... Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и ещё сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлёпнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать». Таким образом реализуется дескриптивная функция глуттонимов.

А.Н. Шевченко и Д.В. Чащина замечают изменение в характере употребления гастрономической лексики в художественном тексте. Ранние произведения включали большое количество национальных блюд русской и украинской кухни. Позднее Н.В. Гоголь вводит в текст названия французских, английских блюд и продуктов. Например, в «Мертвых душах» иллюстрируются иностранная кухня: «Проходит мимо эдакого какого-нибудь ресторана – повар так, можете себе представить, иностранец, француз эдакой с открытой физиогномией, белье на нем голландское, фартук, белизною равный снегам, работает там фензевр какой-нибудь, котлетки с трюфелями, – словом, рассупе-деликатес такой, что просто себя, то есть, съел бы от аппетита». Также, гастрономическая лексика становится элементом, который дополняет характеристику внутреннего мира героев [Шевченко, Чащина, 2023: 172].

И.М. Борисова и О.О. Башаркина для анализа взяли поэму «Современники», в которой сатирически изображена русская действительность, описываемого времени [Борисова, Башаркина, 2021: 104].

Н.А. Некрасов встраивает в художественный текст гастрономическую лексику для создания портрета персонажа. Например, характеристика князя Ивана с использованием глуттонимов: «Князь Иван – колосс по брюху / Пьедесталом служит уху / Ожиревшая щека // Он – известный объедало / Говорит умно / Словно в бочку из-под сала / Льет в себя вино» (Некрасов Н.А., Современники).

Н. А. Некрасов вплетает глуттонимы и в слова героев, которые дают свою характеристику другим персонажам. Так, князь Иван говорит о некотором художнике: «На французском масле / Сделанном из сала / Испекла природа / Этого нахала» (Некрасов Н.А., Современники). В данном примере мы видим облечение персонажа, создаваемое с помощью гастрономической лексики. Олицетворение «*испекла природа*», используемое героем, усиливает пренебрежительный сатирический эффект [Борисова, Башаркина, 2021: 105].

Особое внимание исследователей привлекла часть поэмы «Зала №12», где описано собрание гастрономов. Герои собрались обсудить важные вопросы, они спорят, ведут бурные разговоры, но потом их занимает тема еды. Они начинают оценивать, комментировать яства, стоящие у них столе. Они «Над какою-то сосиской / Произносят приговор. / Поросенку ставят баллы, / Рассуждая о вине, / Тычут градусник в бокалы... / "Как! четыре – ветчине?.."» (Некрасов Н.А., Современники). В завершении суда над едой герой говорит, что он скоро тоже придет в это замечательное общество, будет оценивать блюда и «кушать плотно, жирно». Данный эпизод показывает несерьезность разговоров, глупость героев. Такой эффект снижения значимости и важности собрания получен с помощью введения процесса оценивания еды [Борисова, Башаркина, 2021: 105].

И.М. Борисова и О.О. Башаркина делают вывод, что темы еды в поэме Н.А. Некрасова не главная, но она представлена достаточно широко. Автор использует гастрономическую лексику, гастрономический портрет и характеристики, гастрономические ремарки. Все это не просто художественные детали, фон для происходящих событий. С помощью глуттонимов Н.А. Некрасов дает сатирическую характеристику «современникам» и их образу жизни [Борисова, Башаркина, 2021: 106].

А.В. Симакова рассматривает гастрономическую лексику на материале произведения Ч. Диккенса. Исследователь отмечает, что «Кулинарные языковые реалии – это лексические единицы, фиксирующие названия блюд, напитков и отражающие культурно-национальные особенности данной страны» [Симакова, 2011: 10]. Таким образом, произведения Ч. Диккенса позволяют увидеть национальный характер англичан XIX века и через призму гастрономического дискурса. Так, например, с помощью иллюстрации продуктов и напитков Ч. Диккенс дает характеристику социального статуса героев в романе «Тяжелые времена»: « – Мистер Баундерби (которого Стивен едва знал, и то с виду) за бараньей отбивной и хересом». Также, в произведении «Большие надежды» мы видим эпизод, где автор описывает низшие слои населения, которые могут себе позволить определенные продукты и напитки только по праздникам: « – Я принес вам по случаю праздника... я принес вам, сударыня, бутылочку хереса...» [Симакова, 2011: 13].

Исследователь отмечает основные функции гастрономической лексики, которые реализованы в произведениях Ч. Диккенса:

1. Социо-прагматическая (разделение общества на сословия);
2. Презентационная (предметная детализация);
3. Дескриптивная (характеристика персонажей);
4. Эмоционально-оценочная;
5. Юмористическая [Симакова, 2011: 12].

Н.А. Николина и З.Ю. Петрова рассматривают специфику употребления гастрономической лексики в современной русской прозе. Исследователи отмечают, что пищевая лексика широко представлена в компаративных конструкциях. [Николина, Петрова, 2021: 75].

На основе проанализированного материала исследователи сделали вывод, что количественном отношении наиболее большой группой является группа «названия мучных изделий». Далее по объему частотности выделяют компаративные конструкции с названиями молочных продуктов, на третьем месте названия видов каш. Для современного художественного текста характерна тенденция к конкретизации, уточнению номинаций продуктов и блюд. Такая особенность отражается в распространении использования видовых обозначений и уточняющих определений [Николина, Петрова, 2021: 76-77]. Кроме того, Н.А. Николина и З.Ю. Петрова отмечают распространение в современных художественных текстах предикативных метафор. Такие выразительные средства представляют описание процесса приготовления пищи: «Ветер густо и сладко пах оранжевыми, будто испеченными до готовности, листьями» (Сачкова С., Люди и птицы). [Николина, Петрова, 2021: 77].

Таким образом, мы видим, что отечественные и зарубежные авторы включают в художественный текст гастрономическую лексику, где она выполняет определенные функции. Многие писатели с помощью глуттонимов описывают национальную кухню, культуру, репрезентирует целую эпоху в истории народа. Также, изображение поведения за столом, описание конкретных продуктов и блюд, которые употребляют герои, несут дескриптивную функцию, добавляют детали к характеристике персонажей. Изображение определенного питания показывает социальный статус героев. Гастрономическая лексика, также, входит в состав выразительных средств.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 1

Изучением номинации имен собственных занимается лингвистическая наука «ономастика», рассматривающая эти имена в разных аспектах. Ономастика, среди прочих, изучает способы номинации блюд.

Гастрономическая лексика как часть обширного исследовательского поля ономастики имеет ряд особенностей. Наименование блюд в разных языках отличается. Исследователи, изучающие гастрономическую лексику, выделяют функцию репрезентации культурных кодов через наименования блюд. В языке отражаются традиции питания, приготовления определенных продуктов, характерных для разных народов. Наименования блюд и продуктов транслируют, в каких условиях (например, климатических, культурных) люди жили и живут. Исследователи отмечают отношение к пище в религиозном аспекте, который, также, отображает культуру народа.

Гастрономическая лексика занимает важное место в формировании языковой картины мира. Наименования блюд употребляются в языке не только в прямом смысле, но также, имеют и переносное значение. Таким образом, глуттонимы проникают в состав фразеологизмов, или могут употребляться самостоятельно.

Примечательно как гастрономическая лексика представлена в художественном тексте. Ученые, которые занимаются данным вопросом, отмечают особую роль наименований блюд в произведениях. Так, например, презентация национальной кухни изображает описываемую культуру, или исторический период разных стран. Авторы наделяют гастрономическую лексику дескриптивной функцией. Блюда, продукты, иллюстрация процесса питания помогают писателю дать детальную характеристику персонажей. Герои, употребляющие в пищу определенные продукты и напитки, характеризуют конкретный социальный слой. Эта деталь, например, помогает автору усилить социальную проблематику в произведении.

Гастрономическая лексика, как в языке, так и в художественном тексте, имеет иноказательное значение. Писатель может включать наименования блюд, напитков в состав выразительных средств: метафор, сравнений. Также, с помощью иллюстрации процесса питания автор использует иронию, сатиру, для раскрытия определенных качеств героев или одной их проблем произведения.

Таким образом, изучив теоритические основы ономастики, аспекты ее исследования, мы можем рассмотреть способы номинации блюд, в том числе, в произведениях конкретного писателя. Гастрономическая лексика несет в себе функцию не только называния продуктов питания, но является транслятором культурного кода. Наименование блюд в художественном тексте представлено как презентация национальной кухни и культуры, оно имеет социо-прагматическую, дескриптивную роль в произведении, используется как средство выразительности, что будет показано в главе 3 на материале произведений В.П. Астафьева.

ГЛАВА 2. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛЕКСИКА И ЕЁ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ В СЛОВАРЯХ

2.1. Подходы к составлению словарей и типы словарей

Лексикографы ставят перед собой задачу не только каталогизировать эмпирический материал, отражающий лексическую систему, но и выявить определенные критерии, которые соответствовали бы целям создания словаря, т.е. классифицировать эмпирический материал на основе определенных принципов. Из этого следует вопрос о подходах составления и типах словарей.

В.В. Дубичинский определяет основные принципы лексикографии. Во-первых, это преемственность лексикографических произведений. Это означает, что «при описании определенного словарного материала всегда опираются на существующие лексикографические традиции» [Дубичинский, 1998: 29]. Во-вторых, субъективный фактор играет значительную роль при составлении словаря. Лексикограф сам выбирает метод (например, исторический или эмпирический) при отборе материала. Важно, чтобы словарь приносил пользу и не только для ученых, но и при необходимости другим людям. «Каждый словарь ориентирован на определенного читателя, учитывает особенности языков, нужность данных лексикографических трудов в данное время...» [Дубичинский, 1998: 30]. Также, исследователь отмечает принцип нормативности в отборе и подаче лексики. Словарь описывает литературную норму языка, поэтому «нельзя разрешить неограниченный доступ в него ненормативных средств речи, даже широко представленных в различных сферах словоупотребления» [Там же: 30]. Последний принцип – теоритическая и практическая многоплановость лексикографических произведений. Определенный словарь не может отразить все аспекты языка. «Относительность лексикографического описания языковых единиц влечет

за собой допущение множественности словарных произведений...» [Дубичинский, 1998: 31].

В.В. Дубичинский рассматривает проблему универсального словаря. Это такой словарь, который бы включал в себя максимальную лексическую систему. Универсальный словарь является идеалом, к которому стремятся лексикографы. Хотя лексикографическое произведение каждого исследователя будет уникальным, т.к. ученый стремится достичь своей цели в описании лексического материала. В.В. Дубичинский отмечает исследование П.Н. Денисова, который признает универсальный подход и стандарт «тех схем словарных статей, которые сложились в лучших (в пределах своего жанра) словарях» [Дубичинский, 1998: 32]. Универсальная словарная статья должна включать следующие компоненты в своей структуре: 1) заглавное слово; 2) его формальные характеристики (грамматические, орфоэпические, орфографические и т.п.); 3) его семантизацию; 4) извлечение из текстов, иллюстрирующие ту или иную формальную или семантическую особенность заглавного слова; 5) указания на «соседей» заглавного слова в лексической системе языка по разным осям семантического пространства языка; 6) отсылки и справки разного характера и назначения [Там же: 32]. Также, в состав словарной статьи могут входить такие параметры, как словообразовательные возможности заголовочной единицы, этимологические справки, лексикографические пометы.

С.И. Аулова, С.В. Агафонова, Е.И. Забусова отмечают, ссылаясь на классификацию Л.В. Щербы, такие типы словарей: академического типа (выполняющий нормативную функцию) – словарь-справочник; энциклопедический словарь (дающий сведения о реалиях) – общий словарь (охватывающий просто лексику какого-либо языка); обычный словарь (дающий всю лексику на одном языке – толковый, или на двух и более языках – переводный); словарь – идеологический (идеографический, аналогический, словарь, устанавливающий связи между словами

определённого языка на основе связей их значений); толковый (одноязычный) словарь – переводный (двух- или многоязычный) словарь; неисторический словарь (отражающий лексику синхронно) – исторический словарь (в том числе этимологический и др.) [Аулова, Агафонова, Забусова, 2017: 60].

Исследователи выделяют также классификацию В.В. Морковкина, который составляет типологию по основаниям: "что – основание", "как – основание", "для кого – основание". Таким образом, ученый определяет такие типы словарей: орфографические, орфоэпические, толковые, переводные лексические, лингвострановедческие, словоизменительные и словари морфемной структуры слов. Также, «Словари синонимической ценности слова, антонимической ценности слова и т.д.; словари сочетаемости, именного и глагольного управления, словосочетаний; фразеологические: сильных и/или слабых фразеологизмов, пословиц и поговорок, крылатых слов, устойчивых сравнений, клише; словари, объектом в которых служат простые единицы лексической системы (словари омонимов, синонимов)» [Аулова, Агафонова, Забусова, 2017: 60].

Таким образом, мы видим, что существуют определенные принципы лексикографии, которых придерживаются ученые. Подходы к составлению словаря зависят от автора, от того, какие он ставит перед собой задачи и цели. Ориентируясь на лучшие лексикографические произведения, исследователи выделяют «канон», стремятся к идее универсального словаря. Это непостижимая цель, но именно этот идеал позволяет сформировать стандартную структуру словарной статьи. Типы словарей определяются, исходя из цели описания: определение семантики лексической единицы, звуковой состав, морфемный и т.д. Также, словари могут содержать описание разных частей речи, фразеологических единиц, пословиц и т.п.

2.2. Разновидности словарей гастрономической лексики

Гастрономическая лексика представляет особый интерес для исследователей в последние десятилетия. Ученые посвящают глуттонимической теме статьи, диссертации, монографии. Также, некоторые исследователи составляют авторские словари гастрономической лексики.

Одним из распространенных типов словарей глуттонимической лексики является словарь кулинарных терминов – «Кулинарный словарь» В.В. Похлебкина [Похлебкин, 2015]. В этом словаре-справочнике собраны номинации блюд, напитков, названия предметов для приготовления пищи, места хранения для определенных продуктов и т.д. Рассмотрим особенности лексикографического описания гастрономической лексики.

«Кулинарный словарь» содержит глуттонимические термины разных стран, например: абураге – сваренная с маслом соевая масса (яп.), арболанд – торт (фр.), баба – выпечка, распространенная на территории Западной Руси и т.д. Словарная статья включает заглавие с наименованием блюда, напитка или термина, связанного с пищей. Часто отмечается этимология лексической единицы, особенно, если слово заимствованное. Далее, автор дает определение термина, историческую справку, описывает происхождение, на какой территории блюдо/напиток распространены. Также, В.В. Похлебкин отмечает факт упоминания глуттонима в художественном тексте: «БОМБО. Американский напиток XVIII – начала XIX в., часто упоминаемый в исторической и художественной литературе, посвященный жизни в южных штатах США» [Похлебкин, 2015: 38].

Как мы отметили, в словаре представлены не только номинации блюд и напитков. Также, автор включает описание посуды (воронок – русский керамический или металлический сосуд для хранения напитков), предметов, с помощью которых готовят пищу (духовка), поговорки, связанные с гастрономической лексикой (EDE, BIBI, LUDE – латинская поговорка «ешь, пей, веселись»). Таким образом, В.В. Похлебкин создал

гастрономический словарь, где описал толкование кулинарных терминов, этимологию, дал исторический и культурологический контекст.

К.В. Осипова составила этнолингвистический словарь «Пища русского севера». В своей работе исследователь рассмотрела специфику наименования пищи жителей, проживающих на территории Русского Севера (Архангельская, Вологодская области, северо-восток Костромской области). Осипова исследует крестьянский рацион, который включал пищу распространенную среди всего русского населения (щи, каша, похлебки и т.д.), и блюда, характерные для населения Севера (дежень, дроблена, репница, опара и т.д.) [Осипова, 2017: 111]. При написании работы исследователь опиралась на словарь «Славянские древности», где был предложен вариант этнолингвистического анализа славянских культурных традиций. Единицей описания – понятие как «совокупность наивных народных представлений о пище, которые отразились в фактах языка и культуры» [Осипова, 2017: 112]. Понятие в словаре представляет блюдо, которое является частью северорусского рациона, оно должно быть широко распространено. Наименование пищи фиксируется в диалектах, «приобретает знаковую функцию в языке, фольклоре и акциональных формах культуры» [Там же: 112]. Каждая статья в словаре начинается с дефиниции, далее описание состава блюда, специфика употребления, символика в языке и культуре. Во второй части – анализ вторичной семантики номинаций блюд, «выделение сквозных мотивов номинации: например, простота приготовления, вязкость каши метафорически отражаются в названиях осадков и жидких почв (арх. (как) кáша ‘о болоте, трясине’)» [Осипова, 2017: 113]. В третьей части рассматриваются функции блюд в календарных, бытовых, семейных обрядах, также, описание символика глоттонима в фольклоре [Там же: 113].

Заслуживает внимания лексикографический труд под редакцией Е.А. Юриной – «Словарь русской пищевой метафоры». Исследователи

рассматривают гастрономическую лексику в аспекте фигуративной лексикографии, т.е. изучают глуттонимы в их переносном, иносказательном значении. В предисловии к словарю авторы отмечают, что данное лексикографическое произведение посвящено тому, как пищевые традиции отражены в русском языке и русской культуре метафорически и символически, а также, в универсальной, общечеловеческой системе [Боровкова, Грекова, Живаго, Юрина, 2015: 4–5]. Словарь отражает концептуальные структуры, которые определяют мышление языковой личности. Лексикографическое произведение не является нормативным. Словарь представляет материал, которые демонстрирует красочные, образные метафоры, аналогии, сравнения, иносказательные словосочетания, используемые в русском языке. Важную роль в словаре играют контексты, в которых функционирует гастрономическая лексика. С помощью «Национального корпуса русского языка» был построен обширный текстовый материал, вошедший в словарь [Боровкова, Грекова, Живаго, Юрина, 2015: 8].

Лексикографическое произведение построено по тематическому принципу. В словаре есть разделы, организованные по кулинарной классификации: продукты растительного происхождения, мясные продукты и т.д. В каждом разделе есть рубрики: «Внутри каждой рубрики словарные статьи сгруппированы в лексико-фразеологические гнезда, объединяющие мотивирующее слово в исходном значении и серию образно мотивированных слов и выражений, транслирующих пищевую метафору» [Боровкова, Грекова, Живаго, Юрина, 2015: 13].

Презентация лексико-фразеологического гнезда в «Словаре пищевой русской метафоры» можно представить так: 1) заглавие; 2) исходное значение; 3) образные значения (устойчивые метафорические значения, авторские метафоры, сравнения, фразеологические единицы и т.д.);

4) лингвокультурологический комментарий; 5) типовые образные представления.

Таким образом, мы видим, что задачи авторов гастрономических словарей варьируются. Одни исследователи дают толкование кулинарным терминам, другие изучают глуттонимы, употребляемые в этнолингвистическом аспекте, в том числе на определенной территории России. Кроме того, ученые анализируют гастрономическую лексику в иносказательном ключе, рассматривая ее функционирование с позиции языковой картины мира.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2

В данной главе рассмотрены параметры составления словарей. Учитывая принципы лексикографии, подход к составлению словаря определяет сам автор, исходя из поставленных задач и целей. Есть идеал универсального словаря, который позволяет сформировать основу для лексикографических произведений и словарных статей. Тип словаря формируется из цели описания лексической системы языка. Например, автор может определить задачу составления орфографического словаря, где будет рассматриваться правильное написание слова, описание его грамматических значений.

В рассмотренных нами словарях гастрономической лексики авторы ставили разные цели. Для обобщенного (можно сказать, универсального) словаря-справочника лексикограф берет материал из разных языков и делает акцент на толковании номинации блюд, исторической и культурной справке. Этнолингвистический словарь опирается на культурно-историческое описание, отмечая как специфику гастрономической лексики, так и сам факт существования определенных блюд у жителей на конкретной территории. В словаре даны не просто наименования русских блюд и блюд, характерных для определенного региона, но и описана роль пищевой традиции в бытовой жизни, символика продуктов питания в контексте праздников и т.д.

Гастрономическая лексика рассматривается исследователями как часть формирования языковой картины мира. Иносказательные значения глуттонимов формируют специфичные для русского языка поговорки, пословицы, фразеологизмы. Кроме того, наименования блюд в переносном значении употребляются самостоятельно.

Изучение примеров словарей гастрономической лексики позволило выявить основные параметры лексикографического описания эмпирического материала. Мы выделяем в художественном тексте глуттонимы и контекст

употребления, который помогает выявить семантику наименования блюда (преимущественно это значимо для диалектных номинаций). Определяем тематическую классификацию гастрономической лексики, устанавливая функции глуттонимов в художественном тексте. Все это представлено в главе 3 данной работы.

ГЛАВА 3. НОМИНАЦИЯ БЛЮД В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ

В. П. АСТАФЬЕВА

3.1. Классификация наименований блюд в произведениях В. П. Астафьева

В циклах «Царь-рыба» и «Последний поклон» В. П. Астафьев описывает жизнь людей в сибирских деревнях близ Енисея. Писатель не только изображает природу, как люди рыбачат, охотятся, собирают ягоду, но и иллюстрирует проблемы, с которыми сталкиваются герои его рассказов.

Художественные детали позволяют В. П. Астафьеву передать специфику жизни деревенских жителей. Автор использует гастрономическую лексику, которая представляет разные периоды, как люди живут в урожайное время и в голод, или в сложных условиях, находясь далеко от дома.

В произведениях описаны различные блюда. Во-первых, можно выделить рыбные продукты, т. к. жители деревни часто занимались рыболовством. В цикле «Последний поклон» главный герой – Витька, заинтересовался ловлей рыбы, дедушка начинает брать его с собой на рыбалку. В тексте не редко изображается обед с рыбными блюдами: «На двух больших чугунных сковородах зажаренные в русской печи **ельцы**. Они не пересохшие, но подрумяненные так, что есть их можно с головой — только похрумкивают» (Астафьев В.П., Последний поклон).

В цикле «Царь-рыба» В.П. Астафьев иллюстрирует жизнь рыбаков, охотников. Автор изображает приготовление рыбы, ухи в походных условиях: «Это была уха! Ухи, по правде сказать, в ведре почти не оказалось, был **навар**, и какой! Сын у меня мастак ловить рыбу, но ест неохотно. А я уж отвык от рыбного изобилия, управил с пяток некрупных, нежных **хариусов** и отвалился от ведра» (Астафьев В.П., Царь-рыба).

Во-вторых, мы выделим мясные блюда. В произведениях представлены в основном общерусские названия мясных продуктов и блюд: вареное, стылое мясо, пельмени, котлета, гуляш, сало, жаркое и т.д.

Отметим, что в художественном тексте автор описывает и приготовление дичи. Например, в «Последнем поклоне» Витька сам приносит домой глухаря: «Я созвал левонтьевских орлов, тетки Авдотьиных девок и, облепив стол с проношенной на углах клеенкой, мигом мы счавкали **глухаря**, обглодали кости, вымакали **хлебом жижку**, сдобренную **луком, чесноком, лавровым листиком и перцем**, иначе, заверяла бабушка, отворотит от такой дохлятины, в ней и **мяса**-то почти нету, кожа да кости, крупные, как у барана, кости, грудина не меньше, чем у федотовского козла» (Астафьев В.П., Последний поклон). В главке «Без приюта» В.П. Астафьев изображает жизнь покинутого родителями Витьки и мальчика-сироты Кандыбы, которые вынуждены воровать и добывать себе пропитание каждый день. Главный герой, резко повзрослев, заботится об обеде для себя и для друга по несчастью: «Кандыба вольготно валялся за печкой, я наготовил дров, сварил **похлебку** из **куропаток, овса** нажарил, раздобыл его снова в кормушках коней...» (Астафьев В.П., Последний поклон).

В «Царь-рыбе» писатель изображает будни рыболовов, которые часто вынуждены добывать еду там, где они сейчас находятся. Помимо приготовления ухи в походном котелке, употребляли в пищу и дичь: 1) «**Ели сов**. Не куропатка, конечно, **мясо горчит**, горелой овчиной или мышами пахнет, зато пуху, пуху от совы, пенистого, легкого – вороха!»; 2) «Приподняв заостренной палкой темно-бурый кусок **мяса**, Аким отхватил лафточок, снял его губами с ножа и, гоня во рту **медвежатину**, обжигающую небо, смотрел вверх, словно бы к чему-то там прислушиваясь или собираясь завывать» (Астафьев В.П., Царь-рыба).

Также автор нередко описывает собирание ягод, грибов, заготовку на зиму овощей в «Последнем поклоне». В.П. Астафьев посвящает осенним заготовкам целую главку, где глазами Витьки мы видим, как долго

и старательно женщины готовят овощи: «Руки у этих женщин до локтей в **капустном крошеве**, в **красном свекольном соку**. На столе горкой лежат тугие белые пласты, здесь же **морковка**, нарезанная тонкими кружочками, и **свекла** палочками» (Астафьев В.П., Последний поклон).

Продукты растительного происхождения иллюстрируются и в «Царь-рыбе», т.к. ягоды, овощи, орехи – это дары тайги, которые порой помогают выжить в трудных условиях вдали от дома: «...слава Богу, при месте, от тайги питается **мясом, рыбой, ягодами и орехами...**» (Астафьев В.П., Царь-рыба).

Распространенными являются молочные продукты у деревенских жителей. Держать дома корову – значит обеспечить себя молоком, сметаной, творогом. Особенно важно сохранить корове жизнь во время голода, об этом пишет В.П. Астафьев в «Последнем поклоне».

Отметим гастрономическую лексику, связанную с выпечкой. В цикле «Царь-рыба» автором показан по большей части мир взрослых, поэтому частотны единицы, обозначающие хлеб: «хлебный мякиш», «полбулки хлеба», «краюшка хлеба» и т.д. Для детского сознания выпечка сладкие пироги, вкусные угощения, которые готовят только по праздникам, воспринимаются по-особому. В «Последнем поклоне» Витька ждет бабушкин праздник – дня рождения, ведь именно в этот день приедут близкие родственники и бабушка приготовит обед с разными лакомствами: «Малосольная стерлядь, верещага-яичница, **сладкие пироги**, вазы с брусникой, еще прошлогодней, вазы с вареньем черничным, еще позапрошлым, **хворост, печенье, сушки, орешки**, из теста нажаренные!..» (Астафьев В.П., Последний поклон). Также, в тексте мы встречаем такие наименования, как «пирог с капустой», «калач», «куличи», рыбный пирог», «блины», «оладьи», «каравай» и т.д.

В.П. Астафьев использует глуттонимы, обозначающие сладости. Более частотны такие наименования в «Последнем поклоне», т.к. главный герой ребенок, для которого, как и для всех детей, особенно для деревенских,

сладости – это маленькая радость: 1) «Проявив сноровку, купил я на весь целковый **ореховой халвы**, которой объелся до того, что отбило меня с той поры от нее напрочь»; 2) «Поначалу был он ласков со мной, жалел, даже баловал **сахарком** либо **конфеткой-подушечкой**, потому что выдержать долго его никто не мог и напарника на рыбалке у него не было» (Астафьев В.П., Последний поклон).

В цикле «Царь-рыба» автор использует номинации сладостей и десертов, но такая лексика встречается в эпизодах, где герои находятся не в деревне, а например, на пароходе, который отправляется из города. Таким образом, писатель разграничивает более богатый городской стол от простого деревенского. «Аким, грохоча сапогами, бросился вниз по лестнице, забарабанил в окошко кассы, выхватил горсть денег, сунул их в дыру, умоляя поскорее дать билеты в двухместную каюту, ринулся в ресторан, растолкал прикемарившую возле самовара официантку и вытребовал в каюту **вина, апельсинов, шоколаду**, достал из котомки **вяленой рыбы**» (Астафьев В.П., Царь-рыба).

В произведениях В. П. Астафьева мы видим наименование традиционных русских супов: «щи», «борщ», «уха», «окрошка». В «Царь-рыбе» более частотно употребление «ухи», описание ее приготовления рыбаками. Отметим консервированные продукты: «консервированные борщи», «бычки в томате», «соленья», «томатная паста». Такая пища связана с городской жизнью, но именно консервированные продукты берут в поход рыболовы и охотники. Также, в тексте используются наименования каши («каша-размазня», «кулеш»), макаронных изделий («вермишель», «мулява»). В изображении приготовления разных блюд автор использует глуттонимы, обозначающие приправы, которые добавляют деревенские жители: «соль», «лавровый лист», «перец», «сушеный лук».

Напитки также представлены в художественном тексте: «чай», «навар из травы», «вино», «самогонка», «водочка», «кисель», «бражонка

на голубике», «спирт», «кипяток, запаренный смородинником», «бормотуха», «спирт», «пиво».

Отметим, что автор употребляет не только общерусские названия блюд, но и диалектные наименования, характерные для сибирских жителей. Например, в «Последнем поклоне» и «Царь-рыбе» мы видим такую гастрономическую лексику, обозначающую рыбу, рыбные блюда: «харюзы», «сорожки», «налимий сенек», «малосольная сельдюшка», «пелядка», «таймененок». Выделим наименования выпечки: «шаньга», «драчена», «постряпушки», «алябушник».

Таким образом, мы видим многообразие гастрономической лексики в произведениях В.П. Астафьева. Автор использует глуттонимы, которые называют рыбные блюда, мясные, супы, молочные продукты, консервированные, выпечку, сладости, блюда из яиц, каши, макаронные изделия, продукты растительного происхождения, грибы, напитки, приправы. Тематическая классификация гастрономической лексики представлена в приложении А.

3.2. Особенности функционирования номинации блюд в произведениях В.П. Астафьева

Писатели, включая в художественный текст гастрономическую лексику, ставят разные задачи. Это может быть репрезентация национальной кухни, или с помощью описания рациона автор дает более детальную характеристику персонажа или иллюстрацию жизни определенного слоя общества.

В.П. Астафьев в циклах «Царь-рыба» и «Последний поклон» пишет о тех местах, где он сам жил и путешествовал, поэтому писатель может точно воссоздать атмосферу и быт деревни Овсянки, городка Игарка, села Чуш. В том числе, автор описывает питание героев.

В «Последнем поклоне» писатель открывает читателю мир деревенской жизни глазами ребенка – Витьки. В произведении мы видим особое отношение мальчика к сладостям (в главе «Конь с розовой гривой»). Для детей сладкие пироги, выпечка, блины, конфеты всегда являются частью маленького праздника в будни. А когда наступает бабушкин праздник, Витька описывает богатый стол, где стоят блюда и продукты, которые готовят и достают из закромов только по особым случаям.

Также, с помощью гастрономической лексики В.П. Астафьев показывает роль пищи в разные сезоны года. В деревне осенью все женщины готовят капусту, свеклу, морковь, огурцы для заготовок на зиму. В Пасху пекут куличи и только их (раз в год) украшают лампасейками, конфетками для украшения. Витька с упоением рассказывает о тех днях, когда бабушка печет блины.

Жизнь у реки определяет питание людей. Автор описывает страсть главного героя к рыбалке. Мальчик только начинает рыбачить с дедушкой в Овсянке, потом продолжает помогать с рыбным промыслом дедушке по линии отца в Игарке. В художественном тексте мы видим помимо описания рыболовства еще и приготовление рыбных блюд: уха, рыбные пироги, жареная рыба разных видов, которые встречаются в описываемой местности.

Мы можем выделить такую функцию гастрономической лексики в произведении В.П. Астафьева как репрезентативная. Писатель с помощью изображения питания деревенских жителей добавляет детали в быт героев. Автор описывает простую пищу, которую чаще употребляют именно в деревнях. Писатель делает акцент на том, как добывается пища. Иногда люди питаются не только рыбой, которую сами наловили, но и дичью. В рацион входят овощи, ягоды, зелень, которые выращивают и собирают сами деревенские жители. В.П. Астафьев изображает типичную пищу, характерную именно для сибирского региона.

Выделим социо-прагматическую функцию. В «Последнем поклоне» автор описывает голод, который настиг деревню. Каждая семья справлялась с бедой как могла. Бабушка Витьки готовила хлеб, караваи из того, что находила: «Бабушка завела квашню, намешала в **муку мерзлых картошек, мякины**, чтобы получилось побольше **хлеба**, и когда отстряпалась, половину плоских **караваев**, не вытронувшихся из-за примеси, засунула в котомку» (Астафьев В.П., Последний поклон). С помощью гастрономической лексики В.П. Астафьев изображает то, как нелегко было людям справиться с голодом, как сложно было прокормить детей: «Начали и мы есть **картофельные очистки**, неободранное **просо** пополам с **мякиной**» (Астафьев В.П., Последний поклон).

В главке «Без приюта», где описаны скитания Витьки без родных, показаны все тяжести жизни сиротских детей, вынужденных воровать еду, отыскивать что-нибудь съедобное на этот день. Мальчик воровал овес в конюшне, заливал кипятком банки от консервов: 1) «Кандыба вольготно валялся за печкой, я наготовил дров, сварил **похлебку из куропаток, овса** нажарил, раздобыл его снова в кормушках коней...»; 2) «В фанерном ящике обнаружилась подмокшая, слипшаяся в углу **сахарная пудра от конфеток**. Мы разболтали ее в консервных банках, попили душистого, как мыло, **кипятку**» (Астафьев В.П., Последний поклон). Витьке помогал друг Тишка, который делился тем малым, что мог взять из дома: 1) «Тишка дал мне **пирожок с капустой** и записку классной руководительницы моим родителям»; 2) «Тишка пересунул в пустующее передо мной отделение парты ломоть **хлеба**, жиденько намазанный **томатной пастой**» (Астафьев В.П., Последний поклон).

Нередко В.П. Астафьев изображает пьяниц, которые жили в деревне. Автор описывает разные истории, приведем пример с мачехой Витьки. Женщина, оставшаяся совсем одна, без мужа, со своим маленьким ребенком и пасынком, не может найти ни работу, ни ночлег. Она оставляет Витьку одного, но вскоре мальчик ее находит со своим сводным маленьким братом.

Женщина не находит другого пути как пристраститься к бутылке и даже предлагает выпить Витьке: «Допей вон **вино**, лучше станет, тепле-е...» (Астафьев В.П., Последний поклон). У В.П. Астафьева герои, которые пьют, всегда несчастны и потеряны.

В цикле «Царь-рыба» писатель часто изображает истории, связанные с рыболовом. Автор описывает быт людей, добавляя иллюстрации процесса питания. Рыбаки и охотники отправляются на вылазки на несколько дней, часто готовят еду в походных условиях. Они питаются рыбой, готовят уху: 1) «Коля предлагал остановиться, сварить **уху**, потому что солнце поднялось высоко, было парко, совсем изморно сделалось дышать в глухой одежке – защите от комаров»; 2) «На приволье сварили ведро **стерляжьей ухи**, споро хлебали ее деревянными ложками, пили **вино** кружками...» (Астафьев В.П., Царь-рыба).

Отметим социо-прагматическую функцию гастрономической лексики в произведении «Царь-рыба». В главке «Не хватает сердца» повествователь вспоминает рыбалку с отцом и случай, когда они встретили сбежавших заключенных – «норильцев». Бежавшие вынуждены были почти силой брать еду, истощенные люди были готовы съесть все что угодно: «Они едва дождались, чтоб прокипело в противне. Ели **рыбу полусырую, не отмоченную от соли**. Ели, да что там ели – жадно глотали **куски рыбы**, парень держал ружье со взведенным курком меж колен, и дуло, когда он клонился к столу, утыкалось ему в подбородок, я, да, поди-ко не один я, все наши ждали и боялись: вот-вот жахнет и разнесет башку парню вместе с непрожеванной **рыбой**» (Астафьев В.П., Царь-рыба). Заключенные, сбежавшие из тюрьмы, вызывали у героев страх и жалость. Один из беглецов был настолько истощен и непривередлив, что был готов доедать остатки пищи: «Храни тебя Бог, дитя, – молвил он и, рванув зубами кус **хлеба**, шатнулся, застонал. **Коркой** поранило ему губы, окровенило десны, догадался я и подал гостю деревянную ложку. Он бережно заприхлебывал

жижицу из противня, покрошил туда **хлебца**, запохрустывал **стерляжьими хрящиками**» (Астафьев В.П., Царь-рыба).

Нередко в рассказах автор описывает эпизоды, где герои пьянствуют. Разгул, употребление алкоголя характеризует некоторых жителей как людей опустившихся: «Патрульным службам, войску и милиции невдомек, что разгромленные самостийщики отсиживались близ города, жрали **самогон**, куражились над селянами, пошупывали **молодок**» (Астафьев В.П., Царь-рыба).

В главке «Рыбак Грохотало» автор повествует о человеке с тяжелой судьбой. Грохотало стал жертвой обстоятельств, когда его село захватили бандиты и заставили стрелять по своим же. Герой оказался в тюрьме и получил пожизненную ссылку. Грохотало освоился в селе Чуш, завел семью, ловил рыбу на продажу. Еще одной трагедией в его жизни становится гибель дочери, которую сбивает грузовик с пьяным водителем. Эпизод, где Грохотало пьет, добавляет деталей к характеристике персонажа: «Шо? **Водку** пить нэ можно? – усмехаясь, возражал он. – Где цэ написано? У газете? Где та газета? Во всех написано? О, то ж тоби правду напышуть? – И поучал, прибавляя грохоту в голосе: – **3 водки** гроши!» (Астафьев В.П., Царь-рыба). Человек, переживший столько страданий, испытаний, потери дочери находит себя в алкоголе и браконьерстве.

Таким образом, мы можем сделать вывод, что В.П. Астафьев использует гастрономическую лексику как репрезентацию быта сибирских жителей. Номинации блюд выполняют социо-прагматическую функцию, иллюстрируют социальное положение через рацион героев. Кроме того, глуттонимы добавляют детали к характеристике персонажей.

3.3. Номинации блюд в произведениях В.П. Астафьева: опыт лексикографического описания

В произведениях В.П. Астафьева представлены номинации блюд, которые широко распространены на территории России. Кроме того, в текстах имеют место диалектные наименования, известные только сибирским жителям.

Опираясь на рассмотренные нами типы словарей гастрономической лексики, мы выделяем основные параметры для лексикографического описания исследуемого нами материала.

Лексические единицы расположены в алфавитном порядке. Словарная статья составляет несколько пунктов описания, которые представляют сведения о наименовании блюд, продуктов и напитков. Структура каждой словарной статьи представляет собой набор параметров, раскрываемых заглавное слово – наименование блюда, которое сопровождается его изображением. Параметры: 1) семантика (толкование) слова; 2) тематическая группа; 3) иллюстративные примеры из произведений В.П. Астафьева; 4) морфологические характеристики (указываются в сокращении: род – м., ж., ср., число – ед., мн.); 5) морфемно-словообразовательный анализ слова; 6) стилистическая помета (условные сокращения: нейтральное – нейтр., просторечное – простореч., диалектизм – диалект., устаревшее – устар.); 7) синонимы; 8) функция гастрономической лексики в художественном тексте.

В.П. Астафьев в произведениях употребляет диалектные наименования блюд, продуктов питания. Если описываемая лексическая единица является диалектизмом, мы отмечаем в стилистической характеристике пометой – диалект.

Толкование диалектной лексики мы берем из Словаря русских говоров центральных районов Красноярского края [Белюсова и др., 2003]. Для обозначения семантики лексических единиц, которые являются общерусскими наименованиями блюд, используем Большой толковый словарь русского языка Кузнецова С.А. [Кузнецов, 2000].

Рассмотрим несколько примеров описания гастрономической лексики, которая представляет диалектизмы в художественном тексте В.П. Астафьева.

Верещага-яичница



1. Блюдо, состоящее из яиц, жаренных на сковороде.
2. Относится к тематической группе «блюда из яиц, которые выступают основным ингредиентом».
3. Контекст: *«Малосольная стерлядь, **верещага-яичница**, сладкие пироги, вазы с брусникой, еще прошлогодней, вазы с вареньем черничным, еще позапрошлогодним, хворост, печенье, сушки, орешки, из теста нажаренные!..»* (Астафьев В.П., Последний поклон).
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: слово верещага-яичница сложносоставное. Диалектный элемент верещаг/а является производным от верещать в значении «шипеть» на сковороде. Словообразовательным формантом с предметным значением выступает суффикс -г(а). В Перми яичницу называют верещанкой, а в Сибири – верещагой.
6. Синонимы: яичница, глазунья, жареные яйца, омлет.
7. Стилистическая помета: диалектное.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей; блюдо, простое в приготовлении, доступное для приготовления деревенским жителям.

Драчёна



1. Запеченное в русской печи блюдо из толченого картофеля с добавлением молока (сметаны), масла.
2. Тематическая группа «выпечка».
3. Контекст: *«Оказалось, я поспел к самому обеду. Ели драчену — мятую картошку, запеченную с молоком и маслом...»* (Астафьев В.П., Последний поклон).
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: слово драчён/а образовано от слова драть в значении «тереть, толочь».
6. Синонимы: картофельная запеканка.
7. Стилистическая помета: диалектное.
8. Функция в художественном тексте: гастрономическая лексика выполняет репрезентативную функцию в произведении. Также, данное наименование представляет особенности говора населения деревень.

Студень



1. Блюдо из сгустившегося до желеобразной массы от охлаждения мясного бульона с кусочками мяса.

2. Тематическая группа «мясо/мясные блюда».
3. Контекст: *«Желе это самое, по-нашему **студень**, в банке было, но поросенка мы там не нашли»* (Астафьев В.П., Последний поклон).
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: студень/, образовано от глагола *студить* (охлаждать) при помощи форманта -ень.
6. Синонимы: холодец.
7. Стилистическая помета: диалектное.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Представляет специфику диалекта местных жителей.

Хрушкая соль



1. Соль крупного помола.
2. Тематическая группа «приправы».
3. Контекст: *«Хлеб он не резал, отхватывал зубами прямо от булки, затем острицом ножом пластал вместе с кожей кус сала, кидал его в рот, будто дополнительный заряд в казенник орудия, после чего мочалкой сгибал горсть берегового лука, макал в **хрушкую соль**, затыкал им разверстый малиновый зев и принимался жевать, тоскливо куда-то глядя при этом и о чем-то протяжно думая»* (Астафьев В.П., Царь-рыба).
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: хрушк/ая – непроизводное.
6. Синонимы: крупная соль.
7. Стилистическая помета: диалектное, устаревшее.

8. Функция в художественном тексте: репрезентация говора сибирских жителей.

Макса



1. Печень крупной рыбы, чаще налима.

2. Тематическая группа «рыба/рыбные продукты».

3. Контекст: *«Сестренка Тугунка, погодок Касьянке, припасла котелок, держала его наготове, чтоб, как наступит пора, растирать в нем **максу** с луком, не бегать, не искать посудину. Очень это важный период – заправка ухи: обваренную **максу** вынимали черпаком, кидали в котелок и перетирали вместе с луком»* (Астафьев В.П., Царь-рыба).

4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед. мн.

5. Морфемно-словообразовательная характеристика: макс/а – непроизводное.

6. Синонимы: печень налима, рыбы потроха.

7. Стилистическая помета: диалектное.

8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи, говора сибирских жителей.

Мулява



1. Тесто из пшеничной муки, тонко раскатанное, нарезанное мелкими полосками и высушенное.

2. Тематическая группа «макаронные изделия».

3. Контекст: *«Геологи иной раз забредали туда, поддевали рубахой либо полотенцем муляву – лапшу, варили ее, пытаясь разнообразить пищу и расширить "разблюдовку" – так в отряде просмеивали свое меню»* (Астафьев В.П., Царь-рыба).

4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.

5. Морфемно-словообразовательная характеристика: муляв/а – непроизводное.

6. Синонимы: лапша.

7. Стилистическая помета: диалект.

8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей и их говора.

Таким образом, опираясь на лексикографический опыт исследователей гастрономической лексики, мы представляем структуру лексикографического описания глуттонимов, использованных в произведениях В.П. Астафьева. Лексикографическое описание других лексических единиц, которые называют блюда, продукты и напитки в художественном тексте, представлено в приложении Б.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 3

В практической главе был проведен анализ гастрономической лексики, представленной в циклах «Последний поклон» и «Царь-рыба» В.П. Астафьева.

Мы сформировали тематическую классификацию номинаций блюд. Выделили обширный спектр категорий глуттонимов: рыбные, мясные блюда, супы, молочные продукты, консервированные, выпечку, сладости, блюда из яиц, каши, макаронные изделия, продукты растительного происхождения, грибы, напитки, приправы. В художественных текстах В.П. Астафьев использует многообразную гастрономическую лексику.

Рассмотрение особенностей функционирования глуттонимов в произведениях сибирского писателя позволило сделать вывод о том, что гастрономическая лексика репрезентирует распространенные национальные русские блюда и те блюда, которые готовят и едят в регионах Сибири. С опорой на существующие исследования глуттонимической лексики в ВКР описан перечень функций, которые выполняют наименования блюд в художественном тексте. Помимо представленных, выделяем социо-прагматическую функцию глуттонимов. Включение в текст не только наименования блюда, но и описания употребления в пищу определенных продуктов позволяет понять, в каких обстоятельствах находится герой, в каком социальном положении.

Также, автор иллюстрирует питание в разные сезоны года. В.П. Астафьев описывает типичный рацион в летнее время, когда много овощей. Кроме того, летом популярны напитки и пироги из ягод, люди ходят собирать дикие ягоды. Осенью же в деревне начинается период заготовки овощей на зиму, например, приготовление квашеной капусты.

Гастрономическая лексика включает символическую роль, когда мы говорим о различных праздниках. В произведении описаны блюда, которые готовят, например, на Пасху. Праздничный стол отличается

от будничного богатым разнообразием. В праздники, дни рождения люди готовят особенные блюда, едят сладости, пироги.

Ознакомившись с разными типами словарей гастрономической лексики, и учитывая особенности номинаций блюд в художественном тексте В.П. Астафьева, мы определили параметры лексикографического описания. Словарная статья включает наименование блюда, семантику, выделили тематическую группу каждой номинации, проиллюстрировали контекст, в котором функционирует гастрономическая лексика. Также, мы отметили морфологическую и морфемно-словообразовательную характеристику глуттонимов. Указали стилистические пометы, т.к. в произведениях В.П. Астафьева представлены нейтральные наименования наряду с распространением просторечных и диалектных лексических единиц. В описание включили также синонимы к глуттонимам и представили функции, которые выполняют номинации блюд в художественном тексте.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Подводя итоги данного исследования, сформулируем основные результаты, к которым мы пришли по завершении работы.

Были рассмотрены основные положения ономастики, специфика изучения собственных имен их многообразные типы. Отметим, что ономастика – это не только раздел языкознания, она представляет собой вспомогательную науку для различных гуманитарных исследований, например, исторических, культурологических, этнографических и нек. др.

Гастрономическая лексика является частью широкого поля исследования ономастики. Номинации блюд имеют свои особенности в разных языках мира. Ученые выделяют ряд функций гастрономической лексики. Наименования блюд представляют репрезентацию культурных кодов в языке, отражают традиции народов, отношение к пище, транслируют символическое значение в контексте праздников, обрядов, религиозных мероприятий.

Глуттонимы формируют языковое сознание. Гастрономическая лексика представлена в языке как в прямом значении, так и в переносном. Использование наименований блюд и продуктов в фигуральном значении позволяют функционировать глуттонимам в составе фразеологизмов. Пословицы, поговорки, которые отражают национальную специфику языкового сознания народа, включают гастрономическую лексику.

Материалом нашей исследовательской работы является художественный текст, поэтому были рассмотрены работы ученых, которые изучают функционирование наименований блюд в произведениях русской и зарубежной литературы. Исследователи выделяют такую роль гастрономической лексики, как репрезентация национальной кухни, которая отражает культуру, традиции питания, исторический период, изображаемый в художественном тексте. Авторы включают в характеристику персонажей детали, связанные с рационом питания, с отношением героев к пище.

В этом случае, реализуется дескриптивная функция гастрономической лексики. Также, иллюстрация определенных продуктов, блюд, которые готовят и едят герои произведения, позволяет представить их социальное положение, что позволяет говорить о социо-прагматической функции глуттонимов, включенных в художественный текст.

В художественном тексте, как и в бытовой коммуникации, гастрономическая лексика употребляется в переносном значении. Наименования блюд становятся частью не только устойчивых выражений, но и выразительных средств: сравнений, метафор, эпитетов. Писатели реализуют приемы иронии и сатиры, включая гастрономическую лексику, например, в изображении приема пищи.

Для лексикографического описания номинаций блюд, представленных в произведениях В.П. Астафьева, были изучены основные принципы лексикографии и несколько типов словарей гастрономической лексики.

Автор словаря сам выбирает подход к составлению лексикографического произведения. Исходя из поставленных задач, исследователь обозначает параметры, по которым будет проводиться анализ лексических единиц. Идея универсального словаря, позволяет отметить самые удачные схемы лексикографического описания, выявить стандарты, по которым лексикографы формируют собственные словари.

Нами были рассмотрены несколько типов словарей гастрономической лексики. Изучен словарь-справочник, в котором описаны наименования блюд в историческом, культурологическом и этнографическом аспектах. В.В. Похлебкин дает толкование наименованию блюда, как оно готовится, представляет исторический контекст, где и когда возникло. Также, был рассмотрен этнолингвистический словарь, который дает культурно-историческую справку факта распространения блюд в определенном регионе страны. К.В. Осипова описывает символическое значение продуктов в контексте праздников, роль традиции питания в повседневной жизни.

Функционирование гастрономической лексики в фигуральном значении изучено в словаре под редакцией Е.А. Юриной, где представлены русские пищевые метафоры. Анализ номинаций блюд и продуктов дается в иносказательном значении, которое позволяет глуттонимам функционировать в поговорках, пословицах, устойчивых выражениях, представленных в русском языке.

Изучив основные положения лексикографии и несколько типов словарей номинации блюд, мы предложили набор параметров лексикографического описания для исследуемого эмпирического материала. Были проанализированы наименования блюд в произведениях В.П. Астафьева «Последний поклон» и «Царь-рыба», сформирована тематическая классификация гастрономической лексики, которая дает основание говорить о том, что глуттонимы представляют многообразный комплекс русскоязычных наименований блюд.

Были выявлены особенности функционирования гастрономической лексики в художественном тексте В.П. Астафьева. Номинации блюд, продуктов питания и напитков репрезентируют национальную русскую кухню, а также специфичные наименования блюд, которые использует население деревень, располагающиеся на Енисее и его притоках.

Также, отметили социо-прагматическую функцию гастрономической лексики. Изображение рациона питания героев произведений представляет социальное положение, обстоятельства, в которых они находятся, транслирует различие питания деревенских и городских жителей. Автор иллюстрирует с помощью описания типичных продуктов питания быт персонажей, сезонные заготовки, промысел, влияющий на рацион питания.

Гастрономическая лексика была каталогизирована, и мы составили лексикографическое описание. В структуру словарной статьи входит описываемое слово, номинация блюда; толкование; отношение к тематической группе. Так как наш эмпирический материал – это художественное произведение, в лексикографическое описание включен

контекст, в котором функционирует гастрономическая лексика. Мы дали морфологическую, морфемно-словообразовательную, стилистическую характеристику лексическим единицам, представили синонимы для каждого наименования блюда. Рассмотрели, какие функции выполняет гастрономическая лексика в произведениях В.П. Астафьева. Помимо обозначенных параметров, как кажется, было бы уместно включить в словарную статью указание на то, на какой территории в России также (или близко по языковой форме) называют то или иное блюдо или продукт.

Описание номинаций блюд, функционирующих в произведениях В.П. Астафьева, в перспективе может быть представлено в таком лексикографическом труде, как «Словарь номинации блюд: по произведениям В.П. Астафьева».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алхаидари Басим Хасан Хребит Кулинарно-субстантивная лексика в образном определении: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01. Воронеж: 2013. 149 с.
2. Аманалиева Г.Э. Составление словаря: концептуальная модель, этапы, функционирование // Бюллетень науки и практики №3. 2020. С. 628– 633.
3. Астафьев В.П. Собрание сочинений: в 15 т. Т. 4 Последний поклон: Повесть в рассказах. Кн. 1, 2. Красноярск: ПИК «Офсет», 1997. 464 с.
4. Астафьев В.П. Собрание сочинений: в 15 т. Т. 6 Царь-рыба. Красноярск: ПИК «Офсет», 1997. 432 с.
5. Аулова С.И., Агафонова С.В., Забусова Е.И. Типы лингвистических словарей // Символ науки, №11. 2017. С. 59–60.
6. Большой толковый словарь русского языка / сост., гл. ред. С.А. Кузнецов. СПб: Норинт, 2000. 1536 с.
7. Бондалетов В. Д. Русская ономастика. М., 1983. 224 с.
8. Борисова И.М., Башаркина О.О. Гастрономическая тематика в поэме Н.А. Некрасова «Современники» // Современные аспекты филологических исследований: сб. науч. тр. Международной научной конференции, Региональной научно-практической конференции. Оренбург: 2021. С. 104– 107.
9. Боровикова А.В. Пищевая метафора как средство выражения оценки и ценностей (на материале образной лексики и фразеологии русского языка) // Вестник Томского государственного педагогического университета, 2015. № 396. С. 5–13.
10. Боровкова А.В., Грекова М.В., Живаго Н.А., Юрина Е.А. Словарь русской пищевой метафоры. – Том 1: Блюда и продукты питания / под ред. Е.А. Юриной. Томск: Изд-во ТГУ, 2015. 428 с.

11. Голев Н.Д. Лексикографирование как метод описания лексики. К теоритическому наследию О.И. Блиновой // Вопросы лексикографии №21. 2021. С. 5–32.
12. Головницкая Н.П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгоград, 2007. 24 с.
13. Дубичинский В. В. Теоретическая и практическая лексикография // Наука, Харьков: 1998. 160 с.
14. Иванова О.В. Материалы к созданию нижегородских имен собственных в аспекте культуры речи// Филология и культура №4 (58). 2019. С. 30–37.
15. Калмыкова Д.А. Лексические единицы со значением «еда/напитки» в гоголевском дискурсе // Вестник Донецкого национального университета №4. 2021. С. 93–97.
16. Капелюшник Е.В. Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01. Томск, 2012. 21 с.
17. Катермина В.В. Гастрономическая картина мира в творчестве А.П. Чехова // Новая Россия: традиции и инновации в языке и науке о языке: материалы докладов и сообщений Международной научной конференции, посвященной юбилею Заслуженного деятеля науки РФ, доктора филологических наук, профессора Л. Г. Бабенко. Екатеринбург: Кабинетный ученый, 2016. С. 402–407.
18. Николина Н.А., Петрова З.Ю. Гастрономическая лексика в компаративных конструкциях современной русской прозы // Русская речь, М.: 2021. № 1. С. 72–83.
19. Ономастика // Большая российская энциклопедия [Электронный ресурс]. 2004–2017. URL: <https://old.bigenc.ru/linguistics/text/2689763> (дата обращения: 17.05.2023).

20. Олянич А.В. Гастрономический дискурс // Дискурс-пи, 2015. С. 157–160.
21. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса. Волгоград: «Парадигма», 2004. 507 с.
22. Осипова К.В. О принципах составления этнолингвистического словаря «Пища русского севера»: на примере статьи «каша» // Традиционная культура, №4 (68). 2017. С. 111–123.
23. Петрова М.Ю., Громова Е.Н. Гастрономический дискурс как основная сфера употребления гастрономической лексики // сб. науч. статей VIII Международной научно-практической конференции, посвященная 65-летию факультета иностранных языков Чувашского государственного педагогического университета им. И.Я. Яковлева. Чувашский государственный педагогический университет им. И. Я. Яковлева, 2016. С. 104–108.
24. Полякова А.А., Юрина Е.А. Метафоризация вкусовых признаков в русском языке и картине мира // Вестник Томского государственного педагогического университета, 2020. № 2 (208). С. 78–84.
25. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М.: Издательство «Э», 2015. 456 с.
26. Пузырева Л.В. Детали тематической группы «еда» в романе Ф.М. Достоевского «Бедные люди» // Известия Смоленского государственного университета: 2017. № 1 (37). С. 6–13.
27. Пшеничникова А. Ю. Гастрономическая лексика в вариантах испанского языка // Филология: научные исследования: 2021. №11. С. 38–54.
28. Сегал Н.А., Моцная Л.О. Гастрономический дискурс как источник метафоризации (на материале русскоязычных медиатекстов) // Гуманитарное образование: 2018. Т. 4. № 4. С. 89–95.
29. Седых Н. В. О глоттоническом вокабуляре и национальном характере // Лексикография и коммуникация – 2016. Материалы II

Международной научной конференции. Белгород: Издательский дом «Белгород». 2016. С. 122–124.

30. Симакова А.В. Особенности функционирования языковых реалий с семантика «пища» (на материале произведений Ч. Диккенса): автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19. Ставрополь, 2011. 18 с.

31. Словарь русских говоров центральных районов Красноярского края – Том 1 (А–Д) / Г.Г. Белоусова [и др.]; отв. ред. О.В. Фельде (Борхвальдт). Красноярск: РИО КГПУ, 2003. 296 с.

32. Словарь русских говоров центральных районов Красноярского края – Том 2 (Е–М) / Г.Г. Белоусова [и др.]; отв. ред. О.В. Фельде (Борхвальдт). Красноярск: РИО ГОУ ВПО КГПУ, 2005. 376 с.

33. Словарь русских говоров центральных районов Красноярского края – Том 4 (Р–Т) / Г.Г. Белоусова [и др.]; отв. ред. О.В. Фельде (Борхвальдт). Красноярск: РИО ГОУ ВПО КГПУ, 2008. 296 с.

34. Словарь русских говоров центральных районов Красноярского края – Том 5 (У–Я) / А.А. Барилловская [и др.]; отв. ред. С.П. Васильева. Красноярск: КГПУ, 2010. 193 с.

35. Словарь русской пищевой метафоры. – Том 1: Блюда и продукты питания / А.В. Боровкова [и др.]; под ред. Е.А. Юриной. Томск: Издательство Том. Университета, 2015. 428 с.

36. Суперанская А. В. Общая теория имени собственного. М., 1973. 366 с.

37. Супрун А.Е. Единицы языка и их системная организация // Лексикология и лексикография: лингвистические материалы / Сост. Е.И. Абрамова, О.А. Фелькина. Брест.: БрГУ им. А.С. Пушкина, 2003. С. 45–55.

38. Ташицкий В. Место ономастики среди других гуманитарных наук // Вопросы языкознания. № 2. М.: 1961, С. 3–11.

39. Тугузбаева О.В. О некоторых особенностях ономастики // Наука и современность. 2011. С. 128–131.

40. Ундрицова М.В. Глоттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20. М., 2015. 22 с.
41. Ужова О.А. Имена собственные в словарях различных типов // Вестник Вятского государственного университета. 2009. С. 95–98.
42. Федорова К.М., Руфова, Е.С. Глоттонический дискурс как объект лингвистического исследования // Наука, образование и культура. 2016. № 9 (12). С. 45–48
43. Федорова К.М., Руфова Е.С. Семантические особенности лексики корейского гастрономического дискурса // Наука, образование и культура. 2016. С. 49–53.
44. Хадулаева У. Ш. Национально-культурная специфика гастрономического дискурса // Современные исследования социальных проблем. 2019. Т. 11. № 1-2. С. 207–217.
45. Черняк В.Д. Рецензия на книги: Словарь русской пищевой метафоры. Т.1: Блюда и продукты питания; Т. 2 Гастрономическая деятельность// Вопросы лексикографии. 2019. С. 181–189.
46. Шалацкая К.В. Основная терминология исследования имен собственных // Вестник Омского государственного педагогического университета. Гуманитарные исследования №4 (13) 2016. С. 100–102.
47. Шевченко А.Н., Чащина Д.В. Особенности гастрономической картины Н.В. Гоголя // Наука и технологии: перспективы развития и применения: сб. науч. ст. Международной научно-практической конференции. Петрозаводск: 2023. С. 168–174.
48. Шлычкова Е.О., Ушакова О.М. Почему исчез сухарь Плюшкина? К проблеме перевода гастрономической лексики поэмы «Мертвые души» Н.В. Гоголя // Актуальные проблемы изучения иностранных языков и литератур: сб. науч. тр. Молодых ученых / Отв. Редактор В.А. Бячкова. Пермь: 2021. С. 93–97.

49. Юрина Е.А., Балдова А.В. Пищевая метафора в процессах концептуализации, категоризации и вербализации представлений о мире // Вестник Томского государственного университета, Филология. 2017. № 48. С. 98–115.

50. Юрина Е.А., Полякова А.А., Балдова А.В. Признаковая гастрономическая метафора в русском языке: аспекты типологии // Вестник Томского государственного университета, 2021. № 470. С. 62–71.

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

52. Юрина Е.А. Русская пищевая традиция в зеркале языковых образов: опыт лексикографической презентации // Вопросы лексикографии, 2013. №1 (3). С. 63–80.

Тематическая классификация

Таблица 1. «Последний поклон»

Тематическая категория	Лексические единицы
Рыбные блюда/продукты	«Жареная рыба», «харюзы», «сорожки», «омуль», «ельцы», «малосольная стерлядь», «налим», «соленая рыба», «свежая рыба», «тугун», «икра», «налимий сенек», «малосольная сельдюшка».
Мясо/мясные продукты	«Мясо», «вареное, стылое мясо», «студень» («желе»), «сваренные кости», «пельмени», «костный бульон», «котлета», «упревшие кости», «мозг», «сок».
Птица	«Петух», «глухарь», «утки», «куропатки».
Супы	«Ши», «щи капустные», «уха», «похлебка», «борщ», «суп-вылупка», «окрошка».
Консервированные продукты	«Консерва», «соленья», «томатная паста».
Молочные продукты	«Молоко», «парное молоко», «вареное молоко», «масло», «сметана» («сметанка»), «творог», «простокваша», «сыр».
Выпечка	«Хлеб», «горбушка», «пирог с капустой», «калач», «шаньга», «куличи», «лампасейки», «сладкие пироги», «драчёна», «постряпушки», «каравай», «стряпня», «печенюшки» («печенье»), «рыбный пирог», «хворост», «сушки», «орешки», «блины» («гречневые», «овсяные», «крупчаточные»), «”кислые” блины», «тесто», «закваска», «оладьи», «алябушник».
Блюда из яиц, которые выступают основным ингредиентом	«Верещага-яичница».
Каши	«Каши», «кулеш» («пшенная каша»).
Сладости	«Пряник конем», «ржаной пряник» «варенье», «варенье черничное», «жвачка», «ореховая халва», «сахарок», «сахарная пудра», «конфетки», «конфетка-подушечка».
Продукты растительного происхождения	«Картошка в мундире», «вареная картошка», «земляничка», «ягода» («ягодки»), «морковка», «капуста», «капустное крошево», «закисающая капуста», «огурец», «просо», «мякина», «картофельные очистки», «мука», «конопляное масло», «лук-батун» («лук»), «свекла», «кедровые орехи», «брусница» («брусника»), «листья мятного цветка», «чеснок», «береговой лук», «овес», «луковица», «овощи, сырые, сушеные, консервированные», «черемша».
Грибы	«Грибы», «рыжики», «грузди соленые».
Напитки	«Чай», «навар из травы», «винцо» («вино»), «самогонка», «водочка», «кипяток», «кисель».
Приправы	«Соль», «лавровый лист», «перец».
Наименование еды	«Кушанье», «харчи», «варево», «снедь».

Таблица 2. «Царь-рыба»

Тематическая категория	Лексические единицы
Рыбные блюда/продукты	«Рыба», «жареная и копченая рыбка», «окуневый студень», «коптить рыбу», «хвосты», «хариусы», «сельдюки», «рыбьи головы», «полусырая рыба», «хрящи от стерляжьей головы», «крылья», «рыбье крошево», «стерляжьих хрящики», «макса», «нельма», «пелядка», «таймененок», «рыбий жир», «вяленая рыба», «кильки», «сваренные рыбы потроха».
Мясо	«Мясо», «гуляш», «сушить мясо», «горелое мясо», «сало», «жаркое».
Дичь	«Совы», «медвежатина», «зверятина».
Супы	«Суп», «уха», «ушица», «стерляжья уха», «навар», «баланда», «варево», «заваруха», «борщи».
Консервированные продукты	«Консерва», «консервированные борщи», «бычки в томате».
Молочные продукты	«Молоко», «молочишко», «топленное молоко».
Выпечка	«Хлеб», «хлебный мякиш», «мука», «мучка», «полбулки хлеба», «булки», «буханка хлеба», «сдобное тесто», «горбушка хлеба», «краюшка хлеба», «лепешки», «оладьи», «блины», «сухари».
Яйца	«Яйца», «сырое яйцо», «яйца на закуску».
Макаронные изделия	«Вермишель», «мулява» («лапша»).
Сладости	«Конфетка», «конфеты», «дольки апельсина», «карамельки», «сахаришка», «пряники», «сладкие пряники», «шоколад», «конфеты горошек», «сгущенка».
Продукты растительного происхождения	«Ягоды», «ягода без сахара», «орехи», «орешки», «картошка», «береговой лук», «апельсины», «шелуха кедровых орехов», «подмороженный картофель», «фрукты», «помидоры», «луковка», «едомая трава», «дикий лук», листики щавеля, «зелень», «душица», «корешки дикого чеснока», «соленая черемша».
Каши	«Каша-размазня», «крупа».
Напитки	«Бражонка на голубике», «спирт», «вино», «красное вино», «кипяток, запаренный смородинником», «чай», «крепкий чай», «сладкий чай», «коньяк», «самогонка», «самогон», «вино», «водочка», «пол-литра белой», «крепкая заварка», «бормотуха», «благородный напиток», «спирт», «пиво».
Приправы	«Соль», «хрушкая соль», «лавровый лист», «черный перец горошком», «молотый» (перец), «сушеный лук».

Наименование еды	«Харч», «лакомства».
------------------	----------------------

Таблица 3. Диалектные лексические единицы

Тематическая категория	«Последний поклон»	«Царь-рыба»
Рыбные блюда/продукты	«Харюзы», «сорожки», «налимий сенек», «малосольная сельдюшка»	«Сельдюки», «пелядка», «таймененок»
Мясо	«Студень»	
Дичь		«Зверятина»
Суп	«Суп-вылупка»	
Выпечка	«Шаньга», «драчёна», «постряпушки», «алябушник»	
Блюда из яиц	«Верещага-яичница»	
Продукты растительного происхождения	«Брусница»	
Макаронные изделия		«Мулява»
Сладости	«Лампасейки»	«Сахаришка»
Напитки		«Бражонка»
Приправы		«Хрушкая соль»
Наименования еды	«Харчи», «снедь»	«Харч»

Словарные статьи

Лексикографическое описание номинаций блюд из цикла «Последний поклон»

БЛИНЫ

1. Толкование: тонкая лепёшка из жидкого теста, испечённая на сковороде.
2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «**Блины**, к ребячьей и мужицкой радости, пеклись на селе часто, в субботу или в воскресенье уж непременно. Особым разнообразием: гречневые там, овсяные, крупчаточные, какие пеклись издревле на Руси, — у нас они не отличались» [252 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: блин/ы – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: выпечка, постряпушки.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Национальное русское блюдо, простое в приготовлении, доступное для приготовления деревенским жителям.

ВАРЕННОЕ МЯСО

1. Толкование: мясо, отваренное в воде.
2. Тематическая категория: мясо.
3. Контекст: «Дед медленно выудил из мешочка кусок **вареного, стылого мяса**, облепленного крошками, и торжественно протянул его...» [51 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ср., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: вар/ен/ое – от сл. варить, словообразовательный формант суф. -ен; мяс/о – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: отварное мясо.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей.

ВЕРЕЩАГА-ЯИЧНИЦА

1. Толкование: блюдо, состоящее из яиц, жаренных на сковороде.
2. Тематическая категория: блюда из яиц.
3. Контекст: «Малосольная стерлядь, **верещага-яичница**, сладкие пироги, вазы с брусникой, еще прошлогодней, вазы с вареньем черничным, еще позапрошлогодним, хворост, печенье, сушки, орешки, из теста нажаренные!..» [184 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: верещаг/а – от сл. верещать в значении «шипеть» на сковороде, словообразовательный формант суф. -г, яич/ниц/а – от сл. яйцо, словообразовательный формант суф. -ниц.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: жареные яйца.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей, говора местного населения.

ДРАЧЁНА

1. Толкование: запеченное в русской печи блюдо из толченого картофеля с добавлением молока (сметаны), масла.
2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «Оказалось, я поспел к самому обеду. Ели **драчену** — мятую картошку, запеченную с молоком и маслом...» [95 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: драчён/а – от сл. драть в значении «тереть, толочь».
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: картофельная запеканка.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей, говора местного населения.

ЖАРЕНАЯ РЫБА

1. Толкование: рыба, приготовленная с помощью обжаривания.
2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.
3. Контекст: «Ребята сцапали палочки с **жареной рыбой**, разорвали на лету и на лету же, постанывая от горячего, съели их почти сырыми, без соли и хлеба, съели и в недоумении огляделись: уже?!» [63 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: жар/ен/ая – от сл. жарить, словообразовательный формант суф. -ен, рыб/а – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: запеченная рыба.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Рыба – доступный продукт для деревенских жителей, живущих рядом с рекой.

КАЛАЧ

1. Толкование: пшеничный хлеб в виде кольца.
2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «Наконец дедушка достал **обломок белого калача** и с улыбкой положил перед нами. <...> Мы схватили **калач**. Он мерзлый, что камень. По очереди пытались откусить от него хоть крошечку» [50 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: калач/ – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: булка, хлеб.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей.

КАПУСТА

1. Толкование: огородное растение, которое употребляют в пищу.
2. Тематическая категория: продукты растительного происхождения.
3. Контекст: «Заготовка **капусты** на долгую сибирскую зиму, на большие чалдонские семьи — дело основательное, требующее ежегодной подготовки» [129 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: капуст/а – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.

7. Синонимы: овощ.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Заготовка капусты – подготовка запасов пищи на зиму в деревне.

КАРТОШКА В МУНДИРЕ

1. Толкование: картофель, запеченный с кожурой. В походных условиях запекают картошку прямо в углях от костра.
2. Тематическая категория: продукты растительного происхождения.
3. Контекст: «Ели **картошки в мундирах**, парным молоком запивали» [44 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: картош/к/а – от сл. картофель, словообразовательный формант суф. -к, мундир/е – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: запеченная картошка.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Картошка в мундире – легкий и быстрый способ приготовления картофеля, особенно в походных условиях.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЧИСТКИ

1. Толкование: кожура от картофеля, остатки.
2. Тематическая категория: продукты растительного происхождения.
3. Контекст: «Начали и мы есть **картофельные очистки**, неободранное просо пополам с мякиной» [107 с.].
4. Морфологическая характеристика: число мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: картофель/н/ые – от сл. картофель, словообразовательный формант суф. -н, о/чист/к/и – от сл. чистить, словообразовательные форманты префикс -о, суф. -к.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: остатки, кожура.
8. Функция в художественном тексте: социо-прагматическая функция. В произведении представлено, как во время голода жителям деревни приходилось есть картофельные очистки.

КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ

1. Толкование: семена растений из рода сосны.
2. Тематическая категория: продукты растительного происхождения.
3. Контекст: «...одолевали зиму без нужды и горя, пощелкивая **кедровые орехи**, говорили вечерами сказки...» [141 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: кедр/ов/ые – от сл. кедр, словообразовательный формант суф. -ов, орех/и – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: орехи.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей.

КОНСЕРВА

1. Толкование: консервированные продукты.
2. Тематическая категория: консервированные продукты.

3. Контекст: «Один раз **консерву** принесла — “поросенок в желе”» [106 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: консерв/а – от сл. консервы.
6. Стилистическая помета: простореч.
7. Синонимы: консервы, тушенка.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Консервированные продукты доступны деревенским жителям. Такой вид пищи был полезным во время голода, т.к. консервы хранились долго.

КУЛЕШ

1. Толкование: пшенная каша.
2. Тематическая категория: каши.
3. Контекст: «**Кулеш** сварился и оказался жиденькой пшенной кашей, приправленной береговым луком» [278 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: кулеш/ – непроизводное.
6. Стилистическая помета: простореч.
7. Синонимы: каша, пшенная каша.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация говора сибирских жителей.

КУЛИЧ

1. Толкование: сдобный сладкий высокий хлеб, выпекается на Пасху.
2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «и **куличи** скоро печь начнут...» [76 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: кулич/ – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: булка, каравай, хлеб.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Символ Пасхи.

ЛАМПАСЕЙКИ

1. Толкование: маленькие сахарные леденцы, используют для украшения выпечки.
2. Тематическая категория: сладости.
3. Контекст: «Нет ничего в мире слаще и красивее **лампасеек!** Их у нас на куличи прилепляли, и на сладкие пироги, и просто так сосали эти **сладчайшие лампасейки**, у кого они, конечно, велись» [80 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число мн., ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: лампас/ейк/и – от сл. лампаса, словообразовательный формант суф. -ейк.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: леденцы, конфетки.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Лампасейки – символ Пасхи, ассоциируются у героя с куличами и другой выпечкой.

НАВАР ИЗ ТРАВЫ

1. Толкование: горячий напиток, заверенный с различными травами.
2. Тематическая категория: напиток

3. Контекст: «...церемонно откланялся и унес в одной руке глиняную кринку с **наваром из травы**, в другой — черемуховую палку» [С. 9–10].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: навар/ – от сл. варить, словообразовательный формант префикс -на, трав/ы – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: отвар, чай.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Деревенские жители используют сибирские травы для питья, также для лечения.

ОКРОШКА

1. Толкование: холодный суп из кваса с мелко накрошенными зеленью и мясом.
2. Тематическая категория: суп.
3. Контекст: «Вот Шарик вылез из-под кухонного стола, потянулся — бабушка лук-батун в **окрошку** режет и на пса никакого внимания» [120 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: о/крош/к/а; от сл. крошить, словообразовательный форманты префикс -о, суф. -к.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: суп, салат.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей.

ПАРНОЕ МОЛОКО

1. Толкование: свежее молоко, которое пьют сразу после доения коровы.
2. Тематическая категория: молочные продукты.
3. Контекст: «Ели картошки в мундирах, **парным молоком** запивали» [44 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ср., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: пар/н/ое – от сл. пар, словообразовательный формант суф. -н, молоко/о – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.,
7. Синонимы: свежее молоко, теплое молоко.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Употребление молочных продуктов распространено у деревенских жителей, т.к. многие держат корову.

ПЕТУХ

1. Толкование: самец курицы, домашняя птица.
2. Тематическая категория: птица.
3. Контекст: «**Петух** отварной из чашки лапы выпростал». [184 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: петух/ – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: птица.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. В деревнях часто держат кур и петухов для употребления в пищу яйца и мясо.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

1. Толкование: выпечка с капустной начинкой.

2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «Бабушка отстряпалась, сунула нам по **пирогу с капустой**, загнала нас на печку, вымыла пол, вытрясла половики, в доме стало свежо и светло» [44 с.]
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: пирог/, капуст/ой – производные.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: капустник, выпечка.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей.

ПОСТРЯПУШКИ

1. Толкование: любая выпечка
2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «...Санька вечером надергал, после пили **чай**, заваренный типичным корнем, с бабушкиными подмоченными **постряпушками**» [95 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: по/стряп/ушк/и – от сл. стряпать, словообразовательные форманты префикс -по, суф. -ушк.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: выпечка.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи и говора сибирских жителей.

ПРОСТОКВАША

1. Толкование: загустевшее кислое молоко.
2. Тематическая категория: молочные продукты.
3. Контекст: «Хлеб нарезал, шаньги картофельные из мешка вынул, **простокваши** две кринки выставил» [172 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: прост/о/кваш/а; от сочетания слов простая кваша, способ словообразования – сложение.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: напиток.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Молочные продукты были распространены в употребление деревенскими жителями, потому что многие держали корову.

ПРЯНИК КОНЕМ

1. Толкование: кондитерское изделие из пряничного теста в виде коня.
2. Тематическая категория: сладости.
3. Контекст:
«— Наберешь туесок. Я повезу свои ягоды в город, твои тоже продам и куплю тебе **пряник**.
— **Конем**, баба?
— Конем, конем» [52 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: пряник/, кон/ем – производные.
6. Стилистическая помета: простореч.
7. Синонимы: печенье, сладость.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Дескриптивная функция, Витька, как ребенок, очень любит сладости, которые нечасто ест.

СЕНЕК

1. Толкование: печень рыбы.
2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.
3. Контекст: «Когда я растирал **налимий сенек** — печень с луком в банке из-под консервов, чтобы сдобрить и без того исходящую ароматами уху..» [431 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: сен/ек/; от старорусского сл. «ксень».
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: печень, рыба, рыбы потроха.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей, также говора.

СНЕДЬ

1. Толкование: еда.
2. Тематическая категория: наименование еды.
3. Контекст: «...бабушка послала еды в обрез, чтобы раздражить мужиков домашней **снедью** и выманить их с заимки» [173 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: снедь/; от старославянского сл. «есть».
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: еда, харчи.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация говора сибирских жителей.

СОРОЖКИ

1. Толкование: еще одно название плотва, относится к семейству карповых.
2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.
3. Контекст: «...ели харюзов и жареных **сорожек**...»[95 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: сорож/к/и – от сл. сорога, словообразовательный формант суфф. -к.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: рыба, сорога.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Сорожка водится в сибирских реках, в том числе в Енисее.

СТУДЕНЬ

1. Толкование: холодец.
2. Тематическая категория: мясо/мясные блюда.
3. Контекст: «Желе это самое, по-нашему **студень**, в банке было, по поросенка мы там не нашли» [106 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: студень/; от сл. студить – «охлаждать», словообразовательный формант суфф. -ень.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: холодец.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей, презентация говора местного населения.

РЫБНЫЙ ПИРОГ

1. Толкование: выпечка с начинкой из рыбы.
2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «**Рыбный пирог из таймененка**, привезенного Зыряновым. У нас пироги делают по величине **рыбы** — какая **рыба**, такой и **пирог**, лишь бы в печку влез» [184 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: рыб/н/ый – от сл. рыба, словообразовательный формант суф. -н, пирог/ – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: рыбник, пирог, выпечка.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Рыбный пирог с тайменем, который водится в Енисее.

ХАРЧИ

1. Толкование: еда.
2. Тематическая категория: наименование еды.
3. Контекст: «...наладила заплечный мешок с **харчами**, снарядила меня на заимку» [171 с.].
4. Морфологическая характеристика: число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: харч/и – производное.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: еда, снедь.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация говора сибирских жителей.

ХАРИЮЗЫ

1. Толкование: хариус, рыба семейства лососевых.
2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.
3. Контекст: «...ели **хариюзов** и жареных сорожек...» [95 с.].
4. Морфологическая характеристика: род м., число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: хариюз/ы – от сл. хариус.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: хариусы, рыба.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Хариус водится в сибирских реках, в том числе в Енисее.

ЧАЙ

1. Толкование: горячий напиток, заваренный с чайным листом.
2. Тематическая категория: напиток.
3. Контекст: «Ел Вася стеснительно, выпил лишь один стакан **чаю** и, сколько бабушка его ни уговаривала, есть больше ничего не стал...» [С. 9–10].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: чай/ – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: напиток, отвар.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Чай – простой и доступный напиток.

ШАНЬГА

1. Толкование: выпечка из дрожжевого, пресного, пшеничного, ржаного теста.
2. Тематическая категория: выпечка.
3. Контекст: «— А это от лисы, — подал дедушка **наливную зарыжелую шаньгу**» [50 с.].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: шаньг/а – от сл. «сканьга».
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: лепешка, выпечка.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи и говора сибирских жителей.

ЩИ

1. Толкование: овощной суп, в основу в ходит свежая или квашеная капуста.
2. Тематическая категория: суп.
3. Контекст: «Иди обедать. Ешь с дедом **щи капустные**, будет шея бела, кудревата голова!..» [75 с.].
4. Морфологическая характеристика: число мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: щ/и – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: суп, овощной суп.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей.

Лексикографическое описание номинаций блюд из цикла «Царь-рыба»

БЕРЕГОВОЙ ЛУК

1. Толкование: растение, дикий лук.
2. Тематическая категория: продукты растительного происхождения.
3. Контекст: «Вывалив рыбу на плащ, круто посолив ее, сельдюки вприкуску с **береговым луком** неторопливо подчистили весь улов до косточки, даже головы рыбы высали. Я осмотрел их с недоверием наново: куда же они рыбу-то поместили?!» [с. 51].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: берег/ов/ой – от сл. берег, словообразовательный формант суф. -ов, лук/ – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: дикий лук, растение.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских деревенских жителей.

БОРЩ

1. Толкование: свекольный суп.
2. Тематическая категория: суп.
3. Контекст: «Он мантулил, комаров кормил, **борщи** ржавые ел, вездеход чуть не на себе в дебри таежные волок – и вот, здорово живешь! – его кровные, горбом добытые гроши кто-то прикарманит!» [с. 278].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: борщ/ – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: суп, свекольник.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей.

БРАЖОНКА

1. Толкование: алкогольный напиток.
2. Тематическая категория: напитки.
3. Контекст: «Полную бочку ягод набрусили, водой ее отварной залили умельцы, чтоб не прокисла ягода без сахара, дров наплавили – всю зиму жечь не пережечь, **бражонку на голубике** завели, чтоб спирт не трогать до «настоящей» работы». [с. 22].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: браж/онк/а – от сл. брага, словообразовательный формант суф. -онк.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: брага, самогон, алкоголь.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация напитков деревенских жителей. Люди сами готовили алкогольные напитки на основе разных ягод, которые росли в данном регионе.

ВЕРМИШЕЛЬ

1. Толкование: тонкая лапша.
2. Тематическая категория: макаронные изделия.
3. Контекст: «Акимка ставил силки, и попавшие в петлю птицы громко колотились о фанерные с надписями дощечки от ящиков из-под папирос, пряников, **вермишели**» [с. 217].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: вермишель/ – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: лапша, макароны.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Вермишель - доступные, дешевые макаронные изделия.

КАРТОШКИ В УГЛЯХ

1. Толкование: картошка, которую готовят в костре, часто не очищая кожуру (картошка в мундире).
2. Тематическая категория: продукты растительного происхождения.
3. Контекст: «Костры горят, **картошки в углях** пекутся» [с. 148].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: картош/к/а – от сл. картофель, словообразовательный формант суф. -к, угл/ях – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: запеченная картошка, картошка в мундире.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей в походе.

КАША-РАЗМАЗНЯ

1. Толкование: вязкая гречневая каша.
2. Тематическая категория: каши.
3. Контекст: «Разведчики недр оживились, забегали по лесу, застучали топорами, котлами, взбудрили очаги, забалтывая на них консервированные борщи, **кашу-размазню**». [с. 283].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.

5. Морфемно-словообразовательная характеристика: каша-размазня – сложносоставное слово, каш/а – непроизводное, раз/маз/н/я – от сл. мазать, словообразовательные форманты префикс -раз, суф. -н.
6. Стилистическая помета: простореч.
7. Синонимы: жидкая каша, каша.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей.

КОНФЕТЫ

1. Толкование: кондитерское изделие.
2. Тематическая категория: сладости.
3. Контекст: «Лежат под потолком, в табачном дыму и пыльной духоте ребятишки, слушают гармошку, передразнивают пьяных, ждут, когда им сунут пряников или **конфет**, хохочут, подпевают, подсвистывают» [с. 222].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: конфент/ы – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: сладости, лакомства.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация деревенских жителей. Дескриптивная функция. Дети ждали конфет, т.к. для ребенка сладости как маленький праздник, особенно для деревенских детей, которым не так доступны различные лакомства.

КОНЬЯЧОК

1. Толкование: алкогольный напиток.
2. Тематическая категория: напитки.
3. Контекст: «Несколько разморенный **коньячком** и весельем, сосед мой вернулся в каюту, прилег на подушку, полуприкрыл глаза» [с. 73].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: коньяч/ок – от сл. коньяк, словообразовательный формант суф. -ок.
6. Стилистическая помета: простореч. форма.
7. Синонимы: коньяк, алкоголь.
8. Функция в художественном тексте: социо-прагматическая функция. Алкогольные напитки, которые можно приготовить самостоятельно: самогон, брага, распространены в деревнях. В городе, в кафе, ресторанах, на пароходе, люди могут выпить более дорогие алкогольные напитки.

МАКСА

1. Толкование: печень крупной рыбы, чаще налима.
2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.
3. Контекст: «Сестренка Тугунка, погодок Касьянке, припасла котелок, держала его наготове, чтоб, как наступит пора, растирать в нем **максу** с луком, не бегать, не искать посудину. Очень это важный период – заправка ухи: обваренную **максу** вынимали черпаком, кидали в котелок и перетирали вместе с луком». [с. 233].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: макс/а – непроизводное.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: печень рыбы, рыбы потроха.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи, говора сибирских жителей.

МЕДВЕЖАТИНА

1. Толкование: мясо медведя.
2. Тематическая категория: дичь.
3. Контекст: «Приподняв заостренной палкой темно-бурый кусок мяса, Аким отхватил лафтак, снял его губами с ножа и, гоня во рту **медвежатину**, обжигаящую небо, смотрел вверх, словно бы к чему-то там прислушиваясь или собираясь завывать» [с. 283].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: медвеж/ат/ин/а – от сл. медведь, словообразовательные форманты суф. -ат, -ин.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: дичь, мясо.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Автор изображает эпизод, где люди в походе едят дичь.

МОЛОЧИШКО

1. Толкование: молоко.
2. Тематическая категория: молочные продукты.
3. Контекст: «Ребятишкам на **молочишко**, дочке туфли к выпуску» [с. 140].
4. Морфологическая характеристика: род ср., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: молоч/ишк/о – от сл. молоко, словообразовательный формант суф. -ишк.
6. Стилистическая помета: простореч.
7. Синонимы: молоко, молочко.
8. Функция в художественном тексте: дескриптивная функция. Лексическая единица употреблена с уменьшительно ласкательным суффиксом –ишк, т.к. речь идет о детях, герой с любовью и заботой относится к ним.

МУЛЯВА

1. Толкование: тесто из пшеничной муки, тонко раскатанное, нарезанное мелкими полосками и высушенное.
2. Тематическая категория: макаронные изделия.
3. Контекст: «Геологи иной раз забредали туда, поддевали рубахой либо полотенцем **муляву** – **лапшу**, варили ее, пытались разнообразить пищу и расширить "разблюдовку" – так в отряде просмеивали свое меню» [с. 268].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: муляв/а – непроизводное.
6. Стилистическая помета: диалект.
7. Синонимы: лапша.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей и их говора.

НЕЛЬМА

1. Толкование: рыба семейства лососевых.
2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.
3. Контекст: «Вот уж один-другой **кусочек плавкой нельмы с крылом** или **жировым плавником** приподняло, перевернуло; **уха** начала мутнеть, облачком кружиться, наливаясь горячей силой – блески жира в пятаки величиной, в рубли, расплавленным

золотом сплошь уже покрыли варево, и в посудине даже что-то тонко позванивало, словно выплавленные капли золота падали на звонкое чугунное дно артельного котла» [с. 234].

4. Морфологическая характеристика: род ж, число ед., мн.

5. Морфемно-словообразовательная характеристика: нельм/а – непроизводное.

6. Стилистическая помета: нейтр.

7. Синонимы: рыба.

8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Нельма водится в Енисее, доступна для местных рыбаков.

ПОЛУСЫРАЯ РЫБА

1. Толкование: не доготовленная рыба.

2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.

3. Контекст: «Они едва дождалась, чтоб прокипело в противне. Ели **рыбу полусырую, не отмоченную от соли**. Ели, да что там ели – жадно глотали куски рыбы, парень держал ружье со взведенным курком меж колен, и дуло, когда он клонился к столу, утыкалось ему в подбородок, я, да, поди-ко не один я, все наши ждали и боялись: вот-вот жажнет и разнесет башку парню вместе с непрожеванной рыбой» [с. 81].

4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед., мн.

5. Морфемно-словообразовательная характеристика: полу/сыр/ая – от сл. сырой, словообразовательный формант префикс -полу, рыб/а – непроизводное.

6. Стилистическая помета: нейтр.

7. Синонимы: неприготовленная рыба, несъедобная рыба.

8. Функция в художественном тексте: социо-прагматическая функция. Бежавшие заключенные готовы съесть полусырую рыбу, т.к. они привыкли к тяжелым условиям жизни в тюрьме.

СЕЛДЮКИ

1. Толкование: сельдь, промысловая рыба.

2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.

3. Контекст: «Вывалив рыбу на плащ, круто посолив ее, **сельдюки** вприкуску с береговым луком неторопливо подчистили весь улов до косточки, даже головы рыбы высосали». [с. 51].

4. Морфологическая характеристика: род м., число мн., ед.

5. Морфемно-словообразовательная характеристика: сельд/юк/и – от сл. сельдь, словообразовательный формант суф. -юк.

6. Стилистическая помета: диалект.

7. Синонимы: сельдь, селедка.

8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи деревенских жителей. Доступная рыба, которую можно купить в магазине.

СОВЫ

1. Толкование: дикая птица.

2. Тематическая категория: дичь.

3. Контекст: «Ели **сов**. Не куропатка, конечно, **мясо горчит**, горелой овчиной или мышами пахнет, зато пуху, пуху от совы, пенистого, легкого – вороха!» [с. 29].

4. Морфологическая характеристика: род ж., число мн., ед.

5. Морфемно-словообразовательная характеристика: сов/ы – непроизводное.

6. Стилистическая помета: нейтр.

7. Синонимы: птицы, дичь.

8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей, охотников. Автор иллюстрирует эпизод, где люди в походе едят дичь.

ТАЙМЕНЬ

1. Толкование: рыба семейства лососевых.
2. Тематическая категория: рыбные блюда/продукты.
3. Контекст: «Из **головы** и **подгрудных плавников тайменя** он варил уху, начистив в нее без экономии аж четыре картофелины!» [с. 320].
4. Морфологическая характеристика: род м., число ед., мн.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: таймень/ – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: рыба.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Уха из тайменя, который водится в Енисее.

УХА

1. Толкование: рыбный суп.
2. Тематическая категория: суп.
3. Контекст: «Это была **уха!** **Ухи**, по правде сказать, в ведре почти не оказалось, был **навар**, и какой! Сын у меня мастак ловить рыбу, но ест неохотно. А я уж отвык от рыбного изобилия, управил с пяток некрупных, нежных **хариусов** и отвалился от ведра» [с. 50].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: ух/а – производное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: рыбный суп, варево.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация пищи сибирских жителей. Уха – распространенное блюдо, особенно для людей, живущих рядом с рекой. Уха из хариусов, которые водятся в Енисее.

ХРУШКАЯ СОЛЬ

1. Толкование: крупная соль.
2. Тематическая категория: приправа.
3. Контекст: «Хлеб он не резал, отхватывал зубами прямо от булки, затем острущим ножом пластал вместе с кожей кус сала, кидал его в рот, будто дополнительный заряд в казенник орудия, после чего мочалкой сгибал горсть берегового лука, макал в **хрушкую соль**, затыкал им разверстый малиновый зев и принимался жевать, тоскливо куда-то глядя при этом и о чем-то протяжно думая» [с. 165].
4. Морфологическая характеристика: род ж., число ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: хруш/к/ая, соль/ – производные.
6. Стилистическая помета: устар.
7. Синонимы: крупная соль.
8. Функция в художественном тексте: репрезентация говора сибирских жителей.

ЯЙЦА


1. Толкование: пищевой продукт, который употребляют в пищу.
2. Тематическая категория: блюда из яиц.

3. Контекст: «Иногда им везло, они находили гнезда куликов, чаек, трясогузок, выбирали из них **яйца** и тут же пили их, не утаивая друг от дружки добычу» [с. 222].
4. Морфологическая характеристика: род ср., число мн., ед.
5. Морфемно-словообразовательная характеристика: яйц/а – непроизводное.
6. Стилистическая помета: нейтр.
7. Синонимы: яички.
8. Функция в художественном тексте: социо-прагматическая функция. Детям приходилось искать еду в гнездах диких птиц, т.к. не было другой еды.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт филологии и языковой коммуникации
Кафедра русского языка и речевой коммуникации

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
русского языка и речевой
коммуникации

 /И.В. Евсева/
« 03 » июля 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

45.03.01 Филология

**НОМИНАЦИИ БЛЮД В ЛЕКСОГРАФИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ
(НА МАТЕРИАЛЕ ПРОИЗВЕДЕНИЙ В.П. АСТАФЬЕВА)**

Научный руководитель



д-р. филол. наук,
доц. И.В. Евсева

Выпускник



В.О. Зеленая

Нормоконтролер



Е.Е. Чернакова

Красноярск 2023