

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. В.П. Астафьева»
(КГПУ им. В.П. Астафьева)

Филологический факультет
Кафедра современного русского языка и методики

Чжан Лицзе

Тематическая группа «посуда» в современном русском языке (на материале
национального корпуса русского языка)

Направление подготовки 45.03.02 Лингвистика
Направленность (профиль) образовательной программы
Перевод и переводоведение (русский язык как иностранный)

ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ
Зав. кафедрой современного русского языка
и методики, к.ф.н., доцент,
Бебриш Н.Н.

17.06.2022г.

(дата, подпись)

Руководитель: к.п.н., доцент кафедры
современного русского языка и методики

 Юденко Ю.Р./

17.06.2022г.

(дата, подпись)

Дата защиты: 25.06.2022

Обучающийся



(дата, подпись)

Оценка

(прописью)

Красноярск, 2022

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. ТЕМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА «ПОСУДА» КАК КОМПОНЕНТ ЛЕКСИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ ЯЗЫКА.....	5
1.1. Тематическая группа как элемент лексико-семантической системы языка....	5
1.2. Посуда как элемент национальной языковой картины мира.....	9
1.3. Изучение тематической группы «посуда» в курсе русского языка как иностранного.....	12
Выводы по 1 главе.....	14
Глава 2. СТРУКТУРА ТЕМАТИЧЕСКОЙ ГРУППЫ «ПОСУДА» В СОВРЕМЕННОМ РУССКОМ ЯЗЫКЕ (НА МАТЕРИАЛЕ НАЦИОНАЛЬНОГО КОРПУСА РУССКОГО ЯЗЫКА).....	15
2.1. Отбор материала для анализа.....	15
2.2. Подгруппа «столовая посуда».....	15
2.3. Подгруппа «кухонная посуда».....	25
Выводы по 2 главе.....	32
Заключение.....	33
Литература.....	35

Введение

Кухня и система питания являются важными элементами этнической и национальной культуры. Для понимания специфики национальной кухни, немаловажное значение имеет знание особенностей той посуды, которая используется в приготовлении и сервировке стола. Тематическая группа «Посуда» является существенным фрагментом русской языковой картины мира и позволяет увидеть особенности материальной культуры русского народа.

Исследование наименований предметов посуды достаточно интересно, потому что, с одной стороны, данная группа имеет связь с этническими характеристиками социума, а с другой стороны, в этой группе происходят постоянные изменения. Тематическая группа «посуда» рассматривается в работах на материале английского языка Ивановой Е.В. «Структурно-семантические и лингвокультурные характеристики англоязычной бытовой лексики: на материале лексико-семантической группы «Посуда» [Иванова, 2011], на материале русского языка Косенковой И.А. «Лексико-семантическая группа существительных со значением «посуда» в современном русском литературном языке» [Косенкова, 1999], на материале русской диалектной лексики «Лексика кухонной утвари и посуды в орловских говорах» [Власова, 2002].

Актуальность выбора темы обусловлена местом лексики тематической группы «Посуда» в темах, которые традиционно вызывают интерес среди изучающих иностранный язык: «Еда. Кухня. Приготовление блюд».

Цель нашего исследования – изучить специфику использования наименований предметов посуды на материале национального корпуса русского языка.

Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи:

- 1) проанализировать вопрос о месте тематической группы «Посуда» в системе современной лексикологии;
- 2) произвести отбор отдельных слов тематической группы «Посуда» в национальном корпусе русского языка;

3) выявить особенности лексических значений слов тематической группы «Посуда» в отобранных примерах.

Объектом нашего исследования выбрана тематическая группа «Посуда» в лексической системе русского языка. Предметом - тематическая группа «Посуда» в Национальном корпусе русского языка <http://ruscorpora.ru/>

Структура работы включает в себя введение, две главы, заключение, список использованной литературы и приложения.

Глава 1. ТЕМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА «ПОСУДА» КАК КОМПОНЕНТ ЛЕКСИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ ЯЗЫКА

1.1. Тематическая группа как элемент лексико-семантической системы языка

В наши дни рассмотрение системной организации лексики русского языка является одной из важных задач лингвистики.

С. И. Ожегов считал, что «вряд ли возможно сейчас представить в целом лексический состав языка как некую систему во всей сложности многообразных связей. Следует изучить «узлы» механизма, лексические группы, их поведение в языке» [Ожегов, 1974].

В лексической системе русского языка выделяют следующие группы слов:

1) семантическое поле; 2) лексико-семантическая группа; 3) тематическая группа; 4) ситуативная группа; 5) коммуникативная группа; 6) родовидовая группа; 7) синонимический ряд; 8) антонимическая пара; 9) словообразовательное гнездо; 10) парадигматическая группа. Каждая группа обладает своей спецификой и требует определенных методов исследования [Уфимцева, 2002].

Изучением лексико-семантических и тематических групп занимались многие лингвисты, но сложность этих явлений оставляет еще множество нерешенных задач. Наиболее крупной единицей из представленных выше считается семантическое поле, в состав которого могут входить остальные.

Относительно разграничения лексико-семантической и тематической групп имеется несколько разных точек зрения. Одно из определений лексико-семантической группы: «лексико-семантический комплекс – это совокупность лексико-семантических единиц, связанных семантическими реляциями» [Ожегов, 1974]. Мы будем придерживаться в ходе исследования определения «тематическая группа» – это объединение лексических единиц, используемых

при общении на определенную тему без учета особенностей и условий акта общения. Основой интеграции тематической группы служат связи предметов реального мира, являющиеся денотатами словесных знаков, составляющих тематическую группу» [Кременецкая, 2009].

Наиболее существенной задачей в изучении любой лексико-семантической группы является определение ее структуры, обусловленной частотностью ее составных компонентов. С.М. Гетманцев полагает, что «основным критерием определения места лексической единицы в лексико-тематической группе следует считать критерий частотности. В целом высокочастотные единицы характерны для ядра лексико-тематической группы, а малочастотные – для периферии» [Гетманцев, 2014].

Для определения частотности в лингвистике предлагается ряд требований: самое частотное слово должно быть стилистически нейтральным и обладать наиболее обобщенным значением. Есть основание согласиться в том, что периферию лексико-тематической группы образуют единицы с более конкретным значением, а в ядро входят единицы с более абстрактным значением. Чем меньше количество сем в семеме, тем она абстрактней и ближе к ядру лексико-тематической группы. Ядро образуют семемы с наиболее абстрактным семантическим содержанием. Важным моментом в построении лексико-тематической группы является также определение ее границы, поскольку ее членами могут оказаться многозначные слова, которые в соответствии со своими разными значениями могут входить одновременно в несколько лексико-тематических групп [Попова, 1989].

В ряде исследований выделяется понятие лексико-тематической группы – группы слов, которые объединены одной темой или общей ситуацией. В такую группу входят лексические единицы разных частей речи.

Изучение лексико-тематической группы является одной из важнейших задач общего языкознания. Само определение понятия «лексико-тематическая» («лексика» и «тема») говорит о том, что речь идет о совокупности лексических единиц, относящихся к определенной тематике, когда какие-либо слова «объединяются одной и той же типовой ситуацией или одной темой», но

«общая идентифицирующая (ядерная) сема для них не обязательна» [Медникова, 1974]. Очевидным воспринимается тот факт, что изучение лексико-тематической группы является одной из важнейших задач общего языкознания. Само определение понятия «лексико-тематическая» («лексика» и «тема») говорит о том, что речь идет о совокупности лексических единиц, относящихся к определенной тематике, когда какие-либо слова «объединяются одной и той же типовой ситуацией или одной темой», но «общая идентифицирующая (ядерная) сема для них не обязательна».

Итак, приведенная информация дает основание утверждать, что понятия «лексико-семантическая группа» и «лексико-тематическая группа» соотносятся между собой как часть и целое, хотя едва ли возможно установить между ними точное логическое разграничение. С поправкой на данное обстоятельство, попытаемся сформулировать наиболее полным образом определение лексико-тематической группы: это объединенные общей архисемой разнородные лексические единицы, подразделяющиеся на ряд микрогрупп, среди членов которых имеются более частотные слова (они именуются ядерными) и менее частотные лексические единицы, располагающиеся на периферии, хотя в силу многозначности некоторых членов поля одна и та же единица может входить одновременно в ядро одного поля и в периферию другого.

Необходимо отметить, что имеющиеся в лингвистике определения лексико-семантической и тематической групп не содержат в себе внутренних противоречий, но, напротив, существенно дополняют одно другое. Достаточно конструктивной представляется также информация о том, каковы истоки изучения лексико-семантической и тематической групп в отечественной и зарубежной науке о языке. Согласно сведениям, представленным «Большим энциклопедическим словарем» под редакцией В.Н. Ярцева, история изучения лексико-тематических групп уходит корнями в 19 век. Именно тогда ученые обратили внимание на то, что в языке могут существовать разные типы лексических единиц. Основоположниками учения о лексико-тематической группе стали Йост Трир и Гинтер Ипсен. Необходимо отметить, что вместо термина «лексико-семантическая» или «тематическая» группа в их работах

используется термин «лексико-семантическое поле». В самом обобщенном виде, Йост Трир формулирует определение «поля» следующим образом: «поле – совокупность лексических единиц, объединенных общностью содержания (иногда даже общностью формальных показателей)...» [Ярцев, 2002].

Из этого определения можно извлечь некоторые дополнительные сведения, касающиеся принципов построения лексико-тематической группы и помогающие понять, что ее составляющие могут быть объединены каким-либо общим признаком в плане выражения, если воспринимать это последнее в самом широком смысле. На важность этого факта указывает П. Ю. Красильникова. Она утверждает, что «лексические поля могут строиться не только на денотативных, но и на коннотативных признаках (например, на наличии, или отсутствии в значении слова эмоции или оценки), а также на других основаниях: стилистической отнесенности...» [Красильникова, 2021].

Такие поля можно назвать вторичными или периферийными, поскольку в основе их выделения лежат не ядерные семы каких-либо единиц, а периферийные компоненты значений. Первичные поля образованы на общности существенных признаков денотатов, а вторичные – на несущественных, или же чисто знаковых признаках, не связанных с экстралингвистической действительностью, а отражающих языковую действительность. Эти поля, как и первичные, являются реальностью языка, но семантические связи между их членами оказываются более слабыми, чем в первичных полях. Структура вторичных полей, тем не менее, в полной мере является полевой [Попова, 1989].

Тематические группы выявляются не столько на лингвистическом, сколько на экстралингвистическом основании: критерием объединения слов здесь является то, что называемые ими вещи и явления встречаются вместе и близко связаны между собой в реальной действительности (например, термины родства, названия частей человеческого тела, военные термины и т.д.). Слова в пределах тематической группы обычно находятся в гиперо-гипонимических отношениях друг с другом. Этот тип отношений между единицами лексико-семантической системы языка, основанный на их родовидовой концептуальной

общности, признается одним из важнейших конституирующих принципов организации словарного состава всех языков. Классическим примером такого рода структур является обозначение растений. В ряду наименований растений выделяется наиболее общий термин «растение», являющийся родовым по отношению ко всем другим названиям растений. Наименования «дерево», «куст», «трава», «цветок» и др. выступают по отношению к родовому названию, или гиперониму, как подчиненные, связанные с обозначением менее широких классов растений, отдельных их подвидов и связанные отношением подчинения гипонимы. В свою очередь, они имеют целый ряд подчиненных им слов – названий конкретных видов деревьев («береза», «осина», «сосна» и т.д.), цветов («тюльпан», «нарцисс», «роза» и др.), кустов, трав и т.д. – и соотносятся с ними как гиперонимы [Кабанова, 2013].

1.2. Посуда как элемент национальной языковой картины мира

Национальная языковая картина мира – это «компонент, уровень языкового менталитета, отвечающий за воплощение знания о мире, его лингвокогнитивный уровень» [Радбиль, 2010]. О. А. Корнилов утверждает, что «национальная языковая картина мира является результатом отражения коллективным сознанием этноса внешнего мира в процессе своего исторического развития, включающего познание этого мира [Корнилов, 2003]. Языковая картина мира (ЯКМ) - это духовная деятельность человека (и ее результаты) по превращению предметов мира в предметы сознания через посредничество языка. Любой этнический язык содержит в своей семантике определенную картину мира и передает ее всем членам языкового сообщества [Казакова, 2007].

Изучение материальной культуры народа наиболее продуктивно посредством лексических единиц, называющих предметы быта. Посуда как предмет быта – важный элемент этнической и национальной культуры социума.

У людей разных народов и цивилизаций всегда были различия в типе и деталях посуды, обусловленные климатом и другими особенностями.

С помощью языка мы можем лучше понять форму и применение посуды.

Китай уже использовал столовые приборы в раннем возрасте, а ложки — около 8000 лет, вилки — около 4000 лет, и лимиты времени на палочки для еды еще не определены, по крайней мере 3000 лет, и вилки для еды используются до времен войны.

Гробница военного государства лоян, хэнань, была найдена в связке 51 кормовых вилок. После времени военного государства, вилки для еды, вероятно, были уничтожены, и было меньше документального и материального материала. Разделение ложки и палочки во время пребывания в цинь было ясным: ложки для еды, палочки для еды для закусок. Процесс приема пищи китайцы считают успокаивающим. Умиротворению способствуют и столовые приборы — две тонкие палочки, которые уже несколько веков называются куайцзы. Вилки с ножами у жителей Поднебесной ассоциируются с агрессией. Конфуций считал, что ножи на столе напоминают едокам о скотобойне и мешают испытывать удовольствие от трапезы. В Китае считается, что люди, использующие ножи, ведут себя с пищей грубо, в то время как палочки свидетельствуют о бережном и благодарном отношении к еде. «Палочки соответствуют миролюбивому в характере человека. Они куда более дружелюбны, чем нож и вилка», — говорит китаец Чэн Хао, работающий в ресторане «Древний Китай» в центре Москвы.

Куайцзы нечто большее, чем столовые приборы. В их форме скрывается особый смысл — благодать и уважение к природе. Квадратная верхняя часть каждой палочки и круглая нижняя соотносятся как земля и небо. Согласно даосизму, небо — круг, то есть движущий элемент, символизирующий

изменение и цикличность. А земля – квадрат, она стабильна и спокойна. Помимо этого, форма палочек просто удобна и рациональна. Квадратный верхний конец не позволяет палочке скатываться со стола. А плоско спиленный нижний исключает риск поранить язык или губы».

Исторически палочки изготавливали из разных материалов, но именно бамбуковые – легкие и не скользящие по тарелке – выдержали испытание временем. Во время правления династии Шан (XVII–XI века до н. э.) столовые императорские приборы изготавливали из самого дорогого тогда материала – слоновой кости. В эпоху династии Западное Чжоу (XI–VIII века до н. э.) признаком статуса считались бронзовые палочки. Позднее правители Поднебесной стали пользоваться серебряными – из соображений безопасности: предполагалось, что серебро должно почернеть, если в пищу подсыпан мышьяк или цианид калия.

«Все их можно разделить на пять видов: деревянные (бамбуковые), металлические, костяные, нефритовые и пластиковые», – говорит 84-летний Лань Сян, владелец первого и единственного в Китае музея палочек. Во время «культурной революции» в Китае (1966–1976) многие ценные палочки были уничтожены хунвейбинами. Как храмы, монастыри, книги и картины. Хунвейбины врываются в дома, крушат семейные реликвии и все, что имело историческую ценность. После такой чистки в доме оставалась разве что примитивная мебель и кухонная утварь.

1.3. Изучение тематической группы «посуда» в курсе русского языка как иностранного

История и нравы любого народа отражаются в его быте. Национальная кухня является неотъемлемой частью бытовой культуры или культуры быта. Традиции национальной кухни являются ярким знаком бытовой культуры той или иной эпохи и образуют особый фрагмент национальной языковой и ценностной картины мира и ценностной картины мира. Темы, связанные с кухней, едой, питанием являются актуальным материалом для обучения иностранных студентов русскому языку и культуре.

Тематическая группа «Посуда», с одной стороны, входит в вышеназванные темы, а с другой стороны, является частью тематической группы «Предметы быта».

Лексика посуды одна из самых частотных в лексической системе существительных, потому что с этой лексикой человек сталкивается ежедневно.

В лингвистических исследованиях по изучению лексики посуды выделяют 180 номинативных единиц – слов и словосочетаний. Однако в лексических минимумах для изучающих русский язык приводится незначительное количество существительных, называющих предметы посуды.

Базовым словом для этой группы является существительное «посуда». Ключевая сема, смысловое ядро понятия в общем виде отражается в значении каждого члена группы. Внутри группы слова могут быть разделены на подгруппы. Подгруппами с частотной лексикой являются: столовая посуда, кухонная посуда. Исследователи выделяют также подгруппы: 1) посуда для хранения чего-либо; 2) единицы измерения; 3) материал; 4) посуда специального назначения; 5) приспособления для отдельных функций.

При изучении русского языка как иностранному большее внимание уделяется лексике «столовая посуда» и «кухонная посуда», поскольку

остальные подгруппы имеют большее значение при изучении языка специальности [Косенкова, 1999].

Столовая лексика используется в ситуации приема пищи, когда мы едим. Эта лексика изучается и при изучении русского этикета, правил которых нужно придерживаться при принятии пищи в культуре изучаемого языка.

Есть много правил в китайском этикете, как нужно есть палочками. И у русских есть правила, что и как едят ложкой, вилкой и ножом. Суп едят столовой ложкой, аккуратно, беззвучно. Этому учит своих детей любая мама, потому что ребёнок начинает сам есть ложкой довольно рано, а вот вилкой и ножом уже ближе к школе. На самом деле, есть несколько видов ложек разного размера: столовые, десертные, чайные, кофейные... Также, на правильно накрытом столе лежит 3-4 вилки слева от тарелки и в пару к каждой – 3-4 ножа справа от тарелки, и нужно помнить, какая пара для какого блюда предназначена! Также может стоять несколько тарелок, фужеров, бокалов.

Ложка, вилка и нож, тарелка — являются самыми частотными словами подгруппы «столовая посуда».

Кухонная лексика используется при приготовлении пищи.

Русские считают, что есть четыре основных способа приготовления горячей пищи: варить – в большом количестве воды; тушить – в маленьком количестве воды с маслом, жарить – на масле, печь – в духовке, где тепло со всех сторон. Для разных способов готовки нужна разная *посуда* и всегда огонь (жар). Для варки нужна *кастрюля*, для тушения – кастрюля с толстыми стенками, *сотейник*, *утятница*, для жарки нужна *сковорода*, для выпечки нужен *лист* или другая посуда для духовки. Раньше готовили в печи в *горшках*, и даже в современном русском языке глагол печь и существительное печь имеют одинаковую форму. Сейчас люди хотят меньше времени проводить на кухне и используют микроволновку для разогрева и мультиварку для приготовления еды. Это понятно, но так интересно готовить и так вкусно есть на своей кухне! Не случайно, самые популярные сайты в Интернете и самые популярные передачи по телевидению – о еде.

Выводы по 1 главе

Лексика представляет собой систему, состоящую из множества семантических группировок. Существительные со значением «посуда» являются элементом этой системы, образуют самостоятельную тематическую группу, структура, парадигматические и синтагматические связи которой отражают законы, характерные для всей системы в целом.

Тематическая группа «посуда» занимает определенное место в иерархии лексической системы: являясь подгруппой тематической группы «предметы быта», она, в свою очередь, может быть подвергнута дальнейшей систематизации.

Владение лексикой тематической группа «посуда» обогащает нашу языковую культуру как часть мирового языка, а также позволяет странам обмениваться своими кулинарными культурами, обогащать жизни людей и повышать их чувство счастья.

Тематическая группа «посуда» включает в себя до 180 номинативных единиц – слов и словосочетаний. В лексические минимумы для изучающих русский как иностранный входит лишь незначительная их часть. Понять смысл и употребление этих слов и словосочетаний, значит, глубже понять культуру питания в стране. Гастрономический дискурс обладает комплексом методов, способов и инструментов воздействия на социум в части формирования вкусов и предпочтений, в глобальном смысле – формирования картины мира. Культурные ценности выражаются в эстетических и этических нормах поведения человека, которые не в последнюю очередь формируются благодаря предметам посуды – орудиям, средствам и инструментам для приготовления и потребления пищи. Сценарии приготовления и потребления пищи формируют общий образ эстетического потребления и предоставляют информацию о культурной и национальной идентификации и самоидентификации народов.

С течением времени и развитием научно-технического прогресса лексика, называющая предметы посуды, меняется, и нам нужно постоянно их изучать.

Глава 2. СТРУКТУРА ТЕМАТИЧЕСКОЙ ГРУППЫ «ПОСУДА» В СОВРЕМЕННОМ РУССКОМ ЯЗЫКЕ (НА МАТЕРИАЛЕ НАЦИОНАЛЬНОГО КОРПУСА РУССКОГО ЯЗЫКА)

2.1. Отбор материала для анализа

В лексическом минимуме по русскому языку как иностранному первого сертификационного уровня слова тематической группы «Посуда» представлены в группе «Питание. Продукты» и представлена всего 10 словами *банка, бутылка, вилка, коробка, ложка, нож, стакан, тарелка, чайник, чашка* [Андрюшина, 2015].

Все эти слова можно разделить на следующие подгруппы: столовая посуда (*вилка, ложка, нож, стакан, тарелка, чашка*), посуда для хранения (*банка, бутылка, коробка*), кухонная посуда представлена только одним словом *чайник*.

Для отбора текстов, в которых используются эти слова, мы обратились к Национальному корпусу русского языка (НКРЯ) <https://ruscorpora.ru/>

Национальный корпус русского языка (НКРЯ) предлагает по запросу лексику с определенной таксономией. По запросу «посуда» было найдено 342 106 вхождений в 33 483 документах.

2.2. Подгруппа «столовая посуда»

Столовая посуда – посуда, которая применяется при сервировке стола. В промышленных масштабах полноценные наборы столовой посуды начали выпускаться только в конце XIX века. До того момента производство осуществлялось только частными мастерами в гончарных лавках.

Для производства столовой посуды применяется довольно много материалов, каждый из которых обладает определенными достоинствами. Фарфоровая столовая посуда считается самой изящной. Она обладает малым весом, и высокими показателями прочности. Ее можно встретить в дорогих

ресторанах. Посуда из фарфора самая дорогостоящая. (*В шкафу дорогая фарфоровая посуда, столовое серебро, доставшееся по наследству от родителей.* [Ахмедов, 2011]). На ее цену непосредственно влияет толщина стенок. Чем они тоньше, тем дороже изделие. Фарфоровая посуда очень гладкая, и обладает глянцевой поверхностью. Дорогостоящие фарфоровые изделия полупрозрачны. Если по ней ударить, то образовывается звук, напоминающий гул хрусталя. Иногда дно фарфоровой посуды имеет шероховатости, что вызвано прилеганием к полочке печи во время обжига.

Фаянсовая столовая посуда уступает фарфоровой. Она имеет более толстые стенки и является пористой, что можно ощутить, если ощупывать каемку дна и другие места изломов. Это менее прочный материал, который также обладает более высоким коэффициентом поглощения влаги. Для устранения данной проблемы его покрывают специальной глазурью. (*Для гостей есть и дорогая фаянсовая посуда, и столовое серебро, и салфетки, а без гостей зачем стеснять себя?* [Мамин-Сибиряк, 1954]).

Керамическая посуда сделана из глины с последующим обжигом и покрытием глазурью. Это недорогие изделия, стоимость которых в 10 раз меньше чем фарфора. (*Керамическая посуда стоила гроши, её особенно не берегли, она билась, и мусор, в котором было много керамической крошки, выбрасывался из дома.* [Белявский, 1971])). Они отличаются неплохими показателями прочности, но при достаточно сильных ударах разбиваются.

Керамическая посуда обладает толстыми стенками. Она также бывает с естественной окраской.

Хрустальная посуда делается из особого сорта стекла. Ее часто используют сочетая с белым фарфором, которому она может не уступать по стоимости. Ее применяют в ресторанах люкс класса, а также используют при сервировке праздничного стола. (*Кроме металлической посуды, в XVI и XVII веках у богачей были сосуды каменные, агатовые, сердоликовые, из горного хрусталя, а между тем входила в употребление и стеклянная и хрустальная посуда с теми же названиями, какие исчислены прежде* [Костомаров, 1860]).

Изделия из металла имеют самые высокие показатели прочности. Это недорогая посуда, использование которой при сервировке праздничного стола считается плохим тоном. Она изготавливается из нержавеющей стали, поэтому не придает блюду никаких вкусовых примесей, поскольку не напитывает запахи.

Пластиковая столовая посуда обычно представлена одноразовыми наборами, которые после еды выбрасываются в мусор. Есть из нее неудобно, но зато исключается необходимость мытья тарелок. Также в продаже можно встретить более прочную пластиковую посуду, которая предусматривает многоразовое использование. Такие изделия пестрят огромным количеством расцветок. Большим преимуществом в их пользу является устойчивость к механическому воздействию.

Деревянная уже практически не используется. Обычно ее применяют при подаче этнических блюд. (*Деревянная посуда: ковш, миски ручной и токарной работы, черпак, ложка* [Голицын, 1991]). Главным недостатком деревянных тарелок и чашек является их склонность к впитыванию влаги. Таким образом,

если изделие обработано недостаточно качественно, то со временем начинает отдавать запах пряных блюд, которые в нем подавались.

В повседневной жизни применяется довольно скромный набор столовой посуды, включающий всего лишь несколько тарелок, чашек и пару блюдец. На самом деле существует много разновидностей посуды, которую применяют при сервировке стола. В целом столовая посуда условно делится на 3 группы: тарелки, чашки, специальная посуда.

Тарелки очень востребованная столовая посуда, группа которых включает изделия различного диаметра и глубины. Каждая форма подогнана под определенные блюда. Есть как универсальные тарелки, так и более специализированные, которые применяются реже. (*Приготовить три тарелки — с мукой, с желтками и с панировкой.* [НКРЯ: Рецепты национальных кухонь: Германия (2000-2005)]).

Столовые тарелки бывают глубокими и мелкими. Глубокие имеют диаметр от 20 до 24 см и способны вместить до 0,5 литра. Их используют для подачи первых блюд. (*«А вдруг война кончилась?» — подумал Поляков и представил себе с удивительной силой свою комнату: тарелка борца на столе, жена чистит пойманную им рыбу.* [Гроссман, 1990]).

Мелкие столовые тарелки имеют больший диаметр – до 32 см. Их применяют для вторых блюд, таких как гарниры. Закусочные также бывают большими и мелкими. Большие имеют диаметр 31 см. Их применяют для холодных закусок, а также мясных нарезок. Мелкие тарелки имеют диаметр 20 см. Десертные бывают глубокими и мелкими. Глубокие имеют диаметр 20 см и применяются для подачи десертов. Мелкие предназначены для десертных блюд и обычно имеют волнистые края. На них подают пирожные, а также фруктовые нарезки. Пирожковые имеют размер 18 см. На них подается хлеб, гренки и пирожки. Они очень похожи на мелкие десертные, но имеют ровные края. Обычно это белая посуда без наличия каких-либо узоров или рисунков.

Тарелки для рыбы, в отличие от предыдущих типов, имеют вытянутую форму в длину до 37 см и ширину до 26 см. На них подаются блюда из рыбы. Габариты тарелки позволяют выкладывать рыбу целиком, благодаря чему она выглядит более привлекательно.

Одними из самых необычных является тарелки кокиль. Они редко встречаются в домашнем наборе посуды. Ее размер может быть разным, но всегда она напоминает половину створки плоской ракушки, с характерным выступом с одной стороны. Она применяется для устриц, а также закусочных блюд.

Менажница самая легко узнаваемая из всех разновидностей. Ее внутренняя поверхность разделена на секторы, в каждый из которых укладывается небольшие порции разных блюд. Обычно для этого применяются гарниры и салаты. Менажница может иметь различное количество секторов. При использовании необходимо чтобы каждый из них был заполнен разными блюдами.

Блюда самые крупные, они достигают до 45 см в диаметре. Их можно использовать для подачи неразделанной птицы, дичи, рыбы или крупных кусков мяса. Также на блюда сервируют канапе. Они могут быть как круглыми, так и иметь прямоугольную форму. (*Подавать на подогретом блюде* [НКРЯ: Рецепты национальных кухонь: Скандинавская кухня (2000-2005)]).

Салатники предназначены специально для подачи салатов, а также солений и свежих овощей. (*В салатник уложить рядами помидоры, огурцы и болгарский перец.* [НКРЯ: Абрамова Яна. «Севанская форель» // «100% здоровья», 2002]). Они обладают самыми разнообразными формами. Обычно салатники отличаются маленьким объемом всего на 120 мл.

Блюдца – небольшие тарелки, которые применяются в качестве подставки под чашку. Чаще всего используются в сочетании «чайное блюдце» (*Мама вынесла стакан на чайном блюдце.* [Довлатов, 2012]). Также их широко

применяют как десертные, что является нарушением условий этикета, но вполне приемлемо в семейном или дружественном кругу.

Розетки представлены маленькими глубокими тарелочками диаметром до 10 см, в которых подается варенье, мед или джем. Их содержимое набирается ложкой и добавляется поверх сладких блюд на десертных тарелках. Также весьма узнаваемыми разновидностями тарелок является креманка. Она имеет небольшой диаметр всего 9 см и отличается большой глубиной. Нередко креманки бывают на ножках, напоминая небольшую вазу. Их применяют для подачи желе, ягод или фруктовых салатов.

Чашки представлены более скромным ассортиментом по сравнению с тарелками. Бульонная чашка довольно распространенная столовая посуда, которая имеет две ручки. Она предназначена для подачи бульонов и супов-пюре. Вместительность такого изделия не превышает 400 мл. Чайная способна вместить 250 мл. В ней подают горячий шоколад, чай и какао. Зачастую она комплектуется блюдцем. Она может иметь различные расцветки и обычно продается чайными сервизами на различное количество персон. Кофейные очень похожи на чайные, но имеют вместительность до 150 мл. Также можно встретить очень маленькие чашки на 75 мл, которые используются для крепкого кофе. Крупные чашки предназначены для капучино (*За окном заснеженный зимний вечер, на подоконнике вызывающе цветет фиалка, а рядом, как дружная восточная семья, — чашка кофе, кофемолка, турка.* [Матухина, 2019]).

Кружки – универсальные чашки, которые не применяются при сервировке стола, а используются в повседневной жизни. Они отличаются огромной вместительностью, в сравнении с кофейными, но все равно

используются для употребления кофе и чая. (*В ящичке под замком – стаканы, кружки, ложки* [Азольский, 1998]).

Стакан – это обычно стеклянный сосуд, близкий по форме к цилиндру или усечённому конусу, без ручки и без ножки. Стаканы используются как столовая посуда для напитков (*Она принесла мне **стакан** минералки, поставила его на стол, покрытый голубой пластиковой скатертью, и сказала со вздохом* [Белоусова, 2000]). Однако чаще в национальном корпусе русского языка встречаются примеры, в которых слово стакан используется в значении меры объема в кулинарных рецептах: (*Один **стакан** молотой черёмухи залить горячим молоком* [Залесова-Докторова, 2002]).

Специальная столовая посуда встречается значительно реже чашек и тарелок. Она представлена огромным ассортиментом, большинство изделий которых можно встретить только в дорогих ресторанах, поскольку в повседневной жизни они не применяются.

Вазы применяются для подачи фруктов, конфет, а также тортов и пирожных. Они бывают глубокими или плоскими. Плоские больше подходят для больших десертов, а глубокие для конфет и фруктов.

Кофейник используется для подачи на стол черного кофе, который в дальнейшем разливаются по чашкам гостей. Он может иметь вместительность до 1 литра, что зависит от количества персон.

Кувшин с крышкой имеет объем 2 л, его используют для подачи безалкогольных прохладительных напитков, таких как компоты, отвары и или квас. Обычно кувшины изготавливаются из прозрачного стекла, что позволяет просматривать содержимое.

Практически на каждой кухне, а также на столе любого заведения общественного питания, имеются приборы для специй. Они состоят из емкости для соли и перца. У каждой из них имеются мелкие отверстия, что позволяет высыпать специи. Сахарница используется для хранения сахара. У нее имеется плотная крышка, которая предотвращает контакт содержимого с влажным воздухом. Вместительность сахарницы редко превышает больше 400 мл. Соусник имеет специфическую вытянутую форму. Его объем колеблется в пределах от 10 до 400 мл. Данная столовая посуда имеет вытянутый носик и довольно крупную ручку для удобного хвата. В ней подаются холодные соусы и сметана. Благодаря носику соусы наливаются прямо на блюдо без использования ложки. Чайник для заварки используется для подачи приготовленного чая. Он подобен кофейнику, но является более скругленным. У чайника имеется плотная крышка, короткий носик и большая ручка. Вместительность может составлять до 1 л.

НКРЯ дает информацию о количестве вхождений, частотности употребления и дате первого упоминания слова. По этим данным можно составить картину об употребительности слова в той или иной эпохе, функционирование в современной речи. Объем всего корпуса на данный момент 337 025 184 слова.

Частотность употребления считаем следующим образом. Например, вилка — число вхождений 4184. Значит, $4184 : 337\,025\,184 \times 1\,000\,000 = 12,4$

Таблица 1. Информация об использовании слов подгруппы «столовая посуда» в Национальном корпусе русского языка

Слово	Значение	Количество вхождений	Частотность употребления	Дата первого упоминания
блюдо	комбинация доведённых до готовности пищевых продуктов, которая кулинарно оформлена в виде порции и готова к употреблению	10201	30,2	1717 год
блюдце	небольшое столовое блюдо, тарелочка с приподнятыми краями, на которую ставят чашку,	1568	4,6	1751 год

	стакан и другое			
ваза	чаша, сосуд, предназначенные для цветов и вообще для украшения комнат или садов.	2878	8,5	1835 год
вилка	столовый прибор	4184	12,4	1742 год
кофейник	специальная керамическая посуда для сервировки готового кофе	371	1,1	1793 год
кружка	полое изделие различной формы, преимущественно с ручкой, предназначенное для питья; крупный толстостенный стакан	15991	47,4	1862 год
кувшин	широкий, книзу округлый сосуд с горлышком и ручкой	2957	8,7	1740 год
ложка	столовый прибор, отдалённо напоминающий небольшую лопатку в виде небольшого мелкого сосуда-чашечки (черпала), соединённого перемычкой с держалом (рукояткой)	10 576	31	1725 год
нож	прежде всего колющий (исходя из этимологии слова), а также рубящий, режущий инструмент, рабочей частью которого является клинок – полоса твёрдого материала (обычно металла) с лезвием на одной или нескольких сторонах	20561	61	1898 год
салатник	широкий сосуд с высокими стенками, в котором держат или приготавливают салаты	62	0,18	1871 год
сахарница	предмет чайной посуды, предназначенный для	443	1,31	1789 год

	хранения сахара и подачи его к столу			
соусник	открытый сосуд со сливом и ручкой, предназначенный для подачи соусов	96	0,28	1834 год
стакан	обычно стеклянный сосуд, близкий по форме к цилиндру или усечённому конусу, без ручки и без ножки	22823	67,7	1883 год
тарелка	плоское изделие из керамики, стекла, металла и иных материалов; бывают различной формы с приподнятыми краями и предназначены для приема пищи и хранения, вид столовой посуды	11785	34,9	1725 год
чайник	сосуд, заварной чайник, электрический чайник, чайник вина	5988	17,7	1741 год
чашка	небольшой, обычно округлой формы, обычно с ручкой, сосуд для питья	11993	35,5	1723 год

Таким образом, можно говорить о частотности употребления тех или иных слов тематической подгруппы «столовая посуда». К наиболее частотным относятся: стакан, нож, кружка, чашка, тарелка. Слово «блюдо» является многозначным и фиксируется национальным корпусом русского языка в разных значениях – блюдо как «столовая посуда» (*Подавать на подогретом блюде*) и блюдо как «комбинация доведенных до готовности пищевых продуктов» (*Согласитесь, что салат — это такое блюдо, которое достойно совершенно отдельного обсуждения и особого внимания*). Такие специфические предметы столовой посуды как кофейник, салатник, соусник и сахарница имеют низкий индекс частотности употребления.

2.3. Подгруппа «кухонная посуда»

Кухонная посуда или утварь является незаменимым оборудованием, используемым при приготовлении пищи. Ее набор включает различные предметы, в числе которых имеются емкости для готовки и хранения продуктов. Характеристики посуды во многом зависят от материалов, из которых она изготовлена. Кухонная посуда может изготавливаться в различных формах, что позволяет решать разнообразные задачи.

Горшки изготавливаются из глины. Это традиционная кухонная посуда, которая имеет узкое горлышко и высокие стенки. Обычно у нее имеется крышка. Горшки применяются для готовки в духовых шкафах и микроволновых печах. В них можно запекать овощи, рыбу и мясо. Применение данной посуды позволяет придать блюду особые свойства (*Однажды мы нечаянно разбили глиняный горшок, который попросили у неё, чтобы приготовить себе еду* [Архипова, 1997]).

Дуршлаг – это кухонная утварь в виде емкости со сквозными отверстиями, которая применяется для отделения продуктов от жидкости. Обычно их делают из пластика или нержавеющей стали. Использование дуршлага позволяет быстро высушивать продукты, а также отделять от воды макароны, пельмени и вареники (*Сварить 1/ 2 фунта макарон, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюльку с 2 ложками горячего масла, размешать* [Молоховец, 1901]).

Кастрюля является одной из самых востребованных видов посуды. Она может иметь различную вместительность и применяется для готовки жидких блюд, тушения и хранения. Обычно она комплектуется крышкой и имеет две ручки для ношения. Кастрюли имеют плоское дно, что позволяет их устойчиво устанавливать на плиты (*Кастрюлю закрыть крышкой и на слабом огне довести толму до готовности* [НКРЯ: Рецепты национальных кухонь: Армения (2000-2005)]).

Казаны похожи на кастрюли, но имеют полукруглое дно. Обычно их изготавливают из чугуна, иногда из алюминия. Это традиционная посуда для

приготовления восточных блюд. Казан используется для варки плова. Его форма обеспечивает эффективное томление мяса.

Ковшики – это небольшие кастрюли с одной ручкой, которые можно использовать для готовки малых порций блюд, в частности соусов, а также применять в качестве мерной посуды. *(Он налил в эмалированный **ковшик** молока и поставил его на маленький огонь [Абгарян, 2012]).* Ковшики используются не только на кухне, часто этим предметом пользуются в русской бане *(Элрика молча наполнила **ковшик** холодной водой из ведра, разбавила из чайника кипятком, взяла мыло и полотенце [Шереметьев, 2019]; Пашка запарил новый веник, надел верхонки, плеснул еще **ковшик** и принялся орудовать веником [Амосов, 2013]).*

Миски – это обычно полусферическая посуда разной вместительности, напоминающая кастрюлю, но не имеющая крышки и ручек. Она отличается тонким дном и стенками. Основное предназначение мисок заключается в смешивании и сбивании продуктов. Но очень часто этот предмет используют не на кухне, а в бане.

Противни – это специализированная посуда, предназначенная для выпекания. Она делается из стали или обычного железа, и представляет собой плоский лист с небольшими бортиками. Противни применяются для выпекания пирогов. Также на них можно запекать картофель, мясо и пиццу *(При укладке на **противень** торцевые стороны рулета слегка вытянуть и тонкие концы загнуть, придав ему форму рожка [НКРЯ: Мастерница. Праздник каждый день! // «Даша», 2004, № 10]).*

Сковородки – очень востребованное оборудование, как и кастрюли. Они применяются для жарки. Форма сковородки весьма напоминает ковшик, но имеет широкое дно и низкие бортики. Данная посуда изготавливается из более

толстого металла, поэтому большая площадь дна разогревается равномерно, даже если огонь плиты греет только в центре. Сковородки могут быть круглыми или квадратными. Обычно они комплектуются крышкой, но не всегда. Имеющаяся у них ручка предусматривает пластиковую или деревянную накладку, что предотвращает ее нагрев и позволяет снимать сковородку с огня оголенной рукой (*В большую сковородку положить масло, сахар и 1/2 чайной ложки соли* [НКРЯ: Рецепты национальных кухонь: Скандинавская кухня (2000-2005)]).

Сотейники представляют собой что-то среднее между сковородой и кастрюлей. Они практически полностью повторяют форму сковороды, но имеют более высокие бортики. В них готовятся соусы и кремы. Сотейники часто используют когда нужно приготовить небольшой объем пищи, который необходимо часто помешивать, что делать намного удобнее благодаря длинной ручке (*В сотейник выложить порезанный дольками лук, чеснок и картофель* [НКРЯ: «Даша» делится секретами – побалуй близких вкусным обедом! // «Даша», 2004, № 4]).

Ступки укомплектованы пестиками. Они представляют собой маленькие мисочки с толкушкой, которые применяют для размалывания в порошок различные растительные продукты, в частности семечки и орехи. Если постараться, то применяя ступку и пестик можно сделать сахарную пудру.

Утятница – это толстостенная кастрюля, которая изготавливается из чугуна или алюминия. Иногда можно встретить утятницу из керамики или жаропрочного стекла. Они имеют вытянутую форму и предназначены для тушения птицы. Утятница позволяет размещать неразделенную тушку целиком. Формы для выпечки применяются как противни. Они имеют более глубокие стенки. Их используют для получения высоких кексов и пирогов. Обычно эта утварь имеет антипригарное покрытие. В последнее время начали применяться силиконовые формы, которые благодаря гибкости стенок позволяют извлекать готовую выпечку намного проще.

Самым популярным материалом для изготовления посуды является алюминий. Алюминиевая кухонная посуда имеет умеренную стоимость, и обладает отличной теплоотдачей. К сожалению, данный материал вступает в химическую реакцию с пищевыми кислотами, к примеру, томатной пастой. В связи с этим подобная утварь может использоваться далеко не всегда. Современные пищевые стандарты вынудили производителей изготавливать алюминиевую посуду со специальным антипригарным покрытием, которое исключает непосредственный контакт металла с пищей. Это позволило полностью решить проблему образования окиси. Многие разновидности посуды, сделанные из алюминия, не предназначены для постановки на огонь, поэтому не имеют антипригарного покрытия. Как следствие, при ее использовании наблюдается непосредственный контакт металла с пищевыми кислотами. В связи с этим подобную посуду нужно избегать. Обычно она редко встречается в магазинах, но благодаря своей привлекательной цене может заинтересовать покупателей. Не стоит реагировать на доступность цен и отдавать предпочтения посуде из непокрытого алюминия, поскольку в дальнейшем это негативно сказывается на здоровье.

Эмалированная посуда изготавливается из обыкновенной стали и покрывается стойкой эмалью, напоминающей краску, но обладающей устойчивостью к механическому воздействию. Такая посуда стоит недорого, но при этом может применяться не только для готовки, но и дальнейшего хранения еды. Именно эмалированная посуда пестрит широкой цветовой гаммой и наличием весьма привлекательных узоров, поскольку эмаль хорошо удерживает термостойкие краски. Такая утварь хорошо переносит контакт с ершиком, поэтому эксплуатируется очень долго, если ее не ронять.

Чугунная кухонная посуда – это практически самый долговечный материал. Она стойка к ударам и обладает низкой теплопроводностью, но при этом высокой теплоемкостью. Такая утварь долго сохраняет тепло, поэтому позволяет блюду доходить после отключения огня. Из чугуна обычно делают сковородки и утятницы. Самым большим недостатком данного металла

является его склонность к появлению ржавчины, поэтому посуда требует внимательного ухода.

Латунная посуда, также как и алюминиевая, может вступать в различные химические реакции, поэтому малопригодна для приготовления пищи. Несмотря на это она обладает определенными достоинствами. Латунь имеет высокую теплопроводность, что минимизирует пригорание. Обычно из латуни делают классические турки для кофе. Внутри они имеют специальное покрытие, которое исключает контакт напитка с латунью.

Самым удачным вариантом является кухонная посуда из нержавеющей стали. Данный материал абсолютно устойчив к любым пищевым кислотам и щелочам даже при контакте с ними при высокой температуре. К сожалению, нержавеющая сталь имеет низкую теплопроводность. В связи с этим, тепло от плиты распределяется по дну неравномерно. В результате, в центре посуды наблюдается пригорание, в то время как по каемке пища готовится медленнее.

Для решения данной проблемы многие производители делают нержавеющую посуду с многослойным дном. Данная технология была разработана в начале девяностых годов. Внутри нержавеющей посуды устанавливается пластина из алюминия или меди. Вставка обеспечивает хорошую теплопроводность, при этом не контактирует с пищей.

Кухонная посуда из керамики не предназначена для постановки на плиту. Ее можно использовать только в микроволновых печах и духовых шкафах. Обычно данная категория представлена горшками. Керамика впитывает воду в процессе готовки и возвращает ее обратно, что позволяет придать блюду особые вкусовые качества. Такая посуда представлена горшками.

Огнеупорное стекло – это современный материал для производства посуды. Он применяется для готовки в духовых шкафах и микроволновках. Стекло непригодно для постановки на плиту, за исключением посуды нескольких производителей. Оно не вступает в химические реакции, поэтому позволяет сохранить естественные вкусовые качества блюда.

Одним из последних достижений производителей кухонной посуды стало применение фарфора. Внешне такая посуда похожа на керамику, но при этом

может работать на газовых и электрических плитах. Недостаток данной утвари в хрупкости. В связи с этим кухонная посуда из фарфора требует аккуратного обращения.

Силикон – это мягкий современный материал, который также широко применяется, но только для изготовления форм для выпечки. Из него не делают никакую другую утварь, поскольку все прочие разновидности посуды должны быть жесткими.

Также в продаже можно встретить титановую посуду. Это довольно редкая разновидность утвари, обычно представленная сковородками и казанками. Титан является дорогостоящим материалом, при этом не обладает никакими преимуществами, которые позволяют его выгодно выделять на фоне алюминия или нержавеющей стали. При этом он обладает высокой прочностью, поэтому устойчив к деформации. Такая посуда может прослужить действительно долго, но все же гораздо проще приобрести алюминиевую утварь с антипригарным покрытием.

Таблица 2. Информация об использовании слов подгруппы «кухонная посуда» в Национальном корпусе русского языка

слово	значение	количество вхождений	частотность употребления	дата первого упоминания
горшок	собирательное название разнообразных, обычно низких устойчивых, керамических сосудов с широким горлом; предназначен для готовки и хранения пищи	5958	17,6	1689 год
дуршлаг	предмет кухонной утвари в виде небольшой кастрюли или ковши с множеством отверстий на дне (а иногда и по бокам)	168	0,49	1928 год
кастрюля	ёмкость для варки на открытом огне или в духовом шкафу	3364	9,98	1787 год
ковшик	ёмкость с одной	530	1,57	1723 год

	рукоятью, предназначенная для питья и подачи напитков на стол, зачерпывания и переливания жидкостей, пересыпания сыпучих продуктов			
сковородка	посуда для жарки пищи; имеет, как правило, круглую форму	1641	4,87	1786 год

Можно отметить, что наименования кухонной посуды встречаются в национальном корпусе русского языка реже, чем названия столовой посуды.

Выводы по 2 главе

Мы обратились к Национальному корпусу русского языка (НКРЯ) <https://ruscorpora.ru/>. По информации о количестве вхождений и частотности употребления мы выяснили, что название столовой посуды встречается чаще, чем название кухонной. К наиболее частотным названиям столовой посуды относятся: *стакан, нож, кружка, чашка, тарелка*.

Некоторая посуда может использоваться в разных функциях. Так, *стакан* может использоваться и как столовая посуда, и как мера объема; *ковшик* может использоваться и на кухне в качестве посуды для приготовления и в качестве мерной посуды, и в бане для набора воды. Слово *блюдо* является многозначным и фиксируется национальным корпусом русского языка в разных значениях – *блюдо* как столовая посуда (*Подавать на подогретом блюде*) и *блюдо* как «комбинация доведенных до готовности пищевых продуктов» (*Согласитесь, что салат — это такое блюдо, которое достойно совершенно отдельного обсуждения и особого внимания*). Такие специфические предметы столовой посуды как *кофейник, салатник, соусник и сахарница* имеют низкий индекс частотности употребления.

Проведенный анализ семантики слов показал, что в этих значениях отражаются следующие отношения: функционирования, меры, ценности.

Из примеров также можно понять вид посуды, как столовой посуды и кухонных принадлежностей, а также их форму, материал и использование.

Столовые и кухонные приборы разнообразны, что свидетельствует о значительности и стремлении носителей языка к еде.

Заключение

Анализ лингвистической литературы показал, что лексико-семантическая система русского языка характеризуется парадигматическими и синтагматическими отношениями. Лексико-семантическая система представляет собой совокупность элементов, взаимосвязанных между собой. Внутри лексико-семантических групп выделяют, в том числе, и тематические группы.

Тематическая группа «посуда» занимает определенное место в иерархии лексической системы: являясь подгруппой тематической группы «предметы быта», она, в свою очередь, может быть подвергнута дальнейшей систематизации. В то же время, лексика, называющая предметы посуды, является важной частью национального языка и обогащает культуру мировых языков. При изучении иностранного языка важно понять смысл и употребление этих слов и словосочетаний. Это помогает глубже понять культуру питания как часть общей культуры страны изучаемого языка.

Используя результаты лингвистических исследований по изучению лексики посуды, являющейся одной из самых частотных в лексической системе существительных, поскольку отражает предметы, с которыми человек сталкивается ежедневно, мы стремились рассмотреть специфику использования наименований предметов посуды на материале национального корпуса русского языка.

Материалы могут быть полезны в методической работе, при переводе и при изучении русского языка как иностранного, могут использоваться на практических занятиях в курсе современного русского языка.

Для анализа были выбраны лексемы подгрупп «столовая посуда» и «кухонная посуда», выделяемые исследователями внутри тематической группы «посуда».

Анализ частотности отдельных лексем данных подгрупп показал, что название столовой посуды встречается чаще, чем название кухонной. К наиболее частотным названиям столовой посуды относятся: *стакан, нож,*

кружка, чашка, тарелка. Такие специфические предметы столовой посуды как *кофейник, салатник, соусник и сахарница* имеют низкий индекс частотности употребления.

Проведенный анализ семантики слов показал, что в этих значениях отражаются следующие отношения: функционирования, меры, ценности.

Литература

1. Абгарян Н. Все о Манюне (сборник). – СПб.: АСТ, 2015. – 1110 с. Режим доступа – <https://www.litmir.me/br/?b=265050&p=45>
2. Азольский А. Лопушок // «Новый Мир», 1998, № 8. Режим доступа – <https://libking.ru/books/prose-/prose-contemporary/4562-anatoliy-azolskiy-lopushok.html>
3. Амосов Р. Второй ход // «Ковчег», 2013, № 39. Режим доступа – <http://litbook.ru/article/4064/>
4. Архипова И.К. Музыка жизни. – М.: Вариус, 1997. – 82 с. Режим доступа - <https://www.litmir.me/br/?b=174664>
5. Белоусова В.М. Второй выстрел. – М.: Серия Русский детектив, 2000. – 368 с.
6. Белявский В.А. Вавилон легендарный и Вавилон исторический. – М.: Мысль, 1971. – 320 с.
7. Васильев Л.М. Теория семантических полей // Вопросы языкознания. 1971. № 5. С. 105-113. Режим доступа – <https://vja.ruslang.ru/archive/1971-5.pdf>
8. Виноградов В.В. Лексикология и лексикография: Избранные труды. – М.: Наука, 1977. – 312 с.
9. Власова Л.А. Лексика кухонной утвари и посуды в орловских говорах. : диссертация кандидата филологических наук : 10.02.01 / Власова Людмила Ар-

- кадьевна; [Место защиты: Орловский государственный университет]. – Орёл, 2002. – 269 с.
10. Гетманцев С.М. Национальная специфика полевых моделей прилагательных размера(на материале русского и английского языков) / С.М. Гетманцев // Известия Воронежского государственного педагогического университета, 2014, № 2. – С. 154-157. Режим доступа – <https://e.lanbook.com/journal/issue/291257>
11. Голицын С.М. Сказания о земле Московской. – М.: Детская литература, 1991. – 282 с.
12. Городекий Б.Ю. К проблеме семантической типологии. – М.: Издательство МГУ, 1969. – 564 с.
13. Гроссман В.С. Жизнь и судьба. Роман. – Куйбышев: Кн. изд-во, 1990. – 752 с.
14. Довлатов С.Д. Иная жизнь. – М.: Азбука, 2012. – 384 с.
15. Залесова-Докторова Л. Из Новосибирска. Мороз и новосибирская опера // «Звезда», 2002, № 4. Режим доступа – <https://magazines.gorky.media/zvezda/2002/4/iz-novosibirska-moroz-i-novosibirskaya-opera.html>
16. Иванова Е.В. Структурно-семантические и лингвокультурные характеристики англоязычной бытовой лексики (на материале лексико-семантической группы «посуда»). : диссертация кандидата филологических наук : 10.02.04 / Иванова Елена Викторовна; [Место защиты: Международный институт рынка]. – Самара, 2011. – 249 с.

17. Кабанова И.Н. Основы лексикологии английского языка для студентов V курса заочного отделения. Издание второе, дополненное. – Нижний Новгород: ФГБОУ ВПО «НГЛУ», 2013 – 168 с.
18. Казакова О.М. Национальный менталитет в языковой картине мира (на примере сопоставления русскоязычной и англоязычной картин мира). : диссертация кандидата философских наук : 24.00.01 / Казакова Ольга Михайловна; [Место защиты: Алтайский государственный университет]. – Барнаул, 2007. – 267 с.
19. Корнилов О.А. Языковые картины мира как производные национальных менталитетов. – М.: Че Ро, 2003. – 349 с.
20. Косенкова И.А. Лексико-семантическая группа существительных со значением "посуда" в современном русском литературном языке». : диссертация кандидата филологических наук : 10.02.01. – Тамбов, 1999. – 267 с.
21. Костомаров Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях / [соч.] Н. И. Костомарова. – Санкт Петербург : В типографии Карла Вульфа, 1860. – 214 с. Режим доступа – https://viewer.rusneb.ru/000199_000009_003575812?page=1&rotate=0&theme=white
22. Красильникова П.Ю. Проблема толкования коннотации в лексикографии (на материале зоонимов в текстах Саши Чёрного). : диссертация кандидата филологических наук : 10.02.01 / Красильникова Пелагея Юрьевна; [Место защиты: Московский государственный областной университет], –Москва, 2021. –226 с.
23. Кременецкая И.В. Тематическая группа как парадигматическое объединение слов // «Lingua mobilis», 2009, №3(17). Режим доступа – <https://>

cyberleninka.ru/article/n/tematicheskaya-gruppa-kak-paradigmaticheskoe-obedinenie-slov

24. Лексический минимум по русскому языку как иностранному. Первый сертификационный уровень. Общее владение / Н.П. Андриюшина и др. (электронное издание). – 7е изд. – СПб. : Златоуст, 2015. – 200 с.

25. Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В.Н. Ярцева. – 2-е изд., доп. – М. : Большая рос. энцикл., 2002. – 709 с.

26. Мамин-Сибиряк Д.Н. Братья Гордеевы / Собр. соч. в 8 томах. Том 5. – М.:

Худ. лит, 1954. Режим доступа – http://az.lib.ru/m/maminsibirjak_d/text_0505.shtml

27. Матухина Клавдия. Пойманный день. О художнице Анастасии Реутовой //

«Дальний Восток», 2019, № 2. Режим доступа – <https://xn--80alhdjhdexhy5hl.xn--plai/content/poymanny-den>

28. Медникова Э.М. Значение слова и методы его описания. На материале современного английского языка. – М.: Высшая Школа, 1974. 202 с.

29. Молоховец Е.И. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. – СПб.: Типография Н.Н. Клобукова, 1901. –

1052 с. Режим доступа – <https://runivers.ru/bookreader/book10042/#page/5/mode/1up>

30. Ожегов С.И. Лексикология. Лексикография. Культура речи. — М.: Высшая школа, 1974. – 352 с.

31. Покровский М.М. Избранные работы по языкознанию. М.: Юрайт, 2019 – 328 с.

32. Полевая организация глагольной лексики в современном русском языке / Н.В. Артемова. - М.: Прометей, 2003. - 159 с.
33. Полевые структуры в системе языка / Под. ред. Поповой З.Д. - Воронеж: Изд-во ВГУ, 1989. 198 с.
34. Р. Б. Ахмедов. Промельки. Повесть. Часть вторая // «Бельские Просторы», 2011, №2. Режим доступа – http://promegalit.ru/public/2612_rim_akhmedov_promelki_povest_chast_vtoraja.html
35. Радбиль Т.Б. Основы изучения языкового менталитета. – М.: Флинта: Наука, 2010. – 238 с.
36. Уфимцева А.А. Лексическое значение: Принципы семиологического описания лексики / под ред. Н.А. Слюсаревой, В.Н. Телии. – М.: Эдиториал УРСС, 2002. – 240 с.
37. Филин Ф.П. Истоки и судьбы русского литературного языка. М.: Наука, 1981 – 328 с.
38. Филин Ф.П. Очерки по теории языкознания. – М.: Наука, 1982. – 336 с.
39. Цепунова О.А. О понятии «семантическое поле» в лингвистике // Лексические и грамматические категории в свете типологии языков и лингвокультурологии: Материалы Всероссийской научной конференции. – Уфа, РИО БашГУ, 2007
40. Шафиков С.Г. Теория семантического поля и компонентной семантики его единиц. – Уфа : Башк. ун-т, 1999. – 88 с. Режим доступа – https://www.academia.edu/6450412/%D0%A2%D0%95%D0%9E%D0%A0%D0%98%D0%AF_%D0%A1%D0%95%D0%9C%D0%90%D0%9D%D0%A2%D0%98%D0%A7%D0%95%D0%A1%D0%9A%D0%9E

[%D0%93%D0%9E_%D0%9F%D0%9E%D0%9B%D0%AF_%D0%98_%D0%9A%D0%9E%D0%9C%D0%9F%D0%9E%D0%9D%D0%95%D0%9D%D0%A2%D0%9D%D0%9E%D0%99_%D0%A1%D0%95%D0%9C%D0%90%D0%9D%D0%A2%D0%98%D0%9A%D0%98%D0%95%D0%93%D0%9E_%D0%95%D0%94%D0%98%D0%9D%D0%98%D0%A6](#)

41. Шереметьев В. Путешествие в «забытый край» // «Дальний восток», 2019,

№1. Режим доступа – <https://www.xn--80alhdjhdcxhy5hl.xn--p1ai/content/puteshestvie-v-zabytyy-kray>

42. Щерба Л.В. Языковая система и речевая. – Л.: Наука. Ленингр. отд-ние, 1974. – 427 с.