Санкт-Петербургский Государственный Университет

***Ху Чжундань***

**Новые заимствования в тематической группе «Кулинария» (на материале словаря «Новое в русской лексике. Словарные материалы»)**

Уровень образования:магистратура

Направление 45.04.02 «Лингвистика»

Основная образовательная программа ВМ.5622 «Русский язык и

русская культура в аспекте русского языка как иностранного»

Профиль «Русский язык и русская культура в аспекте русского языка как иностранного»

Научный руководитель:

к. фил. н. доцент

Донина Людмила Николаевна

Рецензент:

к. п. н Купирова Елена Анатольевна

Санкт-Петербург

2022

**Содержание**

[Введение 3](#_Toc25417)

[Глава 1. Теоретические основы изучения заимствований в гастрономической лексике 7](#_Toc25134)

[1.1 Теория поля в лингвистике 7](#_Toc207)

[1.2 Понятие тематической группы 24](#_Toc29193)

[1.3 Гастрономическая лексика как объект исследования 26](#_Toc28570)

[1.4 Подходы к определению понятия «заимствования». Причины и пути заимствований 31](#_Toc7452)

[Выводы 42](#_Toc5154)

[Глава 2. Адаптация иноязычных заимствований в гастрономической лексике русского языка 44](#_Toc6621)

[2.1 Языки-доноры в ТГ «Кулинария» 44](#_Toc19445)

[2.2.1 Китайские заимствования 48](#_Toc8388)

[2.2.2 Турецкие заимствования 50](#_Toc579)

[2.2.3 Английские заимствования 53](#_Toc6768)

[2.2.4 Итальянские заимствования 56](#_Toc18074)

[2.2.3 Японские заимствования 59](#_Toc9215)

[2.2.6 Корейские заимствования 61](#_Toc26200)

[2.2.7 Греческие заимствования 62](#_Toc20258)

[2.2.8 Заимствования из других языков 64](#_Toc1781)

[2.3 Тематические подгруппы заимствований в ТГ «Кулинария» 70](#_Toc17368)

[Выводы 76](#_Toc28496)

[Заключение 78](#_Toc22768)

[Список использованной литературы 83](#_Toc24737)

[Приложение 8](#_Toc8653)9

**ВВЕДЕНИЕ**

Заимствование - очень важная часть лингвистики и лингвокультурогии. Поскольку обмены между разными странами становятся все более частыми, некоторые возникающие слова не имеют аналогичных концепций в других языках и не могут быть точно переведены, поэтому происходит заимствование.

Данное исследование посвящено рассмотрению особенностей функционирования новых заимствований тематической группы «Кулинария» в русский язык.в последние годы на материале словаря «Новое в русской лексике. Словарные материалы». В этом словаре есть несколько слов о «кулинарии», например *шпиц(сорт капусты),* в прошлом это слово означало остроконеченую вершину или породу собак, и теперь это может быть овощ.На современном этапе развития национальные языки и культуры находятся в постоянном взаимодействии и взаимопроникновении. В этом аспекте интерес и актуальность приобретает анализ явления, который соотносится с феноменом «взаимопроникновения культур» и может быть назван «взаимопроникновением языков».

**Актуальность данного исследования** обусловлена высоким потенциалом заимствования как способа пополнения словарного состава современных национальных языков. Наиболее ощутимым и легко наблюдаемым результатом указанного процесса является вхождение в язык заимствованных единиц, принадлежащих к разных уровням языка, заимствований, которые становятся постепенно занимают свое место в лексической системе принимающего языка. Значение входящего в систему принимающего языка иноязычного элемента обусловлено его местом в системе [Шаповал 2001: 11].

Процесс заимствования тесно сопряжен с необходимостью адаптации иноязычных слов на разных языковых уровнях: лексическом, грамматическом, фонетическом и графическом.

**Новизна** данной работы состоит в том, что заимствования о «кулинарии» почти никто не изучал. С точки зрения лингвистики и лингвокультурологии это очень важно и интересно, но все же это пустая часть.

**Объект исследования** – заимствования тематической группы «Кулинария» из материала словаря «Новое в русской лексике. Словарные материалы».

**Предмет исследования** – заимствования тематической группы «Кулинария» в русский язык.

**Целью исследования** является рассмотрение особенностей вхождения новых заимствований тематической группы «Кулинария» в русский язык.

Для достижения поставленной цели в ходе работы решались следующие задачи:

-рассмотреть теории поля в современной лингвистике;

-раскрыть понятие тематической группы;

-охарактеризовать гастрономическую лексику как объект исследования;

-описать подходы к определению понятия «заимствования» и причины и пути заимствований;

-выделить языки-доноры новых заимствований в тематической группе «Кулинария» в русском языке;

-охарактеризовать корпус фактического материала с точки зрения степени адаптации и тематической принадлежности.

**Теоретическая значимость** исследования состоит в том, что работа вносит определенный вклад в разработку проблемы путей и способов заимствования в русский язык на современном этапе.

**Практическая значимость** исследования состоит в возможности использовать материалы работы в практике преподавания русского языка, для самостоятельного изучения русского языка, в курсе по лингвострановедению.

**Гипотеза**: Заимствованные слова возникают, так как в русском языке нет соответствующих лингвистических единиц, чтобы назвать те или иные предметы и явления. Так как новых предметов становится больше, то и количество заимствований увеличивается.

В дипломной работе были использованы следующие **методы и приемы**: метод направленной выборки, семантический анализ, сравнительно-сопоставительный, элементы количественного анализа.

**Структура работы** определяется целью и задачами и состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы и приложения.

Во введении обоснована актуальность и новизна темы исследования, сформулирована цель и основные задачи исследования, описаны методы и материал исследования.

Первая глава посвящена рассмотрению теоретических основ изучения заимствований в гастрономической лексике. В ней раскрывается теория поля в современной лингвистике; рассматриваются подходы к определению тематической группы; гастрономическая лексика представляется как объект исследования; описываются подходы к определению понятия «заимствования» и причины и пути заимствований.

Вторая глава представляет собой практический анализ корпуса заимствований в тематическую группу «Кулинария» в русском языке с точки зрения языка-донора и тематической принадлежности.

Результаты исследования уточняются в заключении.

**ГЛАВА 1. Теоретические основы изучения заимствований в гастрономической лексике**

## 1.1 Теория поля в лингвистике

В соответствии с представлениями современной лингвистики, система языка представляет собой множество языковых элементов, находящихся в отношениях и связях друг с другом, образующих определенное единство и целостность. Каждая единица языка входит в систему как часть в целое, она связана с другими единицами и частями языковой системы напрямую или опосредованно (через языковые категории). Система языка сложна и многопланова, как в использовании, так и в развитии.

Принцип системности единиц языка был сформулирован и обоснован Ф. де Соссюром, который рассматривал язык как «систему, все элементы которой образуют целое, а значимость одного элемента проистекает только от одновременного наличия других» [Соссюр 1997: 120].

Наиболее ярко системность языка проявляется в лексике. Слова в языке существуют в тесной связи друг с другом, объединяясь различными способами. В основе системной организации лексики находится их семантика. Самым важным проявлением системности лексики признается возможность выделения в ней различных семантических объединений [Степанова 2009: 12].

На системность отношений в языке в целом и в лексике в частности указывают многие исследователи (В. В. Виноградов, Ф. П. Филин, Д. Н. Шмелев, и др.). В частности, Д. Н. Шмелев писал, что язык следует рассматривать как сложное устройство. При его изучении с разных позиций выделяются различные единицы языка. При этом, как подчеркивает ученый, «единицы, которые изучаются в разных разделах науки о языке» вступают друг с другом в определенные взаимоотношения [Шмелев 1977: 5]. Одним из уровней языка выступает лексика, которая «представляет собой сложную систему, состоящую из различных по происхождению, по сфере употребления и стилистической значимости групп слов» [Шмелев 1977: 8].

В общем смысле под языковой системой понимается «множество языковых элементов любого естественного языка, находящихся в отношениях и связях друг с другом, которое образует определенное единство и целостность» [Ярцева 1990: 452].

Системность в языке принято рассматривать как одну из основополагающих проблем современной лингвистики в целом, и в лексике в частности. Проявлением системности в языке в и его лексической подсистемы выступают парадигматически организованные лексико-семантические образования. Как отмечал по этому вопросу известный лингвист М. М. Покровский, «слова и их значения живут не отдельной друг от друга жизнью, но соединяются (в нашем сознании) в различные группы, причем основанием для группировки служит сходство или прямая противоположность по основному значению» [Покровский 1959: 82].

Система в лексике проявляется в следующих аспектах:

1) в семантической структуре слова, отражающей его отношение к действительности;

2) в словопроизводственных отношениях, связях слов с другими словами по своей форме, отношению слова к той или иной общей или частной лексико-грамматической категории (части речи, гнездо слов);

3) в семантических связях и отношениях слова с другими словами: синонимия, антонимия; объединений слов в лексико-тематические группы, отдельные терминологические ряды, семантические микросистемы;

4) в контекстуальных, семантико-фразеологических связях слов: наличии устойчивой сочетаемости слов в речи, определенных единообразных типов этой сочетаемости;

5) в объединении, группировке слов по стилистическим свойствам [Зиновьева 2005: 30].

В лексической системе языка слова могут быть связаны общностью или противоположностью значения, стилистических свойств; общностью типов словообразования, происхождения, отнесения к активному или пассивному запасу лексики и другими отношениями.

Полевой подход к описанию явлений языка получил в современной лингвистике широкое распространение.

Сейчас проводятся исследования как отдельных языковых полей, так и полевой характер языка в целом. Как пишет И. А. Стернин, полевой метод предполагает рассмотрение системы языка как совокупности полей, пересекающихся друг с другом в своих периферийных зонах и имеющих многоуровневый характер [Стернин 2007].

Таким образом, главными положениями полевой концепции являются следующие:

1. Поле представляет собой набор элементов, связанных между собой системными отношениями.

2. Элементы, образующие поле, имеют семантическую общность.

3. Поле объединяет однородные и разнородные элементы.

4. Поле образуется из составных частей – микрополей, число которых должно быть не меньше двух.

5.В составе поля выделяются ядерные и периферийные составляющие.

6. Поле имеет вертикальную и горизонтальную организацию. Вертикальная организация – структура микрополей, горизонтальная – взаимоотношения микрополей.

В рамках данного исследования необходимо обратиться к такому понятию как «лексико-семантическое поле». При изучении научной литературы было выяснено, что в определениях семантического поля, лексико-семантического поля, лексико-семантической группы и их границ между исследователями нет единства. Следовательно, необходимо определить иерархию данных понятий.

Так, например, Ф. П. Филин вводит понятие «лексико-семантическая группа» (ЛСГ), элементы которой связаны «однородными значениями». Как считает ученый, единицы такой группировки могут быть связаны между собой тремя типами отношений: синонимические, антонимические и родо-видовые [Филин 1982: 230].

Л.М. Васильев считает, что понятие «поле» более широкое и включает в себя понятие «ЛСГ», то есть поле содержит и синонимические ряды, и другие группировки лексем [Васильев 2002: 21].

А.А. Уфимцева, напротив, определяет поле, ЛСГ и синонимический ряд как равноправные понятия и считает, что они являются видами других более крупных парадигматических группировок в лексике [Уфимцева 1986: 46].

Ю. Д. Апресян полагает, что семантическое поле есть совокупность значений, которые имеют хотя бы один общий семантический компонент, а также все их семантические и ассоциативные производные, включая слова других частей речи [Апресян 1985: 32].

А. И. Кузнецова считает отношения рода – вида или части – целого – основным критерием для определения семантического класса слов как лексического или лексико-семантического поля [Кузнецова 1989].

А. В. Бондарко исследует функционально-семантические поля и подчеркивает, что полю, как и языковому знаку, свойственно двухстороннее (содержательно-формальное) единство, которое формируется из лексических единиц и грамматических (морфологических и синтаксических) средств данного языка, обеспечивающих их функционирование в речи [Ярцева 1990]. Итак, мы видим, что лингвисты рассматривали различные явления языка, отсюда происходят различия в толковании полей.

Мы опираемся на определение, данное в лингвистическом энциклопедическом словаре, а также на концепцию В. А. Белошапковой, согласно которой «семантическое поле – наиболее общий термин, он является гиперонимом по отношению к таким понятиям, как лексико-семантическое поле, функционально семантическое поле, метафорическое поле, ассоциативное поле и т. д. Соответственно, вышеуказанные термины являются по отношению друг к другу со-, когипонимами» [Ярцева 1990].

Лингвист Е. И. Диброва предлагает следующее определение лексико-семантического поля (ЛСП) – это иерархическая организация слов, объединенная одним родовым значением и представляющая в языке определённую семантическую сферу» [Диброва 2008: 78].

Наиболее полно свойства лексико-семантического поля обозначила И. И. Чумак, выделив шесть признаков лексико-семантического поля:

1. присутствие архилексемы,
2. выделение в поле микрополей,
3. коррелятивность семантических единиц внутри поля,
4. взаимоопределяемость и взаимозаменяемость элементов внутри поля,
5. тесная связь между всеми ЛСП языка,
6. возможность включения ЛСП в поле более высокого уровня [Чумак-Жунь 1996].

Таким образом, лексико-семантическое поле является определенной группой слов или словосочетаний, объединенных одним родовым значением, которое образует ядро поля. Лексико-семантическое поле состоит из единиц, по своим значениям находящихся на разном «расстоянии» от ядра поля, т.е. в ближней и дальней периферии поля.

Структуру лексико-семантического поля составляют лексико-семантические группы (ЛСГ). Ф. П. Филин одним из первых ввел определение ЛСГ как «совокупности слов, имеющих близкие (в т.ч. противопоставленные – антонимы) и идентичные значения с разными оттенками, дифференциальными признаками (синонимами)» [Филин 1982: 227].

Лексико-семантическая группа также определяется как «языковая и психологическая реальность, принципиально членимое объединение слов, члены которого имеют одинаковый грамматический статус и характеризуются однородностью смысловых отношений, частичного смыслового пересечения» [Слесарева 1990: 49].

Э. В. Кузнецова использует функционально-семантический подход к классификации лексических единиц, учитывающий общую семантику одного класса и особенности функционирования составляющие его компонентов и предлагает следующее определение ЛСГ: «Лексико-семантическая группа – это класс слов одной части речи, имеющих в своих значениях достаточно общий интегральный семантический компонент (или компоненты) и типовые уточняющие (дифференциальные) компоненты, а также характеризующихся сходством сочетаемости и широким развитием функциональной эквивалентности и регулярной многозначности» [Кузнецова 1986: 6–7].

Ю. Д. Апресян отмечает, что «лексико-семантическая группа является микрополем парадигматического плана, так как важнейшим структурирующим отношением элементов в нем являются гипо-гиперонимические и синонимические отношения, которые пронизывают ЛСГ сверху донизу, благодаря чему возможна замена единиц одной ЛСГ в контексте» Ю. Д. Апресян называет отношения, возникающие между единицами внутри ЛСГ, квазисинонимическими. Автор различает синонимические и квазисинонимические отношения на основании наличия/отсутствия внутренней структуры в парадигме слов. «Поскольку точные синонимы семантически не различаются, синонимический ряд не имеет никакой внутренней структуры. Напротив, классы квазисинонимов обнаруживают определенную семантическую структуру, потому что квазисинонимы сложным образом различаются по значениям» [Апресян 1985: 248].

Как один из способов организации семантического поля ЛСГ включает в себя слова в пределах одной части речи, объединенные общностью элементов значения и рядом общих парадигматических и синтагматических характеристик. Объем ЛСГ и включение в нее той или иной единицы определяется на основании анализа семантической структуры слов. Единство ЛСГ основывается на наличии в значениях всех слов, входящих в нее, одного, общего семантического признака. Анализ системной организации группы сводится к выявлению связей, существующих между значениями слов, на основе сходства и различия дифференциальных семантических признаков (компонентный анализ).

При описании ЛСГ выделяют два последовательных этапа. На первом, лексико-семантическом, выделяют базовые инварианты лексических единиц. На втором, семантическом, анализ группы проводится методом компонентного анализа и сводится к выявлению связей между значениями слов. Описание отдельных элементов ЛСГ охватывает не только их собственно семантические свойства, но и их характеристику по месту в синонимическом и омонимическом рядах и, следовательно, их включение в словообразовательные отношения разных типов.

При отборе ядерных единиц лексико-семантической группы используется набор критериев:

1. отбор ядерных слов по критерию строгого соответствия идентифицирующей формуле.

В соответствии с данным критерием в ядерную часть ЛСГ могут быть включены слова, для которых идентифицирующая формула содержится в первом значении в чистом виде, т.е. идентифицирующая формула должна быть чистой.

2. Отбор ядерных слов по критерию максимального объема значения и минимального объема содержания.

3. Отбор ядерных единиц по критерию соответствия функционально-нейтральному стилю.

Единицы, отобранные на основании первого и второго критериев в состав ядерных, должны иметь функционально-нейтральный характер. Единицы, имеющие стилистические пометы, из рассмотрения в составе ядра ЛСГ исключаются.

4. Отбор ядерных слов по критерию наибольшей частотности [Апресян1985: 28–29].

При составлении ЛСГ при выделении ее ядра заключается в поиске тех членов группы, которые наиболее полно соответствуют гиперонимическим свойствам. Ядерные единицы связаны иерархическими отношениями со входящими в ближнюю и дальнюю периферию [Романовская 20913: 32].

При составлении ЛСГ при выделении ее ядра заключается в поиске тех членов группы, которые наиболее полно соответствуют гиперонимическим свойствам. Ядерные единицы связаны иерархическими отношениями со входящими в ближнюю и дальнюю периферию [Романовская 2013: 32].

Элементы, имеющие семантическую общность и связанные между собой системными отношениями, образуют поле. Составные части, образующие поле, называют микрополями. При этом, вертикальная организация поля представляет собой структуру микрополей, а горизонтальная – взаимоотношение микрополей. В составе поля выделяют ядерные (наиболее однозначно выполняющие функцию поля и наиболее частотные) и периферийные элементы. При частичном наложении сходных полей друг на друга образуются зоны постепенных переходов, что выступает законом полевой организации системы языка.

Ономасиологическим свойством семантического поля выступает то, что его основу составляет родовая сема, или гиперсема, обозначающая класс объектов. Семасиологическая характеристика поля состоит в том, что члены поля соотносятся друг с другом по интегрально-дифференциальным признакам в своих значениях. Это позволяет их объединять и различать в пределах одного поля.

Собственно семантическая структура поля представлена следующими компонентами:

1) ядро поля представлено родовой семой (гиперсемой). Гиперсема поля представляет собой семантический компонент высшего порядка, организующий вокруг себя семантическое развертывание поля;

2) центр поля формируется единицами, обладающими интегральным, общим с ядром и рядоположенными единицами, дифференциальным значением;

3) периферия поля состоит из единиц, наиболее удалённых в своём значении от ядра, общее родовое понятие здесь оттеснено в разряд потенциальной или вероятностной семантики. Периферийные единицы могут обладать контекстуальным значением, если поле строится по определённому тексту произведения. Обычно периферийные единицы поля могут вступать в контакт с другими семантическими полями, образуя лексико-семантическую непрерывность языковой системы.

И. И. Чумак выделила следующие базовые свойства ЛСП:

1. ЛСП образуется множеством значений, которые имеют хотя бы один общий компонент (общий семантический признак). Этот компонент обычно выражается архилексемой (гиперлексемой), т.е. лексемой с наиболее обобщённым значением.

2. В ЛСП выделяются микрополя (семантические объединения), члены которых связаны интегральным признаком, выражаемым обычно доминантой микрополя (ядерной лексемой). «Внешняя структура микрополя формируется ядром и несколькими областями, одни из которых могут располагаться в непосредственной близости к ядру (ближняя периферия), а другие на периферии микрополя (дальняя периферия)» [Чумак-Жунь 1996: 12].

Критерии объединения лексических единиц в семантическое поле:

1. Наличие общего семантического признака;

2. Регулярная повторяемость ведущих семантических признаков в лексических единицах семантического поля. В значениях слов, объединенных одной лексико-семантической группой, имеется один, общий для всех, семантический признак, который и связывает слова;

3. Общий семантический признак должен быть однотипным.

Классификация семантического поля бывает по структуре и по семантике. Взаимодействие лексики внутри семантического поля:

1. Взаимоопределяемость элементов семантического поля;

2. Возможная взаимозаменяемость элементов;

3. Лексические единицы организованы вокруг ядра группы;

4. Центр семантического поля состоит из лексических единиц, имеющих общее с ядром и специфическое значение;

5. Периферийные лексические единицы наиболее удалены в своем значении от ядра. Они могут вступать в контакт с другими семантическими полями, образуя лексико-семантическую непрерывность языковой системы.

Кроме того, в лингвистике выделяют различные виды семантических полей: кроме лексико-семантических полей, исследователи рассматривают ассоциативно-семантические поля, составляемые на основе ассоциативного эксперимента, и функционально-семантические поля, включающие лексические и грамматические значения.

Семантическое поле может также включать слова, принадлежащие к разным частям речи, но связаны они между собой не только семантическими, но и словообразовательными отношениями. В зависимости от частеречного состава выделяются следующие структурные типы поля:

1. Лексическое – семантическое поле, состоящее либо из имен существительных, либо из имен прилагательных, либо из глаголов и др.;

2. Лексико-грамматическое семантическое поле, включающее в свой состав имя существительное и глагол, имя существительное и прилагательное и др.;

3. Лексико-словообразовательное семантическое поле, объединяющее однокорневые производные слова.

В зависимости от состава и значения лексических единиц, входящих в поле, различаются структурно-семантические типы поля:

1. Поле однотипного состава, куда входят синонимическое семантическое поле, антонимическое семантическое поле, гиперогипонимическое семантическое поле и др.

2. Поле разнотипного состава, или синкретичное поле, имеющее в основе смысловой организации гиперо-гипонимическую структуру, которая наполняется синонимическими, антонимическими и другими парадигмами.

Границы семантических полей относительны по своей природе. Кроме того они могут варьироваться в зависимости от избранного принципа классификации. Так же относительна граница между центром и периферией. Что касается количества единиц поля, то оно колеблется от сравнительно ограниченного (например, основные цветообозначения) до очень большого (например, обозначения времени).

Каждое семантическое поле обладает относительной автономностью (может быть выделено как единица, определены его границы), целостностью, непрерывностью смыслового пространства и упорядоченностью (наличием регулярных внутрисистемных связей) его единиц, т.е. каждая единица семантического поля определяется через соседние единицы.

Таким образом, лексико-семантическое поле представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединенную одним родовым значением (ядро поля). Лексико-семантическое поле содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля (ближняя и дальняя периферия). Структуру ЛСП составляют лексико-семантические группы как класс слов одной части речи, имеющих в своих значениях достаточно общий интегральный семантический компонент (или компоненты) и типовые уточняющие (дифференциальные) компоненты, а также характеризующихся сходством сочетаемости и широким развитием функциональной эквивалентности и регулярной многозначности.

## 1.2 Понятие тематической группы

Крупной лексической группировкой выступает тематическая группа, которая определяется как совокупность единиц одной или разных частей речи, объединяемых одной сферой деятельности, одной ситуацией, темой. Основу тематической группы составляют внеязыковые связи предметов и явлений. По мнению Л.М. Васильева, к тематическим группам «следует относить лишь такие классы слов, которые объединяются одной и той же типовой ситуацией или одной темой, но общая идентифицирующая (ядерная) сема для них не обязательна» [Васильев 1971:105]. Важным признаком тематической группы является разнотипность отношений между ее членами или их отсутствие. Идентификатором тематической группы выступает обычно слово или словосочетание, не входящее в группу.

В словаре О. С. Ахмановой тематическая группа определяется следующим образом: «в тематический ряд объединяются слова на основе смысловых связей, и они противопоставлены друг другу по одним семантическим признаки при общности других» [Ахманова 1989: 118].

Одним из первых понятие «тематическая группа» ввел Ф. П. Филин, который понимал ее как «…группу слов, объединённых на основе классификации самих реалий, а не лексико-семантических связей. Замена одного из слов тематической группы другим с течением времени не проводит к изменению в значении, стилистической окраске слов той же группы, что свидетельствует о почти полном отсутствии семантических связей между словами группы в языке на данном этапе его развития» [Филин 1982: 526].

И. В. Кременецкая приводит следующие три основных критерия объединения слов в тематическую группу. Слова могут объединяться в одной тематической группе при наличии:

1) связи между предметами, обозначенными словами;

2) отношений между этими словами, типа род-вид, часть-целое;

3) соотносимых контекстов [Кременецкая 2009: 95].

Рассмотрение лексико-тематических групп (далее – ЛТГ) позволят решить проблему раскрытия общих процессов развития лексики, поскольку в задачи лингвистики в том числе входит изучение того, как членится в каждом конкретном языке данная предметно-смысловая область, какие признаки предметов отражаются в отдельных наименованиях, а, следовательно, характеризуют отдельные члены той или иной тематической группы. С другой стороны, тематическая группа – это совокупность слов разных частей речи, принадлежащих одной теме.

ЛТГ состоит из нескольких лексико-семантических групп, тесно связанных с заявленной темой, поскольку семантическая значимость выявляется не только контекстно, но и благодаря системным связям лексической единицы.

## 1.3 Гастрономическая лексика как объект исследования

Важная роль в языковой картине мира любой культуры принадлежит еде как основному источнику энергии для жизни. Русская лингвокультура не являются исключением. Национальная кухня остается одной из наиболее устойчивых форм культуры. По мнению многих исследователей, пищевой код культуры является одним из базовых, а концептуальная сфера «еда» выступает богатым источником метафорической интерпретации различных сфер действительности, средством метафорической характеристики человека и его свойств [Тарасова 2009: 32].

Культура – сложная и многогранная система, центральным звеном которой является концепт. Именно это понятие сочетает в себе ментальность, и язык того народа, которому он принадлежит. Национально-культурный концепт представляет собой своеобразный архив знаний и образа жизни народа. Дает представление об особенностях национального характера.

Наиболее полное и глубокое представление о народной культуре дает понятие концепт «еда». Основу данного концепта составляет национальная традиция питания. Рассматриваемое понятие дает представление о национальных особенностях питания и о символических компонентах традиционной пищи, что, несомненно, является неотъемлемой частью культуры каждого народа. Особенности национальной кухни отображают традиции, которые с древнейших времен и до настоящего времени существуют в рамках той или иной национальной культуры. Используя определенный набор продуктов, наделенных культурным смыслом, нация сохраняет свои особенные самобытные черты. Таким образом, еда способствует сохранению национального самосознания.

В современной теории языка понятие «еда» вызывает повышенный интерес лингвистов, а также психолингвистов, лингвокультурологов, философов, психологов. По наблюдениям исследователей, это понятие в лингвистическом плане является одним из наименее изученных, в то время как его социокультурная значимость и ценность остаются высокими [Миронова 2002: 68].

Национальной спецификой обладают, прежде всего, реалии: слова, называющие предмет, вещь, материально-существующую или существовавшую и специфическую для жизни данного народа. Статья посвящена изучению понятия еда в русском и немецком языках.

Разработке данной проблематики посвящены работы таких исследователей, как А. Вежбицкая, О.Г. Савельева, Ю.С. Степанов и др.

Еда составляет неотъемлемую часть национальной жизни. Лексические единицы, обозначающие понятие еда – взятые сами по себе и как компоненты устойчивых выражений – широко представлены во всех языках мира и относятся к одним из самых распространенных и древних. Это особый микромир языка, раскрывающий характерные особенности отражения картины мира народа.

Гастрономическая или глюттонимическая лексика является важным фрагментом языкового сознания, она кодифицирует культурные, религиозные, поведенческие особенности этноса. Под глюттонимами мы, вслед за О.В. Оляничем, будем понимать «собственно знаки пищи и ее компонентов» [Олянич 2014: 401].

Пищевые традиции определенного народа формируются в течение длительного времени под воздействием факторов окружающей действительности: географических, политических, экономических. Традиционная кухня индивидуальна и неповторима, поэтому можно говорить о том, что для правильной дешифровки пищевого кода необходимо знание культуры, истории, устоев, обычаев народа.

Еда, по терминологии А. Вежбицкой, представляет собой межъязыковое лексическое понятие, универсально лексикализованное, а также присутствующее во всех этнокультурных общностях [Вежбицкая 1996: 381]. «Еда» довольно сложное в плане выражения и по структуре понятие, которое к тому же исторически изменялось. В свою очередь, это понятие соединяет в себе духовные и материальные ценности, так как в культуре не только материальные предметы, но и слова могут нести духовный смысл [Степанов 2001: 75]. Лексема «еда» – высокочастотное слово (поскольку входит в круг ключевой лексики), которое занимает центральное место в семантическом поле еда. Оно обладает словосочетательной и довольно большой деривационной активностью, выражает существенные элементы национальной культуры. Еда – стилистически нейтральное слово, слово с обобщенной семантикой, имеющее обширные ассоциативные связи, а также представляющее страноведческую ценность, так как отражает основную, несомненно, важную страноведческую информацию [Вежбицкая 1996: 27].

По мнению О.Г. Савеловой, понятие «еда» у русского народа способствует глубокому пониманию природы культурного смысла, закрепляемого за определенным языковым знаком, а также всех культурных установок и традиций народа. Понятие «еда» представляет собой сложное ментальное образование, в котором могут быть выделены определенные конституирующие признаки, частично совпадающие и пересекающиеся в лингвокультурах [Савелова 2006: 12].

Понятие «еда» в системе языка может эксплицироваться следующим образом:

1) еда как процесс, включающий принятие, поглощение пищи;

2) еда как «собирательное понятие, которое соотносится с разнородной совокупностью предметов различного типа» [Вежбицкая 1996: 123], обозначающих то, что едят и пьют, что служит питанием.

Концепт «еда», имея языковое выражение, включает в себя всю коммуникативно значимую информацию, формируясь на основе ключевых слов «есть» и «пить».

В данном исследовании мы принимаем точку зрения тех исследователей, кто считает, что кулинария в целом и отдельные ее части могут рассматриваться как один из важнейших модулей, посредством которого этнос выстраивает свой национально специфический образ мира. Лексические единицы, которые образуют структуру понятия «еда», формируют один из значимых фрагментов языковой картины мира носителя языка. Это позволяет говорить о важности кулинарного кода в культуре народа. Концепт «еда» занимает особую ключевую позицию в системе ценностных ориентаций народа. Он может дать информацию обо всех сферах культурной жизни, характеризуя и индивида, и общность в целом, тем самым этнически оформляя себя как уникальную культуру.

## 1.4 Подходы к определению понятия «заимствования». Причины и пути заимствований

В настоящее время, отмеченное глобализацией и активного взаимодействия и взаимопроникновения различных культур изучение отдельно взятого языка целесообразно проводить в контексте его контакта с другими языками. В результате активного международного общения носителей разных языков в различных областях жизнедеятельности имеет место языковой контакт, результатом которого выступает взаимовлияние разных языков друг на друга. Прямым следствием данного процесса является вхождение и закрепление словарном составе того или иного языка иноязычных заимствований. Анализ лингвистической литературы по теме исследования показал, что под заимствованием понимается «компонент иного языка (слова, морфема, синтаксическая конструкция и т.д.), перенесенный из одного языка в другой в результате контактов языковых», а также «процесс перехода элементов одного языка в другой» [Добродомов 1998: 158].

Процесс заимствования лексики из одного языка в другой отличается сложностью и многоаспектностью. Заимствование имеет важное значение с точки зрения в пополнении словарного состава любого современного языка, в т.ч. и английского, как количественно, так и качественно. Культурные и языковые контакты между носителями разных лингвокультур активизируют процесс трансформации значения лексических единиц. Вхождение в лексическую систему принимающего языка новой заимствованной единицы способствует дифференциации значений у слова или выражения, выражающего эквивалентное или схожее значение, уже существующих в языке. Результатом данного процесса является обогащение и расширение синонимических рядов в принимающем языке. Заимствованная единица выполняет в принимающем языке ряд функции, к которым относятся, в частности, следующие:

- заполняет свободное лексическое пространство в заимствующем языке;

- расширяет грамматические и стилистические возможности языка;

- выступает источником вариативности в лексическом составе языка;

- способствует созданию и совершенствованию международного терминологического фонда языка [Пащенко 2010: 60].

Заимствование в целом выполняет важные функции в процессе номинации. При этом сам термин «заимствование» не отличается однозначностью и может рассматриваться и как процесс в языковой системе, и как результат указанного процесса. Кроме того, под заимствованием может пониматься и конкретная заимствованная языковая единица.

Г. Ю. Князева придерживается понимания заимствования, в соответствии с которым рассматриваемый в рамках данного исследования лингвистическое явление признается «сложным речемыслительным актом, который представляет собой введение иноязычной единицы в речь на другом языке и вхождение данной инновации в систему номинативных средств другого языка» [Князева 1990: 49].

Л. П. Крысин формулирует следующее определение заимствования: это «процесс регулярного использования в данном языке единиц разных уровней структур другого языка», что в полной степени отображает суть рассматриваемого языкового феномена [Крысин 1997: 117-134].

В своем диссертационном исследовании И. Л. Сапранова (2002) рассматривает особенности адаптации английским языком в период с 1930 по 2000 годы заимствований из немецкого языка. Исследователь отмечает, что для разных исторических этапов развития общества характерны различные способы вхождения заимствований в языковую систему: через устную межъязыковую коммуникацию и через литературу различных жанров. Анализируя современную языковую ситуацию, автор приходит к выводу о том, что из в принимающем языке закрепляются, в первую очередь, те заимствованные слова и выражения в первую очередь, которые номинируют жизненно важные объекты, предметы, феномены. Единицы данной группы получают широкое распространение в принимающем языке, входят и закрепляются в составе национального вокабуляра и функционируют в данном языке на протяжении ряда исторических периодов, будучи полностью или частично адаптированы в соответствии с его фонетическими и грамматическими (морфологическими и синтаксическими) нормами [Сапранова 2002].

Исследование М. В. Тарасовой (2009) посвящена семантическим изменениям заимствований из английского языка в русской и немецкой лингвокультурах в современных условиях глобализации. Исследователь отмечает, что в процессе заимствования новая лексическая единица или сочетание обычно привносит в принимающий язык меньший семантический объем по сравнению с тем объемом, который характерен для нее в языке-основе. Как правило, заимствованию подлежит первое и базовое значение заимствованной единицы. При последующей адаптации и взаимодействии иноязычного слова или словосочетания с лексикой принимающего языка оно может развивать дополнительные значения, получать стилистическую и эмоционально-экспрессивную коннотацию [Тарасова 2009].

Заимствование как процесс может быть вызван рядом самых разнообразных причин, к которым исследователи традиционно относят следующие: установившийся между представителями двух и более лингвокультур языковой контакт, продолжительность и интенсивность данного контакта, уровень владения представителями контактирующих лингвокультур родным и иностранным языками, а также их способность к рациональному и лингвистически корректному переключению кода с одного языка на другой в процессе межкультурной коммуникации, функциональный статус родного и иностранного языков в жизни обществ, между которыми и установился языковой контакт, статус и престиж родного и иностранного языков, а также отношение к би- и мультикультурализму, проявляемому в конкретном языковом сообществе.

Билингвизм имеет большое значение для двух контактирующих лингвокультур, но не является единственно возможным результатом взаимодействия и взаимовлияния языков и культур. Как отмечал по этому поводу Л. В. Щерба, при рассмотрении взаимодействия и взаимовлияния языков следует различать два различных по своей сущности процесса – заимствование из одного языка в другой и смешение языков. По мнению исследователей, в современных языковых условиях оба указанных процесса постоянно пересекаются [Щерба 1974].

Как уже отмечалось ранее, процесс заимствования может быть запущен в силу различных причин, как лингвистического, так и экстралингвистического характера. Так, Э. Ф. Володарская, формулирует следующие основные причины принятия языком иноязычных единиц:

- необходимость в обозначении новых понятий и явлений, не которые не имеют адекватного наименования в принимающем языке;

- престижность использования иностранного слова. Включение заимствования в речь носителей национального языка зачастую оказывается обусловлено их желанием и стремлением акцентировать внимание окружающих на своем уровне информированности о новом, современном и т.д.;

- заимствование может быть осуществлено и с целью употребления слова или выражения с отрицательной коннотацией [Володарская 2001: 14-15].

С точки зрения Л. П. Крысина причиной процесса заимствования могут выступать созревшая в языке необходимость в специализации наименований. Данная потребность определяется тенденцией языка к максимально возможной дифференциации значений у лексических единиц, а также стремлением любого языка к замене описательных наименований однословными [Крысин 1965: 132-133].

В процессе осуществления межкультурных языковых контактах доминирующее положение принадлежит языку-донору, который приобретает статус престижности, следствием чего выступает рост заимствованных единиц и повышение интереса со стороны носителей языка-реципиента к его изучению и овладению им [Апетян 2011: 33].

С другой стороны, как отмечают исследователи, активные процессы заимствования из одного языка в другой могут протекать и при относительно слабых экономических, политических и культурных связях. Так, в частности, распространение английских заимствований, активно начавшееся в конце ХХ в. и продолжающееся до настоящего времени, стало возможно при отсутствии контактов носителей английского языка и какого-либо иного, что обусловлено статусом современного английского языка как языка международного общения, а также ведущей ролью США в развитии новейших технологий и индустрий [Апетян 2011: 33].

Культурное воздействие со стороны языка-донора на язык-реципиент имеет место при условии технического, научного, политического, экономического доминирования языка-источника, что находит выражение в освоении лексических единиц заимствующим языком.

В целом, лингвисты, изучающие причины заимствований, выделяют две основные группы причин данного явления: лингвистические и экстралингвистические.

В группу лингвистических причин заимствования традиционно относят следующие:

- элиминация полисемии исконного слова, упрощение его смысловой структуры;

- потребность в разграничении содержательно близких, но различающихся в семантическом отношении понятий;

- замена описательного наименования однокомпонентным, т.е. иноязычной однокомпонентной единице отдается предпочтение перед исконным описательным наименованием, если они оба обозначают одно и то же понятие;

- потребность в наименовании;

- необходимость специализации понятий.

Экстралингвистические факторы вхождения заимствованной лексики из одного языка в другой соотносятся с политическими, экономическими и культурными связями и контактами представителей двух народов как носителей языков. Межкультурная коммуникация, как правило, способствует повышению количества людей, владеющих и использующих два языка в зависимости от условий общения.

Экстралингвистические факторы процесса заимствования можно сформулировать следующим образом:

- заимствование наименования происходит одновременно с заимствованием понятия или феномена, отсутствующего в принимающей лингвокультуре;

- тесные политические, экономико-промышленные и культурные контакты между представителями дингвокультур;

- политический и / или экономический статус страны и языка-донора заимствованной лексики;

- социальные, экономические и политические трансформации внутри страны языка-реципиента заимствований;

- приобретение или обладание статуса престижности языком-донором;

- масштабное распространение языка в условиях глобализации (актуально для английского языка на современном этапе развития);

- увеличение численности билингвов [Апетян 2011: 35].

Заимствованная лексическая единица, по мнению исследователей, легче усваивается языком-реципиентом, если в его лексической системе имеются условия к заимствованию. Так, М. А. Брайтер называет следующие предпосылки, способствующие активизации заимствований:

- отсутствие соответствующего понятия в когнитивной базе языка-реципиента;

- отсутствие соответствующего названия в языке-реципиенте;

- потребность в обеспечении стилистического эффекта;

- реализация иноязычным словом / словосочетанием положительных или отрицательных коннотаций, которые отсутствуют у эквивалентной единицы в языке-реципиента [Брайтер 1997: 132-135].

На пути вхождения иностранного слова в языка-реципиент, как указывает в своем диссертационном исследовании М.В. Пащенко, могут находиться лингвистические и экстралингвистические факторы [Пащенко 2010: 61].

Группу лингвистических препятствия для иноязычного слова составляют конкуренция с исконным эквивалентом, наличие достаточного количества слов в определенной области, значительные расхождения в фонетической, морфологической и синтаксической системах двух языков: донора и реципиента.

К экстралингвистическим факторам традиционно относят языковой консерватизм, социальную и политическую ситуацию в стране принимающего заимствование языка, возможное негативное отношение к языковым контактам, повышенное чувство гордости носителей определенной лингвокультуры за свой язык и культуру и т.д. [Апетян 2011: 12, 16, 22].

Таким образом, заимствование являет собой один из наиболее продуктивных путей пополнения и обогащения словарного состава любого современного национального языка. Заимствование представляет собой процесс регулярного использования в данном языке единиц разных уровней структур другого языка. К основным и наиболее продуктивным причинам заимствования относятся: экстралингвистические (или внеязыковые) и интралингвистические причины заимствования.

## Выводы

Первая глава включила в себя изучение теоретических основ семантического поля. Исследование полей составляет огромный пласт в лингвистической науке. На сегодняшний день можно встретить множество определений этому понятию.

**Семантическое поле** – совокупность языковых единиц, объединенных общностью содержания и отражающих понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений.

Лексико-семантическое поле представляет собой определенную группу слов (словосочетаний), объединенную одним родовым значением (ядро поля). Лексико-семантическое поле содержит в себе единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля (ближняя и дальняя периферия). Структуру ЛСП составляют лексико-семантические группы как класс слов одной части речи, имеющих в своих значениях достаточно общий интегральный семантический компонент (или компоненты) и типовые уточняющие (дифференциальные) компоненты, а также характеризующихся сходством сочетаемости и широким развитием функциональной эквивалентности и регулярной многозначности.

Посредством кулинарной лексики выстраивается национально специфический образ мира любого этноса. Кулинарному коду принадлежит важная роль в культуре любого народа, отражая систему его ценностных ориентаций.

Заимствование представляет собой один из способов обогащения словарного состава языка, функционирующий наряду с другими путями пополнения лексикона языка.

Заимствование представляет собой процесс регулярного использования в данном языке единиц разных уровней структур другого языка. К основным и наиболее продуктивным причинам заимствования относятся: экстралингвистические (или внеязыковые) и интралингвистические причины заимствования. К экстралингвистическим причинам заимствования относят торговые, культурные, политические, военные и т.п. контакты между странами. К внутриязыковым причинам заимствования относят: необходимость наименования нового для данного общества понятия или предмета; возможность замены исконного описательного оборота заимствованным однословным наименованием; тенденцию к «интернационализации» словарного состава.

# Глава 2. Адаптация иноязычных заимствований в гастрономической лексике русского языка

## 2.1 Языки-доноры в ТГ «Кулинария»

В рамках данного исследования были проанализированы новые заимствования, вошедшие в гастрономическую лексику современного русского языка.

Корпус фактического материала представлен в Приложении. Отбор заимствований для анализа осуществлялся из материала словаря «Новое в русской лексике. Словарные материалы».

В качестве критериев отнесения иноязычной единицы к новому заимствованию в тематической группе «Кулинария» выступили следующие:

1) иноязычное происхождение;

2) отсутствие лексической единицы в толковых словарях русского языка. Данный критерий обеспечивает условие новизны заимствования.

В результате проведенного подготовительного отбора корпуса фактического материала были отобраны 150 единиц тематической группы «Кулинария».

Следовательно, к заимствованным будут относиться те наименования, которые отсутствуют в русской кулинарной культуре и которые невозможно или крайне сложно описать с помощью незаимствованной русской лексики. Для того, чтобы обнаружить эти заимствования и понять их сущность, необходимо прежде всего обратить внимание на происхождение блюд, уникальность ингредиентов и специфику их приготовления.

Также, было выявлено, что слова в русском языке, заимствованные из другого языка, состоят из следующих категорий заимствований:

1. Фонетическое заимствование. Сохраняется оригинальное значение и произношение.
2. Семантическое заимствование. Не сохраняется форма слова, но заимствуется значение. Одними из подвидов являются – калька и вольный перевод.
3. Комбинированное заимствование. В случае этого заимствования, материал берется частично из языка– реципиента, частично – из родного для носителя языка.

В результате проведенного анализа были выделены следующие языки-доноры: английский, китайский, японский, корейский, итальянский, французский, испанский, турецкий, греческий. Выделенные группы заимствований по параметру исходного языка продемонстрировали разную частотность в корпусе проанализированного материала.

В количественно отношении выделенные группы заимствований по параметру языка-донора можно проиллюстрировать в виде следующей диаграммы (см. Диаграмма .2.1):

Диаграмма 2.1 Языки-доноры новых заимствований тематической группы «Кулинария» в русском языке (по данным корпуса проанализированного материала)

Результаты количественного анализа свидетельствуют о том, что доминирующей группой заимствований в корпусе фактического материала выступили китайские наименования блюд и напитков (36 примера, или 23%). Полученный результат указывает на тенденцию к активному заимствованию русским языком китайской кулинарной лексики, что можно объяснить повышением популярности китайской кухни в русскоязычном пространстве. Второй по репрезентативности в проанализированной выборке оказалась группа турецких заимствований (26 примеров, или 17%). Итальянские (22 примера, или 15%) и английские (21 пример, или 14%) заимствования продемонстрировали практически одинаковую репрезентативность. По 15 примеров (или 10%) кулинарной лексики являются заимствованиями из корейского и греческого языков. Японские заимствования в корпусе фактического материала представлены 11 примерами, что составило 7% от общего количества проанализированных единиц. Невысокая частотность оказалась характерна для заимствований из тайского (2 примера, или 1,5%) и французского (2 примера, или 1,5%), а также испанского (1 пример, или 1%) языков.

Таким образом, полученные результаты свидетельствуют о том, что для настоящего времени характерно вхождение в русский язык заимствований кулинарной лексики из разных языков, что свидетельствует об активных кулинарных контактах между народами. При этом можно говорить о том, что наибольшую популярность сейчас приобретает кухня азиатских стран (Китай, Корея, Япония, Таиланд). Подтверждением тому выступает высокая репрезентативность заимствований из этих языков.

Далее рассмотрим группы заимствований по параметру языка-донора с точки зрения степени их лексической, грамматической, словообразовательной и графической адаптации в русском языке.

### 2.2.1 Китайские заимствования

Проведенный в работе анализ показал, что в настоящее время китайские заимствования в предметной области «Кулинария» активно пополняют русский язык, на что указывает доминирование наименований китайских блюд в корпусе фактического материала.

*доуфу* – соевый творог

*и йоутяо* – жареные «колоски» для завтрака

*йоубин* – жареные лепешки для завтрака

*малатан* – пряный суп

*мяньтоу* – булочки на пару

*мяньтяо* – китайская лапша

Как свидетельствуют приведенные примеры, китайские заимствования в тематической группе «Кулинария» при вхождении в русский язык не подвергаются какому-либо типу адаптации.

Лексическая адаптация заключается в изменении семантической структуры заимствования. Данный тип адаптации связан с расширением или сужением значения заимствованного слова. В семантическом аспекте проанализированные китайские заимствования номинируют те же блюда, что и в китайском языке, не приобретая никаких дополнительных значений или коннотаций.

Что касается словообразовательной адаптации, то анализ корпуса фактического материала свидетельствует о том, что заимствованные из китайского языка лексические единицы не приобретают способность к дальнейшему словообразованию, выступая основой для создания новых слов с использованием аффиксов, характерных для современного русского языка.

Суть грамматической адаптации состоит в том, что заимствования приобретают грамматические категории, характерные для той или иной части речи в принимающем языке. Для проанализированных китайских заимствований тематической группы «Кулинария» грамматическая адаптация не характерна.

С точки зрения графической адаптации все китайские заимствования, проанализированные в рамках данного исследования, имеют устоявшуюся форму фиксации китайского слова средствами кириллической графики.

.

### 2.2.2 Турецкие заимствования

Второй по репрезентативности в корпусе проанализированной выборки оказалась группа заимствований из турецкого языка, которая представлена следующими примерами:

*гёзлеме* – лепешка из тончайшего теста, в которое заворачивают разные наполнители в виде фарша, картофеля, твердовато сыра и сыра лор

*хайдари* – густой соус на основе йогурта и белого сыра, в смесь которых добавляют чеснок, оливковое масло, мяту и грецкий орех

*пияз* – турецкий национальный салат, основными компонентами которого выступают фасоль и яйца, дополняемые зеленью, оливками, луком, помидорами, тахиной и оливковым маслом

*локма* – сладкие шарики из теста, обжаренные в масле и политые сахарным или медовым сиропом

*тулумба* – сладость, во многом повторяющая локму по своему способу приготовления, но отличающаяся от нее продолговатой рифленой формой

*тархана* – молочный суп

Анализ заимствований турецкоязычной кулинарной лексики в русский язык с точки зрения адаптации позволил выявить две основные группы:

1) заимствования, которые не подвергаются какому-либо типу адаптации (лексической, грамматической, словообразовательной, графической). Эти единицы входят в русский язык неадаптированными. К ним можно отнести следующие примеры:

*имам баялды* – баклажаны с овощной начинкой

*шифа чорбасы* – овощной суп

*аджилы эзме* – овощной острый соус, приготовленный из чеснока, помидоров, перца, лука, томатной пасты и лимона

*пиде* – большая круглая лепешка из толстого теста, и начинкой здесь может служить как фарш, так и кусочки мяса, твердый сыр или яйцо

2) заимствования, которые подвергаются грамматической и в ряде случаев словообразовательной адаптации. Единицы этой группы получают маркеры грамматических категорий, характерных для существительного русского языка (изменение по падежам, род, число), а также приобретают способность к словообразованию выступая основой для создания новых слов с использованием аффиксов, характерных для современного русского языка. Так, например, *кебаб* (общее наименование популярных в странах Ближнего Востока, Центральной Азии, Закавказья и Балкан блюд из жареного мяса) является единицей мужского рода и изменяется по падежам:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | кебаб |
| Р. п. | кебаба |
| Д. п. | кебабу |
| В. п. | кебаб |
| Т. п. | кебабом |
| П. п. | о кебабе |

Аналогично по падежам будут изменяться все заимствованные единицы, в состав которых входит слово кебаб: *люля-кебаб, донер-кебаб, шиш-кебаб*.

Турецкое заимствование *пахлава* (сладость, которую готовят из слоеного теста, пропитывают медовым сиропом и дополняют разнообразными орехами) относится к словам женского рода и изменяется по падежам в соответствии с нормами русского языка:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | пахлава |
| Р. п. | пахлавы |
| Д. п. | пахлаве |
| В. п. | пахлаву |
| Т. п. | пахлавой |
| П. п. | о пахлаве |

Проведенный анализ свидетельствует о том, что турецкие заимствования могут также выступать основой для создания новых слов с использованием аффиксов, характерных для современного русского языка. Иными словами, они подвергаются словообразовательной адаптации. Такую способность, например, продемонстрировало слово *кебаб*, от которого в русском языке были образованы следующие производные: *кебабная, кебабный*.

Турецкие заимствования этой группы не подверглись лексической адаптации, поскольку номинируют те же блюда, что и в исходном языке, не приобретая никаких дополнительных значений или коннотаций.

С точки зрения графической адаптации турецкие заимствования обеих групп имеют устоявшуюся форму фиксации турецкого слова средствами кириллицы.

### 2.2.3 Английские заимствования

В корпусе проанализированной в работе выборки иноязычных заимствований тематической группы «Кулинария» представлены также англоязычные слова:

*трайфл* (блюдо английской кухни, представляющее собой десерт из бисквитного теста с заварным кремом, фруктовым соком или желе и взбитыми сливками)

*гриль-стейк* (стейк, приготовленный на гриле)

*стейк* (толстый кусок обжаренного мяса)

*фреш* (напиток из свежевыжатых соков)

Проведенный в работе анализ англоязычной кулинарной лексики в русский язык с точки зрения адаптации позволил выявить две основные группы:

1) заимствования, которые не подвергаются какому-либо типу адаптации (лексической, грамматической, словообразовательной, графической). Эти единицы входят в русский язык неадаптированными и не подвергаются никаким изменениям. К ним можно отнести следующие примеры:

*смузи* (густой напиток в виде смешанных в блендере или миксере ягод, фруктов или овощей с возможным добавлением молока, сока, льда, мороженого)

2) заимствования, которые подвергаются грамматической и в ряде случаев словообразовательной адаптации.

Следующие англоязычные заимствования характеризуются грамматическим освоением в русском языке, поскольку они приобрели маркеры рода и числа. Будучи единицами мужского рода, они спрягаются следующим образом:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | стрипс / наггетс / байтс |
| Р. п. | стрипса / наггетса / байтса |
| Д. п. | стрипсу / наггетсу / байтсу |
| В. п. | стрипс / наггетс / байтс |
| Т. п. | стрипсом / наггетсом / байтсом |
| П. п. | о стрипсе / наггетсе / байтсе |

Формы единственного и множественного числа рассматриваемых единиц представлены ниже:

|  |  |
| --- | --- |
| Ед. ч. | Мн. ч. |
| стрипс (кусочек куриного филе в хрустящей панировке) | стрипсы |
| наггетс (блюдо американской кухни из филе куриной грудки в хрустящей панировке, обжаренной в масле) | наггетс |
| байтс (кусочек из мяса курицы, обваленные и обжаренные в мучном кляре) | байтсы |

Согласно проведенному анализу, англоязычные наименования кулинарных изделий могут также выступать основой для создания новых слов с использованием аффиксов, характерных для современного русского языка, т.е. они подвергаются словообразовательной адаптации. Такую способность, например, продемонстрировало слово *бургер*, от которого были образованы следующие единицы: *бургерная, бургерный*.

С точки зрения графической адаптации все английские заимствования, проанализированные в рамках данного исследования, имеют устоявшуюся форму фиксации английского слова средствами кириллической графики.

### 2.2.4 Итальянские заимствования

Итальянская лексика тематической группы «Кулинария» представлена в русском языке следующими единицами:

*капрезе* (лёгкая закуска из помидоров, моцареллы, оливкового масла и базилика)

*минестроне* (лёгкий суп из сезонных овощей, иногда с добавлением макарон или риса)

*ризотто* (блюдо итальянской кухни из риса, с мягким, сливочным вкусом)

Анализ заимствований кулинарной лексики из итальянского в русский язык с точки зрения адаптации позволил выявить две основные группы:

1) заимствования, которые не подвергаются какому-либо типу адаптации (лексической, грамматической, словообразовательной, графической). Эти единицы входят в русский язык неадаптированными:

*лунго* (напиток из кофе, приготовленный с помощью кофе-машины по аналогии с эспрессо, но с гораздо большим количеством воды)

*карпаччо* (блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе оливкового масла и лимонa)

*пиццокери* (разновидность тальятелле; плоские, лентовидные макаронные изделия, состоящие на 80 % из гречишной муки и на 20 % из пшеничной муки)

*пенне* (макаронные изделия в виде трубочек со скошенными срезами длиной до 15 см)

2) заимствования, которые подвергаются грамматической и в ряде случаев словообразовательной адаптации. Единицы этой группы получают маркеры грамматических категорий, характерных для существительного русского языка (изменение по падежам, род, число).

Так, например, итальянское заимствование *брускетта* (горячий и хрустящий хлеб, который натирается головкой чеснока по поверхности и затем приправляется оливковым маслом и другими ингредиентами) относится к словам женского рода и изменяется по падежам в соответствии с нормами русского языка:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | брускетта |
| Р. п. | брускетты |
| Д. п. | брускетте |
| В. п. | брускетту |
| Т. п. | брускеттой |
| П. п. | о брускетте |

В группу итальянских заимствований, которые подверглись грамматической адаптации относится и единица *чиклиста* (хлеб). Ниже представлено ее изменение по падежам:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | чиклиста |
| Р. п. | чиклисты |
| Д. п. | чиклисте |
| В. п. | чиклисту |
| Т. п. | чиклистой |
| П. п. | о чиклисте |

В аспекте графической адаптации все рассмотренные заимствования в русский язык из итальянского имеют устоявшуюся форму фиксации итальянской единицы средствами кириллицы.

### 2.2.3 Японские заимствования

В корпусе проанализированных в работе заимствований в русский язык в тематической группе «Кулинария» были зафиксированы и примеры единиц японского происхождения:

*соба* – национальное японское блюдо в виде длинной коричнево-серой лапши из гречневой муки

*суши* – блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из риса с уксусной приправой и различных морепродуктов, а также других ингредиентов

*сашими* – кусочки мяса, рыба или морепродуктов

*гункан* – лепные суши

*пондзу* – соус японской кухни из сока цитрусовых, мирина и даси

*нигири* – блюдо японской кухни из пресного риса, слепленного в виде треугольника или шара

*мисо* – продукт традиционной японской кухни, чаще всего в виде густой пасты

*якитори* – японское блюдо из кусочков курицы, поджаренных над углями на бамбуковых шампурах

*чука* – салат, приготовленный из водорослей

Анализ корпуса фактического материала с точки зрения адаптации японских заимствований тематической группы «Кулинария» показал, что данные единицы входят в русский язык, как правило, в неадаптированном виде, т.е. не подвергаются какому-либо типу адаптации:

1) в семантическом аспекте они номинируют те же блюда, что и в японской культуре, не приобретая никаких дополнительных значений и коннотаций. Следовательно, японские заимствования не подвергаются лексической адаптации;

2) японские заимствования, как правило, не получают грамматических маркеров рода, числа, не изменяются по падежам, не выступают основой для образования новых слов;

3) с точки зрения фонетики, японские заимствования в русский язык сохраняют оригинальное произношение, оформленное средствами русского алфавита, т.е. являются кальками.

В корпусе проанализированного материала были отмечены единичные случаи грамматической и словообразовательной адаптации: слово *суши* выступает основой для создания новых слов с использованием аффиксов, характерных для современного русского языка: *сушист*.

Примером грамматической адаптации японского заимствования в русском языке можно считать единицу *гункан* (лепные суши), которая приобретает в принимающем языке форму множественного числа – *гунканы*.

### 2.2.6 Корейские заимствования

В тематическую группу «Кулинария» в современном русском языке также входят единицы корейского происхождения. В отобранной для анализа выборке представлены следующие примеры:

*токпокки* (острые рисовые клёцки)

*пулькоги* (жареная говядина в грушевом маринаде)

*пибимпаб* (рис с овощами и мясом)

*кальби* (маринованное мясо с приправами)

*самгёпсаль* (мясные нарезки из свинины, которые жарятся и затем едятся вместе с овощами и различными закусками)

*чапче* (обжаренные овощи, мясо с крахмальной лапшой, приправленные кунжутным маслом)

Как показал анализ корпуса фактического материала, корейские заимствования не подвергаются лексической адаптации, поскольку не развивают в принимающем языке новых знаний.

В грамматическом аспекте данные единицы не приобретают маркеров грамматических категорий, характерных для русского языка. Кроме того, они не выступают основой для создания новых слов по моделям русского языка и с использованием русских аффиксов. Следовательно, словообразовательная адаптация не характерна для корейских заимствований в сфере кулинарии.

С точки зрения графической адаптации все корейские заимствования, проанализированные в рамках данного исследования, имеют устоявшуюся форму фиксации корейского слова средствами кириллической графики.

### 2.2.7 Греческие заимствования

Для тематической группы «Кулинария» современного русского языка характерно включение единиц греческого происхождения:

*кефтедес* (тефтельки из кабачков, помидоров, баклажанов, грибов)

*дакос* (салат из мелко нарубленных помидоров и сыра мизифра, приправленных оливковым маслом, орегано и базиликом)

*хорта* (блюдо из молодых листьев одуванчика и цикория. Заправкой служит оливковое масло и лимон)

*хтаподи схар*а*с* (щупальца осьминога, приготовленные на гриле)

Для проанализированных в работе греческих заимствований не характерна лексическая адаптация, поскольку они не развивают в принимающем языке новых знаний, не приобретают дополнительных коннотаций.

Анализ заимствований кулинарной лексики из греческого языка в русский с точки зрения адаптации позволил выявить две основные группы:

1) заимствования, которые не подвергаются какому-либо типу адаптации (лексической, грамматической, словообразовательной, графической). Эти единицы входят в русский язык неадаптированными:

*стифадо* (тушеное мясо в густом луковом соусе)

*клефтико* (баранина, приготовленная в глиняном горшке)

*паститсио* (запеканка из макарон с мясом, сыром и яйцом)

2) заимствования, которые подвергаются грамматической и в ряде случаев словообразовательной адаптации. Единицы этой группы получают маркеры грамматических категорий, характерных для существительного русского языка (изменение по падежам, род, число).

Например, наименование греческого блюда *долма* (голубцы в виноградных листьях) относится к группе слов женского рода, то изменяются по падежам в соответствии с нормами русского языка следующим образом:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | долма |
| Р. п. | долмы |
| Д. п. | долме |
| В. п. | долму |
| Т. п. | долмой |
| П. п. | о долме |

Заимствование *хумус* (паштет из нута с тахинной пастой, получаемой из кунжутных семян) приобретает в русском языке способность выступать в качестве основы для образования новых слов, что позволяет говорить о словообразовательной адаптации этой единицы: *хумусный*.

Что касается графической адаптации, то все проанализированные греческие заимствования характеризуются устоявшейся формой фиксации исходного слова средствами кириллицы.

### 2.2.8 Заимствования из других языков

В проанализированной в работе выборке представлены также заимствования и французского, тайского и испанского языков. Поскольку в рассмотренной выборке заимствования из указанных языков продемонстрировали невысокую репрезентативность, они будут рассмотрены вместе в этом подразделе.

Французская кухня представлена в рассмотренной выборке следующими единицами:

*крутон* (красиво вырезанный кусочек хлеба, подсушенный в духовке или обжаренный в масле)

*тартар* (холодная закуска французской кухни)

Для французских заимствований не характерна лексическая адаптация, поскольку они не развивают в принимающем языке новых знаний.

Данные единицы подвергаются грамматической адаптации, поскольку приобретают в русском языке способность к спряжению. Поскольку они относятся к словам мужского рода, то изменяются по падежам в соответствии с нормами русского языка следующим образом:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | крутон / тартар |
| Р. п. | крутона / тартара |
| Д. п. | крутону / тартару |
| В. п. | крутон / тартар |
| Т. п. | крутоном / тартаром |
| П. п. | о крутоне / тартаре |

Тайские заимствования в проанализированной выборке включают следующие:

*том-ям* (кисло-острый суп с курицей или рыбой или креветками или другими морепродуктами)

*пад тай* (классическое блюдо тайской кухни из обжаренной рисовой вермишели с овощами и ароматным соусом)

Корейские заимствования не подвергаются в русском языке ни лексической, ни грамматической, ни словообазовательной адаптации.

Испанское заимствование представлено в выборке следующей единицей:

*тортилья* (тонкая лепёшка из кукурузной или пшеничной муки, употребляемая в пищу главным образом в Мексике, странах Центральной Америки и США)

Лексическая адаптация не характерна для испанского заимствования, поскольку оно не приобретает в принимающем языке дополнительных коннотаций и не развивает новых значений.

Что касается грамматической адаптации, то это слово приобретает в русском языке способность к спряжению. Поскольку оно относится к словам женского рода, то изменяется по падежам в соответствии с нормами русского языка следующим образом:

|  |  |
| --- | --- |
| Им.п. | тортилья |
| Р. п. | тортильи |
| Д. п. | тортильи |
| В. п. | тортилью |
| Т. п. | тортильей |
| П. п. | о тортильи |

С точки зрения графической адаптации французские, тайские и испанские заимствования, проанализированные в рамках данного исследования, имеют устоявшуюся форму фиксации исходного слова средствами кириллицы.

В количественном отношении проанализированные в работе заимствования с точки зрения грамматической / словообразовательной адаптации можно проиллюстрировать в виде следующей диаграммы (см. Диаграмма 2.2).

Результаты проведенного анализа показали, что доминирующую группу составляют заимствования, которые не подвергаются грамматической и словообразовательной адаптации. таких единиц в проаналиизрованной выборке оказалось 98, что составило соответственно, 65% от общего количество рассмотренных заимствований.

Грамматическая адаптация оказалась характерна для 44 проанализированных заимствований тематической группы «Кулинария» в русском языке (40%).

Наименее репрезентативной выступила группа заимствований, продемонстрировавших способность к словообразованию (8 единиц, или 5%).

Диаграмма 2.2 – Группы заимствований в ТГ «Кулинария» в аспекте грамматической / словообразовательной адаптации (по данным корпуса проанализированного материала)

Таким образом, иноязычные заимствования тематической группы «Кулинария» в русский язык могут подвергаться или не подвергаться адаптации в принимающем языке. Как показал анализ корпуса фактического материала, все рассмотренные в работе заимствования тематической группы «Кулинария», вне зависимости от языка-донора, не подвергаются лексической адаптации, поскольку не развивают в принимающем языке новых знаний, не приобретают дополнительных коннотаций. С точки зрения графической адаптации все проанализированные заимствования тематической группы «Кулинария», вошедшие в русский язык, имеют устоявшуюся форму фиксации исходного слова средствами кириллической графики. Заимствования кулинарной лексики могут подвергаться в ряде случаев грамматической и словообразовательной адаптации. данную способность продемонстрировали часть единиц, вошедших в русский язык из английского, турецкого, французского, испанского, итальянского, греческого и в единичных случаях из японского языков. В количественном отношении грамматическая адаптация оказалась характерна для 44 проанализированных заимствований тематической группы «Кулинария» в русском языке (40%). Наименее репрезентативной выступила группа заимствований, продемонстрировавших способность к словообразованию (8 единиц, или 5%).

Заимствования из китайского, корейского и тайского языков способности приобретать маркеры грамматических категорий русского языка (грамматическая адаптация) и выступать в качестве основы для образования новых слов (словообразовательная адаптация) не продемонстрировали.

## 

## 2.3 Тематические подгруппы заимствований в ТГ «Кулинария»

Корпус фактического материала был также рассмотрен с точки зрения тематических подгрупп, к которым относятся анализируемые заимствования. В результате были выделены следующие подгруппы:

1) наименования первых блюд (супы);

2) наименования основных блюд;

3) наименования десертов и выпечки;

4) наименования напитков.

Рассмотрим выделенные тематические подгруппы иноязычных заимствований в тематическую группу «Кулинария» в русском языке на примерах из корпуса фактического материала.

Наименования первых блюд (супов) представлены в проанализированной в работе выборке следующими примерами:

*малатан* – ряный суп (кит.)

*янжоу паомо* – суп из баранины с кусочками хлеба (кит.)

*том-ям* – кисло-острый суп с курицей или рыбой или креветками или другими морепродуктами (тайск.)

*минестроне* – лёгкий суп из сезонных овощей, иногда с добавлением макарон или риса (итал.)

*шифа чорбасы* – овощной суп (тур.)

В корпусе фактического материала данная группа представлена 7 примерами (5%).

Для тематической группы «Кулинария» в русском языке также характерны заимствования наименований десертов и выпечки:

*пита* – круглый, плоский хлеб, который выпекают как из обойной муки, так и из пшеничной муки высшего сорта (греч.)

*басы* – фрукты в горячей карамели (кит.)

*димсам / дяньсинь* – лёгкие блюда, которые в китайской традиции чаепития подают к столу вместе с чашкой китайского чая. Представляют собой разложенные по нескольким блюдцам небольшие порции десерта, фруктов, овощей (кит.)

*няньгао* – новогодний пирог, может быть желтого или белого цвета, символизируя, соответственно, золото и серебро. Согласно примете, няньгао, съеденный на Новый год, приносит удачу (кит.)

*тансу-юй* – кисло-сладкая засахаренная рыба (кит.)

*танхулу* – засахаренные фрукты (плоды китайского боярышника, дикие яблоки, водяные каштаны и батат) (кит.)

*тток* – традиционная корейская сладость (кор.)

Данная тематическая подгруппа представлена в проанализированной выборке 17 примерами, что составило 11%.

Наименования напитков в корпусе фактического материала представлены следующими примерами:

*айран* – кисломолочный продукт (тур.)

*ракы* – водка на основе аниса (тур.)

*шарап* – турецкое вино (тур.)

Значительное количество заимствований в русский язык составляют наименовния различных типов кофейного напитка:

*флэт уайт* – кофейный напиток на основе двойного эспрессо с добавлением молока (англ.)

*раф кофе* – кофейный напиток, готовится путём добавления нагретых паром сливок с небольшим количеством пены в одиночную порцию эспрессо (англ.)

*лонг блэк* – кофейный напиток на основе эспрессо, наиболее распространённый в Австралии и Новой Зеландии (англ.)

*кон панна* – напиток на основе эспрессо со взбитыми сливками (итал.)

*корретто* – напиток итальянского происхождения, на основе кофе с добавлением ликера (итал.)

*гляссе* – холодный напиток на основе кофе с добавлением мороженого (итал.)

*марочино* – кофе с шоколадом (итал.)

Данная группа представлена в проанализированной выборке 21 примером, что составило 14%.

Заимствования кулинарной лексики номинируют также основные блюда и гарнир:

*мусака* – запеканка из баклажанов с мясом, чаще с бараниной, под соусом бешамель (греч.)

*сувлаки* – маленькие шашлыки на деревянных шпажках (греч.)

*мелидзаносалата* – икра из запеченных баклажанов (греч.)

*дапанджи* – блюдо из курицы с овощами, которое подается с лапшой удон, картошкой или рисом (кит.)

*пад тай* – классическое блюдо тайской кухни из обжаренной рисовой вермишели с овощами и ароматным соусом (тайс.)

*фунчоза* – блюдо китайской, корейской, японской и других азиатских кухонь, которое готовится из сухой лапши с приправами из маринованного перца и джусая, моркови, редьки, лука и других овощей (кор.)

Эта тематическая подгруппа оказалась наиболее репрезентативной в проанализированной выборке и представлена 105 примером, что составило 68%.

В количественном отношении выделенные в ходе анализа тематические группы заимствований можно проиллюстрировать в виде следующей диаграммы (см. Диаграмма 2.3):

Диаграмма 2.3 – Тематические группы заимствований в ТГ «Кулинария» (по данным корпуса проанализированного материала)

Результаты количественного анализа показал, что доминирующей группой оказались наименования основных блюд и гарниров (105 единиц, или 68%). Второй по репрезентативности выступили заимствования, обозначающие различные напитки (21 пример, или 14%). Третью группу по частотности составили наименования десертов и выпечки (17 единиц, или 11%). Наименее репрезентативной в проанализированной выборке оказались наименования первых блюд (7 примеров, или 5%).

Таким образом, предпринятый анализ корпуса фактического материала свидетельствуют о том, что в состав тематической группы «Кулинария» в современном русском языке входят заимствования, которые можно разделить на следующие тематические подгруппы: наименования первых блюд (супы); наименования основных блюд; наименования десертов и выпечки; наименования напитков. При этом доминирование продемонстрировала группа наименований основных блюд и гарниров (105 единиц, или 68%).

## Выводы

В настоящее время русский язык принимает кулинарную лексику из разных языков (китайского, английского, итальянского, японского, корейского, греческого, турецкого, тайского, испанского, французского). Результаты количественного анализа выявили доминирование в корпусе проанализированного материала китайские наименования блюд и напитков (36 примера, или 23%), что позволяет сделать вывод о популярности китайской кухни среди русскоязычного населения. Второй по репрезентативности в проанализированной выборке оказалась группа турецких заимствований (26 примеров, или 17%). Итальянские (22 примера, или 15%) и английские (21 пример, или 14%) заимствования продемонстрировали практически одинаковую репрезентативность. Наименее репрезентативными в проанализированной выборке оказались заимствования из тайского (2 примера, или 1,5%) и французского (2 примера, или 1,5%), а также испанского (1 пример, или 1%) языков.

Для всех персонализированных в работе заимствованных единиц не характерна лексическая адаптация, поскольку они не развивают в принимающем языке новых знаний, не приобретают дополнительных коннотаций. С точки зрения графической адаптации все проанализированные заимствования тематической группы «Кулинария» имеют устоявшуюся форму фиксации исходного слова средствами кириллицы. Заимствования кулинарной лексики могут подвергаться в ряде случаев грамматической и словообразовательной адаптации. Грамматическая (44 примера, или 40%) и словообразовательная (8 примеров, или 5%) адаптация была отмечены у ряда заимствований из английского, турецкого, французского, испанского, итальянского, греческого и в единичных случаях из японского языков. Для заимствований из китайского, корейского и тайского языков способности грамматическая и словообразовательная адаптации не характерны (98 примеров, или 65%).

В тематическом аспекте в состав тематической группы «Кулинария» в современном русском языке входят заимствования, которые можно разделить на следующие тематические подгруппы: наименования первых блюд (супы); наименования основных блюд; наименования десертов и выпечки; наименования напитков. При этом доминирование продемонстрировала группа наименований основных блюд и гарниров (105 единиц, или 68%).

# Заключение

В работе были проанализированы новые слова из словарей под наименованием «Новое в русской лексике, заимствованные из иностранных языков и связанные с тематикой «Кулинария».

Серии словарей «Новое в русской лексике» включают новые слова, новые значения слов, новые сочетания слов, появившиеся в русском языке в 2020 г. и еще не вошедшие в толковые словари русского языка.

Целью данного исследования выступало рассмотрение особенностей вхождения новых заимствований тематической группы «Кулинария» в русский язык. В результате проведенного исследования были сформулированы следующие выводы:

**Семантическое поле** представляет собой набор языковых единиц, объединенных общностью содержания и отражающих понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений.

Под лексико-семантическим полем понимается группа слов (словосочетаний), объединенная одним родовым значением (ядро поля). В состав лексико-семантического поля входят единицы, по своим значениям находящиеся на разном «расстоянии» от ядра поля (ближняя и дальняя периферия). Структуру ЛСП составляют лексико-семантические группы как класс слов одной части речи, имеющих в своих значениях достаточно общий интегральный семантический компонент (или компоненты) и типовые уточняющие (дифференциальные) компоненты, а также характеризующихся сходством сочетаемости и широким развитием функциональной эквивалентности и регулярной многозначности.

Кулинария представляет собой ту часть картины мира, посредством которой этнос выстраивает свой национально специфический образ внеязыковой действительности. Кулинарный код играет важную роль в культуре любого народа, отражая систему его ценностных ориентаций.

Заимствование – это процесс регулярного использования в данном языке единиц разных уровней структур другого языка, а также результат данного процесса. К базовым причинам заимствования относятся: экстралингвистические (или внеязыковые) и интралингвистические причины заимствования. К экстралингвистическим причинам заимствования относят торговые, культурные, политические, военные и иные контакты между странами. К внутриязыковым причинам заимствования относят: необходимость наименования нового для данного общества понятия или предмета; возможность замены исконного описательного оборота заимствованным однословным наименованием; тенденцию к «интернационализации» словарного состава.

Заимствование происходит различными способами: через речевую коммуникацию проживающих по соседству народов; вследствие культурных, политических, спортивных, туристических и экономических контактов, через книги и переводы. При этом выделяют два пути движения слова из одного языка в другой: прямой и косвенный (опосредованный).

Заимствование как процесс осуществляется в результате контакта носителей различных языков, результатом которого выступают лексические единицы иноязычного происхождения, освоенные заимствующим языком на фонетическом, графическом и грамматическом уровнях.

Результаты проведенного в работе анализа выборки заимствований тематической группы «Кулинария» показал, что в настоящее время в русский язык заимствуются единицы кулинарной лексики из разных языков (китайского, английского, итальянского, японского, корейского, греческого, турецкого, тайского, испанского, французского). Согласно результатам количественного анализа, доминирование в корпусе проанализированного материала характерно для китайских наименований блюд и напитков (36 примера, или 23%), что позволяет сделать вывод о популярности китайской кухни среди русскоязычного населения. Второй по репрезентативности в проанализированной выборке оказалась группа турецких заимствований (26 примеров, или 17%). Итальянские (22 примера, или 15%) и английские (21 пример, или 14%) заимствования продемонстрировали практически одинаковую репрезентативность. Наименее репрезентативными в проанализированной выборке оказались заимствования из тайского (2 примера, или 1,5%) и французского (2 примера, или 1,5%), а также испанского (1 пример, или 1%) языков.

Результаты проведенного анализа с точки зрения адаптации показали, что иноязычные заимствования тематической группы «Кулинария» в русский язык могут подвергаться или не подвергаться адаптации в принимающем языке. все рассмотренные в работе заимствования тематической группы «Кулинария» не подвергаются лексической адаптации, поскольку не развивают в принимающем языке новых знаний, не приобретают дополнительных коннотаций. С точки зрения графической адаптации все проанализированные заимствования тематической группы «Кулинария», вошедшие в русский язык, имеют устоявшуюся форму фиксации исходного слова средствами кириллической графики. Заимствования кулинарной лексики могут подвергаться в ряде случаев грамматической и словообразовательной адаптации. данную способность продемонстрировали часть единиц, вошедших в русский язык из английского, турецкого, французского, испанского, итальянского, греческого и в единичных случаях из японского языков. Заимствования из китайского, корейского и тайского языков способности приобретать маркеры грамматических категорий русского языка (грамматическая адаптация) и выступать в качестве основы для образования новых слов (словообразовательная адаптация) не продемонстрировали.

Состав тематической группы «Кулинария» в современном русском языке можно разделить на следующие тематические подгруппы: наименования первых блюд (супы); наименования основных блюд; наименования десертов и выпечки; наименования напитков. При этом доминирование в проанализированной выборке продемонстрировала группа наименований основных блюд и гарниров (105 единиц, или 68%).

# Список использованной литературы

1. Апетян, С. Г. Англицизмы в структуре масс-медийного и официально-делового дискурсов: Дис… канд. филолог. наук / С. Г. Апетян. – Краснодар, 2011. – 181 с.
2. Апресян, Ю. Д. Избранные труды в 2-х т. Т. 1. Лексическая семантика (синонимические средства языка) / Ю. Д. Апресян. – Изд. 2-е, испр-е и дополн. – М.: Языки русской культуры, 1995. – 464 с.
3. Ахманова, О. С. Словарь лингвистических терминов / О. С. Ахманова. – Изд. 2-е. –М.: Издательство советской энциклопедии, 1989. – 608 с.
4. Брайтер, М. А. Процесс языкового заимствования как способ реализации коммуникативных потребностей в рамках межкультурного взаимодействия / М. А. Брайтер // Лингвокогнитивные проблемы межкультурной коммуникации. – М.: Филология, 1997. – С.49-65.
5. Васильев, Л. М. Теория семантических полей / Л. М. Васильев // Вопросы языкознания, 1971. – №5. – С. 105–113.
6. Васильев, В. П. Лексический концепт в контексте его языковой релевантности / В. П. Васильев // Филологический сборник. – Кемерово: Графика, 2002. – Вып. 2. – С. 20 – 24.
7. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание / А. Вежбицкая // Русские словари / пер. с англ.; отв. ред. М.А. Кронгауз; вступ. ст. Е.В. Падучевой. – М.: Русские словари, 1996. – 416 с.
8. Володарская, Э. Ф. Заимствование как универсальное лингвистическое явление / Э. Ф. Володарская // Вопросы филологии. – 2001. – №1 (7). – С. 11-27.
9. Диброва, Е. И. Современный русский язык: Теория. Анализ языковых единиц: / Е. И. Диброва. – М. : Academia, 2008. – 624 с.
10. Добродомов, И. Г. Заимствование / И. Г. Добродомов //Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В. Н. Ярцева. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – С. 158.
11. Зиновьева, Е.И. Основные проблемы описания лексики в аспекте русского языка как иностранного. Учебное пособие /Е. И. Зиновьева / Отв. ред. К. А. Рогова. – Изд. 2-е, дополн. – СПб.: Филол. фак-т СПбГУ, 2005. – 88 с.
12. Князева, Г. Ю. Эволюция сферы референции иноязычного слова / Г. Ю. Князева // Когнитивные и коммуникативные аспекты английской лексики: Сборник научных трудов МГЛУ. – М.: Изд-во МГЛУ, 1990. –Вып. 357. – С.47-56
13. Кременецкая, И. В. Тематическая группа как парадигматическое объединение слов / И. В. Кременецкая // Lingua mobilis. – 2009. – №3 (17). – С. 94 – 98.
14. Крысин, Л. П. Иноязычная лексика в русской литературной речи 20-х годов / Л.П. Крысин // Развитие лексики современного русского языка. – М., 1965. – С. 117-134.
15. Крысин, Л. П. Заимствование / Л. П. Крысин // Русский язык. Энцикопедия / Гл. ред. Ю.Н. Караулов. – М. : Большая Российская энциклопедия; Дрофа, 1997. – С. 132-133.
16. Лексико-семантические группы русских глаголов: коллект. монография / под ред. Э.В. Кузнецовой. – Иркутск : Изд-во Иркут. унта, 1989. – 176 с.
17. Миронова, И.К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: (Базовые когнитивно-пропозициональные структуры и их лексические репрезентации) : дис. … канд. филол. наук : 10.02.01 / И.К. Миронова. – Екатеринбург, 2002. – 280 с
18. Олянич, А.В. Потребности – дискурс – коммуникация : монография / А. В. Олянич. – Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ, 2014. – 216 с.
19. Пащенко, М. В. Способы пополнения глагольного лексикона в современном немецком языке: дис. … канд.филол. наук : 10.02.04 / М. В. Пащенко. – Самара, 2010. – 191 л.
20. Покровский, М.М. Избранные работы по языкознанию / М.М. Покровский. – М.: Изд-во АН СССР, 1959. – 382 с.
21. Попова, З. Д. Когнитивная лингвистика / З. Д. Попова, И. А. Стернин. – М.: АСТ: Восток-Запад, 2007. – 314 с.
22. Романовская, А. А. Системная организация лексики: взаимодействие дескрипции и оценки / А. А. Романовская. − Минск: МГЛУ, 2013. − 132 с.
23. Савелова, О. Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира : лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (На материале русского и английского языков) : дис. … канд. филол. наук : 10.02.19 / О. Г. Савелова. – Краснодар, 2006. – 270 с.
24. Сапранова, И. Л. Заимствование и освоение немецких слов английским языком (В период с 1930 по 2000 годы): дис. … канд. филолог. наук / И. Л. Сапранова. – М., 2002. – 199 с.
25. Слесарева, И. П. Проблема описания и преподавания русской лексики / И. П. Слесарева. – М. : Русский язык, 1990. – 189 с.
26. Соссюр, Ф де. Курс общей лингвистики / Ф. де Соссюр // Труды по языкознанию. – М. : Наука, 1977. – 695 с.
27. Степанов, Ю.С. Константы : Словарь русской культуры / Ю.С. Степанов. – М. : Академический Проект, 2001. – 990 с.
28. Степанова, Д.А. Взаимодействие лексики и фразеологии в системе языка : дис… канд. филолог. наук / Д. А. Степанова. – Воронеж, 2009. – 215 с.
29. Тарасова, М. В. Семантические изменения английских заимствований в русском и немецком языках в условиях глобализации: Дис… канд. филолог. наук / М. В. Тарасова. – Белгород, 2009. – 192 с.
30. Тарасова, Ф.Х. Паремии с компонентом «пища» в татарском, русском и английском языках: лингвокультурологический и когнитивно-прагматический аспекты / Ф.Х. Тарасова. – Казань: РИЦ, 2012. – 304 с.
31. Уфимцева, А.А. Лексическое значение (Принципы семиологического описания лексики) / А.А. Уфимцева. – М. : Наука, 1986. – 240 с.
32. Филин, Ф. П. О лексико-семантических группах слов / Ф. П. Филин // Очерки по теории языкознания. – М. : Наука, 1982. – С. 227–239.
33. Чумак-Жунь, И. И. Лексико-семантическое поле цвета в языке поэзии И. А. Бунина: состав и структура, функционирование : Автореф. дис. … канд. филол. наук / И. И. Чумак-Жунь. – Киев, 1996. – 27 с.
34. Шаповал, В. В. Текст источника как объект анализа для филолога и историка / В. В. Шаповал. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – 127 с.
35. Шмелев, Д.Н. Современный русский язык. Лексика. Учебное пособие / Д.Н. Шмелев. – М. : Просвещение, 1977. – 335 с.
36. Шмелев, Д.Н. Проблемы семантического анализа лексики / Д.Н. Шмелев. – 2-е изд., стер. – М.: URSS : КомКнига, 2006. – 280 с.
37. Щерба, Л. В. Языковая система и речевая деятельность / Л. В. Щерба. – Л.: Наука, 1974. – 427 с.
38. Щур, Г. С. Теория поля в лингвистике / Г. С. Щур. – М. : Наука, 1974. – 254 с.
39. Ярцева, В. Н. Лингвистический энциклопедический словарь / В. Н. Ярцева. – М. : Русский язык, 1990. – 687 с.

# Приложение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Заимствованная единица | Значение | Язык-донор |
|  | бабаофань | сладкий рис с цукатами | китайский |
|  | балансегур | острое угощение из говяжьей требухи с китайскими грибами, капустой | китайский |
|  | баоцзы / бао | небольшой пирожок, приготовляемый на пару | китайский |
|  | басы | фрукты в горячей карамели | китайский |
|  | бэйцзин каоя | жареная утка по-пекински | китайский |
|  | вотоу | пампушки из кукурузы | китайский |
|  | гоцяо | рисовая лапша | китайский |
|  | дапанджи | блюдо из курицы с овощами, которое подается с лапшой удон, картошкой или рисом | китайский |
|  | дим сун | смесь клецок, пельмешек и рулетиков, приготовленных на пару в бамбуковой корзинке | китайский |
|  | димсам / дяньсинь | лёгкие блюда, которые в китайской традиции чаепития подают к столу вместе с чашкой китайского чая. Представляют собой разложенные по нескольким блюдцам небольшие порции десерта, фруктов, овощей | китайский |
|  | доуфу | соевый творог | китайский |
|  | и йоутяо | жареные «колоски» для завтрака | китайский |
|  | йоубин | жареные лепешки для завтрака | китайский |
|  | лунхудоу | жаркое из мяса змеи и кошки («битва дракона с тигром») | китайский |
|  | малатан | Пряный суп | китайский |
|  | мяньтоу | булочки на пару («мань» - название племени, «тоу» – «голова») | китайский |
|  | мяньтяо | китайская лапша | китайский |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | мяньхуа | фигурки из теста (досл. с кит. «цветы из муки»), готовят из пшеничной муки. Мяньхуа в форме персика – символ долголетия – обязательное блюдо на застольях в честь пожилых именинников | китайский |
|  | няньгао | новогодний пирог, может быть желтого или белого цвета, символизируя, соответственно, золото и серебро. Согласно примете, няньгао, съеденный на Новый год, приносит удачу | китайский |
|  | сунхуа | консервированные яйца. В прямом переводе с китайского «сунхуа» означает «цветы сосны». По одной из версий, такое название они получили из-за того, что после очистки от скорлупы в них, затвердевших и полупрозрачных, видны сеточки узоров, напоминающие иглы сосны | китайский |
|  | тансу-юй | кисло-сладкая засахаренная рыба | китайский |
|  | танхулу | засахаренные фрукты (плоды китайского боярышника, дикие яблоки, водяные каштаны и батат) | китайский |
|  | тофу | соевый творог | китайский |
|  | удон | один из видов лапши из пшеничной муки | китайский |
|  | усянмянь | китайская составная пряность, так называемый «порошок пяти специй», в который входят корица, укроп, гвоздика, бадьян и солодковый корень. усянмянь — это приправа «мягкая», нежная. | китайский |
|  | фотяоцян | особое блюдо г. Фучжоу («Будда перелетающий через стену»). В состав блюда входят следующие ингредиенты: акулий плавник, акульи губы, рыбий плавательный пузырь, морские ушки, кальмар, морской трепанг, куриные грудки, кусочки утятины, свиные потроха, свиная нога, молотая ветчина, баранья нога, сушеный гребешок, побеги зимнего бамбука, китайские шампиньоны (сянгу) и т.д. | китайский |
|  | фужу | засоленный соевый творог | китайский |
|  | хуацзея | китайская составная пряная приправа в виде порошка четырех специй (лука, имбиря, черного перца и бадьяна) («сильная» приправа) | китайский |
|  | хуньтунь | Существует вид клецек, именуемых хуньтунь («ушки»), по способу приготовления они отличаются от пельменей тем, что тесто раскатывают тоньше и складывают его таким образом, что остаются широкие отвороты – «ушки» | китайский |
|  | цзунцзы | пампушки из клейкого риса, завернутые в листья тростника (бамбука) - традиционное угощение на праздник начала лета (праздник лодок-драконов), который отмечают 5-го числа 5-го месяца по лунному календарю | китайский |
|  | цзяоцзы | пельмени являются для жителей Северного Китая символом праздника, т.к. они подаются в качестве основного блюда на главный праздник года – Новый год | китайский |
|  | чуньцзюань | жаренные трубочки с начинкой | китайский |
|  | юаньсяо | китайские галушки (шарики из муки) - традиционное угощением на праздник фонарей (15-е число 1-го месяца по лунному календарю) | китайский |
|  | юэбин | лунные лепешки готовят на традиционный праздник середины осени (также известен как осенний праздник луны), т.к. своей круглой формой они символизируют диск полной луны | китайский |
|  | янжоу паомо | суп из баранины с кусочками хлеба | китайский |
|  | янжоучуань | шашлык из баранины | китайский |
|  | том-ям | кисло-острый суп с курицей или рыбой или креветками или другими морепродуктами | тайский |
|  | пад тай | классическое блюдо тайской кухни из обжаренной рисовой вермишели с овощами и ароматным соусом | тайский |
|  | фунчоза | блюдо китайской, корейской, японской и других азиатских кухонь, которое готовится из сухой лапши с приправами из маринованного перца и джусая, моркови, редьки, лука и других овощей | корейский |
|  | Кимчи тиге | Острое рагу | корейский |
|  | кимпаб | корейские роллы | корейский |
|  | омук | Рыбные палочки | корейский |
|  | Токпокки | острые рисовые клёцки | корейский |
|  | пулькоги | жареная говядина в грушевом маринаде | корейский |
|  | пибимпаб | рис с овощами и мясом | корейский |
|  | кальби | Маринованное мясо с приправами | корейский |
|  | самгёпсаль | мясные нарезки из свинины, которые жарятся и затем едятся вместе с овощами и различными закусками | корейский |
|  | чапче | обжаренные овощи, мясо с крахмальной лапшой, приправленные кунжутным маслом | корейский |
|  | кочу чапче | чапче с острым красным перцем | корейский |
|  | Миёк-кук | суп из морской капусты | корейский |
|  | тток | традиционная корейская сладость | корейский |
|  | ким | жаренные морские водоросли |  |
|  | соба | национальное японское блюдо в виде длинной коричнево-серой лапши из гречневой муки | японский |
|  | суши | блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из риса с уксусной приправой и различных морепродуктов, а также других ингредиентов | японский |
|  | сашими | кусочки мяса, рыба или морепродуктов | японский |
|  | гункан | Лепные суши | японский |
|  | пондзу | соус японской кухни из сока цитрусовых, мирина и даси | японский |
|  | нигири | блюдо японской кухни из пресного риса, слепленного в виде треугольника или шара | японский |
|  | мисо | продукт традиционной японской кухни, чаще всего в виде густой паст | японский |
|  | якитори | японское блюдо из кусочков курицы, поджаренных над углями на бамбуковых шампурах | японский |
|  | чука | салат, приготовленный из водорослей | японский |
|  | Маття, матча | японский порошковый зелёный чай | японский |
|  | бургер | сэндвич, бутерброд в виде круглой булки | английский |
|  | беконайзер | большой бургер | английский |
|  | спринг-ролл | разнообразие закусок с начинкой, рулетов или димсам | английский |
|  | гамбургер | вид сэндвича, состоящий из разрезанной пополам булочки и рубленой жареной котлеты | английский |
|  | чизбургер | вид гамбургера с обязательным добавлением сыра | английский |
|  | чикенбургер | вид гамбургера с курицей | английский |
|  | фишбургер | вид гамбургера с рыбой | английский |
|  | трайфл | блюдо английской кухни, представляющее собой десерт из бисквитного теста с заварным кремом, фруктовым соком или желе и взбитыми сливками. | английский |
|  | гриль-стейк | стейк, приготовленный на гриле | английский |
|  | стейк | толстый кусок обжаренного мяса | английский |
|  | фреш | напиток из свежевыжатых соков | английский |
|  | смузи | густой напиток в виде смешанных в блендере или миксере ягод, фруктов или овощей с возможным добавлением молока, сока, льда, мороженого | английский |
|  | воппер | гамбургер, главный продукт американской сети быстрого питания Burger King. | английский |
|  | ролл | одна из разновидностей суши в японской кухне, отличительной особенностью которой является скручивание при помощи бамбуковой циновки в цилиндрическую форму, с последующим разрезанием на дольки | английский |
|  | Чеддер кинг | Большой сырный бургер | английский |
|  | стрипсы | кусочки куриного филе в хрустящей панировке | английский |
|  | наггетсы | блюдо американской кухни из филе куриной грудки в хрустящей панировке, обжаренной в масле | английский |
|  | байтсы | кусочки из мяса курицы, обваленные и обжаренные в мучном кляре | английский |
|  | Флэт уайт | кофейный напиток на основе двойного эспрессо с добавлением молока | английский |
|  | Раф кофе | Кофейный напиток, готовится путём добавления нагретых паром сливок с небольшим количеством пены в одиночную порцию эспрессо | английский |
|  | Лонг блэк | кофейный напиток на основе эспрессо, наиболее распространённый в Австралии и Новой Зеландии | английский |
|  | тортилья | тонкая лепёшка из кукурузной или пшеничной муки, употребляемая в пищу главным образом в Мексике, странах Центральной Америки и США | испанский |
|  | крутон | красиво вырезанный кусочек хлеба, подсушенный в духовке или обжаренный в масле | французский |
|  | тартар | холодная закуска французской кухни | французский |
|  | латте | кофейный напиток, состоящий из молока и кофе эспрессо | итальянский |
|  | мокиато | кофейный напиток, изготавливаемый путем добавления к эспрессо минимального количества молока, обычно взбитого | итальянский |
|  | Кон панна | Напиток на основе эспрессо со взбитыми сливками | итальянский |
|  | корретто | напиток итальянского происхождения, на основе кофе с добавлением ликера | итальянский |
|  | гляссе | холодный напиток на основе кофе с добавлением мороженого | итальянский |
|  | марочино | кофе с шоколадом | итальянский |
|  | романо | эспрессо с добавлением лимона | итальянский |
|  | бичерин | напиток на основе кофе | итальянский |
|  | фредо | Кофейный напиток со льдом на основе эспрессо, с добавлением молока и сиропа | итальянский |
|  | ристретто | эспрессо, в котором отношение массы напитка к массе перемолотого зерна ниже, чем в нормале и лунго | итальянский |
|  | лунго | напиток из кофе, приготовленный с помощью кофе-машины по аналогии с эспрессо, но с гораздо большим количеством воды | итальянский |
|  | карпаччо | блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе оливкового масла и лимонa | итальянский |
|  | капрезе | лёгкая закуска из помидоров, моцареллы, оливкового масла и базилика | итальянский |
|  | брускетта | горячий и хрустящий хлеб, который натирается головкой чеснока по поверхности и затем приправляется оливковым маслом и другими ингредиентами | итальянский |
|  | минестроне | лёгкий суп из сезонных овощей, иногда с добавлением макарон или риса | итальянский |
|  | ризотто | блюдо итальянской кухни из риса, с мягким, сливочным вкусом | итальянский |
|  | тальятелле | классические итальянские макаронные изделия из региона Эмилия-Романья | итальянский |
|  | пиццокери | разновидность тальятелле; плоские, лентовидные макаронные изделия, состоящие на 80 % из гречишной муки и на 20 % из пшеничной муки | итальянский |
|  | пенне | макаронные изделия в виде трубочек со скошенными срезами длиной до 15 см | итальянский |
|  | чиклиста | хлеб | итальянский |
|  | тирамису | итальянский многослойный десерт, в состав которого входят сыр маскарпоне, кофе, куриные яйца, сахар и печенье савоярди | итальянский |
|  | кампари | горький ликер красного цвета на основе ароматических трав и фруктов | итальянский |
|  | кебаб | общее наименование популярных в странах Ближнего Востока, Центральной Азии, Закавказья и Балкан блюд из жареного мяса | турецкий |
|  | люля-кебаб | продолговатые котлетки, запеченные на шампуре | турецкий |
|  | донер-кебаб | мясная стружка из слоёного мяса, обжариваемого на вертикальном вертеле, в лаваше | турецкий |
|  | Шиш-кебаб | шашлык, который сервируется с рисом и запеченным перцем. | турецкий |
|  | кокореч | Блюдо из кишок молодых баранов, в которые обернуты потроха животного – печень, сердце, почки и легкие. Все эти ингредиенты обжариваются на вертеле, приправляются специями, затем мелко нарезаются и выкладываются на хрустящую булку. | турецкий |
|  | суджук | турецкая колбаса с салом из говяжьего либо бараньего мяса | турецкий |
|  | Шифа чорбасы | Овощной суп | турецкий |
|  | Балык-экмек | Хлеб с рыбой | турецкий |
|  | тархана | Молочный суп | турецкий |
|  | имам баялды | баклажаны с овощной начинкой | турецкий |
|  | симит | кунжутная круглая булочка | турецкий |
|  | бёрек | турецкая выпечка с разными наполнителями | турецкий |
|  | Су бёреги | Выпечка из тонко раскатанного пресного теста (юфки) с сырными начинками | турецкий |
|  | Кол бёреги | Выпечка из слоеного теста с начинкой из картофеля или фарша | турецкий |
|  | гёзлеме | Лепешка из тончайшего теста, в которое заворачивают разные наполнители в виде фарша, картофеля, твердовато сыра и сыра лор | турецкий |
|  | хайдари | густой соус на основе йогурта и белого сыра, в смесь которых добавляют чеснок, оливковое масло, мяту и грецкий орех | турецкий |
|  | пияз | Турецкий национальный салат, основными компонентами которого выступают фасоль и яйца, дополняемые зеленью, оливками, луком, помидорами, тахиной и оливковым маслом | турецкий |
|  | Аджилы эзме | овощной острый соус, приготовленный из чеснока, помидоров, перца, лука, томатной пасты и лимона | турецкий |
|  | пахлава | сладость, которую готовят из слоеного теста, пропитывают медовым сиропом и дополняют разнообразными орехами | турецкий |
|  | локма | сладкие шарики из теста, обжаренные в масле и политые сахарным или медовым сиропом | турецкий |
|  | тулумба | сладость, во многом повторяющая локму по своему способу приготовления, но отличающаяся от нее продолговатой рифленой формой | турецкий |
|  | айран | кисломолочный продукт | турецкий |
|  | ракы | Водка на основе аниса | турецкий |
|  | шарап | Турецкое вино | турецкий |
|  | лахмаджун | большая круглая лепешка из тонкого теста, на которую выкладывается мясной фарш с мелкопорезанными овощами | турецкий |
|  | пиде | большая круглая лепешка из толстого теста, и начинкой здесь может служить как фарш, так и кусочки мяса, твердый сыр или яйцо | турецкий |
|  | Чи кёфте | котлетки из мелкого булгура, оливкового масла, томатной пасты и специй | турецкий |
|  | пита | круглый, плоский хлеб, который выпекают как из обойной муки, так и из пшеничной муки высшего сорта | греческий |
|  | мусака | запеканка из баклажанов с мясом, чаще с бараниной, под соусом бешамель | греческий |
|  | стифадо | тушеное мясо в густом луковом соусе | греческий |
|  | клефтико | баранина, приготовленная в глиняном горшке | греческий |
|  | Паститсио | запеканка из макарон с мясом, сыром и яйцом | греческий |
|  | Папутсакья | фаршированные мясом баклажаны | греческий |
|  | Сувлаки | маленькие шашлыки на деревянных шпажках | греческий |
|  | долма | голубцы в виноградных листьях | греческий |
|  | Мелидзаносалата | икра из запеченных баклажанов | греческий |
|  | Долмадакья | свернутые конвертиком и особым образом приготовленные виноградные листья | греческий |
|  | Кефтедес | тефтельки из кабачков, помидоров, баклажанов, грибов. | греческий |
|  | хумус | паштет из нута с тахинной пастой, получаемой из кунжутных семян | греческий |
|  | Дакос | салат из мелко нарубленных помидоров и сыра мизифра, приправленных оливковым маслом, орегано и базиликом. | греческий |
|  | Хорта | блюдо из молодых листьев одуванчика и цикория. Заправкой служит оливковое масло и лимон. | греческий |
|  | хтаподи схарас | щупальца осьминога, приготовленные на гриле | греческий |