

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им.

В.П. АСТАФЬЕВА

(КГПУ им. В.П. Астафьева)

Филологический факультет
Кафедра общего языкознания

СЯО ХУА

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИЦИРОВАННАЯ РАБОТА

Лексика русской кухни (лингвоэтнокультурологический аспект)

Направленность подготовки 45.03.02 Лингвистика

Направленность (профиль) образовательной программы: Перевод и переводоведение
(русский язык как иностранный)

ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ

Зав.кафедрой общего языкознания,
доцент, кандидат филологических наук Мамаева Т.В.



(дата, подпись)

Руководитель: Кандидат филологических наук,
доцент кафедры общего языкознания Бариловская А. А.



Обучающийся: СЯО ХУА _____

(дата, подпись)

Оценка _____

(прописью)

Красноярск 2020

Введение

«Каждое слово-особый микромир, раскрыть тайны которого не только поучительно, но и увлекательно», - писал Федот Петрович Филин. Подчеркивая неразрывную связь истории и культуры общества с языком, известный немецкий лингвист Якоб Гримм писал о том, что существует более живое свидетельство о народах, чем кости, оружие и могилы: это язык. Эта же мысль часто отражается в трудах выдающегося русского языковеда И.И. Срезневского: «Каждое слово для историка есть свидетель, памятник, факт жизни народа, тем более важный, чем важнее понятие, им выражаемое. Дополняя одно другим, они все вместе представляют систему понятий народа, передают быль о жизни народа » [37,103]. Язык и история, язык и культура неотделимы друг от друга. Жизнь общества отражается в его языке. Наиболее ярко национально-культурный компонент проявляется в лексике. Именно лексический пласт языка несет на себе основную нагрузку в реализации картины мира.

В последние годы активно внедряется новая концепция преподавания русского языка как части культурно-исторической среды. Об этом свидетельствует значительное увеличение исследовательских работ в области лингвокультурологии, повышенный интерес ученых лингвокультурологическому аспекту преподавания русского языка как части национальной духовной культуры народа. (Верещагин Е.М. Костомаров, В.П. Скворцов Л.И., Телия В.Н., Толстой Н.И., и др.)

Лексика это уровень языка, создателем и носителем которого является народ. Поэтому одна из главных особенностей лексики в этом смысле---её тесная непосредственная и неразрывная связь с жизнью народа. «Социально-политические изменения, происходящие в жизни общества, открытия и изобретения в области науки и техники, развитие культуры. Морально-нравственные нормы, повседневная деятельность людей и многое другое находит свое отражение в словах и выражается ими». [7,26]

В последние годы внимание многих исследователей привлекает предметная лексика, особенно в связи с необходимостью осмыслить те большие словарные материалы, которые накоплены в настоящее время.

Анализируемая лексическая группа «русская кухня» - факт языка и факт культуры. Безусловно, в первую очередь, это обусловлено задачами современной лингвистики, для которой культурологические знания приобретают все большую актуальность. .

Изучение лексики отдельных тематических групп в культурологическом и лингвистических аспектах---необходимый компонент федеральной базовой программы по русскому языку общеобразовательных школ, так как определяет новые концепции преподавания и изучения русского языка как культурно-исторической среды, как части духовной культуры нации. Данный подход открывает новые горизонты в преподавании русского языка. Он позволяет сделать стандартные уроки более

увлекательными, интересными, помогает расширить кругозор учащихся, формирует языковую личность и лингвокультурологическую компетенцию ученика.

Актуальность выбора темы продиктована ориентацией современной лингвистической науки на познание духовной и материальной культуры народа через его язык, на интеграцию гуманитарных наук (лингвистики, истории, этнографии, литературоведения).

Предметом исследования выбрана лексика русской национальной кухни, так как она наиболее полно содержит национальный компонент и отражает материальную и духовную культуру русского народа.

Цель работы - лингвокультурологическое описание лексики русской национальной кухни.

Для достижения поставленной цели были выдвинуты следующие **задачи**:

- 1) представить теоретическое содержание терминов и понятий, используемых в работе;
- 2) рассмотреть безэквивалентную лексику русской кухни в историко-культурном и этимологическом аспекте;
- 3) описать, лексику русской кухни в социолингвистическом аспекте;
- 4) рассмотреть лексику русской национальной кухни в языке ,
Художественной литературы с лингвокультурологическим комментированием в качестве источника.

учебные задачи:

- 1) развитие умений и навыков в выявлении и раскрытии культуроносной функции средств языка;
- 2) развитие умения обнаружения национально-культурной семантики в языковых единицах;
- 3) обогащение и расширение лингвострановедческих и культурологических знаний, необходимых для углубленного изучения русского языка.

Структура работы:

Данное дипломное сочинение включает в себя три главы, введение, заключение и два приложения.

Во введении дается обоснование темы исследования, формулируются цели и задачи дипломной работы, раскрывается теоретическая и практическая значимость.

Первая глава состоит из трех параграфов. В первом параграфе дана характеристика следующих направлений современной лингвистики: лингвокультурологии, этнолингвистики и лингвострановедения, рассматриваются лингвистический.

культурологический и этнолингвистический аспекты изучения языка. Во втором параграфе дается характеристика безэквивалентной лексики. В третьем параграфе рассматривается влияние различных факторов на становление национально-культурного менталитета и его отражение в языке русской национальной кухни.

Во второй главе проводится историко-культурный и этимологический анализ безэквивалентной лексики русской национальной кухни в социолингвистическом аспекте.

В третьей главе рассматривается язык русской художественной литературы как источник национально-культурной информации. Дается лингвокультурологическое комментирование фрагментам из произведений художественной литературы.

В заключении подводятся итоги исследования.

Приложение I представляет собой словарь лексики национальной русской кухни. Приложение 2 включает в себя фрагменты из художественных произведений, содержащих описание особенностей национально-культурного пищевого быта.

В ходе работы были использованы следующие **методы и приемы**: поисковый, выборочный и описательный метод, включающий классификацию и обобщение собранного материала, метод историко-этимологического анализа, метод лингвокультурологического комментирования.

Источниками исследования служат фрагменты художественных произведений, словари русского литературного языка, справочники, энциклопедические словари, научные статьи и монографии.

Практическая значимость работы: материалы дипломного сочинения способствуют развитию навыков и умений самостоятельного обнаружения в художественном тексте лексики национально-культурной

тематики, обогащению и расширению страноведческих и культуроведческих Знаний о родном языке. Материалы данного исследования могут быть использованы на занятиях по русистике, лингвокраеведению; на спецкурсах спецсеминарах, на уроках русского языка и литературы.

ГЛАВА I

1. Лингвистический, культурологический и этнолингвистический аспекты изучения языка

В современной лингвистической утвердилась тенденция рассматривать язык не просто как орудие коммуникации и познания, но как культурный код нации. Фундаментальные основы такого подхода были заложены трудами В. Гумбольдта, А. А. Потебни и других ученых. В. Гумбольдт утверждал: «Границы языка моей нации означают границы моего мировоззрения» [41,15]

Одной из основных задач концепции преподавания русского языка как части культурно-исторической среды является возрождение национального самосознания. В этой связи важно изучение языка во всех его функциях. «Нужно научить воспринимать язык не как чистую грамматическую схему, но как спрессованные веками феноменальные стороны философии, психологии, истории, духовной культуры в целом. Надо изучать язык народа с целью познать сам народ в его территориальной, этнической, исторической и социальной определенности» [83,41]

Известно, что язык имеет разные формы существования: литературный язык, народно-разговорный язык, территориальные диалекты, социальные диалекты, просторечие и т. д. Во всех формах язык теснейшим образом связан с культурой, он является её неотъемлемой частью, развивается в ней, выражает её. Язык одновременно является орудием создания, развития, хранения культуры, и её частью, так как с помощью языка создаются реальные произведения материальной и духовной культуры. В. фон Гумбольдт и А. А. Потебня отмечали эту неразрывную связь и говорили о том, что в своих единицах язык воплощает, хранит и транслирует культуру. Язык называют вместилищем знаний. Он служит средством накопления и хранения

культурно-значимой информации. Язык накапливает и закрепляет в своих единицах, главным образом в словах, устойчивых сочетаниях и фразеологических оборотах исторический опыт народа-носителя данного языка. Язык --- своеобразное зеркало жизни народа, адекватное и закономерное отражение его внутреннего мира и особенностей менталитета. Данное исследование выполнено на стыке лингвокультурологии, лингвострановедения и этнолингвистики, в связи с чем, необходимо раскрыть эти понятия.

Лингвокультурология - довольно молодое ответвление этнолингвистики, предпосылки которого наметились в работах В. фон Гумбольдта «различия между языками есть нечто большее, чем просто языковые различия, слова и формы слов образуют и определяют понятия и... различные языки по своей сути, по своему влиянию на познание и чувства являются в действительности различными мировидениями» [41,35]. Лингвокультурология изучает язык как феномен культуры. «Это определенное видение мира сквозь призму национального языка, когда язык выступает как выразитель особой национальной ментальности» [41,37]

Лингвокультурология как наука возникла в 90-е годы XX в., толчком для этого послужила смена научных парадигм. На смену структурализму пришла антропоцентрическая парадигма, которая переключила интересы исследователей с объектов познания на субъект, т.е. анализируется человек в языке и язык в человеке. В центр внимания ученых попал человек, как носитель культуры, как субъект познания. Идея антропоцентричности языка является ключевой в современной лингвистике.

В.А. Маслова определяет лингвокультурологию, как «комплексную научную дисциплину, изучающую взаимосвязь культуры и языка в его функционировании и отражающую этот процесс как целостную структуру

единиц в единстве их языкового и
внеязыкового(культурного)содержанторыми язык воп

Лингвокультурология исследует и исторические,и современные языковые факты сквозь призму духовной культуры.Таким образом,лингвокультурология возникла на стыке двух наук :лингвистики и культурологии.

Цель лингвокультурологии- «изучение способов,которыми язык воплощает в своих единицах,хранит и транслирует культулу» [41,15]

Объект лингвокультурологии- «взаимодействие языка и культуры.Язык в данном сочетании выступает как транслятор культурной информации ,а культура –как историческая память,народа» [41,15]

Предмет лингвокультурологии- «единицы языка ,которые приобрели символическое ,эталонное ,образно-метафорическое значение в культуре» [41,16]

В.А.Маслова выделяет следующие группы предметов исследования:

- безэквивалентные языковые единицы;
- мифологизированные единицы языка;
- паремиологический фонд языка;
- фразеологический фонд языка;
- эталонны,стереотипы,символы;
- метафоры и образы языка;
- стилистическое расслоение разных языков;
- речевое поведение и речевой этикет.

Этнолингвистика теснейшим образом связана с лингвокультурологией.

этнолингвистика представляет собой комплексную научную дисциплину, которая изучает «план содержания» культуры, народной психологии и мифологии. Корни этнолингвистического направления идут от В. Гумбольдта, в Америке --- от Ф. Боаса, Э. Сепира, Б. Уорфа; в России огромное значение имели работы Д. К. Зеленина, Е. Ф. Карского, А. А. Шахматова, А. А. Потебни, А. Н. Афанасьева, А. И. Соболевского и других. Этнолингвистика главным образом изучает взаимодействие языковых, этнокультурных и этнопсихологических факторов в функционировании и эволюции языка. В центре современной этнолингвистики находятся «элементы лексической системы языка, которые соотносимы с определёнными материальными или культурно-историческими комплексами» [41,10]. Данная наука оперирует преимущественно исторически значимыми данными и стремится в современном материале обнаружить исторические факты того или иного этноса.

В данной связи необходимо раскрыть понятие этноса.

Этнос-языковая, традиционно культурная общность людей, связанных общностью представлений о своем происхождении и исторической судьбе, общностью языка, культуры и психики.

Известный ученый В. А. Звегинцев охарактеризовал этнолингвистику как направление, сосредотачивающее свое внимание на изучении связей языка с культурой, народными обычаями, социальной структурой общества или нации в целом.

По мнению И. И. Толстого, этнолингвистика должна быть направлена на выявление народных стереотипов, раскрытие фольклорной картины мира народа.

Лингвострановедение --- «наука, развивающая идею о необходимости слияния обучения иностранному языку как совокупности форм выражения с

изучением общественной и культурной жизни носителей языка» Лингвострановедение изучает собственно национальные реалии,нашедшие отражение в языке.Как правило,это безэквивалентные языковые единицы.Е.МюВерещагина и В.Г.Костомарова определяют безэквивалентную лексику как обозначения специфических для данной культуры явлений.Таким образом,под лингвострановедением понимается такой аспект изучения и преподавания,а котором реализуется кумулятивная,или накопительная функция языка...» ,что предполагает возможность рассмотрения языка не только как средства коммуникации,но и как способа ознакомления с определенной культурой ,бытом,социальными взаимоотношениями.

В данной работе проводится исследовательская работа с точки зрения нескольких аспектов изучения лексики.

Культурологический аспект изучения лексики представляет собой сложную систему.Для того чтобы рассмотреть культурологический аспект во всем его многообразии,необходимо одновременно быть историком не только русского быта и русской культуры,но и других мировых культур,иметь представление о предмете исследования в разных странах и культурах.В 4-х томном «Словаре русского языка» дано определение культуры как «совокупности достижений человеческого общества в производственной,общественной и духовной жизни в определенную эпоху у какого-либо народа или класса общества» .В связи с этим «русский язык должен быть в полной мере осознан в его глубинной сути---во-первых,как уникальный памятник творческой мысли народа,уже создавшего мощный пласт мировой культуры,и,во-вторых,как «плоть животворящая» -орудие духовного воздействия самобытного этнического мировидения.История языка не мыслима без общей базы истории общественной мысли» .Таким образом,в культурологический аспект изучения лексики входит не только

история материальной и духовной культуры, но и история общественной мысли народа, выраженная в его языке.

Лингвистический аспект. Несомненно, язык играет очень важную роль в формировании сознания и мировоззрения. По мнению В.В.Виноградова «формы мировоззрений постоянно эволюционируют, и едва ли воспроизведение идеологических прошлого возможно без лингвистического анализа. Язык --- это не только средство выражения мысли, но и форма её становления, орган образования мысли --- и вместе с тем сама сформировавшаяся мысль... Для понимания исторической системы, свойственной тому или иному периоду в развитии языка, необходимо знание типов мышления, свойственных разным эпохам, необходимо отчетливое представление самих исторических законов, связи понятий и значений. Но открытие закономерностей в исторических изменениях форм и типов мышления невозможно без изучения истории языка, и, между прочим, истории и значения» [21,107] «Слово --- одна из важнейших категорий языка, оформленная грамматически обозначающая явления действительности и психической жизни человека. Значение слова --- содержание слова, в котором центральное место занимает понятие». В 1883 году Н.В.Крушевский следующим образом закончил свой «Очерк науки о языке»: «Развиваясь, язык вечно стремится к полному общему и частному соответствию мира слов миру понятий» Немного позднее над данным вопросом задумался и И.И.Срезневский: «Каждое слово есть представитель понятия бывшего в народе: что было выражено словом, то было и жизни... Дополняя одно другим, они все вместе представляют систему понятий народа. Передают быль о жизни народа, тем полнее, чем обширнее и разнообразнее их собрание» [21,105]. В работе «Слово и значение как предмет историко-лексикологического исследования» В.В.Виноградов утверждает, что «значение слова и круг его употребления обусловлены

лексической системой языка. Слова двигаются и меняются со всем языком. Изменения в общей системе отражаются на употреблении и значении отдельных слов» .[20,6]

В последние годы наблюдается тенденция изучения русского языка с учетом его кумулятивной(накопительной)функции,которая отражает способность языка не просто передавать какое-либо сообщение,но и отражать,фиксировать и сохранять информацию о постигнутой человеком действительности. «Любое общество есть не что иное,как продукт исторического развития,своего рода связующее звено между поколениями» .А язык,в свою очередь,в данной цепи предстает «связью времен» ,хранилищем коллективного опыта человечества» .[21,54]

На основе кумулятивной функции была развита теория лексического фона,подробно представленная в работах Е.М.Верещагина и В.Г.Костомарова..В русле этой теории изучаются языковые единицы,сементика которых содержит национально-культурный компонент,отражающий специфику и своеобразие данной культуры.Особую ценность представляет безэквивалентная лексика.

Этнолингвистический аспект направлен на раскрытие фольклорной картины мира народа,выявление стереотипов.Данный подход предполагает изучение взаимодействия языковых,,этнокультурных и этнопсихологических факторов в функционировании и эволюции языка.

Таким образом ,если слово при его изучении отдает информацию,накопленную нашими предками в течение многих веков,то изучение лексемы с точки зрения этнолингвистических и культурологических аспектов расширяет филологический общекультурный кругозор,формирует лингвистическую компетенцию,учит видеть в слове историю народа.Связь языка с обществом,историей,культурой очевидна.В изучении обозначенных взаимоотношений преуспели такие русские

языковеды, как И.М.Шанский, О.Н.Трубачев заложившие фундамент исторической и сравнительно-исторической лексикологии и этимологии. Наибольшую известность получила школа этнолингвистики, возглавляемая Н.И.Толстым, возникшая во второй половине XIX века. «Язык в их исследованиях трактуется как «естественный» субстрат культуры, пронизывающий все его стороны, служащий инструментом ментального упорядочения мира и средством закрепления этнического мировидения» .[41,10] Основу концепции школы Н.И.Толстого составляет постулат об изоморфности культуры и языка и применимости к культурным объектам принципов и методов, применяемых в современной лингвистике. Цель этнолингвистики, с точки зрения Н.И.Толстого, --- « историческая ретроспектива, т.е. выявление народных стереотипов, раскрытие фольклорной картины мира народа» . [41, 11]

2. Безэквивалентная лексика

Благодаря кумулятивной функции язык на уровне всех своих единиц и, прежде всего на уровне слова не только отражает современную культуру, но также накапливает и сохраняет достижения познавательной деятельности человека, закрепляет и отражает все стадии состояния культуры. На основе кумулятивной функции была разработана теория лексического фона, подробно представленная в работах Е. М. Верещагина и В.Г. Костомарова. Основное положение названной теории заключается в том, что содержательный план слова не исчерпывается одним лексическим понятием. Со словом связана совокупность знаний, которые относятся к предмету или явлению, названному этим словом, то есть его лексический фон. Термин является производным от «фонные знания» - знания, которые хранятся в памяти человека и общества, актуализация которых зависит от степени потребности в них и протекает последовательно.

Следует подчеркнуть, что «лексически фон- не индивидуальное достояние отдельного человека» [21, 89]. Разумеется, какие-то сведения могут быть сугубо личными, но все же лексический фон, как и лексическое понятие, как само слово в двух своих планах (форме и содержания) – это «принадлежность языка; явление массового, общественного, языкового сознания» [21, 65].

В русле теорий лексического фона **страноведческую ценность представляют языковые единицы, семантика которых содержит национально-культурный компонент**, отражающий специфику своеобразие данной культуры. По характеру культурного компонента исследователи склонны выделять два типа лексики: фонтовую и безэквивалентную. К первой группе относят слова, которые отличаются от эквивалентных иноязычных слов лексическими фонами. Безэквивалентная лексика выражает понятия, присущие исключительно данной стране, данной культуре, соответственно, отсутствующие в другой культуре, в другом языке.

В любом языке и диалекте есть слова, не имеющие односложного перевода в других языках.

Из работ Е. М. Верещагина и В. Г. Костомарова можно следующим образом определить понятие безэквивалентной лексики.

Безэквивалентная лексика – это слова, которые не имеют устойчивых соответствий в других языках. Не имеют смысловых соответствий в системе содержания, свойственных другому языку, то есть «слова, план содержания которых невозможно сопоставить, с какими-либо иноязычными лексическими понятиями» [18, 42].

Это явление, отсутствие в данном языке слов и значений, выраженных в других языках, называется лакунами. «...лакуны – белые пятна на семантической карте языка» [41, 40].

Безэквивалентная лексика - это отражение словом специфической материальной и духовной культуры. К безэквивалентной относятся слова и словосочетания, отражающие особенности национальной культуры народа, обозначающие специфические для данной культуры явления. Именно они «являются продуктом кумулятивной (накопительной, закрепляющей опыт носителей языка) функции языка и могут рассматриваться как вмесителица фоновых знаний, т.е. знаний, имеющих в сознании говорящих» [41. 40].

Именно их лексическим понятиям присущ своеобразный специфический культурный компонент, их существованием, объясняется расхождение культур.

«Безэквивалентная лексика обычно заимствуется из языка в язык» [18, 42]

Безэквивалентные слова могут проникать в язык из других языков вследствие культурных контактов. Значение таких слов определено жизнью народа-«источника», его бытом, культурой. «Если не семантизировать лексически культурный компонент, то безэквивалентные слова ложно отождествляются с иноязычными лексическими фонами» [21, 65]

Среди национально окрашенных пластов лексики безэквивалентная лексика занимает особое место.

3. Язык русской национальной кухни как отражение национально-культурного менталитета.

В настоящее время возрос интерес к языковому отражению особенностей менталитета. Каждый народ развивается в определённой совокупности культурно- исторических условий. Под влиянием этих условий формируется определенная «картина мира», культура и традиции, складывается образ жизни, особенности мышления и мировосприятия. Являясь средством человеческой коммуникации и потому социальным и национальным по своей природе, язык не может не нести на себе отпечатки особенностей

мировоззрения, этических и культурных ценностей, а также норм поведения, характерных для данного языкового сообщества. Отражение национально-культурного менталитета наиболее ярко проявляется в области лексики, так как именно она непосредственно связана с предметами и явлениями окружающей действительности. Одной из наиболее выразительных сторон культуры каждого народа считается его национальная традиционная кухня.

Основные традиционные особенности культуры и быта любого народа восходят к глубокой древности. Их определяет специфическая направленность хозяйственной деятельности, природные условия мест обитания этих народов. Значительную роль в становлении русского национально-культурного менталитета сыграло географическое положение России среди других стран мира. Русский народ обустроивался на великой равнине, расположенной на стыке Европы и Азии. Благоприятные природно-климатические условия позволили выращивать множество видов злаковых культур и заниматься животноводством. «Как известно, хозяйство русских со времен средневековья характеризуется преобладанием зернового земледелия, развитием огородничества и дополняющего земледелия животноводства» [73, 235]. Поэтому **традиционная еда русских носит преимущественно зерновой характер.**

Довольно суровый климат позволял выращивать только такие неприхотливые овощные культуры как репа, горох, капуста, брюква, редька и т.д. Эти овощи хорошо хранились в течение всего года.

Огромное влияние на развитие русской культуры, на становление менталитета повлияло православие. В традиционном питании русских появилось резкое разделение стола на постный и скоромный. По православному календарю более двухсот дней в году считались постными, когда было запрещено употребление мясных и молочных продуктов, а также, по большей части, рыбы и масел. Отсюда **обилие в**

русской кухне грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья - зерна (каши), овощей, лесных ягод и трав.

Леса занимают В нашей стране огромные пространства. **Использование даров леса - одна из характерных особенностей русской кухни.** Обилие лесных угодий позволяло заниматься собирательством дикорастущих плодов, грибов и трав, охотиться на диких животных.

На характер русской народной кухни в значительной Мере повлияли географические особенности нашей страны - обилие рек, озер, морей. Именно географическим расположением и объясняется число всевозможных видов рыбных блюд.

В связи с тем, что большее количество дней В году были постными, потребление мяса долгое время было ограничено. Мясо редко употреблялось свежим, его заготавливали впрок. В обработке мясных продуктов был накоплен богатый опыт: засолка, копчение, вяление. Кроме того готовились различные виды ветчины и солонины, которую потом добавляли в готовое блюдо. Стремление заготовить продукты впрок еще одна особенность менталитета русского народа. Это связано с нестабильностью политического положения. Часто случались войны, набеги кочевников, неурожаи, пожары и т.д. И для того, чтобы обезопасить себя от голода люди старались запастись продуктами. Вялили мясо и рыбу, квасили капусту, делали моченые фрукты и ягоды и т.д.

Значительное влияние на формирование особенностей русского менталитета сыграл **фактор Межэтнического смешения**. Русской народ представляет собой сложное полиэтническое природно-социальное образование, органически впитавшее в себя славянское, финно-угорское и тюркское влияние. **В некоторых названиях блюд исследователи усматривают корни этих языков.**

Специфичность национальной русской кухни определяет не столько разнообразие продуктов, сколько способы их обработки, технологии приготовления пищи. Во многом своеобразие народных блюд обуславливалось особенностями русской печи.

Суровый климат обусловил создание многофункциональной печи. Русская печь отапливала жилище, в ней приготавливали пищу, выпекали хлеб, варили пиво и квас, сушили продукты и одежду и даже мылись. Особенности русской печи обусловлены такие черты нашей кухни, как жаренье мяса крупными кусками, обилие тушеных и запеченных блюд, и широкий ассортимент выпечных изделий - пирогов, крупеников, расстегаев, кулебяк и т.д.

Лексика традиционной русской кухни, в большей её части, является безэквивалентной лексикой, которая отражает национально-культурную особенность менталитета русского народа.

Таким образом, в последние годы в связи с активным внедрением новой концепции преподавания русского языка как части культурно-исторической среды, возрос интерес к языковым единицам, семантика которых содержит национально-культурный компонент. Отражение национально-культурного компонента наиболее ярко проявляется в области лексики. Среди национально окрашенных пластов лексики особое место занимает безэквивалентная лексика т.к. отражает национально-культурную особенность менталитета народа. Особенности менталитета народа наиболее ярко проявляются в лексике русской национальной кухни, которая в большей своей части является безэквивалентной. На становление менталитета, а, следовательно, и на его языковое отражение, повлияло несколько факторов. Во-первых, географическое положение страны и климатические особенности определили то, что русская кухня носит преимущественно зерновой характер. Обилие лесов и водоемов повлияло на обилие в русской кухне рыбных, грибных блюд и т.д. Во-вторых, принятие

православия разделило русскую кухню на постную и скоромную. Так как постных дней было больше, основу традиционного питания русских составляла растительная пища. В-третьих, фактор межэтнического смешения. Русский народ представляет собой сложное полиэтническое природно-социальное образование,

Органически впитав в себя славянское, финно-угорское тюркское влияние. В некоторых названиях блюд исследователи усматривают корни этих языков. В-четвертых, особенностями русской печи обусловлены, такие черты нашей кухни, как, жаренье мяса крупными кусками, обилие тушеных и запеченных блюд, широкий ассортимент выпечных изделий.

ГЛАВА II

1. Историко-культурный и этимологический аспекты изучения

В последние годы возрос интерес к богатейшей истории русской народной кухни. Считается, что история русской кухни никогда не была отражена письменно.

Первые отрывочные сведения мы получаем из «Домостоя» XVI века, написанного еще во времена Домосковской Руси. Некоторые сведения о нашей кухне прошлого мы получили от иностранцев, посещавших Россию в

XVI и XVII веках. Мейербер, Брюинь, Танер, Бухав, Кнут Гамсун оставили интересные сведения о русской кухне. Позже С. В. Друковцев опубликовал «Экономический словарь» и «Солдатскую кухню». Здесь впервые автор в порядке подачи описал названия старых русских блюд, озаглавив этот перечень «Реестр старинному народному кушанью». В своих «Экономических записках» И.П. Анненков также познакомил читателей с известными ему русскими блюдами. В конце XVIII века издаются книги Осипова Н. «Старинная русская хозяйка, клочница и стряпуха» и А.П. Сумарокова «Постная хозяйка». Довольно много для знакомства с русской кухней сделала этнограф Е. Авдеева. Во всех этих книгах просматриваются первые попытки выделить и описать традиционную русскую кухню.

Собиранием и пропагандой блюд русской национальной кухни занимались в свое время и кухни известных гурманов И.И. Шувалова, А.К. Разумовского, Г.А. Потемкина, А.Г. Строганова, Д.А. Гурьева, С. Излера, С.В. Рахманова и других. «Несмотря на увлечение иностранной модой, безвестные повара этих вельмож на основе подлинно русского кулинарного опыта создали немало известных блюд» [3, 7].

Традиции и народное питание русских описали такие современные исследователи как М.Н. Шмелев, В.М. Ковалев и Н.П. Могильный, Н.А. Горская, Н.И. Костомаров и т.д.

Русская кухня поваренного столового характера очень обширна. Очень мало работ представленных лингвистами. Многографические статьи лингвистического характера В.Н. Вакурова, Л.И. Балахоновой, Н.И. Поляковой, Н.Н. Поляковой, Н.И. Ковалева, Н.Я. Карцевой, М.Н. Куткиной, Т.А. Агапкиной дают историко-этимологическое описание лексики русской кухни. Много работ появилось в перестроечное время связанных с церковной кухней. Г.В. Судаков описывающий традиции монастырской кухни шестнадцатого века. Стали издаваться различные словари и энциклопедии православной кухни.

Естественно, что русская кухня за многие века своего существования, по разным причинам, подвергалась иноземным влияниям, но в результате она осталась глубоко национальной с только ей присущими характерными особенностями.

Одной из наиболее выразительных средств бытовой культуры русских остается лексика русской кухни.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след в лексике русского языка.

Рассмотреть всю лексику русской кухни не представляет возможности. Рассмотрим **безэквивалентную лексику** традиционных национальных блюд русской кухни.

Тематическую группу безэквивалентной лексики русской кухни выделили, опираясь на классификацию Е.М. Верещагина и В.Г. Костомарова[4, 48].

Русская кухня IX - XV вв. Кухня этого периода была зафиксирована в первой половине XVI века в письменном памятнике «Домострой» советником царя Ивана IV Грозного Сильвестром, составившим список современных ему блюд, кулинарных изделий и напитков. Сохранившиеся от конца

XVI в. трапезные книги русских крупнейших русских монастырей дополняют сведения о репертуаре древнерусской кухни.

Представим условную классификацию тематической группы «русская кухня». Классифицируем блюда русской национальной кухни по качеству.

А) Похлёбки. Русская кухня располагает огромным ассортиментом супов. «Мы не встретим слово «суп» в древней русской литературе. Даже в более поздних источниках, какими являются «Домострой» и «Росписи царским

кушаньям», оно не упоминается. Зато здесь много таких названий, как «шти», «варево», «похлёбка». [31, 116] Жидкие блюда русской кухни первоначально называли **хлёбовом, похлебками**. В своем словаре В.И. Даль так определяет значение слова «похлёбка»: «всякая жидкая пища, которую хлебают, едят ложкой». По существу, оно является синонимом слова «суп» в современном понимании.

На русском столе суп являлся блюдом первой подачи. Супы делились на две большие группы: горячие и холодные.

Горячие похлебки ели преимущественно зимой. Холодные готовили чаще летом.

Горячие.

Репня. Как считают некоторые исследователи, древнейшей горячей похлебкой является **репня**, которую, как видно из названия, готовили из репы.

Щи. Не менее древними по своему происхождению являются щи. Среди разных видов русского «хлебова», несомненно, первое место искони занимали щи. «Перное в русском огороде и наиболее других уважаемое растение... есть капуста, ибо она составляет основание ежедневной пищи русского народа, щей или штей». [5.129] По предположению историков, это блюдо было известно на Руси задолго до ее крещения. Согласно словарю М. Фасмера слово «щи» восходит к древнерусскому «съто» "пропитание". Интересен тот факт, что первоначально щами назывались практически все похлебки. Лишь намного позднее под щами стали подразумевать только капустные похлебки. Щи было одно из любимейших блюд русского народа. Подтверждением этому служат множество пословиц и поговорок «Кипятите щи, чтобы гости шли». «Щи да каша еда наша». «От щей добрые люди не уходят» и т.д. Из древних источников до нас дошли такие названия как: **шти, шти капустны, шти борщовы, шти репяны** и т.д.

Борщ. Многие считают что, слово «борщ» заимствованно из украинского языка. Исследователи отвергают это . В русском языке слово «борщ» известно как название травянистого растения, борщевика, и «с XVI века встречается во всех списках Домостроя».

[79. 129] На Украине это слово стало известно только в XVIII веке. В XVIII веке в русском языке оно приобретает значение «суп со свеклой».

Уха. Пожалуй. самой распространенной похлебкой после щей была уха. Версии происхождения названия блюда В основном своятся к следующей: слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jus*, означавшему «отвар» или «жидкость». От данного корня образовалось слово *jucha*, которое, утратив начальный *j*, дало слово «уха». Подтверждением тому служат примеры в других языках, берущие своё начало от корня *jusa*. В украинском и белорусском языках - юшка, тот же корень имеют древнепрусское слово *juse* (суп с мясом), санскритское *jus-* (бульон), латинское *ius* (бульон, сок), сербо-хорватское *jucha* (похлёбка), словенское *jucha* (суп), чешское *jicha* (соус).

Уха является одним из древнейших блюд русской кухни, но на момент возникновения, оно не являлось характерным и уникальным блюдом русской кухни, каким является сейчас. Уха в отличие от современного языка имела значение «навар, похлебка» и могла быть из рыбы птицы и мяса. В связи с этим, термин «уха» требовал дополнительного определения: **уха куриная, уха гороховая, уха лебязья, уха стерляжья, уха окуневая, уха осетровая, уха судачья, уха сиговая и т.д.**

Уже с XV века уха всё чаще готовится из рыбы, и в конце XVII - начале XVI века название «уха» закрепляется исключительно за рыбным блюдом. Владимир Даль определяет уху так : «УХА. ушица ж. стар. мясной и вообще всякий навар, похлебка , горячее, мясное и рыбное: ныне : рыбий навар , похлебка из рыбы»

На настоящий момент уха - это уникальное рыбное блюдо русской кухни.

Калья. В широком употреблении были блюда из различных рассолов, такие как калья. Распространенное первое блюдо в XVI - XVII веках, потом почти исчезнувшее. Калья считалась праздничным блюдом из-за дороговизны, так как в неё шли только дорогие сорта рыбы. Считается, что на основе калы возникли рассольник и солянка.

Рассольник. Это блюдо известно с XVIII века. Однако и ранее в России были похожие блюда, которые назывались **похмелками** или **пигусами**. Рассольник - жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе. Окончательно сложилось это блюдо в русской кухне довольно поздно - лишь в середине XIX в., примерно к этому же времени относится и закрепление за ним названия "рассольник".

В голодные годы ели различные виды мучных похлёбок - **затирухи, заварихи, болтушки, саламаты.**

Холодные. Холодных супов в русской кухне значительно меньше. Это объясняется, скорее всего, климатическими особенностями страны. Холодные похлебки истари готовили на квасе.

Тюря. Одним из первых таких блюд была тюря, которая получила очень широкое распространение в России. Вплоть до XIX века тюря была каждодневным блюдом в деревенских семьях и считалась пищей бедняков. О популярности этого блюда говорит то, что оно увековечено в русском фольклоре. Например: «Работник один в семье, а тюрщииков много». До сих пор неясно происхождение этого слова. М. Фасмер считает, что слово «тюря» заимствовано из ср. лит. «tũre» «каша» и отвергает предположение о связи с глаголом «тереть».

Окрошка. Окрошка возникла на Руси более десяти столетий назад. Есть мнение, что окрошка - это лишь один из вариантов тюри, в котором такой обязательный компонент, как хлеб заменили пряными травами, нарезанными

отварными овощами. С XVIII века для сытности в квас стали добавлять запеченную картошку.

Окрошкой в разных местностях называют совсем разные блюда. Объединяет их только одно обстоятельство: это всегда мелко покрошенные ингредиенты, залитые каким-то холодным, освежающим напитком. В России, и у восточных славян вообще, в качестве заливки обычно используется квас. У тюркских народов и у юго-западных славян - кисломолочные продукты.

В настоящее время это блюдо остается одним из самых любимых холодных летних супов в России.

Ботвинья. Одним из любимых блюд летнего стола в России была ботвинья. Считалось позором, если хозяйка плохо готовила это блюдо. Существовала даже такая поговорка: «Какова Устинья, такова у ней и ботвинья». В словаре Даля дается такое определение ботвиньи: «Ботвинья - холодное, обычно рыбное, кушанье на квасу с вареными травами (щавелем и др.)». Произошло от древнерусского «ботеть». То есть толстеть. От слова «ботеть» произошло название листьев - ботвы съедобных растений с толстым корнем, из которых готовится это блюдо. Ботвинья была любимым блюдом А.С. Пушкина.

Б) Каши Каша – одно из главных и любимых блюд наших предков. Это подтверждают русские поговорки. «Без каши обед короткий»; «Каша сама себя хвалит»; «Хороша кака, да мала чашка» и т.л. С давних пор каша традиционное русское блюдо. Появление каш относится к самым истокам русской кулинарии. Первоначально это было обрядовое, торжественное блюдо, употребляемое на праздниках и пирах. В XII веке слово «каша» даже было синонимом слова «пир». У Даля «каша – обед после свадьбы у молодых». Существовало выражение «кашу чинить» т.е. устраивать свадебный пир. Некоторые исследователи усматривают в слове «каша» греческое «κόσκινον» «сито», что отвергает исследователь русской лексики М. Фасмер. В настоящее время происхождение этого слова трудно

объяснить. Считается, что первым появились зеленая (ржаная), овсяная, полбяная каши. Позднее - гречневая, пшеничная, манная, ячневая и т.д.

В прошлом каши ели почти ежедневно. Они служили и обрядовым блюдом.

Кутья. Особенно была распространена кутья из недроблённых, зёрен пшеницы, ячменя. Ее готовили для поминок, раздавали при похоронах. Слово «кутья» заимствованное из греческого «κοῦκιά» "бобы, зерно", что, возможно, указывает на то, что ее готовили из цельного зерна.

В) Мучные изделия.

Блины. Одно из самых древних русских блюд - блины. Исследователи считают, что слово «блин» искаженное от древнерусского «млинь», глагола «молоть». Общеславянское слово «mьlinъ» - мельница. «Мелин», или «м.лин», означает изделие из намеленного, то есть, мучное изделие. Блины были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами: блины были обязательным блюдом на поминках, ими же кормили роженицу во время родов. С языческих времен сохранился у нас обычай на Масленицу печь блины. Некогда это был жертвенный хлеб, дар богу Перуну и другим языческим богам.

Оладьи. В старину оладьи имели большое количество различных названий: аладьи, оланки, олажки, олашки, оладейки, оладки, алябыши, олябыши. Те, кто особенно увлекался оладьями, именовались оладышниками. Все эти названия могли различаться в разных регионах России, но корень они всегда имели один. Скорее всего, он произошел от имени старинной языческой славянской богини Лады, которая олицетворяла собой весну, любовь и красоту. Таким образом, как и блины, оладьи можно назвать пережитком язычества: готовили их изначально в определенное время года и посвящали его языческим богам.

Черных П.Я. считает, что это слово связано с греческим наименованием оливкового масла, елей. Но остается загадкой, как оно приобрело новое значение, весьма отдаленно связанное со старым значением. Оладьи упоминаются практически во всех жанрах русского фольклора. Например, пословицы: «где оладьи, там и ладно», «блины да оладьи – замотались сватья», «у Маланьи с маслом и оладьи», «какова Маланья, таковы и оладьи».

Традицию употребления оладий в пищу подержало празднование Масленицы. Во время этого продолжительного зимне-весеннего праздника был особо торжественный день, который, чаще всего, приходился на среду и назывался лакомками. Это как раз та самая старая добрая традиция, согласно которой тещи готовили блины и угощали ими своих зятьев. Об этом в нашей стране знает каждый. Но мало кто знает о том, что в отдельных регионах, в частности, в Тульской губернии, в качестве особого знака внимания и расположения тещи к зятю считалась, находившаяся на столе тарелка с оладьями.

С названием «оладьи» связана еще одна интересная традиция – **оладница**. Так называли определенный период зимнего поста, во время которого пеклись специальные пресные оладьи, тесто для которых замешивалось на воде.

Пирог. Неотъемлемой частью русского стола были пироги. В других славянских языках это слово очень редкое и имеет другие значения. В русском языке слово «пирог» приобрело свое современное значение не сразу. Древнерусское «пирогъ» первоначально означало «хлеб ситный». Еще более древнее его значение «обрядовый пшеничный хлеб». Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. Пироги приготавливались и употреблялись, на Руси вначале исключительно по праздникам. Помнению В.И. Даля слово «пирог», произошло от древнерусского слова «пирь», и указывает на то, что одно торжественное застолье не могло обходиться без

пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов.

Пряник. К древнейшим национальным блюдам относится **пряник**. Первые пряники появились на Руси еще в IX веке и назывались **медовым хлебом**. Слово «пряник» произошло от пряный, древнерусского «пъпьянь» - перец, когда XI - XII веках в них стали все более и более добавлять пряности и когда именно наличие пряностей и их запаха, а не запаха меда, стало постепенно наиболее характерным признаком пряничного теста.

Г) Мясные блюда. Потребление мяса долгое время было ограничено сравнительно слабым развитием животноводства, недостатком средств у большинства населения и постами, которые составляли около половины дней в году. Однако мясо - традиционная для русских еда. В обработке мясных продуктов был накоплен богатый опыт: засолка, копчение, вяление, использование жира, крови и т.д. В связи с тем, что большую часть года составляли постные дни мясо вялили, коптили, солили для того чтобы сохранить впрок.

Ветчина. Это слово исконно русское и отсутствует в других языках. Происходит от древнерусского «ветышина» от «ветышити» - делать давним, старым. Ветчиной называли мясо копченого окорока, предназначавшегося для длительного хранения. Ветчину использовали для приготовления различных блюд, например, щи с ветчиной.

Холодец. На Руси в царских и богатых домах готовили холодцы на следующий день после обильных застолий. Все остатки пира крошили, разбавляли бульоном, кипятили, разливали по судкам и ставили на холод. Поначалу такие блюда были неаппетитными и отдавали холодцы прислуге. Французы взяли за основу рецепт русского холодца, облагородили его, добавив овощи и вареные яйца, сделали настоящим царским блюдом.

Д) Напитки

Мед. В этот период сложилось также большинство русских национальных напитков, основным из которых был мел. История слова мел в русском языке уходит своими корнями в глубокую старину. Слово «мед» общеславянского, индоевропейского характера. В настоящее время трудно определить происхождение этого слова. М. Фасмер так определяет этимологию слова «мед»: «род. п. -а, укр. мід. мед, род. п. меду, блр. мед, ст.-слав. Медь, мѣл, болг. мед(ът), сербохорв. Мѣд, род. п. мѣда, словен. mēd, чеш., слвц. med, польск. miód, род. п. miodu, в.-луж. mēd, mjód, н.-луж. mjod. Древняя основа на -и.

Родственно лит. medùs "мел", лтш medus - то же, др.-прусск. meddo, др.-инд. mádhu ср. р. "мед, медовый напиток", mádhus, madhurás "сладкий, приятный", авест. mdu- ср. р. "мед, вино", греч. μέθυ ср. р. "хмельной напиток". Μέθυσα пьян, ирл. mid "хмельной мед". Предполагают исходную и.-е. основу на -и среднего рода. Близкие в звуковом отношении слова есть в финно-уг., кит, яп.: ср. фин. mesi. пракит. *mit, яп. mitsu»

Одним из древнейших занятий славян являлось бортничество. добыча меда диких пчел. В их речи слово «мед» употреблялось в двух значениях. Первоначально «продукт бортничества» и только с XI века «хмельной напиток из меда». О широком распространении в старину меда как хмельного напитка свидетельствует богатство его сортов: **мед сладкий, мед чистый, мел цеженный, мел пресный, мед белый, мел красный, мед обарный, мед вареный, мед приварной, мед переварной, мел ставленный, мед сыченый, мед малиновый, мед яблочный** и т.д.

Мёд, заменяющий русским сахар, широко применялся для различных блюд и заготовок. На его основе варили варенья, готовили фрукты и ягоды «в меду». Разбавленный водой мёд назывался **сытой**. Интересно что на Руси было известно слово «сахар» с древнерусской эпохи, но сам продукт появился намного позже и из-за дороговизны его могли употреблять лишь единицы. Потому об этом продукте основное население знало лишь

понаслышке. Согласно словарю Черных П.Я слово «сахар» заимствовано из греческого языка (греч. *βάκχαρον*) и получило широкое распространение лишь с восемнадцатого века.

Медовуха. Кроме различных медов существовал еще напиток на основе меда-медовуха. Исследователи не пришли к единому мнению, можно ли применять слова «медовуха» ко всем традиционным русским напиткам из мёда, и употреблять в качестве синонима для напитка под названием «мёд»; или же следует разграничивать понятия «напиток медовуха» и «напиток мёд».

Квас. В.И. Даль в своем «Толковом словаре» так определяет слово квас «русский напиток». Квас пьют на Руси с незапамятных времен. О древнем происхождении этого слова говорит то, что оно сохранилось во всех славянских языках. Но в других языках оно имеет другое значение. Слово «квас» находится в тесном родстве с прилагательным «кислый». В царской России квас стал поистине всенародным напитком, не знающим классовых границ. Его с удовольствием пили представители всех сословий, а привилегированные классы общества зачастую предпочитали его заморским винам. Но с течением времени этот напиток стали считать не модным и его стали употреблять в основном крестьяне. О популярности этого напитка говорит огромное количество его сортов: **квас березовый, квас ядреный, квас медвяный, квас ягодный, квас репный** и т.д.

О ценности кваса говорят народные пословицы и высказывания, "Русский квас много народу спас", "И худой квас лучше хорошей воды", "Щи с мясом, а нет - так хлеб с квасом", "Кабы хлеб да квас. так и все у нас".

Пиво. Распространенным напитком было пиво. В древнейшее время пиво означало «питье, напиток, вода». К XI веку это слово приобрело значение особого опьяняющего напитка, наряду с медом и вином. В XVI-XVII веках появился целый ряд новых сортов пива, что вызвало появление соответствующих наименований в языке. **пиво доброе, пиво**

поддельное, пиво сычепое, пиво хмельное, пиво переварное, пиво сыченое, пиво освяняное, пиво ячное и т.л.

Кисель. Традиционным блюдом были кисели. Слово «кисель» произошло от «кислый», так как в первоначально варили кисели из заквашенного отстоя муки, что придавало им кисловатый вкус. Первые кисели были на зерновой основе - освяный или ржаной, были очень густыми имели кисловатый привкус. Лишь намного позже, когда научились получать картофельный крахмал, стали изготавливать фруктовые и ягодные кисели. Готовился также пресный гороховый кисель. Кисели входили как в повседневный, так и в обрядовый стол.

В этот период сложилась подлинно традиционная русская кухня, которая характеризует особенности русской культуры, особенности национального менталитета. С течением времени русская кухня трансформировалась и изменялась, но оставалась глубоко традиционной. Россия ассоциируется у иностранцев с блинами, щами, ухой и т.д.

XVI- XVII века.

«Изменения в пище были связаны с социально-экономическими изменениями, непосредственно с переменами в хозяйственной деятельности населения, особенно в связи с освоением новых территорий, в частности, в связи с введением новых культур, с развитием или затуханием той или иной отрасли хозяйства, а также с расширением общественного разделения труда и интенсификацией обмена». [73, 236]

В этот период к России были присоединены ханства Казанское и Астраханское. Башкирия и Сибирь, что обусловило влияние на русскую кухню кухни тюркских народов. Именно тогда в русскую кухню вошли из пресного теста типа лапши или пельменей, она обогатилась такими восточными пряностями, как корица, перец, шафран и многие другие. На

русском столе появились новые фрукты: курага, урюк, инжир, изюм, хурма, лимоны. Тогда же в Россию впервые был завезен чай. В это время стал поступать в Россию и тростниковый сахар, благодаря чему появились и совершенно привычные для нас сегодня варенья, конфеты, цукаты и другие сладости.

В целом, кухня этого периода остается традиционной. Но появилось много новых заимствованных в основном из восточной кухни блюд.

XVIII ВЕК

В эпоху реформ Петра I русская кухня испытывает на себе сильное западное влияние – сначала голландское, немецкое, австрийское и шведское, затем – большей степени французское. Появились новые овощные культуры: помидоры, баклажаны, зеленый перец, фасоль, шпинат и т.д. Настоящую революцию в русской кухне произвел картофель. За сравнительно недолгий срок на Руси возникло и распространилось множество способов приготовления картофеля. Вареный, в «мундире», печеный, тушеный, жареный, толченый, «битый». С распространением картофеля и овощей сократилось употребление каш. Примечательно то, что в обрядовой пище картофель не получил распространения.

Многие исконно русские блюда стали называть на французский манер. Например, похлебку стали называть **супом**. Смесь из нарезанных овощей, заправленных растительным маслом, всегда была известна на Руси. В XVIII веке французский повар стал заправлять его кислыми соусами и называли винегретом от *vinaigre* - уксус. Интересен тот факт, что в других странах винегрет называют русским салатом. Например: болгар. «руска салата».

Весь восемнадцатый век ознаменован прямым заимствованием иностранных блюд - котлет, сосисок, омлетов, компотов, тех же салатов и супов и многого

другого. Появилось много различных сладостей: торты, пирожные, конфеты и т.д.

Для традиционной русской кухни не свойственно измельчение мяса. В XVIII веке появляются продукты из измельченного мяса: **котлеты, сосиски, колбасы** и т.д. Готовятся бляла из **фарша**. Слово заимствовано из французского «farce», «начинка» от «farcir» «наполнять».

Из широкого употребления уходят такие национальные напитки как квас, сбитень, морс и т.д. В моду входит кофе, горячий шоколад, лимонады и т.д.

Не все принимали новые модные культурные изменения. Сопротивление иноземным гастрономическим влияниям было очень серьезным в провинции. В защиту подлинной национальной кулинарии выступали такие блистательные русские умы, как Сумароков, Суворов, Ломоносов.

XIX ВЕК

В этот период начинается серьезный разворот гастрономических интересов в сторону национальных традиций. Возникает совершенно уникальная трактирная кухня, ориентированная на самый широкий круг обывателей - от ямщиков до богатых купцов и чиновников. В основе её – традиционная русская кулинария. Здесь уже не стесняются ни каш, ни шей, ни расстегаев, ни кулебяк. Даже городская интеллигенция открыто заявляет о своих гастрономических пристрастиях. Находящийся на пике популярности Некрасов пишет, в чем именно он видит смысл жизни:

В пирогах, в ухе стерляжьей,

В шах, в гусяном потрохе,

В няне, в тыковнике, в каше

И в бараньей требухе...

После реформ Александра Второго и фактического лишения дворянства непререкаемого общественного авторитета русское купечество начинает диктовать кулинарную моду. Крестьянские корни, традиционное воспитание и генетическая память определяют кулинарный репертуар в русских домах и трактирах.

Экономический подъем Империи, стремительное развитие промышленности и сельского хозяйства, финансовая, военная и политическая мощь Государства Российского поднимают и национальную гордость подданных. Европейская мода остается, но приоритеты уже иные. Бывшие французские рестораны вводят в меню блюда русской кухни, без консоме с трюфедями обойтись можно, а без отварной белужины с хреном и ботвиньи со льдом уже нельзя.

Русская кухня продолжала стойко сохранять традиционные особенности. «Перемены в социально-экономической жизни. в связи с интенсивным развитием капиталистических отношений, которое имело место в это время... приводили к существенным трансформациям в питании. Расширялся состав пищи в связи с введением новых сельскохозяйственных культур и распространением покупных продуктов» [73, 236]

XX ВЕК

В этот период кухня стала более демократичной, но многие из ингредиентов перешли в разряд деликатесов. Обогатилась традициями других народов бывшего СССР. Именно в советское время шашлыки плов стали известны каждому русскому.

«В отличие от прошлого, когда питание населения базировалось на собственном хозяйстве и частной торговле, в настоящее время главным источником обеспечения продуктами постоянного потребления стала государственная централизованная торговля» [73, 237]

Большую роль в питании населения играют сети общественного питания. Благодаря постоянной нехватке времени в широкое употребление вошли блюда быстрого приготовления: бутерброды, пицца, лапша быстрого приготовления, пельмени и т.д.

Важно отметить, что с упадком православия значительно сократился список постных блюд. Посты соблюдались в основном лишь духовенством. В широкое употребление входит белый хлеб и другие изделия из пшеничной муки — вермишель, макароны.

В процессе исторического развития менялось питание, появлялись новые продукты, совершенствовались способы их обработки. Сравнительно недавно появились в России картофель и помидоры, стали привычными многие океанические рыбы. Попытки разделить русскую кухню на старинную самобытную и современную весьма условны. Все зависит от наличия доступных народу продуктов.

Однако все, что формировалось на начальном этапе русской кулинарной традиции, остаётся неизменным и по сегодняшний день. Главные составляющие традиционного русского стола: чёрный ржаной хлеб, разнообразные супы и каши, приготовляемые практически каждый день, пироги, без которых не обходится ни одно веселье, блины, а также наши традиционные напитки.

2. Социолингвистический аспект изучения

На Руси до XVI века не было разграничения блюд русской кухни по сословному признаку. Русская кухня вполне была национальной, то есть основывалась на обычаях, а не на искусстве. Все сословия от царей до простых крестьян питались традиционной русской пищей. Отличия были лишь в качестве приготовления пищи и её количестве. С XVI столетия мы можем говорить о различиях кухни царской, монастырской и крестьянской, но радикального разделения ещё не произошло. С XVII века резко обозначаются

различия кухонь разных сословий: кухня простого народа начинает упрощаться, кухня знати становится всё более изысканной. Заимствуется ряд блюд и кулинарных приёмов, преимущественно из восточной кухни. Но до XVIII века русская кухня оставалась глубоко традиционной для всех сословий. С XVIII века происходит радикальное размежевание кухни дворянской и кухни простонародной: дворянская кухня европеизируется, считается престижным иметь в числе прислуги повара- француза. Тогда на русских столах появляются диковинные заморские блюда.

Важно отметить, что посты строго соблюдались всеми сословиями.

А) Царская кухня: В наше время сложилось мнение, что цари ежедневно питались жареными лебедями и павлинами, фаршированными осетрами и т.д. На самом деле это не так.

Царскую кухню можно условно разделить на повседневную и пиршественную. До XVIII века повседневную кухню русского царя и составляли традиционные кушанья. Отличие от кухонь других сословий было лишь в качестве и количестве еды. Для царской кухни характерно обилие еды. В скоромные дни за государев стол подавали до семидесяти мясных и рыбных блюд. Но все они посылались царем либо своим близким, либо на подачу боярам и иным почтенным людям, приглашенным к обеду. Подобная процедура государевой «рассылки» почиталась как особый знак благоволения. начинался обед с холодных и запеченных блюд, затем подавалось тельное, потом наступала очередь жареного. И уже в завершение обеда- похлебки, ухи или ушное.

С XVIII века на царские столы проникают заграничные деликатесы. Но в повседневном меню царей остаются такие межсословные кушанья как щи, холодец пироги, блины, квас и т.д.

Пиршественную кухню составляли особенные блюда, которые ели только по случаю больших приемов. Издревле на русских пирах сохранилась традиция

обилия и роскошества в подаче. За один вечер подавалось до пятисот блюд. На пгках строго соблюдалась последовательность подачи блюд. Традиционно начинали с холодных закусок, которых было множество: различная икра, копчения, соления, заливное и т.д., которые не разносились, а заранее расставлялись по столам. Затем наступала пора жареных мясных и рыбных блюд. Их вынос обставлялся как своеобразное иредставление. Эти блюда сначала торжественно проносили по всему пиршественному залу. В момент демонстрации блюд царю из них могли вылетать мелкие птицы. Затем блюда разрезали на куски, которыми уже обносили пирующих.

Первым блюдом всегда были жареные лебеди, декорированные перьями. Вслед за жареными «царскими» птицамли дюжие слуги выносили обжаренные на вертелах туши оленей, вепрей, косуль и т.л. На гостей, особенно иностранных. Производила впечатление картина, когда на огромном подносе пять или шесть разносчиков выносили цельную тушу зажаренного медведя или оленя. Следом подавались рыбные блюда и громадные осетры, белуги, стерляди, шуки, сомы, тоже приготовленные целиком. После целножаренных туш и рыбин начинали демонстрировать различные кулинарные изыски, например, свиную тушу, половина которой вареная, а половина жареная, начиненную различной птицей, фруктами и специями. Вариантов было множество, в том числе и комбинированных из дичи, птицы и рыбы или из их особо деликатесных частей. К жареным блюдам подавались различные соусы, маринады, соления.

После жареного мяса наступал черед горячих супов, но хлебков, каш и пирогов. Разнообразие этих блюд всегда впечатляло иностранцев. Только ухи могли подавать двадцать пять тридцать различных вариантов. Завершали пир десертом - свежими и приготовленными в различных видах фруктами и ягодами, блюдами из орехов, сладкими выпечками, заморскими деликатесами. Естественно, что на пиру не только ели. Пили квасы, морсы, меды, миво и вина.

Но, пожалуй, самым оригинальным обычаем Руси стала традиция подачи пряников. Подача пряника означала подготовку к завершению пира - существовало даже название «рагонный пряник». В конце же обеда царь сам раздавал гостям сушеные венгерские сливы (черносливы), одаривая кого парой, а кого и приличной горстью этого яства. А домой всякий из присутствовавших отпускаясь с блюдом мяса или пирогов.

Традиции царских пиров резко изменились во времена Петра I. Но в среде богатейших дворян пиры, подобные царским: давались на Руси вплоть до начала XIX века.

Б) Дворянская кухня. Разделение кухонь простонародья и дворянства началось с незаметных изменений в XVII веке: Кухня простого народа начинает с этого времени все более упрощаться, кухня боярства, дворянства и особенно знати становится все более изысканной. На некоторых обедах дворян число блюд достигало пятидесяти. Для обедов знати выбирались самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги - порой они так велики, что их поднимают три-четыре человека. Появляется стремление к украшателству блюд. Из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Употребление пищи превращается у знати в некий ритуал. Некоторые обеды могли длиться по восемь-десять часов с десятком перемен блюд, каждая из которых состояла примерно из двадцати сортов одноименных блюд, например, из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из десятка видов блинов или пирогов. В XVII веке кухня господствующих классов сохраняла национальный характер, и её отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню.

В XVIII веке закончилось разделение национальной кухни по сословиям. Русская кухня разделилась на простонародную, в полной мере сохраняющую традиционные и привычные блюда и продукты: и кухню столичного

дворянства, в которой большинство кушаний были заимствованы из кухонь европейских. Дворянская кухня постепенно стала утрачивать русский национальный характер. Традиции русского застолья сильно изменились на западноевропейский, и прежде всего французский, манер. Меню знатных господ определяла мода.

Важно отметить, что в этот период разделение кухни по сословиям было не массовым. Новшества заграничной кухни были доступны лишь очень обеспеченным людям, потому основная часть дворянства знала о бланманже и консоме понаслышке, и продолжало сохранять привычку, к традиционной пище. Вспомнить хотя бы строки А.С. Пушкина из «Евгения Онегина», в которых он описывает семейство Лариных:

Они хранили в жизни мирной

Привычки милой старины

У них на масленице жирной

Водились русские блины ;

.....

Им квас как воздух был потребен...

Мода на все иностранное сохраняется до XIX века. Лишь после войны с Наполеоном на волне вспыхнувшего вдруг патриотизма у представителей русской знати вновь появляется интерес к русской кухне.

В) Церковная кухня. Церковная кухня имела свою, очень давнюю и довольно

интересную культуру. «Режим питания русских людей складывался под влиянием самых разных факторов -экономических,природных,религиозных .Важное, если не главное значение имели всевозможные запреты на еду. Они, как правило, были сказаны с религиозными воззрениями... » [32, 229] Состав употребляемой пищи находился в прямой зависимости от

церковного календаря «... чередование постных и мясоедных периодов самым прямым образом сказывалось на режиме питания и традициях самой трапезы. Свою лепту вносили и разнообразные праздники, как церковные (которых было достаточно много), так и домашние» [32 279].

Церковная трапеза-коллективный ритуал. Монахи питались два раза в день: обед и ужин, а в отдельные дни вкушали всего один раз. Главным было не количество пищи, а качество блюд: постное или скоромное, роль блюда в обрядах (например, ритуальная кутья) и время приема пищи. Монастырская трапеза была регламентирована применительно к молитве. Трапезы делились на три разряда: рядовые, праздничные и братчины. Менялось количество блюд, а главное - было больше блюд для свободного выбора.

В монастырской кухне играли главную роль овощи, злаки, травы, зелень и рыба. Они составляли основу питания монахов, особенно во время постов. Чередование постов и мясоедов было ритмичным: на неделе постились в среду и пятницу, в году было четыре долгих поста и три однодневных. Стол монахов мало отличался от того, чем питались в окрестных деревнях, но в монастыре был строже регламент трапез.

Монастырское меню составляли первые блюда, вторые, напитки, хлеб и хлебные изделия.

Шти было основным первым блюдом. так как у щей было большое количество вариантов, их готовили практически ежедневно. «шти белые», «шти борщевые», «шти с подтиркового» и т. д.

Снисок вторых блюд был богатым, притом царствовала на столе рыба. По количеству подаваемых на стол блюд различался «обед средний» и «обед меньший». Если обед был средний, то три вида рыбы подавались в блюде на двух братьев, но если обед был меньшим, подавались два вида рыбы, Вечером же подавалась рыба одного вида.

В монашеский обед включалось гороховое варево из цеженого(потертого) или битого (дробленого) гороха. Варили разные каши: молочную,крутую , гречневую.В ходу были яйца и огурцы. Из молочных продуктов известен сыр вялый - это вылежавшийся творог.

Из печеных изделий первое место принадлежит пирогу, Пироги употреблялись даже чаще чем хлеб. Затемшли«олады с медом», «рогули да хворосты», «калачи братские да калачи волоцкие торговые, «короваи битые» (из сдобного теста). «короваи с рыбою», «колачи четверти или короваи с репою или с морковью». «блины с маслом да с луком а другие с соком», «блины одна пшеничные с припекою и другие грешневые с кашей, вечере те ж с молоком», «перепечи привозные пшеничные белые и ржаные» [69, 73].

Во время постов ели меньше, пища была неприхотливой. На столе постоянно, кроме дней Великого поста, был квас. В постные дни его заменял капустный рассол или рассол из квашеной свеклы. «Названия блюд монастырской трапезы жили веками: каша, яйца, пирог, квас, сыр, кутия и мед известны с XII века ... Таким образом,речевые стандарты переходили из эпохи в эпоху» [69, 75].

Монастырская кухня, в отличие от кухонь других сословий,мало изменилась с течением времени и дошла до наших дней в практически неизменном виде, т.к. «в сфере православного культа действовал строгий, не подверженный влиянию времени этикет» [69, 75].

Г) Крестьянская кухня. Крестьянин кормился от трудов своих. Народная пословица гласит: «Что потопаешь, то и полопаешь» «Основное же население страны, крестьянство, при господстве натурального уклада питалось тем, что само производило и отчасти могло приобрести на местном рынке. Потому пища крестьян в большей степени, чем пища господствующих классов, отличалась единообразием и имела достаточто выраженные местные, локальные черты» [73. 235].

Крестьянская пища не отличалась разнообразием. Известная поговорка «Щи да каша - пища наша» верно отражала обыденное содержание елы крестьянского сословия. Повседневную пищу как богатых, так и бедных крестьян составляло «хлебово», в основном щи. Постные щи заправляли растительным маслом, а скоромные щи забеливали молоком или сметаной. В постные дни крестьяне ели тюрю из хлеба: воды и масла. Праздничная пища отличалась тем, что ее лучше приправляли, то же самое «хлебово» готовили с мясом, кашу на молоке. Мясо не являлось постоянным компонентом крестьянского рациона, его ели только в большие праздники. Например, в Петров день – конец Петровского поста, который считался самым строгим. Петров день «С Петрова дни и барашка в лоб» говорили крестьяне. В большие храмовые праздники крестьяне варили студень, холодец из ног и потрохов.

Рыбу употребляли в разрешенные церковным уставом дни. В скоромные дни на столе появлялись мясо, творог, молоко, Зажиточные крестьяне в праздничные дни могли позволить себе окрошку с мясом и яйцами, молочную кашу или лапшу, пшеничные блины и коржики из сдобного теста. Редкостью на крестьянском столе был пшеничный хлеб. «Ржаной хлебушко - калачу дедушка» говорили в народе.

Повседневным напитком у крестьян была вода, в детскую пору готовили квас.

Достаток пищи носил сезонный характер. Относительно сытый период от Покрова до святок сменялся полуголодным существованием в весенне-летнюю пору. Питание крестьянской семьи выступало отражением хозяйственной состоятельности двора.

Именно крестьянство является носителем традиций русской национальной кухни.

Таким образом, несмотря на неторические социально-экономические изменения, русская кухня оставалась традиционной, представленной безэквивалентными языковыми единицами праславянского и общеславянского характера.

Русская национальная кухня прошла длительный период становления и развития. До XVI века в русской кухне не было деления на кухни различных сословий, Основу питания составляли хлеба, в основном щи, уха, тюря и т.д., разнообразные каши. Подтверждением этому служат множество пословиц и поговорок «Кипятите щи, чтобы гости шли». «Щи да каша еда наша». Большое место в питании русских занимала разнообразная выпечка. Блины, оладьи, пироги, пряники. Распространенными напитками были мед, квас, пиво, о чем свидетельствует огромное разнообразие их сортов. С XVI столетия выделяется царская, монастырская и крестьянская кухни, но радикального деления еще не произошло. До XVIII века русская кухня продолжает оставаться глубоко традиционной для всех сословий. С XVIII века искусственно вводится мода на все иностранное. Но русская кухня остается традиционной для большинства населения из-за дороговизны, а модная европейская кухня становится кухней столичного дворянства. В XIX веке возрождается интерес к национальной кухне и продолжает сохраняться до сегодняшнего времени. Меньше всего с течением времени изменилась монастырская кухня, которая дошла до наших дней в почти неизменном виде.

Во все времена межсословными кушаньями считались щи, борщ, каша, блины, пироги, квас. «Народные традиции, благодаря органически присущим им свойствам стабильности и изменчивости, продолжают сохраняться в постоянно меняющихся условиях, передаваясь из поколения в поколение либо в неизменном их виде, либо все в новых и новых вариантах, приспособленных к действительности» [69, 235]. Недаром Россия ассоциируется у иностранцев со щами, борщом, пирогами, квасом. Эти блюда

пришли к нам из глубокой старины и остались любимыми блюдами русского народа.

ГЛАВА III

§1. Язык русской литературы как источник национально-культурной информации.

Художественная литература имеет большое значение для накопления культуроведческих знаний. Проблема необходимости использования произведений литературы как основного средства информации о русской

действительности, жизни, культуре народа неоднократно высказывалась в работах ученых. Так, например, Л.В. Щерба указывал на «первостепенное значение художественных текстов при обучении восприятию, пониманию фактов изучаемого языка» [29, 89]. Художественные тексты являются богатым источником страноведческой информации, которая реализуется в них через обстоятельства, характеры, воплощенные в национальных словесных образах. Читатель получает уникальную возможность приобщиться к русской национальной культуре и истории народа, получает огромное духовное богатство, хранимое языком.

Художественная литература не только сокровищница языковой и духовной культуры, но и неисчерпаемый источник самых разнообразных сведений о жизни народа, его быте. Упоминание о «почетных» княжеских пирах, монастырских и крестьянских трапезах, названиях кушаний мы встречаем в произведениях многих русских классиков. Органическое включение их в ткань произведения способствует передаче колорита русского уклада жизни. Описание еды может быть художественным средством характеристики персонажей, как положительной, так и отрицательной. Описание еды может стать литературным приемом осуждения бездуховной жизни, чревоугодия и т.д. Из художественной литературы мы узнаем, какие кушанья ели в городе и в деревне, в праздники и в будни люди разных сословий.

Художественная литература наиболее полно отражает культуру того народа, его психический склад, восприятие жизни, менталитет.

Она также дает понятие «культурной среде» изучаемого языка. «В ней представлены фрагменты лингвистической «картины мира» (в словарном составе и его функционировании) системы образных средств и вербальных оценок, национальной идиоматики» [8, 33].

Литература представляется незаменимым источником ознакомления читателей с национальной речевой культурой, со страноведческими

реалиями, непосредственным функционированием лингвострановедческих явлений.

§2. Лингвокультурологический комментарий к текстам русской художественной литературы

«Повесть временных лет»

В год 6505 (997)...Узнали печенеги, что нет князя, пришли и стали под Белгородом. ... И затянулась осада города, и был сильный голод. И собрали вече в городе, и сказали: « ...Сдадимся печенегам - кого оставят в живых, а кого умертвят; все равно помираем от голода». ... Был же один старец, который не был на том вече, и спросил он :«О чем было вече?» И поведали ему люди, что завтра хотят сдаться печенегам. Услышав об этом, послал он за городскими старейшинами и сказал им: «Слышал, что хотите сдаться печенегам». Они же ответили: «Не стерпят людигорода» И сказал им «Послушайте меня, не сдавайтесь еще три дня и сделайте то, что я вам велю». Они же с радостью обещали послушаться. И сказал им: «Соберите хоть по горсти овса, пшеницы или отрубей», Они же радостно пошли и собрали. И повелел женщинам сделать болтушку, на чем кисель варят, и велел выкопать колодец и вставить в него кадь, и налить её болтушкой. И велел выкопать другой колодец и вставить в него кадь, и повелел поискать меду. Они же пошли и взяли лукошко меду, которое было спрятано в княжеской медуше: И приказал сделать из него пресладкую сыту и вылить в кадь в другом колодце. На следующий же день повелел он послать за печенегами.. И пришли они в город, и сказали им люди: «Зачем губите себя? Разве можете перестоять нас? Если будете стоять и 10 лет, то что сделаете нам? Ибо имеем мы пищу от земли. Если не верите, то посмотрите своими глазами». И привели их к колодцу, где была болтушка для киселя, и почерпнули ведром, и вылили в латки. И когда сварили кнсель, взяли его, и пришли с ними к другому колодцу, и почерпнули сыты из колодца, и стали есть сперва сами, а потом и печенеги. И удивились те и сказали: «Не поверят нам князи наши, если не

отведают сами». Люди же налиди им корчагу кисельного раствора и сыты из колодца и дали печенегам. Они же, вернувшись, поведали все, что было. И, сварив, ели князья печенежские и подивились. И взяв своих заложников, а белгородских пустив, поднялись и пошли от города в свояси.

[Кисель относят к древнейшим традиционным русским кушаньям. Кисель-легкий в приготовлении, дешевый продукт. Об это можно судить, что даже в осажденном городе в город нашли продукты на его приготовление. Кроме того древние кисели были очень питательны, т.к. готовились на зерновой основе]

«Домострой»

«Наказ господина или госпожи ключнику и повару, **как варить** для семьи, челяди или для нищих **скоромную и постную пищу**. Капусту или ботву или крошево мелко нарезать и вымыть хорошо, и разварить, И посильней распарить; **в скоромные дни положить мяса, ветчины или сальца ветчинного, сметанки** подать или всыпать крупы да разварить. **В пост же соком залить или иной какой приварки добавить** да прибавив снова хорошенько упарить, так же крупы подсыпав да с солью в **кислых щах** заварить. А **кашку** различную уварить также, и хорошенько упарить с маслом или с салом, или с селечным маслом, или с соком. А если есть **мясо вяленое, полтевое, и солонина или вяленая рыба и копченая и соленая**-вымыть их. Выскрести, вычистить и уварить хорошенько. И всякую снедь для рабочих семей готовить, и хлебы для них месить и заквасить и скатать хорошо и выпечь; и **пирожки** для них также».

[Весь быт и уклад жизни для русского человека любого сословия 15-16 веков был строго регламентирован церковными праздниками и постами. Обычай свято сохранять посты, соблюдаемый как бедными поселянами, так и царями и боярами, разделял русский стол на два отдела: скоромный и

постный. В «Домострое» даны четкие указания, как не продукты использовать и каким способом готовить еду в постные и скоромные дни].

Державин Г.Р. «ЕВГЕНИЮ. ЖИЗНЬ ЗВАНСКАЯ»

Бьет **полдня час**, рабы служить к столу бегут,

Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.

Я озреваю стол – и вижу разных блюд

Цветник, поставленный узором.

Багряна ветчина, зелены щи с желтком

Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны ,

Что смоль, янтарь – **цкра** ,и с голубым пером

Там **щука пестрая**: прекрасны!

Прекрасно потому, что взор манит мой вкус;

Но не обилием иль чуждых стран приправой,

А что опрятно все и представляет Русь

Припас домашний, свежий, здоровый.

Державин Г.Р. «ПРИГЛАШЕНИЕ К ОБЕДУ»

Шекснинска **стерлядь** золотая,

Каймак и борщ уже стоят;

В графинах вина, пунш, блистая

То льдом,то искрами, манят;
С курильниц благовоньи льются,
Плоды среди корзин смеются,
Не смеют слуги и дохнуть,
Тебя стола вокруг ожидая;
Хозяйка статная, молодая
Готова руку протянуть.

[В произведении описаны блюда, которые подаются в обеденное время «бьет полдня час». В русской культуре именно в обед подается основная за весь день пища. В данном произведении наряду с блюдами русской национальной кухни говорится о дорогихзаграничных винах, которые не свойственны национальной русской кухне. При прочтении создается впечатления роскоши и богатства: «багряна ветчина», «что смоль, янтарь —икра»,

«В графинах вина, пуни, блистая

То льдом,то искрами, манят;

С курильниц благовоньи льются».

На столе присутствуют и заморские блюда: «...не обилием иль чуждых стран приправой»

Следовательно, можно сделать вывод, что автору известна модная дорогая французская кухня, и он имеет средства для ее потребления. Но «взор манит мой вкус;... что опрятно все и представляет Русь» .

Автор предпочитает традиционную русскую кухню. Обилие рыбных блюд является характерной чертой русской кухни: раки красны, икра, щука

пестрая, стерлядь. Появляется тенденция к украшательству : «...разных блюд

Цветник, поставленный узором» , также не свойственный традиционной русской кухне].

Крылов И.А. « Демьянова уха»

«Соседушка, мой свет!

Пожалуйста, покушай» . –

«Соседушка, я сыт по горло» .- «Нужды нет,

Еще тарелочку; послушай:

Ушица, ей-же-ей, на славу сварена! » —

«Я три тарелки съел» . «И полно, что за счеты:

Лишь стало бы охоты,-

А то во здравье: ешь до дна!

Что за уха! Да как жирна;

Как будто янтарем подернулась она.

Потешь же, миленький дружочек!

Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек!

Еще хоть ложечку! Да кланяйся, жена!»

Так потчевал сосед Демьян соседа Фоку

И не давал ему ни отдыха, ни сроку;

А с Фоки уж давно катился градом пот.

Однако же еще тарелку он берет,

Сбирается с последней силой

И -очищает всю. «Вот друга я люблю!-

Вскричал Демьян. - Зато уж чванных не терплю.

Ну, скушай же еще тарелочку, мой мильй!»

Тут бедный Фока мой.

Как ни любил уху,но от беды такой,

Схватя в охапку

Кушак и шапку,

Скорей без памяти домой –

И с той поры к Демьяну ни ногой.

[Не даром в Демьян потчует друга именно ухой. Уха была древнейшим и любимейшим блюдом русского народа: Не смотря на это Фока спасается бегством от назойливого хозяина.Безэквивалентная лексика выполняет характерологическую функцию.]

Пушкин А.С. «Евгений Онегин»

Они хранили в жизни мирной

Привычки милой старины;

У них на масленице жирной

Водились *русские блины,*

Два раза в год они говели;

Любили круглые качели,

Подблюдны песни, хоровод;

В день троицын, когда народ
Зевая слушает молебен,
Умильно на пучок зари
Они роняли слезки три;
Им квас как воздух был потребен,
И за столом у них гостям
Носили блюда по чинам.

[Как известно из произведения, семейство Лариных представляет провинциальное дворянство. Для большинства провинциального дворянства модные заграничные блюда были недоступны, т.к. для их приготовления использовались дорогие продукты, которые привозились из-за границы. Эти блюда могли готовиться только иностранными поварами, содержание которых было так же очень дорого. Провинциальное дворянство питалось в основном продуктами натурального хозяйства. Кухня провинциального дворянства, как и кухня крестьянства представляет национальную русскую кухню. Безэквивалентная лексика выполняет функцию бытописания и характеризует особенности быта провинциального дворянства.]

Пушкин А.С. «Евгений Онегин»
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним **ростбиф окровавленный**
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный

Меж сыром лимбургским живым

И ананасом золотым.

[Представлена кухня столичного дворянства. Представлены блюда французской кухни.«Французской кухни лучший цвет» был доступен не всему дворянскому сословию. «Вина» «ростбиф окровавленный» «трюфли» готовились заграничными поварами русские повара готовить эти блюда не умели.Вина, «Страсбурга пирог» «сыр лимбургский»,ананасы эти продукты специально привозили из-за границы на заказ .Их могли отведать только избранное, «рафинированное» общество,люди приближенные к царскому двору.А.С.Пушкин ,выбирая эти блюда,говорит нам в каком обществе вращался Евгений Онегин.Он был «наследник всех своих родных» ,принадлежал к высшему обществу,которое не было ограничено в средствах и следовало моде на все заграничное.]

В этих двух отрывках показана жизнь, быт людей принадлежащих к однолму сословию. Не смотря на это их уклад и жизнь совершенно разные. Поместное дворянство продолжает устойчиво сохранять национальные традиции питания, лишь с небольшими изменениями. Столичное дворянство полностью отказывается от традиционных русских блюд.

Гоголь Н.В. «Мертвые души»

- Прошу покорно закусить, -сказала хозяйка.

Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, **пирожки. скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припеккой с лучком, припеккой с маком, припеккой с творогом, припеккой со снютчками**, и невесть чего не было.

Пресный пирог с яйцом! - сказала хозяйка.

Чичиков подвинулся к **пресному пирогу с яйцом**, и, съевши тут же с небольшим половиною, похвалил его. И в самом деле, пирог сам по себе был вкусен, а после всей возни и проделок со старухой показался еще вкуснее.

- **А блинков?** сказала хозяйка.

В ответ на это Чичиков **свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло**, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой.

[Все мелкие подробности жизни Коробочки, отмеченные Гоголем, верны действительности: она угощает Чичикова исключительно мучными блюдами. т.к. мясо дорого, бить скотину она не станет. Сколько в ее языке названий этих блюд: блины, пресный пирог с яйцом, пирожки, скородумки, шаншики, пряглы, лепешки со всякими припеками. Выполняет характерологическую функцию, характеризует ее как скопидомку.]

Гоголь Н.В. «Мертвые души»

Полицеймейстер, точно, был чудотворец: как только услышал он, в чем дело, в ту ж минуту кликнул квартального, бойкого малого в лакированных ботфортах, и, кажется, всего два слова шепнул ему на ухо да прибавил только: «Понимаешь!» - а уж там, в другой комнате, в продолжение того времени, как гости разались в вист, появилась на столе **белуга, осетры, семга, икра паюсная, икра свежепросольная, селедки, севрюжки, сыры, копченые языки и балыки**, - это все было со стороны рыбного ряда. Потом появились прибавления с хозяйской стороны, **изделия кухни: пирог с головизною**, куда вошли **хряц и щеки девятипудового осетра**. другой **пирог - с груздями, пряженцы, масляницы, взваренцы**.

[В этом отрывке Чичиков отмечает удачную сделку, Возможно обед Чичикова это «карикатура» на дворянские пиры, так как Чичиков хотел

разбогатеть. Обилие рыбных блюд является характерной чертой русской национальной кухни. «Хряц и щеки девятипудового осетра» возможно восходит к традиционным пиршественным блюдам, когда исполинские рыбы были обязательным блюдом на столе, Обязательными для пиршественного стола были икра и пироги.]

Николай Некрасов «Кому на Руси жить хорошо»

- Кушай тюрю Яша!

Молочка-то нет»

- Где ж коровка наша?

- Увели, мой свет.

Барин для приплоду

Взял ее ломой!

Славно жить народу

На Руси святой!

[Тюря была очень распространенным блюдом в России. Вплоть до девятнадцатого века она была каждодневным блюдом в деревенских семьях Основу тюрю составляли хлеб, квас или вода. Трудно назвать это блюдо вкусным, потому оно считалась пищей бедняков.]

Гончаров И.А. «Обломов»

«Об обеде* совещались целым домом... Всякий предлагал свое блюдо: кто *суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу... Забота о пище была первая и главная жизненная

забота в Обломовке. Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась!... Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами, гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтобы они заплыли жиром. **Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке!»**

[Особое отношение к обеденному времени «об обеде совещались целым домом». Описание еды становится литературным приемом осуждения бездуховной жизни и чревоугодия жителей Обломовки. « Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке». Жизнь жителей Обломовки настолько скучна и мало наполнена событиями, что обед для них целое событие. К обеду тщательно готовились, заранее продумывали меню, откармливали животных.

В произведении описываются только продукты натурального хозяйства. Нет блюд французской кухни, все блюда традиционно-русские. Отмечена характерная черта русского менталитета заготовки впрок: «Какие запасы были там варений, солений, печений!»

Безэквивалентная лексика выполняет характерологическую функцию и функцию бытописания.]

Шмелев И.С. «Лето господне»

От «масленицы» нигде ни крошки, чтобы и духу не было. Даже заливную осетрину отдали вчера на кухню. В буфете остались самые расхожие тарелки, с бурыми пятнышками-щербинками, - **великопостные**. В передней стоят миски с желтыми **солеными огурцами**, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и **с рубленой капустой**, кислой. густо посыпанной анисом,- такая прелесть, Я хватаю щепотками,- как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. **Зачем скоромное, которое губит душу,если и без**

того все вкусно? Будут варить компот, делать картофельные комлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, «кресты» на Крестопоклонной... мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар-лимонный. Малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое-то «коливо»! А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с ванилью, а великая кулебяка на Благовещение, с вязигой, с осетринкой! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, а сладкая-сладкая «рязань»... а «грешники», с конопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплою пустотой внутри!.. Неужели и там, куда все уходят из этой жизни, будет такое постное!

Шмелев И.С. «Лето господне»

Стоят короба снетка, свесила хвост отмякшая сизая белуга, икра в окоренке красная, с воткнутою лопаточкой, коробочки с копчушкой. Но пикто ничего не покупает, до субботы. От закусовых пахнет грибными щами, поджаренной картошкой с луком, в каменных противнях кисель гороховый, можно ломтями резать. С санных полков спускают пузатые бочки с подсолнечным и черным маслом, хлюпают-бултыхают жестянки-маслососы, -пошла работа!

Шмелев И.С. «Лето господне»

- ..А вон –**соленье**; антоновка, морошка, крыжовник, румяная брусничка с белью, слива в кадках... **Квас всякий** - хлебный, кислощейный, солодовый, бражный, давний - с имбирем...

- **Сбитню** кому, горячего сбитню, угощу?..

- А сбитню хочешь? А, пропьем с тобой семитку: Ну-ка, нацеди.

Пьем сбитень, обжигает.

- **Постные блинчики, с лучком! Грещ-щневые-луковые блинчики!**

Дымятся луком на дощечках, в стопках.

-**Великопостные** самые... сах-харные **пышки пышки!**... -**Грешники-черепенники** горя-чи, горячи греш-нички..!

Противни **киселей** - ломоть копейка. Трещат **баранки. Сайки, баранки, сушки**...калужские, боровские, жиздринские,- сахарные, розовые, горчичные, с анисом - с тмином, с сольцой и маком... переславские **бублики, витушки, подковки, жавороночки**...хлеб лимонный, маковый, с шафраном, ситный весовой с изюмцем, пеклеванийый...

Везде - баранка. Высоко, в бунтах. Манитс шестов на солнце, висит подборами, гроздями.

Пахнет **рыбными пирогами** с луком. Кулебяка с вязигой - называется «благовещенская», на четыре угла: **с грибами, с семгой, с налишьей печенкой и с судачьей икрой, под рисом**, - положена **к обеду**, а пока - первые **пироги**.

[В произведении широко представлены традиции постной кухни. Основу постной кухни составляли овощные «соленые огурцы» «рубленая капуста», горох, картошка и т.д. Во время постов готовились особые блюда «картофельные котлеты с черносливом и шепталой» «горох моченый» «постные пирожки с груздями» и т. д. Некоторые из блюд готовились в определенные дни «гречневые блины с луком по субботам» «моченые яблоки по воскресеньям», «великая кулебяка на Благовещение» и т.д. В праздничные

дни готовились особые ритуальные блюда «кресты на Крестопоклонной», «кутья с мармеладом в первую субботу» Особым блюдом была «необыкновенная калья» которая традиционно считалась праздничным блюдом и готовилась очень редко.

Большое место в постной кухне занимала выпечка, о чем можно судить по разнообразно ее названий в произведении «маковый хлеб» «баранки», «кресты», «бублики и сайки», «постные пирожки». «гречневые блины», «кулебяка», «грешники» и т.д.

В праздничные дни разрешалось есть рыбные блюда «икра красная». «рыбные пироги», «кулебяка...семгой, с налиమ్ей печенкой и с судачьей икрой»]

Толстой А.К. «Князь Серебряный»

Множество слуг. в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, *неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах*...Когда съели лебедей, слуги вышли, попарно, из палаты и возвратились *с тремя сотнями жареных павлинов*, которых распущенные хвосты качались над каждым блюдом в виде опахала. За павлинами следовали *кулебяки, курники, пироги с мясом и с сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи*, Пока гости кушали, слуги разносили ковши и *кубки с медами: вишневым, можжевелевым и черемховым*. Другие подавали *разные иностранные вина: романею, рейнское и мушкатель*....На столы поставили сперва разные *студени, потом журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с инбирем, бескостных куриц и уток с огурцами*. Потом принесли разные *похлебки и трех родов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную*. За

ухою подали *рябчиков со сливами, гусей со пшеном и тетерок с шафраном.*

Тут наступил прогул, в продолжение которого *разносили гостям меды, смородинный, кияжский и боярский, а из вни: аликант, бастр и мальвазию.* Уже более четырех часов продолжалось веселье, а стол был только во полустоле. Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им *лимонные калы, верченые почки и караси с бараниной.* Особенное удивление возбуждали *исполинские рыбы,* пойманные в Студеном море и присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках; путешествие продолжалось несколько недель. Рыбы эти едва умещались на серебряных и золотых тазах, которые *вносили в столовую несколько человек разом.* Затейливое искусство поваров выказалось тут в полном блеске. *Осетры и шевриги* были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастями. Хороши и вкусны были также *зайцы в лапше.* и гости, как уже ни нагрузились. но не пропустили *ни перепелов с чесночною подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном.* Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус и сняли все мясные и рыбные яства...внесли в палату *сахарный кремль,* в пять пудов весу, и поставили его на царский стол. Кремль этот был вылит очень искусно. Зубчатые стены и башни, и даже пешие и конные люди были тщательно отделаны. Подобные кремли, но только, поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около сотни золоченых и крашенных деревьев, на которых, вместо плодов, *висели пряники, коврижки и сладкие пирожки.* В то же время явились на столах *львы, орлы и всякие птицы, литые из сахара.* Между городами и птицами возвышались груды яблоков, ягод и волошских орехов. Но плодов никто уже не трогал, все были сыты.

[Автором описывается традиционный русский пир 16 века. Характерной чертой русских царских пиров было обилие и разнообразие дичи. Это лебеди, журавли, утки, рябчики, исполинские рыбы и т.д. Разнообразие выпечки: пироги, пряники, коврижки и т.д. Наряду с традиционными напитками «кубки с медами: вишневым, можжевелевым и чаремховым», подавали «разные иностранные вина: романею рейнское и мушкатель» Хорошо описана национальная русская традиция роскошества и обилия в подаче. Безэквивалентная лексика выполняет функцию бытописания]

Владимир Маяковский «Сказка о Пете, толстом ребенке, и о Симе, который тонкий» .

Папа явится под вечер,
поздоровавшись для встречи,
скажет маме:

- Ну-ка, щи

Нам с товарищем тащи! –

Кашу съев

да щи с краюшкой,

пьют чай цветастой кружкой.

[Описывается традиционная русская еда щи, да каша. Игровая форма]

Таким образом, художественные тексты дают яркую картину особенностей русской национальной кухни, социально-сословных различий пищевого быта в историко-хронологической последовательности. Безэквивалентная лексика русской кухни в художественных текстах выполняет функции бытописания, характеристики персонажей, реалистическую, изобразительную

и т.д. Художественные тексты дают возможность для составления тематического словаря.

Заключение

В настоящей дипломной работе представлено описание лексики тематической группы «русская кухня». Из-за обширности лексического материала была выбрана для исследования безэквивалентная лексика национальной русской кухни.

В первой главе освещены лингвистический, культурологический и этнолингвистический аспекты изучения языка. Так как изучение лексики с точки зрения лингвистического, культурологического и

этнолингвистического аспектов расширяет филологический общекультурный кругозор, учит видеть в слове отражение истории и культуры народа.

В последние годы, в связи с активным внедрением новой концепции преподавания русского языка как части культурно-исторической среды, возрос интерес к языковым единицам, семантика которых содержит национально-культурный компонент. Отражение национально-культурного компонента наиболее ярко проявляется в области лексики. Среди национально окрашенных пластов лексики особое место занимает безэквивалентная лексика, т.к. отражает национально-культурную особенность менталитета народа. Особенности менталитета народа наиболее ярко проявляются в лексике русской национальной кухни, которая в большей своей части является безэквивалентной.

Русская национальная кухня прошла длительный период становления и развития. До XVI века в русской кухне не было разделения на кухни различных сословий. Основу питания составляли хлеба, в основном щи. Подтверждением этому служат множество пословиц и поговорок. «Кипятите щи, чтобы гости шли», «Щи да каша еда наша». Из древних источников до нас дошли такие названия как: шти, шти капустны, шти борщовы, шти репяны, шти суточные, шти постные и т.д. Распространенной похлебкой была уха. Слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jus, означавшему «отвар» или «жидкость». Уха в отличие от современного языка имела значение «навар, похлебка» и могла быть из рыбы птицы и мяса. В связи с этим, термин «уха» требовал дополнительного определения: уха куриная, уха гороховая, уха лебязья, уха стерляжья, уха окуневая, уха осетровая, уха судачья, уха сиговая и т.д.

Вплоть до XIX века тюря была каждодневным блюдом в деревенских семьях и считалась пищей бедняков. О популярности этого блюда говорит то, что оно увековечено в русском фольклоре. Например: «Работник один в семь, а тюрщииков много».

Распространенными похлебками были борщ, репня и т.д. Каждодневным блюдом русских была каша. Большое место питания русских занимала разнообразная выпечка. Блины, оладьи, пироги, пряники. Основными напитками были мед, квас, пиво, о чем свидетельствует огромное разнообразие их сортов.

С XVI столетия выделяется царская, монастырская и крестьянская кухни, но радикального разделения еще не произошло. С XVII века обозначаются различия между кухнями разных сословий, но различия наблюдаются лишь в качестве и количестве блюд. До XVIII века русская кухня продолжает оставаться глубоко традиционной для всех сословий. С XVIII века искусственно вводится мода на все иноземное, русская кухня испытывает на себе сильное западное влияние - сначала голландское, немецкое, австрийское и шведское, затем в большей степени французское. Но русская кухня остается традиционной для большинства населения из-за дороговизны, а модная европейская кухня становится кухней столичного дворянства. В XIX веке возрождается интерес к традициям русской национальной кухни. Возникает совершенно уникальная трактирная кухня, ориентированная на самый широкий круг обывателей - от ямщиков до богатых купцов и чиновников. В двадцатом веке русская кухня стала более демократичной, обогатилась традициями других народов.

Меньше всего с течением времени изменилась монастырская кухня, которая дошла до наших дней в почти неизменном виде.

Несмотря на исторические социально-экономические изменения, русская кухня оставалась традиционной, представленной безэквивалентными языковыми единицами праславянского и общеславянского характера.

В результате историко-культурного, этимологического и социолингвистического анализа мы выявили лексический состав тематической группы русская кухня, определили такие понятия как царская

кухня, дворянская кухня, церковная (монастырская) кухня, крестьянская кухня, трактирная кухня, пиршественная кухня, повседневная кухня.

Рассмотрев лексику русской национальной кухни в языке художественной литературы с лингвокультурологическим комментированием, мы пришли к выводу, что художественная литература сокровищница языковой и духовной культуры, неисчерпаемый источник самых разнообразных сведений о жизни народа, его быте. Органическое включение в ткань произведения лексики русской кухни способствует передаче колорита русского уклада жизни. Описание еды может быть художественным средством характеристики персонажей, как положительной, так и отрицательной. Описание еды может стать литературным приемом осуждения бездуховной жизни, чревоугодия и т.д. Художественные тексты дают яркую картину особенностей русской национальной кухни, социально-сословных различий пищевого быта в историко-хронологической последовательности. Безэквивалентная лексика русской кухни в художественных текстах выполняет функции бытописания, характеристики персонажей, реалистическую, изобразительную и т.д. На основе художественных текстов русской литературы был составлен словарь лексики национальной русской кухни.

Таким образом, изучение безэквивалентной лексики русской национальной кухни развивает умения и навыки обнаружения национально-культурной семантики данных единиц, способствует обогащению и расширению лингвострановедческих культурологических и знаний, необходимых для углубленного изучения русского языка.

Список литературы:

1. Агапкина.Т.А. Из этнолингвистического словаря славянских древностей // Русская речь.-1989.-№2.-С.118-121.
2. Анненков И. П. Экономические записки. -М., 1957. - С.261 —265.
3. Аношин А.В., Михайлов В.С. Русские блюда на нашем столе. - Краснодар: Кн. изд., 1990.- С. 6-13.
4. Арциховский А.В. Пища и утварь //Очерки русской культуры XIII-XV веков.-М., 1968. -17 с.
5. Балахонова Л.И. Щи да каша //Русская речь.- 1982.- №2.-С.126-132.
- 6.Бартминьский Е.Языковой образ мира: очерки по этнолингвистике. -М., 2005. - 264 с.
7. Бельчиков Ю.А. Язык и культура // Русский язык в школе. -1996. -№6. -С. 57-63.
8. Бельчиков Ю.А. Вопросы межкультурной коммуникации при чтении русской художественной литературы иностранными учащимися// Русский язык в школе.-1993. -№4.
9. Брагина А.А. Лексика языка и культура страны // Изучение лексики в лингвострановедческом аспекте -2-е изд. - М., 1986.
10. Брагина А.А. История слов в жизни народа. -М.,1989.- 233 с.
11. Бурцев А.Е. Жизнь русского народа.- СПб., 1914.
12. Вакуров В.Н. Где горшок с кашей// Русская речь.-1987.- №5.
- 13.Варбот Ж.Ж. Ряженка // Русская речь.- 1994.-№4. –С.117-119.

14. Вдовина Л.Н. Пища и утварь // Очерки русской культуры XVII века. М., 1979. Ч.1-222с.
15. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Язык и культура: и Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного. 4-е изд., переработ. и доп. - М.: Рус. яз., 1990. (Библиотека преподавателя русского языка как иностранного).
16. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного, -М., 1990.
17. Верещагин Е.М. Костомаров В.Г. Лингвострановедческая теория слова. - М., 1980.
18. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Об учебном лингвострановедческом словаре безэквивалентной лексики // Лингвострановедческий аспект преподавания русского языка иностранцам. -М., 1974.
19. Виноградов В.В. Русский язык. Грамматическое учение о слове. -М., 1972.
20. Виноградов В.В. Слово и значение как предмет историко-лексикологического исследования // Виноградов В.В. Избранные труды. Лексикология и лексикография. - М., 1977.
21. Воскресенская Л.Б. К лингвострановедческому использованию безэквивалентной лексики на начальном этапе обучения русскому языку. - М., 1977.
22. Горская Н.А. Пища // Очерки русской культуры XVI века. -М., 1977.- С. 217-218.
23. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. -М., 1988. 24. Денисова М.А. Словарь как связь слов с жизнью // Русский язык в школе. - 2000. -№1.-С.23-27.

25. Денисова М.А. Русское художественное слово и русский мир// Русский язык в школе. -1997.-№3. -С. 87-89.
26. Денисова М.А. Русское слово и русский мир // Русский язык в школе. - 1997. -№2. - С. 89-96.
27. Дербишева З.К. Национальный менталитет и его отражение в языке.-М., 2008. - 181 с.
28. Друковцев С. Экономический словарь. -СПб., 1779.
29. Звегинцев В.А. История лингвистических учений. - М.,1985.
30. Казанский Б.В. В мире слов. - Л.,1958.- 256 с.
31. Ковалев Н.И., Карцева Н.Я., Куткина М.Н. Забытые слова столового обихода //Русская речь.- 1996.- №1.- С. 62-68.
32. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. - М.: Русская книга, 1996.
33. Кокарева Е.А. Взаимовлияние языка и культуры. - М., 2006.- 227 с.
34. Костомаров Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа.- М.: Экономика, 1993.-399 с.
35. Костомаров Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. - СПб., 1960.
36. Красных В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. // Курс лекций.-М., 2002.
37. Крысин Л.Г. Жизнь слова,-М., 1970.- 145 с.
38. Кухня православного поста. -М.,1997.
39. Лопатин В.В., Лопатина Л.Е. Малый толковый словарь русского языка. - М., 1990.-704 с.

40. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. - М., Изд. дом МСП, 1996.
41. Маслова В.А. Лингвокультурология: Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений. -М., Изд. центр «Академия», 2001.
42. Мечковская Н.Б. Социальная лингвистика: Пособие для студентов гуманитар. вузов и учащихся лицеев. -2-е изд., исп.-М.: Аспект Пресс, 2000. 43.
43. Михайлов В.С. Православная трапеза. - М., 1998.
44. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. -М.,1999.
45. О пище постной и скоромной.-М., 1996.
46. Осипов Н. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. -СПб., 1794.
47. Панкеев И.А. Обычаи и традиции русского народа.- М., 1998.
48. Полякова Н.Н. Мед на Руси // Русская речь. 1989.- №5.-С.139-141.
49. Полякова Н.Н. Пиво на Руси // Русская речь. -1989.-№5.-С. 149-150.
50. Похлебкин В. В. Большая энциклопедия кулинарного искусства .- М.,Центрполиграф,2009.
51. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. -М., 2002.
52. Преображенский А. Этимологический словарь русского языка.-М., 1959.
53. Прохорова С.М. Национально-культурный компонент текста.- Минск, 1994.
54. Романов П.В. Застольная история государства Российского, СПб., Кристалл, 2000.-576 с.
55. Русское культурное пространство. //Лингвокультурологический словарь. / Под. ред. Захарейко И.В., Гудкова Д.Б. - М., 2004.-218 с.
56. Русское слово в лингвострановедческом аспекте. - Воронеж, 1987. -265 с.

57. Русская кухня. Составители Наталья Будур и Иван Панкеев.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999.- (Русский лух).
58. Русские народные традиции и современность. М.: Наука, 1995.- С. 235-258.
59. Рыбаков Б.А. История культуры Древней Руси. -М., 1980. -С. 124- 145. 60. Рябцев Ю.С. История русской культуры: Художественная жизнь и быт XVIII- XIX вв.-М.: Гуманит, 1997. - С. 302-341.
61. Семенов А.В. Этимологический словарь русского языка. -М., 2005.
62. Словарь русского языка. //Под. ред. Иванниковой Е.А. -М., 1983.
63. Словарь современного русского литературного языка. -М.-Л., 1961.
64. Словарь русской кухни. -Нижний Новгород, 1996.
65. Словарь русского языка в четырех томах под. ред. А.П. Евгеньева. -М., 1981.
66. Словарь русского языка XI-XVII вв./ гл. ред. Борхударов С.Г.- М., 1975.
67. Советский энциклопедический словарь. // Под ред. Прохорова А.М.- М., 1985. - 675 с.
68. Соколовская Ж.П. Лексика, знания о мире и тематический словарь // Русский язык в школе. -1988.-№1.
69. Судаков Г.В. Монастырская трапеза в XVI веке // Русская речь -1998. -№6. -С.70-75.
70. Сумароков А.П. Постная хозяйка.-М., 1973.
71. Терещенко А.В. Быт русского народа.-СПб., 1998.-127 с.
72. Тинькова Г. По рецептам прабабушек. Блюда старинной кухни.- М., 1990.
73. Традиции и народное питание русских (социальные аспекты) М.Н. Шмелева.

74. Традиционная пища как выражение типического самосознания.- 2001. 75.
Толковый словарь русского языка: в 4 т. // Сост. В.В. Виноградов, Г.О. Винокур,Б.А. Ларин и др. Пол ред. Ушакова Д.Н.-М.,1994.
76. Толстой Н.И. Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. -М., 1995.
77. Ушаков Д.Н. Толковый словарь русского языка: в 4т. -М., 1996.
78. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка.-М.,1986.
79. Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка: В 2 т. -4-е изд., стереотип.-М.: Рус. яз.,2001.
80. Шанский Н.М. и др. Краткий этимологический словарь русского языка.- М., 1911.
81. Энциклопедия православной кухни.- М., 1998.
82. Этерлей Е.Н. Квас// Русская речь - 1981.- №2.-С.143-146.
83. Юлдашева Я.В. Методологические и методические аспекты проблемы языка как культурно-исторической среды // Русский язык в школе. -1990. - №4.
84. Ярцев В.Н. Большой энциклопедический словарь. Языкознание.- М., 1998.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Словарь лексики национальной русской кухни.

БАРА́НКА, и, ж. -вид кренделя, пшеничный хлебец и виде кольца из заварного крутого теста.

БЛИН м.,блины – укр.блин,др.- русск.блинь,также др.-русск.млинь – одно из самых древнейших изделий русской кухни ,появившееся еще до IX века,в языческие времена.Слово «блин» - искаженное «млин» от глагола «молоть» . «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Тонкая лепёшка из кислого или пресного жидкого теста, испечённая на сковороде, на жару. Блины, блинки,блинцы и блиночки, которыми обычно празднуется наша масленица, различают и называют по тому виду муки или крупы, которые идут на их изготовление:ржаные,гречневые, гречнево-пшеничные, пшеничные, пшеничные,манные, ячные, овсяные.

БОРЩ, -а, м. - разновидность первых блюд, овощное блюдо (часто с мясом или грибами). Классическое первое блюдо, традиционное в славянских странах. Входит в национальные кухни многих стран, в частности Украины, России, Польши (польск. barszcz),Беларуси, Румынии (рум. borș), Молдавии, Литвы (лит.baršciai). Существует несколько версий происхождения слова "борщ". Слово "Борщ" произошло от слияния двух слов "щи" и "буряк" (в некоторых регионах России и на Украине свекла) т.к. свекла является основной составляющей рецепта "борш",т.е. щи с буряком, бурые щи. По данным этимологических словарей славянских языков слово борщ

произошло от названия растения: первоначально борщом назывался борщевик, съедобные листья которого использовались в пищу.

БОТВІ́НЬЯ, -и, ж. - холодное суповое блюдо на квасу из отварной свекольной ботвы, крапивы и лебеды, зеленого лука, огурцов и слегка отваренной красной рыбы, как свежей, так и солено-копченой. Кроме того, в ботвинью добавлялась огуречная трава и укроп.

БУБЛИК - пшеничное тесто кольцом, сваренное в воде (или обработанное горячим паром), а потом запеченное. В зависимости от размера, влажности и мягкости полученного продукта, может носить самостоятельные названия, такие, как «сушка».

ВЕТЧИ́НА, -ы, мн. нет, ж. - засоленное и копченое свиное мясо.

ВЗВАРЕНЦЫ –

ВИТУ́ШКА, -и, ж. - кондитерское или хлебобулочное изделие витой, плетеной формы

Гречневики (грешники)-

ЖА́ВОРОНОК, -нка, м, - сдобная булочка в виде птички (устар.).

КАЛА́Ч, -а, м.- (калач, татарск. будь голоден; коло, колесо). Белый пшеничный русский хлеб — старейший вид белого хлеба в России. Известны только две разновидности калачей: муромский и московский, из которых до наших дней сохранился лишь последний. Калачи известны с XIV в. как заимствование татарского пресного белого хлеба. При изготовлении калачного теста пшеничному тесту придавалась ржаная закваска. Отсюда непохожесть, отличие калачного теста и его приготовления от всех других известных русских видов хлеба. Чисто русской выдумкой являются и форма, и названия отдельных частей калача. Он имеет главную среднюю часть - животок с губой, затем ручку, или, правильнее, дужку (в древности называлось еще перевясло), причем каждая часть отличается нюансами

вкуса, так как при разной форме и объеме они выдерживаются в печи одинаковое время и поэтому по-разному пропекаются и «поджариваются». Одно из отличий калачного теста - его способность не черстветь длительное время.

КАЛЬЯ, -и, ж. - распространенное в XVI—XVII вв. рыбное жидкое первое блюдо. Впоследствии оно постепенно почти вышло, из употребления, а кое-где его неправильно стали называть рыбным рассольником. Готовят его в основном так же, как и уху, но в бульон для калы добавляют соленье огурцы, огуречный рассол, лимоны и лимонный сок, либо каждый в отдельности, либо вместе взятые. Отличительным признаком калы прежде являлось то, что для нее использовали обычно только жирную рыбу, преимущественно красную, и наряду с рыбой в нее клали икру. В калю, как правило, идет больше пряностей, чем в уху. Калья гуще ухи, бульон в ней острее и плотнее по консистенции, а по количеству его всегда меньше, чем в ухе. Раньше калья считалась праздничным блюдом.

КАРАВАЙ или коровой м.- вообще, непечатой, цельный хлеб, либо колоб, кутырь, круглый ком (каравай хлеба, каравай сыра, сала и пр.). Круглый или прямоугольный сладкий дрожжевой хлеб.

КАША ж. -(ст.-слав. кашица)- кушанье из запаренных или сваренных зёрен или крупы злаков в воде или молоке.

КВАС, -а (-у). м. - освежающий напиток, известный еще в Киевской Руси. Изготавливают из смеси ржаного и ячменного солода, ржаной муки или ржаных сухарей, сахара и воды с последующим спиртовым и молочнокислым брожением.

КИСЕЛЬ, -я, м. Кисловатое, полужаквашенное студенистое блюдо из ржаной, овсяной, пшеничной или гороховой муки. Приготовление основано на вымывании из муки клейких, крахмалистых частей, их разбухании и слабом заквашивании при длительном выстаивании в условиях умеренного тепла с

последующим завариванием в плотную студенистую массу, разрезаемую на порции ножом. Такой несладкий, кисловатый или кислый кисель (ржаной, овсяный) сдят с сытой, то есть с разведенным теплой кипяченой водой медом. Гороховый же кисель едят с мясным бульоном или мясной подливкой. Позднее появились фруктовые и ягодные кисели.

КОВРІЖКА, -и, ж.,-медовый пряник.

КО́ЛИВО, колево ср. или **КУТЬЯ** - ритуальное поминальное блюдо славян, каша, сваренная из цельх зёрен пшеницы, ячменя или других круп, политая мёдом, медовой сытой, или сахаром иногда с добавлением изюма, орехов, молока и даже варенья. Готовится на поминках по умершему, а также в годовые поминальные праздники. Кутью носят в церковь и на кладбище; едят сами и раздают соседям и нипим за помин души. Обычно кутью едят в начале трапезы или в конце её, оставляют на ночь на столе «для душ умерших». К кутье принято подавать в отдельном соуснике постное молоко, которое делается из мака, грецких или лесных орехов, или из их смеси, или из миндаля.

КРЕСТЫ - печенье в виде креста, выпекаемое на третью неделю великого поста, которая называлась крестопоклонной.

КУЛЕБЯ́КА, -и, ж. - Вид закрытого мясного, рыбного. капустного или грибного пирога выпеченного из сдобного дрожжевого теста, наиболее почитаемого в русской кухне. Термин происходит от глагола кулебячить, т. е. валять что-либо руками, мять, гнуть, сгибать, складывать, лепить тесто. Кулебяка чаще всего имеет форму батона - длинного, узкого и высокого пирога. Наиболее распространенные начинки кулебяк: мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба и рис с визигой и луком.

КУРНИК, м. - пирог с курицей. Применялся как свадебный пирог. Курник бывает обычно круглой формы. Начинка, рубленое отварное куриное мясо, обжаривается вместе с рассыпчатым рисом, луком и мелкосечеными яйцами. Добавляется перец, петрушка, лавровый лист. Пирог делается глухим, полностью закрытым сверху, часто двух- или трехслойным. Тесто употребляется дрожжевое сдобное, но часто бывает и слоеное содовое. Выпекается курник без формы при дрожжевом тесте и с формой при недрожжевом.

МАСЛЯНЦЫ-

МЕДОВУХА -и, ж. алкогольный напиток ,приготовленный с использованием мёда.

МЁД, -а (-у), - 1) сладкое густое вещество, вырабатываемое пчёлами из нектара. 2) медовый напиток или мёд питный - крепкий алкогольный напиток, изготавливающийся из мёда. Название происходит от греческого «меду» (опьяняющее) и по звучанию сходно у различных народов: «мед» у славян, «мьод» у шведов и норвежцев, «меет» у германцев. Медовых напитков было множество видов. Они различались по составу компонентов и по способу приготовления.

НАВА́Р -а (-у): м. — русское обозначение бульона (с XVII до XVIII в.); Позднее – отвар, то есть результат вы варки мяса, рыбы или овощей. Отсюда наваристый - хорошо укипевший,упревший, загустевший, то есть более концентрированный, потерявший в процессе кипения часть воды.

ОКРОШКА, -и, ж. - (от глаг. Крошить - мелко нарезать) - традиционное блюдо национальной русской кухни, холодный суп. Окрошка представляет собой смесь мелко порезанных овощей, обладающих нейтральным вкусом (отварные картофель, репа, морковь, брюква, свежие огурцы), пряных трав (мелко нарезанный зелёный лук, петрушка, укроп, сельдерей, кервель, эстрагон), варёных вкрутую яиц. Эта смесь заливалась специальным

окрошечным квасом и заправлялась сметаной. Окрошка, кроме овощной, бывает также мясной или рыбной. В этих случаях к овощной части окрошки добавлялось мясо или рыба в пропорции к овощам. Мясо для окрошки использовалось отварное, нежирное, разных сортов. Выбор разных сортов мяса объясняется тем, что в окрошку изначально использовались остатки мяса от приготовления различных блюд. ОЛА́ДЬЯ, -и, род. п. мн. ч. -дий, ж. - изделия из пшеничной муки или комбинации этой муки с овсяной, гороховой, гречневой, картофельной замешанные на воде или молоке, с большим количеством дрожжей. Небольшие порции этого льющегося теста жарят в на масле. Оладьи - чрезвычайно скороспелы, они быстро обжариваются, и именно это является их характерным признаком, их отличием и от блинов, и от пышек, требующих гораздо большего времени на каждое изделие. Оладьи едят со сметаной, вареньем, медом, повидлом и т.п.

ПИРО́Г, -а. М., ПИРОГИ -крупные тестяные изделия с разнообразной начинкой, в которых используется дрожжевое тесто. Применениетесто дрожжевого, кислого теста характерно только для русских пирогов, и поэтому название пироги употребляется без изменений на других языках, когда речь идет о дрожжевом тесте. По этой же причине не могут называться пирогами изделия с начинкой, имеющие внешний вид пирогов, но использующие иное тесто (пресное, вытяжное, песочное и др. Пироги русские делятся на три вида: пироги закрытые несладкие, пироги закрытые - кулебяки - и пироги полужакрытые сладкие. Для них может иеиспользоваться Любой вид дрожжевого теста практически любыми начинками. Характерной чертой русских пирогов является их выпечка без формы, что обуславливается опять-таки использованием в них дрожжевого теста. Мука русских пирогов может быть ржаной, ржано-пшеничной, пшеничной. Подъемные средства в основном дрожжи, реже - закваска.

ПОДКÓВКА-и, ж. - небольшая булочка в форме подковы.

ПРИПЕКА ж. устар.- начинка пирога или приправа к чему-либо.

ПРЯНИК, -а, м.- старинное русское народное лакомство, выпускается сырцовым -из теста, замешенного на холодном сахарном сиропе, и заварным - из теста, замешенного на горячем сахарном или медовом сиропе. Пряники получили свое название от пряностей, составляющих основу их аромата и вкуса. Пищевая промышленность выпекает много различных сортов пряников: медовые, глазированные, вяземские, тульские, лимонные, ванильные и т.д. **ПРЯЖЕНЦЫ** или **ПРЯГЛЫ** - жареные пирожки. Пряженцами в русской кулинарии назывались также и все виды восточных пирожков из недрожжевого, пресного теста.

ПЫШКА, -и, ж.-пухлая круглая и мягкая булка.

РАССОЛЬНИК, -а, м.-один из основных видов русских супов. Основой этого супа являются солёные огурцы или рассол. В рассольник добавляются различные крупы рисовая, гречневая, перловая, ячневая и т.д. Обязательно пряные овощи, зелень коренья петрушки, пастернака, сельдерея. Отличительной чертой этого блюда является использование вместо мяса потрохов молодых жвачных животных или домашней птицы. В качестве овощей, кроме соленых огурцов, обязательно кладутся морковь, лук. К рассольникам, особенно куриным, подают пресные слоеные пирожки с ливером. **РАССТЕГÁЙ**, -я, м. - Вероятно, от раз- и стегнуть, сложение с формой повел. накл. Один из видов русских печеных открытых пирожков из несдобного дрожжевого теста различными начинками. В открытую середину классического расстегаи после выпечки наливали растопленное масло, а чаще - мясной или рыбный бульон с шинкованной зеленью петрушки. Затем начинку из риса с луком и крутыми яйцами прикрывали кусочком благородной рыбы - отварной каспийской осетрины или малосолевой печорской семги и "закрашивали" налимьей печенкой. Расстегаи хороши и как самостоятельная горячая закуска, так и с первыми блюдами: расстегаи с рыбой подают к ухе, с мясом и грибами - к прозрачным бульонам, с рисом, луком, морковью и яйцом-и к рыбным, и к мясным супам.

РЕПНЯ, -и, ж.-похлебка из репы.

САЛАМА́ТА ж. или салама́т м. сиб. солоMAT, татарск. Завариха, калужка - пресная, вскипяченная болтушка; жидкий киселек, мучная кашлица, пожиже размазни; ее варят из всякой муки, едят с солью и маслом.

СА́ЙКА, -и, ж небольшая булка из пшеничной муки в виде батона с закругленными концами.

СБЫ́ТЕНЬ, -тня, м.-горячий напиток, отвар нескольких пряностей и пряных трав, подслащенный медом, патокой или сахаром.

СВЕКО́ЛЬНИК, -а, м. - разновидность холодных супов приготавливаемый из молодой свёклы и свекольной ботвы.

СКОРОДУМКИ - оладьи на кислом молоке, готовящиеся на скорую руку.

СОЛОНИ́НА, -ы, ж. - засолёное мясо.

СТУ́ДЕНЬ, -дня. м., или ХОЛОДÉЦ. -а, м.- кушанье, приготовленное из сгустившегося от охлаждения мясного или рыбного отвара с добавлением мелких кусочков мяса или рыбы.

СУ́ШКА, -и, ж.-маленькая тонкая и очень сухая баранка.

СЫ́ТА, -ы, ж.-вода, подслащенная медом, или медовый взвар на воде.

СЫР, -а (-у) —пищевой продукт твёрдая или полутвёрдая масса, получаемая путём специальной обработки молока. Сыром также называли творог.

ТЮ́РЯ, Тюра, тюрка ж. - самая простая еда. Традиционное жидкое холодное блюдо. Готовится из хлеба или сухарей, корок, покрошенных в воду с солью или в квас. Такую тюрю называли еще хлебной окрошкой на квасу. Также основой для тюрки может служить молоко, водка. В тюрю можно добавить мелко порезанные либо протертые овощи,зеленый или репчатый лук и другую зелень. Употребляется сразу по приготовлению, впрок тюрю не готовят.

Вплоть до XIX века тюря была каждодневным блюдом в деревенских семьях и считалась пищей бедняков. Самос распространённое и безыскусное старинное блюдо для поста.

УХА́, -и, ушіца ж. или ВОЛОГА - Русское национальное рыбное горячее жидкое блюдо. Уха отличается от рыбных супов и других рыбных суповых блюд русской кухни технологией приготовления и составом, композицией продуктов. В уху шла только свежая, свежепойманная или даже живая рыба (стерляжья уха). Вторым отличием ухи является ее приготовление только из одного сорта рыбы - отсюда уха всегда называется по названию рыбы соответствующей породы: стерляжья, окуневая, осетровая, судачья, сиговая. При этом в уху идет только "белая" рыба, но совершенно исключается такая рыба как лещ, пескарь, уклейка, плотва, налим, щука, из которых можно готовить лишь рыбный суп. В настоящую уху не кладутся овощи, кроме лука и в редких случаях целый картофель.

Особыми Видами ухи являются уха из снетков и уха из сушика - мелких сушеных в русской печи окуньков и ершей. Эти два вида русской ухи обладают своим особым, неповторимым вкусом и также приготавливаются без всяких наполнителей как чистые бульонные прозрачные супы, только с луком. Все виды ухи готовятся очень быстро - от 12 до 20 минут кипения. Свежую рыбу для ухи не очищают от чешуи, а кладут в холодную воду, и при ее медленном нагревании чешуя распускается без остатка, давая ухе ее особый навар и вкус. ХВОРОСТ, -а, м. - полукондитерское изделие из пресного сдобного теста, обжариваемого во фритюре.

ША́НЬГА. -и, (ум. ласк. ша́нежки) круглые открытые пирожки, название особого рода лепешек из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьим жире намазанной сверху начинкой.

ЩИ- основное жидкое горячее блюдо на русском столе. Употребляли все слои населения. Главным признаком щей является их кислый

вкус,имеющийся в щах из-за использования в них капусты,щавеля,сныти, крапивы, борщевика, репы или редьки. Овощи закладывали в суп без предварительного обжаривания. Щи, как правило, готовятся на мясном говяжьем бульоне, но используется и свинина, и домашняя птица. Щи также могут быть полностью овощными,известными как «пустые». В хорошие щи обязательно добавляют забелку. В качестве забелки можно использовать сметану или сметану, смешанную со сливками. Едят ни, закусывая чёрным ржаным хлебом.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

«Повесть временных лет».

В год 6505 (997)... Узнали печенеги, что нет князя, пришли и стали под Белгородом. .. И затянулась осада города,и был сильный голод. И собрали вече в городе , и сказали: " ...Сдадимся печенегам - кого оставят в живых,а кого умертвят; все равно помираем от голода " ... Был же один старец,который не был на том вече, и спросил он: "О чем было вече?". И поведали ему люди, что завтра хотят сдаться печенегам. Услышав об этом, послал он за городскими старейшинами и сказал им: "Слышал, что хотите сдаться печенегам". Они же ответили: "Не стерпят лоди голода". И сказал им: "Послушайте меня, не сдавайтесь еще три дня и сделайте то, что я вам велю". Они же с радостью обещали послушаться. И сказал им: "Соберите хоть по горсти овса, пшеницы или отрубей". Они же радостно пошли и собрали. И повелел женщинам сделать болтушку, на чем кисель варят, и велел выкопать

колодец и вставить в него кадь, и налить ее болтушкой. И велел выкопать другой колодец и вставить в него кадь, и повелел поискать меду. Они же пошли и взяли лукошко меду, которое было спрятано в княжеской медуше. И приказал сделать из него *пресладкую сыту* и вылить в кадь в другом колодце. На следующий же день повелел он послать за печенегами ...И пришли они в город, и сказали им люди: "Зачем губите себя? Разве можете перестоять нас? Если будете стоять и 10 лет, то что сделаете нам? Ибо имеем мы пищу от земли. Если не верите. то посмотрите своими глазами". И привели их к колодцу, где была болтушка для киселя, и почерпнули ведром, и вылили в латки. И когда сварили *кисель*, взяли его, и пришли с ними к другому колодцу, и почерпнули сыты из колодца, и стали есть сперва сами, а потом и печенеги. И удивились те и сказали: "Не поверят нам князи наши, если не отведают сами". Люди же налили им корчагу кисельного раствора и сыты из колодца и дали печенегам. Они же, вернувшись, поведали все, что было. И сварив. ели князя печенежские и подивились. И взяв своих заложников, а белгородских пустив, поднялись и пошли от города восвояси.

«Домострой»

«Наказ господина или госпожи ключнику и повару, *как варить* для семьи, челяди или для нищих *скоромную и постную пищу*. Капусту или богву или крошево мелко нарезать и вымыть хорошо, и разварить, и посильней распарить; *в скоромные дни положить мяса, ветчины или сальца ветчинного, сметанки* подать или всыпать крупы да разварить. *В пост же соком залить или иной какой приварки добавить* да прибавив снова хорошенько упарить, так же крупы подсыпав да с солью в *кислых щах* заварить. А *кашку* различную уварить также, и хорошенько упарить с маслом или с салом, или с селечным маслом, или с соком. А если есть *мясо вяленое, полтевое, и солонина или вяленая рыба и копченая и соленая* - вымы ть их, выскрести, вычистить и уварить хорошенько. И

всякую снедь для рабочих семей готовить, и хлебы для них месить и заквасить и скатать хорошо и выпечь; и *пирожки* для них также».

Державин Г.Р. «ЕВГЕНИЮ. ЖИЗНЬ ЗВАНСКАЯ»

Бьет *полдня час*, рабы служить к столу бегут,

Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.

Я озреваю стол — и вижу разных блюд

Цветник, поставленный узором.

Багряна ветчина, зелены щи с желтком.

Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны.

Что смоль, янтарь - *икра*, и с голубым пером

Там *щука пестрая*: прекрасны!

Прекрасно потому, что взор манит мой вкус;

Но не обилием иль чуждых стран приправой,

А что опрятно все и представляет Русь

Припас домашний, свежий, здоровый.

Державин Г.Р. «ПРИГЛАШЕНИЕ К ОБЕДУ»

Шекснинска *стерлядь* золотая,

Каймак и *борщ* уже стоят:

В графинах *вина, пуниш, блистая*

То льдом, то искрами, манят;
С курильниц благовоньи льются,
Плоды среди корзин смеются,
Не смеют слуги и дохнуть,
Тебя стола вокруг ожидая;
Хозяйка статная, молодая
Готова руку протянуть.

Пушкин А.С. «Евгений Онегин»

Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились *русские блины*;
Два раза в год они говели;
Любили круглые качели,
Подблюдны песни, хоровод;
В день Троицын, когда народ
Зевая слушает молебен,
Умильно на пучок зари
Они роняли слезки три;
Им квас как воздух был потребен,
И за столом у них гостям
Носили блюда по чинам.

Пушкин А.С. «Евгений Онегин»

Вошел: и пробка в потолок,

Вина кометы брызнул ток;

Пред ним **ростбиф окровавленный**

И трюфли, роскошь юных лет,

Французской кухни лучший цвет,

И **Страсбурга пирог** нетленный

Меж **сыром лимбургским** живым

И **ананасом** золотым.

Гоголь Н.В. «Мертвые души»

-Прошу покорно закусить, -сказала хозяйка.

Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, **пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками**, и невесть чего не было.

-Пресный пирог с яйцом! — сказала хозяйка.

Чичиков подвинулся к **пресному пирогу с яйцом**, и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его. И в самом деле, пирог сам по себе был вкусен, а после всей возни и проделок со старухой показался еще вкуснее.

- **А блинков?** - сказала хозяйка.

В ответ на это Чичиков **свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло**, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой.

Гончаров И.А. «Обломов»

«Об обеде совещались целым домом... Всякий предлагал свое блюдо: кто *суп с потрохами, кто лапшу или жселудок, кто рубцы, кто краную, кто белую подливку к соусу... Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке.* Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась!.. Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами, гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтобы они заплыли жиром. *Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке!»*

Гоголь Н.В. «Мертвые души»

Полицеймейстер, точно, был чудотворец: как только услышал он, в чем дело, в ту ж минуту кликнул квартального, бойкого малого в лакированных ботфортах, и, кажется, всего два слова шепнул ему на ухо да прибавил только: "Понимаешь!" - а уж там, в другой комнате, в продолжение того времени, как гости резались в вист, появилась на столе *белуга, осетры, семга, икра паюсная, икра свежепросольная, селедки, севрюжки, сыры, копченые языки и балыки, - это все было со стороны рыбного ряда.* Потом появились прибавления с хозяйской стороны, *изделия кухни: пирог с головизною, куда вошши хрящ и щеки девятипудового осетра, другой пирог с груздями, пряженцы, масляницы, взваренцы.*

Шмелев И.С. "Лето господне"

От "масленицы" нигде ни крошки, чтобы и духу не было. Даже заливную осетрину отдали вчера на кухню. В буфете остались самые расхожие тарелки, с бурыми пятнышками-щербинками, - *великопостные.* В передней стоят миски с желтыми *солеными огурцами,* с воткнутыми в них зонтичками

укропа, и с *рубленой капустой*, кислой, густо посыпанной анисом, - такая прелесть. Я хватаю щепотками, - как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. *Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того вкусно?* Будут варить компот, делать *картофельные котлеты* с черносливом и шепталой, *горох*, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые *баранки*, "кресты" на Крестопоклонной... мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, *бублики и сайки*, изюм кувшинный, пастила рябиновая, *постный сахар* - лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А *жареная гречневая каша с луком, запить кваском!* А *постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком* по субботам.. а *кутья* с мармеладом в первую субботу, какое-то "коливо"! А миндальное молоко с белым киселем, а *киселек клюквенный с ванилью*,

а великая *кулебяка* на Благовещение, *с вязигой, с осетринкой!* А *калья*, необыкновенная *калья, с кусочками голубой икры*, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, сладкая-сладкая *"рязань"*.. а *"грешники"*, *с конопляным маслом*, с хрустящей корочкой, с теплою пустотой внутри!.. Неужели и там, куда все уходит из этой жизни, будет такое постное!

Шмелев И.С. "Лето господне"

Стоят короба снетка, свесила хвост отмякшая сизая *белуга, икра* в окоренке *красная*, с воткнутою лопаточкой. коробочки с копчушкой. Но никто ничего не покупает, до субботы. От закусовых пахнет *грибными щами, поджаренной картошкой* с луком; *в каменных противнях кисель гороховый, можно ломтями резать*. С санных полков спускают пузатые бочки с подсолнечным и ,черным маслом, хлопают-бултыхают жестянки-маслососы,-пошла работа!

Шмелев И.С. "Лето господне"

- ... А вон **-соленье**; антоновка, морошка, крыжовник, румяная брусничка с белью, слива в кадках...**Квас всякий** - хлебный, кислощейный, солодовый, бражный, давний - с имбирем...

- **Сбитню** кому, горячего сбитню, угощу?..

- А сбитню хочешь? А. пропьем с тобой семитку.

Ну-ка, нацеди.

Пьем сбитень, обжигает.

- Постные блинчики, с лучком! Грещ-шневь-луковые блинчики!

Дымятся луком на дощечках, в стопках.

- **Великопостные** самые... сах-харные **пышки, пышки!...** **-Грешники-**черепенники горячи, Горячи греш-нички..!

Противни **киселей** - ломоть копейка. Трещат **баранки. Сайки, баранки, сушки..** калужские, боровские, жиздринские, -сахарные, розовые, горчичные, с анисом - с тмином, с солью и маком. ..переславские **бублики, витушки, подковки, жавороночки...** хлеб лимонный, маковый, с шафраном, ситный весомой с изюмом, пеклеванный...

Везде - баранка. Высоко, в бунтах. Манит с шестов на солнце, висит подборами, гроздьями.

Пахнет **рыбными пирогами** с луком. **Кулебяка** с вязигой - называется "благовещенская", на четыре угла: **с грибами, с семгой, с налиమ్ей печенкой и с судачьей, под рисом,**-положена к обеду, а пока- первые пироги

Толстой А.К. «Князь Серебряный»

Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового ивета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, *неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах*... Когда съели лебедей, слуги вышли, попарно, из палаты и возвратились *с тремя сотнями жареных павлинов*, которых распущенные хвосты качались над каждым блюдом в виде опахала. За павлинами следовали *кулебяки, курники, пироги с мясом и с сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи*. Пока гости кушали, слуги разносили и *кубки с медами: вишневым, можжевелевым и черемховым*. Другие подавали *разные иностранные вина: романею, рейнское и мушкатель*... На столы поставили сперва разные *студени, потом журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с инбирем, бескостных куриц и уток с огурцами*. Потом принесли разные *похлебки и трех родов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную*. За ухую подали *рябчиков со сливами, гусей со пшеном и тетерок с шафраном*.

Тут наступил прогул, в продолжение которого *разносили гостям меды, смородинный, княжий и боярский, а из вин: аликант, бастр и мальвазию*. Уже более четырех часов продолжалось веселье, а стол был только во полустоле. Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им *лимонные калы, верченые почки и караси с бараниной*. Особенное удивление возбуждали *исполинские рыбы*, пойманные в Студеном море и присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках; путешествие продолжалось несколько недель. Рыбы эти едва умещались на серебряных и золотых тазах, которые *вносили в столовую несколько человек разом*. Затеяливое искусство поваров выказалось тут в полном блеске. *Осетры и шевриги* были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастями. Хороши и вкусны были также *зайцы в лапше*, и гости, как уже ни нагрузились, но не пропустили ни

перепелов с чесночной подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном.

Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус и спяли все мясные и рыбные яства...внесли в палату *сахарный кремль*, в пять пудов весу, и поставили его на царский стол. Кремль этот был вылит очень искусно. Зубчатые стены и башни, и даже пешие и конные люди были тщательно отделаны. Подобные кремли, но только поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около сотни висели золоченых и крашеных деревьев, на которых, вместо плодов, *висели пряники, коврижки и сладкие пирожки*. В то же время явились на столах *львы, орлы и всякие птицы, литые из сахара*. Между городами и птицами возвышались груды яблоков, ягод и волошских орехов. Но плодов никто уже не трогал, все были сыты.

Владимир Маяковский «Сказка о Пете, толстом ребенке, и о Симе, который тонкий».

Папа явится под вечер,
поздоровавшись для встречи,
скажет маме:

-Ну-ка, щи
нам с товарищем тащи! –

Кашу съев

да щи с краюшкой,
пьют чай цветастой кружкой.

Крылов И.А. «Демьянова уха»

"Соседушка, мой свет!

Пожалуйста, покушай"-

"Соседушка,я сыт по горло", - "Нужды нет,

Еще тарелочку; поелунай:

Ушица, ей-же-ей, на славу сварена!" –

"Я три тарелки съел". - "И полно, что за счеты:

Лишь стало бы охоты.-

А то во здравье: ешь до дна!

Что за уха! Да как жирна;

Как будто янтарем подернулась она.

Потешь же, миленький дружочек!

Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек!

Еще хоть ложечку! Да кланяйся, жена!"

Так потчевал сосед Демьян соседа Фоку

И не давал ему ни отдыха, ни сроку;

А с Фоки уж давно катился градом пот.

Однако же еще тарелку он берет,

Сбирается с последней силой

И - очищает всю. "Вот друга я люблю!

- Вскричал Демьян.- Зато уж чванных не терплю,

Ну, скушай же еще тарелочку, мой мильй!"

Тут бедный Фока мой,

Как ни любил уху, но от беды такой,

Схватя в охапку

Кушак и шапку,
Скорей без памяти домой –
И с той поры к Демьяну ни ногой.

Николай Некрасов «Кому на Руси жить хорошо»

- Кушай тюрю, Яша!

Молочка-то нет!"

- Где ж коровка наша?

-Увели, мой свет.

Барин для приплоду

Взял ее домой!

Славно жить народу

На руси святой!

В. Гиляровский «Трактиры»

Заторговал Тестов, шеголяя русекиим столом.

И купечество. И барство валом повалило в новый трактир... Петербургская знать во главе с великими князьями специально приезжала из Петербурга съесть тестовского поросенка, раковый суп с расстегаями и знаменитую гурьевскую кашу...

...в трактире были две огромные залы, где на часы обеда или завтрака именитые купцы имели свои столы, которые до известного часа никем не могли быть заняты.

Так, в левой зале крайний столик у окна с четырех часов стоял за миллионером Ив. Вас. Чижевым ...

Меню это было таково: порция холодной белуги или осетрины с хреном, икра, две тарелки ракового супа, селянки рыбной или селянки из почек с двумя расстегаями, а потом жареный поросенок, телятина или рыбное, смотря по сезону. Летом обязательно ботвинья с осетриной, белорыбицей и сухим тертым балыком. Затем на третье блюдо неизменно сковорода гурьевской каши. Иногда позволял себе отступление, заменяя расстегай байдаковским пирогом - огромной кулебякой с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем костяных мозгов в черном масле. При этом пил красное и белое вино, а подремав с полчаса, уезжал домой спать, чтобы с восьми вечера быть в Купеческом клубе, есть целый вечер по особому заказу уже с большой компанией и выпить шампанского...

- У меня этих разных фоли-жоли, да фрикасе-курасе не полагается... По-русски едим - зато брюхо не болит, по докторам не мечемя, полоскаться по границам не шатаемся.

И до преклонных лет в добром здравье дожил этот гурман.

Много их бывало у Тестова.

В. Гиляровский «Трактиры»

Трактир Тестова был из тех русских трактиров, которые в прошлом столетии были в большой моде, а потом уже стали называться ресторанами. Тогда в центре города был только один «ресторан» - «Славянский базар», а остальные назывались «трактиры», потому что главным посетителем был старый русский купец. И каждый из городских трактиров в районе Ильинки и Никольской отличался своими обычаями, своим каким-нибудь особым блюдом и имел своих постоянных посетителей. И во всех этих трактирах

прислуживали половые - ярославцы, в белых рубахах из дорогого голландского полотна, выстиранного до блеска.

«Белорубашечники», «половые», «шестерки» - их прозвания ...

В старые времена половыми в трактирах были главным образом ярославцы-«ярославские водохлебы». Потом, когда трактиров стало больше, появились половые из деревень Московской, Тверской, Рязанской и других соседних губерний.

В. Гиляровский «Трактиры»

Особенно трудно было служить в извозчичьх трактирах. Их было очень много в Москве. Двор с колодами для лошадей – снаружи, а внутри- «каток» со снedyю.

На катке все: и щековина, и сомовина, и свинина. Извозчик с холоду любил что пожирнее, и каленые яйца, и калачи, и ситнички подовые на отрубях, а потом обязательно гороховый кисель.

И многие миллионеры московские, вышедшие из бедноты, любили здесь полакомиться, старину вспомнить. А если сам не пойдет, то малого спосылает:

-Принеси-ка на двугривенный рубца. Да пару ситничков захвати или калачика!

А постом:

- Киселька горохового, да пусть пожирнее маслицем попоснит!

И сидит в роскошном кабинете вновь отделанного амбара и наслаждается его степенство да недавнее прошлое свое вспоминает. А в это время о миллионных делах разговаривает с каким-нибудь иностранным комиссионером.

В. Гиляровский «Трактиры»

В верхнем этаже трактира был большой кабинет, называемый «русская изба», убранный расшитыми полотенцами и деревянной резьбой. Посредине стол на двенадцать приборов, с шитой русской скатертью и вышитыми полотенцами вместо салфеток. Сервировался он старинной посудой и серебром; чашки, кубки, стопы, стопочки петровских времен и исполнял с исторической точностью.

Здесь давались небольшие обеды особенно знатным иностранцам; кушанья французской кухни здесь не подавались, хотя вина шли и французские, но перелитые в старинную посуду с надписью – фряжское, фалернское, мальвазия, греческое и т.п., а для шампанского подавался огромный серебряный жбан, в ведро величиной, и чернали вино серебряным ковшом, а пили кубками ...

Неизменными посетителями этого трактира были все московские сибиряки. Повар, специально выписанный Лопашовым из Сибири, делал пельмени и строганину. И вот как-то, в восьмидесятых годах, съехались из Сибири золотопромышленники самые крупные и обедали по-сибирски у Лопашова в этой самой «избе», а на меню стояло: «Обед в стане Ермака Тимофеевича», и в нем значились только две перемены: первое – закуска и второе – «сибирские пельмени».

Никаких больше блюд не было, а пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук; и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском.. И хлебали их сибиряки деревянными ложками...

В. Гиляровский «Трактиры»

У Лопашова, как и в других богатых трактирах, у крупнейших коммерсантов были свои излюбленные столики. Приходили с покупателями, главным

образом крупными провинциальными оптовиками, и первым делом заказывали чаю.

Постом сахару не подавалось, а приносили липовый мед. Сахар считался тогда скромным: через говяжью кость перегоняют!

В. Гиляровский «Трактиры»

Таков же был трактир и «Арсентьича» в Черкасском переулке, славившийся русским столом, ветчиной, осетриной и белугой, которые подавались на закуску к водке с хреном и красным хлебным уксусом, и нигде вкуснее не было. Щи с головизною у «Арсентьича» были изумительные, и Гл.И. Успенский, приезжая в Москву, никогда не миновал ради этих щей «Арсентьича».